

14. 18/5. "Novum" 216

Zvláštní příloha „České Domácnosti“

k číslu 3. ze dne 21. ledna 1910.

Číslo 1.

Za 30 hal.

Odběratelky „ČESKÉ DOMÁCNOSTI“, které se vy-
káží kuponem pro toto číslo určeným, obdrží číslo
toto pouze za doplatek 20 hal., ve všech prodejnách.

Kuchařská škola

čili

důkladné navedení k samostatnému
naučení se vaření a správné
hospodárnosti.

Věnovaná všem dorůstajícím dívkám vůbec, zvláště pak nevěstám
a mladým paním.

Sepsala Marie B. Šoobodová.



KNIHA I. obsahuje kapitoly o výživě, o kuchyni, vodě, topení, nádobí,
o látkách potravních a jich kupování, popis všelijakých
kuchařských prací, o vaření, dušení, pečení a smažení vůbec.

KNIHA II. obsahuje navedení k upravování jednotlivých pokrmů, čili
předpisy jídelní (recepty kuchařské).



Nakladatelství B. Kočího v Praze, Františkovo nábřeží 14 n.



Abychom vyhověli přání mnoha našich odběratelek, které žádaly na nás, abychom výbornou knihu Marie B. Svobodové učinili nějakým způsobem přístupnější i těm vrstvám, které nemohou najednou složit tak velký obnos, jaký zakoupení celého díla najednou vyžaduje, rozhodli jsme se vydati knihu tu v sešitech po 30 hal. Naším odběratelkám, které pravidelně kupují každé číslo „České Domácnosti“, nebo jsou předplaceny na celý rok, přenecháme každý sešit o $\frac{1}{2}$ levněji, t. j. za 20 hal.

Aby této výhody nemohlo být zneužito, zavedeme v „České Domácnosti“ zvláštní prémiové kupony, znějící iia povolenou výhodu vždy určitého čísla a bude nutno při koupi „Kuchařské školy“ odevzdati vždy dotyčný kupon. Celé dílo vyjde ve 30 dvouarchových sešitech.

Sešity „Kuchařské školy“ vycházejí budou současně s čísly „České Domácnosti“ a každý sešit přinese jeden arch dílu I. a jeden arch dílu II., aby naše hospodyňky nemusily tak dlouho čekat na kuchařské recepty.

Tím umožníme nejen, že si „Kuchařskou školu“ bude moci pořídit každá hospodyňka při nepatrném vydání čtrnáctidenním, ale i že odběratelky „České Domácnosti“ získají celé dílo místo za dosavadní krámskou cenu K 9.20, pouze za K 6.—.

Kdyby některá z odběratelek přála si knihu obdržeti hned celou, jsme ochotni zaslati ji v nefrankovaném balíčku za prémiovou cenu K 5.20, zasle-li tento obnos předem.

Jednotlivá čísla „Kuchařské školy“ lze kupovati u každého knihkupce, jakož i v každé prodejně novin.

Předplatné na 10 čísel poštou K 2.20 hal., přijímá

Nakladatelství B. Kočího v Praze.

KUCHAŘSKÁ ŠKOLA

čiii

důkladné navedení k samostatnému naučení se vaření
a správné hospodárnosti.

Věnována všem dorůstajícím dívkám vůbec, zvláště pak
nevěstám a mladým paním.

MOTTO : »Špatným učitelem,
kdo u svých žáků mnoho
vědomostí předpokládá.«

7

SEPSALA

Marie B. Svobodová.



NÁKLADEM VLASTNÍM.
KNIHTISKÁRNA P. POPELKY V JAROMĚŘI.
1894.

Posudky.

První, všeobecně poučná část této „Kuchařské školy“ byla již před dvanácti léty dána k posouzení slavnému ředitelství hospodářské školy v Chrudimi, a po čtyřech měsících s následujícím velmi lichotivých přepisem vrácena:

„Přiložené vracím mi svěřený rukopis. S velkou zálibou jsem jej přečetl a mohu říci, že zaslouží, aby byl tiskem vydán. Ličení prací mnohých jest velmi jasné — sloh přesný a poutavý.“

Ad. Eckert, m./p.

Ředitel hospodářské školy.

Hospodářská škola v Chrudimi, dne 14. prosince 1881.

Z knihtiskárny F. L. Popelky v Jaroměři vyšla nová, výtěčná kniha, o které jest již předem nepochybně, že bude kruh, pro něž jest určena, vítána s neličencu radostí, a to tím spíše, poněvadž vyhovující nejen skutečné potřebě, a jsouc v naší české a ženské literatuře nebyvalým úkazem, podává spolu též veškeré návody a poučení na základech praktické, více jak třicetileté zkušenosti.

Již sám název knihy: „Kuchařská škola“ čili „Důkladné na- vedení k samostatnému naučení se vaření“, svědčí o jejím důležitém stanovisku. Jestli pak spis tento věnován všem dorůstajícím dívkám, zvláště pak nevěstám, avšak i hospodynky starší a prakticky zkušené naleznou zde překvapující hojnost pokynů a dobrých rad, založených většinou na rozsáhlých vědeckých studiích o lučbě (chemii), záživě i výživě i složení těch kterých potravin.

Každý rozumný člověk, jakož vůbec každá řádná hospodyně nebude nikdy podceňovati umění, by se pokrm upravil chutně, záživně a k tomu též co možno levně. Pisatelka knihy, Marie B. Svobodová, jsouc si plně vědoma důležitého a nesnadného úkolu podati veřejnosti knihu, v níž by byly zahrnuty veškeré, pro malé

i větší domácnosti potřebné i důležité pokyny, podjala se prve důkladných studií, což vysvítá nejen z celého obsahu knihy, ale též z pěkného, vybroušeného slohu, při čemž nemožno zamlčeti tu vítanou okolnost, že spis sepsaný prostonárodně a přece nanejvýš duchaplně, jest prodehnut roztomile něžným humorem, podáváje své pokyny spíše ve způsobě lehké a zábavné četby, následkem čehož se mladé těkavé dívky, jimž se každá zdoluhavost a suchopárnost protiví, tím spíše a rády vpraví do tajností kuchařského umění.

Marie B. Svobodová volila vůbec nejšťastnější cestu, vědouc, že mladé dívky se nejlépe učí vesele i hravě a teprve když prvním počátkům porozuměly, běrou věc vážně; čtenářka pak, jež s chutí a se zájmem pročte uvedenou knihu, byt měla proti kuchaření a domácím pracím sebe větší předsudek, pozná potom nejlépe, že nikoliv maličkostí ani hanou, nýbrž velikou předností a zásluhou jest upravit chutné, záživné jídlo.

Jest jisto, že se tento spis nemine účinkem, a ne darmo jesti tam vložen rozumný návod, jak si má při všem všudy počínati rozumná a opatrná hospodyňka.

Rozumné paní, jež lnou láskou ku své rodině a domácnosti, nikdy neodeprou svého uznání tak výtečné knize, ty uznají ji spíše za pravé požehnání pro své mladší a méně zkušené spolusestry, zvláště pro ony dívky, které nemají příležitosti v některé větší a vyhlášené kuchyni se cvičiti a přece rády by poznaly záračné tajnosti strojení různých paštik, vzácných zvěřin, jemných cukrovin a p.

Od nejjednoduššího návodu k vaření vodové polévky z bramborů až k úpravě a různé ozdobě vzácných paštik, rosolů, cukrovin, nákypů, pikantních omáček, smaženin a cizozemských ryb, jest zde vše nejen zastoupeno, ale spolu popsáno a objasněno tak důkladně, že pochybení není možné.

Povšimnutí zasluhuje vřele psaný „Úvod“ načež následují tyto stati, jež uvádíme co důkaz všestranné výtečnosti knihy: I. „*Některá pokynutí pro kuchyni stran výživy*“ (zasluhuje vši chvály pro svůj předdůležitý a poučný obsah). II. „*O kuchyni*“ (Výtečný článek!) Starší i mladé kuchařinky bude velice zajímati. č. III. „*Voda*“ a IV. „*O topení*“; pak následuje velmi zajímavě a poučně psaná stať V. „*Nádoby*“, VI. „*O látkách potravních a jich nakupování*“ (velice vhodná, užitečná stať) VII. „*Popis veškerých kuchařských prací*“ (tato stať při svém poučení nemine se cílem). Číslo VIII. „*O vaření, dusení, pečení a smažení vůbec*“, (Hodno povšimnutí!) Kromě toho podotýkáme, že každá z předchozích kapitol jest opět rozdělena na četné menší části, ve kterých udáno vše potřebné i nepředvídané.

Nemůžeme věru jinak, než-li každé mladé hospodynce, již blaho domácnosti na myslí leží, doporučit knihu, z níž se naučí lehce a hravě teprve té pravé šetrnosti a umění strojit pokrmu skutečně záživné a chutné.

Podotýkáme, že zasluhuje kniha tím většího rozšíření, an ji zasloužilá spisovatelka M. B. Svobodová vydává vlastním nákladem; celé dílo rozvrženo jest na 3 díly, z nichž prvnímu platí náš všestranný a přísně spravedlivý úsudek. Oddělení II. bude obsahovati „Část výkonou“ (praktickou) a uvážíme-li veliký prospěch, jaký budou mítí spanilé čtenářky z neocenitelných těchto rad a pokynů, tož upřímně radíme každé starostlivé matince, aby svým dceruškám to dílo zaopatřila. Malá výloha povstala zakoupením *Kuchařské školy* od M. B. Svobodové, vyrovná se záhy skvělým úspěchem v domácnostech, jež kráčí s duchem času a nelpí na starých předsudcích. Příště bude nám velikým potěšením probrati též následující II. díly.

L. Grossmannová-Brodská.

Praha, 25/6 1893.

Vitám vždy s upřímnou radostí každý český spis, který má na zření výchovu dívčí a jímž se dotyčná literatura obohacuje. Předložené mi oddělení z „Kuchařské školy“ sepsané Marií B. Svobodovou, založeno jest na dobrém základu a také se již samo bez jakéhokoliv přičinění nejlépe doporučí. Přeji, aby mnohoslibné dílo v brzku se zamluvilo všem českým dívkám, jímž jest věnováno, čímž by také účel jeho byl dosažen.

Karlín, 26/6 1893.

V. Lužická.

První díl Vaší „Kuchařské školy“ pročítám s opravdovou zálibou, shledávajíc, že v něm snešeno po části všeobecné vše, čím jest se každé vzorné hospodyně spravovati.

Je-li ostatní část „Kuchařské školy“ stejně pečlivě a důkladně sepsána, pak nelze než dílo Vaše zejména školám hospodyňským vůbec každé domácnosti vřele doporučiti.

Přeje Vám mnoho zdaru a knize hojného rozšíření

Berta Pichová.

Praha [29/6 1893.

„Kuchařskou školu“ od M. B. Svobodové zaslanou ředitelství vyšší dívčí školy v Praze jsem přečetl a shledal, že jest to kniha

velmi dobrá a skutečné obohacení naší literatury; ani Rettigové „Mladá hospodyňka“ a „Domácí kuchařka“, ani „Hospodyně“ Hansgirkové, ani „Domácí hospodářství“ Procházkové, ač jsou to knihy velmi záslužné, neobsahují tak obšírná a důkladná poučení o výživě těla lidského, o vodě, mléce, masle, o mouce, mase, cukru a všelikých potravinách našich, o nádobí kuchyňském atd., jako kuchařská škola M. Svobodové. Při každém pokrmu a nápoji pojednáno jest o možném porušování a připojeno poučení, kterak možno poznati úmyslné zfalšování; zkrátka je tu zdravotní, znalství zboží a kuchyňská technologie, vše směřující k správné výživě těla v jeden celek spojeno. Mám za to, že vyhoví kniha tato všem požadavkům našich mladých i starších, zkušených hospodyň a že v ní naleznou rádce i vůdce nejpolehlivějšího. Spisovatelka použila ku práci této mimo své vlastní zkušenosti i spisů a výzkumů Liebigo-vých, Klenckových a rozličných hygienistů francouzských, kterýmžto způsobem podařilo se jí sestaviti knihu „O domácím hospodářství“ na základech moderních, vědeckých. Co se mi zvlášť zamlouvá, je rozumové odůvodnění všeho počínání při každém kuchařském výkonu; každé *proč* nalézá své *proto* a činí z obyčejné mechanické práce oduševnělý a tím i zábavný výkon. Není pochybnosti, že v krátké době nebude ani jedné vzdělané české hospodyně, která by knihu tuto nevtadila do své knihovny a že záslužný tento spis bude na všech školách hospodyňských i kuchařských vítanou učebnicí, až dosud citlivě postrádanou.

Karel Starý,

V Praze dne 10./7. 1893. učitel domácího hospodářství na městské vyšší dívčí škole v Praze.

Pročetši na ukázkou mi zaslany I. díl spisu M. B. Svobodové „Kuchařská škola“, nemohu jinak než povážlivě o spise tom se vysloviti. Máme sice již hezkou řadu kuchařských knih, než kniha Svobodové předčí všechny tím, že nebromadí prostě řadu receptů kuchařských, nýbrž že prve pojednává o výživě člověka, hodnotě potravin, že dává budoucí hospodyně návod, jak potraviny uchovávat, jak kuchyň si upravit, jaké nádoby kuchyňské si opatřiti a jak s ním vůbec zacházeti. Jest to nevyčerpatelný zdroj praktických pokynů pro hospodyně. Mohu spis ten každé hospodyně s nejlepším vědomím doporučiti a přičiním se, aby nejen chovanky zdejší, ale i širší obecnost o něm zvědělo.

Na pokračování spisu se upřímně těším.

Marie Trachtová,
ředitelka hospod. školy.

Ve Střelci dne 18. srpna 1893.

Zaslaný mně I. díl spisu „Kuchařská škola“ jest opravdu velmi dobrým návodem a tedy přípravou pro přípravu všelikých pokrmů i pochoutek a zasluhuje všeobecného povšimnutí.

Vlastimil Vojtěch m. p.

Hospodářská škola dluží v Kroměříži dne 21. srpna 1893.

Kdo přečetl jen část spisu paní Marie B. Svobodové, nemůže jinak nežli uznati, že jest psán způsobem velmi poučným a praktickým.

Vše jest tu bedlivě prozkoumáno a přiměřeně k naší době vylíčeno, kde fysika a chemie nesmí více býti tajemstvím dívkám, které se pro vedení domácnosti připravují. Jak velice nutno bylo by mnohé dívky neb mladé paní, aby byla důkladně poučena o všem, co v kuchyni se dítí má a proč se to tak nebo jinak má dítí.

Dle mého zdání podá kniha paní Svobodové každé nezkušené čtenářce snadno pochopitelný návod i výklad ke všemu, co sluší znáti pokročilé mladé hospodyňce.

Henrietta Lamblová,
choť prof. na technice.

Troja 26/9. 1893.

Kuchařská škola čili důkladné navedení k samostatnému naučení se vaření. Věnována všem dorůstajícím dívkám vůbec, zvláště pak nevěstám a mladým paním. Seepsala Marie B. Svobodová. Tiskem knihtiskárny F. Popelky v Jaroměřu.

Dlužno předem upozorniti, že kniha, o níž se zmiňujeme, jest opravdovou školou kuchařskou, nepočínajíc hned s uváděním receptů kuchařského umění, o jakéž v žádné literatuře není nouze, že jest to vskutku ojedinělý zjev odborné literatury, obsahující důkladnou propravu všemožných, stejně důležitých jako podrobných pokynů, jimiž dlužno řídit se kuchařce, má-li podle zásluhy slouiti dobrou kuchařkou a spolehlivou hospodyňku.

Pisatelka na 400 stran velké osmerky snesla sem tolik důležitých pokynů — a na této obrovské a důkladné práci jest celou řadu let pracováno — že tu zajisté není opomenuto ničeho, o čemž by se kuchařka raditi musela z jiného pramene. Jest to znamenitá snůška pokynů, jak si kuchařka a hospodyně počínati má ve všemožných případech své praktické působnosti. Kniha I. obsahuje kapitoly o výživě, o kuchyni, vodě, topení, nádobí, o látkách potravinách a jich kupování, popis všelikých kuchařských prací, o vaření, dušení, pečení a smažení vůbec. Každá pak z těchto kapitol

děli se na příslušná pojednání o předmětech v ten který obor spadajících. Největší díl knihy věnován jest dvěma posledním kapitolám, které dělí se opět na velký počet pěkných a prospěšných drobnějších pokynů.

Vedlo by nás k referátu velice obšírnému, kdybychom tu měli vyčítati všech předností knihy; můžeme však ujistiti, že kniha tato zasluhuje nejen aby byla zakoupena a vřaděna mezi knihy podobného směru jako nejlepší z nich, ale také aby byla od začátku do konce přečtena a obsah její po zásluze oceněn a nejen oceněn, ale také dle něho aby se ctěné čtenářky řídily. A můžeme četbu i následování pokynů této výtečné knihy s dobrým vědomím doporučiti nejen všem těm, kdož vstupují teprv ke své kuchařské a hospodyňské působnosti, ale i starším zkušeným paním bude vítáno mnohé závažné pokynuti na základě spisovatelčiny zkušenosti založené a v knize uvedené. Neváháme uvésti tu některá slova autorčina: „Pouhé předpisy budí samy o sobě velmi málo chuti k dalšímu přemýšlení a to jest právě příčinou, že tak mnohá hospodyňka nerozumí výkonům každodenně v kuchyni se opakujícím a jen zděděného zvyku se drží. — Proto nejednalo se mi ani tak o obyčejnou kuchařskou knihu, jako spíše o to, abych zvláště dospívajícím dívkám podala důkladné navedení k samostatnému vycvičení se ve vaření a zároveň abych položila jakýsi základ, dle něhož by hospodyňky každé podobné knize snadno porozuměly a v ní se vyz aly. Přiznávám se, že jest to práce velmi nesnadná, předvésti takto celý systém vaření a upozorniti na všechno, čeho při něm dbáti třeba a takto nastávajícím kuchařkám již napřed dle možnosti zodpověděti všecky otázky, proč to neb ono tak a ne jinak se konati má. — Práce tato byla pro mne obtížnou také proto, že jsem v žádné literatuře podobně sestaveného díla kuchařského nenašla a tudíž jsouc bez vzoru, musela se bráti vlastní cestou. Řídila jsem se heslem: „Špatným učitelem, kdo u svých žáků mnoho vědomostí předpokládá“ a nemohlo tedy toto dílo, aťkoliv jsem co nejvíce dbala stručnosti, býti objemem malé; nechtělať jsem nic jenom napověděti, aniž bych toho také nedopověděla; a proto doufám, že laskavé čtenářky mi přisvědčí, když se přiznám, že jsem na sepsání tohoto díla mnoholetou pilnou práci a neúmornou trpělivost vynaložila. — Přála bych si jen, aby umění kuchařské bylo ve všech domácnostech náležitě oceněno a aby dívky s toutéž pilností a trpělivostí k naučení se jemu přikročily, s jakou já jsem se přičinila je popsat a vysvětliti.“ Radíme upřímně všem praktickým hospodyňkám a kuchařkám: kupte si tuto knihu, avšak ať nezůstane potom v rukou vašich bezúčelně. Přečtete ji a to nejednou a budete mítí z ní prospěch nepopíratelný. Není pražádnou frásí, a dílo tak důkladné by ji také nezasloužilo, že cosí podobného, jako M. B. Svobodové Kuchařská škola nejen v naší odborné literatuře, ale

také v literatuře cizí jest zjevem docela novým, důležitým a v celém svém obsahu nepopíratelně cenným.

Anna Popelkova.

Polička 30./9. 1893.

Musím přiznati aniž bych přepínala, že tak dokonalé knihy jako jest „Kuchařská škola“ sepsaná M. B. Svobodovou jsem zřídka kdy v naší české ženské literatuře nalezla. Moderní duch, který pohnul základy naší doby, pronikl tedy i do našeho ženského písemnictví, a na jeho základě povstalo dílo, jež jak obsahem, tak i formou svou předčí vše, co posud v tomto oboru vydáno bylo. Znáám mnoho kuchařských knih sepsaných ženami, jež zajisté v tomto směru nad jiné vynikaly, ale nerozpakuji se ani na chvíli prohlásiti, že kniha nejnověji M. B. Svobodovou sepsaná hlavně svou význačnou svérázností a neodvislostí jest korunou jich všech. To není suchopárné poučování, při kterém unikající myšlenky stěží při obsahu udržujeme a jež nás unavuje, naopak, toť právě vypravování, které nás poutá a baví od stati ku stati vždy více. Způsob jejího poučování je tak jemný, péro tak obratné a sloh tak dokonalý i lehce proniknutelný, že milerády se noříme do obsahu díla jejího a tím jest právě dosažen hlavní účel její, založený na znalosti tékové mysli dívčí. Ona ve formě vypravovatelské podává vše, co považuje za potřebné pro život, spojujíc tak vše zábavné i poučné v té nejkrásnější shodě.

Proto neopomím všekery své družky na toto skvostné dílo upozorniti a vybičnouti je, aby žádná z nich neváhala se sama přesvědčiti o jeho výtečnosti.

Božena Routkova-Janovská.

Jaroměř 9./10. 1893.

P ř e d m l u v a.

MOTTO: Špatným učitelem, kdo
u svých žáků mnoho
vědomostí předpokládá.

V čteném Hospodářském Listu chrudimském bylo v čísle 13. z roku 1876. na to žalováno, že mnohá hospodyňka povolání svému v domácnosti nevyhovuje, z čehož pak mnohá škoda, ano i nespokojenost vzniká. Příčina toho není ovšem daleká — záležítí zajisté v tom, že až dosud vychování dívek co do praktické stránky života jest nedostatečné.

Proto praví pan spisovatel zmíněného článku, že jest na čase, pomýšletí na zařizování škol odborných pro dívky, kde by mimo jiné potřebné pro ně vědomosti též v kuchařství evičiti se měly.

Avšak zakládání takovýchto škol hospodyňských pro dívky doznane s nemalými obtížemi spojeno jest, a ještě zajisté mnoho vody uplyne, než u nás za potřebny uznány, ve skutek uvedeny a pak i náležitě oceněny a hledány budou.

Od té doby byly sice zřízeny dvě takovéto školy. — jedna v Kroměříži na Moravě a druhá ve Stěžerách u Hradce Králové v Čechách, ale obě nejsou náležitě oceněny, což viděti z toho, že nemají, nebo alespoň do nedávna neměly dostatek chovaneček, jak by se na tak důležité ústavy slušelo.

A dejme tomu, že by již čteněji, takofka v každém okrese, zařizeny stály, budou poměrně jen malému počtu dívek přístupny, protože mnohý otec dceru svou nerad z domu dává, vymlouvaje se, že dšlem nemá peněz, a pak také že ji doma potřebuje, v čemž i manželka jeho jej vydatně podporuje, dokládajíc: „Co naše N. bude jedenkráté potřebovatí, tomu všemu ji maminka naučí.“ (?) — Týkáje se pak bohatších domácností, tu opět maminky obyčejně chrání dcerušky své před domácí prací jako před zlým větrem — tedy i také před každým vzděláním do tohoto oboru spadajícím,

a takto pak v domácích povinnostech nezřídka zcela nevědomé je potom provádějí a tím postaví takofka bez vesla na moře života, kdež na zdařbůh jsou ponechány svému osudu.

Proto sepsala jsem tuto „Kuchařskou školu“, která by Vám, milé dívky, byla bezpečnou rukovětí, rádkyní a učitelkou, abyste všemu v kuchyni potřebnému se naučily důkladně rozuměti a dle toho pak také s prospěchem jednati.

Umění kuchařské není nic lehkého, neboť vyžaduje mnoho obratnosti, šikovnosti a pozornosti, a nepříjde zajisté nikomu samo od sebe; a jelikož špatným učitelem jest, kdo u svých žáků mnoho vědomostí předpokládá: proto pojednala jsem o každé, třeba na pohled nepatrné věci zevrubně a vysvětlila každou maličkost. Bude se to třeba mnohé zdáti příliš obšírné, ale nic méně jest to podle mé zkušenosti potřebné, tak jako v hodinách i ten nejmenší nátek má svůj účel.

Celé dílo rozděleno jest na dvě hlavní části, z nichž první jest všeobecně poučná a obsahuje jako průpravné vědomosti, bez nichž nelze v kuchyni s prospěchem vládnouti — druhá pak část jest praktická čili výkonné kuchařství a obírá se úpravou jednotlivých pokrmů.

Není účelem této knihy předpisy jídelní (recepty) bez potřeby rozmnožovati, nebo snad dokonce nové a nové vynalézati, nýbrž všecko, čeho v kuchyni vůbec třeba věděti, na způsob co možná srozumitelný a přístupný vysvětlovati a učiniti rozumové, čili na vědeckém základě spočívající umění kuchařské majetkem nejširších tříd našeho národa.

Proto popsána jsou zde jen jako příklady, ovšem v dostatečném výběru, jak obyčejná, jednoduchá domácí jídla, tak i také nákladnější pokrmy a lahůdky pro zvláštní příležitosti a slavnosti. Též i pokrmy pro nemocné se hodící náležitě vyznačeny jsou.

Také i některá národní jídla cizích národů jsou zde uvedena, o nichž však mimochodem podotýkám, aby chvála, s jakou do světa bývají kolikráte hlášána, přijímala se vždy s jakousi nedůvěrou, prve než sami o jejich dobrotě se přesvědčíme, poněvadž příliš pravdivé jest pořekadlo: „O chutích hádati se — nesluší“.

Poněvadž v nynější době jest zvykem, nejen při slavných hostinách, ale i také v hostincích předkládati jídelní listky ve francouzské řeči, s čímž ostatně u nás v Čechách naprosto nesouhlasím: proto přidána jsou i zde pokrmům ponejvíce i také pojmenování francouzská.

Knihy tato obsahuje mimo to i poučení o uschovávání potravin — a i také navedení k vykrmování drůbeže; ku konci pak co dodatek připojeno jest též pojednání o uspořádání tabule, což sice

ke kuchařství nepatří, ale přece myslím, že mnohé hospodyně tím poslouženo bude, jelikož časem se jí naskytá příležitost, že povinnosti nejen kuchaře, ale i domácího pořadatele zastávat musí.

Vůbec rádím každé dívce, aby celou tuto knihu, ne jen jednou, ale vícekrát a pozorně přečetla, a i také ty kapitoly, o kterých by si snad myslela, že jich nebude potřebovati, protože jedna kapitola druhou se vysvětluje a doplňuje, a takto teprv vzejde jí pravé světlo, že dostane důkladný rozhled do kuchyně a naučí se všemu tam rozuměti. Je-li vůbec časté opakování matkou každého umění, platí to zvlášť o kuchařství.

Nechť se však žádná dívka nehrozí velkého objemu této knihy, ani nedomýšlí, že snad nad rozum a paměť těžké věci se jí předkládají, naopak, ať s uspokojením přijme ujištění, že se jí všecko co nejvíce možná hledí učiniti lehkým, snadným a jasným.

Když pak zde onde narazí na pravdu snad příliš trpkou, která se jí bude zdáti v přímém odporu s panujícím smýšlením, nechť ji s nevolí neodmítá, ale spíše tím důkladněji o ni uvažuje a přemýšlí, a přesvědčí se k svému dobrému, že pravda přece zůstává pravdou, byť i stokrát se nelíbila.

Přála bych sobě, aby dílo toto vyhovělo vytknutému účelu a bylo skutečně „Kuchařskou školou,“ z nížto by dívky nejen ku poznání přišly, že liché jsou všeliké předsudky tak zhusta proti vaření pronášené, ale aby též z ní na řádné hospodyně se vycvičily, a takto pomáhaly klesiti dráhu k lepší budoucnosti našeho národa

Marie B. Svobodová.

Ú v o d.

Přirozený pořádek a zdravý rozum nutně na nás vyžadují, abychom si nejprve opatřili, čeho nevyhnutelně potřebujeme; v druhé pak řadě starati se máme o to, co nám slouží k užitku, a konečně teprve poohlédnouti se můžeme po tom, co jest zábavné a krásné. Toto pravidlo mělo by býti vodítkem veškerého našeho jednání a konání.

Než porovnáme-li nynější vychovávání dívek s tímto nezvratným pravidlem, shledáváme obyčejně pravý opak tohoto přirozeného pořádku. Ponejvíce příliš důkladný návod se jim podává pro zábavu, tak že skoro ani času se jim nedopřeje, aby se naučily tomu, čeho jedenkrát nevyhnutelně potřebovati budou, anebo co by jim k užitku sloužilo. Tak ku př. mnohá dívka učí se nyní s neobyčejnou horkostí a pilností cizím řečem, malbě, hudbě, vyšívání anebo jiným pro život její málo neb zcela nepotřebným vědomostem. Bylo by to všecko dobře, neboť každé umění jest ctihodné, jen kdyby se šetřilo při tom svrchu udaného pořádku. Ale takto skoro pohrdavě zanedbávají se všechny praktické vědomosti v domácnosti potřebné, a nezřídka vyvine se z toho nechuť a odpor proti hospodaření vůbec, poněvadž dívky od nejprvnějšího mládí se k němu nevedou a budoucí jeho potřeba se jim nevysvětlí a nedokáže. Takto jednostranně — třeba že po módě — vychované dívky hodí se sice výborně do společností, ale v praktickém životě, jako budoucí hospodyně, nebyvají k potřebě.

Povolání hospodyně v domácnosti jest velmi rozsáhlé: zasahujeť zajiště do všech oborů domácího hospodářství.

Úlohou této knihy jest především dokázati hospodyním, jak nezbytné jest pro ně umění kuchařské.

Časy minuly, kdy stačilo v kuchyních beze všeho rozmyslu napodobiti, co zde onde dělali, nebo držeti se zděděného zvyku, jak to neb ono jídlo nebožka babička strojívala.

Především nynějšího času třeba, aby vzdělanost pronikla i do kuchyní. Vůbec vzdělanost a umění vaření musí se spojit, ne pak od sebe odlučovati hradbou nepřekročitelnou. Vždyť vzdělaný rozeznává se od nevzdělaného tím, že jedná v plném vědomí, proč tak a nejinak jedná; kdežto nevzdělaný žádných důvodů není si vědom, dělá jak se mu namane, a nezdá-li se práce jeho, obyčejně vinu přičítá všemu, jenom ne sobě.

A tudíž také vším právem může se od vzdělané paní nebo hospodyně žádati, aby při konání svých domácích prací dokonale všech důvodů, proč tak a ne jinak jedná, byla si vědoma; aby věděla, v čem k. př. záleží vaření, dusení, pečení, a čeho se tím docíliti míní; proč to neb ono staví se k ohni s vodou studenou, jiné opět s vřelou; jak se má jídlu zatopiti a vyhověti, aby ani na výživě neutrpělo, ani zdraví nebylo na ujmu; má znáti dokonale vlastnosti látek potravních, má věděti, dle čeho při koupi jich se řídit, též jak možno zásob uchovati před zkázou a pod. Vůbec jest třeba jednati v kuchyni najisto, aby již napřed se mohlo určit, že obmyšlená práce podařiti se musí, aniž by podléhala slepé náhodě.

Z těchto málo pokynutí možno již seznati, že neradno a nedůstojno před vzdělaností zavíratí dvěře u kuchyně. Ano, kuchyni možno nahlédnouti spíše na stupeň vzdělanosti jednotlivých domácností a i celých národů, než hledati ji v leckteré módě, která bývá nezdědká neklamným svědkem nerozumu.

Naučiti se umění kuchařskému nenaskytá se vždy a všude příležitost; a jest-li někde, tedy jen některé dívky mohou se učiti vaření, a těch bývá poměrně velmi málo, z nichž pak ještě mnohá té vzácné příležitosti si neváží, myslíc, že toho nebude potřebovati, že jest to jen sprostá práce, hodící se pouze pro služebné. — Ovšem, vaření bez rozmyslu, bez důkladného předvzdělání, jest jen sprostá práce; ale vaření s rozmyslem, důkladně všemu v kuchyni rozuměti tak jako lékárník neb lučebník svému povolání rozumí, to zajisté jest něco zcela jiného, než jen státí u plotny, dříví neb uhlí přikládati, brambory práti atd.

Vaření působí obyčejně začátečnicím mnohé obtíže, které ovšem časem, pozorností a příčinlivostí přemohou. Trvá-li však učení jen na krátko, tu se ponejvíce naučí jen různé v kuchyni obyčejné práce konati; ale nikdy nenabudou potřebného rozhledu, ani se nenaučí všemu náležitě rozuměti ani vyhověti, protože důvody, proč se co tak koná, se jim buď nevěděly udati, nebo co známé předpokládaly, aneb jako nějaká tajnost zúmýslně zamlčely. A tak dosti často odcházejí dívky z takového učení s nepatrným věděním a nejsou s to samostatně a rozumně v kuchyni vládnouti a hospodařiti.

Výtečný včelař Berlepsch napomíná včelaře: „Učte se nejprve theorii, abyste jako praktičtí hudaři netápali ve tmách.“! Totéž platí také o vaření; kdo mu důkladně nerozumí, tápe jen ve tmách.

Přečasto se umění kuchařské běře na váhu příliš lehkou. Nezřídka možno zvláště na venkově slyšeti: „Vaření nejsou žádné kunsty!“ Kdož vaření jak náleží rozumějí, nikdy nebudou něco takového tvrditi. Těm pak, kdož o vaření nemají ani zdání, čeho vyžaduje, a přece myslí, že to nejsou žádné kunsty, dlužno odpověděti, že jim vaření třeba nejsou žádné kunsty, ale pak že pro ty, kdož potom od nich ustrojené jídlo mají jísti, nastávají právě kunsty aby si jím ani chuť, ani zdraví nepokazili. Pravdivý zajisté byl úsudek jistého pána o takovém vaření, když pravil: „Škoda, že těm drůbežím zkazily svět!“

Proto by každá dívka, která chce vzdělanou slouti, měla se především učiti vaření důkladně rozuměti, a pak se také zajisté nebude vaření štítiti, neboť čemu důkladně rozumíme, to nás také těší a nám se líbí.

Též dokázáno, že která paní vaření důkladně rozumí a též sama vaří, mnohem levněji vaří, a že jídlo od ní upravené manželi lépe chutná, než od kohokoliv jiného.

Zvláště pak v domácnostech, kam často hosté zavítají, jest velmi třeba, aby paní umění kuchařského důkladně rozuměla, a to tím více, čím vyšší postavení ve společnosti zaujímá. Neboť jinak by se musila spokojiti se vším, jak to služební a cizí lidé udělají, a to právě bývá příčinou, že tak mnohá hostina i při velké výloze přece neuspokojí.

Pokud se týče rolnických domácností, jest taktéž velmi potřebí, aby hospodyně dobře v kuchařství se znaly, protože jinak, kdyby stůl nedbale a proti pravidlům výživy obstarávaly, vyvinulo by se snadno v jejich domech nyní tak zhusta se objevující nemírné pití líhových nápojů, čemuž hospodyně spořádanou kuchyní většinou mohou předejiti a takto zachovati nejen jmění, ale i zdraví mužů svých.

Mužové připravují a vzdělávají se pro své budoucí povolání již od časného mládí; proč by tedy i dívky neměly se učiti hlavně a předně tomu, čeho jedenkrát nevyhnutelně budou potřebovati? Jejich povoláním jest řídit jednou domácnost i šéfiti a hospodářiti s tím, co muž vydělá.

Potrava vyžaduje v domácnosti největší summy peněz, a tyto jdou skoro výhradně rukama paní nebo hospodyně. Proto neumí-li šéfiti jak ve vaření, topení, vůbec v celé domácnosti, nerozumí-li tam všemu důkladně, pak věru v domácnosti nikdo nenadělá tolik škody — jako nerozumná hospodyně! Za to však dobrá hospodyně jest v domácnosti neocenitelným pokladem, pravým darem od Boha, jak písmo svaté v knize Přísloví 19, 14. praví: „Dům a zboží dáno bývá od rodičů: ale od Hospodina toliko dána bývá manželka opatrná.“

Dobrá hospodyně má věděti celoroční příjem svého muže, při čemž však nikdy příjmy nahodilé do stálých počítati se nesmí, aby dle toho vydaje rozumně a šetrně se stanovily, aby i v sebe menší domácnosti hledělo se pro nepředvídané potřeby něčeho ušetřiti;

byť to bylo denně nebo téhodně jen několik krejcarů, jsou z toho ročně zlaté.

Zapisovati a počítati vše v domácnosti, zásoby přehlížeti, opatrovati, v čas doplňovati, vůbec všecko potřebné do domu umět výhodně kupovati, znáti zákony a síly přírodní, k. p. o teple, kysání a pod., které mají veliký vliv na mnohé práce v domácnosti, — dále pokrmy nejen dobře umět upravovati, ale i střídati, aby se ani nepřevedly, ani tělo nedostatečně neživilo: — to jest hlavně úlohou domácí hospodyně, a v konání těchto povinností by asi mohla záležeti budoucí emancipace žen, a když tak se vzdělají, jak pro praktický život třeba, pak nejen si dovedou živobytí vydělati, ale i u mužů svých budou ve vážnosti a považovány co pravý dar od Hospodina.

Bohužel však jest takových domácností pořídku; za to ale dosti takových, které byly započaty za stkvělých podmínek a mohly opravňovati ku krásným nadějím a spokojenému živobytí — ale dílem nevědomostí a neumělostí v domácnosti, dílem nevšímavostí, namnoze i převráceným míněním, že kde je bohatství, netřeba ničehož pracovati, snad ani dohlížeti, v dosti krátkém čase bývají přivedeny na mizinu, poněvadž kdo o domácnost nedbá, schudnouti musí. A tímto schudnutím mnohých domácností nebývají jen mužové vinni, jak se časem soudívá, ale bohužel nesou toho vinu často i ženy, které o domácnost se nestarají, nebo tam nerozumně vládnou, o poučení ani nedbajíce ani ho nepřijímajíce.

A proto i tam, kde by bylo jmění dost, jest přece povinností paní, byť nemusila třeba v kuchyni sama pracovati, aby aspoň všem kuchyňským pracem rozuměla, aby je dovedla náležitě poručiti, k nim posouditi, ano třeba-li, dáti k nim i navedení. Taková důkladná znalost domácnosti udrží zajisté její samostatnost a vážnost nproti čeládce a celému domu.

I to zde připomenouti sluší, že mnohá matka jest třeba výbornou hospodyní i kuchařkou, že všemu potřebnému v domácnosti dobře rozumí, ale nemá dost ráznosti a vytrvalosti, aby u svých vlastních dcer na to naléhala, by taktéž především všemu v domácnosti důkladně se naučily rozuměti a i také samostatně s prospěchem ji dovedly říditi, a samy si tak položily základ k trvalému blahobytu a domácí spokojenosti.

Nebude zajisté na škodu uvést zde ze "Světozoru" slova jistého „starého morousa“: „Čemu prý se mají děvčata naše učit? Nejdříve nechť odbudou si dobře školu a naučí se tam všemu, čemu se tam vyučuje. Pak ať se naučí slušný oběd ustrojiti, práti, žehliti, punčochy plést a vlastní šat si ušít, ale především řádnou košili dovésti. Potom nechť se učí chléb péci a na myslí míti, že jest dobrá kuchyně nad lékárnu. Učte je prý pamatovati, že zlatka má sto krejcarů a že spokojen jen ten, jenž méně vydává než přijímá, a že všichni, kdož více vydávají, chudnou. Nechť učí se nakupovati

a nechť vždy přepočtou, nepřihodila-li se mýlka. Učte je, aby ve všem a všudy užívaly rozumu a v sebe důvěru měly, samy si dle možnosti pomáhaly a pracovité byly.

Máte-li k tomu peněz, dejte je také cvičiti v hudbě, v kresbě i v jiných uměních; považujte však, že ty věci jenom vedlejší jsou. Učte je marného lesku a lichého zdání se vystříhati, a že jak se myslí, tak se má i mluvíti. Učte je, že blažené manželství nezakládá se na zevnějším lesku ani na bohatství mužově, nýbrž na povaze jeho. Když jste je tomu všemu příučili a ony to pochopily, pak, když dojde čas, nechť se s Pánem Bohem vdávají: pak se jim zajisté dobře povede na celé pouti po tomto pozemském údolí."



Oddělení první.

Část poučná.

I.

Některá pokynutí pro kuchyň stran výživy.

Zití lidské podobá se hořící lampě, v nížto ustavičně, třeba nepozorovaně, oleje ubývá. Má-li lampa stále hořeti, musí se oleje časem přilívati. Taktéž i člověk spotřebovuje duševní jakož i tělesnou práci síly své, které nevyhnutelně, má-li zůstatí zdrav a při síle, nahrazovati musí, což se děje hlavně potravou.

Potrava tato však musí obsahovati všechny látky, z nichžto tělo naše v podstatě složeno jest, a mimo to i také ty, jež k pochodům dýchacím potřebny jsou.

Badáním vyšlo na jevo, že sloačeniny našeho těla podstatně ze čtyř prvků složeny jsou, totiž: uhlíku, vodíku, kyslíku a dusíku*);

*) *Vzduch*, který dýcháme, sestává hlavně ze dvou prvků, totiž kyslíku a dusíku, jež ale nejsou v sobě spolu sloučeny, nýbrž jen smíchány. Prvky se jmenují proto, že dále již rozloučiti se nedají, jako by se řeklo: první nebo prvotní hmoty, z nichž jiné jsou složeny.

Hořící svíčka plovoucí na vodě v nějaké nádobě, přiklopí-li se sklenicí, hoří jen tak dlouho, až se kyslík stráví, pak hasne a voda vystoupí ve sklenici na místo shořelého kyslíku. Tak seznáno, že vzduch obecný jest směšenina čtyř pětín dusíku s jednou pětinou kyslíku.

Kyslík jest plyn bez vůně a bez barvy, jako vzduch nás obklopující, a jest příčinou mnohých úkazů chemických, které se dějí ustavičně vůkol nás a v nás. Kdekoliv něco povstává, nebo zdánlivě hyne, nebo se proměňuje, skoro vždy jest kyslík při tom činný. Bez železa a mědi, kvašení, hnití, tlení, práchnivění, zvětrávání, hoření, dýchání lidí a zvířat — toť jsou vesměs úkazy, jichž nejbližší příčinou jest kyslík, a právě proto, že u přemnohých věcí zkysnutí způsobuje, se obecně takto jmenuje. — Ze všech těchto úkazů nejdůležitější jest ovšem dýchání a hoření; proto při obojím zvlášť třeba postarati se o volný přístup čerstvého vzduchu a tudíž také v něm obsaženého kyslíku.

Slučování s kyslíkem slove okysličení, a sloučenina prvku některého s kyslíkem slove kysličník čili oxid.

mimo to obsahují také částčky kostíku (fosforu), vápna, síry, železa a rozličné soli.

Dusík jest taktéž plyn bezbarvý, bez chuti i vůně, tvoří čtyry pětiny obecného vzduchu a chová velmi nepatrnou příbuznost čili sloučenost k jiným prvkům. Vzdor tomu nalézáme jej ve velikém množství látek, z nichžto nejvíce jest zvířecích a pro výživu těla lidského nevyhnutelných, k. p. bílkoviny v mléce, vejci, mase, zrní obilnín a luštěninách.

V pouhém dusíku hasnou hořící hmoty okamžitě, a zvířata udusí se v něm velmi brzo, neboť postrádají kyslíku, bez něhož nelze dýchat. Po této vlastnosti své běře plyn ten své jméno.

Vodík. Vaří-li se voda, vystupuje z ní pára, která se však, sedne-li na studená okna, tam usazuje, v krůpěje opět sráží a dolů stéká. Tato vodní pára však, jakkoliv je tak řídká, že ji dýchatí možno, dá se umělým způsobem rozloučiti ve dvě, totiž ve dvě útlounké, vzduchu podobné hmoty čili vzdušiny, z nichž jedna alove vodík, druhá kyslík.

Vodík jest také plyn jako kyslík, ale mnohem řidčí, tedy i lehčí; v něm nemůže nic hořeti, vodík sám nechá se však zapáliti a hoří, při čemž vyvinuje se největší teplo, jakého vůbec dosud docíliti lze. S kyslíkem sloučený tvoří vodu. Vodík je u velikém množství v těle lidském a má jméno od vody, v níž se nachází.

Uhlík jest hmota pevná, která v přírodě se objevuje jako uhlí, saze. Nejčistší uhlík vyhraněný jest tak zvaný dýmant (diamant); sloučen pak s jinými prvky nalézá se uhlík ve všech rostlinných a zvířecích látkách, hlavně v tuku, oleji (všech mastnotách), cukru, lihu a škrobu.

Pro člověka jakož i pro zvířectvo a byliny jest sloučenina uhlíku s kyslíkem, čili tak zvaná kyselina uhličitá, nanejvýše důležitá. Kyselina uhličitá čpí slabě nakysle a dodává nápojům, kteréž ji obsahují, velmi příjemné občerstvující chuti, k. p. v pivu známý „říz.“ Jest-li v nich obsažena ve větším množství, prozrazuje se uchu našemu zvláštním šuměním, jak to na šumících práškách vidíme. — Pak-li ale nápoje kyseliny uhličitě pozbyly — jsou zvětralé a k pití se více nehodí.

Jakkoliv nápoje, mající v sobě kyselinu uhličitou, jsou občerstvující pro zažívací ústroje našeho těla: tak naopak jest kyselina uhličitá sama pro dýchací ústroje lidí i zvířat velmi nebezpečná. V ní shasne každé světlo, a taktéž náhle umírájí lidé i zvířata se udusí, jakmile vdychnou čistou kyselinu uhličitou.

Kyselina tato tvoří se ustavičně hořením a tlením látek uhličitých, kvašením jakož i dýcháním lidí a zvířat. Ve sklepích, kde kvasí se značné množství vinného mezu nebo piva, záleží spodní vrstva vzduchu téměř z pouhé kyseliny uhličitá, poněvadž jest těžší než obyčejný vzduch, a nezřídka se tam udusí lidé, kteří se shýbají k zemi z jakékoliv příčiny a vdychnou plyn tento.

Takové uzavřené místnosti, jakož i tam, kde mnoho lidí přebývá, sluší náležitě provětrávati, aby proměnou vzduchu odstranil se škodlivý plyn tento; nebo namíchá se páleného vápna s vodou, načež naleje se

Jest zjištěno mnohým pozorováním, že potrava, kterou požíváme, běže se v těle našem jako dvojí cestou. Předně ta, která uhlík, kyslík a vodík obsahuje, více jen dýchání podporuje, ústrojí našeho těla projde, v plicích shoří (stráví se) a tak jako palivo v našem těle působí, aby mělo toto dostátek tepla.

Za druhé pak, potrava, jež obsahuje látky dusičnaté, do krve se rozchází, ano tvořiti ji napomáhá, a odtud pak do pevných součástí našeho těla vniká a další proměnou se rozrušuje —, dšlem pak v těle dle potřeby na patričných místech se usazuje, dšlem co spotřebovaná z těla odchází.

K potravě, obsahující většinou jen kyslík, vodík a uhlík, počítáme všechny tuky, jak zvířecí (lůj, sádlo, máslo), tak i rostlinné (olej); dále víno, líh, pivo, cukr, škrob. Tyto látky k vlastní výživě valně nepřispívají, protože jim nejdůležitější částka, totiž dusík, chybí; nazývají se proto látky bezdusičné, a jelikož slouží tělu lidskému za palivo, tedy vlastně dýchání udržují, slovou také látky dechové, a pro množství uhlíku, jež obsahují — též uhličnaté.

K druhým, jež obsahují mimo uhlík, kyslík a vodík také dusík, náleží opět z látek rostlinných bílkovina*), syrovina (tatáž látka jako v mléku), lepek**) a vůbec všechny druhy obilí; z látek zvířecích: mléko, sýr, vejce, krev, maso. Protože tyto látky veliké množství dusíku obsahují, slovou látky dusičnaté a dodávají ku stavbě těla potřebný material.

Tu však jest přemnoho hospodyní, jež jakožto kuchařky zahazují z neznalosti dusík, nejcennější to a také nejdražší obsah potravních látek, anebo jej nesprávnou úpravou tak přemění, že přestává býti stravitelným a tudíž neživí.

na podlahu této mléku podobné tekutiny, která kyselinu uhličitou pohlcuje velmi rychle.

Taktéž i ve studních, zvláště hlubších, se často nahromadí plyn tento, tak zvané mrtvé povětrí, a proto dlužno tam vstupovati s největší opatrností; nevydrží-li tam světlo hořeti, neobstojí tam ani život lidský.

*) Bílkovina jest tatáž látka, jakou nalézáme ve vejci (bílek); v šrávách rostlin a v mase obsažena jest v způsobě rozpuštěné (tekuté), již pozbývá, jakmile se zahřeje na 58—59° R. Vylučuje se pak ve varu co bílá hmota, která ve vodě není více rozpustná a slove bílkovina sražená.

**) Jest to vlákenina obilního zrna: zvláště pšenice a žito. Nalézá se v zrnu těsně pod slupkou, a je příčinou, že zadělané těsto se táhne, je vazké a lepí — odkudž pochází i také jméno „lepek“. Chybí-li lepek, anebo je-li zkažen, k. p. při obilí vzrostlém, nebo byl-li při mletí za sucha zpražen, pak těsto z takové mouky se neváže, není kypré, nýbrž více méně brouskovitě.

Dále uvnitř zrna nalézá se bělejší síce, ale méně živný škrob. Čím jemnější mouka, tím je chudší na lepek, a tudíž i na dusík, a proto je potřeba chybící dusík vejci a mlékem dodati.

Bílkovité látky jsou vzhledem k výživě nad míru důležité; neboť pevné částky masa, krve, mozku a některých jiných částí těla sestávají ponejvíce z látek těchto. Za tou příčinou pokládají se látky potravní, v nichž jest hojně bílkoviny, vlákniny a syroviny, za zvlášť živné, t. j. za způsobilé ku tvoření krve, masa atd. v těle.

Z toho patrné, že nejprůměrnější potravou pro člověka jest ta, která vedle látek pro dýchání a krvetvorných obsahuje dostatek soli kuchyňské a i části vápenité na vytvoření kostí a jiných součástí v těle.

Dle toho tedy nezáleží pravý účel a dobrota kuchyně v tom, jak mnoho asi lahůdek podává a jak v úpravě jich se vyzná, nýbrž hlavně v tom, aby každé jídlo bylo tak voleno a sestaveno, jak toho člověk k přirozené spotřebě tělesné i k zachování svého zdraví nevyhnutelně vyžaduje. Tu pak může se s jistotou tvrditi, že jest mnoho hospodyní, které by se více předpisů jidelních přečetly a dle nich i vařily, přece vaření neumějí, protože vlastnímu účelu vaření nerozumějí.

Dr. Heřman Klencek rozděluje veškeré potraviny na tři třídy.

Do první třídy počítá ty, jež v náležitém rozměru z látek pro dýchání a i také z takových, jež na utvoření krve zároveň směřují, složeny jsou. Sem patří: vejce, mléko, tukem prorostlé maso, krev; — obilí, jmenovitě pšenice, žito, oves, ječmen, pohanka, zvlášť mouka hrubšího zrna, chléb, krupice; — luštěniny; — rozličné druhy zelí, zvlášť karfiol (květák); — ze zelenin jmenovitě zelené listí špenátu, salátu; — cibule; — houby jedlé; — káva, čaj, čokoláda.

Do druhé třídy počítá potraviny, které hlavně působí na krev, mnoho dusíku obsahují a samotny byvše požívány, dýchání by nevyhovovaly. Sem patří: libové maso — sýr a p.

Do třetí třídy klade potraviny, které hlavně dýchání udržují, tedy málo nebo žádný dusík neobsahují, za to ale mnoho uhlíku. Sem patří: jemný bílý chléb, brambory, moučnaté bambuliny (Arrow-root), sago, rýže, kukuřice; — bílá řepa a mrkev; — všechny mastnoty, jako: olej, sádlo, máslo, slanina; — ovoce; — víno, kořalka, pivo.

Z tohoto rozdělení pozná domácí hospodyně, jak by potraviny dle jejich výživnosti měla ceniti — jak jídla sestavovati, aby stravníky své při zdraví a síle zachovala. Není to tak snadné každodenně sestaviti jídlo tak, aby se nepředjedlo a přece podmínkám živobytí vyhovovalo. V tom právě záleží ono velké a přece tak jednoduché tajemství umění kuchařského dle přirozených zásad.

Nejlépe by ovšem obstarán byl stůl potravinami z první třídy, kdyby ještě z třetí třídy dodána byla patřičná mastnota na zeleniny a luštěniny. Za to však velice bylo by pochybeno, kdyby hospodyně své domácí pouze jen potravinami z třetí třídy živiti a při síle a zdraví zachovati chtěla. Tak ku př. bramborová polévka a bramborová kaše z vody nebyl by řádný oběd.

Při takové potravě by člověk třeba při plném žaludku přece jen hladověl, protože by neměla z čeho krev se tvořiti, a nevyhnutelná nemoc z tohoto a podobného jídla byla by chudokrevnosť. — Tu by rozumná hospodyně, chtěj vyhověti pravidlům výživy, musila sestaviti oběd jinak, totiž upravit hrachovou nebo jinou silnou polévku místo bramborové, a brambory na kaši místo vodou rozmíchatí mlékem. Proto i v horách zcela dobře k bramborům pijí mléko nebo podmásli, nebo je maží rozmíchaným tvarohem a tak jim dodávají, čehož vzhledem k výživě nemají. Z téže příčiny se vysvětluje, proč lidé odkázaní většinou na brambory, tak rádi kávu.

Rýže co do výživy není o mnoho lepší než brambory; proto se zavádí buď do mléka nebo dobré polévky, a v krajinách, kde roste, jako v Itálii, posypávají ji z přirozeného pudu sýrem, aby byla živnější.

V rýži a bramborech jest veliké množství škrobu, tím méně však látek krve tvorných. Proto kdyby ponejvíce jen samotny měly býti požívány, musilo by velké množství této potraviny do těla býti uvedeno, aby se mu dostalo alespoň poněkud dostatečného množství dusíku.

A vskutku také pojídá lid venkovský neobyčejné množství bramborů, tak jako jí moučenin velmi mnoho rýžové kaše.

Způsobem tímto podává se však tělu zbytečné množství škrobu, jehož valná čásť nestrávená opět z těla odchází. Nevypadá to jinak, než jako kdyby někdo, maje užiti kapky vína, musil ji vypíti s litrem vody.

Taktéž nejednala by hospodyně správně, kdyby jen samé krev tvořící pokrmy na stůl podávala, k. p. silné polévky, maso, rosoly, jídla z vajec, kávu, čaj, čokoládu — a naproti tomu moučná jídla, zeleninu, rýži, brambory atd. zcela vynechávala. Takovouto potravou by člověk taktéž hladověl, protože by neměl žádných látek nevyhnutelných pro dýchání potřebných.

Proto u zámožných z přirozené potřeby vyvinul se obyčej, že k prve jmenovaným pokrmům pijí pivo, víno, rosolky, a mimo to jedí cukrovinky, v cukru zavážené ovoce, aby takto tělu potřebného uhlíku pro dýchání dodali; netřeba tu však snad připomínati, že se těchto věcí smí požívatí jen velmi mírně.

Z této přirozené potřeby vyvinul se také obyčej, že se v kuchyni rozličné pokrmy všelijak skládají a promíchávají.

Tak k. p. tučné skopové nebo vepřové maso spojuje se se zeleninou; — k rýži přidává se mléko, polévka, sýr; — k hrachu a čočce slanina; — na salát olej nebo smetana; — vejce a mléko přimíchávají se do mouky atd., aby umělým způsobem jedním druhými se takto dodalo, co vzhledem k výživě jim chybí.

Veškerá cena pokrmů řídí se však nejen jejich výživností, ale hlavně jejich záživností. Sebe výživnější pokrm, pak-li nebyl stráven, nejen tělu neprospívá, ale může mu způsobiti značné obtíže a nesnáze, ano i nemoc.

Všeobecně lze říci, že potrava měkká a kyprá snadněji se rozpouští, než-li látky pevné a tuhé. Ježto skoro tři čtvrtiny těla lidského z vody sestávají, proto také patrně, že dostatek vody jemu musí býti dodáván, což se děje nejen nápoji, ale i potravou, kterážto povždy více méně vody obsahuje. Zažívání čili trávení děje se tím snadněji, čím více se v potravě nalézá látek, z nichžto se skládá naše tělo. Proto i maso snadněji se stráví, než skoro právě tak výživné luštěniny, protože maso jest podobnější našemu tělu.

Avšak ani maso rozličných druhů zvířat není stejně záživné ani výživné. Záživnost jeho mohla by se od lehčeji k tíže stravitelnému stanoviti as dle následujícího pořádku: mořské a říční ryby, drůbež, zvěřina, telecí, jehněčí, hovězí, skopové, vepřové maso a černá zvěř (divoký vepř).

Nejtíže se tráví: losos, úhoř, kachny a vůbec vodní ptáci, pak všechna solená a uzená masa.

Podle výživnosti pak následují takto: kuřata, holubi, srnčí, hovězí, skopové, telecí, vepřové maso a ryby.

Maso pečené jest vůbec záživnější i výživnější než vařené.

Z ostatních pak pokrmů počítají se k snadno stravitelným tyto: chřest (špargl), špenát, celer, luštěniny (pokli byly zbaveny slupek), okurky naložené, kaše ze zrn obilních, pečivo ne mnoho mastné, rýže, brambory, mléko, vejce na měkko a j.

Tíže se tráví nebo za delší dobu tyto: zelí kyselé, salát okurkový a hlávkový, cibule, červená řepa, křen, sýr, vejce na tvrdo vařené a jiné pokrmy z vajec a pod.

Nejtíže se tráví nebo vůbec ani nestráví: houby, tuk zvířat a rostlin, na tvrdo vařený bílek málo-rozkousaný, slupky z hrachu, čočky, fasolí, obilí, třešní, švestek a všech druhů ovocných, jakož i jádra ořechů, mimo mnohé jiné.

Zvláště při požívání hub musíme býti velmi opatrní, abychom jich nepožívali nemírně, ani ne nikdy odstálé a potom zase ohříváné, poněvadž se brzo kazí, lučebně rozkládají a jsou pak zdraví velmi nebezpečny. Vůbec každý pokrm z hub a i omáčka s nimi smí přijíti na stůl jen jednou.

Co pak se týče tuků zvláště, ví každá zkušená hospodyně, že nemírně požívány jsou těžko stravitelné; avšak málo která ví, jaký pro to důvod udáti.

Každý zvířecí tuk obsahuje větší množství tuhých a tekutých kyselin, které dle poměru, jak která z nich převládá, také buďto tíže nebo lehčeji stravitelný jsou. Proto bude tuk, který obsahuje mnoho tuhých (pevných) kyselin, zajisté mnohem tíže zažitelný, než tuk, který má více tekutých kyselin.

Nejtěžší tráví se tuk hovězí, poněvadž jest v něm až 77% tuhých kyselin, které pod jménem „stearin“ (lojan) jsou známy. Kyseliny tyto mohou způsobiti žaludku značné obtíže. Vepřové sádlo obsahuje jen 28—32% tuhých kyselin, a proto také, když se rozpustí, nikdy tak rychle netuhne jako loj, kdežto máslo nejdéle zůstane tekutým. Vůbec jsou všechny tuky, které rychle tuhnou, také těžko zažitelný.

Na trávení pokrmů má ostatně veliký vliv jich úprava v kuchyni a též i to, jaké povahy byly jiné pokrmy a nápoje, jež současně do žaludku uvedeny byly. — Pokrmy teplé se snadněji stráví nežli studené, poněvadž vůbec neodnímají žaludku tepla, jehož k dobrému zažití nevyhnutelně jest potřebí.

Za to však možno sobě i velmi na zdraví ublížiti požíváním horkých pokrmů — jak někdo má ve zvyku — poněvadž takto nejen vnitřnosti se takřka opaří, ale mimo to i zuby velmi kazí. Proto patří na každý stůl teploměr, což si mají zvláště slabí a na žaludek nemocní pamatovati.

Pokrm teplý, má-li býti našemu zdraví neškodný, nesmí při požívání jeho přesahovati teploty naší krve, totiž 28—30 stupňů dle teploměru Reaumurova; jen polévky mohou býti znatelně teplejší, ale káva, čaj a j. rozčilující nápoje nikdy ne přes 28° R.

Taktéž snadno si můžeme na zdraví ublížiti požíváním velmi studených pokrmův a nápojů. K. p. mražené, ačkoliv o malých dávkách při některých nemocích velmi prospívá, tak přece, požívá-li se ho nemírně a třeba často, zachladí velmi žaludek a bývá pak nezdídka příčinou žaludkového raka. Podobně působí příliš studené nápoje zvláště pouhřátí, a pije-li se velkými doušky, povstávají z toho katarrhy žaludku i křeče.

Kdo si nechce zachladiti žaludek, nechť nepije k. p. vodu nikdy studenější než mezi 8 a 10 stupni R., pivo ne pod 9° R., obyčejná vína 10° R., naproti tomu silná bílá rýnská vína chutnají jen, jsou-li chladná — a tu ani 8° neškodí — červená mají býti asi 12° R. teplá.

Při trávení též přemnoho záleží na tom, jaká jest síla životní a poměry zdravotní i zaměstnání jednotlivých osob: člověk silný a zdravý stráví i pokrmy, které by osobě slabé, chřabné nebo staré třeba smrt způsobily, jak se vypravuje o tvrdých knedlíkách z bramborů, jež kováři šly k duhu, krejčího však usmrtily.

Ano i to rozhoduje, s jakou myslí člověk ke stolu zasedá; nebot jest zkušeností zjištěno, že smysli pobouřenou nemá se nikdy pokrmů požívat, poněvadž jsou pak těžko stravitelné a v mnohém případě účinkují na zdraví přímo jako jed. Z té příčiny sluší rozhodně zavrhnouti zde onde panující nemrav, že právě při jídle prodávávají nejmrzutější záležitosti a takto vzájemně se roztrpčujíce, nezřídka s největším rozhořčením se rozejdou.

Také nemáme nikdy po těžké a namáhavé práci hned do syta se najísti, lépe snad ani ničeho nejísti, než bychom si odpočinuli. Kdo tohoto pravidla nedbá, tomu dostaví se v krátkosti bolestí v čele, důkaz to přerušného trávení. Potom se dává vina třeba průvanu, nachlazení, kdežto zatím jest příčina zcela jiná.

Dále ví každý z vlastní zkušenosti, že v čase, kdy jsme zvykli jísti, k. p. v poledne, pocítujeme hlad, jenž povstává tím, že žaludeční šťáva v lačném žaludku se nashromáždila, jako by již hosta t. j. pokrm očekávala; kdyby se však hlad nenkojil, odejde šťáva ze žaludku opět pryč, a tu zdá se, jako by nás hlad byl přešel.

V tom čase tedy (když hlad nás přešel) není radno jísti dle obyčejě, totiž zasednouti k plnému stolu, nýbrž máme si vzít jen talířek čisté polévky a zvolna ji požívati a zatím čekati, až hlad se opět dostaví, jinak povstávají z toho těžkosti v žaludku a i v hlavě.

Proto pozná každý, že nesnadné, ano takřka nemožné jest stanoviti menší nebo větší, snadnější neb obtížnější stravitelnost pokrmů vůbec.

Ze všeho, co posud o potravě pověděno, vysvítá, že zvířecí látky, tedy: mléko, maso, krev, vejce jsou mnohem živnější a i též stravitelnější, než-li látky rostlinné, k. p. škrob, kořeny, nař, lupeň atd. — Nicméně však bude přece výhodnější požívati potravu smíšenou, t. j. lehce i těžce stravitelnou, protože jen tak možno ústroje zaživací zachovati při síle, tak jako zdravému člověku při práci se lépe daří než při zahálce.

Avšak ani přiměřená potrava, kdyby stále byla táž, nevalně by člověku svědčila. Kdyby někdo nic jiného nejedl, než vepřové maso a knedlíky, tu by zajisté touto jednotvárností tělu svému škodil, tak že by přirozenost sama proti tomu se vzepřela a konečně jídlo toto se mu tak přejedlo, že by na ně ani hleděti nemohl.

Jednotvárná strava nesvědčí tělu našemu, právě jako mu nejde k duhu výhradně živočišná anebo pouze jen rostlinná potrava.

Výhradně masitá potrava dodává tělu příliš mnoho bílkoviny, a má se za to, že naklání k plnokrevnosti, zapáleninám, pakostnici, kameni a pod.

Ponejvíce masitá potrava má býti podávána zvlášť nedostačnou výživou nebo slabostí zaživacího ústroje sešlým, jako: chudokrevným, při blednici, souchotivým, při rychlém vzrůstu, a těm, kdož po nemoci se mají siliti. —

Výhradně pak rostlinná potrava obtěžuje zaživací ústroje a působí zácpy v životě, též nedodává krvi náležitého množství bílkoviny. Za to by však dobře mohla sloužiti plno a horkokrevným, trpícím pakostnicí a pod.

Zkušeností bylo dokázáno, že jistá rozmanitost a střídání v potravě nejen chuti lépe vyhoví, ale jest i přirozenou potřebou, protože z různé potravy mnohem snadněji tělo pro svou stavbu si vybírá, čeho potřebuje a tudíž také lépe prospívá. — Z toho patrné, že

hospodyně o výživu svých strávníků lépe se postará, když ustrojí dvoje jídlo, ovšem ve zmenšeném rozměru, než kdyby udělala jen jedno, ale v dvojnásobném množství.

Ze všech potravin jen hovězí maso, chléb a snad i brambory — a z nápojů mimo vodu jen pivo mohou denně vícekrátě býti požívány.

Někde panuje obyčej, že pravidelně zachovává se na každý den v témdni vždy stejně po celý rok se opakující pořádek, k. p. v pondělí knedle, v úterý hrách a pod. To se může díti jen tam, kde vaří potraviny takové, jež lze po celý rok dostat, anebo jsou-li doma v zásobě. Otrocky však dle toho se říditi může býti i proti pravidlům výživy, zvlášť nešetří-li se při tom rozdílu léta a zimy, k. p. v létě hrách s vepřovým masem nebo slaninou se na stůl zcela nehodí.

V lepší pak kuchyni, kde se k. p. peče každodenně pečeně, takového pořádku se nedrží, protože rozličná doba přináší rozličné potraviny, které jindy nejsou k dostání. Mimo to by takový napřed ustanovený jídelní pořádek odporoval často pravidlům o uschovávání látek potravních, kde hlavně na to se musí hleděti, aby se spotřebovalo dříve to, co by porušení vzíti mohlo.

Mnoho-li by člověk pokrmů měl požívat, nedá se určit, protože to závisí od teploty podnebí, od menšího nebo většího pohybování se člověka, od jeho stáří, povahy atd. Člověk potřebuje tím více potravy, čím studenější a vlhčí jest podnebí, v kterém žije. Nízká teplota ochlazuje tělo; ztracené pak teplo musí se nahraditi rychlejším a hlubším dýcháním, jímž opět značnější množství látek uhličnatých se z těla odvádí.

Známo, že obyvatelé horkých krajín mnohem méně potravy spotřebují, než-li obyvatelé v krajinách mírných nebo studených. Proto obyvatelé severních krajín požívají tak mnoho látek pro dýchání, zejména rybího tuku a líhových nápojů, a nemůže se jim to pokládati za nestřídmost; zakládát se to na studeném podnebí, kteréž vyžaduje hojnější výživy.

Proto i u nás také v létě méně jíme a více rostlinnou potravu vyhledáváme, k. p. zeleniny, ovoce a pod., za to však v zimě dobře sneseme tučné vepřové maso.

Třikrát za den jísti, jak je u nás v obyčeji, dostačí dospělému člověku; děti však, poněvadž rostou, musejí aspoň pětkrát za den dostat něco k jídlu.

Jakých pokrmů by člověk k snídani, obědu a večeři požívat měl, těžko udati, aniž možno v tom ohledu pravidla stanoviti, poněvadž každý si zařizuje potravu dle toho, jak může.

Pravidlem hlavním je, aby nebyla potrava pouze z rostlinstva, nýbrž také ze živočišstva, jedním slovem míchaná; na každý způsob ale taková, aby dostatečně vyživovala.

Sebe lacinější potrava, která by však tělo nedostatečně živila, jest drahá a platí o ní pořekadlo: Láce za láci — peníze darmo.

Šetrně a opatrně, avšak ne nuzně, to budiž heslem každé pořádané kuchyně. Tímto směrem vede také celá tato kniha, tak že i zbytkům jídel věnována zvláštní kapitola, aby ani nejmenším se neplýtvalo a nic nepřišlo na zmar.

V každé domácnosti má se přísně rozeznávati rozdíl mezi potřebami nevyhnutelnými a mezi tím, co jest pouhou lahůdkou; oněm bez výminky musí se hleděti vyhověti, v těchto pak, zvláště když na ně není, třeba se obmeziti, nebo je dokonce vypustiti. Te platí zvláště o mlsech, vzácnostech, novinkách, k. p. o příliš ranné, na umělý způsob vypěstované zelenině, která je vždy drahá a co do chuti zůstává daleko za přirozeně vypěstovanou pozadu.

Mezi nevyhnutelné potřeby patří zvláště přiměřená, živná potrava, která, aby tělo bylo zdravé a duch čilý, především se musí opatřiti, byť by se to i na útraty měnivé, drahé a často i nesmyslné mody státi mělo. Lépe tělo zdravě živiti, než potřebného pokrmu jemu odepřiti, aby snad za to po modě se šatilo. Takovéto stálé šacení se po modě na útraty zdárné výživy těla vypadalo by právě tak, jako kdyby někdo předvedl špatně krmeného koně v krásném náčiní. Co by každý o tom řekl nebo si pomyslí, netřeba dokládati. — Mimo to sluší zde dodati, že při živobytí jinak spokojeném jest štávnatá, záživná a pečlivě upravovaná potrava s to na dlouhý čas na člověku zakryti zevnější známky stáří jeho, a proto jest pořádná kuchyň lepším zachovatelem krásy, než všechny vychvalované vodičky.

Třeba zde se též zmíniti o tak zvaných líhových nápojích a o kávě a čaji, protože všeobecně jsou rozšířeny. Zkušenost nás učí, že střídme požívány působí zdárně. Požívání kávy a čaje přičítá se mimo výživnost ještě zvláštní účinek na činnost duševní.

Příčina oblíbenosti líhových nápojů, když se jich střídme požívá, zakládá se na chemickém důvodu, že obsahují líh (spiritus), kterýžto ze všech látek pro dýchání, jak svrchu v třídě třetí byly udány, jest nejspalnější, tak že se s kyslíkem v krvi spojuje a v první řadě shoří, a tudíž jiné látky potravní pro vlastní výživu těla mohou býti ušetřeny. Proto také nespotřebuje tělo tolik potravy, když mírně líhovin se užívá; nemírně však užívány jsouce přivedou tělo za nízinu, protože je neživí, nýbrž otravují.

Sklenice dobrého piva po obědě nebo po večeri jest s to zcela dobře nahraditi i pokrmy do třetí třídy spadající.

Kdo tedy po jídle ani piva, ani vína nepije, musí na každý způsob spotřebu látek dechových nahraditi pokrmy, nebo-li jinými slovy: musí mnohem více jísti, aby tělo dostatečně živil. Mimo to zjištěno jest, že oběd, při němž se pije pivo, na déle zasytí, kdežto po jídle bez piva se opět velmi brzo ozve hlad.

Proto v těch domácnostech, kde je zvykem dávat služebným k obědu a večeři trochu piva, hospodyně by velmi chybovaly, kdyby snad na žádost služebných uvolily se pivo jim penězi spláceti.

Nechť to jen alespoň týden bedlivě pozorují a jistě se o tom přesvědčí, že pak čeládka bez piva mnohem více potravy spotřebuje, a takto seznají, že vlastně splácí pivo dvakrát: jednou totiž penězi a podruhé hojnější potravou.

Tomu též hospodští velmi dobře rozumějí v krajinách, kde se víno daří; neboť tam hosté při společných tabulích (table d'hôte), byť i při obědu vína nepili, přece je musí zaplatiti, poněvadž zkušeností jest zjištěno, že kdo vína nepijí, opět více jedí. —

Konečně zbývá povědět též několik slov o kuchyni pro nemocné.

Časem nastává hospodyně povinnost, že jí pokrmy nebo nápoje pro nemocné upravit. Tu jest jí třeba přede vším vědět, že má býti pomocnicí lékařovou a tedy zároveň s ním na uzdravení nemocného pracovati, a ničež, jak se říká, za jeho zády nedělati, poněvadž by takto práci lékařovou, ne-li zcela zmařila, tedy alespoň velmi stížila.

Kuchyň může se jmenovati také vším právem domácí lékárnou; dovede-li hospodyně pokrmy pro své nemocné náležitě upravovati, přispěje tak velmi k jejich uzdravení a znenáhlema sesílení.

Avšak jakého druhu pokrmy a nápoje by se nemocnému podávati měly, to je věc lékařovou, kterýžto přiměřeně je ustanoví.

V tom právě chybují mnohé hospodyně, že nemocnému, třeba neměl docela žádné chuti k jídlu, přece vnutí nějaký pokrm, jak říkají „pro posílněnou“; avšak takto obyčejné místo posílnění nemocného docílí vlastně jenom posílnění čili zhoršení nemoci jeho.

Vůbec třeba toho dbáti, aby při úpravě polévek, pokrmů a nápojů pro nemocné nebo se pozdravující bylo všeliké ostré a dráždivé koření, jakož i zelenina, cibule atd. vynecháno, poněvadž takto kořeněné pokrmy obyčejně škodí. Též musí se s polívkou i omáčkou pro nemocné všeliký tuk velmi pečlivě sebrati.

Časopis „Vesmír“ praví ve svém 6. ročníku na straně 210., že přiměřená strava působí nemocnému častěji mnohem prospěšněji než nejlepší medicína, a dokládá k tomu: „Kdyby naše ženy a mladé dívky rozumovému, vědeckému kuchařství a nauce o výživě těla se učily, bylo by to jejich blahu vlastnímu a zdaru jejich rodin mnohem prospěšnější, než učí-li se mnohé z nich některému umění krásnému. pro něž často ani vloh nemají.“

II. O kuchyni.

Kuchyni jmenujeme v domácnosti onu místnost, kde pokrmy se upravují.

Aby tato místnost vyhovovala účelu svému, musí býti prostranná, suchá, světlá, ale ne mnoho výslunná, aby tam času letního nebylo parno.

V mnohých domácnostech, zvláště v městech, často se nehledí na tyto nevyhnutelné vlastnosti spořádané kuchyně; nezřídka se jí vykáže místo, které by se vůbec k ničemu kloudně nehodilo, k. p. nějaký tmavý, takřka nejposlednější kout v domě. Páni stavitelé nadržují leckde nynějšímu modernímu salonnímu vychovávání dívek, protože pro samé salony zapomínají na příhodnou místnost pro kuchyň. A přece kuchyň má býti lučebnickou dílnou, přípravnou pro zažívací ústrojí našeho těla; z kuchyně má všem domácím poskytován býti život a zdraví způsobem pokud možno příjemným. Zde se členové rodiny nejvíce scházejí a po vykonané práci také rádi zdržují.

V kuchyni zvláště jest třeba dobrého světla, protože tam všecko se má díti podle míry a váhy, zhusta velmi choulostivých pravidel dlužno tu dbáti a nejjemnější rozdíly, od nichž často hlavně zdar jídel závisí, pozorovati. Bez náležitého světla není ani čistota možná, k. p. aby maso časem z mušin (trusků) a pod. bylo důkladně očištěno, aby do jídla nepadly mouchy neb jiná nečistota*), zvlášť je-li kuchařka již starší a slabšího zřaku.

*) Zahnuzdí-li se v kuchyni žvábi a rusi, tu zvlášť na vyhubení tohoto ošklivého nočního hmyzu musí se všechna péče vynaložiti. Především třeba každou skulinu vedle a pod kamny vápnem neb sádrón vymazati. Všecky odpadky nebo zbytky jídel musí se na noc z kuchyně odstraniti, aby na ně hmyz nelezl. Na chytání jich užívá se rozličných prostředků.

V tmavé kuchyni ani možno není, aby se každé maličkosti vyhovělo, a proto také jídla se tam dafiti nemohou.

Do každé spřádané kuchyně patří nevyhnutelně dobře zařízená plotna.

Tato má býti tak postavena, aby alespoň ze dvou stran byla pohodlně přístupná a na místě světlém, aby i do trouby dobře bylo viděti. Na venkově nalézáme v tom ohledu často špatně zařízené plotny; bývají tmavé a toliko z jedné strany přístupny, tak že kolikráte není na ní ani hnutí, zvlášť jsou-li z předu nastaveny velké hrnce a pak přes ně ze zadu jiné těžké přenáseti se mají. — I také někde nad takovou plotnou mají vřeh zároveň s kamny sklenutý, tak že je jako ve výklenku. Nad takovou zabeđenou plotnou bývá pak nesnesitelné horko, které kuchyňce sálá přímo do očí, tak že ani není možno, aby zrak tím netrpěl a vaření na nejvýš se neobtěžilo. Takové z jedné strany toliko přístupné plotny mají i tu chybu, že dvíčka k přikládání paliva jsou ze strany; nelze proto oheň dobře a dle potřeby také pod trouby rozdělit, ani popel náležitě vyhrabati, vůbec není tu oheň v moci kuchařky.

Dobře zařízená plotna musí míti dvíčka v rovném směru pod trouby, rošt přiměřeně velký, aby oheň přílišným tahem se nechladil, ani malým špatně nevyhřívá; topení budiž nízké, nepřesahující 13 cm nebo 5 palců od roštu k plátům; trouby na pečení jsou lepší vrchem sklenuté, poněvadž se v nich hlavně o to jedná, aby horko od vrchu působilo, a právě sklenutý vrch nejlépe soustřeďuje teplo na pečivo. Je-li trouba vysoká a vrchem nesklenutá, čili strop její rovný, tu se udržuje v ní těžko stejnoměrné teplo; v takové troubě se pečené více vypařuje a suší než peče a trácí na své vůni. Trouba má míti ve dvíčkách malý šupáček, aby se při pečení velké pečeně mohla pára vypouštěti.

Zvlášť dobře jest naliti do hluboké hladké mísy trochu piva, jež velmi rádi žerou. Mísa postaví se pak na místo, kde se hmyz nejvíce zdržuje, zvenčí pokladou so lehmo na okraj její dvíčka, aby po nich jako po mostě mohli lézt, načež spadají do piva a utopí se.

Rusí nejlépe se vyhubí, když v dírách neb jind. vylezlé připálíme zapáleným papírem, načež přidají na zemi a hned se smetou.

Co dobrý prostředek proti švábům se osvědčuje pálení při plotnou všecky tvrdé kosti, jež do domácnosti přijdou. Jest to mnohem lepší, než házet je psům, kteří si na nich jen kazí zuby a mimo to přílišným napínáním žilek k očím a uším vedoucím brzo oslepuou a ohluchnou. Není takové hospodářství ani vzorné, když leckdes po dvoře neb i v domě jsou pohozeny kosti, kterými se nejen zápach ale i lihnutí všeliké nečistoty podporuje. Měkčí kosti mohou se sekýrkou potlouci a dát psům. Vypálené kosti vyhrabou se pak z plotny, utlukou a jako výborné hnojivo ku květinám upotřebiti mohou.

Výhodné jest, když na plotně jeden plát jest opatřen kolečky k vyndávání, aby se na otvor mohl postavit hrnek, a oheň tudíž mohl na něj bezprostředně působiti.

Avšak některé hospodyně nechválí takových kol, poněvadž prý se hrnky začerní. Těmto dlužno připomenouti, že jest hlavních jejich povinností, šetřiti co možná palivem, kde se to vůbec dá dělati a dbáti takto více o kapsu než-li o hrnek, kterýžto se umyje a opět potřebovati může, kdežto proplýtvané palivo se více nenahradí. Mimo to jsou hrnky spodem očázené čili černé teplu mnohem přístupnější, a proto i v takových se dříve vaří, než v nádobách bílých a neočázených. Z téže příčiny je v letě bílý šat chladnější, poněvadž sluneční paprsky odráží, kdežto černý je propoštění a tudíž více pálí.*)

Na ohřívání vody bývá při plotně umístěn měděnec čili kamnovec. Tento musí býti držán v čistotě, a proto stará, od předešlého dne v něm pozůstalá voda se prve vybere, než se čistou naplní. To se musí státi před zatopením, neboť neplný měděnec velmi snadno horkem puká.

Plotny (kamna) železné, tak zvané sporák, mají sice některé výhody před kachlovými, ale zase tu vadu, že příliš mnoho sálají, tak že zvláště času letního při nich a vůbec v kuchyni horkem nelze vydržeti. Druhá jejich vada jest ta, že opět brzo vychladnou, tak že voda i pokrm, které v nich měly zůstatí teplé, musí se poznovu ohřívati.

Naproti tomu, kde mají mimo kuchyň zimní ještě i také zvláštní letní, doporučuji se v této postavití plotnu tak, aby obyčejná kachlová část pro trouby udělána byla z cihel; taková pak dělá dobrou službu a není při ní horko.

Na způsob shora udaný mají zařízeny plotny v domácnostech privátních, měšťanských a rolnických; v kuchyních pak panských a nebo kde se mnoho a nákladně vaří, by ovšem taková jednoduchá plotna s kamny nestačila, a proto mají tam zvlášť sestavené plotny a kamna, jakož i přístroje na pečení na rožni, na roštu, k udržování teploty již hotových jídel, na ohřívání talířů atd.

Sebe lépe zařízená plotna by však přece nedělala dobrou službu, kdyby nebyla spojena s komínem dobrého tahu. Není větší obtíže v kuchyni, jako když kouř všechny kouty v domě prve vytluče, než si někdy ven pomůže. Tak bývalo před nedávnými ještě časy, jak o tom leckdes ještě očázené otevřené kuchyně dávají svědectví. Dobře zřízený komín musí býti dole neb spodem dvířkami

*) Nikdy nemají se hrnky asi do polou naplněné vpouštěti do otevřeného kola, aby se v nich dříve vařilo a tím snad na palivu ušetřilo; takto odpovídají, a pak také mnohý pokrm, když z hrnka přes nedolitý ale rozpalený okraj se vylévá, přijme nedobrou přímoudlou chuť.

uzavřen, vrchem užší než spodem, a tak vysoký, aby vřkolní hřebeny střech převyšoval; v takovém nikdy vítr kouř nesrazí.

Kde plotna z jakékoliv příčiny nedělá dobrotu, buďto že je špatně zřízena, nebo komín se špatným tahem, tu jest nejlépe opravit to předělávkou. Zajiště peníz na to vynaložený je pak brzo splacen pohodlím, jež se tím získá a ušetřením drahého paliva, jež dobrým tahem lépe vyhřívá a tudíž také menší spotřebu vykazuje. Zde služiž za vzor jednání továrníků. Jakmile některý stroj, k. př. při topení, se jim nevyplácí, hned za osvědčené lepší jej vyměňují. Neboť kdyby své zboží draže vyráběli než jiní, nemohli by s ostatními soutěžit, a drahou výrobu by nevyhnutelně pak následoval úpadek. Podobně dlužno jednati i v kuchyni, neboť ona není nic jiného než továrna, ovšem — v malém.

Pravidlem budiž v každé domácnosti: „Každodenní potravu vyráběti způsobem nejlevnějším, aniž by však její hodnota a chuť při tom nejmenším utrpěly.“*)

Velmi prospěšné jest v kuchyni dáti zříditi tak zvaný parník. Udělá se totiž nad plotnou poblíž stropu otvor do komína, opatří plechovými dvířkami a zavěsí na ně delší železná tyčka, která by až nad plotnu dosahovala, aby její pomocí kdy třeba pohodlně se mohly otevřít i zavřít. Vykipí-li něco na plotně neb jinak-li se v kuchyni mnoho paří, k. p. při prádle, pohltí takovýto parník všecku vlhkost, což by mělo všeobecně býti zavedeno nejen ze zdravotních ohledů, ale i k vůli čistotě a v zimě i pro teplo, protože místnost vlhká je mnohem studenější než suchá, a pak také pravou zhoubou, jak pro nábytek, tak i pro šatstvo a peřiny.

Do sporádané kuchyně patří nezbytně dobré hodiny; nejen aby byl oběd vždy dle pořádku v čas ustrojen, ale aby i jednotlivým jídlům při jich úpravě, jakož i všem kuchyňským pracím dle hodin náležitě vyhověno býti mohlo.

Tak k. p. při vaření vajec nikterak nepostačí, jak se zhusta radívá, počítati třeba do sta, anebo až se kuchařka pomodlí Otčenáš, poněvadž kdo jest živé povahy bude s tím mnohem dříve hotov, než loudavý.

Je-li při kuchyni zařízen výlev na vylévání špinavé, nepotřebné vody, musí k tomu býti hleděno, aby se tam nic nelilo, čím by se výlev ucpal, tak nepotřebným stal a mimo to ještě zapáchal. Zvlášť v zimě, kdy jsou tuhé mrazy, třeba dbáti, aby nezamrznul. Tenkrát nesmí se vylévat špína po troškách, nýbrž slévá se do

*) V příčině ušetření paliva jsou pro malé domácnosti také výhodná kamínka na vytápění petrolejem, v nichž se poměrně jen velmi málo spálí; vyžadují však velké čistoty a opatrnosti, a proto nelze jich tak snadno čeládece svěřiti.

V Americe mají také kamínka na vytápění plynem, jež se doporučují tím, že drží stejnoměrné teplo, nechají se dobře řídit a nekouří.

zvláštní nádoby, načež se přilítím horké vody oteplí a pak najednou do výlevu vyleje.

Všecky práce v kuchyni mají se díti tiše, byť i sebe více bylo na spěch, a to zvláště, mají-li přijít hosté, na něž by zajisté zbytečný šramot z kuchyně činil špatný dojem.

Některé paní mají ve zvyku rozkazovati služebným tak hlasitě, že je slyšeti jest takřka po celém domě.

Takovéto hlasité nařizování nepěkně se poslouchá a bývá kolikráte příčinou, proč se mužové domácnosti vzdalují; obyčejně každý miluje ticho a pokoj.

Též o čeládce v kuchyni zaměstnané sluší zde promluvití několik slov. Samo sebou se rozumí, že paní ku výpomoci zvolí si služku čistou a vůbec úhlednou, zvlášť má-li tato při stole obsluhovati. Bez potřeby více služebných neb posluhovaček držeti není radno; čím více paní cizím rukám svěří, tím dražší bývá domácnost, tím více se spotřebuje a proplytvá. Když našla spolehlivou a hodnou služku, nechť hledí s ní tak zacházeti, jak by si přála, aby i s ní kdyby byla v podobném postavení zacházeno bylo. Třeba však jednati opatrně, neboť mnohé služby nesnesou dobrého s nimi jednání a považují je více za slabost než dobrotu. Obyčejně bývá nesnadno se služebnými dobře zacházeti a vycházeti; žádá se k tomu nevyhnutelně důkladná znalost domácnosti ze strany paní.

Všecka práce má býti přísně dle času rozdělena, má-li čeládka s prospěchem ve všem své paní býti nápomocna; avšak takové rozdělení nedá se takřka na první pohled ani ustanoviti, nýbrž musí se vyvinouti a ustáliti délkou času, dle toho jaké která domácnost má potřeby. Také není radno, aby paní bez nutné potřeby vykonala sama práci, která patří čeládce, poněvadž by tak mnohou neuznalou děvečku zkazila a nedbalou utínila.

Kde často hosté přicházejí a děvečka má je obsluhovati, musí ji paní vyvíčiti, aby byla zdvořilou, pozornou a vůbec aby ničím neukázala se nezpůsobnou proti hostům.

Je-li třeba čeládku časem pokárati, staniž se to zkrátka „vlídně a důstojně“ jak na vzdělanou paní sluší, nikdy však u přítomnosti jiných osob, poněvadž by to u čeládky cit pro čest otupilo.

Takovým pokáráním má celá věc zkrátka býti odbyta, ne však aby následovalo po několik dní nemluvení neb škaredění; takové jednání by v domácnosti jen škodu působilo a paní ke cti neposloužilo.

Zvláštní obezřetnosti je hospodyně potřebí, spravuje-li domácnost cizí; tu jednání s čeládkou bývá spojeno s mnohými obtížemi, které třeba jest překonat, k čemuž především potřebí mírnosti a sebezapření, také mnoho opatrnosti, aby pořádek byl udržen a vážnost domu zachována.

Čeládka často si usmyslí, že nemusí takovouto hospodyni poslouchati a stává se vzdorovitou; když se jí pak v počínání takovém nebrání, navykne mu a nebývá pak v jiné službě k potřebě.

Je-li paní jako hospodyně povinna dbáti, aby se nic nezmařilo, je to tím více povinna hospodyně, která spravuje domácnost cizí; proto potřebuje tutéž poslušnost a věrnost se strany čeládky, jakou od ní žádá paní co vlastnice domácnosti. Bylo by to více než-li směšné, nechtít poslouchati hospodyni proto, že spravuje domácnost cizí; vypadalo by to právě tak, jako kdyby někdo nechtěl poslouchati správce, že panství, které řídí, není jeho.

III. V o d a.

V domácnosti jest voda velmi důležitá a patří k nejobyčejnějším potřebám našim. Vedle ohně zaujímá v umění kuchařském přední místo, ačkoliv dosud obycejně patřičně pozornosti se jí nevěnuje. Ve vodách jest náramný rozdíl. Úplně presta všech příměsků není žádná voda, protože na svých cestách, kudy teče, rozpouští a do sebe přijímá rozličné zeminy a soli, a látky ústrojné, od nichž pak běže nezřídka chuť, barvu i zápach; mimo to pohlcuje i mnoho plynů, z nichž nejdůležitější jest kyselina uhličitá.

Pro kuchyň rozeznává se hlavně voda k pití a na vaření.

K pití se žádá voda zdravá a dobrá — taková musí býti zcela bez barvy, čistá jako křišťál, i když déle na vzduchu stojí; musí obsahovati vzduch, hlavně kyselinu uhličitou, která jako perličky z ní odchází neb na sklenici se usazuje; nesmí míti žádné vůně ani příchuti.

Voda pak, která má zvláštní jakousi chuť, rychle po dešti se kalí, usedlinu ke dnu usazuje, na povrchu ve sklenici, když déle stojí, rozličnými barvami hraje, při vaření po nádobě načernalý povlak zůstává, zapáchá hnilobou, zvláště z rána nelibě páchne, než ve studni se trochu přebere — taková jest rozhodně podezřelá a může obsahovati přísady zdraví škodlivé.

Je-li vůbec oprávněno podezření nezdravoty proti některé vodě, třeba do ní na zkoušku nakapati trochu rozpustěného pekelného kamene. Pakli potom znenáhla do fialova se zbarví neb i hnědé neb přičernalé drobečky usazuje, jest důkazem, že obsahuje hnilivé látky, buď rostlinné neb zvířecí, a tudíž nesmí se bráti k upotřebení. Taková voda v nádobě brzo zapáchne a se zkalí, a necháme-li ji v nějaké nádobce na teple vypařiti, usadí nažloutlý neb nahnědlý spodek.

Na zkoušení vody, neobsahuje-li látek ústrojných, slouží výborně též nadmanganan draselnatý čili mineralní chameleon. Kupuje

se v materiálních obchodech (u droguistů). As za 10 kr. dostaneme ho 5 granů, jež vsepeme do čisté láhve a nalejeme na ně asi litr čisté vody. Takto obdržíme krásně na fialovo zbarvenou tekutinu. Této tekutiny nakape se pak do sklenice vody, již zkoušeti chceme, tolik, až se fialově zbarví. Na to ji necháme stát asi den. Pakli v tom čase se usadí na dně sklenice hrůdské drobečky, jest tím dokázáno, že ve vodě této hnijsící látky ústrojně se nalézají. A taková voda, třeba byla sebe čistší a chutnější, přece k pití se nehodí.

Není-li však jiné po ruce a musí-li se taková pít, tu jest nejlepší ji převařit a nechat vystydnouti, což nikdy se nemá opomíjeti, zvláště je-li pro nemocného na horečku.

Voda ze studnic poblíž kanálů nebo hnojníc obsahuje nezřídka čpavek, kterýžto obyčejně i zápachem svým se prozrazuje. Taková voda najisto jest znečištěna hnijsícími látkami zvířecími a může proto býti příčinou neb podporovatelem nakažlivých nemocí. Vůbec třeba dbáti o vzornou čistotu ve studních a co možno často je vybírat i čistiti, poněvadž nezřídka tím podmíněno jest zdraví celých rodin. Studně pak poblíž hnojníc neb jiných nečistých míst lépe raději zaházeti a vystavěti na příhodném místě jiné.

K pití bývá se voda ponejvíce ze studní a pramenů, vůbec tak zvaná voda tvrdá.

Tvrdou se jmenuje proto, že se v ní luštěniny, ba ani maso do měkka neuvaří. Této vlastností nabývá voda tím, že obsahuje vápno, kteréž pomocí kyseliny uhličitě co uhličitán vápenatý v ní rozpuštěno jest. Je-li však ve vodě vápno rozpuštěno pomocí kyseliny sírkové, tvoří se v ní síran vápenatý čili sádra (gyps).

Čím více vápna nebo sádry voda obsahuje, tím jest tvrdší. Tvrdost její, pochodí-li od uhličitanu vápenatého, není škodlivá, ano naopak užitečná, protože z uhličitanu vápenatého skládají se kosti zvířecí, skořápky vajec a proto patří k nevykutenelně potřebné potravě větší části zvířat.

Porhází-li ale tvrdost vody od sádry, pak taková voda chutná nepříjemně, poněkud nahořkle a zemitě, a při delším užívání působí škodlivě na zdraví, zvláště že tvoří v těle zácpu.

Vodu tvrdou, jež obsahuje rozpuštěnou sádra, poznáme, když ji trochu dáme do sklenice a asi dvěma kapkami kyseliny solné okyselíme a potom do ní několik kapek chloridu barnatého (chlorbarium), jenž jest velmi spolehlivé zkoumadlo na kyselinu sírkovou, přikapeme.

Pakli voda do běla se zkalí, obsahuje sádra. Jestli se ale nezkalí tímto zkoumadlem, obsahuje taková voda toliko uhličitán vápenatý, kterýžto ji činí příjemně tvrdou a dobře pitelnou.

Vaří-li se jakýkoliv pokrm ve tvrdé vodě, tu zahříváním prchá z ní kyselina uhličitá, která dosud vápno činila rozpustným; jakmile však rozpouštědlo vápna teplem se vyiončilo, bráží se vápno jako jemný vápený povlak na maso, luštěniny a vůbec na každý

pokrm a tvoří na nich ve spojení s bílkovinou, již skoro všechny pokrmů obsahují, pevnou kůru, ucpe všechny póry (dírký), tak že do luštěnin, masa atd. nemohou vodní páry proniknouti, a proto zůstávají neuvárčivé, tvrdé.

Proto dobrá pitelná voda nehodí se k účelům vaření, na kteroužto potřebu by se pokud možno měla bráti voda měkká. Měkko se jmenuje pro svou větší rozpustnost, tak že netvoří téměř žádnou pevnou usadlinu a že se v ní luštěniny a vůbec i jiné pokrmů snadněji do měkka uvaří, i na prádlo lépe se hodí než voda tvrdá.

Nejčistší voda měkká jest ze sněhu, potom dešťová a konečně říčná. Jenom že sněhová a dešťová voda se v kuchyních na vaření pokrmů nehodí, protože neobsahuje skoro žádné kyseliny uhličitě a tudíž má velmi mdlou a nepříjemnou chuť a působila by obtíže v žaludku.

Není-li na vaření pokrmů po ruce vody měkké, pak ovšem musí býti užito vody tvrdé, ale třeba jí účelům vaření prve přizpůsobiti buď převařením anebo přidáním trošky bikarbonátu.

Převaříme-li prve tvrdou vodu, usadí se na dně tak zvaný přivar čili kámen kotlový; když pak voda vystydla, sleje se opatrně, aby s usadlinou se nesmíchala a pak na vaření může se upotřebiti. Takovým převařením nabude zcela vlastností vody měkké. Než toto převaření jest nejen obtížné, ale i z ohledu paliva drahé.

Laciněji se docílí téhož účinku, když na maso neb luštěniny atd. do vody tvrdé hned za studena, jak stavíme je k ohni, přidáme as na 1 litr vody na špičku nože bikarbonátu.

Když se tvrdá voda počne ohřívati, vypudí se teplem z ní přirozená kyselina uhličitá, která dosud vápno činila rozpustným, ale zároveň počne přidáný bikarbonát svou hojnou zásobu kyseliny uhličitě vodě sdělovati, čímž vápno trvá v rozpustné způsobě a tak se na pokrmích vápenatý povlak utvořiti nemůže, a tudíž vodní páry snadněji vniknouti a prostoupiti je mohou, čímž změkknou.

Avšak prostředku tohoto stále užívati nebo snad bez rozmyslu větší dávky bikarbonátu přidávati není radno. Dost málo přes míru, jak to mlékaři pro zachování mléka obyčejně činí, může působiti rušivě na ustrojí zažívací.

Tvrdá voda, zvláště obsahuje-li sádru, není též způsobila ku praní prádla, protože, dá-li se mýdlo sodnaté do takové vody vápenaté, nerozpustí se, ale srazí v malých kouscích. Namydlí-li se pak v takové vodě namočené prádlo, nerozpustí se mýdlo, ale mastné jeho částky srazí se s vápnem jako mazlavá a lepkavá hmota, která se na prádlo spíše nalepí, než aby je čistila. Takovou vodu však možno na prádlo přizpůsobiti tím, že se do ní přidá a zamíchá trochu mléka vápenného (hasené vápno se s vodou rozmíchá, že

vypadá jako mléko). Na to se taková směsina nechá ustáti a pak čistá tekutina sleje, do níž tak dlouho se přidává obyčejné sody (uhličitanu sodnatého), pokud jím se kalí.

V kuchyních užívá se vody v rozličných stupních teploty. Na úpravu pokrmů stavíme některé potravní látky k ohni s vodou studenou, jiné opět s vřelou, některé pak jen vařící vodou spaříme, abychom z nich živné látky dobyli, což všude v knize na patřičném místě je udáno.

IV. O topení.

Kdo neumí topit — neumí vařit.

Jistý kuchař pravil své nové do učení přijaté učedníci: „Cete-li uměti dobře vařiti, učte se nejdříve dobře topiti; neboť kdo neumí topit, neumí vařit.“

Topič v továrnách při parních strojích musí se dříve podrobiti zkoušce, jinak by mu práce tak důležitá, jako jest vytápění parního stroje, nemohla býti svěřena; buďto by třeba zatopil málo, nebo opět příliš mnoho, což obě by bylo chybou.

Plotna takéž není stroj, jenž musí býti nejen dobře postaven, ale i dobře vytápěn, aby se na něm dobře vařilo i peklo, a při tom co možná nejméně spálilo.

Jelikož na topení tak mnoho záleží, jest třeba seznámiti se se zákony, jež při hoření a spalování paliva se jeví. Všeříké palivo, jako: dříví, uhlí, rašelina, plyn atd. jsou sloučeniny kyslíku, vodíku a uhlíku. Zahříváním rozkládají se tyto hmoty a pouštějí ze sebe plyn, který se skládá z vodíku a uhlíku a slove uhlovodík; mimo tento přechází z paliva též vodní páry.

Uhlovodík jest plyn hořlavý a nad míru jedovatý, nicméně však velmi užitečný; neboť bez něho bychom nemohli ani svítiti, ani v kamnech topiti. Je-li dostatek tepla a má-li vzduch přístup, zapaluje se uhlovodík, čili slučuje se s kyslíkem ze vzduchu, při čemž nejen teplo, ale i světlo se vyvinuje, a výjev tento slove hoření.

Proto k nezbytným podmínkám hoření patří: 1. hořlavé těleso jako jest: dříví, uhlí atd. 2. toto hořlavé těleso potřebuje jistý stupeň tepla, aby mohlo hořeti; proto ohřátým dřívím se lépe topí než studeným, protože toto musí se prve na patřičný stupeň tepla vyhřáti, aby chytilo, a za 3. dostatek kyslíku, aneb — an kyslík ve vzduchu jest obsažen — dostatek vzduchu. — Kde jedna z těchto podmínek schází není hoření možné.

Proto v kuchyni mnoho na tom záleží, aby bylo palivo dobré, suché a aby do kamen vedl řádný tah vzduchu. Čím dokonaleji se tyto podmínky spojí, tím lépe oheň hoří i vyhřívá. To se pozná již na komíně; tam kde se palivo dokonale spaluje, není nad komínem skoro ani žádného kouře viděti; kde však z komína se valí hustý černý kouř, tam odchází mnoho nespáleného uhlí, a palivo spaluje se jen z části.

Příčina toho jest, že se topí buďto palivem mokrým, nebo že není řádného tahu do komína, a tak ročně mnoho zlatých zcela zbytečně se vyžene komínem. Každá úprava spalovací, z níž vycházejí nespálené plyny ve způsobu černého kouře nebo modrým plamenem hořícího kyslíčnicku uhelnatého, jest spojena s patrnou ztrátou.

K seznání toho, že kouř skutečně nespálená hořlavina jest, třeba udělati nálevkovitý kornout z papíru, kterýžto na tenkém konci malým otvorem se opatří. Kornout takto upravený pak se na širším konci zapálí, trochu nahne, aby užším otvorem jako komínkem mohl odcházeti kouř, kterýžto přistrčí-li se k němu plamen, nechá se zapáliti a bude hořeti.

Mimo kouř vyvinují se při hoření nedokonalém také ještě: dřevěný ocet, kreosot a přičmoudlé oleje, kteréžto odcházejí s kouřem a usazují se na chladných stěnách v komíně jako saze. Je-li v komíně mnoho sazí, mohou se vzejmouti a přibytkům býti nebezpečny.

Tu ovšem nejlépe, možno-li otvor komínu nahoře ucpati; též s prospěchem zapaluje se i síra pod komínem, čímž vyvinuje se plyn (kyselina siřičitá), který oheň dusí; přimíchá-li se k tloučené síře ještě trochu stříelného prachu a zapálí, jest účinek ještě rychlejší a bezpečnější.

Též v kamnech, pod troutami, hlavně pak v rouře, kudy kouř do komína se odvádí, usazuje se, zvlášť topí-li se uhlím, mnoho sazí, které dlužno často vymést, poněvadž nejen tahy v kamnech sůžují, ale i trouby teple těžko prostupnou vrstvou sazí obalují, tak že dobře nepekou, následkem čehož nutno více topiti než třeba, a tudíž se palivem plýtvá.

Prve než se pod plotnou zatopí, vyhrabe se pod ní popel jakož i z popelníku, načež plotna se omyje a utře hadrem zvlášť k tomu ustanoveným; má-li se plotna lesknouti, myje se sodou a popelem z kamenného uhlí a konečně horkým prosátým popelem vyšoupe. Je-li roura z kamen do komína uzavřená, otevře se, aby kouř nevrazil do kuchyně. Oheň dělá se pod plotnou nad mřížkami (roštem) poblíž dvířek, aby vzduch dolema otevřeným popelníkem, jakož i otvorem ve dvířkách a všude skrz palivo procházel, poněvadž lépe hoří, než když vzduch jen ze strany přístup má. Zavře-li se popelník a dvířka u kamen, dusí se v nich oheň.

Dříví nemá se klásti do plotny po délce (po létě), nýbrž krátkem na příč (přes léto), aby plamen, jelikož jde po létě, neutíkal příliš pod trouby, ale aby pod pláty se rozvětil, leč by bylo potřeba topiti pod trouby k pečení. Zatápěti má se suchým, drobným dřívím, tříškami, aby se najednou docílila potřebná teplota, při níž by palivo dostatečně s kyslíkem spojití se mohlo. — Dříví má býti řezáno na krátko, drobně štípáno a dobře suché, čímž největší výhřevnosti při poměrně nejmenší výloze se docílí; jen k troubě má se topiti dřívím dlouhým, aby ji mohl plamen obcházeti.

Prospěšno jest, aby v domácnosti byla vždy zásoba dříví, aby dobře mohlo vyschnouti; takové nese velmi dobré úroky z kapitálu který v něm leží. Mimo to ušetří se mnoho zlosti, která bývá spojena s topením mokrým dřívím, poněvadž špatně hoří i vyhřívá neboť voda v něm obsažená se vypařuje a při tom dříví teplo odjímá. Teprv když přestane se z něho pariti, může se tak ohřáti že se zapálí.

Byť i dříví bylo dosti suché, opotí se přece, když se přinese z venku do teplé kuchyně; proto jest s velkou výhodou, přinese-li se k zítřejší potřebě zásoba dříví již dnes do kuchyně, aby zde oschlo a se ohřálo. Totéž platí také o uhlí.

Uhlí rozklepe se na přiměřené malé kousky; příliš malé by se spekly na jeden škvár, který se prohrabáčem musí prohrabat, aby vzduch všudy proniknouti mohl. Též se nemá nikdy uhlí vodou máčeti, nebo kropiti, protože se tak voda v páru změní a oheň ochlazuje, ten pak nejen že špatně hoří, ale též velmi mnoho sazí v kamnech způsobí. Kovář sice kropí někdy ve výhni uhlí, aby dalo větší žár; skropí-li se totiž žhavé uhlí vodou, rozloží se tato v kyslík a vodík; její kyslík pak spojí se s uhlíkem. Vodík takto uvolněný shoří a zvyšuje horkost plamene. To však děje se pouze pomocí měchu, jímžto kovář vydatně dmýchá; ale v kuchyni pod plotnou by to bylo s obtížemi spojeno a také toho není třeba.

Uhlí na uhlí se musí přikládáti, dokud toto ještě plamenem hoří, jinak nechytí a muselo by se prve podložiti kousek dříví. Také jest dobře, je-li uhlí v plotně již trochu povyhaslé, posypati je suchými pilinami, špendlíčím (chvojí), suchým třískem, čímž opět hned chytne a tak značně dříví se ušetří.

Palivo ve velkých kusech nebo vlhké ochlazuje oheň. Taktéž palivo nesrovnané, ale jen po různu hořící ztrácí na výhřevnosti. Zvlášť pak topení na otevřeném ohništi velmi mnoho paliva požírá a při tom málo vyhřívá, protože oheň ustavičně přistupujícím čerstvým vzduchem se ochlazuje. Ochladí-li se plamen, počne kouřiti t. j. nedokonale hořeti; totéž stává se, když přiložíme a takto palivem oheň ochladíme.

V kuchyních rozděláváme a udržujeme oheň pro teplo, kterým jedině účel vaření a pečení se dosahuje. K účelu vaření není potřebí většího ohně než takového, při kterém by se voda vařila

čili dosáhla teploty 100 stupňů podle teploměru Celsiusova, nebo 80 stupňů podle teploměru Reomýrova (Réaumur).

Teplu má tu vlastnost, že hmoty roztahuje, t. j. činí v objemu větší, kdežto naopak zimou stávají se objemem menšími. Ohříváme-li v nějaké nádobě vodu zdola, tu spodní její částky teplem řidnou, nabývají většího objemu, jsou lehčí, a proto vystupují do výše, kdežto chladnější, hustší a těžší na jejich místo přicházejí. Tak jednotlivé částky ustavičně proměňují svá místa, čímž povstává kroužení vody, rychlejší a rychlejší, až konečně to vše čili se vaří, při čemž voda netoliko na povrchu, ale i také uvnitř v páru se mění.

Na var vody má veliký vliv tlak vzduchu, který dle houštky jeho jest rozdílný.

Dole při zemi v nížinách jest nejhustší, a čím výše stoupáme k. p. na vysoké hory, tím jest řidší. Houštka vzduchu měří se obyčejně tak zvaným tlakoměrem čili barometrem. Je-li vzduch řidší, klesá v tlakoměru rtuť, protože tlak vzduchu jest menší; je-li vzduch hustší, jest tlak jeho větší a rtuť stoupá.

Aby se při varu páry tvořiti a vystupovati mohly, musejí překonati tlak vzduchu, jaký tlakoměr právě ukazuje, čili jinými slovy: stojí-li tlakoměr nízko, bude se voda dříve vařiti, než kdyby stál vysoko. Pro tuto příčinu jest vařící voda při větším tlaku vzduchu třeba o něco teplejší než 100 stupňů podle teploměru Celsiusova, nebo 80 stupňů podle teploměru Reomýrova, a při menším tlaku bude se voda vařiti, aniž dosáhne 100 st. C. neb 80 st. R. tepla. Takováto nižší teplota však nevyhovuje účelu vaření.

Proto na vysokých horách, kde tlak vzduchu jest malý, neuvaří se maso a luštěniny v oteřené nádobě na měkko, ani vejce na tvrdo.

Z té příčiny přikrývají se nádoby při vaření dobře přiléhajícími pokličkami, které na vysokých horách i závažím se obtíží, aby páry je nemohly tak snadno zdvihnouti, a tím právě teplotu vody možno značně zvýšiti.

Velmi užitečný jest tak řečený papínský hrnec. Jest to nádoba železná, která má silné stěny a okraj obroušený, ku kterémuž přiléhá taktéž obroušené víko. Vaří-li se voda v nádobě té, nemohou páry ucházeti, a tu tlačí na vodu netoliko vzduch ale i páry, a voda vaří se pak při teplotě, která i 100 st. C. neb 80 st. R. převyšuje. Aby nádoba rozpínavost par se neroztrhla, jest ve víku záklopka, která při určitém tlaku par se otevírá a část jich vypouští. Poněvadž se v tomto hrnci voda při vyšší teplotě vaří, nechá se vše dříve uvařiti, z čehož vysvítá důležitost tohoto hrnce pro kuchyň.

Též jsou anglické parní hrnce, v nichž maso beze vši vody, jen ve své vlastní šťávě a páře v krátké době změkne, čímž na palivu mnoho se ušetří. Takto dušené maso jest velmi šťavnaté.

Vaří-li se voda v otevřené nádobě a přivádí stále nové teplo, nezvýší se v ní teplota vody; ani tenkrát nebude voda při obyčejném tlaku vzduchu teplejší, kdyby se třeba, jak říkáme, sebe více klokotem vařila. Veškeré nadbytečné teplo proměňuje vodu jen v páry, a tyto stačí je dokonale pohlcovati, tak že na zvýšení teploty vody docela nic nezbude.*)

Voda, pokud se vaří, nemění své teploty, a páry z ní vystupující nejsou také teplejší než ona sama. Že v parách skutečně tak veliké množství tepla jest, pozná se, když se do studené vody převádějí. Voda se jimi ohřívá i sváří. Vede-li se pára z nějaké nádoby rourkou do nádoby se studenou vodou, bude se tato vařit, až tam as o šestinu vody přibude, která z páry skapalněla a své teplo vody docela nic nezbude. Proto se může parou vařit i topiti.

Nejsou naše plotny tak zařízeny, aby všechna výhřevnost ohně náležitě se využítokovala; vždy značná částka tepla přichází na zmar, čemuž ovšem nelze se vyhnouti. Větší však vada dosavadního topení spočívá v tom, že mnohá kuchařka nezná pravidel topení při vaření a pečení a proto přikládá beze všeho rozmyslu pod plotnu, až se tato rozžhaví, že není k ní ani přístupu, až všechno syčí, kypí, páří se a celá kuchyň parou a nesnesitelným horkem se naplňuje. Mimo to vystupuje ze žhavé plotny neb kamen plyn, tak zvaný kyselý uhlíkatý, kterýžto zdraví škodí.

Je-li na uvaření některého jídla většího horka potřebí, tu ať se nikdy nesahá ku klamnému a převrácenému prostředku, aby se hodně topilo čili přetopilo, — nýbrž nechť se topí stejným ohněm, ale vaří v nádobě přikryté dobře přiléhající pokličkou. Ze poklička

*) Tím si vysvětlujeme ochlazování těles, když povrch jejich kropíme nebo máčíme. V některých teplejších krajinách užívají nepolévaných hliněných nádob k nechování látek, aby se ochladily, zvláště k uschování vody.

Takové nádoby mají podobu láhví nebo džbánů, stěny jejich jsou velmi pórovaté (dírkovité). Naplní-li se vodou, protéká stěnami a vypařuje se, ubírajíc ostatní tekutině teplo, čímž se udržuje náležitě čerstvou. Tak vychladí se tekutina asi o 5—8 stupňů dle teploměru Celsiusova. Chladičů těchto užívá se v horkých krajinách, kde jsou obyvatelstvu velkým dobrodiním. Ovšem časem nepou se tyto póry (dírký) vápenitou usadlinou z tvrdé vody, a proto třeba ji opět odstraniti, jinak by hrnce takové pozbyly propustnost a nápoj více nechladily. Toho se docílí, když se do nich naleje vody kyselinou solnou nakyslé a nechají tak nějakou dobu stát, čímž se usadlina rozpustí. Takové nádoby by i u nás v čase kní dělaly velmi dobré služby. Alespoň by se voda neb vůbec nápoj měl ve kních posýlati ženěm v nádobě ovínuté mokřým, v kolikero složeným šatem. Tak se bude šat vypařovati a pohltit vřelou teplo, nápoj pak zůstane v nádobě déle studený.

přispívá k zvýšení teploty, vysvítá názorně z toho, že jakmile pokličku s vařící vody sejmem, tato hned následkem ochlazení a zmenšeného tlaku alespoň na chvíli ustane se vařit.

Podle všeho jest patrno, že na topení při vaření, pečení atd. velmi mnoho záleží. Proto jest první úlohou řádné kuchařky, aby opatrně topila; kde se na to nehledí, pokazí se velmi mnoho. Koli-kráte bylo některé jídlo velmi dobře dle předpisu uhleděno, buchty velmi dobře zadělány i skynuty, ale — topič je potom pokazil.

Mnohá hospodyně myslí, že velmi dobře hospodáří, když ani sousta nikde nezmaří, ale nezřídka skoro každá zbytečně topením mnoho proplytvává.

To at bedlivě se uváží, že prudkým vařením ani maso, ani jiné jídlo dříve nezmeckne; že takto vyvábí se na něm jenom tekutina, k. p. polívka, šáva, omáčka, a mění se v páru, s kterou nejen živné látky, ale i také kořená chuť a vůně jídel prchá a jako přimoudlá mastnota na stropě v kuchyni se usazuje a dosti často po celém domě bývá cítit. Kde je kuchyň očazena, jest důkazem, že se tam nemírně topí a proto také jídla často se připálí nebo vykypí. Stane-li se někdy při vši opatrnosti, že něco vykypí, tu třeba hned okno neb dveře nebě parník otevřít.

Přílišným topením si nejvíce na zdraví škodí kuchařka sama, a zvlášť nemírně horko v kuchyních bývá často příčinou, proč dívky plotny se štítí, poněvadž, když rozpáleny od plotny vyjdou ven neb dokonce na průvan, dostávají bolení hlavy, očí, zubů atd. —

Při vaření pokrmů má býti na plotně pokud možno volno, totiž všecko budiž odstraněno co tam nepatří. Tak alespoň děje se v lepších kuchyních. V malé domácnosti nemůže ovšem pro ušetření paliva býti toho dbáno; mnohdy při vaření oběda vaří se pro drůbež nebo dobytek, též třeba vyvábí prádlo a pod. Kde to tak dělají, musí pak zvlášť na to hleděti, aby nádoby s jídlem byly od hrnků na ostatní domácí potřeby v přiměřené vzdálenosti, by z těchto žádná nečistota do jídla nevykypěla.

Proto nejlépe jest, když pokličky na jídlech přesahují okraj hrnku, poněvadž takto, i kdyby něco z vedlejší nádoby vykypělo, padne to jen na pokličku, stače po ní dolů, nevnikne však do jídla. Taktéž musí se dáti pozor, aby při sejmání pokliček s nádob na domácí potřeby neskapala na nich sražená pára do jídel.

Z ohledu šetrnosti musí se v malé domácnosti též toho dbáti, aby všecko potřebné co možno najednou při jednom ohni se uvařilo; ne jak to někde dělají, že vaří jak se jim namate, nebo jedno po druhém a ke každé maličkosti zvlášť topí. Má-li se jen nějaká maličkost vařit neb ohřát k. p. thé pro nemocného, tu z ohledu šetrnosti jest výhodné poříditi lampičku na líh (spiritus) nebo apa-

rát na vaření petrolejem. Mnoho jest domácností, kde na plotně ohřívá se pouze jeden malý hrnek, ale pod plotnou hoří jako v železných hutích. Tu ovšem stojí palivo mnohem více, než jídlo samo, jak to opěvuje již jedna naše prstonárodní píseň:

Táta náš si mámu chválí,
Že mu málo dříví spálí —
Když ohřívá polívku.
Spálí jenom otýpku!

Kdo chce topivem jak náleží šetřiti, nechť rozdělá oheň teprv tenkrát, když všecko k vaření jest již uchystáno, a z počátku ať udělá pod plotnou větší oheň, aby se zahřála, ne však rozžhavía, a tak všecka jídla brzo přišla do varu a potom dále jen mírně, ne prudce se vařila, čímž jsou mnohem chutnější a křehčí. Viz o tom též při vaření masa.

Peče-li se v troubě, musí se oheň přistřícit dál k troubě, aby tam plamen zasahoval, poněvadž je tam třeba vyšší teploty, než jaké se žádá při vaření; proto se také musí poměrně více přiložiti, při čemž, jak s hora bylo podotknuto, klade se dříví ne na přič, nýbrž na dlouho, po létě. Vaří-li se ale jen na plotně, udržuje se oheň blíž k předu a polívka u příkládání na přič se kladou. Co se musí více vařiti, dá se do prostřed plotny na větší oheň, co méně, nechá se na kraji a dle toho se i hrnky na plotně musí rovnati. Jak se kterému jídlu ještě zvlášť má topiti, je udáno při jeho úpravě.

Z ohledu ušetření paliva třeba upozorniti i na to, aby se v zimě nikdy nedávala ohřívati voda, v nížto plovou kusy ledu nebo sněhu. Takovou dlužno prve přecediti, aby led se odstranil, jinak se nezačne dříve ohřívati, dokud poslední kousek ledu v ní neroztál. O tom se snadno přesvědčíme, dáme-li do jedné nádoby takovouto přecezenou vodu (bez ledu) a do druhé, právě takovětěž nádoby, opět vodu s kousky ledu nebo sněhu. Do každé z obou nádob vnoříme pak po jednom teploměru, kteréžto ukazovati budou stejně na nulu (0°). Potom postaví se obě nádoby na plotnu. V hrnku bez ledu počne teploměr brzo stoupati atále výše, kdežto v nádobě s ledem nebo sněhem se z místa ani nehne, dokud tam nebude satná jenom voda, poněvadž led na roztání potřebuje velmi mnoho tepla (asi 60 stupňů), o kteréž právě voda v druhém hrnku bude zatím teplejší.

Takto mohou hospodyně seznati, že led právě tak pohlcuje na své rozpouštění všecko teplo, jako voda i při sebe větším topení se na vyšší stupeň varu navyhřeje, nýbrž jenom v páry proměňuje, jež všecko nadbytečné teplo dokonale pohlcují.

Nic tak nezdraží jídlo jako palivo, a tu právě rok od roku stoupající jeho ceny k velké šetrnosti vybízejí. Kde služebníým se pustí v topení volná úзда, tu zvlášť veliké sumy peněz se zbytečně

vyženou jen komínem; nikdo jich neužije, kdežto by mnohá potřebná neb užitečná, nebo i krásná věc se za ně poříditi mohla. Každou sebe menší denně se opakující škodou vzroste za rok škoda veliká. Tak jako kapka ku kapce splyne v potok, tak denně jedno polínko zbytečně spálené činí do roka hezkou hranici. Zvlášť v kuchyni se může mnoho proplytvati, ale i taký při opatrnosti a přemýšlení mnoho přihospodařiti. Proto sluší paní pilně dohlížeti, aby ve všem se šetřilo a každá maličkost náležitě byla využítkována, ba ani odpadky aby nepřišly na zmar. — Jsou příklady, že v té neb oné domácnosti, hlavně vinou paní se nedohlíželo, a proto také, jak samo sebou se rozumí, v ničem nešetřilo. Později by se bylo dohlíželo, šetřilo a hospodařilo, ale nebylo na čem. Kdo nedohlíží, sám sebe šidí; kdo nepočítá, nezbohatne. To nechť uváží každá, bohatá i chudá, a dle toho též se zachová; nebo manžel nebude od ní pouze žádati, aby byla hodnou manželkou, ale též spolu řádnou a dobrou hospodyní. Nebývá povždy šťastným, kdo dostal bohatou manželku, ale takovou, která dovede se vším, co muž vydělá, moudře a šetrně hospodařiti.

V.

O nádobí.

Při úpravě jídel třeba náležitého ohledu na nádobí; neboť často od něho závisí netoliko dobrá chuť, barva, ale i zdravota pokrmu. Kuchařka, která by v nádobí nerozeznávala žádného rozdílu, mohla by nevědomky své strávnicky i otravovati, a mnoho nemocí jest, které jen v kuchyni mají svůj původ a které jen kuchařka zaviniła, dílem neznalostí pravidel výživy, nebo chybnou úpravou pokrmů, nejčastěji pak nádobím zdraví škodlivým. Zvláště na nádobí měděné a mosazné třeba přede vším pozornosti, aby nikde ani nejmenší zelený rez, tak zvaná měděnka, se nenalezal, který dodává jídlu odpornou chuť, jest jedovatý a zdraví nejvýše škodlivý.

Jako vůbec v kuchyni čistota ve všem panovati má, tak zvláště a dvojnásobně platí to o nádobí.

Nádobí má býti v každé kuchyni s dostatek, aby každé jídlo ve zvláštní nádobě se mohlo vařiti nebo péci. V tom ohledu zvláště na venkově, kolikráte u dosti majetných rolníků, bývá pravý nedostatek; kdežto takřka z každého koutu hojnost hledí, vypadá to v kuchyni prachudě. Ano ani na mléko, aby smetana náležitě se mohla vystátí, nebývá dost rádob. Mnohá hospodyně raději mléko navystálé podtrhne a takto denně se okrádá, než by nádobí s dostatek koupila. Taková myslí, že šetří, a zatím jest nehospodyní.

V kuchyni pak vaří-li se pro několik hostů větších oběd, k. p. o posvícení nebo při jiné příležitosti, bývá nedostatek ještě citelnější. Tak nezřídka se stává, že je-li více druhů pečeně, všechny upéci se musí na jediném pekáči, poněvadž jich více není ve stavení. Pečeně se vydá z pekáče na mísu a postaví na vrch kamen, kdež okorá a oschne a nejen na úhlednosti, ale také na chuti velmi utrpí.

Pak na tentýž pakáč vloží se opět jiná pečeně, k. p. po zajici husa nebo vepřová. Nebo peče se husa nebo kachna, telecí maso a i třeba koroptev pohromadě na jednom pekáči. Že takové chuti k sobě se nehodí a jídlo nechutným činí, snadno lze se domyslet. Vypravuje se, že francouzský státník Talleyrand, byv pozván ke konsulovi Cambacerovi, pravil mu při stole: „Škoda, Excellenci, přeškoda, že tato koroptev, jinak výtečná, ve společnosti tak špatné byla pečená!“ Úsudek tento nebyl hostiteli lhostejný; dal věc ihned vyšetřiti a shledáno, že byla koroptev pečená při skopovém masu určeném pro služebnictvo!

Totéž platí i ohledně hrnků a rendlíků vůbec. Na každý druh jídel má býti při jich úpravě upotřebeno, pokud možná, zvláštních hrnků, k. p. jiných na vaření masa, jiných na vaření mléka, kávy, čaje a pod.; rendlíky, k. p. na bílé omáčky, zaváření ovoce a pod. nemají být zamaštěné, jinak jídlo nemá ani pravou chuť a též tím trácí svou patřičnou barvu — k. p. upravuje-li se omáčka z raků v starém, zamaštěném rendlíku, nebude míti nikdy pěkné růžovou barvu.

Vůbec, co se týče nádob na masitá jídla, k. p. pečeně, duse-niny, musí býti vždy výběr jich dostatečný; neboť, kdyby se v nádobě příliš velké nebo zase naopak malé upravovala, nedocílilo by se nikdy pravé chuti.

Pekáče na maso, jež se má péci zvolna, mají míti dno tlustší, silnější, nejen proto, že jsou trvanlivější, ale i že se v nich maso snadno nepřipalí a omáčka pod ním nevysmahne.

Nádoby pak na pečení řízků a vůbec na spěšné pečení mají míti dno tenké, aby horko mohlo na ně zprudka účinkovati a bílkovinu na povrchu masa rychle sraziti. Řízky (beefsteaks) z takové nádoby jsou výborné, kdežto kdyby byly sebe pečlivěji uhledány, přece pečením ve špatné, nepostačitelé nádobě se zkaží.

Poněvadž tato kniha není pro kuchyně vrchnostenské, myslím, že toto připomenutí není od místa, anai jsem měla příležitost o tom na vlastní oči se přesvědčiti, jak to mnohdykrát v dost zámožné domácnosti vypadá: jídel dost, ale není je v čem zamíchat ani uvařiti! Pak ovšem se jídlům jak sluší nemůže vyhověti, a při vši výloze na ně jsou přece pak nechutná.

Též se dlužno zmíniti ještě o velmi potřebném předmětu v kuchyni, totiž o pokličkách, jichž ponejvíce se nedostává, protože pravý jejich účel a užitek není ani znám. Vidáváme vařit na plotné pokrmy nepříkryté, parou z nich uchází i chuť i vůně; také se nedocílí onen stupeň teploty, jako když k. p. maso se vaří ukryté dobře přiléhající pokličkou.

Mimo to bývají takto nepříkrytá jídla času letního plná much, jež přiletíce nad vystupující páru tam padají.

Poněvadž však starost vzdělané a přemýšlivé hospodyňky má také v tom záležitosti, aby při vaření sly a chuť v pokrmech zachovala, nespokojí se tato nyní jen pouhými pokličkami, ale pořídí si také neprůdušné (hermeticky) uzavřené nádoby, k. p. anglický parní hrnec nebo papínský, norvežský atd., jak zde onde v knize o nich zmínka se činí.

Jaké nádoby jest dobré, zdraví neškodné, nač při kupování jeho třeba hleděti, jak je čistiti, o tom jest pojednáno v této kapitole. Jenom zbývá ještě všeobecně připomenouti, že náleží též k šetrnosti, aby s každou nádobou a vůbec se vším v kuchyni potřebným opatrně se zacházelo a hledělo dlouho v dobrém stavu zachovati, čehož jedině pořádkem se docílí, kdežto nepořádkem všecko rychle se zkazí.

K čistění nádobí i náčiní jídelního, jakož i sklenic, ubrusů a pod. má hospodyně pilně přihlížeti a neponechávati libovůli čeládky, jak by s ním zacházeti sobě usmyslila; ať se to děje šetrně, aby se nic nepotlouklo, nezuráželo, nepoškrábalo, aby bylo všecko netoliko jen povrchně, nýbrž dokonale čisté.

Z desíti služek sotva jedna umí dobře nádoby umývati, a málo která práce v domě se tak nedbale konává, jako právě tato, jmenovitě nádobí všeljak zahýbané a vroubkované bývá často jen schrankou pro nečistotu.

Zvláště má hospodyně o to dbáti, aby prádlo na stůl při praní bylo náležitě šetrně, hlavně aby každé dost malé poškození na něm hned se vypravilo, taktéž aby se nenechalo ani mnoho zašpinit, nebo špinavé dlouho ležet, ani příliš často nepralo, čímž velmi trpí.

Všechny hrnky, rendlíky, pokličky atd. buďtež uschovány na patřičném místě, aby k nim zvířata nemohla. Kdo pořádku v kuchyni uvykl, zajisté nemálo se podiví, vidí-li, jak zde onde se děje, kterak kočka nebo pes talíře, hrnky a pod. olizují!

Prve než nádoby se myje, mají se nepatrné zbytky jídel z hrnků, talířů a pod. trochu teplé vody spláchnouti z jedné nádoby do druhé, načež tyto splachy se dají zvířatům na zvláštní pro ně určenou nádobu, která se taktéž dle potřeby umyje, nikdy ale ne ve středu zároveň s ostatním nádobím. Opláchnou-li se takto nádoby prve trochu z většího zvířatům a pak teprv na čisto myje, tu se voda tak neznečistí a nezamastí.

Před upotřebením musí se každá nádoba dobře prohlédnouti, není-li zaprášena neb jinak znečištěna.

Jaké nádoby by v kuchyni mělo býti, nedá se určovati, poněvadž každý dle možnosti si kuchyň zařídí. V domácnosti skrovné, k. p. kde málo kdy se něco neobyčejnějšího vaří, zastane formu na nákyp nebo paštiku jednoduchý rendlík železný (bunclový bývá u kraje do vnitř zahnutý, a proto se z něho nákyp špatně vyklopí).

Vypichovadlo na kobližky, věnečky, koláčky, zastane vinná sklenička, a u věnečků může se prostředek vypíchnouti čistým náprstkem. Je-li třeba péci cukroví na plechu s nízkým okrajem, který má jednu stranu bez kraje k sešoupnutí pečiva, může se obyčejný plech na buchty obrátiti dnem vzhůru; formu na suchárky zastane papírová kapsička (viz práce); na protlačování (passirování) může posloužiti místo síta žíněného jen cedník, jako je na cezení nudlí a místo protlačovadla možno upotřebiti trdýlka, jímž se tře mák; kotlíček na děláni sněhu z bílků zastane čistý hrnek, nebo je-li bílků jen málo, i talíř, a místo metly může být i vidlička; jedna špikovací jehla postačí.

Že však hrnků, rendlíků, pekáčů musí býti dostatek a proč, bylo již svrchu pověděno.

V kuchyních pak větších, vznešenějších, mívají obyčejně neb alespoň míti mají: hrnky rozdílné velikosti, taktéž rendlíky hlubší i mělké, též s dlouhým držadlem (Plât à sauté), a pekáče rozdílného druhu; bábovky aspoň dvě buď hliněné, plechové nebo měděné; po dvou formách na nákypy, crêpy, rosoly, puddingy, dorty, jednu formu věncovou (Bordure) na aspik a i jinou potřebu; jednu formu na anýzový chléb, jednu na suchárky, jednu na oplatky, jednu na omeletky, jednu formu na sázené vejce a lité vdolečky; jednu otvírací formu na dorty a vroubkovanou otvírací na paštiky (na studené paštiky též mívají nádobu porcelánovou s víkem); jednu formu kulatou v podobě brusu na sekaniny (Pain) atd. Plechy na buchty, koláče, cukrovinky; 12 malých formiček kulatých (vandliček) a 12 podlouhlých (tyček), 12 formiček k vypichování rozličných tvarů; jednu formičku lžičkovou na vypichování knedlíčků; též mořské mušličky (capisantis) a mušličky porcelánové (coquilles), větší a menší (ke koupi v obchodech se zbožím porcelánovým);*) jednu stříkačku s různými násadami k vyndávání k. p. na klobásy, s hvězdou na stříkanky, svroubky. Jednu plechovou dlouhou nádobu na vaření celých větších ryb; kotlíček a metlu drátěnou na děláni sněhu; metlu březovou oloupanou na děláni smetanové pěny; 12 jehel špikovacích rozličné velikosti (dostati je lze již srovnané v úhledném pouzdru (etui), několik jehel na dressirování; bubínek na pražení kávy; mlýnek na mletí kávy; mašina na vaření kávy, čaje; jeden mosazný hmoždíř, jeden menší železný, jeden kamenný s paličkou z hruškového dřeva, k. p. na tlučení mandlí, sekanin; bubínek na proseívání cukru, jednu schránku s cedníkem na posypávání

*) Při kupování jich musí se hleděti na to, aby všechny pěkně rovně stály a ke jedné straně se neklonily. V novější době podávají i štávy z pečené ve zvláštních velkých muších zároveň na míse s pečením umístěných, a nebo podobné mušle potřebují při ozdobování jídel na rozličné vložky. Při koupi jich platí totéž, co svrchu pověděno.

koláčů a pod. cukrem; kartáčky na lanýže, ústřice a k jiným potřebám; struhadla, nálevky, sbíračky, cedníky, opěnovačky, vybíračky na ryby, štrudle; dva kulaté nože (krajáče); dvě velké lžíce; dva velké nože, jeden nůž na krájení slaniny, nůž na šunku, jeden zavírací nožíček a jeden na otvírání ústřic, jeden na vykroužení jaderníků z jablek, nůž vroubkovaný na dresírování zeleniny, dvourohé vidličky, dlátko, pilku na řezání kostí, jeden sekáček na maso, sekáček na cukr; malé vážky, také i větší (nejlépe malou decimální) a potřebná závaží; sklenice na zavařeniny, láhve na šťávy ovocné; dostatečné množství poklic, vařeček a kvedlovaček; kružítko na koláče, váh, váleček, prkénka na krájení zeleniny, na rozkrajování masa, též potřebnou k tomu paličku, prkénka na všeliká pečiva k. p. koláče; síta na cazení popovidel, na prosívání mouky; jiné žíněné síto na protlačování a potřebné k tomu protlačovadlo, síto na vyklopování buchet, dortů; palička na klepání masa; dřevěná slánka; kružátka na okurky, kružadla na zelí; špalek na sekání masa; cínová krabice na děláni mraženin, k tomu též dřevěná lopatka a škopíček; střezy, konve štoudev na vodu; nádobu na uhlí; k plotné kleště, pohrabáč (raději delší), lopatku; do trouby třínožku vyšší i nižší.

Kde častěji žebírka (kotletky) pekou, jest výhodné míti na to rošt; zvláště skopová žebírka na rošti pečená náležejí mezi nejjemnější jídla a nejsou nikdy z pekáčku tak výborná jako na roštu pečená. Rošt plechový však, jak někde jej mívají, nestojí za nic, proto že má široké pruhy, pro něž nemůže horko na maso stejně účinkovati; mnohem lepší jsou železné.

Též musí býti s dostatek utěráků na lžíce, nože atd.; tyto musí však býti jinak stříženy než utěrky na ruce, aby se potom ve spěchu a nedopatřením nepletly. — Též o hadry ku braní hrnců a plotny a pekáčů z trouby nemá býti v žádné kuchyni nouze.

Tím však není ještě vše vyčerpáno, co v dobře zařízené kuchyni má býti; jsou ještě mnohé jiné potřeby, kterých by však hospodyňka třeba ani nikdy nepotřebovala a které jen pro kuchyně panské se hodí a proto se zde pomíjí.

V novější době užívá se v kuchyních též rozličných strojů, jako: krájedlo na maso, na nudle, sekadlo na zeleninu, oškrabovadlo na zemčata, olupovadlo na jablka, vypulovadlo pecek, mačkadlo na citrony, struhadlo na mandle, bubínkové struhadlo na cukr a mnoho jiných potřebných a užitečných strojů, jež práci v kuchyni velmi usnadňují. Proto hodí se výborně do větších kuchyní, kde se často tabule strojů, do hostinců a podobných závodů; ale pro skromnou domácnost jsou příliš nákladny, a hospodyně, jež váží jen pro málo osob, jich na mnoze ani nepotřebuje, zvláště kde nikdy hosté nepřicházejí. Čištění a ošetřování takového stroje, aby nikde nechytíl rez, by jí stálo více práce, než práce sama, kterou by jím vykonati chtěla. —

Mimo uvedené nádobí a stroje mají v kuchyních, kde se lépe vaří, také teploměr (Thermometer — celý skleněný) na zkoušení tekutin, k. p. mléka nebo vody na zadělávání, potom i cukroměr čili hustoměr (viz vaření cukru do rozličných stupňů) (Aräometer) na zkoušení vařeného cukru nebo na zkoušení solného roztoku atd., čímž se práce velmi usnadní. Rozumí se samo sebou, že se podobné přístroje musí chovati v náležitě opatrnosti.

Stroje tyto jsou na prodej v bazaru v Praze, též i jinde. Nyní následuje poučení, čeho při kupování nádobí vůbec třeba dbáti a jak je čistiti.

Nádobí hliněné. Při kupování nádobí hliněného má hospodyně hlavně k tomu hleděti, aby bylo velmi dobře vypálené a vnitřní jeho glasura živě lesklá a tak tvrdá, aby nožem se nenechala rýpati.

Nejlepší zboží hliněné jest vypáleno za teploty poměrně vysoké, kterouž roztéká se úplně glasura, držící málo kysličníku olovnatého čili klejtu. Zboží hrnčířské s dostatek vypálené jest tvrdé a jasně znějící; kyselé pokrmy neubírají mu kysličníku olovnatého, pročež lze užívatí nádobí tohoto beze vši obavy před otrávením.

Také pozná se dobré zboží hrnčířské, že se zdá v ruce lehké, kdežto špatné jest těžké.

Zhusta přihází se však, že glasura obsahuje volný čili nesloučený kysličník olovnatý (klejt), který se snadno rozpouští v kyselých nebo mastných pokrmech. Tak činí vždy při nízké teplotě vypálená glasura, ku které se vzalo mnoho leštěnce olovnatého. Takovéto málo vypálené a nejasně znějící nádobí hliněné nemá hospodyně nikdy kupovati, protože glasura olovnatá jest na něm rozpustná a takto sloučiti se může s pokrmy. Sloučeniny olova jsou vesměs jedovaté a působí prudké bryzení, tak řečenou koliku olovnatou.

Často děje se otrava olovem od užívání nádobí z cínu, olovo obsahujícího, od špatně vypáleného nádobí hrnčířského a zabalováním do šalbice olovné k. p. čokolády.

Otravování olovem z glasury hliněných nádob děje se někdy pozvolna a nepozorovaně a bývá příčinou chřadnutí a mnohých jiných nemocí k. p. žaludečního kataru, průjmu, bolestech ve střevech, jichž původ se často ani nepozná. Z toho patrné, že všeliké kuchyňské nádobí obsahující část olova musí se přísně vymýtiti, protože kyseliny rostlinné v kuchyních zhusta se vyskytující snadno olovo rozpouštějí.

V Čechách a Německu užívá se zhusta hnědého, velmi tvrdého hliněného zboží, jehož glasura, olova prostá nerýpá se nožem neb vidličkou. Takové zboží hliněné vyváží se na příklad z Valdenburku

a slezské Boleslavi (Bunzlau, odkudž se obecně nazývá bunclové). Zboží toto nenáleží do téže skupiny jako obyčejné zboží hrnčířské, neboť jest v lomu hutné, nevssává kapalin, tudíž dlužno je vřaditi mezi kameninu — zboží kamenné.

U nás takové kamenné nádobí napodobuje se zhusta z hlíny, vypalující se do hněda, a opatruje se glazurou měkkou olovnatou; platí o něm totéž, co pověděno o nádobí hrnčířském.

Prve než v nové nádobě pokrmy vaříme, máme ji dříve na plniti vodou a tak den v ní nechati stát. Načež se voda vyleje a naplní jinou a sice dešťovou smíchanou s octem a solí, a sice 20. díl soli a 30. díl octa dle toho, mnoho-li váží voda, a tak nechá se 3 hodiny vařit, pak odstaví se, aby vystydla. Potom se voda vyleje, nádoba dobře vydrhne, opláchně a teprv ku vaření co úplně zdraví neškodná může se potřebovati. — Chceme-li se přesvědčiti, není-li ve vylité vodě olovo z glazury rozpuštěné, dobře ji zamíchejme, nalejme ji trochu do sklenice a přidejme něco vody sírovodíkové (z lékárny): zhnědne-li voda neb zčerná buď hned nebo za krátký čas, jest v ní olovo, které z glazury vařením do vody se vyloučilo. Nádobí takto vyvařené, jest potom zcela neškodné, jelikož všecken s hlinou nesloučený klejt octem a solí se rozpustil a tak odstranil.

Také se doporučí do takové nádoby nalíti trochu octa a nechati jej v ní zahřát až k varu — zčerná-li, jest poleva jedovatá (obsahuje olovo).

Při novém nádobí jest vůbec opatrnosti velmi třeba, poněvadž může glazura na některém místě jen volně přiléhati a při potřebě pak přijíti do pokrmu; proto jest svrchu uvedené vaření s vodou, solí a octem velmi dobré.

Nádobí hliněné čistí se nejlépe vřelou vodou, aneb, je-li zamaštěné, luhem; pískem se vydrhne, čistě opláchně a dá sušiti na plotnu, nebo do trouby. Takového sušené nádobí vydrží déle než utírané a také se utěráků ušetří.

Luh na nádobí dělá se buď ze sody, nebo z popele ze dříví; na 9 litrů vody dá se asi 30 gramů sody nebo půl litra popele.

Se sodou se vařiti nemusí; ale s popelem nechá se převařiti, až se pěna zavaříla, musí se však dáti pozor, aby nevykypěl.

Také se nesmí do něho při vaření přilítí studené vody, poněvadž pak ruce od takového louhu pukají. K potřebě pak rozředí se teplou vodou dle toho, jak ostrý jej potřebujeme.

Hrnce, v nichž nalito bylo máslo nebo sádlo, třeba dříve dobře vyvařiti, než se poznovu opět máslo do nich naleje. Proto naleje se do nich vody, přidá popele a postaví pak tak do většeho hrnce, v němž jest taktéž voda s popelem a nechá na plotně vyvařiti. Potom hned za horka musí se vydrhnout, aby vyvařená masť

nota do nich opět nevrátí; dle potřeby musí se vyváření i opakovati. Tak se úplně vyčistí, což jest nevyhnutelné proto, aby máslo neb sádlo nedostalo pak v nich ošklivou příchut.

Nádobí naschlé, napálené nejlépe se čistí, poklopí-li se do střežu, v němž je vřelá voda; tak se všechny škráloupy odpaří. Nádobu vůbec jakoukoliv jen málo potřebovanou, skoro čistou, jest dobře opláchnouti, vysušiti a dáti potom na patřičné místo, aby zbytečně mnoho nádob po stole nebylo.

Nádobí hliněné musí býti velmi čisté, nezamaštěné; taková nečistá nádoba zkazila by každé jídlo v ní upravované. Zvláště nápoje, smetana, čaj, zavařeniny ovocné mají se vařiti v nádobě velmi čisté, aby měly svou pravou chuť, nač vždy ještě při jich úpravě jest upozorněno, neboť přísloví praví:

Čím hrnek navře, tím zapáchá.

Je-li voda, jež v kuchyni se potřebuje, vápenitá, usazuje se na nádobí tak zvaný přívar čili kámen kotlový. Při vaření takové vody vypuzuje se totiž kyselina uhličitá a tvoří tak uhličitán vápenatý, který na nádobách se usazuje jako kůra. Chceme-li ji odstraniti, dá se do nádoby takové trochu vodou rozředěné kyseliny solné, nebo trochu silného octa, čímž se kámen rozpustí; nebo dá se tam vařiti voda a přidá trochu salmiaku, čímž se část usadliny rozpustí, ostatní pak rozdrobí a změkne, načež může se pozorně z nádoby vyloupati. Přidá-li se do vody po každé trochu sody, zabrání se tvoření kamene kotlového.

Nádobí železné, není-li uvnitř glazurované, jest sice zdraví zcela neškodné, nehodí se však ku každé potřebě, poněvadž pokrmy obsahující tříslovinu, k. p. hrách, zelí, ovoce, v něm zžaloví, až i zžernají, protože tříslovina něco železa rozpustí, odkudž pochází pak zmíněná barva, kterážto jest zdraví zcela neškodná, ale činí pokrmy neuhlednými a dodává jim příchuti jako inkoustem.

Účinky této třísloviny jsou zvláště patrný na nožích, když jimi ovoce loupáme. Čím železo měkčí, tím více zžernají pokrmy v něm vařené; proto také nádobí železné s glazurou již částečně oprýskanou se na každý pokrm k vaření nehodí; ale na brambory nebo na vodu velmi dobře lze upotřebiti; též se může na takových oprýskaných rendlíkách smažiti.

V nádobách železných a vůbec kovových vaří se dříve než v hliněných, protože kovy jsou dobří vodičové tepla; rychle teplo přijímají a taktéž rychle pokrmům v nich upravovaným sdělují, naopak zase taktéž rychle teplo vypouštějí a chladnou; hliněné nádobí pak potírá se k špatným vodičům tepla, poněvadž je pomalu přijímají a opět pomalu vypouštějí a chladnou.

Při kupování nádobí železného hledme se přesvědčiti, zdali je glazura (email) dobře jako ulitá a nikde odedmutá jako bublinky, protože tam nejspíše odprýská.

Poněvadž tato glasure obsahuje taktéž olovo, jako poleva u nádobí hliněného, proto prve, než novou emailovanou nádobu železnou na vaření pokrmů potřebujeme, máme ji na tentýž způsob vyvařiti a vyčistiti, jak udáno při nádobí hliněném. Toho nemá nikdy býti opomenuto, poněvadž se jedná zde o zdraví. Necht' se nikdo nespokojí myslénkou, že z glasurey jen malinko olova (nebo mědi při měděném a mosazném nádobí) do těla vejíti může; děje-li se to každodenně, postačí potom úplně k polkopání zdraví. Zvlášť pokrmy kyselé není radno v takovýchto nádobách upravovati.

Železné nádobí čistí se povrchu louhem a drobným pískem, uvnitř pak otrubami neb dřevěným popelem. Vaří-li se nějaký pokrm z mléka v železné nádobě, pak následující pokrm, kterýž v téže nádobě se upravuje, nemívá pěknou barvu; proto lépe jest takovouto nádobu prve vodou s pšeničnými otrubami vyvařiti.

Na vaření mléka však nemělo by se nikdy upotřebiti nádobí kovového, protože mléko v něm vařené ztratí tučnost. Skvrny od některého jídla se vyčistí dřevěným olejem a otrubami. Pekač uvnitř zašlý od pečení prv se trochu ohřeje a pak klíčkem namáčeným ve studeném octě vyšoupává tak dlouho, až nečistota pustí, načež se pekač odtrhne ještě velmi jemným pískem neb popelem a opláchne.

Na pečení jest však lepší pekač hliněný, poněvadž ze železného nemá pečené nikdy tak dobrou šlávu neb omáčku, jako z hliněného; na smažení však je železný rendlík výborný, i buchty jsou z něho dobré, majíce lepší kůrku.

Aby nádobí železné neoprýskalo, nemá se nikdy prázdné stavěti na horkou plotnu, ani náhle ochladiti, ani rozpáliti, k. p. do studeného nesmí se vlíti vařící vody a naopak studené do rozpáleného. —

V novější době užívá se též nádobí ze železného plechu uvnitř emailovaného a jest při něm téže opatrnosti třeba jako při železném a též tak se čistí,

Plechové pocinované nádobí čistí se (jen když toho potřeba) přesličkou a vřelým louhem, až se leakne, potom čistě opláchne a usuší. Častým čistěním se brzo opotřebuje; proto uschovává se v suchu v uzavřené almárce, aby k němu ani prach, ani pára a vlhko nemohly a tak vydrží nejdéle.

Podobně i *cin* se čistí. Zastaralé skvrny cínu se čistí lučavkou a za chvíli přesličkou vydrhnou.

Plechy od cukrovinek se čistí nejlépe, když se na teplé plotně trochu ohřejí a potom dobře pijavým papírem zvlášť v koutečkách vytrou.

Plechy na buchty, koláče a pod., nepečte-li se na nich často, nejlépe jest po upečení pečiva nemyti, ale nechati tak zamastěny a

uložiti do sucha, aby nechytily rez. Teprv před upotřebením ať se omyjí, ne však mnoho drhnou, protože tak rezaví, a je-li v nich od rezu dost malá dírka, nejsou více na pečivo k potřebě, protože tudíž vytéká mastnota po troubě.

Peče-li se však často, jest výhodné hned po upečení plechy dobře vytřítí pijavým papírem v líhu omotaným, aby se nikde ani mística nevynechalo, načež v suché chladné místnosti se uloží; totéž platí o formách.

Nádobí měděné, není-li vycínované, jest zdraví nejvýše škodlivé. Měď totiž má velkou příbuznost ku kyslíku, slučuje se s ním velmi snadno a stává se pak rozpustnou. Proto se takové nádoby musí vycínovati čistým cínem, v němž není obsaženo olovo; cín chemicky čistý jest zdraví zcela neškodný; obyčejné kyseliny, s jakýmiž v kuchyních jest činiti, jej neporušují; jen za delší dobu mohou ocet nebo kyselina solná žravě na něm leptati.

Při koupí nádobí takového se dlužno přesvědčiti, není-li vycínováno do modra, a kdyby se třelo prstem, zdali nemaže; cbe by bylo důkazem, že v cínování jest olovo. Taktéž vaří-li se v takové nádobě voda s octem (stejným dílem) a potom přidá do ní soli kuchyňské, nesmí se tekutina, když je cínování dobré, zkaliti.

Cínování čisté jest lesklé jako stříbro a kápne-li se na ně trochu sehnané kyseliny octové, nemění se lesk, ale utvoří paprskovitou kresbu.

Nádobí takové radno často prohlédnouti, není-li cínování místy setřené, poněvadž by se tam tvořil rez měděný, čili měděnka, která jest jedovatá, zvláště vaří-li se v něm nakyslé pokrmy, jimiž se měď rozpouští a z počátku jeví jako hnědé skvrny, které brzo szelenají. Ani v nádobách dobře vycínovaných nesmí se kyselé věci uschovávat, poněvadž kyseliny delší dobou cín rozpouštějí. Mnohá zdoluhavá a bolestná nemoc žaludku může míti svůj původ v otrávení některým zdraví škodlivým kovem.

Nádobí měděné čistí se na povrchu vodou z uvařeného hrachu, nebo výpalky, syrovátkou, těstem z mouky a octa — uvnitř vymyje se přesličkou a louhem, pak vždy dobře opláchne a usuší. Věci však, kterými měď byla myta, nesmí se pak nikdy dáti některému zvířeti.

Častým čistěním se cín setře a třeba dáti nádobu vycínovati, což při stálé potřebě se musí skoro každý měsíc opakovati, čímž ovšem takové nádoby velmi se zdraží.

Nádobí mosazné a hmoždíře čistí se jako měď. Čím více se však takové nádoby čistí, tím snadněji se opět okysličuje látkami kyslík obsahujícími, pakli se s nimi přímo dotýká.

Mosaz se skládá z 71 dílů mědi a 29 dílů cinku. Nádobí mosazné (ze žlutého plechu) není-li vycínované, jest ještě nebezpečnější než měděné, protože je měkčí a snadněji se rozpouští; tudíž se k vaření a zejména k uschovávání pokrmů nemá nikdy upotřebiti.

Jsou krajiny, kde klempíři zhotovují k. p. sběračky, cedníky, struhadla atd. jen ze žlutého plechu, poněvadž z bílého plechu by jich nikdo nekoupil, což však ze zdravotních ohledů rozhodně zavrhnutí sluší. Kuchyňské nářadí, lžice a jiné věci neměly by se hořoviti z mosazi, jelikož jest tato snadněji v kyselinách rozpustná nežli samé, a místo jednoho jedu nalézají se v roztoku pak dva.

Mosazné mlýnky na kávu třeba uvnitř často prohlédnouti a vyčistiti, když se tam plíseň usadila. Mlýnek takový, má-li býti dobrý, nechť má mlecí stroj z kovaného železa, ne pak z litiny, sice se brzo opotřebuje. Chváli se velmi mlýnky francouzské, při nichž se točí klikou kolmo a dle vůle buď jemně neb hruběji mele.

Nádobí porcelánové. Dobrý porcelán je zcela bílý, má lom lesknavý, lasturový, jest průsvitný, pevný a tvrdý, že ocílkou křeše. Čím méně se dělí vrchní glasura od vnitřní hmoty, tím lepší jest porcelán.

Porcelánové nádobí nesmí se nikdy mýti ve vřelé neb vařící, nýbrž jen hezky teplé vodě. Myje se tenkým klíčkem a hned opláchně v čisté vlažné vodě a poklopí na stůl — větší a těžší nádobí do spod a lehčí na vrch. Ve studené vodě je oplachovati není radno, poněvadž neumyje se tak čistě a puká.

Zašlé nádobí porcelánové čistí se otrubami a teplou vodou a potom se opláchně. Konvičky s trubkami k. p. na kávu, čistí se kartáčkem na drátě, jako je na čistění láhví. Aby se též uvnitř nádoby mohly dobře vyčistit, nabalí se klíček na vařečku, omočí ve vodě a tím všude vytře.

Pozlacené šálky umyjí se teplou vodou, ne však horkou, a potom osuší měkkým šatem, při čemž se však ani šoupati, ani drhnouti nesmí.

Nádobí porcelánové musí se prv ohřáti, než se dá do něho vřelé jídlo neb nápoje, jinak puká. Z téže příčiny se také má nádoba porcelánová, peče-li se v ní náky, postaviti na plech soli neb pískem posypaný.

Nežádka nabízí se za porcelán zboží z kameniny (šteingut); hospodyně nechť se tu nenechá oklamati snad bílou glazurou jeho, která tvoří jen velmi tenký povlak, pod nímž jest hmota hlinitá, hlavní to známka nepravého porcelánu, což se pozná podle lomu, nebo když pilníkem se glasura proškrábne.

Lepšího druhu kamenina má lom zemitý, jest však bílá a má glasure, kteráž ponejvíce se skládá ze skla olovnatého, snadno roztopitelného. Špatnější zboží toho druhu má lom šedý, žlutý nebo červený a polévá se pak bílou glazurou skla olovnatého s přísadou kysličníku ciničitého. Tato glasure bývá často špatná a může pro svou rozpustnost do pokrmů se dostat. Chceme-li se přesvědčiti, je li glasure neškodná, udělejme dobrým inkoustem na něm kaňku a nechme ji zaschnout. Když potom kaňka se umyje a zůstane po ní znatelná skvrna barvy fialové, jest v glasure slovo a nehodí se taková nádoba na kyselá pokrmy.

Sklenice mají býti jasného zvuku, ve skle velmi čisté, beze všech bublinek, jasné průhledné a bez barvy. Jemné zboží skleněné jest na hladko lisované, potom se leptá a brousí. Sklo s vypuklými a prohlubenými vzorky a okrasami buďto ražením neb lisem do forem, jest zboží sprosté.

Na zaváření ovore neb jiných věcí musí se upotřebiti sklenice s tenkými stěnami, protože tlusté snadno pukají. Sklo jest totiž špatným vodičem tepla a mimo to velmi křehké. Jestli vlastností tepla, že se jím všeliké hmoty roztahují, tedy i také sklo. Proto jsou li sklenice s tlustými stěnami, neprohřívají se souněrně a tudíž také stejně neroztahují. Zahřeje-li se náhle vnitřní nebo zevnitřní stěna sklenice, roztáhne se tím poněkud více než protější stěna, která, zvláště je li tlustší, nemůže stačiti tomuto rozšíření a proto pro svou křehkost musí puknouti. Z též příčiny nemáme stavěti sklenice ohřáté na studená místa, zvláště ne na studený kov, ani do ohřátých sklenic nalívatí studených tekutin.

Prve než nově koupené sklenice na zaváření upotřebíme, dají se do hrnku, obecpou senem, aby se při vaření neházely a nerozbily, načež naleje se na ně studené vody a dají vyvařit. Potom v tétož vodě nechají se vystydnouti, pak vyndají a teprv upotřebí.

Na mytí skleněného nádobí má býti zvláštní škopík, protože dřez bývá zamaštěný a tudíž se na to nehodí. Myje se ve vlažné vodě, aby nepukalo, buď žínkou neb flanelem, někde též vinným listím nebo kopřivami a solí.

Broušené a snad ztemnělé sklo myje se jemnými pilinami s ostrým octem; zamaštěné sklo se čistí studeným luhem nebo slanou vodou, nebo kašičkou z vody a prosáté křídý, vždy pak se čistou vodou opláchne. Sklenice omyté klopí se na zvláštní k tomu zřízené prkno, do něhož stojmo dřevěné tak vysoké hřebíky zaraženy jsou, aby sklenice na nich viseti mohly a prkna se nedotýkaly. Když uschly, vyšoupají se čistým plátnem, aby se leskly.

Na čistění láhví nemá se nikdy, jak zhusta se stává, upotřebiti broků. Jak známo, dělají se broky z olova, jemůž pro tvrdost přidává se něco utrýchu (arsenik). Dají-li se do láhví a

hodně poírásají, udělá se v nich tenký povlak olovnatý, který jedovatě může působiti. Zvláště v kamenných láhvích, protože jsou drsnější než skleněné, může býti po takovém čištění značná vrstva olova nasazena, kteráž vyplachováním vodou se neodstraní. Proto čištění láhví děje se lépe pískem, skořápkami z vajec. Velmi dobrý jest na to tenký železný řetěz, protože účelu také dobře vyhoví jako broky a při tom je zdraví zcela neškodný.

Nechce-li nečistota z láhví pustit, naplní se louhem a nechají tak stát několik dní. Je-li usedlina zelená na dně láhve nebo kámen kotlový (z vápenité vody), naleje se do ní trochu vody, jak vysoko nečistota sahá a přikape trochu kyseliny sirkové (olium, vitriol), zamíchá a nechá státi až se nečistota oddělí. I také se jen samotné kyseliny sirkové dá trochu do láhve, zandá zátkou, protřepe, potom opatrně vyleje a láhev čistě mnohokrát vodou vypláchne.

Kyselina sirková (vitriol) jest sloučenina kyslíku se sírou; jest to nejprudší, velmi nebezpečná a jedovatá kyselina, která se může velmi snadno zapáliti. Ruce neb šat jí postříkaný se takéž spálí; proto třeba s ní velmi opatrně zacházeti. Kdyby trochu vitriolu ukáplо někde na tělo, musí se místo ono okamžitě nějakým šatem dobře osušiti a potom mandlovým olejem potírati; nikdy však se nesmí dávat do vody, poněvadž by se takto bolest velmi zhoršila. Dáme-li trochu vitriolu do vody, zahřívá se tato silně; proto se tam musí liti velmi opatrně a zvolna. Nikdy se ale voda do této kyseliny nesmí liti, sice praská a stříká jako rozpálené máslo, lije-li se na ně voda. Též se vápenitá usedlina, z tvrdé vody pochodící, z láhve odstraní, když se do ní naleje trochu kyselinou solnou přikyslé vody.

Na zelenou usedlinu v láhvích, aby pouštěla, používá se též velmi dobře první vody z vařeně čočky.

Láhvíčky od oleje tabulového čistí se vinným líhem (spiritus) a potom dobře vypláchnou.

Padne-li zátka do láhve, vpustí se tam ve dvě přeložený motouz (špagat) až na dno, aby však oba konce jeho zůstaly venku; pak se láhev obrátí, aby zátka padla do hrdla a tak se hledí dostat do oka z motouzu, načež se vytáhne.

Zátka nemá se nikdy v láhvi nechat, poněvadž tam splесniví neb zatuchne a pokazí tak každou tekutinu.

Nemůže-li se skleněná zátka z láhve vyndati, nahřeje se znenáhla hrdlo její, ale opatrně, aby nepuklo. Teplem se hmoty roztahují, proto rozšíří se tak poněkud hrdlo láhve, a zátka se vyndá. Na rozličné věci v kuchyni, ku př. na míšániny kořenné, jsou výhodné láhvíčky se zátkami k zašroubování, jako mají materialisté nebo v lékárnách; takové ničeho ven nepropouštějí.

Nádobi dřevěné vyžaduje přede vším čistoty, protože vše do sebe přijímá; snadno plesniví a zahnívá, zvláště když v něm atálo

voda stojí. Tu pak uvnitř potáhne se jako slizem, kterýž vodě dodává odporný hniječ zápach, a rozumí se samo sebou, že pak i jídla z ní upravená nemohou býti chutná. V pořádné kuchyni se nikdy přes noc voda na vaření pokrmů v štoudvi neb konvi netrpí; večer se z ní vyleje, vypláchne a poklopí. Pro potřebu nenadálou dá se trochu vody do hrnce a přikryje.

Nové dřevěné nádoby musí se před upotřebením ostrým louhem vypařit, až ztratí vůni smolnou, potom dobře se vydrhnou a vysuší. Louh rozpouští pryskyřici ve dřevě. Čisté vysušené dřevo nemůže působiti škodlivě na tekutiny v něm obsažené, toliko jest s to jim dodati jistou příchut. Nádobí ze dřeva obsahujícího tříslovinu, k. p. dubové, sděluje jí vždy něco s tekutinou, která do něho byla vylita. Smolnaté druhy dřev, jako k. p. jedle, z nichž nejvíce naše domácí nádobí se hotoví, dodává tekutinám na-
hořklou příchut.

Zmíněné vady dřevěných nádob mohou se odstraniti laciným a velmi praktickým způsobem, když totiž uvnitř se nechají vypáliti. Tak vnitřní stěny nádoby se pokryjí zuhelnatělou vrstvou, kterou tekutiny ani nerozpouštějí, ani žádnou příchut a barvu od ní neberou. Uhel na vzduchu za obyčejné teploty mění se jen velmi málo, ve vodě pak skoro nic. Třeba jen takovou nádobu po vypálení a zuhlení velmi dobře vymyti. Po vrchu čistí se dřevěné nádoby, jakož i prkénka, vařečky a pod. jemným prosátým pískem a trochem mýdla neb sody, aby bylo bílé. Vál se však nikdy nesmí pískem drhnouti; jen se myje kartáčem a měkkou vodou neb louhem a čistou vodou opláchne. Pískem drhnutý vál jest drsný a kostrbatý a bývá potažen jako vláknem. Při děláni nudlí nebo buchet to ovšem neškodí; má-li se však na takovém vále dělati, k. p. těsto máslové a podobné, které se nesmí skoro nic moukou podsypávati, tu by se do těch vláken nadělalo mouky, která se nikterak nedá smést ani oprášiti. Proto na takovéto jemné těsto musí býti vál hladký, jako leštěný, aby se ani málo mouky na něm neudrželo. Ve velkých kuchyních dělají takové věci na ploše z bílého mramoru. Vápnem myté nádobí dřevěné jest sice bílé, ale velmi drsné a dostane jako srať na povrchu.

Také čisti se nádobí dřevěné, k. p. od másla, takto: Naplní se vodou rozmíchanou s trochem mouky a otrub a nechá pak státi až počne kysati. Potom se to vyleje a dá třeba po troškách vepřovému dobytku, nádoba pak čistě se vydrhne a opláchne. Nejlépe takové dřevěné nádoby drhnouti uvnitř jen kartáčem a ne pískem, poněvadž kdyby nedopatřením zůstalo v ní vězeti nějaké zrnko písku, potom na zubech skřípe a je kazí; totéž platí i o vále a nádobě, v níž chováme sůl.

Vařečky, prkénka atd. mají se mýti taktéž ve zvláštním škopíčku; nikdy ne snad v toméž kde nádobí se myje, protože ve

vodě od nádobí zamaštěné se zkazí a nejsou nikdy potom tak bílé, neboť dřevo vše do sebe vtáhne. Prkénka a vařečky zamaštěné mohou se i vyvařit, ale hned za horka se z vody vezmou, aby se masnota do nich zase nevťáhla, na to vydrhnou a usuší. Prkénka větší, jež do nádoby se nevejdou, očistí se ostrým louhem a pískem a pak velmi dobře opláchnou, a jest dobře, aby žádný písek na nich vězeti nezůstal, ještě při oplachování kartáčem je vydrhnouti.

Vařeček má býti zvláště dostatek, aby se každé jídlo zvláštní vařečkou mohlo míchat, k. p. vařečka od omáčky, sardelové nehodí se opět do jiného jídla, k němuž sardele se nedaly. Prkénko, na němž třen byl česnek nebo sardele, musí se hned po upotřebení opláchnouti, taktéž i nůž a ruce.

Náčiní jídelní. Lžice. V domácnostech se užívá lžic buď plechových nebo cínových a také stříbrných. Lžice vůbec nemají se drhnouti pískem, protože se takto poškrábou a odrou, a plechové potom rezaví. *Cínové* se čistí, jako při pocínovaném nádobí udáno. Při koupi jich třeba pozornosti, aby v cínu nebylo olovo.

Lžic z pakfongu a vůbec barvou přízloutlých nemělo by se nikdy v kuchyních užívat, protože v kyselých pokrmech nabíhají a tyto dostávají od nich velmi odporou příchut.

Při kupování lžic stříbrných a vůbec věcí ze stříbra musíme se vždy přesvědčiti, jsou-li na nich vyraženy obě známky. Hotovitel totiž vyráží na nich svou pečeť a vedle té vyrazí punzovní úřad taktéž svou známku, k. p. 13, kterouž se udává hodnota stříbra a mnoho-li přimícháno je mědi. Hodnota stříbra odedávna počítá se dle hřivny, kteráž váží 16 lotů. Stříbro slove 16 lotové, když v 16 lotech stříbra není žádná cizí přísada; 13 lotové, když v 16 lotech obsaženo pouze 13 lotů stříbra a 3 loty mědi atd. — Chybí-li tyto známky, jest to vždy zboží podezřelé. Jakost stříbra na hotovení nádobí jest zákonem ustanovena; u nás je předepsáno stříbro 13 lotové.

Černají-li lžice od některého pokrmu k. p. hrachu, vajec, jest to znamením, že v nich jest mnoho mědi. Jsou to pokrmy obsahující síru, kterážto s mědí ve stříbře se slučuje co siriak měďnatý a se stříbrem co siriak stříbrnatý, jež oba stříbro přičernale povlékají.

Takto zakalené lžice stříbrné se vyčistí, když se velmi jemně utřenou solí kuchyňskou neb i sazemi dobře trou a pak opláchnou.

Avšak solí utvoří se na nich často hnědé skvrny, pocházející od chloridu stříbrnatého. K zapuzení jich omočí se kousek jemného plátna ve čpavku a pak místa poškozená jím natírají, čímž nabudou dřívějšího lesku, poněvadž chlorid stříbrnatý ve čpavku se rozpouští. Potom se čistým plátnem vyšoupají.

Zašlé stříbrné lžíce se čistí pálenou magnesií neb trupelem na stříbro. Tento rozmíchá se s trochou vody, pak se tou směsí na mýdlo štětkou lžíce potrou, a když nátěr je skoro zcela suchý, srnčí kůži dobře se vyšoupají, až se lesknou; avšak často se též takto poškrábou a ztratí lesk, zvláště není-li prášek velmi jemný. Ostatně se stříbro vůbec a zvláště stříbrné lžíce čistí vlahou vodou, mýdlem a flanelem, opláchnou, utrou a uloží zvlášť, aby se od nožů nepoškrábaly. — Potřebují-li se stříbrné lžíce zřídka kdy, uschovávají se zabalené do jemného papíru.

Nože i vidličky nemají se nikdy dáti do vřelé vody až po střenky, tím méně tedy celé i se střenkami, protože tmel, jímž želízka do střenek zadělána jsou, se rozpouští a želízka se pak viklají.

Při čistění se jen ostří nožů (želízka), jeden po druhém omočí v horké vodě, omyje, oplachne a otre. Potom se každé želízko navlhčí vodou, posype jemně rozetřeným vídeňským vápnem a za chvíli zátkou nebo kouskem hlazeného lípového dřeva a konečně čistým klůčkem vyšoupá, až se leskne.

Dobré vídeňské vápno jest v kusech; na moučku rozpadlé jest zvětřelé a není k potřebě. Uschovává se v láhvi dobře zandané, aby k němu vzduch neměl přístupu.

Nože a vidličky také se mohou čistiti prosátým popelem. Avšak při každém čistění jich, ať se děje čímkoliv, musí se vždy střenky zaobaliti do suchého šatu, aby na ně z prášku, jímž se čistí, nic nepřišlo, poněvadž tím škodu trpí. Jsou-li střenky stříbrné, čistí se jak udáno při stříbře.

Všeliká na želízkách vyražená znaménka, jakož i vyryté prohlubiny a ozdoby kolem střenek a na nich musí se kartáčkem dobře vyčistiti. Zvlášť pak vidličky třeba bedlivě prohlédnouti, aby nikde mezi zuby nezůstala nějaká nečistota, a proto čistou obrubou se musí dokonale vytříti.

Skvrny od rezu pomáží se olejem, potrou hladivcem čili hladícím kamenem a buď korkovou zátkou neb srnčí kůžičkou šoupají, až rez pustí. Aby opět želízka lesku nabyli pomáznou se kašičkou z vídeňského vápna a oleje a potom klůčkem se vyleští.

Nože a vidličky uschovávají se v suchu, každý kus zvlášť v papíru zaobalen, aby se nedotýkaly. Potřebují-li se některé nože a vidličky málo kdy, jest třeba, prve než se uloží, potřít je tenkou vrstvou oleje, čímž se uchrání před účinkem kyslíku vzduchového a tudíž nerezaví. Stříbrné náčiní jídelní jest nejlépe mítí dobře uzavřené, čímž se nejsnáze předejde možné ztrátě a tudíž i vyhne

mnohým mrzutostem a podezření, pro kteréž již mnohá služka nevinně byla stíhána, ano i uvězněna. Jsou některé domácnosti, kde takovéto náčiní mají ustavičně jako na obdiv vystavené; avšak na člověka vzdělaného to činí dojem marnivě chlouby, kdežto nevzdělané popudí k závisti. Proto chce-li paní takové náčiní okázati, nechť to učiní jen u příležitosti nějaké hostiny — pak jest to na místě; avšak ať se pilně střeží, aby z příčin svrchu udaných ho nevyndala ze schránky více než je potřebí. Bylo by to právě tak směšné, jako když se na mnohých vesnicích nevěsta o svatbě převlíkne třeba do šestnácterych šatů, snad aby ukázala, jak je bohatá, což však jak z důvodů svrchu udaných, tak i proto, že takové marnivé a chloubné přestrojování jest zbytečná a tudíž nepotřebná práce, schvalovati nelze. Takové jednání prozrazuje zajiště velkou bradavici na mozku, nebo jak jeden Němec říkal: „Velkej borovica!“

Na prádlo na stůl jako na ubrusy, ubrousky v některé domácnosti napředou si samy a dají je potom udělati. Kupují-li se však takové věci již hotové, musí se dáti dobře pozor, není-li přize na nich promíchána bavlnou. Čistě přízový ubrus jest obyčejně těžší než bavluňný. Nejlépe se ovšem rozezná drobnohledem vlákno bavlněné a lněné. Není-li však drobnohled po ruce, postatí ke zkoušce abychom se neošidili při koupi plátěných látek, rozpustiti trochu červce (kočenil — cochenil) v silném líhu a pak v něm ostřížek látky za plátno vydávané omočiti. Je-li čistě lněná látka, zřítalová v onom roztoku; je-li bavlněná, světle zčervená; a je-li len bavlnou míchaný, sestřakátí. Tataž zkouška může se stát i mořenou čili krapem. Rozpustí se jí trochu v líhu, a omočíme-li v ní ostřížek lněný, zbarví se na žluto do červena; dá-li se tam ostřížek bavlněný, bude světle žlutý.

Prádlo na stůl nutno držeti v největší čistotě, aby nesta-
mnělo a nezažloutlo. Jakmile se se stolu vzalo, nesmí se nechati
snad na hromadě ležeti, nýbrž třeba je rozvěsiti, aby oschlo,
jinak se skvrny pochodíci z vlhkosti v něm zaleží; tyto nejen
nikterak se nevyperou, ale časem sprachnivěji a vypadnou. Chceme-li
takové zaschlé skvrny odstraniti, dá se lžíce jemně utřené soli
kuchyňské a malá kávová lžička salmiaku na prášek utlučeného
do trochy vody rozpustiti, tím se skvrny natrou, pak dají na slunce,
a to se opakuje tak dlouho až zmizí.

Prádlo na stůl má se práti co možná zvlášť samo pro sebe,
aby z jiného prádla se nic do něho nevtáhlo; mimo to dlužno je
velmi čistě vymáchat, aby nemělo odporný čich mydlinami. Voda
na ně má býti vždy měkká a též dobré mýdlo. Čím méně ztratí
mýdlo při vysoušení na váze, nebo čím menší zbytek zůstává,
když se ho kousek spálí, anebo čím menší usedlina se jeví, roz-
moč-li se mýdlo v líhu — tím jest lepší.

Aby stolní prádlo bylo velmi bílé, namočí se do měkké vody, v níž je rozpuštěna na každých 15 litrů vody 10 dekagr. bledny (boraksu), potom se vypere ve vřelé vodě mýdlem, nebo v mydlinách a vymáchá.

Zvláštní opatrnosti třeba při praní ubrousků, pytlíků a všelikého plátna na cezení, vytlačování a vaření jídel. Všecko takové o prádlo nesmí se nikdy práti v luhu, ale jen bez mýdla, aby jídla v něm vařená nebo cezená nedostala špatnou příchut, čili jak někteří říkají, aby potom nepáchla „pradlenou“, nač ještě i při cezení a vaření jest upozorněno, poněvadž je to velmi důležité. Po každé, jakmile cezení je ukončeno, má se hned pytlík nebo plátno obrátiti, dobře v několika vodách vymnouti a pak rychle nechati usušiti, jinak by všeliký kal v tkanině zasehnul a pytlík by se zkazil.

Stane-li se na ubruse skvrna buď od vína, ovoce atd. nebo zatřísnila se vůbec, musí se hned zaprati, sice se zaleží a potom obtížněji pouští. Dobře se namydli, načež v podmáslí nebo v teplém mléce nebo v syrovátce se pere, až skvrny pustí; potom se prádlo vymáchá a usuší.

Nebo se na takové zatřísnění upotřebí bílicí tekutiny obsahující chlor, kterážto všechny rostlinné barvy zničí; proto i také proužek papíru lakmusového, buď červeného neb modrého, v ní namočený zbělí. Tekutina tato jest barvy bílé, velmi čistá, někdy trochu načervenalá, což však neškodí. Před upotřebením rozředí se trochem vody, protože velmi silná prudí prádlo; naopak ale mnoho rozředěná nemá toho účinku. Když touto tekutinou skvrny z prádla se odstranily, jest velmi prospěšné hned je ještě vyprati v sirnatanu sodnatém, vodou rozředěném, jehož pod jménem „antichlor“ se užívá k úplnému vypravení chloru z látek tímto bílených. Tím se zničí škodlivé účinky chloru a prádlo se nezprudí; třeba je však ještě dobře vymáchat. Na tentýž způsob odstraní se skvrny inkoustové z prádla, zvlášť možno li je dáti ještě na slunce.

Skvrny od vína strojeného (padělaného) poustějí tíže než od vína pravého. Zcela bez prospěchu jest skvrny od červeného vína posypávatí kuchyňskou solí.

Skvrny inkoustové nebo od rezu také se vypudí, potrou-li se za čerstva citronovou šťávou, hned vyperou a dobře vymáchají. Je-li skvrna již zastaralá, ohřeje se šťáva citronová na lžíci (možnáli stříbrné) a tak teplou pokape a pak vypere.

Zaleží-li se skvrny od rezu, zprudí prádlo a časem vypadnou. Takové skvrny třeba hned jak se udělaly, vypuditi. Buď se namočí trochu vinného kamene do malé částky vody, dá vařit a pak do vařícího zarezavělá skvrna se omátí a potom ve vodě vypere.

Nebo se taková skvrna namočí ve vodě a drží pak nad parou vařící vody, při tom posype šťovíkovou čili ščavelovou solí (Kleesalz)

na prášek utlučenou, dobře se rozetře, potom hned vyperá. To se dle potřeby i opakuje. Tak se čistí i skvrny od inkoustu.

Jsou-li skvrny rezavé již starší, omočí se ve vodě, pokapou asi 1–2 kapkami rozředěné solné kyseliny vymnou a potom vymáchají v několika vodách, což se musí i třeba opakovati.

Nebo se skvrny od rezu omočí ve vodě, pomydlí, málo posypou šfovíkovou solí a potom rozpálenou (ne žhavou) plechovou lžící přejedou a hned vyperou.

Také zmizí skvrny od ovoce, když se povlhčí a drží nad hořící sirou; hořením vydává síra kyselinu siřičitou, kterou barvy rostlinné se ruší. Kávou nebo čokoládou povstale skvrny čistí se za čerstva studeným mlékem; jsou-li již starší, tedy studenými mydlinami a potom na bělidle.

Prádlo na stůl nemá se nikdy škrobiti. Taktéž se nemá nikdy mnoho modřiti, zvláště ne kamínkem, nýbrž jen zcela malinko buď ultramarinem neb indigem.

Prve než se prádlo uschová musí býti náležitě dobře suché. Proto po vyžehlení nechť se ještě rozloží v teplé a suché místnosti, až dokonale uschne. Ukládati prádlo navlhle aneb do vlhkého místa, jest nejvýše škodlivé.

VI.

O látkách potravních a jich kupování.

Důležitost, jakou potrava pro tělo lidské má, vyžaduje dokonalé znalosti všech látek potravních, jichž v kuchyni potřebujeme, poněvadž jen tenkrát pokrm se daří a jest dobrý, když jsme na něj koupili látky dobré jakosti. Tak k. p., kdybychom chtěli udělati bifstek (beefsteak) z masa jakéhokoli, třeba z dobytčete hubeného nebo starého, tu by nebyl k jídlu a všechna práce by byla marná, protože vzata byla na něj špatná látka. Podobně jest to se všemi potřebami v kuchyni: jídlo sebe lépe uhledené nebo dle předpisu upravené nestojí za nic dělá-li se ze špatné látky, aneb používá-li se k němu špatných přísad, k. p. nedobrého másla, žluklé slaniny, falšované mouky, octa kyselinou sirkovou (vitriol) zostřeného, jak nyní zhusta se prodává atd.

Proto patří k nezbytným vlastnostem dobré hospodyně, aby mimo přípravné vzdělání a cvik v kuchyni znala též dobře potřebné látky pro kuchyň kupovati.

Za času nynějšího jest kupování látek potravních pro mnohonásobné podvody a falšování jich mnohem obtížnější, než před nedávným ještě časem; a proto třeba nyní mnohem důkladnější znalosti zboží než dříve, kdy ještě více poctivosti panovalo. Protož nesmí se lhostejně, jen tak ledabylo, bez rozmyslu látky potravní vybírat, jelikož hodnota a jakost jejich jest velmi rozdílná, a často krásný zevnějšek zakrývá zboží pramizerné.

Dne 26. ledna 1889. byla ve Vídni otevřena pokusná stanice na zkoušení potravin, co do jejich hodnoty a pravosti, a od té doby až do 1. září 1889. bylo zkoumáno 229 různých potravin, z nichž 73 bylo seznáno špatných, čili jinak řečeno: 32% bylo falšovaných — zajisté ohromné to procento!

Proto kupovati zboží abychom se neošidili, dobré od špatného, zfalšovaného dovedli rozeznati; dále abychom dobrou sice věc nepřeplatili: tomu všemu naučiti se rozuměti není žádná maličkost, ale jest uměním, které patří do přípravného vzdělání dívek, aby, než založí svou vlastní domácnost, osvojily si znalosti zboží, i také je dobře a prospěšně kupovati dovedly; jinak to stojí muže mnoho peněz, když jeho mladá žena teprv vlastní škodou učiti se musí.

Paní, jež zboží jak náleží nerozumí, nechá se i snadno od čeládky ošiditi, kterážto, není-li svědomitá, hledí často nevědomost její k svému prospěchu využití, a na škodu její a celého domu podvodně kupuje. Stojí pak takováto paní naproti podobnému jednání bez rady a pomoci a pro svou nevědomost bývá nejen ošizena, ale i také vysmána.

Nebude zde od místa uvéstí některá povšechná hospodářská pravidla, jichž při kupování dbáti třeba.

Radívá se často, aby dívky neb nezkušené hospodyně, nemajíce samy dostatečné znalosti látek potravních, řídily se při koupi dle starších, jakožto zkušenějších, že tak snadno nebudou ošizeny. Proti tomu nedá se ničehož namítati, pakli ty, jež mladším mají býti učitelkami a jako vzorem, zboží skutečně dle jeho hodnoty kupovati umějí. Než stává se zhusta, že takováto rada bývá pochybena. Mnohá stará hospodyně zboží velmi málo rozumí a celé to dobré kupování jest u ní jen — smlouvání. Nemíní se však tím, aby se vůbec nesmlouvalo a každému dáti mělo, co za věc požádá, třeba za to ani nestála. Varovati jen třeba před smlouváním přílišným, které nemá za podklad žádnou skutečnou znalost zboží, nýbrž jen se smlouvá, aby se smlouvalo. Takové smlouvání jest vlastností odporná; někdy podobá se až žebrání, kde kupující na prodávací chce takřka slevu z ceny vyprositi, a takovou vlastnost neměla by si žádná vzdělaná hospodyně osvojovati. Nebo když ji kupec pozná co smlouvavou, nerad ji vidí, protože jej jen v práci zbytečně zdržuje a již napřed ví, že s ní bude míti trpkou chvíli. Taková pak dostane obyčejně zboží špatnější, protože mu nerozumí a jen tak na zdařbůh smlouvá a skuhrá. Chce-li paní neb hospodyně na prodávací pro sebe poctivost a ohled v cenách vynutiti, musí před ním co znatelka zboží prakticky se ukázati.

Třeba spolu zde i to podotknouti, že jest výhodněji kupovati vždy u jednoho a téhož obchodníka a nepřecházeti od jednoho k druhému. Tam bývá lépe obsloužena, než když obchodník ví, že zejtra zase přijde jinam. Každá spořádaná domácnost má svého kupce, řezníka, pekaře atd., od něhož stále dle potřeby kupuje, a mladá hospodyně nemá je voliti jen tak maně třeba proto, že blízko zůstávají, neb že se sami odporučili, neb jen dle příjemnějšího zevnějšku a úlisné řeči; nýbrž teprv po bedlivém uvážení a

náležité zkoušce má se pro jednoho a téhož prodavače v jakémkoliv odvětví na stálo rozhodnouti. Bedlivě ať na to hledí, je-li dům čistotný, míní-li od tamtud odebíratí k. p. mléko, máslo, sýr atd. Pisatelka těchto rádků jedenkrátě náhodou k tomu se namanula, že viděla vytlačovati tvaroch v pytlíku — s rukávy!

Zkušeností stvrzeno, že čím spřádanejší domácnost, tím spíše odebírá své potřeby stále z jednoho a téhož spolehlivého pramene, z čehož se pak vyvine mezi kupujícími a prodávajícími jakýsi přátelský poměr, kterýžto oběma slouží k spokojenosti. — Taktéž dokázáno, že domácnost není spřádána a šetrná, kde hospodyně po trzích od cizích, neznámých kupců, nebo každého dne skoro z jiného krámu kupuje; taková paní jest všude cizí a za takovou považována, ustavičně jest na zkouškách, pořád platí za vyučenou, nikdy ze škod nevybředne a mnoho peněz za špatné zboží rozhází.

Z pravidla nemá se nikdy kupovati na dluh, není-li toho nevyhnutelně třeba, protože zboží hotově placené bývá levnější a i také lepší, jelikož kupec nemůže na dluh čekati bez přirážení úroků.

Je-li toho však třeba, neb z jakéhokoliv ohledu výhodnější, tu nechť se kupuje na knížku. Pak ale ať pokaždé dá sobě paní cd čeládky jak knížku, tak i koupené zboží okázati, ať obě spolu porovná, aby snad nějaký nahodilý neb zúmýslný omyl za čerstvé paměti se mohl opravit.

Těž i tenkrátě doporučí se kupovati zboží na knížku, když bydlíme daleko od města, aby knížka byla jako potvrzením, že skutečně zboží bylo koupeno tam, kde se to výslovně nařídilo, což poslové při hotovém placení často opomíjejí a kupují je kdekoliv a třeba také špatnější.

Béře-li se zboží na knížku, nesmí se nechati dluh nahromaditi, poněvadž větší částky nesnadno se zaplatí; mimo to jakési lehkomyšlné, bezstarostné hospodaření, vlastně nehospodářství podporují a bývají takfka počátkem úpadku celého majetku.

Když pak jakýkoliv zapsaný dluh se platí, má se z pravidla o tom žádati potvrzení a toto pro možnou potřebu dobře uschovati, aby třeba dávno zaplacený dluh nemusil se platit ještě jednou.

Dále budiž pravidlem, zvláště v méně zámožné domácnosti, aby se nikdy nekupovaly věci nepotřebné. Kdo toho nedbá a kupuje věci nepotřebné, dojde konečně tak daleko, že nouzi a nedostatek trpěti musí v nevyhnutelných potřebách svého života.

Zboží, které se nezkaží a každodenně v domácnosti potřebuje, má se kupovati ve větším množství, do zásoby, aby se nemusilo pro každou maličkost teprv posílati. Jsou domácnosti, kde děvčka slouží skoro jen za posla. Sotva že s jednou věcí se od

kupec vrátí, již paní sobě vzpomene na jinou a tu opět naspěch pro ni běžeti se musí. Tak to trvá třeba po celou dobu, než se oběd uvaří. Takovým krejčárkovým živobytím se nejen mnoho času zbytečně proběhá, ale žije i také draže, protože na krejčárky hledí kupec nejspatnější zboží odbyti, z jehož ceny ještě částka za kornoutek a obsluhu se odrazí. Bydlíme li však na vesnici a třeba daleko od města, pak ovšem ani nelze každé chvíle tam poslati, nýbrž musí se to říditi tak, aby koupě skutečně stála za posla. Tu pak jest osvědčeně praktické v kuchyni na příhodném místě zavěsiti břidlicovou tabulku s kamínkem, na kterou se poznamená všecko, nač si vzpomeneme, že toho co nejdříve bude potřeba, hned za čerstvé paměti. Má-li se pak posel do města vypraviti, opiše se všecko, co na tabulce je poznamenáno a jemu doručí, a vedou-li se takové poznámky správně, zřídka kdy bude potřeba ještě druhého posla za prvním na kvap posýlati. Když však posel stojí již pohotově k odchodu, teprv si vzpomínati, co by tam asi ještě koupiti měl, anebo čeho nejdříve bude třeba, to jest již pozdě a kolikráte ve spěchu zapomene se na věc velmi důležitou, o které se třeba před chvílkou mluvilo a na niž pak nikdo nevzpomněl, a následek toho bývá třeba dost velká domácí mrzutost zbytečně.

Prve než některé zboží do zásoby se zaopatří, radno dříve koupiti ho jen malou část a zkusiti hned, jestli dobrá, k. p. hrách uvářčivý, káva nebarvená a pod. Je-li po chuti a vyhovuje přání, pak teprv se může větší část koupiti, a sice co nejdříve, dokud zboží, z něhož se na zkoušku vzalo, není rozprodáno. Hlavně na to pamatovati třeba, aby zásoby byly koupeny v nejlepším čase t. j. kdy se zboží jakého koliv druhu nejvíce na prodej nabízí. K. p. ovoce, zeleniny nejlépe kupovati v čase, když dozrály, než se uloží — tu jsou nejlevnější. Přilíš pozdě na trhu kupované ovoce může býti namrzlé, a takové k uschovávání se nehodí. Dříví na zimu má býti sveženo, dokud jsou dobré cesty; kdo odkládá, musí obvyklejš potom větší dovozní platiti a obdrží třeba dříví zcela syrové, kteréž ani nechce hořeti ani dobře nevyhřívá.

Zásoby mají se kupovati z první ruky, tam, kde se vyrábějí, ne pak od překupníků.

Z jakýchkoliv zásob, které v domácnosti se chovají, má se bráti dle míry a váhy, jak je udáno při uschovávání látek potravních.

V každé spořádané domácnosti třeba všechny příjmy a výdání náležitě zapisovati a účtovati. Proto ať hospodyně má svou knihu kam by zapisovala, co vydala pro kuchyň, špižírnu, sklep, za palivo atd.; též i příjem za mléko, máslo, vejce a pod. nemá nikdy opominouti poznamenati. Jednotlivé výdaje domácí neb i příjmy zdají se třeba nepatrné, jakoby za zaplání ani nestály; ale sečtou-li se za každý měsíc a pak konečně za celý rok, objeví

se počet nad pomyslení vysoký. Zapisováním a počítáním jen možno seznati, zdali domácnost zdárně prospívá nebo jistému úpadku jde vstříc. Na paměť pouze v tom ohledu spořádati není radno, poněvadž jest to příliš drahá nádoba, než abychom z ní náležitě stav svého hospodářství vypočítati mohli. I ve vydání musí se jednati dle jistého plánu, aby se dovedlo nejen s příjmy vyjít, ale i také ještě ušetřilo pro časy budoucí. Tu přede vším třeba věděti a pamatovati, že v měsících letních laciněji se žije než v době zimní, kdy se musí opatřiti svítivo, palivo a i teplejší oblek atd. Kde však na tento rozdíl se nepamatuje, tam pak obyčejně v zimě se nedostává, a následek toho bývají buď větší nebo menší dluhy, tito největší nepřátelé domácího štěstí.

Právě proto jest mnohá domácnost v nepořádku, že hospodyně nedovede hlavou pracovati, že neumí veškeré domácí potřeby přehlédnouti a žije jen, jak se říká, ode dne ke dni, a nedělá rozdílu mezi potřebným a zbytečným vydáním. Takto se potom peníze takřka pod rukama ztratí, aniž by se vědělo, kam se poděly a ustavičně se jich nedostává. Při takovém hospodářství, kde se vládne více jenom očima než rozumem, nemůže ani jinak býti, a hospodyně, která takto svou domácnost řídí, nedodělá se nikdy blahobytu, ale spěchá bezděky do nouze.

Tomu všemu s velké části bylo by lze odpomoci, kdyby správně všechny příjmy i vydání se zapisovaly, pak často přehlížely a srovnávaly. Bohužel, že zapisování a počítání jest od jakživa a až dosud neoblíbeným zaměstnáním skoro všech hospodyní. Ve školách se sice dívky učí důkladně psaní a počtům, ale jak vyjdou ze školy, dále o počty se nestarají, nanejvýš že při koupi přepočítají, jestli jim bylo na větší peníz dobře dodáno; na venkově pak namnoze se myslí, že dívka psátí a počítati vůbec nemusí ani uměti (!).

Poněvadž látky potravní bývají nyní často falšovány, zvláště přimícháním látek cizích, následkem čehož se jídlo ani jak patří nezdaří a i zdraví jest třeba škodlivé: proto jest záhodno časem látky, jež do kuchyně kupujeme, zkoumati. Na to se potřebuje rozličných pomůcek. Čili zkoumadel, jež v každé lékárně a i v materialních obchodech koupiti lze, k. p. tinktura jedová, která, protože jest pružce jedovatá, se musí chovati na místě před dětmi bezpečném v lahvičce dobře zandané a mimo to tmavým papírem zaobalené; dále papír lakmusový, kterýžto se rozstřihá na úzké proužky a takto pak co zkoumadlo potřebuje; potom líh salmiakový, který též dobře zandaný se uchovává v lahvičce, a mimo to ještě jiné porůznu v této knize udané věci, kdež i vzpomenuto jest, jak s nimi při zkoušce jest se zachovati.

Těž dobrý drobnohled (mikroskop, *) kdo s ním umí dobře zacházeti, jest v domácnosti vůbec a v kuchyni zvlášť užitečný nástroj. Udávát zcela bezpečně, k. p. není-li mouka míchána moukou z jiného druhu obilí, třeba pšeničná ječnou neb kukuřicovou a pod., poněvadž v náležitém zvětšení každý moučný prášinek z každého druhu obilí má jinací podobu. Těž se jím pozná, nejsou-li v šafránu přimíchány cizí květy, neb není-li v mléku škrob, žlutek a jiné přísady; neobsahuje-li vepřové maso trichyny atd.

Čeho pak zvlášť šetřiti třeba při kupování jednotlivých látek potravních, jest udáno při jich úpravě na začátku dotčených kapitol. Které pak látky potravní nenechaly se nikam zvlášť vřaditi, protože na mnoha místech se jich potřebuje, jako k. p. mouka a j.; anebo jsou jen pomocné, čili přísady do jídel jako: sůl, cukr, ocet, koření a pod., o těch je poučení níže v této kapitole.

Mléko.

Mléko jest zajisté nejpřednější potravou naší, protože se v něm nacházejí v náležitém poměru všechny látky, z nichž sestává tělo lidské. Obsahuje mimo máslo a sýr také cukr, rozličné soli i částičku železa, čehož všeho k zachování svému potřebujeme. Mléko jest tím živnější, čím více má másla a sýru, pak ale jest také méně záživné, poněvadž tučné mléko příliš lehce se nestráví; proto těžce nemocným nechť se dá jen mléko sladké sbírané.

Mléko přidává se v kuchyních k potravě málo výživné, jež bývá chudá na látky dusíkaté k. p. k rýži, bramborům a pod.

Zahřívá-li se mléko, povléká se bílou mázdrou, tak zvaným škraloupem, který není nic jiného než sýrovina, a kdybychom jej i stáhli, ojet na novo se utvoří.

Času letního a zvláště při bouřce kysne a sráží se mléko velmi snadno, t. j. cukr v mléce obsažený mění se na vzduchu v kyselinu mléčnou, od níž pak kysle chutná. Že se tak hlavně při bouřce děje, pochodí odtud, poněvadž ve vzduchu působením elektriny vyvinuje se silnější kyslík (jménem ozon), který rychleji okysličuje spřízněné látky, a proto mléko snadněji kysne a se sráží.

Avšak jest tu velmi dobrý prostředek, aby se mléko nesrazilo, Slouží k tomu dvojuhlíčitán sodnatý, jinak bikarbonát zvaný. Je-li totiž obava, že by se smetana neb mléko při vaření srazilo

*) Při koupi drobnohledu nebudiž tak na to hleděno, mnohokrát zvětšuje, nýbrž jak se zvětšený předmět zvláště ve svém ohraničení jasně a přesně objevuje; neboť platí staré pravidlo: Čím menšího zvětšení předmětu jest potřeba, aby až do nejmenších podrobností byl stetelný a jasný, tím lepší jest drobnohled.

dá se do něho hned za studena na litr mléka as na malou špičku nože bikarbonatu a zamíchá, čímž se sražení předejde. Ano i mléko již sražené, když s troškou bikarbonatu se rozkvedluje, tu syrovina srazerá se rozpustí. Na kávu pro hosta vzácného se ovšem taková opravovaná smetana nehodí, poněvadž nemá již více sladkou mandlovou chuť jako čerstvá a tudíž na žádnou potřebu ani do kávy se dávatí nemá.

Přidáním bikarbonatu do mléka slučuje se kyselina mléčná s kysličníkem sodnatým a vypudí slabší kyselinu uhlíčitou a sloučením tímto stává se neškodnou.

Překupníci mléka znají leckdes tento prostředek proti sražení se mléka; jenom že do něho míchají přecasto jen obyčejnou sodu, čímž nabývá mléko chuti jako louh, a dá-li se jí ve větším množství, nebo často, může i zdraví škoditi. Proto by se mělo užívati za nevyhnutelné potřeby jen bikarbonatu, který není o mnoho dražší, než obyčejná soda a mimo to zdraví tak neškodí. Viz o tom též poučení o vodě.

Která domácnost jest odkázána mléko kupovati, dostává zhusta jenom sfalšované, které pak obyčejně z pravidla pokazí každé jídlo, na které se upotřebilo, třeba bylo dobře dle předpisu upraveno.

Nejčastěji čěje se falšování mléka přilítím vody, čímž na míse sice přibude, ale jakost jeho se zhorší. Přilítí vody do mléka se pozná, když se do něho omočí drát ku pletení a kolmo zvolna vytáhne: je-li dobré, lývá drát mlékem potažen; je-li v mléce voda, vytáhne se drát jen mokrý. — Kápně-li se kapka mléka na nehet, tu, když mléko je dobré, jest kapka vrchem sklenutá a barvy veskrz stejné; rozlívá-li se však kapka a je-li její okraj průhledný neb modravý, jest v mléku voda. Špatné mléko se též pozná, když se naleje do sklenice a utvoří se kolem modrý, vodový okraj. Nebo kápně-li se kapka mléka do vody a padne ke dnu, jest to dobré mléko, poněvadž takové jest poměrně těžší než voda.

Draslem čili potašem a sodou značně smíchané mléko pozná se, že přilítím silného octa šumí.

Mýdlem sfalšované mléko tvoří při míchání bublinky jako mydly, které ale snadno sfouknouti se nechají.

Je-li mléko míchané buď škrobem neb moukou, pozná se, kápneme-li do něho několik kapek tinktury jodové a cno potom počne modrati.

Jehněčí mozek a vůbec všechny přísady v mléce poznají se velmi dobře pod drobnohledem. Cedíme-li takové sfalšované mléko skrz pijavý papír, zůstanou všechny přísady na papíře.

Někdy se stane, že při sbírání smetana se táhne, je slizovitá a i někdy jako hnílbou zapáchá; takové mléko pochází od ne-

mocné krávy a nemá se nikdy jísti. Je-li vůbec podezření, že by mléko bylo od nemocné krávy, tu na zkoušku smíchá se ho malá částka se stejnou částkou líhu salmiakového v čisté lahvičce a as 5 minut se třepe. Udělají-li se malé drobečky, které vespolek se slizovatými nitkami souvisí, jest kráva nemocna špatným zažíváním, a sice tím povážlivěji, čím více takové hmoty se okazuje.

Na zkoušku mléka, jak je dobré či mnoholy obsahuje smetany, slouží tak zvaný smetanoměr. Jsou to dva stojaté skleněné cylindry, mezi nimiž je přidělena stupnice (škála) rozdělená na 100 stupňů. Oba cylindry se naplní až po nulu mlékem, které státním vyloučí smetanu na vrh. Obnáší-li smetany 15 až 16 stupňů, jest mléko dobré.

Jelikož mléko všecko do sebe přijímá, musí se uschovati v nádobách velmi čistých, v chladné a dobře povětrávané místnosti. Též se nesmí mléko nechati státi v nádobách měděných, cinkových neb takových, jež obsahují olovo, poněvadž kyselina mléčná tyto kovy velmi snadno rozpouští, čímž dodává se mléku přísady zdraví velmi škodlivé, ano i jedovaté. Totéž platí o nádobách hliněných neb i železných s glasurou obsahující olovo (viz o nádobí měděném, hliněném a železném.)

Času letního, aby se smetana uchovala sladká do druhého dne dá se do láhve a postaví do studené vody. Voda se však často čerstvou musí obnoviti, aby se takto teplo od smetany odvádělo. Ostatně viz o tom zmínku ještě při uschování látek potravních.

Nebo se může smetana nebo mléko zvařiti, čímž taktéž před sražením na nějakou dobu se uchová. Avšak vařené mléko není již tak dobré jako syrové: za jedno pozbylo kyseliny uhličitě a a tím i také na chuti a i zážitelnosti; za druhé pak ztrácí takto i na bílkovinu a tudíž i také na výživnosti. Proto mnohým jest milejší káva se smetanou syrovou než zvařenou. Má-li býti mléko co nápoj pro nemocné, ať se jim pak vždy podává jen syrové, nezvařené, ale musí býti jisto, že pochází od zvířete úplně zdravého, jinak by se mohlo syrovým mlékem více uškoditi než prospěti.

Kyselá smetana pro kuchyň má býti co možná čerstvá, chutná a hustá, bez všeliké perné příchuti; jinak zkazí každé jídlo, do něhož se přidává.

Máslo.

Bez mastidla nelze v žádné kuchyni se obejiti; neboť pokrmy nemastné nejsou ani chutné ani záživné. Máslo, sádlo a jiné tuky slouží nám netoliko za potravu, ale i co koření jídel.

Pokrmu obsahující škrob k. p. chléb, brambory a pod. lépe a snadněji se zažítí omaštěné než nemastné. Tuky však samy o sobě jsou těžko stravitelné, neboť se v žaludku jen rozpouštějí a teprva ve stěvách pomocí žluče se stráví. Proto požívány u větším množství trávení ruší.

Ze všech druhů tuků jest máslo nejchutnější a lehce stravitelné; proto pro nemocné, zvláště na žaludek, mají se pokrmy upravovati vždy jen s máslem; je-li nemoc (žaludková) těžší, zakáže lékař i máslo vůbec.

Máslo může býti dle jakosti velmi rozdílné: závisí to nejen od povahy dojnice, neboť každá kráva nedává stejné dobré máslo, ale i krajina, krmivo, roční doba a mimo to i způsob jak se smetanou se zachází, mají rozhodný vliv na jakost másla.

Vždy lépe pochodíme, koupíme-li máslo tučnější, ač je dražší; nebo co bychom na penězích při koupi špatnějšího tvarohovitého másla ušetřili, jest zisk jen zdánlivý, poněvadž takové ani tak nemastí a tudíž se ho potřebuje mnohem více, mimo to ani na každé jídlo se nehodí. Tučné máslo bývá těžší na váhu; proto na pohled jest ho kilo menší kus, než másla špatného, obyčejné při tlučení spařeného. Stupň teploty, jakáz při tlučení v máselnici jest, má veliký vliv na jakost másla. Čím vyšší teplota v máselnici, tím rychleji se máslo oddělí; ale co na čase se získá, ztratí se opět na jakosti másla, poněvadž takové spařené máslo při stloukání mnoho sýroviny do sebe přijme, a proto také nemůže míti nikdy v sobě tolik tuku a tudíž, třeba bylo lacinější, přece jest drahé. Takové máslo se též velmi brzo kazí, zvláště není-li dobře v mnoha vodách vypráno: utvoří se v něm kyselina máselná, kteráž máslu dodává ne příjemné, žluklé chuti, kteroužto nelze více zcela napravit. Radívá se, aby takové žluklé máslo buď nové neb přehřívavé se vyškvařilo s cibulí a kůrkou chlebovou, že potom chutná jako dobré. Takto napraví se sice máslo poněkud, ale že by se ku každé potřebě hodilo, není pravda, poněvadž příchut cibulová vadí. Dobře však může se upotřebiti na jíšky k polívkám, buď hrachové, čočkové, bramborové, nebo na cibulovou omáčku, ale jen pro domácnost, ne pak pro hosta.

Také se žluklé máslo trochu napraví, když se vloží do vody, v níž jest na kilo másla rozpouštěno 8—10 grammů dvojuhlíkatu sodnatého (bikarbonat), pak dobře prohněte a nechá v ní přes noc. Druhého dne se opět prohněte a na to v několika vodách dobře vypere. Tím se kyselina máselná uvolní a odstraní.

Nebo se na takové máslo naleje as třikrát tolik vody mnoho-li je másla, dá malou chvilku povařit, nechá pak vystydnout a stuhlé máslo na povrchu potom sebere a na jíšku anebo na maštění plechů upotřebí. Je-li ho však mnoho, tu se dá na rendlík opět rozpustiti, a když se počne vařiti, dá se do něho asi hrstka pšeničné krupice a převaří se.

Aby se žluknutí nového másla zabránilo, přidávají do něho hned po stlučení část soli; nesmí se jí však přimíchati mnoho, poněvadž jen mírně osolené jest mnohem chutnější a i zdraví prospěšnější. Na 1 kilo másla postačí úplně 16 g soli; k uschování delšímu soli se ovšem více. Viz uschování.

Nynějšího času, kdy máslo a vůbec omastek jest velmi drahý, musí hospodyně všelikým mastidlem šetřiti, ale ne snad aby málo mastila; neboť pokrm málo omaštěný jest nezdravý a tvoří zácpu, přemaštěný pak jest taktéž nezdravý a mimo to i plýtvání omastkem. Každodenně jen dvě lžíce másla bez potřeby proplytvati, činí do roka 10—12 kilo v ceně tolika též zlatých, za které by se bylo mohlo koupiti alespoň 8—9 zajíců nebo jiná potřebná věc.

Nyní ještě zbývá povědět, nač při koupi másla zvláště hleděti dlužno.

Máslo musí býti tučné, chuti sladké podobné ořechu, jemné, bez všeliké příchuti a nechá-li se ho kousek na ruce rozplynouti, nesmí po něm zůstat zbytek jako těsto. Na pohled ať jest hutné, stejné barvou, ani nápadně žluté, ani bílé, ani proužkované, což by svědčilo, že bylo barveno nebo smícháno s cizími látkami. Přitlačí-li se na ně prstem neb rozkrojí-li se nožem, nesmí ani voda neb podmásli vyprýstěti, kteréžto látky se často v dosti hojné míře od nesvědomitých prodáváčů v něm ponechávají, aby bylo na váhu těžší.

Z této příčiny bývá někdy smícháno s cizími látkami, k. p. s bramborovým škrobem, jemně strouhanými brambory, křídou, sádrou a pod. Takové máslo bývá suché, trupelnaté, drobí se, není tak mastné a rozetře-li se ho kousek mezi prsty, pozná se v něm něco cizího, co se nerozpustí, ale jen zmolí.

Dá-li se kousek takového podezřelého másla na tlustší vrstvu ať jako dlaň velkých lístků z pijavého papíru a položí pak na teplou plotnu, tu máslo se rozpustí a vtáhne do papíru, přísada pak zůstane na vrchu. Tato se pak může zkoumati takto: Zdá-li se, že pozůstalý zbytek jest tvaroh, zmizí s papíru, když na něj nakapeme líhu salmiakového; je-li to však škrob, zmodrá přikápnutím tinktury jodové; nezmodrá-li pak a ani nezmizí s papíru jest pozůstalá přísada z mineralií (nerosty), k. p. křída, sádra a pod. — Vůbec takové máslo, jež obsahuje cizí přísady, když se rozpustí neb s vodou zvaří, usadí na dno nádoby tuhou usadlinu, kterážto se může podobně, jak právě udáno, zkoumati.

Někdo podvodně přidává též bílek do staršího másla, aby vypadalo jako čerstvé. Když kousek takového másla vypereme ve vlahe vodě a tuto potom dáme svařit, srazí se vypláchnutý bílek a plove v ní v kouscích na povrchu. Kdyby se takové máslo nakládalo, zapáchl by v něm bílek a zakázil všecko. Vůbec máslo jakoukoliv přísadou nehodí se k nakládání a ani na jídlo není dobré. Máslo barvené se pozná, když se náležitě vypere ve vodě a tato se jím zbarví.

Chceme-li máslo v letě nějaký den čerstvé zachovati, napěchuje se pevně do sklenice nebo čistého hrnku a na vrch se naleje zvařená ale vystydlá voda a tato denně obnovuje.

Vypírá-li se máslo denně v čerstvé vodě, ztrácí tím mnoho na své příjemné chuti. — Máslo dobře ze všech tvarohovitých částek vyprané uchová se déle čerstvé, když se zaobalí do ubrousku omočeného ve vodě, v níž se prv trochu drasla (potaše) rozpustilo. — Kupujeme-li máslo převařené, musíme se přesvědčiti, není-li chuti odporné. Dobré takové máslo jest sladké, krupičkovité, pěkně žluté a beze vši cizí příchuti; avšak není tak pro žaludek zdravé, jako máslo nové, jež obsahuje něco sýroviny, kterážto napomáhá k snadnějšímu strávení.

Máslo převařené bývá často falšováno přimícháním hovězího loje.

V novější době přichází do obchodu máslo po umělecku připravované, tak zvaný *Margarin*. Upravuje se ze zvířecích tuků, jmenovitě z hovězího loje, a sice tím způsobem, že se při rozdílném bodu tání rozloží ve dvě nestejné látky: v t. zv. *margarin* při bodu tání 20—22° Celsius — a v *stearin* při bodu tání 48—50° Celsius, z kteréhožto posledního, poněvadž pro výživu nemá ceny, dělají se svíčky — z prvnějšího pak, totiž z *margarinu*, upravuje se s přísadou kravského mléka umělecké máslo pro obchod.

Poněvadž jest vydatnější než jiné tuky, brává se ho vždy o třetinu nebo čtvrtinu méně než těchto. K. p. na máslové těsto místo 560 g jen 350 g.

Jmenovitě hodí se dobře na smažení koblih a jiných moučných jídel, že ho do sebe tak nenatáhnou.

Na smažení řízků a vůbec masa musí se vždy hodně rozpáliti, a je při něm ta výhoda, že nikdy nestmaví ani nepřismažne.

Sádlo vepřové.

Dobře vyškvařené sádlo musí býti bílé a čisté, ani příliš pevné ani měkké, bez vůně a cizí příchuti. Též nesmí v něm býti sůl, sice jest na váhu těžší, ani nesmí zapáchatí střevy.

Sádlo vepřové bývá někdy smíchané se skopovým lojem, což se pozná, že jest příliš tuhé a při rozpuštění na ohni nezapře se nikdy lojovitý zápach.

Těž se to již pozná, když se mezi dlaněmi kousek takového sádla rozpustí; čisté sádlo jest řídké — lojovité pak jest husté a lepkavé a i dříve tuhne, než samotné vepřové.

Velmi zhušta míchá se do vepřového sádla bramborový škrob; takové sádlo jest velmi bílé a krupičkovité. Dá-li se ho kousek mezi dvě skleněné tabulky a potom jedna o druhou tře, rozválí

a shluknou se všechny nemastné přísady, tak že pouhým okem jsou viditelné.

Nebo rozpustí-li se takové sádlo na ohni, usadí se pak škrob pevně na dno nádoby. —

Aby škrob v sádle neplesnivěl, přimíchávají do něho ještě trochu kamence (Alaun). Takové má potom stahující, drsnou chuť. Dá-li se kousek takového smíchaného sádla svařit s trochou dešťové vody, vyloučí se z něho všechny cizí přísady do vody. Když pak voda vystydlá, sebere se na povrchu sádlo a voda nechá se na teplém místě vypařit. Pozůstalý spodek může se potom zkoumati, jak při másle ušáno.

Někdy též bývá do sádla umělým způsobem vtlačeno dosti vody, aby tím váha jeho se zvětšila. Takové sádlo prská, když se rozpustí.

Naproti nynějším rozsáhlým podvodům se hospodyně nejlépe ohradí, když si všechny potřeby upraví sama. Proto dobře učiní, když sádlo vepřové vyškvaří doma. Nechtě koupí sjímané ze hřbetu, neboť toto jest chutné a nechá se déle držeti než sádlo vnitřní, které vždy jen přece páchne, poněvadž řezníci do něho zabalují i sádlo ze stěv.

Po sádle vepřovém cítí mnozí obtíže v žaludku, což pochází odtud, že většinou bývá více méně žluklé.

Slanina

Velmi užitečný a v kuchyních zhusta užívaný tuk jest slanina. Sloužit co mastidlo na zeleninu i maso — rozpálená též k některým moučným jídlům a i na salát.

Při koupi slaniny musíme hleděti, aby byla čerstvá, pevná, těžká, tučná a jadrná, vrchem barvou poněkud nažloutlá, chuti podobné ořechům, v ústech pak aby se snadno rozplynula a nebyla ani mázdovitá ani houževnatá. Slanina uzená jest chutnější, než sušená na vzduchu. Pěkná slanina uzená, prorostlá proužky masa, jest velmi dobrá pro takové nemocné, kteří mají užívati tuku z rybích jater; tento domácí lék bude jim zajisté lépe chutnati a účinek jeho bude také lepší.

Ku špikování užívá se v lepších kuchyních výhradně slaniny sušené (ne uzené), protože jest tužší a lépe se jí špikuje.

Je-li slanina žlutá, mazlavá, měkká, hořká, žluklá, nehodí se na žádné jídlo, poněvadž je zkazí.

Loj hovězí.

Při kupování loje hovězího na všeliké sekaniny, jíšky a pod. třeba dobře na to hleděti, aby byl čerstvý, ledvinový čili z jádra

a bez všeliké odporné vůně. Zvlášť na pudding musí býti loj nejlepší jakosti, jinak by bylo škoda práce

Také se loj v nedostatku másla rozpouští s mlékem, aby tak nabyl podoby másla převařeného (viz sbírání mastnoty).

Morek.

Morek jest tuk zvířecí, obsažený v dutinách kostí a užívá se v kuchyni na úpravu některých jídel.

Je-li zcela čerstvý, řadí se mezi nejjemnější tuky a považuje pro svou výživnost a dobrou chuť za lahůdku; ale pro slabší žaludek jest těžko zažitelný, poněvadž velmi rychle tuhne. Vůbec jsou tuky, které rychle tuhnou, těžko zažitelné. Nejchutnější jest morek, když se tak, jak jest v kosti, nechá uvařit, potom za horka namaže na sušené žemličky, posolí a hned jí. Přidává-li se místo másla do některých moučných jídel, musí se také požívat vždy hned za horka.

Kupovati se má jenom morek čerstvý; ne pak ale starý vůni nakyslé, který pro kuchyň není více k potřebě.

Olej.

Olej ze semen rostlinných vytlačený a tuk zvířecí jsou ve svých vlastnostech stejny, jenom chutí jsou rozdílny.

Tučný olej na pokrmy dobývá se hlavně z ovoce olivy a přichází do obchodu pod jmenem brabantský neb proveneský, z nichž nejlepší jest tak zvaný ezský (Aixer). Čím jest čistší a jasnější, tím jest lepší, povždy však musí býti čerstvý a sladké chuti. Nažloutlý jest lepší než nazelenalý, protože tento se snadněji kazí, ano může býti i mědi barven.

Olej tak zvaný panenský jest ze všech nejlepší, mnohem jemnější než nejlepší máslo a potřebuje se v kuchyni na přípravu vzácnějších mořských ryb. Kdyby však dobrý olej na tuto potřebu nebyl k dostání, pak jest lépe vzíti dobré máslo.

Je-li olej míchán s olejem makovým, pozná se, když se několik dní nechá pokojně stát. Tak se utvoří dvě vrstvy: těžší olej, totiž makový, padne pak ke dnu a olivový (brabantský) plove na vrchu.

Čistý olej olivový, když se zapálí, hoří jasným bílým plamínkem. Též i dle toho se poznává, že již při sedmi stupních tepla, dle termometru Celsiusova, stýdne v jasnou krupičkovatou hmotu.

Olej však nebývá nikdy dokonale čistý, aby neobsahoval ani nejmenší částky látek dusičnatých. Tyto pak přistoupením kyslíku ze vzduchu se rozkládají a žluklou chutí jemu dodávají, a tak olej více a více se kazí, až konečně není k jídlu. Proto se musí uchovávat v lahvi dobře uzavřené na chladném místě a kdyby nějaká

usadlina se v něm utvořila, musí se vrchní čistý olej velmi opatrně do jiné dobře vysušené a čisté láhve přelíti, poněvadž v nečisté nádobě by se zkáza jeho jen urychlila.

Zkažený, žluklý olej dá se poněkud napravit, když se smíchá s částkou tlučeného dřevěného uhlí a pak nechá prokapat (filtrovat) skrz hustou látku nebo bílý pijavý papír.

Šedý pijavý papír nemá se v kuchyni nikdy potřebovati, ani na zabalování pokrmů, protože obsahuje utrých (arsenik).

Olej mandlový, který dobývá se z mandlí lisováním za studena, bývá často falšován olejem makovým; takový pak pálí v krku.

Též se to pozná, když se jím v láhvičce silně třepe a dělají se bublinky, které na stěnách láhve jako růvence k sobě se řadí, což čistý olej mandlový nikdy nedělá. Olej mandlový tuhne při 10—12° Celsia, kdežto makový již při 4—6° Celsia.

Tvaroh.

Při koupi tvarohu dlužno hleděti na to, aby byl čerstvý, ne starý (oslizlý), ne kyselý ani perný, jakž zvláště v zimě bývá, když pochází z mléka od stelných krav. Do koláčů, buchet a pod. kupuje se tvaroh šťavnatější; na posypávání ale musí býti tuhý, aby se mohl strouhati.

Sýr tabulový.

Při hostinách podává se též sýr. Nemíní se tím sýr domácí, nakládáný, nýbrž takový, jenž v podobě velkých bochůvků nebo větších i menších cihel do obchodu přichází.

Jest více druhů takového sýra: ze švýcarských zvučnou pověst má emmenthalaký; z belgických limburský, z holandských eidam-aký, z francouzských nejoblíbenější jest pod jménem „fromage de Brie“; z vlašských Stracchino, Gorgonzola a proslulý parmesanský; z anglických Stilton; z moravských rožnovský. V novější době jsou i u nás v Čechách zřízeny mlékárny, jež výborný sýr vyrábějí. Z cizozemských sýrů chváli se švýcarský jako nejlehčeji stravitelný.

Mimo k tabuli potřebují se též takovéto sýry, zvláště parmesanský v kuchyních na úpravu všelikých jídel. Dobrý sýr má býti pružný, hustý, ne drobnivý, ani plesnivě vůně a nahořklé chuti, má se v ústech pak lehce rozplynouti. Někdo však rád sýr již zahnívající a naplesnivělý; avšak takový, když zahnívání pokročilo, může býti i jedovatý, což zvláště při tučném měkkém se stává. Často bývá sýr barven kurkumou aneb i jiným barvivem.

Též jest radno při požívání sýra křturu tlustě odkrojit, poněvadž bývá kropena vodou, v níž jest utrých (arsenik), aby na cestě k nám se do něho nedali červi.

Některé druhy sýrů, zvláště švýcarských, jsou uvnitř více méně dírkovaté, což pochází odtud, že cukr mléčný přešel v kyselinu mléčnou a máselnou, při čemž se uvolnily plyny, totiž kyselina uhličitá a vodík, kteréž syrovinu z počátku rozšířily, ale později když stuhla opustily a po době ony dutiny zanechaly. V těchto dutinách bývá někdy mnoho červů a požívání takového sýra působí palčivou bolest v žaludku, vrhnutí a průjem.

Vůbec platí pravidlo, abychom v požívání sýra byli střídmi a považovali jej jen co koření nebo dráždidlo, nikdy však ne co pravou potravinu, poněvadž obtěžuje žaludek. Sýr, který již zápáchá, nemá se vůbec požívat, poněvadž jest jedovatý.

Sýr ukládá se ve sklepě ne příliš suchém a co možná chladném, kde není zatuchlý vzduch, dobře ukrytý v nádobě porcelánové,

Abý neoschnul zaobalí se do šátu v slané vodě nebo víně omočeného a vyždímaného, což se vždy asi za tři dny opakuje. Zvláště eidamský sýr, který se pro menší domácnosti velmi odporučí, jest výborný, když se takto v šatě slanou vodou navlhčeném ukládá, a před požíváním pak na několik hodin navlhčí nakrojená jeho plocha burgundským vínem (několika lžicemi), od něhož dostane zlatovou barvu a neobyčejně dobrou chuť.

Mouka.

K zdaru jídel moučných jest nevyhnutelně třeba pěkné a dobré mouky. V kuchyni potřebujeme nejvíce mouku pšeničnou, která je také nejvýživnější.

Dobrou mouku pšeničnou poznáme dle následujících známek: jest barvy jasné, malinko nažloutlé, bez načervenalých neb našedlých puntíků (ne kropenatá), vůně zvláště příjemná. Dotkneme-li se jí rukou, chytá se na prsty, a smáčkeme-li ji do hrstě, neklouzá skrz prsty, ale zůstane pohromadě, aniž se hned rozpadne. Zadělá-li se jí trocha vodou neb mlékem na těsto, nerozbihá se, nefidne, ale je tuhé. Dělá se to následovně: 20 g mouky zadělá se 10 g vody — čím tužší a vaznější těsto z toho povstane, tím lepší je mouka.

Hrubší a černější mouka jest mnohem výnosnější látkami bíkovitými, než jasně bílý výražek, kterýžto obsahuje ponejvíce jen škrobovinu.

Proto také jest černější mouka lepší na knedle, nudle k maštění, červenou jíšku a pod., než jemná bílá, která se opět dobře hodí na koláče, všeliké jiné jemné pečivo, na nudle, flíčky do polévky, na bílou jíšku atd. Čím jest mouka jemnější a bělejší, tím více mléka na zadělání potřebuje, a také pečivo a vůbec pokrm z ní upravený nejvíce nabude. Na cukrovinky, dorty pak se také potřebuje mouka škrobová.

Poněvadž mouka vyschlá jest zdárnější a vydatnější, proto jest radno od každého druhu mouky něco míti v zásobě, a'by prve vyschla, než se z ní na potřebu běže!

Musíme-li z čerstvé, syrové, ještě nevyschlé mouky něco upravit, tu radno do ní dáti méně mléka než obyčejně, pak ale třeba těsto o něco více osoliti, protože sál vlhkost do sebe vtáhne. Mouka zvlhlá má zatuchlou vůni a kyselou chuť a časem obsahuje i rozličné červíčky.

Mouce z obilí špatného, zrostlého musíme přidati bílek a trochu cukru a tak jí nahradíme chybící cukrovinu a lepek.

Mnohá mouka se při vaření dobře nespojuje, ale zůstává krupkovitá; taková jest buď od parného slunce příliš vyhřáta (spařená) a musí se delší dobu nechat vyschnouti, anebo pochází z čerstvého obilí. Někdy dostává mouka při vaření barvu špinavě červenavou — taková je míchaná moukou ječnou.

Proto se musíme při koupi mouky řídit dle barvy a jemnosti její a hlavně dle toho, jak malá část z ní napřed koupená na zkoušku při vaření se osvědčila. Je-li mouka neobyčejně žlutá a lesklá, bývá míchaná moukou z hrachu neb kukuřice. Ano i škrob z brambor dávají do mouky, neb i jiné přísady, k. p. kamenec, sádro a pod.

Na zkoušení mouky hoří se nejlépe drobnohled k seznání všelikých přísad.

Za mokřých let vyskytuje se zhusta na obilí, zvláště na žitě tak zvaný námel. Jest to chorobně vyrostlé zrno, o mnoho větší než obyčejné, barvy do černa fialové. Je-li více takových zrn v mouce, působí jedovatě a povstává z požívání jí zvláštní nemoc, tak zvaná námelka. Proto má se takovýto námel pečlivě z obilí vybrati, aby do mouky nepřišel. —

V novější době velmi se chválí mouka uherská že prý jest z ní pečivo mnohem bělejší a zdárnější než z naší české, z nížto prý se rozbíhá.

Z vlastní zkušenosti o uherské mouce souditi nemohu, poněvadž jsem jí nikdy nepotřebovala, anaf' všeliké, i nejjemnější pečivo upravuji vždy jen z naší české mouky, kterou z pšenice doma vyrostlé míti si dávám. Mohu však ctěné hospodyňky ujistiti, že se mi vždy podaří a kdokoliv pečivo to jedl, až dosud každému chutnalo.

Proto neuznávám potřebným kupovati u nás mouku cizí a takto přispívati k zlacinění a nevážnosti našeho domácího obilí, i pomáhati ještě vyvážeti peníze do ciziny.

I v tom se značí naše česká povaha, že jako za starodávna tak i nyní haní všecko domácí a chválí všecko cizí, byť po tom třeba ani mnoho nebylo.

Mouka škrobová ze pšenice.

Škrob jest obsažen v nejrozličnějších rostlinách, zvláště pak v zrnech obilních. V kuchyních potřebuje se nejvíce škrob pšeničný, jakožto nejlépejší a nejjemnější. Utluč se totiž v moždíři, pak skrz moučné sítko proseje a co mouka škrobová na připravování dortů, jemných moučných jídel, jakož i na zhuštění některých omáček upotřebí. Když jídla taková někdy se nezdarí, dává se kolikráte vina všemu jinému, jenom ne škrobu a ten bývá nejčastěji příčinou nezdaru, protože zhusta bývá míchán se škrobem bramborovým a nebo bývá často i kyselý.

Kupujeme-li mouku škrobovou již prosátou, musí býti jasná, velmi bílá, bez všeliké vůně a příchuti. Avšak lépe učiníme, když koupíme škrob v kusech, než již prosátý co škrobovou mouku, protože tato mnohem snadněji bývá falšována škrobem bramborovým. A tu musíme hleděti, abychom dostali co možná velké kusy, třeba jako pěstě, poněvadž škrob z bramborů nikdy v tak velkých kusech se neudrží, ale v kousky malé co lískový ořech se rozpadá. Při tom však třeba na zkoušku některý takový kus rozlomit a přesvědčiti se, zdali není uvnitř zažloutlý, poněvadž takový buď jest špatně čistěn, anebo příliš pozvolna sušen. Podotknouti ovšem sluší, že pšeničný škrob bedlivě čistěný jest uvnitř zcela bílý, ale mnohem křehčí než špatně čistěný a proto onen snadno se láme a též i v menších kusech do obchodu přichází, na každý způsob však ve větších a tvrdších kusech než škrob bramborový.

Dáme-li trochu takového s bramborovým míchaného škrobu vařiti do vody, tu se brzo prozradí svou bramborovou vůní. Škrob pšeničný tvoří při vaření na povrchu vazkou pěnu, pochodící od lepku; kdežto škrob bramborový nepění, poněvadž lepku nemá a tudíž neudělá nikdy vazkou a hladkou tekutinu.

Na zkoumání škrobů slouží výborně drobnohled. Pod ním vypadají zrnka škrobu bramborového obdelná a větší, na pohled jsou složena z vrstviček jako cibule; kdežto zrnka škrobu pšeničného jsou drobnější a placatá jako čočky.

Velmi znamenité zkoumadlo na škrob je tinktura jodová: barví jej na modro (je-li bramborový) — nebo na fialovo, do temně červenava, nebo i třeba jen do žluta (je-li z obilnin), čímž se i také škrob z obilnin od škrobu z bramborů lehce rozezná. Pomocí této tinktury jodové možná poznati přísadu škrobu v rozličných potravinách, k. p. v čokoládě, mléce atd., a naopak jest škrob opět znamenité zkoumadlo na jod; sebe menší částička rozpuštěného jodu v jakémkoliv tekutině pozná se, přičiníme-li do ní trochu škrobu.

Mouka škrobová z bramborů.

Tento upravujeme většinou doma samy, což jest lepší, poněvadž kupovaná bývá i často falšovaná. jelikož potřebuje se též k rozličným jiným účelům, k. p. na úpravu papíru. Falšovatelé

nejdou vůbec na nic oškliví, jen když jim to dá zisk. Proto neschází ani na příkladech, že skoupili z továren, kde se vyrábějí různé věci z alabastru, odpadky tohoto a přimíchali je do bramborového škrobu a potom pod jménem „čistěný škrob“ jakožto potravinu pro děti prodávali! Takovýto opravovaný škrob jest zdraví nejen nanejvýš škodlivý, ale zkaží i každé jídlo, ku kterému se přidá, k. p. dort zůstane křehký.

Z kořenů, bambulín a duše rozličných bylin v horkých krajích rostoucích upravují se též jemné mouky škrobové, které v obchodě velmi rozšířeny a i také hledány jsou. Nejobyčejnější jsou následující:

Arrow-root.

Není to nic jiného než mouka škrobová, o níž, ale neprávem se tvrdí, že jest velmi živná; nemá větší výživnosti, než jakou škrob vůbec dáti může.

Tato škrobovina jest lehce stravitelná a v Anglicku zhusta v kuchyni užívaná; zvláště radí se nemocným na vysílení, ovšem s pochybným výsledkem; mimo to potřebuje se na zhuštění omáček a polívek. Často dává se i dětem, které trpí průjmem; avšak při delším užívání více škodivá než prospěje. Zdá se, že není o nic lepší než škrobovina pšeničná a spíše ještě tíže zažitelná než tato.

Pravý Arrow root vyrábí se hlavně na ostrově Jamaica, jest temně bílý, lesku perleti podobného a při tření poněkud praská. V horké vodě ztrácí okamžitě svou průsvitnou bělost, netvoří žádný maz, nýbrž jenom řídký, do modra bílý šlem. V obchodě vyskytuje se zřídka kdy nefalšovaný, poněvadž již v Indii s rozličnými moukami škrobovými se smíchává.

V novější době v obchodě nabízená „zázračná živina“ pod jménem „Guruma“ jest směsina ze tří dílů Arrow-rootu a jednoho dílu tlutého cukru.

Salep jest mouka škrobová, upravená z kořenových bambulín rozličných rostlin vstavačovitých (kukačka—orchis). z nichž jmenovitě v Asii rostoucí pravý salep co oblíbenou potravinu dávají.

Škrobovina tato má barvu více do žluta než do bíla, asi jako jemně rozemleté otruby pšeničné, rozpouští se částečně ve vařící vodě, kterouž činí velmi šlekovitou a nímto nasládlou chuť a slabou vůni jí dodává.

Upravují se z ní kaše a polévky, zvláště pro nemocné a uzdravující se; také dává se slabým dětem a starcům co lehce stravitelná, ale ovšem, jakožto škrobovina, málo výživná potravina; za to však má co lék výborný účinek proti úplavici, kolice a ka-

tarhu střednímu. Zvaří-li se jeden díl na prášek utlučeného salepu ve sto dílech vody, stane se tato velmi šlemovitou.

Poněvadž pravý salep jest drahý, postarala se ziskuchtivá špekulace o to, aby jej na rozmanitý způsob falšovala. Dilem upravuje se z bambulin zdejších, na vlhkých lukách rostoucích kukaček a takový salep jest více dřevnatý, ani tak nešlemuje a má nahořklou chuť.

Nejčastěji však upravuje se na umělý způsob z bramboru v podobě mouky, takto: Brambory se oloupají, pokrájí se na koláčky a usuší, aby sežloutly a skřehly, načež se na mouku umelou.

Proto nejlépe jest kupovati salep nerozemletý, dokud jest ještě v bambulinách; tu pro toho, kdo vlastnosti pravého salepu zná, není podvod tak snadný.

Seřízne-li se totiž z bambuliny pravého salepu teninký lístček a položí pod drobnohled, objeví se velké buňky naplněné šlemovitou hmotou, mezi nimiž pak leží menší nepravidelné buňky, držící v sobě zvláštní škrobovinu, kteráž tinkturou jodovou namodro se nebarví. Čím jsou bambuliny na pohled čistší a průhlednější, tím jsou lepší. Potom se utlukou a buďto skrz jemné nebo hrubší síto prosejí.

Na moučku rozmělněný salep pozná se, je-li falšován škrobem bramborovým, když přidáním rozředěné tinktury jodové zmodrá.

Ostatně falšuje se také přidáním gumy arabské, tragantu, vyzího měchyty a pod., kteréžto přísady nejlépe pod drobnohledem se poznají.

Tapioka.

Jest to taktéž velmi jemná mouka škrobová, jež v Indii a Brasilii z bambuliny keře manihot se dobývá. Podobá se Arrow-rootu, a proto v obchodě i také „brasílský arrow root“ sluje. Používá se jí na úpravu polívek, peřiva a pod., také na zhuštění omáček, nebo dává se v mléce a vodě vařená nemocným nebo dětem jako lehce zažitelné a jemné jídlo. Obvyčejně však zavaří se tapioka příliš do husta, tak že zřídka kde najde se z ní dobře upravená polívka, kterážto, má-li býti chutná, nesmí býti hustší než řídké tekoucí syrup — jinak jest to maz a zašlehuje žaludek.

Jakmile jest tapioka vařena, prožene se skrz síto a pozůstalé nerozpustěné drobečky vylejí se pryč.

Prodává se ve dvou druhích; z nichž jemnější sluje Tapioka, hrubší pak smíchaný s vlákeninou, nazývá se Mandioka nebo Cassave.

Touto moukou provozují se velké podniky: upravuje se nejen ze špatných druhů, ale bývá většinou i také moukou pšeničnou, rýžovou a bramborovým škrobem míchaná.

Bez drobnohledu a úplné znalosti podoby zrnek škrobových nelze pravou tapioku ani poznati. Tato objevuje se pod drobno-

hledem jako malá, více méně třírohá, do kulata otupělá a sploštěná zrněčka, mající v prostřed puklinu v podobě kříže a sotva znatelné kruhové proužky.

Maizena čili Oswego.

Z Ameriky přichází sem i také mouka škrobová z kukuřice pod jménem Maizena čili Oswego, jež potřebuje se jako jiná na moučná jídla, koláče atd. Bývá taktéž zhusta falšována bramborovým škrobem.

Mimo to jest ještě veliké množství jiných luxusních mouk a jich smíšenin. Payen sestavil je na zvláštní tabulku a vypočítal, jak málo jsou živny a kdo je kupuje proto, aby dělal modu s sebou, za jak drahé peníze platí špekulantům krásné obrázky (viněty) a cizojazyčná jména.

Krupice.

Krupice musí býti suchá, ne zatuchlá. Na nákyp a jiná moučná jídla potřebujeme krupici pšeničnou jemnější a bílou; krupice rezná a hrubší jest však živnější.

Polévka z ovesné krupice chválí se velmi proti průjmu, ale po uvaření musí se všechna krupice z ní vycedit, aby tam nezůstaly částky vrchních šlupek, po nichž prý se tvoří ve střevách kamínky.

Kroupy.

Kroupy nesmějí býti kropeny vodou, čili navlhle, což se pozná, když vstrčíme do nich ruku a nevklouzne tam lehce, nýbrž jako drhne. To platí vůbec za pravidlo při kupování všeho druhu zrní.

Velké kroupy mají kyselou chuť, ale snadněji vaří se do měkka; naproti tomu kroupy menší jsou chutnější, ale méně útvarčivé.

Dobře jest míti v zásobě trochu krup perlových na moučku v hmoždíři utlučených a uschovati je v suchu. Hodí se výborně, je-li třeba na rychle upravit něco krupovky (Gerstel).

Rýže.

Rýže jest jistý druh obilí, jež roste v teplých krajínách na půdách močalovitých.

Pro kuchyň jest velmi výhodnou pomůckou, poněvadž ji skoro každý radí a také nechá se na nejrozmanitější způsob připravovati; buď jako přísadek do polévky, nebo jako kaše, obložka k rozličnému masu, nebo jako nákyp, pudíng atd., a bývá po každé vhod.

Ze všech druhů rýže zde na prodej nabízených nejlepší jest karolinská. Tato má zrno velmi bílé, průhledné, tvrdé a čisté, jež však obsahuje kyselinu, která nejméně asi trojím spařením a potom omytím ve studené vodě odstraniti se nechá. Ostatně má každá rýže více méně kyseliny; proto musí se před vařením spařiti, zvláště vaří li se s mlékem, poněvadž se jinak mléko velmi snadno srazí.

Rýže karolinská přicházívá sem v sudech, kdežto rýže sprostší bývá jen v pytlích. Někdy též sprostší rýže bývá v sudech a vydávána za karolinskou, ale taková pozna se pak snadno co sprostá dle dlouhých a hubených zrn.

Po rýži karolinské jest nejlepší Java tabulová, jež obsahuje méně kyseliny a po té teprv řadí se obyčejná Java.

Z rýží vláských jest nejlepší ostiglianská, kterážto jest jasně bílá a zrnem podobá se karolinské; veroneská jest nažloutlá. Ostatní pak druhy vláské rýže jsou ostré chuti.

Mimo to jest ještě mnoho druhů rýže různých jmen, jež zde uváděti bylo by zbytečné, protože hospodyně nesmí se při kupování rýže vázati jen na jméno, nýbrž spíše hleděti na všeobecné známky dobrého druhu.

Potřebujeme-li rýži k dusení, k. p. za obložku, zvláště pro hostinu, musíme hleděti koupiti nejlepší druh (glacé), poněvadž špatná rýže při dusení příliš změkne a slepí se do hromady, což je velmi neúhledné a i nechutné.

Dobrá rýže jest průhledná, bílá, suchá, stejného zrna, velká a tvrdá, vůně příjemná, ne zatuchlá, ani kyselé, taktéž ne zaprášená ani polámaná a při vaření má tvořiti hezky šlemy, po uvaření však nesmí býti kyselá.

Rýže když zvlhne a opět se usuší, zmočnatí a též často kolik zrn do hromady se slepí. V takto slepených chumáčích drží se zhusta velmi malí, pouhým okem neviditelní červíčkové (roztoči), a taková rýže jest nezdravá.

Kupci někdy starou a zkaženou rýži, aby nabyla lepší podoby, vypírají ve vápenné vodě a pak opět usuší; takto sice zbělá, ale je drsná. Vypereme-li takovou rýži ve vodě sněhové nebo dešťové a přidáme do ní trochu šťovíkové soli, tu se voda zkalí jako mléko.

Z rýže upravuje se též mouka (poudre de riz), která potřebuje se na jemnější pečiva a musí býti pěkně bílá; je-li nažloutlá nebo šedá, jest míchaná moukou z ječmene, což se nejjistěji pozná pod drobnohledem.

Proto lépe rýžovou mouku upravit doma. K tomu cíli se rýže spaří, usuší, utluče v mosazném hmoždíři a proseje.

Krupice rýžové (lámanka) nemá v obchodě ceny; jsou to obyčejně jen odpadky z rýže. Toliko z tabulové rýže Java dělá se krupice pod jménem „manna“; ze špatnějších druhů dělají se nemůže, protože by při vaření zůstala tvrdá.

Rýži třeba uschovávat v místnosti suché, jinak snadno zatluchne a je-li jí větší zásoba, musí se přetáčeti a provětrávat, aby se do ní nedali červíčkové.

Rýže jest sice lehce stravitelná, ale málo výživná; obsahuje ponejvíce jen škrob a patří pro svůj nedostatek na látky dusičnaté k potravinám jenom teplo, ne pak krev tvořícím. Poněvadž má málo tuku, musí se dobře mastiti, jinak působí zácpu; nemastné však může se dobře užiti jako léku proti průjemu.

Sago.

Pravé sago upravuje se z duše čili jádra palmy sagové a nebývá nikdy zcela bílé, nýbrž nažloutlé. Proto zcela bílé sago není nejlepší. Třeba bylo nejdražší, protože bývá upravované ze škrobu arrow-root jmenovaného.

U nás pak obyčejně dělá se sago ze škrobu bramborového; vypadá bíle trošku do hněda a nechá se mezi prsty snadno roze-mnouti. Takové padělané sago v horké vodě nenabotná, ale změkne a se rozplývá a pokazí každé jídlo, k němuž se přidá.

Dobré sago jest stejného zrna, světle průhledné, tvrdé sice, ale, když se mezi prsty smáčkne pružné a nechá se těžko roz-drobiti; chuti jest nasládlé, bez vůně. Ve studené vodě se neroz-pouští; v horké pak nabotná, ale ani průhlednosti ani podoby neztrácí.

Perlové sago jest barvy bílé do žluta, nebo do hněda anebo i do červenava; nejjemnější tak zvaný „květ sagový,“ sestává z bí-lých nepravidelných zrn.

Cukr.

Cukr není jen pouhou lahůdkou, nýbrž podporuje v těle na-žem tvoření tuku a patří tudíž k potravinám, jež nám slouží za palivo, abychom měli dostatek tepla. Cukr napomáhá též vylučo-vání šťávy žaludkové a proto má velikou cenu pro zachování na-šeho života. Z ohledu jeho důležitosti jest také již od přirozenosti hojně rozšířen v mnohých potravinách, k. p. ovoci, mladé zelenině a pod, kterýmž dodává lahodnější chuti a též stravitelnějšími je činí. Pro zdravotní kuchyň sluší hlavně doporučení pálený cukr (karamel), poněvadž jest velmi lehce stravitelný. Jako pražená mouka a hnědá kůrka z chleba snadno se stráví, tak i také do žluta pražený cukr.

Cukr má mnoho přátel a proto dosáhla výroba jeho na umělý způsob nebývalých rozměrů. Třeba zde podotknouti, nač hlavně při kupování jeho hleděti máme.

Dobrý cukr má býti zřetelně krystalisován, celý stejně bílý od vrchu až dolů, bez všelikých žlutých neb tmavších pružin. Hodíme-li ho kousek do vody, nemá se hned rozplynouti. Tlučeme-li

jej v hmoždíři, nesmí se lepiti ani vlhnouti; kdyby však chuchvalkovatěl, jest v něm mnoho kalu (melasy). Též se nemá kupovati cukr, jemuž v homoli chybí špička, což jest důkazem, že nebyla melasa dobře vysáklá a proto byla špička uražena.

V novější době prodává se zhusta drobný cukr čili cukrová moučka, kterou hospodyně velmi rády kupují, že nemusí se ani tlouci, ani prosévati. Než velmi zhusta bývá míchána s cukrem z bramborů, anebo upravena z cukru hroznového (nehranitelného), který není tak sladký a přece stejně draho jako dobrý cukr se prodává, ačkoliv za to nestojí.

Mimo to bývá cukrová moučka míchána se sádrou, vápnem, moukou a pod.; proto nejlépe jest kupovati cukr v kusech.

V které domácnosti však mnoho tlúčeného cukru potřebují, a proto i rádi takovouto cukrovou moučku, aby si práce ušetřili, kupují, mohou ji alespoň, aby se nešidili, zkoumati takto:

Dá se do nádoby. k. p. 3 g 20 stupňového líhu, načež zamíchá se do toho skleněnou tyčinkou 1 g cukrové mouky a nechá nějaký čas státi. Byl-li to cukr čistý třtinový nebo ze řepy, zůstane tekutina čistá jako voda; byl-li přimíchán cukr mléčný, jest kalná a na dně usadí se bílý prášek, kterýžto může býti i mouka. Abychom se o tom přesvědčili, sleje se opatrně čistá tekutina, na prášek pak přileje trochu vřelé vody, a udělá-li se z toho těstíčko, jest to mouka, která přikapáním trošku tinktury jođové zmodrá.

Taktéž jednoduchým způsobem lze rozpoznati cukr třtinový nebo z řepy od cukru hroznového takto: Odváží se jisté množství studené vody, načež třikrát tolik dle váhy vsype se do ní cukru—k. p. do $\frac{1}{4}$ kg vody $\frac{3}{4}$ kg cukru. Je-li pravý (nesmíchaný) rozpustí se všechn; je-li to však cukr hroznový, rozpustí se ho jen $\frac{1}{4}$ kg.

Sádra, vápno a podobné přísady poznají se v cukru, že se ve vodě nebo slabém líhu spolu s cukrem nerozpustí, nýbrž padnou ke dnu.

V cukrové moučce mohou býti i roztoči, zvláště jest-li ležela dlouho na skladě. Jsou to titěž červi, jež se nacházejí na sušených švestkách, fíkách a jiném sušeném ovoci.

Co tuto pověděno o cukru bílém, platí také o hnědém.

Velmi zhusta se stává, že cukr méně dobrý, pro zvýšení barvy bývá modřen ultramarinem. Takový modřený cukr zkazí každé jídlo neb nápoj, do něhož citronová šťáva nebo vůbec kyseliny se přidávají, na př. limonadu. Modřidlo totiž spojí se s kyselinou, z čehož se vyvine plyn sirovodíkový, kterýžto zapáchá jako zkažená vejce.

Cukr musí se uschovávatí vždy v místnosti suché.

Med.

Med potřebuje se v kuchyních na zavaření ovoce, na některé cukroví a i též také jen co pomazánka.

Dle bylin, z nichž pochází, má různé vlastnosti jak barvou, tak chutí i vůní. Nejlepší med snášejí včely z lípového květu.

Dobrá med jest barvy světlé, chuti příjemně kořeněné; ve vodě se musí zcela rozpustiti, aniž by jaká usedlina ke dnu se složila. Od mladých včel jest med mnohem chutnější. Nejlepší med jest onen, který samovolně z voštin vyteče. Bolí-li po medu hlava a je ošklivo od žaludku, pochází takový z květin jedovatých.

Často bývá med smíchán se šťávou z mrkve; takový jest kalný a tmavý a na jazyku chuť mrkví ztelná.

Těž s moukou, sirupem i škrobem se míchá. Takový zahřátím spíše tuhne, než aby se rozpustil, což jest velmi podezřelým znamením, a dá-li se ho trochu do studené vody a míchá, tedy se med rozpustí a přísada padne ke dnu. Povaříme-li tuto usedlinu a kápneme do ní tinktury jodové, sešediví nebo dostane barvu naháčovou, byl-li med míchán moukou z luštěnin — zmoudrá pak, když je v něm mouka obyčejná neb škrob. Kápneme-li kapku medu na talíř a tato se rozleze, je takový med míchán vodou.

Těž se v obchodě vyskytuje med, který nepochází ani od včel, ale na umělý způsob ze sirupu se vyrábí. Takový jest tmavě hnědý, málo sladký a na vzduchu snadno tuhne a uschne. Dá-li se ho kousek do vody dešťové (ne nachytané se střeš nebo skapu, ale napršené přímo do nádoby) rozpustiti, dobře zamíchá a pak do slité vody trochu soli šťovíkové přidá, tu tekutina brzo do běla jako mléko se zakalí. Hospodyně nejlépe pochodí, když koupí med ještě v plástech (ve voštinách) a nechá jej buď vykapati nebo velmi mírným teplem roztháti a pak s vrchu voštiny, když stuhly, sebere.

Syrup.

Někdy se též v kuchyni potřebují jemné sirupy, k. p. ananasový a pod. Při koupi jich třeba toho dbáti, aby nebyly míchány sirupem bramborovým, což se pozná, když se k trochu sirupu ve sklenici přidá něco drasla žíravého a sirup následkem toho zhnědne.

Těž nesmí míti podobné sirupy žádnou cizí příchut.

Syrup fialový pro kuchyň jest jen obyčejný sirup, obarvený na modro lakmusem; pravý fialkový sirup jest davidlo. — Co pak se týče sirupu obyčejného, jak v továrnách na cukr se vyrábí, tu závisí jeho добрota hlavně od toho, jak jest sladký bez všeliké příchuti, jak hustý a jaké barvy. Kápneme-li se ho kapka na studený talíř, nesmí se tato při pohybu rozbíhati, ani když se na ni fouká, krabatiti. Rozkrojí-li se kapka nožem, nesmí se opět honem spojit. Dobrý sirup ukazuje na hustoměru obyčejně 35 stupňů.

Ocet.

Ocet jest v kuchyni velmi důležitý, neboť na jeho jakosti mnoho záleží. Do pokrmů se přidává, aby byly chutnější, k masu pak zvlášť, aby bylo křehčí; též podporuje žívání, poněvadž rozklad bílkovitých a škrobovitých potravin usnadňuje.

Často však a u větší míře požíván, raší trávení, působí chudokrevnost, poněvadž překáží tvoření žluče a krve, a mimo to času podzimního přivádí i průjem.

Z té příčiny také v octě nakládané zeleniny, okurky, jakož i ostře kofeněné mišeninky (Mixed Pickles) pro každého se nehodí; dráždí mnohým žaludek tou měrou, že již po požití i jen jediného kousku cítí jakési nevolno — pro nemocné pak vůbec nejsou.

Mnohý zajisté pozoroval po požití kyselých jídel horko a červenou v obličejí, někdy až i pot na těle, a to tím spíše, čím byl ocet silnější.

Dobrý ocet musí býti čistý, příjemně, ne pak ostře kyselý. Vezme-li se ho trochu do úst, nesmí po něm zuby otupěti.

Pravý ocet vinný poznáme, dáme-li ho trochu do nějaké nádoby vypařit: je-li dobrý vinný, zůstanou na dně krystaly pochodící od vinného kamene, jež ocet v sobě má.

Ocet bývá velmi často falšován; protož zhusta se stává, že naloženiny do octa nebo jiné některé jídlo s octem se nezvede.

Zvlášť na vesnicích nebývá dobrý ocet, jako vůbec málo co dobrého k dostání; nezdídka bývá v něm vitriol (sirková kyselina).

Pálí-li ocet na jazyku a má-li příchut štiplavou a přihořklou, mívá v sobě kyselinu sirkovou neb jiné žraviny. Dá-li se něco takového octa do sklenice a přimíchá trochu vody dešťové a potom nakape tam ještě trochu chlorbaria, tu, obsahuje li kyselinu sirkovou, buď se jen do běla zakalí, aneb usadí ke dnu bílý spodek.

Jednodušeji se to v domácnosti může zkusiti takto: Dá se do malého bílého hrníčku troška octa a do něho kousek cukru. Hrníček postaví se pak do většího hrníčku naplněného do polovice vřelou vodou, a tak se oba dají na horké místo, aby se ocet vypařil. Zůstala-li pak v hrníčku po octě černá ssedlina, jest to důkazem, že obsahoval kyselinu sirkovou (vitriol), kterážto kousek přidaného cukru proměnila v černou látku, nebo-li jej spálila. — Takový ocet jest nejen nedobrý, ale i nezdravý.

Mnoho-li octa má se k jídlům přidávati, nenechá se s jistotou určití, poněvadž je v octě značný rozdíl. Proto se musí kucharka říditi dle vlastní chuti a dáti octa tolik, aby jídla byla příjemně zakyslá.

Ocet, jak z továren se kupuje, bývá většinou příliš kyselý, a proto třeba jej vodou rozřediti. Než takový vodovitý ocet nehodí

se k uschování, poněvadž působením vzduchu se kazí a tvoří se v něm malí červi, podobní úhoři. Takový zkažený ocet může pak býti příčinou mnohých nemocí žaludku.

Ocet do omáček musí se dávat až se dodělávají, aby příjemnou lahodnost neztratil, poněvadž by jinak prchavá kyselina octová s parou unikla, a zbyla jen osře trpká přichuť, která dráždí žaludek, jak to vůbec všechny pokrmy s octem vařené činí.

Má-li se však maso s octem dusiti, musí se ho dáti trochu hned z počátku, aby maso jím prošlo a skřehlo, ostatní pak potřebný ocet se dle chuti ku konci přidá.

Není lhostejno, ano záleží na tom velmi mnoho, jakým octem jídla připravujeme.

Dle látek, z nichž se ocet vyrábí, jest buď vinný nebo kořalečný, pивní, ovocní atd.; nejlepší je pravý ocet vinný.

Místo octa přidáváme někdy k pokrmům šťávu citronovou, která je mnohem příjemnější než ocet.

Ocet má se uschovávat buď v láhvích skleněných, neb v dřevěných nádobách, nikdy pak ne v nádobách kovových neb hliněných s glazurou držící v sobě olovo, poněvadž ocet ve spojení s mědi neb olovem vylučuje velmi jedovaté soli.

Sůl a solení pokrmů.

Sůl jest člověku nevyhnutelně potřebná, nejen co koření jídla pro chuť, ale též skutečnou potravou našemu tělu. Bez soli a tuku bychom při sebe silnější potravě přece nedostatečnou výživou hybnuli; proto i také velká část potravin již od přirozenosti sůl v sobě obsahuje.

Sůl má pro tělo velikou důležitost, což vysvítá patrně z toho, že zvíře i člověk se po ní shání. Ona podporuje zažívání, protože oddělení šťáv jakož i rozklad látek bílkovitých usnadňuje. Na některá menší zvířátka však působí větší množství soli smrtelně, k. p. posypou-li se jí mřenky — leknou.

Jako vůbec čeho mnoho, všechno škodí, tak jest to i se solí. Jakož některé potraviny nasolujeme, abychom je déle před hnilobou a zkázou zachránili: tak i také přesolené jídlo déle leží v žaludku, těže se zažívá a nezřídka způsobí katarh žaludkový i střevní, a při delším požívání příliš solených pokrmů následovati může zkažení šťav, kurděje a pod. nemoce.

Pozoruje se i také, že lidé, kteří pokrmy příliš solí a takřka samotnou sůl by jedli, obyčejně bývají náchylni k souchotinám; totéž platí i o těch, kteří rádi kyselé věci a ocet.

Kdo požívá potravu více rostlinnou, musí více soliti, poněvadž rostliny obsahují mnohem méně soli než maso. Maso pak potře-

buje tím méně soli, čím více má krve, protože krev sama v sobě obsahuje hojně soli. Z té příčiny se zvěřina nemá mnoho soliti, vyjímaje zvěř černou, která se musí dostatečně osoliti, má-li býti chutná.

Maso vepřové, husa, beránek a podobná nasládlá masa musí se, mají-li býti dobrá, dostatečně osoliti; ryhy potřebují většinou nejvíce soli — málo slané jsou nechutné a nezdravé. Drůbež solíme nejvíce uvnitř; avšak holoubata, jakož i játra snadno se přesolí. Maso jakékoliv nemá se před upotřebením příliš brzo osoliti a v soli nechati snad proležeti, sice sůl šťávu v maso rozpustí a vy-močí, jak vysvětleno při nasolování masa; zvláště maso z divoké zvěře k pečení určené má se osoliti, když se chvíli již peklo, sice příliš časným osolením trati (prýští) při pečeni šťávu a jest pak tvrdé a houževnaté.

Přistavujeme-li k ohni maso hovězí neb jiné pro polévku, musí se hned za studena voda na něm trochu osoliti. Maso vařené bez soli jest tvrdé a nechutné. Voda slaná jest totiž mnohem schopnější v maso všechny živné látky rozpustiti a tudíž také zá-živnější je učititi. Mimo to voda osolená přichází tiže do varu než nesolená, čili na vyšší stupeň tepla se vyhřátí musí, než se vaří, což opět znamenitě působí na změknutí pokrmů ve slané vodě vařených.

Čím déle musí se některé jídlo vařiti neb dusiti, tím méně smíme je z počátku osoliti, porévať vody vypařováním u-tavičně ubývá a tudíž by pozůstalý zbytek byl příliš slaný. Zvláště takové jídlo se nesmí mnoho osoliti, ku kterému se přilévá polévky. leč by se na to vzala neslaná. Nejlépe solí se taková jídla na dvakrát: prvně, aby se šťávy rozpustily a ku konci, aby se chuť dle po-třeby doplnila. Aby se tak snadno nepřesolilo, jest dobře bráti sůl na lžičku, ne do špetky; ani hručkami se nemá soliti, protože se jimi nejspíše přesolí.

Kde se vaří pro mnoho osob, jest nejlépe soliti dle váhy nebo dle cylindru stupnicí opatřeného, a pak takto vyzkoušenou míru pro budoucnost dobře si zapamatovati.

Z moučných jídel solí se taková, ku kterým buď málo neb žádný cukr nepřijde.

Nákypy, k. p. krupicový, rýžový, též jen mlínko se osolí, čímž se chuť znamenitě zvýší. I také k některým omáčkám na moučná jídla dává se pro zlepšení chuti malá špetka soli, o čemž je vždy v knize této zmínka na patřičném místě.

Ano i také do nápojů přidává někdo trošku soli. Jiří Hese-kiel píše, že viděl jedenkrát při hostině, která celá společnost se divila, když jeden z hostů nasypal do punče trošku soli; ale všichni pak doznali, že byl mnohem chutnější.

Buchty, koláče a pod. nesmí se též mnoho soliti, protože by nebyly chutné a mimo to i přesolené těsto špatně kyne.

Při kupování soly třeba na to hleděti, aby nebyla špinavě, nýbrž jasně bílá a lesklá, suchá, tvrdá a beze vši vůně. Dobrá sůl na vzduchu snadno nevylhne ani nemění barvu. Chuť její musí býti čistě slaná beze vši hořké neb ostré příchuti.

Dobrá sůl se v čisté dešťové vodě (přímo do nějaké nádoby napršené, ne ale se střech nakapané, což platí vůbec o dešťové vodě na všelike zkoušky) jak studené tak vřelé snadno rozpouští, neusazuje na dně žádný spodek, ani delším stáním se nezakalí. Bráva se na takové zkoušky dle váhy jeden díl soli a třikrát tolik, čili tři díly dešťové vody.

Často nechávají kupci sůl schválně zvlhnouti, aby byla těžší na váhu. Dá-li se něco takové soli na zkoušku na pijavý papír, tu pod ní zvlhne. Množství vody v soli poznává se takto: Jistá čásť soli se odváží a dá do teplé místnosti, ne však na kamna vyschnouti; potom se opět odváží, a co do předešlé váhy se nedostává, byla voda.

Některá sůl dostatečně nesolí a těžko se rozpouští — v takové, zvlášť je-li příliš drobného zrna a bez lesku, bývá sádra nebo vápno.

S takovouto solí nakládané maso nebo zelí pak se kazí.

Dáme-li trochu takové soli do vody dešťové rozpustiti a přidáme potom do ní trochu šťovíkové soli (Kleesalz), tu, usadí-li se bílý spodek, je v ní vápno.

Nebo necháme-li trochu soli ve vodě dešťové rozpustiti a přikapeme potom do ní několik kapek chloridu barnatého (chlorbarium), a tekutina následkem toho zbledí, tu, padne-li potom ke dnu usedlina — jest to sádra; zbledí-li však voda pouze, ale neusadí žádný spodek, je v ní glauberská sůl.

Sůl, držící v sobě něco glauberské soli, chutná přihořkle a takovou též příchut' dodává jídlům; že by to však od soli pocházelo, třeba ani nikomu nenapadne. Je-li glauberské soli mnoho přimícháno, pak jest zdraví škodlivá, poněvadž působí průjem.

Také na zkoušku může se nechat trochu soli ve vodě dešťové rozpustiti, načež přidá se tam trošku sody a dá svařiti — jsou-li v soli obsaženy látky zemité, k. p. magnésie a pod., padnou ke dnu. — Na uschovávání soli nejlépe se hodí dřevěná nádoba, nikdy ale ne nádoba z jakéhokoliv kovu; neboť taková může býti zdraví škodlivá, jelikož sůl ji znenáhla vyleptává, rozpouští a do sebe přijímá. Ani není radno uschovávat sůl v polévané (glasurované) nádobě hliněné, poněvadž glasura zhusta obsahuje olovo, jak o tom pojednáno při nádobí hliněném.

Sanytr (Salpeter).

Sanytr potřebuje se v některých kuchyních při nakládání masa co přísada k soli kuchyňské; nesmí se ho však dávatí mnoho, jak to zvláště uzenáři dělávají, aby se maso brzo odleželo; požívání takového masa působí průjem a i katarh žaludkový.

Při koupi jeho třeba toho dbáti, aby nebyl chuti nakyslé. V obchodě prodává se buď v kusech cukru polobných, anebo co prášek písčitý. V dáve 60 až 100 grammů působí jedovatě. Nejlépe kupovati jej v lékárně nebo u materialistů; alespoň dostane se čistý, beze všech zemitých a kovových přísad.

Uschovává se na místě suchém, poněvadž všelikou vlhkost velmi snadno do sebe přijímá.

Dvojuhličitán sodnatý (Bikarbonat).

Dvojuhličitán sodnatý čili bikarbonat jest jeden ze známých šumících prášků, totiž ten, jenž chutná jako křída; druhý prášek jest velmi kyselé chuti, tak zvaná kyselina vinná.

Bikarbonat skládá se z těchže dvou součástí jako obecná soda, totiž z kysličníku sodnatého a z kyseliny uhličitě, této však drží jednou tolik, totiž dvojnásobné množství, odkudž i jméno jeho dvojuhličitán. Kyselinu uhličitou lze v něm různými kyselinami uvolniti; nejčastěji bere se k tomu kyselina vinná neb i citronová ve způsobě známých šumících prášků. Rozpustí-li se ve dvou sklenicích každý prášek zvlášť v trochu vodě a potom oba roztoky slejí do jedné sklenice, tu počne se kyselina uhličitá v nesčíslných bublinkách uvolňovati a ve sklenici to vře a šumí. Proto též potřebuje se kyselina co zkoumadlo na sodu (k. p. v mléce).

Soda obyčejná chutná luhovitě, což pochází od žíravého kysličníku sodnatého; v bikarbonatu pak jest žíravý kysličník sodnatý dvojnásobným množstvím kyseliny uhličitě tak přemožen, že žíravě nepůsobí, jeho chuť je zmírněna, a proto i do potravin v skrovné částce přidán není ani znát.

Bikarbonat má se uschovávati na místě suchém v dobře uzavřené nádobě, aby vzduch k němu nemohl, poněvadž na vzduchu kyselinu uhličitou ztrácí.

Nejlépe jest kupovati bikarbonat u materialistů (droguistů); tam jej dostaneme v levné ceně, ne o mnoho dražší než obyčejnou sodu.

Uhličitán ammonatý (Kohlensaures Ammonium).

Uhličitán ammonatý přichází v obchodě v bílých, neprůhledných kusech (perníkárí jej jmenují obyčejně karbon) a nebo v podobě drobných, zrnitých, průhledných krystalů jež zapáchají silně čpav-

kem, protože slove i těž anglická sňl čpavá. Surový uhličitam ammonatý jmenuje se sňl z jeleního rohu (Hirschhornsalz).

V kuchyních užívá se uhličitam ammonatého co přísady k jemným cukrovinkám. k. p. piškotům, dortům, perníku a pod. V Anglii sloužívá též zhusta co přísada k těstu ze špatné mouky, aby zkvělo.

Uchovává se dobře zandáný v lahvičkách se širokým hrdlem aby vzduch k němu nemohl, jinak se v bří prášek rozpadne a pak již tak neúčinkuje. Takového rozpadnutí, jež jmenujeme zvětření, přivodí se tím, že voda mezi jednotlivými malinkými krystaly obsažená na suchém a teplém vzduchu se vypaří, čímž svého tvaru pozbývají a v prášek se rozpadají.

Koření a kořenění pokrmů vůbec.

Koření přidáváme k pokrmům buď abychom jim dodali zvláštní vůně a chuti, anebo zažitelnost jich podporovali. Mírně užívané jest pro člověka staršího potřebu; mladým však musí se jídla kořenit zvlášť velmi opatrně, poněvadž mnoho kořeněné působí horkost.

Koření živných látek nemá; slouží toliko co dráždidlo pro chuť a napomáhá zažívání. Dá-li se však koření mnoho, zvlášť silného a ostrého, tu může způsobiti nepravidelný oběh krve a tak škoditi na zdraví. Nejvíce nemocí žaludkových vzniká vůbec překořeněním jídla. Koření dráždí hlavně ono místo v těle, kam se požitím složilo, tedy v první řadě žaludek. Mimo to má se ho dávat do pokrmů jen málo také proto, že jídlo překořeněné jest trpké a nechutné; vůbec mají jídla kořením jen příjemně voněti, ne pak jím odporně chutnati.

Někdy se přidává koření k pokrmům hned na počátku jejich úpravy, jindy opět teprv ku konci, tak k. p. polévka se koření květem nebo i trchem závoru až když se má nésti na stůl. — K masu dušenému s kořením musí se toto dáti i hned z počátku, aby se chuť z něho do masa vtáhla, ale třeba vždy nádobu dobře pokličkou ukryti, aby chuť nemohla s parou spolu unikati.

Kdo některé koření buď nerad, neb požívati nesmí, může je, kde jest předepsáno, vynechati, což platí vůbec v celé knize.

Koření cizozemské ukládá se v nádobách pevně uzavřených, sice vyvětrá a není tak dobré; některé musí se chovati i potmě, což na patřičném místě je udáno.

Někdo kupuje koření už utlučené, což však není radno, poněvadž takto nejčastěji všelijak hývá falšováno.

Domácí koření jest nám zdravější, než které roste v horkých krajinách, protože toto rozčlňuje a působí horkost, a tudíž má se ho užívat jen velmi mírně.

V krajinách močálovitých lze s prospěchem užívat, ovšem mírně, koření, jež zažívání podporuje, jako: pepř, papriku, zázvor, křen, řetkvičku a hořčici.

Některého koření užívá se pro zahřátí, jako: květu muškátového, vanilky, skořice, hřebíčku.

Proti nadýmání slouží dobře kmín, anýz, a jalovec.

Kmín a pod. koření mělo by se vždy utlouci; iakto i v malých částkách vydává nejlépe vůni svou a neobtěžuje při zažívání.

Mezi domácí koření počítáme: česnek, cibuli, šalotky, zelenou petržel, třebuli (kerbel), estragon, pažitku, demuť (douška zahradní — tymián), marjánku, kmín, anýz, papriku a jiné.

Při kupování cibule musí se na to hleděti, aby byla tvrdá, pevně uzavřená jako ulitá, vůni ostré ne zatuchlé. Měkká cibule nechutná nikdy ostře a snadno se kazí. Zhusta se stává, že cibule v ruličích bývá napíchaná na dřívka, čímž se poraní a potom brzo hnilje. Vůbec škoda času, který se promarní děláním nepotřebných ruliček; lépe by bylo prodávati cibuli na míru neb na váhu. Z jara pak nemá se kupovati taková, která již pučí zelenou nař. Bílá cibule (španělská) jest chuti jemnější, než žlutá nebo červená.

Jelikož cibule obsahuje též síru, pro kterouž někomu přilíší ostře páchné a mimo to ještě není pro žaludek zdravá, proto někde ji prv spaří a teprv potřebují, což by se pro nemocné a churavé na žaludek nemělo nikdy opominouti. Tožž platí o česneku a pažitce.

Taktéž i klavičky česneku, jakož i cibule levantinské čili salátky (šalotky) máme kupovati jen tvrdé, pevně uzavřené jako ulité.

Česnek rozetřený dodává jídlu ostřejší chuti, než přidá-li se jen pokrájený aneb v celých stroužcích.

V lepších kuchyních užívá se česneku vůbec jen velmi opatrně a v malých dávkách; někde také kde by jej při některém jídle neradi postrádali, vytrou stroužkem česneku jen mísu, na níž jídlo přijde, aby chuť od něho dostalo. Jinak jest česnek též těžko zažitelný a od lékařů co kazič žaludku vyhlášen.

Šalotky čili ošlejš jsou chuti jemnější než cibule a musí se ukládati v místnosti suché.

Perlové cibulky, velmi oblíbené, jsou vedlejší plod zimního póru a nakládají se obyčejně do octa.*

* Utízne-li se květní stvol póru u země (listy ne), utvoří se pak kolem cibule jeho více malých bílých cibulek velikosti hrachu až lískového oříšku, jež jsou známy pod jménem „perlové cibulky.“

Pažitka (šnitlík) nesmí býti uvadlá, ani lístků zažloutlých, nýbrž pěkně zelená. Řezati se má jen za suchého počasí, poněvadž při dešti řezaná sežloutne, když do otevřených trubiček se voda dostane. Z téže příčiny má se zalévati jen při zemi, ne pak po ní kropiti.

Zelená nat petrželová jest lepší z petržele seté k řezání, než z petržele pro kořen pěstované, jelikož tato nemá nikdy té kořeně chuti. Nejlépe jest kupovati i pěstovati petržel kudrnatou, poněvadž obyčejné petrželi bývá často přimíchán kozí pysk čili psí petržel a bolehlav, jež jsou obyčejné petrželi velmi podobny.

Jest potřebí, aby hospodyně listy petrželové velmi dobře znala. Tyto jsou větší a širší, světle do žluta zelené a bez lesku a rozetřeny voní příjemně.

Kozí pysk má list úzký, tmavě zelený a po obou stranách se leskne; rozetřený nevoní.

List bolehlavu jest na vrchu tmavě zelený a lesklý, spodem pak bledě zelený, jest delší a hluboko vyřezávaný a rozemne-li se, páchne nepříjemně jako španělské mouchy.

Má-li zelená petržel jakožto koření dobře účinkovati, nesmí se do pokrmů přidávati příliš brzo, aby se s ním nevařila, nýbrž až k poslední.

Třebuli (kerblík) potřebujeme v kuchyních na omáčky. Dobrá jest, pokud nežene do květu, potom ztratí vůni i chuť. Musíme taktéž dáti pozor, aby se do ní nevmíchal kozí pysk nebo bolehlav. Lístky kerblíku jsou zelené bez lesku, chuti příjemně nasládlé, kořeně, podobné chuti anýzové. Jsou-li v třebuli zhusta černé a žluté lístky — nestojí za nic; je-li jich jen málo, musí se vybrati.

Kozí pysk a bolehlav jsou byliny jedovaté a rostou velmi často mezi petrželi a třebuli.

Bedrník (Pimpinelle) přidává se jako koření k salátu; zvláště se to chválí při chronickém kataru žaludku.

Z estraganu (sibířský pelyněk) potřebují se lístky prve než bylina žene do květu; potom, jakož i také, když se listy začnou krontiti, nejsou již dobré. Nejlepší vůni mají lístky estragonové ku konci května a na začátku června; tu jest nejlépe dělati z nich ode všech labužníků chválený ocet estragonový.

Bazalíčka má vůni podobnou hřebíčku; přidá-li se jí do některého jídla jen malinko co koření, jest velmi příjemná, mnoho pak činí chuť odporou.

Černoběl (*Artemisia vulgaris*) dává někde také k husám na pečení. Toto koření sbírá se prve než rozkvetě, při čemž lístky dají se pryč, a jen stonky a nerozvitá poupata potřebují, které se prv spaří a teprv k drůbeži dají.

Používá-li se jich do sekanin, tedy se usušené utlukou, prosejí a tak potřebují.

Šalvěj jest koření velmi dobré zvlášť k rybám, jejichž mdlou chut' značně zlepšuje. Též se velmi chválí co přísada k pokrmům pro nemocné, již se nemírně potí (anglická nemoc).

Marjánka je-li chuti hořké, není k potřebě; nejlepší jest francouzská.

Demut (Thymian), *šalvěj*, *satorie* musí býti čerstvé, ne staré a zatuchlé a povždy, jakož i *marjánka*, býti sušený v chladu, ne ale na slunci. Toto platí vůbec za pravidlo při sušení jakýchkoliv bylinek pro kuchyň, neboť na slunci sušené mají vůni senem místo kořením. Všecky vůbec trhati se musí, dokud neženou do květu.

Anýz, *kmlu*, *feníkl*, *jalovec* musí býti dobré vůně a chuti kořenné, ne zatuchlé; taktéž nemá v nich býti mnoho štopek.

Ku koření počítáme též některé *houby*, poněvadž dodávají pokrmům výbornou chuť, k. p. *šampiony*, *lanýže*.

Pepř čím má zraka těžší, tím jest lepší; barvou musí býti našedivělý, ne mnoho sevrklý a ve vodě padnouti ke dnu. *Pepř* se nemá nikdy příliš na jemno tlouci; škodíť takto v krku i na vnitřnostech. V lepších kuchyních potřebuje se skoro výhradně jen bílý pepř, kterýžto jest chuti jemnější. Tento však bývá někdy falšován, totiž z obyčejného tmavého pepře (nedozralého) přísadou barvy, držící v sobě olovo, padělán. Na zkoušku se trochu takového pepře utluče a nechá pak v horké vodě rozmočiti. Potom se voda procedí a přikape do ní něco vody sírovodíkové. Zčerná-li aneb zhnědne-li pak tekutina, pochodí odtud, že na falšování pepře bylo upotřebeno barvy olovnaté (běloby), kterážto jest zdraví škodlivá.

Na hrubo tlučený bílý pepř jmenuje se po francouzsku „*Concasse*“. Pepř hodí se co koření více času zimního než v létě.

U nás v zahradách pěstuje se pepř turecký nebo-li španělský, pod jménem „*paprika*“. Tuto kupujeme obyčejně již utlučenou. Pro barvu však, jakož i pro rozmnožení přidávají do ní červenou hlínku, mletou cihlu a podobné přísady.

Ano někdy bývá i do *papriky*, jakož i do *kajenského pepře* přimíchána velmi škodlivá barva: *minium* (Mennige), poněvadž pravý takovýto prášek z *papriky* snadno na světle vybledne a kupující obyčejně více na krásnou červenou barvu než na jakost zboží hledí.

Tato jedovatá přísada pozná se, když se trochu takové *papriky* nebo pepře spálí na popel a tento vsype pak do trochu vody a dobře zamíchá. Na to přikape se tam něco vody sírovodíkové a zčerná-li po tom tekutina, byl pepř touto zdraví škodlivou přísadou smíchán.

Taktéž i *rumělkou* (*Zinnober*), ochrem a i soli bývá *kajenský pepř* falšován.

Proto dobře jest pro svou potřebu papriku pěstovati doma, neb alespoň kupovati takovou, která jest ještě v luskách. Zelených nezralých lusek možná upotřebiti co koření při nakládání okurek. Zcela pak červené lusky se zvolna usuší, aby barvu neztratily, a utlukou pak s kouskem suché žemlové kůrky, protože samotné se velmi těžko roztloukají.

Utlučená paprika se uschovává v dobře zandané láhvičce, aby nevyčpěla.

Co koření má se přidávati do jídel jen velmi mírně, protože jest to škůdce žaludku první třídy. Též se může i netlučená potřebovati a po uvaření pak z jídla vyndati.

Hřebíček dobrý jest velký a tučný; nenechá se na prášek ani utlouci, ale v hmoždíři se jen maže a placatí, což jest důkazem, že obsahuje olej. Zmačkneme-li zrnko, ukáže se pod nehtem tuk a je-li dobrý, musí příjemně voněti.

Hřebíček, pepř i nové koření falšované poznáme dle toho, že za delší chvíli ve vodě se rozplynou.

Nové koření jmenuje se také „všehochuť“, poněvadž utlučené voní a chutná jako hřebíček, muškátový ořech a skořice dohromady — odtud to jméno.

Při kupování *zázvoru* radno vybíráti malé braňaté kousky, poněvadž mívají lepší kořenitou (aromatickou) vůni než velké. Barvou musí býti zázvor jako sláma; velmi nápadně bílý jest bílen chlorem aneb vápennou vodou; též i na to hleděti se má, aby nebyl od červů navrtán. Mírně požíván sílí žaludek.

Suchý zázvor k nakládání ovoce kupuje se v lékárně; při koupi mají se žádati co možná velké kousky. Jak se čistí, viz kapitolu práce. Také bývá někdy v lékárně již vyčištěný k dostání.

V cukru naložený zázvor musí míti velmi čistou chuť, býti průhledný, netvrčný a dřevnatý, šťáva na něm světlá, ne ale slezovitá.

Žlutý zázvor (*Kurkuma*) také se někdy v kuchyni potřebuje co koření. Poněvadž obsahuje olej kořený, proto, je-li dobrý, musí příjemně voněti.

Květ má býti chuti i vůně kořenné, leskle zlatožlutý, poněkud průhledný jako roh. Barvou tmavý není tak dobrý; je-li bez lesku a slabší vůně, byl již zbaven částky svého vonného oleje.

Ořech muškátový musí býti těžký a plný, ne ale červivý. Někdy takové červotočivé dírký bývají schválně zalepeny; pročesť při koupi třeba ořechy dobře prohlédnouti. Rozřízneme-li ořech a nemá-li uvnitř žilek jako vláken, tu jest to zboží falšované (z těsta neb hlíny a tlučeného muškátu).

Pravé ořechy jsou kulaté — podlouhlé pak, odruda to divokých, jsou trpké a málo voní.

Ořech muškátový musí se dávatí velmi mírně, poněvadž jest silné chuti.

Bobkový list má býti pěkně do žluta zelený, bez stopek, neotřepaný; do jídel nechť se přidává jen mírně, sice jsou trpká a mimo to kazí i žaludek.

Šafrán čistý jest pružný jako vlna a silně vůně. Je-li v něm chmýří z jiných květů, k. p. z prhy (arníky), přimícháno, pozná se nejlépe drobnohledem. — Někdy bývá šafrán falšován velmi nemožným způsobem tím, že pro lepší rozdělení barvy se do něho přimíchává nějaká mastnota, která se pozná velmi snadno, že proráží papírem, do něhož se takový šafrán zabalí. Dá-li se několik přetek takového šafránu v celosti, čili neroztetřených do polívky, ztrácí zcela svou barvu a ukazují se co špinavě žluté chmýří.

Šafrán přidáváme jen v malé částce do polívek a bílých omáček pro zlepšení barvy; chuť a vůně jeho však nesmí býti znát. Přidávati jej však do těsta pro barvu místo vajec, jest podvod velmi nechutný.

Při nepozorném kofenění působí šafrán nával krve k hlavě a zvláště při lidech krevnatých může způsobiti ochrnutí. — V lepších kuchyních šafránu ani neužívají.

Ve větším množství uschovává se v dobře zandané láhvi a mimo to ještě třeba jej před světlem chrániti.

Vanilka nejlepší jest tak zvaná vanille givrée. Jmenuje se tak proto, že potně v dobře uzavřené nádobě chovaná za nějakou dobu se potáhne jako ledovým rádechem (křišťálem), což u špatnějšího druhu se nestane. Vanilka lepkavá, nasládlá nebo nahofklá nestojí za nic. Kulaté a krátké lusky vanilky jsou špatné; lepší jsou dlouhé a placaté. Poněvadž u lusku vanilky nejdříve špička se kazívá, zduřevnatí a upadne, proto při kupi se musí na to hleděti, aby nechyběla, jinak je lusk buď nakažen nebo falšován.

Vanilka se uschovává do více papírků zabalerá, dá do láhvičky, dobře uzavře a postaví do tmavé místnosti — na světle ztrácí vůni i sílu. Aby nepozbyla vláčnosti, přidává se k ní obyčejně několik hrozinek.

Skořice jemná ceylonská jest tenká jako papír, barvy světlé — a také nejlepší. Poznává se podle balení: několik tenkých vrstev je složeno na sebe a pak proti sobě sbaleno, na tentýž způsob jako bývá plátno sbalené.

Skořice sprostá je tlustá a hrubého léta; jednotlivé kůrky jsou stočeny jako trubky, z nichž menší do větších se vstrkají a tak do obchodu přicházejí.

V Milaně připravují zvlášť dobrý pamlsek ze skořice pod jménem canellini (kaneliny). Obtáhnou totiž malé kousky skořice vyčištěným cukrem a nechají oschnouti.

Cardamom (kardamom) jest nejlépe koupiti v lékárně. Malé malabarské má nejlepší a nejpříjemnější chuť i vůni. Semínko toto bývá také přimícháním jiného falšováno; proto nejlépe jest kupovati je ještě v tobolkách, v nichž také podrží nejlépe svou vůni. Koření toto přidává se jen v malých částkách, k. p. k některým cukrovinkám, poněvadž je velmi silné.

Při kupování *kaprlí* musíme hleděti, aby zruka byla co možná nejmenší; čím větší zruka, tím špatnější druh. Právě kaprle mají barvu tmavě olivovou, jsou pěkně kulaté s malými štopičkami, chuti trochu ostré, přihořklé, kořenné a příjemně nakyslé, mají po sobě směrem ku štopce malé načervenalé skvrny a jsou pevně uzavřené; mají-li prázdnou chuť, jsou již staré a bez ceny.

Kaprle měkké, přičernalé jakož i míchané jinými poupaty nemají se kupovati. Kupuje-li se jich jen malá částka pro kuchyň menší, kde se jich ovšem jen málo potřebuje, tu se od kupce dostávají obyčejně jen zabalené do papírového kornoutku; lépe však vzít si pro ně z domu malou nádobku. Zbude-li něco takových kaprlí beze šťávy koupených, tu dají se do láhvičky, polejí trochem vinného octa, dobře zandají zátkou a tak uschovají.

Kaprle nakládají se buď do octa anebo do soli; v octě naložené jsou však lepší, ale musí býti na nich ocet velmi dobrý.

Aby měly pěknou zelenou barvu, přidávají do nich měď, kterážto ale působí jedovatě. Abychom takovou škodlivou přísadu poznali, třeba jen do kaprlí vstrčiti drát ku pletení, a nechati jej tam půl dne. Pakli v tom čase zčervená, jest najisto kaprlím přimíchána měď a takové jsou zdraví škodlivé. — Chceme-li kaprle v soli naložené zkoumati, zdali neobsahují též měď musíme na ně vlítí prv trochu octa a pak teprv do nich vložit drát, jak dříve udáno.

Též do oleje se kaprle nakládají. Ve Francouzsku nakládají nezralé ovoce keře kaprlivého, kteréž pak pod jménem *Cornichons du caprier* do obchodu přichází.

Ovoce jižní.

Citrony jsou druhu trojího: sladké (*Limetten*), kyselé s tenkou hrbolovitou slupkou (*Cedraten*) a obyčejné kyselé (*Limonien*). *Limonie* jsou tím šťavnatější, čím mají tenčí kůru a tato opět jest barvou tím světlejší, čím tenčí.

Při koupi citronů musíme se přesvědčiti, nejsou-li hořké; takové by zvláště omáčky zkazily. Někdy se při vši opatrnosti stane, že některé jídlo jest hořké: buďto že citron sám v sobě byl hořký, nebo že při zacezování jídla citronem vklouzlo tam hořké jádro, anebo že kůra nebyla od spodní hořké bílé slupky náležitě očištěna — a pak se neví odkud to pochází.

Citronová šťáva může mnohdykráté i ocet nahraditi. — Řízečky z citronu, posypané cukrem, kladou se velmi slabým, na horečku nemocným do úst, což jim znamenitě horkost mírní.

Máme-li více citronů k uschování, zaobalí se každý zvlášť do papíru, vloží do nového hrnku do suchého písku, aby se nedotýkaly, dobře ukryjou a do studeného a suchého místa uloží, kdež dlouho se takto uchovají; ovšem že se musí na ně dohlédnouti, aby se některý nekazil, čímž by i ostatní se porušily.

Nebo postaví se nové koště metlami vzhůru a pak citrony v papíru obalené do něho sem tam vloží.

Citronát jest v cukru naložená křída z obyčejných citronů nedozralých.

Dobrý citronát jest jako roh průhledný, po jedné straně tmavozelený a po druhé, jak je potažen cukrem bílý a nemá žádných černých skvrn.

Cedráť jest v cukru naložená křída z velkých citronů (cedrátů).

Pomorance uvnitř červenavé nejsou tak dobré jako světlé žlutého masa. Při koupi pomorančů i citronů musíme hleděti, aby byly dobře vzrostlé, pružné (ne měkké), pěkně žluté a beze skvrn. Voní-li maso uvnitř zakysle a je-li příliš žluté, jsou pomoranče staré. — Čím se zdá pomoranč v ruce těžší, tím jest lepší.

Bigarade jest druh velmi hořkých pomorančů, rostoucích v jižním Francouzsku, Španělsku a v jižní Italii, jejichžto šňávu rozličné omáčky a pokrmy se kofení, a i cukrovinky z nich upravují.

Arancini jsou malé pomoranče, buď sušené nebo v cukru naložené (ocukrované).

Při kupování jich, jakož i citronátu a cedráťu, musíme vybrati pěkně čerstvé, ne staré, vyschlé.

Hrozinky (rozinky) jsou sladká zrnka vinné révy, rostoucí v teplých krajinách, kdež se suší a potom k nám dovážejí. Velké hrozinky čím jsou světlejší a mají tenčí slupku, tím jsou sladší. — Menší světlé hrozinky jmenují se sultánky. Korintky jsou malé, do modra černé hrozinky bez jadérek. Nesmí býti nakyslé chuti, voněti zatuchle, poněvadž takové pocházejí z nezralého a uvadlého vinného zrní.

Mimo to jsou též velké hrozinky, tak zvané tabulové. Poněvadž mají tvrdou slupku, nehodí se pro kuchyň, ale jen na stůl co desert; jsou to zvláště druhy: Lechos a Malaga, které většinou přicházejí do obchodu ve hliněných nádobách, kdežto obyčejné hrozinky pro kuchyň bývají buď v sudech nebo v pytlích.

Hrozinky staré, vyschlé, zcukrované nejsou již dobré a ztrácí na sladkosti. Zcukrovanost jeví se na nich jako bílý prášek, který není nic jiného než cukr hroznový, v němž se často zahnízdí

roztoči cukroví; jsou to malinká zvířátka, kterážto pouze pomocí drobnéhozřetelku lze spatřiti.

Dobré hrozinky musí býti čerstvé a přiměřeně vláčné, ne příliš vlhké. Někdy je kupci schválně vlhčí, ano je třeba také v teplé vodě nechají nabotnati a na to opět suší, aby se zdály jako čerstvé; takové se však potom hned kazí.

Rozinky mají se uschovávat na místě chladném a suchém, jinak snadno zkysají.

Fiky nejlepší jsou levantinské, pak tak zvané tabulové ze Snýrny a Řecka; jsou žlutavé a sladké, jimž co do dobroty rovnají se fiky vlašské. zvlášť janovské. Bývají v beduíčkách neb škatulích; špatnější druh dává se do košíků a soudků, obyčejné pak zboží je navlíkané ve věncích, na jednou 4—500 ku š.

Při koupi jich musí se hleděti, aby byly čerstvé, suché, sladké, masité a vrchem neotlačené. Čím pravděpodobněji fik rostl a čím jest sladšího nažloutlého masa, tím jest lepší; sprosté fiky nejsou ani kulaté ani hladké, nýbrž spíše v té podobě, jak byly na stromě. Jak nastane teplé počasí, tak ponejvíce zkyší a dostanou odorně sladkou chuť.

Fiky příliš vrchem cukrovaté počínají se již kaziti a bývá v nich takéž (jak u hrozeinek udáno) roztoč cukrová; mají-li však maso šedé, přicházejí v porušení.

Mandle sladké i hořké musí býti stejné, ne polámané, ani velké a malými smíchané. Přelomíme-li některou, má míti tenkou slupku a v lomu býti pěkně bílá. V lomu žluté jsou žluklé a takové jakož i plesnivé a zatuchlé mandle nemáme nikdy kupovati.

Mandle hořké obsahují velmi silný jed (psotninu Bausaure), kterýžto zvlášť pro zvířata, jež slepá se rodí, jest smrtící. V kuchyni se potřebují jen co koření; že ale jsou jedovaté, proto se jich musí opatrně užívat.

Pistacie jsou zelená jádra podobná mandlím. Nejlepší jsou levantinské velké barvy pěkně zelené a chuti mandlové; musí však býti co možná čerstvé. — Uchovávají se v suchém a studeném místě, jinak žluknou. Také se kupují pistacie oloupané.

Pinelky (pignoli) jsou křídlatá semena (ořechy) vlašské pinie (borovice). Při koupi jich se musí hleděti, aby byly čerstvé, ne zaschlé.

Neokřídlená semena toho druhu pocházejí z limby (Zirbelkiefer) pod jménem oříšky limbové.

Kaštiny dobré jsou pěkně hnědé velké a bílého, sladkého jádra. Červotočivé, plesnivé, jakož i žluklé, nejsou k potřebě.

Kaštiny mají mnoho škroboviny, kterážto při pečení promění se v cukr; proto jsou pečené kaštiny tak sladké.

jablka granátová jsou ovoce marhaníku čili stromu granátového; rostou v teplejších krajinách. Při koupi jich třeba na to hleděti, aby slupka nebyla sevrklá, houževnatá a uvadlá.

Datle nejlepší, tak zvané královské, přicházejí do obchodu z Egypta a Syrie, jsou pěkně dlouhé, velké, barvy hnědé, příjemně sladké, vůně podobne medu. — Provenské jsou malé, tvrdé, bílé a chuti ostré. — Černé datle (Kara Khourma), jež z Turecka se zasílají, jsou též dobré. — Španělské jsou sice dobré, ale ne tak trvanlivé.

Při koupi datlí musí se hleděti, aby byly velké ne scvrklé, masité, tenké slupky a chuti sladké navinulé. — V cukru naložené jsou známé pod jménem „Caryotae“.

Olivy přicházejí do obchodu buď jako polozralé, nakládané v slané vodě s rozličným kořením v soudkách nebo kamenných džbánkách — nebo jako skoro již zralé, nakládané jen bez koření v krabicích — a konečně tak zvané Olives farcies, které jsou zbaveny pecek, uvnitř naplněny sardelmi a kaprlemi a polity olejem.

Olivy v soli nakládané jsou mnohým pravou lahůdkou, ale nemírně požívány, kazí žaludek.

Při koupi oliv nakládaných musí se hleděti, aby byly pěkně zelené, čerstvé a tuhé — měkké, scvrklé a skvrnité nejsou k potřebě.

Lihoviny.

Na úpravu mnohých jídel potřebují se v kuchařství i také rozličné lihoviny; ale pak nehodí se taková jídla pro nemocné.

Proto také připojují zde některá pokynutí, naě při koupi jich hleděti třeba.

Pravý lih dobře čistěný má míti příjemnou, silnou vůni, avšak mimo to ne také ještě nějakou cizí. Obsahuje li přiboudlý olej (Fusel), má pak chuť velmi nepříjemnou a jest zdraví škodlivý.

Dobrá kořalka má míti příjemnou chuť, ani ne kyselou, ani nasládlou, také ne však palčivě ostrou nebo hořkou; tře-li se mezi dlaněmi, nesmí odporu přiboudlinou nebo přismáhle páchnouti; nalije-li se ze silnějších druhů něco kořalky na porcelánový talíř, nechá se snadno zapáliti, nemá však po shoření zůstaviti velkou hnědou skvrnu nebo mnoho vody. Kdyby pozůstal velký hnědý spodek, bylo by to důkazem, že do ní cizí látky byly přimíchány.

Čím jest kořalka starší, tím jest také lepší, při čemž barvu svou poněkud do žluta promění. Této proměny, pochodící ze stáří, všimla si také spekulace, a proto zhusta barví se kořalky poněkud do žluta páleným cukrem (karamel), aby podvodným způsobem vzhled stáří se jí dodal.

To se pozná, když se nechá na plechové lžici vypařiti a potom hodně rozpálí, při čemž pozůstalý spodek vydává vůni po spáleném cukru.

Všecky kořalky jemnějšího druhu, slazené cukrem nebo míchané s nějakou vonnou látkou, jmenují se likéry čili rosolky, jichž počet jest velmi velký a podvoji jimi provozovaný jestě větší.

Cena jejich záleží v obsahu lihu, v neškodnosti přidaného vonidla a ostatních součástí, jakož i v neškodnosti barviva, kteréž však často bývá jedovaté.

Roku 1880. kolovala novinami zpráva, že zdravotní rada vídeňská při prohlídce potravin zvláštní pozornost věnovala červeným vínům a na červeno barveným likérům, jmenovitě jest-li neobsahují škodlivé barvivo, tak zvaný „fuchsin“, jedovatou anilínovou barvu. A tu z 30 zavazených likérů nebyl ani jediný tohoto škodlivého barviva prost; rosolky vanilové a růžové shledány pak všeměs jen jako ovoněný a fuchsinem obarvený líc, beze všeho přirozeného barviva.

V kuchyni nejoblíbenější a nejvíce užívaná *rosolka* jest *maraschino* (Maraschino). Tato vyrábí se v Itálii a Dalmacii z tak zvané turecké višně (Prunus Mahaleb), a nejlepší jest z okolí zaderského (Maraschino di Zara). Tato svou zvláštní chutí, jakož i vůni výtečnou rosolka nenechá se žádným napodobením nebo smíšeninou nahraditi; ačkoliv i u nás se padělává a za pravou prodává.

Mimo to potřebuje se v kuchyni též rosolka vanilová, citrónová, pomorančová a pod., o nichž všeměs platí totéž, co s vrchu o rosolkách bylo podotknuto.

V kuchyni potřebuje se též rum, arak a koňak; o nichž proto třeba taktéž zde se zmíniti.

Rum jest velmi jemná lihovina, upravená ze šťávy třtiny cukrové a z odpadků při výrobě třtinového cukru.

Nejllepší rum jest tak zvaný jamajský, je-li totiž pravý. Ostatně se rum mnohonásobně falšuje a jsou továrníci, kteří jej tak nápadně dovedou padělati, že od pravého sotva jest k rozeznání.

Při koupi rumu musíme na to hleděti, je-li barvy světlé, poněvadž všecky tmavé druhy jsou napořád falšované.

Dobrý pravý rum jest čistý, průhledný, vůně silná a barvy buď skoro žluté nebo do žluta a při uschování se nekazí. Ze u nás všecky rumy jsou barvou do červena, pochází odtud, že i pravý rum hned na místě výroby páleným cukrem se přibarvuje, což úplně ve zvyk přešlo a při padělání znamenitě napomáhá.

Naproti tomu tmavý (falšovaný) rum při delším uschování snadno kysne, a omočí-li se v něm modrý lakmusový papír, obarví se do červena. Mimo to obsahuje obyčejně též přiboudlý olej, kterýžto však snadno se pozná, když se takového rumu užije v rozředěné způsobě s vařící vodou, jako se dělá grog, tu jest odporanou přiboudlinu velmi dobře cítiti; méně dobře pak, přilije-li se ho do

kávy. — Nebo nalejeli se ho trošku na ruku, pak mezi dlaněmi silně tře, a potom rychle k němu přivoní, pozná se též přiboudlý zápach.

Před koupi takového rumu musíme se chrániti, poněvadž jest nejen velmi nechutný, ale i také bolí po něm hlava a vůbec jest zdraví škodlivý.

Arak vyrábí se překapáním záparty rýžové, nebo z cukrnaté šťávy květů palmy kokosové a i také z cukrové melasy. Podobá se rumu, ale má jinou zvláštní jemnou vůni; jinak jest zcela čistý, silný a ležením nabývá poněkud nazloutlé barvy. — Nejlepší druhy jsou z Goy a Batavie.

Padělává se obyčejně z přetčistěného líhu bramborového, a pak na tentýž způsob poznává jako jiné falšované lihoviny.

Koňak (Cognac — Franzbrantwein) jest vinná kořalka a vyrábí se hlavně ve Francouzsku překapáním ze špatnějších druhů vín. Barvou jest do žluta, chuti příjemně kořeněná a považuje se za nejlepší kořalku. Padělává se všelijak z přetčistěného bramborového líhu.

Zahřeje li se padělaný koňak na plechové lžici, zůstává po sobě přiboudlým olejem páchnoucí zbytek, kterýžto, když se ve vodě rozpustí, v ústech škrábe; kdežto zbytek z pravého koňaku nasládle voní a ostře po vinné kyselině chutná.

Víno.

Vínem rozumí se kvašená šťáva z vinného zrní. Ve vínech jest veliký rozdíl, a dle toho i také jejich vlastnosti velmi rozdílny jak barvou, tak i vůní a chutí.

Dobré víno má býti čisté, jiskrné, ne příliš bledé, ale krásné, trvalé, ne však nápadné barvy.

Poněvadž vína hlavně dle vůně se rozlišují, musí tato býti sice prehavá, ale spolu příjemná.

Co pak se týče chuti vína, má býti lahodná a na jazyku déle potrvati, při tom ne však býti nápadně sladká nebo nakyslá — červená vína pak mají mimo to i v ústech trošku stahovati.

Při nalévání má víno ve sklenici malé perličky házeti; na láhvi však nesmí velké kapky, nýbrž jen docela malé kapičky viseti zůstat; a měřti-li se (váží) hustoměrem, nesmí býti těžší než voda.

Co do účinku, nemá rychle opojovati (takové by mělo mnoho líhu), ani bolení hlavy nebo zmalátnělost působiti.

Za starodávna žádalo se na víně, aby bylo „kos“, kteréžto pojmenování složeno jest ze začátečních písmen jeho nejlepších tří vlastností dle latinské řeči, totiž: aby mělo barvu (c kolorem) vůni (odorem) a chuť (saporem).

Z uvedeného snadno poznati, že jest to velmi těžké bez vybroušeného jazyku, jemného čichu a vycvičeného zraku dobré, pravé a ceně přiměřené víno od špatného, strojeného a bezcenného rozeznati. Kdo nemá k tomu potřebné zkušenosti, ten ať je při koupi vína opatrný a ať je nekupuje ani od cestujících, ani v kterékoliv vinárně, nýbrž jen ve spolehlivých a na své dobré pověsti si zakládajících obchodech.

Falšování vína děje se nyní velmi zhusta, a výroba strojených vín na umělý způsob jest ještě častější. Strojená vína jsou jen míchanice vody, lihu, vinného kamene a některého barviva, tak že v nich není ani kapičky šťávy z vinného zrní.

Rozpoznání takových strojených a falšovaných vín není tak snadné a i lučebníkům dá co proto — kam pak tedy podejde se znalec!

Jedenkrátě radil prý lékař jistému vinárníku pít červené víno, načež tento mu odvětil: „Jen žádné červené víno, pane doktore, já vím, co všechno do červeného vína se dává — jen to mně neradte!

Snadněji bývají taková vína k poznání podle účinku, poněvadž již v dosti malé částce působí bolení hlavy, závrať, tlukot srdce a mimo to i důkladně zkazí žaludek.

Co pak se týče sladkých vín, bývají ještě častěji a také i snadněji falšována, než nesladká; jmenovitě Madeira, Malaga, šampaňské a pod. drahá vína jsou zřídka kdy pravá.

Na potřebu kuchařskou brávají se rozličná vína, dle toho, jaké jídlo má se z nich upravit; pro nemocné dává se do omáček obyčejné víno místo octa.

V domácnosti na úpravu obyčejných jídel, kde jest předepsané víno buď bílé nebo červené, rozumí se tím víno obyčejné bílé rakouské nebo červené uherské.

V kuchyních panských však třeba jest vín rozličných druhů. Na příklad: na polévky, studenky a omáčky z vína bře se lehké bílé a červené víno, třeba lehké falcké nebo nekarské, jakož i lehké čisté bordeauxské; na studenky jest i také oblíbené víno rýnské.

Na omáčky z vína madeirského má býti zvláště dobré víno madeirské; jinak má omáčka odpornou chuť.

Na huspeniny (gelées), ssedliny (crèmes) a podobná jídla dává se víno rýnské, burgundské, tokajské, malažské a p.

Na moučné pokrmy a pečiva musí býti víno zvláště silné, poněvadž při vaření síla jeho značně uniká.

Na ból (bowle) jest oblíbené víno moselské a falcké; na punč lehké rýnské a francouzské.

Na marinady a polívky na vaření ryb (court bouillon) brává se víno obyčejné bílé, někdy i červené, ale nesmí býti kyselé.

Kde v předpisech jídelních jako přídavek jest předepsáno víno šampaňské, nenáhlí se tím nikdy druhé šumivé víno téhož jména, nýbrž jenom obyčejné trpké v šumivě tu rostoucí bílé víno, z něhož potom teprv fabricky ono přecházející víno šampaňské se připravuje. Pojmenování „víno šampaňské“ platí tedy jenom pro ty krajiny, kde toto víno lze dostati; kde však není ke koupi, tam velmi dobře obyčejným bílým vínem nahraditi se může. Upo- třebiti co přídavku do pokrmu drahého šumivého šampaňského vína minulo by se zcela s výsledkem, protože při vaření beztoho z něho kyselina uhlíčitá, jež se v něm za drahé peníze platí, uprchne a tudíž by to bylo jen zbytečné a nerozumné pištěvání peněz.

Vůbec má se na to hleděti, aby pro kuchyň nebylo víno kyselé a nebo jinak špatné, zvláště ne míchané s lihajem, poněvadž špatné víno dodá pokrmům i špatnou chuť, mnohdy je i zcela zkazí a tudíž se nic nešetří, ale spíše všecko pokazí, takže nejen vý- loha na jídlo, ale i všecka práce jest jakoby vyhozena, a i nemoc- ným může se takovým vínem uškoditi.

Pivo.

Pivo, jak známo, vyrábí se ze sladu, chmele a vody, a je-li dobré a mírně požíváno, prospívá lidskému zdraví.

Dobré poznává se dle následujících vlastností:

Předem musí se oku dopřívěsti jiskrovitá jasnost, jazyku příjemným řízem a sladkokyselou chutí, a čichu kořenitou chmelo- vinou. Pěna pak na něm má býti hustá, bílá a upijí-li se piva ze klenice, má zůstati pěnou potřízená a nesmí se vůbec brzo ztratiti. Když pak po delší době přece pění ve sklenici splaskla, má z ní v prostřed zůstati ještě na dále paprskovitá hvězda, již někteří „pavoukem“ jmenují.

Čím vodnatější a větší bubliny na pivě ve sklenici se dějají, čím čerstvěji splasknou, tím je pivo špatnější a bylo buď nebylo vafe- no, nebo se várka nepovedla, nebo špatným uschováním zvětralo a se zkazilo, anebo bylo dokonce zůčislé porušeno.

Je-li pivo zakalené, jest to důkazem špatného vykvašení a zkazy jeho.

Na falšování piva dává se do něho místo druhého chmele: hofký jetel, zeměluč, polynek, řebíček, kvasia (maší dravo), vlčí líko, kyselina pikrová, kterážto chuť velmi chodu se podobá, ale zdraví značně poškozuje a m. j.

Špatné, zvětralé, nebo dokonce falšované pivo působí bolení hlavy, žaludkový a střevní katarrh a jiné nepříjemné věci.

Dle svrchu udaných všeobecných známek piva, jakož i dle účinků, jak v těle působí, musí se tedy posuzovati a ceniti; jinš pak

zkonšky jeho pravosti jsou příliš obšírné a obtížné a musí se ponechat odborníkům a lučebným zkušebním stanicím.

Na všelikou potřebu v kuchyni, k. p. na polévky, nebo na černou rybu atd. má hospodyně bráti jen slabší, co možná nejméně hořké pivo. Kdyby však takového nemohla koupiti, a proto musila upotřebiti buď ležáku nebo jiného těžkého piva, pak musí je s třetinu až i s polovici smíchat s vodou.

VII.

Popis všelikých kuchařských prací.

Málo dívkám naskytá se příležitost, aby se mohly ve větších kuchyních učiti vaření a tamtéž důkladnou znalost všech kuchařských prací sobě osvojiti. Bez náležité znalosti těchto prací, jakož i nedbali se kolikráte velmi nepatrných upozornění a pokynutí, není vůbec žádný prospěch v umění kuchařském možný.

Poněvadž takovéto, třeba namnoze na pohled snad nepatrné, přece však ku zdatu jídel velmi důležité práce a pokynutí nemohou se v knize stále opakovati, aby nejen neunavily, ale i také kniha se takto zbytečně nezvětšila a nezdrazila: proto jsou v této kapitole popsány pohromadě, a sice nejen k vůli lepšímu přehledu, ale i také proto, aby dívky v prázdné chvíli mohly v ní čísti a takto se učiti, co všechno při vaření je třeba věděti a činiti.

Při tom však výslovně podotýkám, že mnohé práci anebo mnohemu obratu při té které práci nelze se jinak naučiti, leč jedině názorně, totiž že ji musíme viděti, poněvadž zcela jasně ji popsatí ani nelze.

O zabíjení.

■ Zabíjení jakýchkoliv zvířat má se vykonati zkrátka a rychle, pevnou rukou a ostrým nožem, aby zvíře zbytečně se netrapilo. Při tom má se nůž v ruce držeti tak, aby se jím druhá ruka neporanila, kdyby zvíře sebou třeba trhlo. Kdo tuto práci neumí vykonati zručně a rychle, nechť ji raději přenechá jiným.

Při zabíjení páchejí se namroze velké ukrutnosti: buď že se zvíře nedokonale umrtí, tak že ještě dlouho sebou škube, nebo i třeba ještě skoro za živa (paří; nebo že holčím hlavy jen na polo utrhají, ryby za živa oškrabají, s kříže stáhnou a podobně nelidsky se zvířaty zacházejí, což zajisté svědčí o necitelném, tvrdém srdci.

Ve sněmovně francouzské i německé ozvaly se hlasy proti vivisekci, t. j. proti roztrhávání zvířat za živa, což se děje k vůli obohacení vědy lékařské a na prospěch zdraví lidského. Avšak kdo ví, jest-li v domácnostech těchto pánů, kteří tak vřele zvířata se ujmou, reprovádí se v kuchyních od jejich vlastních hospodyní a kuchařek vivisekce třeba denně?

Zabíjení drůbeže.

Z pravidla nemá se jakákoli drůbež zabíjeti brzo po nakrmení, když má ještě plné volátko. Prve než se zařízne, omráčí se uhozením do hlavy, načež vytrhá se jí na tom místě, kde se má řez vykonati, něco peří.

Kuře vezme se při zabíjení levou rukou za obě křídla blízko u těla (pod pažď), hlava se ohne do zpátku a taktéž levou rukou podrží, načež pravou se řízne pod krkem tak, aby jícen i chřtánek až ke kosti se přefízl. Potom se podrží kuřátko za nožku hlavou dolů, aby krev dobře vtekla.

Takto se i *kapouni, slepice a pavy* zabíjejí.

Drůbež určená na kyslinku nebo na polívku tlustenou dává se po zabíjení a vykrvácení hned asi na čtvrt hodiny do studené vody, aby maso její zůstalo pěkně bílé.

Krmenou husu nebo kachnu rádně před zabíjením nechati vykoupati, aby peří dobře se vyčistilo, načež, když oschla, nad hlavou se zařízne nebo zapáchne. Také zařezují husy pod krkem, ale někdy při tom z jícnu vyhrkne šlem do krve, čímž se tato zkazí; proto lépe jest husy zařezovati nad hlavou než pod krkem.

Někde zabíjejí *husu* jako čopana, a i *kachně* při zabíjení hlavu odsekávají. Aby peří krví se nepotřísnilo, připalují ránu hned po zabíjení rozpáleným železem; bývá to však s mnohými obtížemi spojeno a postačí obyčejně jen ránu do nějakého šatu nebo papíru zavázati.

Čopanu sváží se křídla i nohy, načež položí se na nízký špalek, kolenem přidrží a pak ostrou sekýrkou hlava se mu utne. — Někde čopana takto svázaného pověsí za nohy a chvíli ho tak nechají, aby krev k hlavě se stáhla; potom ho tak visícího velmi ostrým nožem zaříznu a tak dlouho nechají viseti, až krev dobře vyteče — při čemž však musí se držeti, aby sebou neházal. Dává-li se čopan v celosti na stůl, zařízne se jen a hlava neusekává.

Také zabalují drůbež před zabíjením do plátna, jen hlavu nechají venku.

Perličky zabíjejí se jako čopan.

Holubi zabíjejí se buď jako kuřata, nebo se jim hlava utne. Mají-li se upravit s kyslinkou nebo jinou bílou omáčkou, tu se musí nechati vždy krev dobře vytéci, aby bylo maso bílé. — Obvykle se holubi zadusují, což se dělá takto: Do důlku pod křídlyma vloží palec se a ukazovaček též ruky a tlačí pak oba proti sobě jako do špetky a tak se holub zadusí. Takto se může zadusiti v každé ruce jedno holoubě, čili najednou celý párek.

Holuby za živa do volete nafukovati, jest trýzněním. — Někdo také holoubům hlavu utrhuje, což se musí diti velmi rychle — zkrátka.

Zabíjí-li se více drůbeže najednou, nemá se dávat na hromadu, nýbrž klade podle sebe, aby se nezapařila. Zabítá drůbež má se klásti vždy na záda, ne pak na prsa.

Z husy a kachny se krev obvykle chytne do nádoby, při čemž, jak již podotknuto, musí se dáti pozor, aby žádná voda nebo šlem ze zobáku a jícnu do ní netekla.

Někdy se i také z kuřat nebo kapounů chytne krev a potom co přídavek k omáčkám potřebuje.

Když se krev chycená nechá státi, tu za nedlouho dělí se ve dvě části, totiž: na pevný koláč, čili slitinu krevnou a na tekutou část, čili vodu krevnou. Tato obsahuje rozpustěnou bílkovinu, kterážto se srazí, pakli ji zahříváme.

Když se však krev při zabíjení a ještě chvíli potom kvedluje a míchá, neoddělí se tato voda od krve a obě části zůstávají teklé. Přidá-li se však špetka soli do ní a dobře zamíchá, nesrazí se tak snadno; avšak taková prve osolená krev, když se potom upraví, je vždy trupelnatá, a proto pravidlem jest, aby se teprv osolila, když již nésti se má na stůl.

Krev již sraženou lze opět rozpustiti, pakli se osolí a nějakou chvíli míchá.

Někde chytí krev pouze do nádoby a nekvedlují ji, nýbrž nechají jen tak stát, aby se obě její části oddělily. Potom někdo tuto vodu krevnou s ostatní krví a trochou smetany rozmíchá; — jiný opět tuto vodu vyleje a pouze jen pozůstalý koláč nebo slitinku krevnou rozmačká s hustou smetanou a smaží pak na cibulce. Takto upravená krev někomu lépe chutná, protože je více v kouscích, při čemž ovšem i také zvyk na mnoze rozhoduje.

Krev má se potřebovati co možná brzo, poněvadž jinak na chuti trácí.

Zabíjení selete a králíka.

Sele přechne se ostrým nožem do prsního důlku, načež se krev nechá dobře vytéci.

Králík, má-li se upravovati s bílou omáčkou, píchne se jako sele a dobře nechá vykrváceti.

Má-li však býti na paštiku, nebo dusiti se do hněda, tn se při zabíjení vezme do levé ruky za zadní nohy, obrátí hlavou dolů a pravou rukou uhodí za uši. Takto zůstane v něm všecka krev a maso je silnější chuti a barvou tmavší.

Zabíjení ryb.

Ryby podrží se při zabíjení pevně za hlavu, uhodí několikráte do vzduchu hřbetem většího nože, a mimo to píchne se jim do ocasu po délce as na prst široce. Nebo se jen několikrát uhodí do hlavy a do ocasu. *Kapř* uhodí se do nosu.

Potřebuje-li se krev z některé ryby, k. p. z kapra, na černou omáčku, tu se ryba podřízne, a co krve při tom vyteče, ta se chytí do octa.

Potom se ryba rozřízne pod břichem až k řiti, vnitřnosti vyjmu, načež se ostatní tam pozůstalá krev trochou octa vypláchne a k prvnější přiděli.

Lin a okoun píchnou se při zabíjení na vrchu do hlavy, a sice proto, že se pohrouží někdy na chvílku do vařící vody, aby se potom snadněji šupiny oškrabati, jakož i šlem odstraniti mohl. Kdyby se takto prve nepíchly, nýbrž živé (totiž jen třeba omráčené) přímo do vařící vody vpustily, pak by s sebou tam házely, že by nebylo k nim ani přístupu.

Ostrouhávaj-li se jim šupiny na struhadle, zabijí se jako jiné ryby.

Štika se zabíjí jako svrhu udáno, jen se musí dáti pozor, aby nekousla, poněvadž má velmi mnoho a ostrých zubů.

Mřenky posypou se při zabíjení jen solí, čímž leknou. Nebo se polejí mlékem a když se jim nasýtily, leknou.

Ouhoř zabijí se buď uhozením do hlavy, nebo se vezme do nějakého šatu, aby se nesmekal a udeří hlavou jeho několikrát silně o stůl.

Ryby, jež se mají vařiti na modro, musí se zabiti silným uhozením, aby potom při kuchání, při němž, jakož i při zabíjení, smí se držeti jen za krční ploutve. s sebou neškubaly a takto s kůží nikde šlem se nesetřel, kterýžto potom právě tvoří pěknou modrou barvu — jinak by po uvaření byly flekaté a neúhledné.

Pstruh drží se při zabíjení jen za oči, aby se ho nikde nedotknulo, klepne pak obyčejně trochu silněji hlavou o okraj nádoby. v níž se nechá ve vodě ležeti, a poněvadž jest velmi vrátkého života, postačí jedno klepnutí k zabiti jeho.

Okatice (pryky) zabijí se takto: Buď se vloží za živa do vařící vody, čímž se hned umrtí, načež se košťátkem dobře propírají,

aby se šlem, jehož mají mnoho, odstranil. Potom se čistou vodou opláchnou. — Nebo se za živa posypou hrstí soli, čímž také hned leknon, načež se vařečkou míchají tak dlouho, až se na nich dělá pěna. Potom se v čisté vodě dobře omyjí, pak osuší a teprv kuchají.

Při zabíjení sumce musí se dáti pozor, abychom se o tvrdý ostn, jež má na prsu ploutvi, neporanili.

Některým rybám, k. p. sardelím, uřízne se při zabíjení hlava, protože jest hořká.

Zabíjení želvy.

Velká želva pověsí se za zadní nohy a když hlavu vystrčila, honem se za ní uchopí, nejlépe smečkou a dobře ještě ven vytáhne a ostrým nožem uřízne. Takto nechá se potom viseti asi 3 až 4 hodiny, aby úplně vykrvácela.

Na některou potřebu chytá se i krev ze želvy do octa.

Malé želvě položí se žhavé železo na záda, a když potom vystrčila hlavu, nohy i ocas, tedy se jí z čerstva utnou (ovšem hlavu nejdříve), a nechá pak vykrváceti.

Nebo se dává želva někde za živa do vařící vody a takto zabije.

Maso ze želvy přichází k nám i z Anglicka v plechových krabicích naložené, tak že ho třeba jen dle vůle pokrájet, pak několik minut na madeirském víně dusiti a potom dáti do hotové polívky nebo omáčky.

Pouštění krve do octa, vína nebo mléka.

Někdy se také krev při zabíjení chytá do octa nebo vína a pak za přídavek k černým omáčkám potřebuje.

Do nádoby pro krev dá se totiž jedna nebo dvě lžice (dle potřeby) octa nebo vína, pak krev tam vpustí a pilně míchá, aby se nesrazila.

Šklubání drůbeže.

Zabitá drůbež, zvláště husy a kachny, jichžto peří se potře buje do peřin, mají se šklubati hned za tepla, poněvadž peří na šklubané teprv z vystydle drůbeže, trátí brzo svou pružnost a proto i také na seně. Mimo to se i také drůbež za tepla lépe šklubá a ani tak nepotrhá.

Jedině divoká drůbež a zvláště bažant musí zůstat v peří až k potřebě.

V mnohých kuchyních odseknou bažantu krk, ocas a křídla tak i s peřím hned za syrova, načež je pak po upečení zase v pá-

vodní podobu na míse k němu připojí, což ovšem není každému po chuti, za dřívějších dob však bývalo velmi v módě, ale nyní zcela moudře a rozumně více a více se opomíjí.

Při šklubání musí se hleděti, aby se kůžička nepotrhlala, zvláště má-li se drůbež upravovati sekaná (Galantine) a nebo nadívaná.

Domácí drůbež šklube se od hora dolů, divoká pak, zvláště je-li tučná, z dola nahoru, ku hlavě.

Kdyby některá drůbež buď domácí nebo divoká, těžko se šklubala, musí se to diti takřka jen po prku a velmi opatrně.

Při šklubání hus a kachen nesmí se peří pískovité, čili krvavé a nevyzralé, taktéž ani krví potřísněné do ostatního čistého přimíchávati, poněvadž v takovém potom snadno se zlíhnou červi. Při tom i té zvláštní opatrnosti se má dbáti, aby se nenechal ze zobáku žádný šlem do peří kapati.

Po ošklubání třeba dáti peří hned na teplá kamna vysušiti (nejlépe na síti), zvláště je-li z mladých hus nebo kachen ještě před prvním pelicháním, poněvadž obsahuje mnoho vlhkosti, a do takového pak, není-li dobře vysušené, dají se velmi snadno červi a moli.

Koroptvím, bažantům a tetřivkům neošklubává se peří na hlavě až do polu krku, nýbrž pro okrasu se jim nechává. — Na tentýž způsob šklube se i také páv.

Tetřev starší se obyčejně nešklube, nýbrž s kůže i s peřím stahuje; prve však se musí silné brky a větší péra vytrhati. — Mladinký tetřev se nestahuje, nýbrž jako jiná drůbež ošklube.

Drop, jakož i rákosníček a vodní slípky taktéž jen s kůží se stahují a neškloubou.

Opařování drůbeže a selete.

Drůbež a sele se opařuje, aby se potom snadněji nechala obrátí a očistiti.

Někde drůbež neopařují, nýbrž jen čistě oškloubou. Z takovéto neopařené a jen za sucha obrané drůbeže je maso křehčí a i chutnější. — Kde však zvykem drůbež opařovati, musí se při tom na to hleděti, aby se nepřepařila. Proto postačí jen v horké vodě (ohřáté až k varu) ji omočiti, a jakmile peří trochu pouští, hned se vyndá na prkénko a tam obere; nikdy však nesmí se při obírání nechati ležeti ve vodě.

Mladá kuřátka, aby se tak snadno nepřepařila, hodí se hned po zabítí, jak krev z nich vytekla, na chvílku (asi na čtvrt hodiny) do studené vody, načež se z čersva opaří, vyndají a oberou. Voda na ně nesmí býti příliš vřelá, sice se kůže snadno potrhá.

Kapouni, slepice a krocani nesmí se však nikdy opařovati — toliko jen nohy se jim vstrčí do vařící vody, aby se vrchní kůži-

čka nechala sloupnouti; ostatně se jen ošklubou a je-li potřeba, opálí.

Topan, aby se lépe očistil, posypává se moukou a potom dobře omne.

Je-li drůbež určena k uschování, ošklube se hned za tepla a jen za sucha, poněvadž takto déle vydrží než pařená a vůbec máčená.

Hrasy a kachny opasují se třeba druhého dne po zabítí, nesmí se nechati ve vodě zněknouti a zvláčet, nýbž jen spěšně se omočí horem vytáhnou a oherou, aby zůstaly po opaření úplně studené a tuhé. Kdyby se nechaly ve vodě až zvláchni, mají pak po upečení nepříjemnou chuť, a kůžička neupeče se do křuplava.

Sele posype se hned po zabítí tlučenou bednářskou směsí, zčerstva opalí a čistě obere. Nebo se navihčí vodou a krví, která při zabítí z něho vytekla a potom opalí, při čemž se omáčí ve vřelé vodě, pak čistým šatem omne, opět omáčí a zase omne, což se stále opakuje, až nejsou na něm štětiny. Zbyla-li kde jaká, může se opáliti.

Voda na opařování musí býti jen k veru ohřátá jako na mladou drůbež, sice by může vařící vodou popukala.

Opalování drůbeže a černé zvěřiny (flamber).

Drůbež se opaluje, aby po ošklubání peří pozůstalé dlouhé chloupky a chumýří se odstranily. Při tom drží se jednou rukou za hlavu a druhou za jednu nohu, anebo za jednu nohu a za protější křídlo, k. p. za levou nohu a za pravé křídlo, a takto pak otáčí nad plamenem buď z lhu na talíř nalitého, nebo nad žárem z dřevěného uhlí, nebo nad zapáleným papírem a nebo nad víškem hořící slámy; vždy se ale dáti musí pozor, aby se drůbež necadila. Vzácnější drůbež má se opalovati jenom nad hořícím papírem nebo lihem, protože takto ani dost málo na své bělosti netratí.

Potom se čistým mokřým šatem otre; je-li však větší, omne se i otrubami, pak zcela čistě obere a potom teprv kuchá; lépe však jest, ji prve vykuchati.

Omyje-li se domácí drůbež po opalování teplou vodou ze spařených otrub, také tím zbělí.

Černá zvěřina dává se obyčejně opáliti u kováře. Potom se musí omývat tak dlouho ve studené vodě, již třeba často obnovovati, až všechen zápach spáleninou se ztratí.

Stahování zajíce a králíka.

Nejprve se na zadních kolínkách kůže do kola odřízne, načež odtud až k ocásku se přímým směrem rozpáre. Potom se zajíc

přiměřeně vysoko pověsí za zadní nohy, a kůže pak od kolínek začínaje opatrně dolů stahuje, při čemž, kde toho třeba, pozorně ostrým nožem se napomáhá, ale aby se nepořezala. Když se přijde až k předním nožkám, tu se kůže s nich až po kolínka stáhne, načež se tam zily přerážnou a kolínko odlomí a i stlápy odřízne. Uši pak, když se k nim dojde, se těsně při hlavě uříznou, aby zůstaly s kůží spojeny, a tato pak přes hlavu do konce stáhne. Stáhnutá kůže tak, jak je srstí do vnitř na rub obrácená, vycpe se pak buďto slamou nebo senem a pověsí na průvětrném, před kočkami bezpečném místě, aby po rubu dobře nechla.

Zajíc stahuje se teprv, až se má potřebovati, jinak na chuti i šťavnatosti mnoho ztratí.

Takto stahuje se i také králík; tento však, je-li domácí (ne divoký), musí se stáhnouti hned okamžité po zabití, ale musí se nechati v kůži zabalený, aby neokoral a na chuti netratil.

Jako zajíc stahuje se i také vysoká zvěř, toliko s tím rozdílem, že se jí kůže na břicho rozpáře od vocasu až ke tlamě.

Oškrabování a stahování ryb.

Mnohé ryby pokryty jsou šupinami, jež jim při plování slouží za ochranu, aby se tak snadno neporanily. Vaf-li se ryby na modro, tu se jim tyto šupiny nechají a neoškrabou; avšak na jiné úpravy se ryby šupin a někdy spolu též i kůže zbaviti musí.

Při škrabání vezme se ryba za ocas do čistého šatu, aby se lépe v ruce mohla udržeti, načež ostrým nožem, kterýžto trochu stojmo se drží, anebo zvláštním na to škrabátkem se šupiny směrem od ocasu k hlavě seškrabují, při čemž se však ryba ani poškrábati ani pořezati nesmí, poněvadž by pak byla neúhledná.

Poněvadž jsou šupiny velmi lepkavé, musí se práce tato konati na prkénku hodně vodou pomokřeném, aby se nechaly lépe s něho smýti.

Lin musí se škrabati směrem od břicha ku hřbetu, poněvadž jinak šupiny nepouštějí, a nebo se opačí.

Při škrabání *bachně čili lapáče* nesmí se na tuto rybu tlačiti, poněvadž má velmi jemné maso, jež by se takto snadno pomačkalo.

Štika se také někdy místo oškrabání na některou potřebu „oholí“, t. j. seříznou se jí velmi opatrně šupiny i s vrchní tmavou kůží, aby jen spodní bílá jemná kůže zůstala; to se musí dít velmi zručně ostrým, tenkým nožem.

Takto oholuje se i velký kapr nebo morák, losos; pokaždé však musí býti až do posledku ve vodě, aby šupiny na nich neoschly; oholuje se od ocasu k hlavě v dlouhých pruzích.

Okoun a candát žili lupice škrabou se o struhadlo, protože šupiny z nich špatně pouštějí. Nebo se mohou prve opatřit vřelou vodou a pak se lehčeji oškrabou.

Některé mořské ryby mají silné rohovitě šupiny jako štítky — takové nenechají se oškrabatí, nýbrž musí se vyřezati.

Ryby, jež nasoleny se sem dovážejí, aby na daleké cestě z cizozemské se nezkazily, kladou se před úpravou na několik hodin do vody, aby se takto sůl z nich vytáhla a i též šupiny odmočily a potom lehčeji nechaly oškrabatí.

Při stahování ryb z kůže profizne se tato na hřbetě po celé délce nejprve po jedné straně vedle hřbetní ploutve a potom po druhé straně ostrým tenkým nožem mezi masem a kůží, načež celá kůže od hřbetu až k břichu se skupne, při čemž opatrně nožem se napomáhá.

Nebo nařizne se takto i na břiše a pak přes příc u hlavy, načež po obou stranách směrem k ocasu se stáhne; ploutve a ocas trochu se přifiznou.

Kambaly obecně oškrabou se po světlé straně, po tmavší pak se s kůže stáhnou. Při stahování se kůže na konečku ocasu poněkud nožem uvolní, načež levou rukou se ryba za ocas podrží a pravou rukou kůže až k hubě stáhne.

Drží li se špička ocasu asi minutu nad hořící svíčkou, tedy se snadno kůže s ním nechá nožem oddělit. Aby se lehčeji stáhla, okrojí se okraj celé ryby kolem (ne jen kousek) ostrým tenkým nožem.

Má-li se kambala smažit nebo s kyslinkou (*Frikassé*) upravovati, lépe jest po obou stranách s kůže ji stáhnouti; ku každé potřebě však musí se jím odstraniti tmavá kůže, kde leží oči. Někdo ji uřezává i hlavu — ocas a ploutve se jen přikrojí.

Mník zabitý drží se pár minut ve vařící vodě, pak vyndá, načež se nožem zelená kůže oškrabe až je zcela bílý; vyčnívající kostice se ustříhají.

Při stahování *ouhoře* (prv zabitého) nařizne se mu kůže pod ploutvemi kolem hlavy a potom nožem na prst široko sloupne. Tento sloupnutý pruh kůže posype se solí, aby nebyl tak příliš okluzký.

Hlava obváže se pak špagátem a ouhoř zaň pověsí. Potom se uchopí prve sloupnutý pruh kůže do čistého šatu a přes vrch dolů stáhne, při čemž u ploutví se musí nožem pomáhati. Takto s kůže stažený ouhoř se buď tak upravuje, a nebo na některou potřebu ještě lépe očistí: podrží se totiž nad žhavým uhlím a nad ním otáčí, až i spodnější kůžička praskne, kterážto potom hrubým plátnem se oře, načež čisté a bílé maso se objeví.

Nebo může se vložit místo nad žhavé uhlí do vřelé vody asi na tři minuty a přikryti pokličkou; kdyby kůžička nepustila, opakuje se to.

V novější době však znalci chválí více nestaženého úhoře, tvrdíce, že jeho tlustá, šfavnatá kůže vařením zrosoluje a jest pak nejlepší částí ryby, pravou to lahůdkou.

Ryby uzené vloží se na tak dlouho do vařící vody, až se na skrz prohřejí, načež se jim kůže stáhne.

Čeho ještě zvlášť při čistění některých ryb šetřiti třeba, bude při úpravě jich udáno.

Kuchání drůbeže

Drůbež, zvláště v letě zabitá, má se vykuchati co nejdříve, poněvadž jinak na břišní kůži snadno sezelená a potom zapáchá, též i vnitřnostmi.

Kapoun nebo kůže vezme se při kuchání levou rukou za hlavu, pravou pak se kůže po straně na volátku, kde počíná hřbet rozřízne, ale opatrně, aby se neprořízlo. Tímto otvorem vyndá se pak voláčko, jícen a chřtán, při čemž však kůže roztrhati se nesmí.

Takto se to dělá, mají li přijíti kuřata v celosti na stůl.

Pak li se ale předkládají již pokrájená, tu, když volátko, jícen a chřtán se z nich vyjmou, odřízne se jim obyčejně i také krček a dá vařiti do polévky pro zlepšení její chuti. Kapounu se však skoro vždy krk odsekne.

Při kuchání volete, třeba se nenadávalo, musí se přece hleděti, aby po odseknutí krku větší kus krční kůže při voletí zůstal. Toho se nejlépe docílí tím, že se kůže s krku hezky dolů k tělu shrne, načež teprv krk odsekne. Takto získaná kůže se pak na zad přetáhne přes otvor u krku, anebo do něho vstrčí, aby tudý drůbež při pečení nevysýchala.

Když drůbež takto u krku byla vykuchána, pak se přikročí k vyjmutí vnitřností. Nejprve se nožky v kolínkách asi 1—2 cm. pod kloubkem odříznou, což vůbec o vši domácí drůbeži platí. Nohy neufezávají se přímo v kolínku proto, poněvadž se pak při pečení nebo dušení kůže i s masem od kosti oddělí a tato vystoupí tak, že holá vyčnívá a tím drůbež na úhlednosti trácí. Potom se nehýtky na nožkách useknou a pak kůže na řiti vyřízne, odkudž skrze podbříšek směrem k prsní kosti se udělá malý otvor, jímž potom vnitřnosti opatrně se vyndají, aby žluč se neroztrhla. Žluč pak i s přizelenalým okolkem se z jater pozorně vyřízne, žaludek rozpůlí a vnitřní kůžička z něho vyloupne a odhodí. Játra, srdce a žaludek i nožky se k další potřebě uloží; též i vnitřní sražená krev (srdeční), i plíce se vyberou, zvláště má li se drůbež upravovati s bílou omáčkou, poněvadž by byla potom od krve přisedivělá. Mimo to ještě i tak zvaný sádelník čili tučná žláza, jakož i místo, kde střevo končí se vyřízne. Na to pak oči a ouška se vyloupají, potom spodní díl hlavy, v níž jsou slinové žlázy, odřízne a zahodí,

zobáček a i pod ním se nalézající kůžička sliznatá sloupne, taktéž i kůžička z hřebínku.

Kuchá-li se více kuřat, schovají se i hřebínky, jichž potom dobře lze upotřebiti jako přídatku k míseninkám. I také se vymáčejí (blanšíují) ve vařící vodě, studenou ochladí, v těstíčku omočí a do hněda usmaží, pak posolí a dávají též jako obložku na špenát, nebo je-li jich více, i zelenou petrželí ozdobené jako příchoutky.

Mají-li se kuřata nebo kapouni upravovati s bílou omáčkou, zaobalí se, když jsou vykucháni, na noc do čistého namočeného a vyzdimaného šatu, aby bělost neztratili — jinak by působením vzduchu kůže na nich zčervenala.

Má-li *slépice* při kuchání v sobě ještě nevyvinutá vejce jako žloutky, dají se též k ostatnímu masu a pak do polívky k poslelu spolu vařiti, s nízto i také na sítl se podají. Také dělají schválně do takovýchto slepičích polívek knedlíčky tředým žloutkům podobné.

Při kuchání *topana* musí se dáti zvlášť dobrý pozor, aby se kůže na voleti nepotrhala, protože se obyčejně nadívá. Hlava (nebyla-li dříve useknuta) s kouskem krku se odhodí, jehož se nechá tolik, aby se nadité vole mohlo dobře zavázati; nohy se odřežou buď pod kolínka, nebo jen pařátky na nich. Aby se šupinatá kůže na nohou nechala stáhnouti, podrží se chvíli nad žhavým uhlím, načež hrubým plátnem se smekne.

Má-li se drůbež upravovati hned, vymyje se po kuchání; pak-li až druhého dne, tedy se uvnitř jen čistým šatem vytře.

Holubům domácím, jakož i divokým se hlava odřízne, načež tímto otvorem se volátko i chřtáček vyndá. Toto vyjímání volete se musí diti zvlášť u holoubat a i také u kuřat velmi pozorně, aby se nepotrhlo a žádné zrní do vnitř holouběte nedostalo a tam třeba nezůstalo. Proto musí se dobře prohlédnouti; neboť kdyby hosté teprv při jídle takové zrní vybírali měli, nebylo by to pro kuchařku žádným doporučením.

Ostatně se holubi kuchají jako kuřata; jen že při vyjímání vnitřností není takové opatrnosti ohledně žluče třeba, protože holubi jí nemají.

Koroptve, *bažanti*, *jeřábkové* a pod. drůbež kuchají se jako kuřata, jen že se jim neodřezují nožky, nýbrž jen opatří, nebo nad lihem opalí, aby se kůžička vrchní nechala sloupnouti, nehýrky pak na nich se oloupou, ostruhy odkrojí, anebo se odseknou celé tlapky pryč.

Zde sluší podotknouti, že jest mnoho kuchařek, které ani nevědí, jakou lahůdkou jsou některé části ptáčích vnitřností, a proto při kuchání všecko, co v prsou najdou, šmahem zahazují. Tak k. p. mají játra, zvlášť z malých ptáčků, velmi příjemně

hořkou chuť, že pravému labužníku jsou nensahraditelnou pochoutkou, kterou i trávení se podporuje.

Skřivanům, strnadům a vůbec malým ptáčkům se nožky přifežou, kůže s hlavy stáhne, oči vyloupají, zobáčky i spodní díl hlavy odfežou a volátko i žaludek vyjme. — Mají-li se však takoví ptáčekové péci, nevindává se z nich volátko a žaludek, protože by tudy potom při pečení vyschli a na chuti ztratili. Teprv na stole pak každý host vidličkou vyjme z ptáčka volátko, s nímž spolu též i žaludek se vytáhne.

Lépe však jest, když se kůže volátko za syrova vyjmouti, což se dělá takto: Špička malého nože vstříci se pod stehno, při tom zatlači malíčkem na břicho a volátko pak vystoupí samo; musí se však při tom dáti velmi pozor, aby se ptáček neroztrhl.

Ptáčkům na pečení se vrchní část zobáku neufízne, nýbrž jen špička přifízne, protože právě za něj při jídle se ptáček, troškou soli prve potroušený, běře do ruky a pak tak přitlačí (jako nadhodí), aby se najednou do úst mohl vpravit, aniž by bylo třeba hlavy při tom pozdvihnouti, načež u samého zobáčku se odkousne a i s kostičkami skřoupá. Takto se nejlépe ptáček užije v plné šťávě a chuti — ne pak ale, když se prve na talíři pokrájí. Ovšem kdo chce ptáčka takto užiti, musí mít velmi dobré a zdravé zuby — jinak to nejde.

Kvičalám se kůže s hlavy stáhne, oči vyloupají, ostatně vykuchají jako kuřata, jen že se jim nožky neufezují, nýbrž jen nad lihem opálí, aby se vrchní kůžička nechala sloupnouti. V čase, kdy kvičaly se živí jalovcem, se nekuchají; někdo též i nikdy jich nekuchá a pouze jen chřtán, žaludek a volátko z nich vyjme.

Sluky se obvykle nekuchají; jen vole, žaludek a chřtán se z nich vydá a oči vyloupají.

Někdy se však též vykuchají, při čemž žaludek se rozřízne a obsah jeho odhodí, načež vnitřnosti zvlášť se upravují. Obvykle však celý žaludek odstraňují, protože jest tvrdý.

Přičí se však přirozenosti požívání na mnoze tak oblíbených slučích vnitřností, jakož i nekuchaných malých ptáčků.

Některé nejedí jitrnic, že prý zavánějí, přece ale slučí vnitřnosti výborně jim chutnají, vzdor tomu, že obsahují ponejvíce tasemnice a že i ve stěvách nalezá se množství rozmanitých, nedokonale strávených červů, jimiž sluky většinou se živí.

Tetřevu uříznou se při kuchání nohy buď pod kolínky, nebo jen patáčky a mimo to konečky křídel (poslední kloub).

Huse a kachně se nohy pod kolínky uříznou, vrchní kůžička s nich sloupne a nehty odříznou, křídla buďto odseknou, anebo jen jeden kloubek na nich nechá, na voleti se kůže prořízne, kudyž jícen i chřtán se vytáhne a krk pak odsekne. Potom se oči vyloupají, spodní část hlavy, v nížto jsou slinové žlázy, se odřízne a odhodí, jazyk se vyjme k další potřebě, zobák usekne a vše slizovité

z hlavy vyřeže. Dole u řiti se kousek oddřízne a pak buď přes přič nebo po délce skrze podbříšek směrem k prsní kosti udělá přiměřený otvor, jímž vnitřnosti opatrně se vyndají, aby žluč se neroztrhla. Žluč pak i s přizelenalým okolkem se z jater pozorně vyřízne, žaludek rozpůlí a vnitřní kůžička z něho odstraní. Žaludek srdce, nohy, křídla a krk jest tak zvaný kaltoun čili husí drůbky; játra pak se dají zvlášť a jinak dle předpisu upraví. Někdo i také střeva rozřízne, solí vyčistí a dobře vymyje a pak okolo nožiček nabalí a dá vařit ke kaltounu; lépe však jest střeva husí i kachní zahoditi, poněvadž zhusta chovají v sobě tasemnice.

Vnitřní sádlo se vyjme a zvlášť upotřebí; je-li ho však málo, dá se k drůbeži při pečení na pekáč; sádlo pak se střevo se obere, posype solí, dobře omne a v několika vodách čistě vymyje a ještě vymočí, aby nezapáchalo střevo.

Divokým husám a kachnám nechají se všechny oudy, jen dolní čelist hlavy se oddřízne a na nohou nehty odstraní; ostatné se kuchají jako husy domácí.

Kuchání zajíce, králíka a selete.

Stažený zajíc nebo králík položí se při kuchání na záda a potom na břicho po délce přes hrudi až ke krku rozřízne, při čemž ostří nože směrem vzhůru se musí vésti, aby vnitřnosti se nerozřezaly. Jež se pak vyndají a z jater opatrně žluč vyřeže. Potom se rozsekne pozorně v zadu křupka, skrze níž střívkó vychází, jež se vyndá a celé toto místo velmi dobře vyčistí. Též se rána od broků dobře prohlédne, z nížto se nejen tyto, ale i též s nimi spolu do vnitř vniklé chlupy pečlivě vyberou.

Sádlo zaječí se vyjme a v domácnosti co výborný lék na potřebu uschová; někdo je nechává při zajíci. Z hlavy se oči vyloupají, spodní čelist oddělí, jazyk vyndá a vše slizovité pryč odkrojí, načež se hlava rozpoltí — někde hlavu celou odhodí. Potom se plece oddělí, kůže břišní od kýtaž k žebrám oddřízne a předeek as na prst daleko před ledvinami od zadečku odsekne.

Potom se předeek na ouhledné kousky pokrájí a játra, plíce a srdce k němu přidají. — Při oddělování předku musí se hleděti uvnitř se nalézající krev co možná sehnati na jedno místo, odkudž pak opatrně do nějaké nádoby se vleje a na ni trošku octa přidá, a takto ve studenu i po tři dny při chuti se nechá uschovati. Tato krev slouží pak za hlavní přísadek do černé omáčky na zajíce; ale zajíc musí býti čerstvý, ne snad již kolik dní starý, nýbrž jen asi dva, nejvýše tři dny po zastřelení, jinak není krev více k potřebě.

Ledvinky zůstanou při zadečku a neodlupují se. Konečně se pak zajíc mokřým šatem ode všech chlupů očistí.

Někde nechávají pro okrasu (?) při zadku celé nožky, totiž i tlápy tak jak jsou i se srstí. Tyto se však musí velmi čistě vyprat i čistým šatem vysušiti, načež při úpravě se zabalí do čistého pomastěného papíru, aby při pečení chloupky na nich se nesprázily; při rozkrajování zadečku se pak papír s tlapek sejme.

Je-li zajíc určen na delší odležení, musí se jen u řiti trochu rozšířeným otvorem střeva vysoukati, aby se od nich nekazil.

Vysoké zvěři musí se vnitřnosti co možná brzo vyndati, nejlépe hned, což i myslivci také dělávají.

Jako zajíc kuchá se též i *králík*.

Má-li se však králík upravit s bílou omáčkou, rozděljuje se takto: Plece, jakož i kejtky se oddělí a rozpůlí, kůže břišní od kýť až k žebřím odkrojí a na přič ve dvě rozřízne. Potom se uřízne hlava a rozpoltí, na to i krk až po plece oddělí a po délce v půli rozsekne. Hrudí po obou stranách se těsně při hřbetu odejme a rozpůlí; hřbet pak se na přič na dva prsty široké kousky nožem pomocí paličky rozseká.

Má-li býti s hnědou omáčkou, přidá se k tomu také srdce, plíce a játra; na bílé ragú však se tyto věci dají nesmí, poněvadž by pokazily bílou barvu.

Při rozsekávání zajíce nebo králíka za syrova, musí se na to hleděti, aby se rozděloval po kloubkách, na hřbetě pak zase dle obratlů; rozsekává-li se však jen leda bylo, nadělá se z kostí tříštěk, což je pak při stole velmi nemilé a často i obtížné.

Játra z králíka, jakož i ze zajíce mohou se upotřebiti třeba i také na knedlíčky do polívky, ovšem jen pro domácnost.

Sele rozpáře se jen pod břichem po délce asi na 10 cm. vnitřnosti vyjmou, křupka v zadu rozsekne a střívkem vyřízne; ouška pak, nozdry, jakož i huba uvnitř dobře vyčistí, oči vyloupají a a paznehtky odřezou — ostatně zůstane sele v celosti.

Kuchání ryb.

Ryba při kuchání rozřízne se ostrým špičatým nožem po délce na břiše, vnitřnosti velmi opatrně vyndají, aby se žluč neprotrhla, poněvadž by od ní celá ryba zhořkla, což se nikdy více napravit nenechá. Uvnitř na hřbetě se nalézající černá sražená krev se vyjme a vyškrabe; má-li se však upravovati ryba na černo, tu se takováto sražená krev nevyškrabuje, nýbrž octem vypláchne.

U *bachní čili lapačů* se též vnitřní černá kůže odstraní, jakož i v těchto rybách zhusta se nacházející dlouhé červi, musí se vybrati a tudíž při kuchání zvláště po nich pátrati třeba; ostatně ale nejsou škodliví, jen když jinak ryby tyto jsou čerstvé, zdravé a dost vařené, ne snad na polo syrové.

Z rybích vnitřností vyjme se pak opatrně žluč, též i střívka se mají pokaždé zahoditi, poněvadž v nich bývají zhusta červi, jako jsou: květovci, škulovci a jiní. Při kuchání některých ryb se i jikry nebo játra odhodí, jak bude v knize při úpravě jich udáno.

Rybám rybníčným vyndají se i zábrý, poněvadž mají příchutě bahnitou.

Někdy, když se zábrý vyndaly, udělá se přiční řez od jedné skřeli (poklop záber) k druhé a tam tudy pak vnitřnosti vyjmou. Toto jest vyvrhování hlavou.

Ryby na vaření na modro musí se kuchati velmi opatrně ve vodě, aby se šlem, jenž tvoří po uvaření modrou barvu, nesetřel, nač již při zabíjení ryb bylo upozorněno. Ryby na takovouto úpravu musí se držeti i při kuchání jenom za krční ploutve, nebo ještě lépe za čti, aby rukou co možná nejméně se jich dotýkalo, poněvadž by pak po uvaření bylo na nich stopy od prstů znáti.

Zvláště pstruh k vaření na modro musí se při kuchání stále držeti pod vodou a vždy jen za čti.

Mají-li se *ryby v celosti vařiti*, nemusí se přes celé břicho při kuchání rozřiznouti, nýbrž udělají se dva malé otvory: jeden pod krkem a druhý pod prostřední břišní ploutví, jimiž potom rukou velmi opatrně vnitřnosti se vytáhnou, aniž by ryba podobu svou změnila.

Při *kuchání ouhoře* se hlava, jakož i špička ocasu odhodí, kterážto prý jest trošku jedovatá.

Peče-li se nebo vaří v celosti, nechává se mu hlava k vůli úhlednosti, jen se ostříhají ostré ploutve. Ouhoř kuchá se nejlépe, když se mu udělá malý otvor do břicha u vzdálenosti 6 cm. od hlavy.

Játra z mořských ryb páchnou příliš po rybím tuku a proto se nepožívají.

Ryba na pečení a nadívání se při kuchání rozřizne jenom pod krkem na přič; otvor se musí udělati co možná malý, jímž potom velmi opatrně vnitřnosti se vyberou.

Platejs obecný i kambala obecná se při kuchání rozřiznou po světlejší straně, na které i také ve vodě plouvou.

Makrela kuchá se co možná blízko u hlavy.

Vnitřnosti vyjmon se, jakož i malé střívko, jež nachází se v břiše ve zvláštní vedlejší dutině, 5 cm. od ocasu, žábry se odstraní, ploutve i konec ocasu odstříhnou.

Ryby některých druhů se ani nekuchají, nať při úpravě jich zvlášť ještě bude upozorněno; avšak rádno jest všechny ryby, i ty nejmenší vykuchati, poněvadž mívají v sobě velmi mnoho červů.

Kuchání a vůbec čištění ryb má na jich dobrotu veliký vliv; proto musí se jak je zabita hned očistiti a vykuchati, anať jinak, kdyby se jen zabila a tak nechala, ztrácí velmi mnoho na své dobré chuti.

Kuchání želvy.

Zabitá velká želva polcží se na záda, bílá deska kolikolem vyřeže, načež opatrně vnitřnosti se vyberou, při čemž se velmi dobře musí dáti pozor, aby žluč, která na játrech vězí, se neporušila a v celosti odstraniti mohla, a vůbec vnitřnosti aby nepukly. Játra, srdce a i vejce, jest-li jakých želva má, vloží se do studené vody. Pichláky (ostny) opatřený konečník se opatří a stáhne. Mají-li se ze želvy dělati jitrničky, vyčistí se i střívka. Potom se vyříznou přední nohy i s dosti velikými kusy masa, na to i také zadní nohy, na nichž již menší kusy masa jsou; taktéž i ploutve, pokud zevnějšek přesahují, se odřežou. Nohy a břišní deska se horkou vodou opatří, načež kůže jako šupiny se nechá stáhnouti. Též se vybere všecken tuk, jakož i všechny sliznaté části. Potom se maso v kolika vodách omyje, konečně ještě na několik hodin vloží do čerstvé vody, kterážto často se musí obnoviti, čímž však maso tratí na výživnosti, protože se vymočí; ale dělá se to, že má lepší chuť. Na večer pak se vyndá, pověsí na průvětrném místě, aby přes noc ovanulo a oschlo.

Menší želva se vaří také prve v celosti, a potom teprv vykuchává a dělí; není to však rádno, poněvadž takto mnoho šlemu a i odporný čich v ní pozůstane.

Odležení masa.

Odležení masa a ryb nepatří sice mezi práce, nýbrž k pojednání „o mase vůbec“ a „k rybám“; avšak pro lepší a snadnější učení kladu je sem.

Aby maso bylo křehčí a záživnější, pověsí se na nějakou dobu na vzduchu na půlnocní stranu, aby na ně slunce nemohlo svítiti: v zimě na déle, v letě pak jen na krátko, aby se, jak obecně se říká, „odleželo.“

Působením tepla a kyslíku ve vzduchu, kterýžto všecko rozrušuje, nastane totiž v masě proměna, kterážto smyslu není sice

hned tak na první pohled patrná, přece ale skutečná a záleží hlavně v tom, že vyvine se zvláštní kyselina, kterážto způsobí, že spojitost vlákeniny v maso pozbývá pevnosti, a takto první stupeň rozkladu jeho se dostavuje. Kyselina tato má tentýž účinek jako ocet, do něhož se maso nakládá, aby skřehlo.

Tento rozklad nechávají někde při zvěřině postoupiti až k znetelnému zapáchání a zahnívání, čímž prý tato na své zvláštní chuť divočinou získá (?), což ovšem každému stejně nechutná — Žádná zvěřina nemá se nechati příliš dlouho odležeti, až by snad viditelně se kazila, poněvadž již pohled na takové maso odráží a proto se i hnusí je požívat, a zajisté by se každý pravý labužník s ošklivostí od takového masa odvrátil. — Černá zvěřina zvláště nemá se nechati dlouho odležeti, sice se zkazí.

Vlákenina v maso z mladých zvířat není tak tuhá jako ze starých, a proto není třeba je nechati dlouho odležeti. Za to ale maso ze starého zvířete bývá tvrdé a houževnaté a neodleželi se, není skoro ani k potřebě. Aby takové starší maso skřehlo, může se naložiti buď do kyselého mléka, nebo do zvláštního moku.

Jak dlouho by se maso mělo nechati odležeti, nedá se určit, poněvadž to záleží nejen na jakosti jeho a stáří zvířat, z nichž pochází, ale i také na povětrnosti buď teplé nebo chladné, a konečně i také od toho, na jakou potřebu se upravití má; zvláště na pečení má býti odleželý.

Hlavním pravidlem v kuchyni má býti, aby se všeliké maso před úpravou alespoň nějakou dobu nechalo odležeti; nebo není nic horšího jako čerstvě zabité, neodleželé maso, poněvadž i při nejlepší úpravě a byť se i sebe déle peklo nebo dusilo, přece zůstane tvrdé a houževnaté, kdežto odležením by bylo skřehlo a i také záživnějším se stalo.

Takové maso, je-li pak mimo to v kuchyni ještě dobře upraveno, jest mnohem lacinější, poněvadž vyplnilo účel, pro který bylo koupeno; kdežto maso neodleželé odchází z těla nestrávené a tudíž je darmo drahé, poněvadž jen žaludek obtíží a těla neživí. Naproti tomuto pravidlu se však zvláště na venkově hrubě pochybuje. Tak k. p. před posvícením nebo jinou slavností, namnoze hned v pátek pekou koláče a v sobotu večer teprv zabíjejí drůbež, kdežto by to mělo býti právě naopak; a tak se obyčejně stává, že mají potom nejen tvrdé koláče, ale i také tvrdé, neodleželé maso — za drahé peníze. Ano někde, když se o posvícení již zvoní na velkou, teprv jdou do kurníka pro slepice k obědu!

Maso jež chceme nechati odležeti, pověsí se v místnosti suché, kde nemrzne, ne ve vlhké ani zatuchlé, poněvadž by tam dostalo odpornou chuť; mimo to musí viseti ve vzduchu zcela svobodně na mírném průvanu, aniž by se jakéhokoliv předmětu dotýkalo; ptáci a drůbež věší se za zobáky, zajíc a p. za zadní nohy; má-li však

zajíc viseti dlouho (v zimě), věší se za přední nohy, aby šáva z předku táhla se do zadku a tento nevyschl.

Též tam nesmí míti přístupu mouchy (masarky), poněvadž by do masa položily trusky, z nichž se zlihnou červi.

V které domácnosti by však takové místnosti neměly, jako třeba zhusta jest ve velkých městech, tu se může nechati maso odležeti jen tak na talíři na okně (ovšem ne na slunci), ale musí se každodenně obrátiti a pakli třeba, i na čistý talíř přeložiti. Není to však nikdy tak spolehlivé, jako když maso visí; neboť takto celý jeho povrch mlučně zaschne, a proto nemohou se dařiti hnilobní bakterie, k jichž vývinu nevynutelně třeba dostatečné vlhkosti. Kde pak maso přilehá, zůstane vlhké a na tom místě také nejdříve počne se kaziti.

Pověsí-li se maso do místnosti, kde panují jen 2 až 3 stupně R. tepla, tu se dcesti dlouho zachová; teplota 4 stupňů R. není však již žádnou ochranou před hnilobou masa. V místnosti, kde teploměr ukazuje pod nulu (bod mrazu), není vůbec ani žádné zahnívání možné — tu se maso neodleží a proto ani nesktěhne. Zmrznutím však trati mnoho na ceně a jakmile rozmrzne, velmi brzo se kazí, protože příliš mnoho vlhkosti na něm vyraží.

Zmrznutím totiž promění se šťávy jeho v led, a tudíž cévy, jimiž tato šťáva obemknuta jest, popukají, a když pak maso rozmrzne, vyteče z něho část šťávy, čímž nejen na chuti, ale i na výživnosti trati a se i také kazí.

Taktéž i maso, které leželo v lednici na ledu, není již dobré, poněvadž led v něm rozkládá krev, čímž i maso se kazí, třeba že zevnějšek jeho toho neprozrazuje. Proto i také nemá se žádné maso, ani ryby klásti bezprostředně na led, poněvadž ta strana, kterou leželo přímo na ledu, po úpravě má barvu do hněda červenou, jak bývá v některých hostincích času letního viděti zvláště na rybách.

Na rozličnou potřebu se maso také rozdílně dlouho nechává odležeti; ovšem dle toho, jak vůbec které se nechá držeti.

Maso hovězí a skopové na polívku nesmí se nechati tak dlouho ležeti, až by snad trušinku páchlo; pak by se více na polívku nemohlo potřebovati, nýbrž muselo buď péci nebo zadělati jako zvěřina. Maso mnoho cdeležel má se jenom péci, poněvadž vařením a dusením by se rozpadlo.

Vaří-li se maso jen pouze pro polívku (čili na druhý stupeň) bývá pak tato tím chutnější, čím čerstvějšího masa na ní se upotřebilo, ale maso samo pak není k potřebě. —

Naproti tomu hovězí nebo skopové, srnčí, jelení, kamzičí maso, jakož i telecí kýta na pečení i dusení musí se nechati dobře cdeležeti, aby skřehlo. k. p. maso na roastbeef v zimě alespoň 10—14 dní. Maso ze zvěřiny zaobaluje se do suchého lněného šatu a když zvlhnul, dá se jiný suchý.

Dle toho, je-li počasí teplé nebo studenější, odleží se maso dříve nebo později; při zvěřině v celosti musí se dáti pozor; jak se počne rána potiti, tu jest čas, aby se upotřebila.

Vepřové maso nemusí se nechati skoro ani odležeti; delším ležením trátí pak mnoho na své chuti.

Játra, jakož i vůbec vnitřnosti a hlavy mají se potřebovati co možná za čerstva, poněvadž ležením vyjdou z chuti, a mimo to jsou telecí játra delším ležením za parna i zdraví škodlivá.

Fasýk dostane za krátko již nemilou příchut; protož nejlépe jest upravovati jej hned, nebo alespoň velmi brzo.

Husy a drůbež vůbec zabíjí se času letního na den před potřebou, aby alespoň přes noc se odležela a skřehla a mimo to i zápach střevy pozbyla; při chladnějším počasí nebo v zimě může se nechati 2—4 dni odležeti; je-li ale drůbež stará, zvláště husa, tedy i 6—7 dní, aby poněkud skřehla — nejchutnější drůbež však jest jeden nebo dva dni po zabiti.

Topan musí býti zvláště tofše odleželý, dle počasí 4—10 dní; kdyby se upravoval hned po zabiti, byla by z něho pečeně houževnatá a beze šťávy.

Mladá kuřata a holoubata alespoň přes noc mají se nechati odležeti; nikdy však ne tak dlouho, až by jim kůže na břiše zeleňala, což vůbec o každé domácí drůbeži platí.

Někdo však ohledně masa vůbec a drůbeže zvláště je velmi nedůtklivý, aby nebyla déle zabita než od předešlého dne, jako by potom nebyla snáť již tak chutná.

Právě proto měli s ého času v Pražii drůbežníci při prodeji drůbeže velkou potíž, protože které prvního dne po zabiti neodbyli, buďto pak ani již neprodali, nebo toliko se značnou ztrátou. Tu napadlo jistému muži, jménem Chapellier, jestli by se to nedalo nějak ošiditi, aby kuchařky vůbec ani nedovedly rozeznati, která drůbež je dříve a která později zabita. Proto hleděl vypátrati nejprve známky, dle kterých drůbež takovou poznávají, a bylo jemu v tajnosti sděleno, že drůbež nedlouho zabita má lesklé nožičky, kdežto déle již zabita takto na nožičkách se neleskne, a jsou-li nožičky černé, že mění barvu do zelená. I podařilo se jemu složití takový lak, že po něm zůstaly nožičky zabité drůbeže po kolk dní právě tak lesklé, jako by byla čerstvá, tak že ani obchodníci v drůbeži to nerozeznali. Nabídl se tedy drůbežníkům, že všelikou jim pozůstalou drůbež prodá i třetího dne za čerstvou, pak-li z ceny utržené jemu 12 procent dají, čemuž ovšem rádi přivolili. Všílká drůbež neprodaná byla potom jemu v prodej odevzdána, a on jiné práce při tom neměl, než že jí nožičky olakoval. Obchodu jeho výborně se dařilo, drůbež byla takřka na pcchmátku, i kuchařky si ji chválily, že jest křehčí a tedy lépe krmená, čemuž

ovšem přisvědčoval, kdežto zatím v duchu se smál, jak odleželá drůbež dobře se platí. Tímto způsobem nadělal sobě v poměrně velmi krátké době znamenitého jmění.

Zvláště *divoká drůbež*, má-li vůbec býti dobrá, musí se před úpravou nechatí patřičně odležeti, aby skřehla. To platí hlavně o *bažantu*, má-li býti na pečení, poněvadž jenom odležením nabude zvláštní jemnosti a výborné chuti a tudíž získá i také na ceně. Než ale především třeba věděti tu pravou dobu, kdy je dost odležen, a ta se pozná dle toho, když bažant počne na břišní kůžičce u řiti zelenati. Výslovně však opakuji, „když počne zelenati,“ nebo kdyby se nechala sezelenati, ztratí bažant velmi na chuti.

Při odrostlém bažantu bývá tato známka patrná asi v 8 až 10 dnech po zastřelení, někdy i dříve (u staršího až i po 14 dnech — u starého pak třeba až v 5 týdnech); mladý však nenechá se tak dlouho držeti, mimo to i slepička jest křehčí a může se upravovati dříve než kohoutek.

Kdo by však nechtěl čekati až tato známka se objeví, a pekl bažanta v prvních třech dnech po zastřelení, neshledal by na něm ani křehkosti kapouna, ani vůně křepelky. V tom právě záleží při úpravě bažanta největší obtíž, aby byl dobře odleželý. Brillat-Savarin praví o tom: „Bažant jest hádanka, jejíž rozluštění jen zasvěceným jest ponecháno — jen tito užijí ho v plné dobrotě a výbornosti.“

Někdo též radí bažanta pověsiti za dlouhé péro, jež má v ocase, a když péro samo se vytrhne a bažant spadne dolů, že prý právě dobře je odležen. Avšak tato známka není daleko tak spolehlivá jako výše udaná, protože péro dle toho, kdy má nastati doba pýření, buď více nebo méně pevně drží.

Někdo také nechává bažanta viseti až počne krev ze zobáku kapati; avšak bažant nemá nikdy viseti hlavou dolů, nýbrž po každé za zobák.

Také nemá se nikdy před odležením ošklubati; neboť jest dokázáno, že bažant a vůbec divoká drůbež v peři pověšená je potom po upečení mnohem šťavnatější a lepší vůně, než kdyby se ošklubaná nechala odležeti, poněvadž dílem šťáva z peří zpět do masa se vtáhne a šťavnatější a vonnější je činí a dílem také vzduch maso tak nevysuší, ani vůni jeho nestráví, když pro peří nemá k němu přístupu.

Koroptve času zimního nechají se velmi dlouho držeti, jen když jednotlivě, aby se nedotýkaly, jsou pověšeny v místnosti, kde nemrzne. Takto nejen skřehnou, ale nabudou mimo to i velmi příjemné chuti. Času letního však, jako v červenci a srpnu, udrží se mladinké koroptve jen asi dva, nejdéle tři dny při chuti.

Vůbec platí pravidlo: když divoká drůbež pod křídla, jakož i u řiti počne vlhnouti, že jest čas k upotřebení jí.

Křepelky, pak-li po zastřelení brzo se neupravují, tratí takřka každou hodinou na své ceně, a to pro množství jejich sádla, jež velmi brzo porušení bře. V Anglii nechávají je sice alespoň 48 hodin odležeti; ve francouzských kuchyních však upravují je co možná brzo.

Kulčaly, zvláště na některou potřebu mají býti co možná čerstvé. Taktéž i malí ptáci.

Sluky asi 6 až 8 dní se nechávají odležeti, aby skřehly.

Tetřev a drop nechávají se déle odležeti, obyčejně 8 až 14 dní i třeba ještě déle, což ovšem se řídí nejen dle jejich stáří, ale i také dle povětrnosti. Starého tetřeva někde zavážou do hrnce a zahrabou na několik dní do země; musí to býti však na takovém místě, kde by jej psi vyhrabati nemohli.

Mnohému se však takto v zemi zahrabané a takřka přímo jako hnilobě vydané maso požívati protiví a to vším právem, poněvadž jest to nejen odporné, ale i zdraví škodlivé.

Nebo se může naložiti do moku: je-li tetřev starý, nepomůže to obyčejně mnoho — je přece houževnatý, leda že se tím silná jeho vůně smílon trochu zmírní.

Tetřev jest mnohem křehčí než tetřev. Poněvadž ale jest nejlepší jen v létě, proto se má potřebovati brzo a nenechati ležet, sice velmi snadno se zkazí.

Vodní ptáky nelze nechati dlouho odležeti, protože jejich maso snadno porušení bře. Proto se musí upravovati dokud ještě na prsou a na břiše mají kůži pevnou a bílou; kdyby však v tom místě, kde leží vnitřnosti, byla již přizelenalá, měkká a vodnatá, pak jest to na nich důkazem zkázy, kterážto ostatně i čichem se prozrazuje. — Mladá divoká husa nechá se v létě držeti toliko jen asi den.

Divoká kachna skřehne již za několik hodin; malé kachny (čírky) možno jen nejdéle den nechovati před zkázou.

Hned po zabítí mají se z divoké drůbeže vysoukati střeva, vymouti volátzo a otvory pak zašítí, což myslivci velmi dovedně umějí dělati, že to na ptáku není ani znát. Ovšem z drůbeže, jež se obyčejně nekuchává, jako k. p. ze sluk, nevysoukávají se takto střeva.

Někdy se stane, že již k pečení přichystanou drůbež nelze péci, třeba že k. p. host, jež jsme čekali, nepřišel, a tudíž hospodyňka ráda by ji na déle uschovala. Taková drůbež (divoká i domácí) se uvnitř suchým šatem dobře vytře, pak jiný suchý šat do vnitř vstrčí, aby vlhkost do sebe přijímal; načež drůbež též do takového šatu se zaobalí; avšak musí se denně tyto šaty obnoviti, t. j. suchými nahraditi. Ostatně musí se hleděti, aby v čas se spotřebovala a nezkazila.

Odležení ryb.

Některé ryby jsou nejlepší, když přímo po zabítí hned se vaří nebo pekou. Tak k. p. *štika* na jemné chuti velmi získá, když za čerstva se upravuje. Je-li však *štika* veliká, musí se nechati několik dní ve studenu ležeti, aby maso zjemnělo.

Porekalo: „Čerstvé ryby, dobré ryby“ — má však také své výminky, anť jsou některé ryby, jichž maso odležením na chuti znamenitě získá. Sem patří zvláště *losos huch*. Ten se po zabítí hned vykuchá, uvnitř osolí a potom několik dní ve studenu ležeti nechá. čímž maso jeho velmi se zlepší. Též po vrchu se však osoliti nesmí, což platí i o každé jiné rybě, sice stvrdne; ani po zabítí se nesmí nechati ležeti ve vodě, poněvadž by takto dostal prázdnou a nijakou chuť.

Některá ryba, jako k. p. *lupice*, klade se sice po zabítí asi na půl hodiny do vody, ale tato musí býti hodně slaná a pak-li možná přidá se do ní ještě kus ledu, čímž její velmi jemné maso stuhne a potom při úpravě tak snadno se nerozpadne. Ještě lépe jest, *lupici* uvnitř osoliti a nechati ležeti přes noc na ledě.

Jiné ryby opět nejen uvnitř se osolí, ale též ještě octem postříkají a takto nechají odležeti.

Pstruží, nechají-li se několik hodin odležeti, mají potom maso jemnější a chutnější; vaří-li se však takoví potom na modro, nebývají tak úhlední a pěkně modří, jako když za čerstva byli upraveni.

Proto rádně, aby se ryba na modro hned po zabítí vařila, že lépe zmodrá.

Jeseter upraví-li se čerstvý, jest houževnatý; proto také maso z něho se zaobaluje do čistého šatu a klade ve sklepě na kámen, kdež jeden až dva dny se nechá odležeti.

Takto se i *losos* alespoň několik hodin nechá odležeti.

Morák (šil) má maso velmi křehké; proto má se nechati 1—2 dny ležeti na hodně studeném místě, prve než se potřebuje.

Maso z *ouhoře* jakož i z *mníka* jest velmi jemné a proto nesmí se nikdy nechati odležeti, nýbrž po zabítí hned potřebovati, jinak není dobré.

Sumec osolený nechá se odležeti několik hodin.

Vůbec jsou některé říční ryby křehčí, když se po zabítí na několik hodin dají odležeti, nač ještě při úpravě jich bude upozorněno.

Nad potřebu déle však nechati ryby odležeti není rádně, zvláště není-li místnost na to dosti chladná, poněvadž velmi brzo mění svou chuť a přejdou-li v dost malé porušení, působí ošklivost a jsou zdraví velmi nebezpečné.

Naklepávání masa.

Aby maso skřehlo, nechává se nejen odležeti, ale mimo to ještě se naklepává, čímž spojitost vlákeniny se rozrušuje a nachrává; avšak musí se to konati s jistou opatrností, aby se maso neroztlouklo.

Kotletky a p. řízky naklepávají se také, aby nejen skřehly, ale i také při pečení moc nenabubřely.

Za tou příčinou se maso prve omyje, poněvadž po naklepání se více omýváti nema. jelikož by takto značnou ztrátu do vody utrpělo. Potom položí se na čisté prkénko a pak čistou dřevěnou nebo porcelánovou paličkou řádně naklepe; avšak nikdy ne po lýtě, nýbrž proti litu (váknu) po obou protějších stranách, čímž šťávu svou lépe podrží.

Při naklepávání má se palička časem omočiti ve studené vodě, aby se maso na ni nechytalo.

Takto naklepati jest třeba zvláště maso ve větších kusech na pečení, a potom též takové, jež jest ze starších zvířat, poněvadž bývá tužší a pevnější a proto i také méně záživné.

Taktéž i skcpové maso a veliké řízky i karbanátky musí se velmi dobře naklepati.

Některé maso, jako k. p. ořech z telecí kýty anebo svička, zabalí se při naklepávání do čistého pevného šatu, aby se neroztlouklo.

Nasekávání masa.

Při naklepávání masa se někdy také, je-li toho potřeba, nasekávají kosti, aby se potom snadněji rozkrájeli mohlo.

Při koupi masa nemá se však nikdy dovolovati řezníkovi, aby je nasekal, poněvadž to učiní častokráte právě tam, kde si toho bylo nejméně proč přáti; a mimo to, nenaseká jen kosti, ale zaseká až hluboko do masa.

Nežádka takovýmto samozvaným nasekáváním masa bývá potom kuchařka při rozkrájování jeho do největších rozpaků uvedena, tak že žádné slušné porce není sto vyvésti.

Mimo to kupuje-li se větší kus masa do záoby, buďto aby se odleželo a skřehlo, anebo aby ti, kdož zůstávají daleko od města; nemusili tam každodenně proň posýlati: tu zvláště v létě nemá je řezník nikdy nasekávati, nýbrž nechati co možná v celosti. Doma potom se maso pověsí v průvětrné chladné místnosti, aby vrchem ochlo a pak jen tolik se z něho odeskne, mnoho-li potřeba. Takto nechá se maso i v létě zachovati poměrně dosti dlouho.

Kdyby ale řezník takovýto kus masa, třeba z přenáhlené úslužnosti, nasekal, pak do povstálých otvorů vniká nejen vzduch,

ale i mouchy tam kladou trusky, z nichž se líhnou červi a takto potom maso se kazí.

Mimo to i přesekané maso, nechť se vaří nebo peče, pozbývá velmi mnoho své šťavy, při pečení snadněji vyschne a tudíž trátí na své ceně. Právě z ohledu toho v lepších kuchyních nenasekávají k vůli snadnějšímu rozkrajování telecí neb vepřovou a skopovou ledvinovou pečení, nýbrž raději odseknou hřbetní kost docela, což ovšem se musí státi zručně, aby masu se při tom neublížilo a zůstalo pěkně v celosti.

V některých kuchyních mají na přefezávání kostí zvláštní pilky; kde však takových nemají, musí je přetnouti, při čemž třeba však dáti pozor, aby se z kostí nenadělalo třísek a nezaseklo též vedle do masa. Přetínání menších kostí, k. p. na zajíci, musí se vykonati úzkým dlátkem, jež se na kost nasadí a pak kladívkem zlehka přiklepne, aby jen kost se přerazila, dlátko ale do masa nevniklo.

Na nasekávání masa má býti v kuchyni zvláštní špalík, kterýžto se musí držeti co možná čistě a mimo potřebu ustavičně býti přikryt na to již zřízeným prkýnkem, aby ani psi a kočky jej olizovati nemohli.

Vyjímání kostí z masa (desosser).

Na některou potřebu se kosti z masa vyjmají, při čemž se musí hleděti, aby se neroztřepalo, ale zůstalo co možná v celosti.

Zvláště z *telecího hrudi*, má-li se nadívat, jest zvykem vyjímání kostí; pak ale se nesmí nechati řezníkovi posekati. Koná se to takto:

Nejprve se červená kost vyloupne, načež se profízne u první široké žebry otvor ke špičce prsní, což je zcela snadné, protože na tomto místě je jen tenká kůžička (mázdra). Na to se spodem na každém jednotlivém žebře prostředkem po dále ostrým tenkým nožem kůžička profízne a od žeber trochu na strany odloupne, a mimo to i na přič, kde jednotlivé žebry s malými křupkami spojeny jsou, poněkud nafíznu, aby se pak tam snadněji vylomiti nechaly. Nyní se levou rukou pevně podrží maso, pravou rukou pak se jedno žebro po druhém silným trhnutím vylomí, až jsou všechny vyjmuty. Konečně ještě někde i spodní křupky sekáčkem zlehka nasekají, aby potom pečeně snadněji se rozkrajovati mohla.

Při vyndávání žeber, jakož i při nasekávání křupek musí se dáti velmi pozor, aby se do masa nezařízlo, poněvadž by tudíž potom nádivka vytékati mohla; kdyby se to však přece stalo, musel by se takový zářez zašít.

Takováto kosti zbavená hrudnice se však při pečení více smrskne, a tudíž ani tak spoře nekrájí, jak některé hospodyně říkají, jako kdyby kosti v ní byly ponechány.

Mají-li se z *nožiček*, k. p. skopových, jehněčích a pod., vyjmouti kosti, dělá se to takto: Nožičky se prve malinko ovaří, načež se levou rukou podrží, pravou pak rukou vezme se za kost. tato trochu přikrouť a potom silným šklubnutím vytrhne.

Telecí hlava při vyjímání kostí prořízne se spodem v prostřed po délce, načež maso těsně při skráních, pak s huby a přes čelo se stáhne. Aby se práce usnadnila, může se hlava nechati přejíti jen několik varů.

Hlava vepřová na faširování se takto od kostí odděluje: Nejprve postaví se rypákem vzhůru, potom ostrým nožem prořízne kůži po délce prostředkem spodní čelisti (saní) a pak opatrně slupuje i s masem ze spodní čelisti, na to z rypáku a dále z celé hlavy tak, aby kůže i s masem od kostí se oddělila. Když takto celá kůže i s masem z hlavy byla sejmuta, rozprostře se kůži do spod na čisté prkénko, načež slizovité části masa se vyřezou a odstraní; v místech, kde na kůži je tlustě masa, se toto tenounce odřezává a klade tam, kde je kůže buď holá nebo na ní jen málo masa, a tak se to vyrovnává, až kůže veskrz stejně tlustě masem se poklade. Veškerá tato práce musí se konati velmi opatrně, aby se kůže nikde neprořízla.

Má-li se *hlava* upravit *ve způsobě závitku* (roulade), tu se taktéž jako svrchu udáno, prořízne v prostřed spodní čelisti, jazyk se vyndá a všechny slizovité části odstraní, uši odřezou, ne ale přilíší u hlavy a velmi čistě vymyjí. Takto upravená hlava se pak dle předpisu ve vodě s octem nebo vínem uvaří, avšak nikoliv až do měkka, nýbrž pouze jen na ten stupeň, aby se ostatní drobnější kosti nechaly dobře vyndati, což se musí státi hned za horka a opatrně, aby kůže zůstala nejen v celosti, ale ani vidličkou se nepopíchala, ani nožem neprořízla. Potom se, jako svrchu udáno, maso po kůži stejně rozdělí a dále dle předpisu upraví.

Při vyjímání kostí ze selete buď domácího nebo divokého se nejprve hlava odřízne, na to spodní část nožek v kolínkách odsekne, z vrchní části pak kosti vyjmu. Všecky ostatní kosti ze selete se vyndají vnitřkem, při čemž se musí hleděti, aby kůže zůstala neporušena. Potom se kůže s nožiček i s masem vtáhne zpět do těla na ten způsob jako se obrací na rub rukáv u kabátu. Když všechny kosti jsou vyjmuty, rozloží se selet kůži do spod na čisté prkénko a ostrým nožem se všechny vyvřšeniny masa seřezou a kládou tam, kde je na kůži málo masa, a celek hledí tak urovňati, aby se vytvořil pěkný, co možná stejně vysoký čtverhran, načež potom dále dle předpisu se upraví. —

Čistě obrná a opálená, ale nekuchaná *drůbež*, mají-li se z ní kosti vyjmouti, položí se prsama na čistý šat, natež na hřbetě od krku až dolů se ostrým nožem kůže profizne, vole i chřtán vyndá, a pak i s masem s kostry stahuje a odlupuje. Křídla i stehna, když se k nim dojde, se vylomí z kloubů, natež drůbež se obrátí prsama vzhůru a maso i s kůží velmi pozorně s kobylinky sloupne, aby ani dost málo se tam neporezalo a drůbež podobu svou neztratila.

Když takto celá kostra se oloupala, vyjmou se ještě kosti z křídel a nohou. Křídla se v prvním přehybu odříznou a kost v nich pozůstala snadno masa zbaví a vyjme.

Z nohou pak se vyjmou kosti takto: Nejprve v horní části stehna se maso s kosti nožem seškrabe až pod kloub sahající do spodní části stehna, kdež kost se přesečne a vyjme. Potom se nad kolínkem maso do kola profizne, a když pak za nohu se zatáhne, vytáhne se i v dolní části stehna pozůstala kost, jakož i šlachy.

Takto kosti zbavená křídla i nohy vtáhnou se pak do těla jako na rub obrácený rukáv, kdež se nití obyčejně zavážou, aby tudy štáva z vnitř nemohla utíkat.

Na tento způsob dělá se to obyčejně při drůbeži velké, k. p. huse, krocanu; při drůbeži drobné, jako kuřatech, bažantu atd. se toliko jen kůže i s masem s kostry sloupne, nohy a křídla pak se tohko v prvním kloubu vylomí, jinak zůstanou s ostatní kůží spojeny a kosti se z nich nevyjmají.

Když takto kosti byly vyjmuty, položí se drůbež kůží do spod na čistý šat; kde na kůži je více masa, ostrým nožem poněkud se odřeže a klade na místa méně masitá tak, aby kůže všude stejně tence jím pokryta byla.

Z pravidla se takováto drůbež, z nížto se kosti vyjmuly, nadívá, což se musí státi velmi stejnoměrně, aby pak úhledně vypadala a podobu neztratila. Na takovou potřebu musí se drůbež zvláště pozorně šklubati, aby kůže ani dost málo se neporhala; nikdy však se nesmí pařit.

Při práci se syrovým masem vůbec a při vyjímání kostí zvláště třeba se míti na pozore, abychom se kostí neporanili, což by mohlo býti někdy i velmi nebezpečné. Kdyby se však přece z neopatrnosti takové, i dost nepatrné poranění přihodilo, tu jest velmi dobře hned na ránu, kdyby se zapalovala, přiložiti hašeného vápna, aby se vymočila a žádná jedovatina do krve nepřešla. Jak vápno začne přisychati, musí se jiným nahraditi.

Sejímaní podkožní blány a mázder z masa.

Když se zvěřina s kůží stáhne, zůstanou na mase ještě tenké ale silné kůžičky čili blány, které se musí oloupati.

Vrchní z těchto kůžiček se nožem trochu podeberou a stáhnou; pod nimi jest však na hřbetě ještě jedna, kterážto pevně lpí na masě. Tato musí se velmi opatrně stahovati a váznoucí na ní maso nožem odškrabovati, aby na ní nezůstalo, při čemž se nesmí maso roztřepati, a kde by se to stalo, nožem se pěkně přihladí.

Srnčí maso drží se chvilku na mírném uhlí, a pak se kůžičky lehčeji slupují.

Drůbeží prsíčka mají mezi oběma vrstvami, z nichž sestávají, také takovou pevnou mázdru, kterážto někdy se musí odstraniti, což se dělá takto: když se obě vrstvy oddělily, vpraví se na špici prsíček mezi maso a mázdru ostrý tenký nůž, prsíčka pak levou dlaní přitlačí na pomokřené prkénko, načež plochou nože mezi masem a mázdrou sem tam se pohybuje, což se musí dítí velmi zručně a opatrně, až se tato co možná tence oddělí.

Upravuje-li se kýta, nebo hřbet telecí, nebo skopový a i ho vězí maso buďto na divoko nebo špikované, ořezávají se z nich také vrchní kůžičky i všeliké zbytečné ctřepaniny.

V lepších kuchyních i s obyčejné telecí pečené stahují kůžičky, ale nesmí se při tom maso porušiti.

Podebírání masa k nadívání.

Hrudíčko buď telecí neb jehnědí a i mlade skopové k nadívání počne se podebírati od širší strany.

Svrchní vrstva odfezuje se od žebírek ostrým nožem a spolu prsty odlupovati pomáhá, při čemž se ale musí dáti pozor, aby nikde maso na veskrz se neprořízlo, poněvadž by tudy potom nádivka vybíhala. Kdyby ale přece někde maso se prořízlo, zašije se takové místo čistou nití, kterážto ovšem po upečení se odstraní.

Podebírá-li se *hrudíčko z beránka* drží se při tom ve vlhém vodě, kdež se lehčeji odloupne.

Podbrášek vepřový na nadívání též se podebírá od širší strany.

Holoubata podebírají se opatrně prsty od volete přes prsa (kobytku) dolů k břichu, při čemž se musí dáti pozor, aby prsty otvorem ke kuchání ven nepřišly; proto, když se přichází již do prostřed prsou, musí se podebírati opatrně. Holoubata nadívati jen do volete není úhledné, a mimo to i takto naditá při pečení na prsou vyschnou; proto má sahati nádivka až přes kobytku dolů.

Krocana podebírá se kůže od volete až do polu prsou, a při nadívání musí se na vnitřní otvor dáti řízek žemličky, aby tudy nádivka do vnitř nevnikla.

Omývání masa.

Maso má se omývati jen pokud toho čistota nevyhnutelně vyžaduje. Proto bylo by velmi pochybeno nechati je před potřebou celé hodiny ve vodě močiti; neboť nic mu nemůže býti tak na škodu, jako právě takové s ním nakládání, svědčící jen o úplné neznalosti vlastností jeho. Maso totiž proniknuto jest zvláštní šťávou v nížto nejvýživnější látky obsaženy jsou.

Moči-li se tedy maso, rozpustí se a vyloučí z něho skoro všecka šťáva do vody, a z masa zbude jen tvrdá, nezáživná a bezcenná hmota. Jest přemnoho domácností, že na vymáčení masa sobě velmi dávají záležeti, a zvláště na venkově kolikráte i od řezníků možná slyšeti: „Maso jest vymočené a vysolené, může se tedy hned potřebovati“ — kdežto by se bylo mělo mnohem spíše doložiti: Takové maso může se tedy hned zahoditi, poněvadž jest škoda práce s ním, a škoda výloh na úpravu jeho.

Někde již navečer kladou maso do vody a nechají je tam přes celou noc močiti, aby prý byla polívka pěkně čistá a nekalná. Z takového vymočeného masa jest ovšem polívka čistá, poněvadž všechny živné látky se z něho vyloučily do vody a s ní zároveň vylily a tudíž na polívku nic nezbylo, tak že jest skutečně tak čistá jako z vody, ale i také tak živná. V maso platíme jen živné jeho látky; pak-li ale vymáčením jsme se jich zbavili — vyhodili jsme peníze. Mimo ztrátu na živných látkách pozbývá takto vymočené maso i svou přirozenou kořenou vůni, následkem čehož není potom ani maso ani polívka tak chutná.

Zvláště pro nemocné nehodí se takové vymáčené maso, protože právě ony látky, jež mají je slíti, byly takto vodou rozpouštěny a vymočený a pak s ní vylity.

Je-li maso vůbec čisté, nemusí se ani omývati, leč by se jen čistým šatem otřelo a dle potřeby kostičky s něho oškrabaly. Zvláště maso na pečení mělo by se jen velmi spěšně omyti, anebo ani ne, poněvadž právě rozpustné jeho části tvoří většinou chuť pečeně, kterážto zajisté bude docela jiná, když bylo maso omýváno anebo jen čisté otřeno a oškrabáno.

Zvláště *zvěřina* má se co možná málo omývati, ale velmi pečlivě prohlédnouti, aby nikde na ní nebyly chlupy, štětiny a nebo jiná nečistota.

Divoké ptactvo se jen uvnitř čistým šatem vytře, pakli nebyly vnitřnosti jeho prostřeleny a obsahem ze střev uvnitř znečištěno; jinak by se ovšem muselo čisté vymyti.

Někde však zajíce, koroptve a vůbec zvěřinu hned z večera namočí do vody a nechají ji tam až do druhého dne, kdy se má upravovati, čímž prý maso zjasní. Pak ovšem o nějaké zvláštní dobré zvěřinové chuti nemůže býti ani řeči; taková zvěřina nestojí

pak za nic a to tím spíše, když ji ani nevyšpikují, a i třeba v málo másle pekou, a mimo to ještě vodou hodně podlejí.

Na tentýž způsob nechávají i husy, kachny a jinou drůbež přes noc ve vodě močiti, že prý takto „nabude a rozvíje se jako růže.“ Ovšem že nabude, poněvadž natáhne do sebe vody jako utopenec, a pouhý pohled na ni je s to pokaziti celou chuť na oběd. Takováto drůbež nemá potom po upečení ani pěknou barvu, ani dobrou vůni a chuť, a ani není křehčí, jak namnoze se tvrdívá. Tcho všeho se lépe docílí, když se drůbež alespoň poněkud nechá odležeti, a je-li jinak mladá a dobře krmená a opatrně pečená — je každá křehká; stará pak a málo krmená drůbež, ne-spravdli se trochu odležením, tedy dojista ne namáčením.

Mimo to má takové vymáčení i tu vadu, že bílkovina ve vrchní vrstvě masa se rozpustí a vyloučí do vody, a když pak vymáčené maso dá se péci, tu rozpustí se tuk v něm mnohem snadněji, protože bílkovina tomu nebrání, a tudíž horko vnikne i do středních vrstev masa, kde bílkovina následkem toho se srazí, a pečené je pak tvrdá.

Jen takové maso se nechá ve vodě močiti, které má býti zcela bílé, aby takto z krve se vymočilo (ovšem na ujmu jeho).

Těž *slepice nebo starý kohout*, má-li se z nich vařiti polívka, kladou se po vykuchání asi na čtvrt hodiny do studené vody, poněvadž za časté mívají ostrou chuť slepičinou, a polívka by nebyla chutná.

Drůbež posype se před omýváním trochem mouky a soli (jen málo), pak omne, potom ve vlahe vodě omyje a na to osuší.

Teleci maso na pečení se obyčejně omývá vřelou vodou, aby stuhlo a pak lépe se mohlo očistiti a špikovati.

Při omývání *jazyku* musí se vystávající kůstka, jakož i žluté houbovité maso cdfíznouti; jazyk pak se solí a troškem vody velmi dobře odrhne, aby takto sliz na něm se rozpustil, načež v tolika čistých vodách se omývá, až všecken šlem se odstraní.

Huba hovězí opálí se, potom nechá ve vodě vymočiti a pak omyje, aby nepáchla kouřem.

Drátky omnou se v máuce, pak omyjí, potom posypou solí a opět omnou, načež dobře se vymočí, aby ztratily odporný zápach.

Zvláštní péče a práce jest třeba při omývání *sčřev*, aby ani dost málo nepáchla. Jmenovitě musí se pilně v často obnovované vodě vymáčeti, pak několikrát solí dobře vydrhnouti, aby všecken šlem pustil, načež malým, schválně na to zřízeným košťátkem se propírají, až jsou úplně čistá. Potom jest dobře nechat je den nebo dva dny ještě ležeti v hodně mnoho vodě — Těž se myjí vodou z vařené šalvěje, čímž zápach trati.

Okruží telecí (totiž žaludek, síčka a střeva). Tenká střeva rozříznou se tenkým špičatým nožem, na jehož špičku napíchne se zrnko hrachu, aby se to lehčeji dělalo, jelikož hrášek střívka rozvírá. Potom se vše dobře omne solí, opláchně studenou vodou, posype pak moukou a opět dobře vymne, na to čistě omyje a v čisté vodě ještě vymáčí a oplachuje, až je voda na tom úplně čistá.

Hust játra na paštiky omývají se mlékem; voda se jich dotknouti nesmí.

Zapáchá-li některé maso, nemá se nechati močiti ve vodě v tom důvění, že se takto napraví; naopak pronikne zápach dále do masa a jest pak celé nechutné, ano i nebezpečno je požívati; lépe jest porušenou část nožem důkladně ořezati a zahoditi. Potom se takové maso v kolika vodách z čerstva omyje a buď dusí nebo s kořením peče — ale nikdy nevaří. — Též se může do vody, v níž páchnoucí maso omýváti chceme, přidati několik žhavých dřevěných uhlí; — nebo na jeden litr vlahe vody as na špičku nože salicylky čili kyseliny salicylové. Tato se vyrábí chemickým způsobem z obyčejných vrb. Jest to bílý, kyprý prášek bez všeliké vůně a má tu velmi důležitou vlastnost, že rozklad masa alespoň na nějakou dobu je s to zadržeti. O dalším jejím upotřebení pojednáno ještě při uschovávání látek potravních. Na prodej jest v každé lékárně a v obchodech materiálních.

V takovéto s kyselinou salicylovou smíchané vlahe vodě se pak zapáchající maso dobře omyje, při čemž se zvláště musí hleděti, aby i všeliké záhyby a méně přístupná místa nenechala se neomyta. Potom se ještě, aby všeliká příchut se odstranila, zčerstva omyje v čisté vlahe a konečně ještě ve studené vodě.

Pak-li by maso i uvnitř zapáchalo, jest lépe je zahoditi, nežli žaludek a zdraví sobě zkaziti.

Řezníci někdy podstrčí nějakou zapáchající kost i k jinak čerstvému masu; taková buď se hned zahodí, anebo na prve popsany způsob vyčistí a teprv upotřebí; nejlépe ovšem jest, může-li se řezníkovi vrátiti.

Zvěřina malinko zápachu tak neškodí, naopak někomu taková i chutná; proto se nemusí ani tak příliš omývati jako maso z domácích zvířat.

Zapáchá-li zvěřina více, omyje se kyselým mlékem, v němž se i může nějakou chvíli nechati ležeti. Takto lze i takovou zvěřinu napravit, jež patrně již značnou škodu vzala.

Je-li maso *oslizlé* musí se nejprve nožem dobře oskrabat, na to se omne solí, aby i pozůstalý sliz se rozpustil, a potom teprv zčerstva se omyje, aby sůl živné látky z masa nevytáhla. Oslizlé maso, aniž by se bylo prve oskrabalo, klásti do vody, bylo by chybou, protože by se takto sliz spíše jen rozmazal než omyl.

Času letního nemá se maso příliš brzo nositi do vytopené kuchyně, a tam snad, je-li ho více, na hromadě nechati ležeti, sice se snadno může zapáliti a dostane nepřijemnou chuť.

Taktéž v letě zhusta se stává, že maso, i právě třeba od řezníka přinešené, bývá potrouseno od masarek (velkých much). Tenkrát třeba zvláště na to hleděti, aby bylo dobře obráno, aby taková nečistota do pokrmu nepřišla. Mnohdy se řekne, že se to omyje, ale není tomu tak. Často bývá v dosti nepatrném záhybu, nebo vedle kosti, nebo na drůbeží v dírkách pozůstalých po tlustším peří velmi mnoho trusků a i červů. Taktéž i na loji a tvarohu bývají zhusta takové trusky, a patří na to dobrý zrak a zvláštní pozornost, aby nebyly přehlédnuty.

Mnohá paní jest v ledačems dosti nedůtklivá, ale ve vaření nebrává to tak přísně, a proto svěřuje tuto tak důležitou práci kolikráte osobám méně způsobilým a ne dosti čistotným. Obvyčejně radívá se paničkám a vůbec hospodyním, když samy nevaří, aby alespoň na půl hodiny před jídlem do kuchyně se podívaly, pokrmy ochutnaly, jsou-li dost slané, náležitě okořeněné, a vůbec čeho ještě třeba, aby nařídily. Velmi dobře by však též bylo, kdyby i při zastavování masa na plotnu ze svrchu udaného ohledu čistoty pilně dohlížely.

Zapáchá-li *uzené maso*, klade se po náležitém omytí do dřevěného octa (šunky asi na 8 dní), potom vyndají, omyjí a v stínu na průvanu osuší.

Z téže příčiny zabalují se *uzené šunky* do pergamenového papíru omočeného ve vřelém dřevěnném octě, aby se cestou nekazily.

Omývání ryb, raků, mušlí a žab.

Ryby mají se taktéž jen z čerstva omyti, ne pak ale po zabíjení nechati ležeti ve vodě. Některé ryby měkkého masa kladou se sice potom do hodně studené vody, do nížto i kousek ledu a trošku soli se přidalo, aby maso jejich bylo jadrnější.

Ryby na vaření, jakož i ty, jež mají velmi jemné maso, omyjí se před oškrábáním, potom na čistém prkénku oškrabou a vykuchají, na to pak ve vodě již omočiti nesmí.

Některé ryby mají mnoho šlemy, jehož aby se na některou potřebu zbavily, omývají se vodou s octem, nebo solí a horkou vodou odrhnou a opláchnou. *Ouhoř* nestažený se i také jemným pískem může ommouti, a potom teprv omyje. *Sardele* čerstvé nesmí se omývati.

Ryby mořské, jako: dorš, treska, losos, kambala omývají se v hodně osolené vodě; některé i horkou vodou a solí, nebo dřevěným popelem a solí, aby pozbyly šlem.

Také je po omytí kladou na pár hodin do studené, hodně slané vody. Tímto vymáčením ztratí se zvláštní jejich čich úplně, tak že po uvaření jsou chuti čisté a lahodné.

Ryby mořské i jezerní, mají-li se daleko zasýlati, vyvrhnou se hned na místě a nasolí a pak teprv zasýlají.

Proto musí se před úpravou na několik hodin do čerstvé vody položit, aby se sůl z nich vymočila, šupiny změkly a snadněji se nechily oškrabati.

Rybám zabíjím, které bývají zasílány do dálky, mají se hned na místě vyndati oči a žábry vyříznouti, protože oboje velmi brzo berou porušení; obyčejně se to však nedělává, a proto alespoň hned po obdržení ryb státi se má.

Velmi dobré jest, omyti takové ryby v roztoku salicylky (1%) a i nechati chvíli v ní vymočiti, aby se nepříjemná chuť, která mnohému již velký odpor k rybám zavdala, odstranila.

Raky lze dobře umyti toliko jen zvláštním kartáčkem nebo košťátkem. Poněvadž jsou více méně potaženi šlemem, proto se musí omyti velmi čisté v kolika vodách, při čemž obzvláště bedlivě třeba nohy a klepeta prohlédnouti, aby na nich nic nečistého nezůstalo. Potom se raci ještě v čisté vodě opláchnou a nechají okapati.

Mušle se zvláštním na to již zřízeným krátkým košťátkem čistě omývají ve studené vodě, a též v ní 5—6 hodin nechají ležeti, kterážto však časěji musí se obnoviti, načež se vyndají a nechají dobře osáknout. Taková mušle, jejížto skofápka není dobře uzavřena, musí se odstraniti.

Někde omývají mušle mlékem a nechají je v něm nějakou chvíli ležeti, aby prý je do sebe natáhly a takto jako nabyly. Mušle ovšem takto mlékem se napojí, ale za to pustí svou vlastní vodu, kterážto právě jest základem jejich zvláštní chuti — a tak by z takového napájení byla větší škoda než užitek.

Zabí zadečky kladou se do studené vody smíchané s trochem octa a soli, načež se buď malým košťátkem, nebo i třeba i jen rukou s rozevřenými prsty vydatně promíchají a takto omyjí. Potom na ně naleje čisté studené vody, jež se musí často obnoviti a v ní se ponechají, až se mají upravovati, anebo se z ní vyndají na talíř, pokapou citronovou šťávou, postříkají solí a ukryté nechají v chladnu až k potřebě.

Před omýváním musí se kulatý kousek kůžičky mezi stehýnky oddělití pryč; vůbec lze na první pohled poznati, co k zadečku nepatří a oddělití se musí.

Indická ptačí hnízdrčka se sice vyskytují jen v kuchyních vrchnostenských, anať jsou velmi drahá, (jedno stojí jeden dukát) a váží toliko 15 gramů; proto ale přece k vůli celku umývání jich zde uvádím.

Večer před potřebou namočí se do studené hovězí polívky, načež druhého dne se všechno malinké peříčko, jež se podobá malým černým tečkám, musí odstraniti, což se nejlépe dělá špikovací jehlou. Potom se hnízdrčka ještě jinou studenou polévkou polejí a když se náležitě rozmočila, pokračují se na jemné nudličky a pak dále potřebují.

Omývání zelenin.

Listnaté zeleniny všeho druhu, nemají se, pokud možná, nikdy omývatí ve vodě tvrdé, řádrovité, tím méně v ní nechati ležeti, poněvadž v takové zhouževatí a stvrdnou.

Další pravidlo při omývání zelenin týká se hlavně čistoty, neboť tato jest první podmínkou, aby byly chutně upraveny.

Protož musí se *zeleniny kořenné*, jakož i bambulovité před oškrabáním nebo oloupáním, jakož i potom čistě omyti a opláchnouti; též se na nich nesmí nechati místa neoloupaná, poněvadž i málo slupky potom dodá zelenině ostrou příchut.

Zel-nina do polívky nemá se po omytí krájeti nad hrnkem s polívkou, poněvadž takto snadno i s rukou do ní nakape, což mnohemu není po chuti. Lépe jest takovou omytou a pokračenou zeleninu dáti na cedník, čistou vodou ji propláchnouti, a když okapala, vpustiti z cedníku do polívky.

Červená řepa nesmí se při omývání ani dost málo poškrábati, nebo pofezati a vůbec raniti, sice tudy šťáva z ní ujde, a řepa je pak bledá a neúhledná.

Mrkev oškrabaná a omytá ukryje se mokrým čistým plátnem, aby vzduch k ní nemohl, sice zhořdne. Taktéž i kelraby.

Někde kladou mrkev do studené vody až k potřebě, ale takto vytáhne z ní voda sladkou šťavu, čímž na chuti trácí.

Zeleniny listnaté, jako špenát a pod., mívají na sobě zhusta písek nebo hlínu, a proto se musí omývatí v mnoho vodě. Veškerá listnatá zelenina nesmí se však umývatí najednou, nýbrž jen po jednotlivých hrstech, které v mnoho vodě se náležitě properou a vymáchají aby písek se odstranil, načež se dávají na řídký cedník, nebo při větším množství i na síto a nechají dobře okapat, načež teprv se upravují.

Je-li to však *salát*, nemá se po vyprání mýkatí, aby se z něho voda odstranila, sice by takto ztratil všechnu úhlednost.

Poněvadž však jenom tenkrát je dobrý, když po vyprání se nechá dobře okapat, aby ani dost málo vody v něm nepozůstalo: proto se dává do zvláštních na to již košiček nebo sítí, anebo jen do tylu nebo čistého ubrousku zaváže, načež prudce se jím do kola jako v prahu točí, a takto z něho silou odstředivou všechna voda vystřiká. Aby tohoto účelu snadněji se docílilo, může se salát po několikátém otočení poněkud přeložiti, taktéž i opačným směrem jím točiti, poněvadž takto voda i ze všech záhybů vylítá.

Z ohledu čistoty je také třeba všelikou listnatou zeleninu před i po omývání velmi důkladně prohlédnouti, aby nebyly v ní plže a dešťovky (chlíšťata).

Také jest někdy na listech medovka, kterážto, kdyby se na nich ponechala, může býti zdraví velmi škodlivá.

Růžičky *karfiolu* kladou se po omytí ještě na chvílku do vody tak, aby kousek jich ven vyčnívalo. To se dělá proto, kdyby uvnitř byl nějaký hmyz (housenky), aby mohl ven vylézt a sebrati.

Také dělá se na toto omývání kyselá voda za tím účelem, aby, je-li jaký hmyz v zelenině, vylezl na povrch. Na každý litr vody přidá se do ní 5 g soli a půl del octa.

Stovík musí se po omývání nechati na cedníku okapat, poněvadž by jinak, kdyby se vytlačoval, zžernal.

Brambory neloupné omývají v panských kuchyních zvláštním na to kartáčem, aby se hlína odevšad odstranila.

Černý kořen třeba dobře prohlédnouti, aby některý nebyl plesnivý. Černá slupka se oloupe, načež, když se omyly, kladou se do studené vody, do níž se přidalo trochu octa, a i třeba trochu bílé monky může se přimíchati, aby zůstaly pěkně bílé; je-li do polívky, nedává se ocet.

Černý kořen třeba velmi zčerstva čistiti, sice delším dotýkáním se ho rukama, zčervená.

Artišoky, když jsou omyty, kladou se do čerstvé vody, trochu citronovou šťávou okyselené (na litr vody 10 g citronové šťávy), v nížto se ponechají až k úpravě, aby zůstaly pěkně bílé. Nebo kladou se do kyselé vody nebo natrou citronem.

Omývání hub.

Kterak se obvyčejné houby, jako: hříbky, loupáčky atd. omývají, jest známo.

Houby druhu menšího a takové, které mají větší menší záhyby, mívají v nich zalezlé plže a červíky, a proto musejí se po omytí vložit asi na 15–20 minut do osolené vody, k níž bylo

přidáno trochu octa, čímž všeliký hmyz ze záhybů se vypudí a na povrch vyleze. Potom se ještě v čisté vodě omyjí, dají na ubrousek jehož všechny čtyry cípy se pak seberou dohromady, načež se chvíli houkami do kola rychle otáčí, aby silou odstředivou voda ze záhybů vystříkala.

Houby suché (sušené) obyčejného druhu, namočí se do vlažné vody, aby barvu pustily, načež se za nějakou chvíli voda sleje a opět čistá na ně nalaje, v níž pak se vyperou a pak dále potřebují.

Čerstvým smržím odkrojí se opatrně spodní kořínek, který jest plný písku, poslévadž rostou na písčité půdě, dají pak do horké vody, aby zvláčněly a byly ohebké a pak při dalším čištění se nepolámaly. Nyní dají se na sítko a s ním postaví do vřelé vody, již musí býti hodně mnoho, kdež tak dlouho se propírají, až všechen písek ze všech záhybů se odstraní, při čemž se vřelá voda tak dlouho obnovuje, až zůstává zcela čistá. Před každým obnovením vody musí se předešlá z hub dobře vytlačit a pak teprv jiná na ně nalaje.

Jen takto omývané smrže zbaví se všech jedovatých látek a mohou beze škody býti požívány.

Mytí ve vodě studené nikterak nepostačuje, byť by i jednou vřelou vodou byly polity. Voda může se pro lepší jistotu ještě osoliti, jak se to i vůbec při všech houbách radí, aby před potřebou vařící osolenou vodou se spařily a tak učinily zdraví neškodnými.

Voda, v níž byly smrže omývány, musí se vyliti na takové místo, aby zvířata k ní neměla přístupu, protože jest škodlivá.

Sušené smrže nechají se přes noc močiti ve vodě, načež nalaje se na ně hodně mnoho studené vody a pak za stálého míchání ohřeje k varu, až jsou houby již vláčné a ohebké. Potom vyberou se opěnováčkou na sítko postavené ve mnoho studené vody, pak vykrouť z nich štopky, kdežto hlavičky nechají se buď celé nebo, je-li toho třeba, pokrějí na věnečky. Na to ohřívají se opět tak dlouho v mnoho vodě až k varu, pak zase ve studené vodě rukama umou, až všechen písek se odstraní a voda zcela čistá na nich zůstává, načež se vymačkají a pak dále potřebují.

Toto ohřívání nesmí se zvláště nikdy opominouti, jsou-li sušené smrže ještě čerstvé; jsou-li však již starší, třeba několik měsíců nebo i rok, tedy toho již tak nepotřebují, protože prodlením doby pozbývají svých škodlivých vlastností.

Čerstvé šampiony (pečárky) očistí se na štopkách od hlíny, načež se každá jednotlivá houba omyje ve studené vodě z písku, ale nesmí v ní zůstat ležeti, nýbrž hned vyndati, sice by ztratila chuť i úhlednost. Potom se kořínek opatrně odejme, aby hlavička nepukla, načež se buď oloupají nebo ne (dle potřeby), ale spodní hnědé lístkovité záhyby musí se odstraniti.

Sušené šampiony vloží se na hodinu do čisté vody a pak v jiné vodě omyjí; jsou-li určeny do bílých omáček, musí se pře trochu povařit, aby hnědé barvy pozbyly.

Lanýže čerstvé omývají se tvrdým kartáčem, aby hlína se odstranila, při čemž se někdy i dřívkem napomáhá.

Sušené lanýže namočí se asi na den, pak vše hnědé s nich okrojí, potom povaří ve vodě, načež vleží se na chvílku do červeného vína, a když se omáčka má dáti na stůl, teprv do ní dají.

V oleji nakládané lanýže omývají se kartáčkem a vřelou vodou, aby chuť po oleji se ztratila; potom se omývají ve vodě jako čerstvé.

Omývání sušeného ovoce.

Sušené ovoce má se vždy omývat s náležitou pozorností, poněvadž od toho na mnoho závisí chuť povidel, jakož i salátů z něho upravených. Zvláště má-li ovoce přichuť čmoudem, musí se velmi dobře očistiti.

Ovoce suché se nejprve dobře přebere, při čemž zvláště všechno připálené a odfouklé, jakož i štopky se musí odstraniti. Takto přebrané se omyje nejprve vodou studenou, načež se poleje vodou teplou, a v té velmi dobře rukama vymne. Tato voda se potom sleje a jiná vřelá na ně naleje, v nížto se opět vymne a konečně ještě studenou vodou propláchně a teprv potřebuje.

Kterak ještě jiné v odstavcích těchto neuvedené věci zvlášť se omývají, je udáno dále na dotýčných místech.

Vymáčení (degorgér).

Vymáčení *masa* koná se ponejvíce za tím účelem, aby se z něho odstranila krev.

Zvláště *telecí maso* se takto na některou potřebu vymáčí, ovšem na ujmu jeho hodnoty, jedině jen proto, aby zbělelo. Na dosažení toho klade se do studené vody a nechá pak zvolna na mírném ohni ohřívati. Takto vlahá voda rozpouští a vymáčí z něho krev, rásedkem čehož maso zbělí. Nikdy však nesmí teplota vody dostoupiti 60° R, sice by bílkovina stuhla a účel, proč maso atd. vymáčíme, byl by zmařen.

Kuřecí hřebínky na ozdobu i k míseninkám se taktéž vymáčí, aby byly bílé. Když na straně, kde s hlavou spojeny byly, jakož i na obou špičkách ohledně byly okrájeny, naleje se na ně studené vody a postaví s nádobou na okraj plotny, aby voda zvolnínka se ohřívala. Když voda tak se ohřívá, že kůžička s hřebínků

nechá se solí omnouti a stáhnouti, tu hned přileje se na ně trochu studené vody, aby se nepřehřály. Kdyby se voda přehřála, pak se hřebínky spají, načež kůžička na nich se nenechá solí odrhnouti, krev v nich obsažená se srazí a nikdy více nevymočí, a proto hřebínky nezbělí a tudíž také ra ozdoba se nehodí. Jakmile kůžička s hřebínky se nechá omnouti, postaví se s nádobou na stůl, kdež jeden po druhém se vyndá a odrhne a hned potom klade do čerstvé vody. Když jsou všechny svrchních kůžiček zbaveny, postaví se opět na vlhké místo a zvolnínka ohřívají tak, aby voda na nich nebyla teplejší, než jak bývá obyčejně ruka. Potom se voda s nich sleje a nahradí čerstvou a opět ohřívá, což se i čtyřikrát až pětkrát opakuje; vůbec tak dlouho se vymáčejí, až zbělí jako sněh.

Mozetek vymáčí se takto: Dá se do studené vody a na kraji plojný chřívá tak dlouho až kůžička se žilkami i ze všech dolíčků se nechá sloupnouti. Na to se vloží opět do studené vody a na tentýž způsob z krve vymáčí jako hřebínky, až zbělí.

Podobně i také *brzlíček* na některou potřebu se vymáčí, aby pěkně ztělel. Trubice při něm se nalézající musí se rozpáliti, což jest nevyhnutelné, aby vymáčení se usnadnilo; nesmí se však při tom brzlík ani nařeznouti, ani jinak porušiti, ale šlachy se musí přetřihnouti nebo i odstraniti, poněvadž při úpravě se smršťnou a činí pak brzlíky neuhledné.

Ledvinky obsahují značnou část moče, kterážto jim dodává zvláštní na mnoze i oblíbené příchuti, a pouhým omytím nenechá se z nich odstraniti. Proto pokračují se na lístky a vymáčejí na tentýž způsob jako hřebínky.

Podobně se i také *srdce* na některou potřebu vymáčí.

Hovězí huba, vepřové žaludky a vůbec takové části masa, jež obsahují mnoho šlemu, se takéž asi po 2 až 3 hodiny vymáčejí, ale toliko jen ve studené vodě, jež se musí často obnovovati. Pokudé však, než se čerstvá voda na ně naleje, musí se tyto části masa dobře rukama omnouti a propatřit.

Na tentýž způsob musí se i také všeliké *sádlo ze střev* vymáčet, aby se co možná takto nelibý zápach z něho odstranil.

Sítka — bránice (*Crepine*) jmenuje se velmi jemná blána na vnitřnostech buď sádlem nebo lojem prorostlá (protkaná) a potřebuje se v kuchyni na zabalování řízků a vůbec masa obaleného v jemných zeleninách, aby šťáva z nich neucházela, podobně jako při pečení v papíru. Aby zápach střevy ztratil, vymáčí se v koliké vodě, jež se často obnovuje, načež se rozprostře na ubrousek, aby osákla a potom dle předpisu potřebuje.

Bahnitá příchut, již některé ryby mají, hledí se takéž vymáčením odstraniti. Proto včera před potřebou kladou se živé takové ryby do čisté studené studničné vody, do nížto na každý litr se přidá 10 gramů soli. Voda takováto se i třikrát až čtyřikrát

obnoví, a rybami ob čas v ní zamíchá, aby takto šlemu jakož i bahnité příchuti se zbavily. Tuto odpornou příchutí mají ryby toliko jen v kůži, a kdyby takto v slané vodě se nevymočila, vnikne potom při vaření i do masa a celá ryba není chutná.

Takovéto ryby s bahnitou příchutí nehodí se k vaření na modro, protože přece nikdy nejsou tak dobré, jako z vody pramenité. A kdyby se v slané vodě vymáčely, rozpustí se spolu i vrchní šlem, kterýžto právě činí modrou barvu.

Nejlépe by ovšem bylo, kdyby takové ryby z bahna mohly býti řávy na nějakou dobu do nádržky, již řídná voda protéká, kde by se na chuti spravily.

Nezralé brambory, jakož i ty, které z jara klířily, človají zvláště ve slupce omamující jed, kterýžto i na žaludek a střeva ostře působí; proto musí se takové brambory dobře vymočiti. Také jest dokázáno, že vymočené brambory dříve do měkka se uvaří než jen omyté. Mají-li se brambory péci nebo dusiti na másle, musí se po každé prv vymočiti.

Spařování čili blanšování (blancher).

Spařováním rozumí se v kuchařství — některé druhy masa a zelenin buďto politi jen horkou vodou, nebo i několik varů je v ní ještě nechati přejíti; anebo přistaviti je s vodou studenou na oheň, kdež až k varu se zahřejí, a potom buď vyndají a nechají osáknouti, nebo hned do studené vody přeloží a takto náhle ochladí.

Spařování toto má v kuchyni rozličný účel, a dle toho se i také rozdílně koná.

Telecí maso poleje se vařící vodou, aby stuhlo a potom lehčeji se mohlo špikovati. Nebo na některou potřebu se přistaví k ohni s vodou studenou; když pak přijde až k varu, vyndá se z ní maso a hned vloží do studené vody, aby se náhle ochladilo, čímž pěkně zbělí a stuhne, což se dělá buď proto, aby se lehčeji mohlo špikovati, anebo aby se mu mohla dáti taková podoba, jakou by potom při úpravě podržeti mělo.

Žasýčky jehnědí se spařují, aby vrchní tvrdá kůžička se nechala lehce sloupnouti. Přistaví se s vodou studenou na oheň a ohřívají tak dlouho, až kůžička se olupuje, načež jeden po druhém se z vody vybírají, hned za horka olupují a do studené vody kladou.

Mají-li se *brzlíčky* spařiti, přistaví se na oheň taktéž s vodou studenou a ohřívají tak dlouho, až nabudou kulaté podoby a poněkud stuhnou. Na to se přeloží do studené vody, aby schladly a spolu zbežely. Kdyby se však nechaly příliš stuhnouti, tedy potom těžko se špikují.

Klobásy se blanšují, čili smočí jen ve vařící vodě, aby stuhly, načež hned se vytáhnou, potom teprv rozdělují na kousky, zatočá

do šneku a špejlkem propíchnou, aby tak zůstaly; kdyby se prve nespafil, dělalo by se to obtížně. Kdyby se takto nespafil, pak při další úpravě, k. p. smažení, pečení, puknou, pustí svou vlastní šťávu a jsou potom trupelnaté; takové pak též při pečení ani tak nezčervenají, protože se ve vypuštěné své vlastní šťávě spíše vaří než pekou.

Držky, aby nepáchly, blanšují se alespoň ve dvou vodách, jež se vždy studená na ně naleje; v každé se chvilku povaří, pak ocedí a zase jiná čerstvá na ně naleje. Konečně potom teprv v slané vodě do měkka se uvaří.

Opařování drůbeže a některých ryb jest taktéž jistý způsob blanšování za tím účelem, aby peří z ní snadněji se nechalo obrátit — ryby pak, aby lehčeji se šupin se očistily.

Zasýlají-li se ryby již zabité, k. p. dorá, candát (lupice), tu když přijdou ra místo, staví se na oheň se studenou vodou, a když se počnou vařit, hned se přendají do zvlášť pro ně již připravené buďto polívky, nebo jen vody, čímž na chuti zjemní.

I také mnohé *ovoce*, jako: mandle, ořechová jádra, syrové švestky, šalotky a j. se paří, aby vrchní kůzička lehce se mohla sloupnouti.

Švestky polejí se vařící vodou, a jakmile kůzička se nechá olupovati, sedí se s ní voda, aby z vlastní šťávy se nevymočily a vodou nenatáhly, načež potom malým nožičkem se kůzička poděbírá a slupuje; kdyby se však nechaly ležeti ve vodě, tedy by změkly, natáhly vodou a potom těžko se olupovaly.

Mandle polejí se vařící vodou a nechají v ní tak dlouho, až kůzička se nechá smeknouti, načež hned se ocedí a propláchnou studenou vodou, aby neztratily na chuti, což zvláště o hořkých mandlích platí. Kdyby totiž zůstaly déle v horké vodě, tu vystoupí na povrch mandlů olej v nich obsažený (mandlový), a proto sežloutnou. Potom se každá jednotlivá mandle ze slupky vytlačí a klade hned do studené vody, aby se jen ochladily, načež se brzo vyndají a nechají oschnouti.

Šalotky máého druhu dají se do studené vody a pak ohřívají na plotně, až kůzička se nechá slupovati, potom se voda s ní scedí, načež se olupají a dle předpisu upraví. Šalotky velké čili ruské loupají se jako cibule.

Kůra pomorančová, když se tence olupala a i spodní bílá slupka z ní odstranila, také se prve horkou vodou spaří, než se přidá k omáčkám, aby takto pozbyla hořké chuti.

Taktéž i některé *seleniny* musí se prve spařiti, nebo zčerstva několik varů nechat přejíti, než se dají buď vařiti anebo dusiti.

Toto spařování děje se proto, aby z nich štiplavé a zarážející, namnoze i též barvící částky se odstranily. Hlavně jest to síra, již

některé zeleniny, k. p. zelí, kapusta a j. obsahují, a kteráž potom při spaření jich zároveň s parou z nich se odvádí a nepříjemným zápachem se prozrazuje.

Bílá řepa lývá někdy, zvláště v některé krajině, trochu hořká; taková se musí prve vařící vodou spařit, načež teprv dle předpisu se upravuje; taktéž i stará *mrkev* ze sklepa, aby pozbyla špatné chuti sklepem.

Tímto spařením odjímá se některým zeleninám též účinek nadýmavý, poněvadž se takto z nich odstraní ony látky, jež by potom při trávení tvoření rozličných plynů, jako: vodíku, sírovodíku, kyseliny uhličitě a j. napomáhali a nadýmání v těle způsobiti mohly.

Proto se také při spařování nádoba se zeleninami nesmí přikryti pokličkou, aby odporný zápach z nich volně odcházel mohl; voda pak s nich se na žádné jídlo nehodí, a proto pryč vyleje.

Cibule se někdy spařuje, aby se z ní mimo síru, již též obsahuje, vypudil také štiplavý olej, kterýžto, jak známo, ostře do očí čpí. Takto cibule zjemní, což zvláště pro ty dobré jest, kdož ji neradi, a přece do některého pokrmu se jim přidati musí, a nebo pro nemocné na žaludek.

Některé zeleniny, k. p. *špenát*, obsahují mnoho zeleně listové. Tato pro svou ostru a mnohdy i přihořklou příchut, jakož i proto, že působí průjem, musí se prve ze zelenin odstraniti, než se mohou upravovati.

Takové zvláště musí se vždy spařovati v mnoho vodě, protože v málo vodě by ztratily zelenou barvu. Voda na ně musí býti po každé vařící, do nížto se však nesmí dáti najednou, nýbrž toliko jen po částkách, jak p. i vaření zelenin je udáno, aby se voda příliš neochladila, ale co možná brzo opět do varu přišla. — Takto nechají se přejíti několik varů, při čemž se stále lžíci potápí, aby vrchem nežloutly, načež se vlejí na sítko, nebo na větší cedník a hned studenou vodou propláchnou, aby veskrz rychle se ochladily, poněvadž by jinak snadno sežloutly. Aby porážely pěknou zelenou barvu, jest také lépe spařovati je ve vodě tvrdé; v měkké nejsou tak pěkné.

Některé z těchto špenátu podobných zelenin, k. p. *lbedu zahradní* a j. jež mají hořkou příchut, musí se po spaření ještě asi hodinu nechati ležeti ve studené vodě čímž na chuti velmi zjemní, načež potom teprv se vymačkají a dále potřebují.

Fasolové lusky a p. zelenina, kdyby se měly upravovati s omáčkou, není dobře po spaření proplachovati studenou vodou, protože ji do sebe natáhnou, čímž zvodnatí a na chuti velmi utrpí.

Vyloupaný *zelený hrášek* musí se také prve spařit, protože by jinak při dušení pustil mnoho vody. Za tou příděnou poleje se vařící vodou, jež byla prve trochu osolena, načež rychle se ocedí

a teprv dále upravuje. Zelený hráček má se spařiti jen v málo vodě, protože v mnoho vodě by ztratil sladkost.

Zvláště rádo jest *mladé luštěniny* spařovati, poněvadž lusky i zrna obsahují zvláštní ve vodě rozpustnou cukrovinu, která při zrání uění se v škrob. Cukrovina tato, požívá-li se samotná, působí prudký průjem; proto třeba ji spařením odstraniti, a luštěniny jsou pak zdravější.

Též jest dobře *všecky houby* k vaření prve spařiti, a sice zvláště pro ten případ, že by mezi nimi mohla býti některá jedovatá. Za tou příčinou pokrájí se na drobno, polejí pak horkou, se solí a octem smíchanou vodou a potom studenou properou. Takto odstraní se z hub všeliká jedovatina, aniž by tím na výživnosti utrpěly.

Některého roku mají *brambory* přichuť luhovitou nebo palčivou; proto na odstranění jí se blanšují takto: Přistaví se na oheň s vodou studenou, a když se chvilku vařily, sleje se s nich první voda a naleje na ně jiná čistá, ale vařící voda, v nížto se pak brambory dovaří.

Luštěniny obsahují síru, a čočka mimo to i zvláštní barvivo, kterýmž voda, v níž se vaří, do hněda se zbarví. Přistavují se na oheň s vodou studenou, a když se v ní trochu povařily, sleje se s nich pryč, načež opět jiná voda vařící se na ně naleje v nížto se potom dovaří. Tohoto blanšování není však při hrachu nevyhnutelně zapotřebí; za to ale při čočce již k vůli odstranění jejího barviva, jakož i pro zlepšení její chuti, se to na právě udaný způsob nemá nikdy opominouti. Spařováním (blanšováním) přijde ovšem něco syroviny, již luštěniny v sobě drží, na zmar, též se z nich takto vyloučí do vody něco jejich přirozené hodnoty; avšak škoda ta jest zcela nepatrná a vyváží se úplně tím, že luštěniny na chuti velmi získají. Čočka neblanšovaná jest barvou tmavá, není nikdy tak dobrá a chutná, a polívka z ní jest ostrá; vůbec kdo dobré kuchyni uvykl, tomu tsková čočka nechutná a jest mimo to i zdraví škodlivá, zvláště působí ostře na žaludek a střeva.

Na blanšování *fasolů* se vařící voda i dvakrát obnovuje, aby takto spíše svou zvláštní přichuť ztratily.

Rýže se spařuje, aby se z ní odstranila kyselina, již obsahuje, protože roste na zakyslých močálovitých půdách. Rýže se čistě přebere, dá do hraku, studenou vodou omyje a ocedí. Potom se poleje vařící vodou, kterážto za chvilku se s ní sleje a opět jiná vařící na ní naleje, což se i 3—4 krát opakuje, konečně pak se studenou vodou propláchně a teprv potřebuje. Kdyby se toto blanšování rýže opominulo, pak je polívka s ní kyselá, a dá-li se taková rýže do mléka, tu se toto snadno sráží, což pochází od kyseliny v rýži obsažené.

V novější době vaří též rýži nespářenou, ale to se může konati jelině při rýži jemného druhu, průsvitné a velkozrné; avšak rýže sprostší má se po každé ze svrchu udaného důvodu spařovati. *I jáhly* spařují se jako rýže. Takto se odstraní přiohklá chuť, již jáhly za často mívají, zvláště jsou-li ze špatné půdy.

Sago se spařuje, aby se zbytečný šlem odstranil. Omyje se studenou vodou, načež se poleje vodou vřelou, chvilku tak v ní nechá státi na plotně, až by se hezky ohřála; vařiti se však nesmí. Potom se vleje na cedník a studenou vodou proplachuje, až se šlem odstraní.

Je-li *sago* právě, nepadělané, má šlemu jen málo; takové se omyje, vřelou vodou propláchne a hned dá vařiti.

Kterak ještě zvláště při úpravě rozžehných pokrmů strany spařování třeba se zachovati, bude upozorněno a vysvětleno v do-tyčných předpisech.

Jedině ještě zde činím na to pozorna, že každá věc, již spařovati míníme, musí se prve čistě omyti, dle potřeby i oloupati; dále že na takovouto potřebu musí se vzíti vždy voda měkká, jmenovitě a zvláště na zeleniny, poněvadž v tvrdé, vápenaté nebo sádrovitě vodě by stvrdly a dostaly nepřijemnou příchut. Které zeleniny však mají podržeti zelenou barvu, spaří se (jak výše udáno) ve vodě tvrdé. Mimo to musí se voda na spařování zelenin prve trochu osoliti (na litr vody 10 g soli), než se do ní dají; poněvadž voda neslaná vymočila by z nich část jejich vlastních solí, keré v nich rozpouštěny jsou a hleděla by se jimi nasytiti, čímž by zeleniny velmi na chuti utrpěly.

Má-li se některá zelenina při blanšování nechati několik varů přejíti, jako k. p. při špenátu, musí se to státi zčerstva, aby delším ohříváním nezhouževnatěla.

Někdo spařování nechválí, že prý se takto mnohé živné látky zelenin zmaří a s vodou vylejí; ale taková ztráta jest velmi nepatrná, protože vřelá voda živných látek nevymáčí; a kdyby tomu i tak bylo, přece ve prospěch zlepšení chuti a snadnějšího stravení by se vždy mohla oželeť. Ostatně ztráta tato jest nepatrnou i také proto, že spařování děje se slanou vodou, která nikdy tak látek živných nevytahuje, jako voda čistá.

Někdo k. p. zelí nespáruje, nýbrž pokrájené osolí a nechá tak chvilu státi, aby vodu pustilo. Potom je vymačká a dá dusiti, že prý takto je živnější a sytější než blanšované. Avšak takto právě o živné látky v zelí obsažené se připravil, solí je vymočil, potom vymačká a s vodou pryč vylil; za to ale všechny látky nadýmové v něm ponechal a právě proto zdá se pak takové zelí sytější, poněvadž po jídle za nedlouho nadme život. Takové zelí beze škody na zdraví mohou snad požívatí toliko lidé těžkou práci konající; nikdy ale nesvědčí lidem buď hlavou nebo jen lehce pracujícím.

Protahování slaninou (Špikování).

Maso z některých zvířat, jež žijí na svobodě a vyznamenávají se buď rychlým během nebo čerstvým letem, bývá spíše hubenější nežli tučné. Takovému tedy, jakož i dosti často též masu z domácích zvířat, aby bylo tučnější a šťavnatější, dodává se při úpravě jeho přidáním slaniny potřebného tuku, což se obecně „špikování“ nazývá.

Vyslaněné maso jest pak sice chutnější, ale pro nemocné se nehodí.

Špikování, má-li vypadati uhlavně, není práce tak snadná, jak by se snad myslelo, a nejsnáze se lze jemu naučiti viděním; kdož však nemají k tomu příležitosti, těm posloužij, pokud možná, následující navedení:

Na špikování jest především třeba dobré slaniny a přiměřené tlusté špikovací jehly, při níž třeba hleděti na to, aby slaninu dobře sevřela, a když masem prošla, aby zase sama pružně se otevřela. Jehlu třeba držeti v největší čistotě, zvláště je-li žlutá, aby se na ní uvnitř neusadila plíseň měděná. Před každou potřebou musí se náležitě prohlédnouti, dřívkem dobře uvnitř vyčistiti, pak vypařiti a potom teprv se jí špikovati může. Po potřebě se opět čistě vymyje, dobře osuší a pak na další potřebu do jistého místa uloží, aby byla vždy pohotově a ani hledáním jí se čas zbytečně nemařil, ani nikam se nezaložila a neztratila.

Na špikování musí býti slanina dobrá, čerstvá a tvrdá. Před potřebou má býti v místnosti co možná studené, anebo se vloží do hodně studené vody. Klade-li se do vody, dá se jí tam jen takový kousek, co by právě na špikování stačil. Čím je slanina studenější, tím je také tužší a tím lépe jí se špikuje.

Slanina dělí se na vrchní a spodní vrstvu. Vrchní vrstva nalézá se hned pod kůží a sahá až k bláně čili velmi teninké kůžičce, pod nížto opět se rozkládá vrstva spodní.

Vrchní vrstva je tužší, poněvadž je protkána samými mazříčkami, a tudíž také není ani tak jemná a měkká, a potřebuje se více jen na prostrkávání a obalování.

Vrstva spodní dává vlastně slaninu na špikování, poněvadž je jemná, měkká, v ústech se snadno rozpouští a žádných mázder nemá.

Jedná-li se však vedle vytučnění masa také o krásu, aby totiž vyslanění vypadalo po upečení pěkně, nač zvláště při hostinách se hledí, tu jest rozhodně lépe upotřebiti na to vrchní tuhé vrstvy slaniny, protože se spodní při vyslaňování ráda trhá, ztrácí svou čtverhranou podobu, při pečení pak mnoho se vypěče, tak že je potom zcela tenká a tudíž celé špikování neuhlavné.

Ze slaniny nakrájejí se ostrým nožem plátky, dle potřeby rozdílně: na menší pečeně — tenčí, na větší pak — tlustší, při čemž se nožem zlehka sem tam pchybuje jako pilkou (nožem, ani prsty ne tlačit), aby se slanina nepomačkala. Při krájení třeba často nůž omotiti ve studené vodě, aby se slanina na něj nelepila. — Tyto plátky pak pokračují se na nudličky tak, aby byly co možná stejně široké jako vysoké, čili jako podlouhlé kostky, a dle velikosti jich vyběře se též přiměřeně tlustá špikovací jehla.

Na zajíce a koroptve krájí se nudličky 27 mm dlouhé a 4 mm tlusté; na srněi hřbet kufata a p. 35 mm dlouhé a 5 mm tlusté; na jelení, hovězí a telecí 40 mm. dlouhé a 6 mm tlusté; na kvičaly a p. ptáčky 15 mm dlouhé a 3 mm. tlusté; na prsíčka spodní vratvy (lilet mignons) 12 mm. dlouhé a 2 mm. tlusté.

Některé druhy masa musí se prve připravit, aby se lehčeji nechalo špikovati. Tak k. p.: drůbež, má-li se i s kůží (netažená) špikovati, podrží se chvilku nad žhavým uhlím, aby kůže stuhla, ale nesmí to býti dlouho, sice se kůže i maso při špikování trhá. Brzlíčky telecí musí se prve spařiti, aby stuhly.

Maso, jež špikovati chceme, položí se na čisté prkénko, nebo na čistý šat; maso ze svičky, nebo zajíc může se při špikování držeti na plché ruce na čistém ubrousku tak, aby bylo trochu vypouklé a tudíž může se pak lehčeji jehlou protahovati.

Na místě pak, kde chceme špikováním začít, udělají se špikovací jehlou tři čáry, k. p. u vzdálenosti $2\frac{1}{2}$ cm. od sebe. Nyní vpíchne se jehla na kraji spodní, totiž třetí čára tak, aby na kraji vrehní, totiž první čáry ven vyšla, pak vstřelí do ní nudle slaniny tak, aby asi čtvrtý díl jí byl v ní, tři díly pak venku, načech zčerstva se protáhne, aby slanina s jednu třetinu v maso vězeti zůstala a oba konečky její stejně taktéž s každé strany po jedné třetině vyčnívaly. Protahování koná se od pravé ruky k levé, při čemž se musí dáti pozor a napomáhati, aby se slanina z jehly nevyvlíkla. Potom vpíchne se opět jehla do třetí čáry vedle prvního píchnutí a sice u vzdálenosti, jak nudle slaniny jest tlustá, aby zase v první čáře ven vyšla. Takto se pokračuje, až celá řada jest hotova. Potom udělá se pod třetí čarou u stejné vzdálenosti ještě čtvrtá, do nížto vpíchne se jehla tak, aby mezi oběma nudlami první řady na druhé čáře ven vyšla. Podobně postupuje se dále.

K snadnějšímu znázornění může se to zkaziti na kousku papíru, a pak od třetí čárky počínaje pomocí špendlíků propichovati, aby vždy jedna řada špendlíků mezi druhou prošla.

Dle toho pak, jak nudle slaniny jsou dlouhé, dělají se svrchu zmíněné čáry buďto bliž nebo dál od sebe.

Někde špikují tak, že nudličky slaniny skoro celé v maso vězeti zůstanou a jen malinko oba konečky vyčnívají; jinde opět nechávají slaninu třeba i na prst tlustě na obou koncích vyčnívati.

Aby špikování vypsalo úhledně, musí jednotlivé řady s druhými pravidelně splývatí, nudličky slaniny hezky hustě se nasázeti a koncečky jich stejnoměrně vyčnívati.

Špikování mimo to třeba konati tím směrem (po lýtě), aby potom při rozkrajování pečeně slanina v mase právě přes příč se překrojila.

Při špikování *zaječích zadečku* počnou se řádky slaniny protahovati od ledvinek. Po jedné straně blízko uprostřed hřbetu zasadí se první řada slaniny, a vede na způsob shora udaný od hřbetu dolů (po lýtě ke kýtkám); vedle první řady pak založí se ještě druhá.

Když jest jedna strana vyšpikována, počne se opět na tentýž způsob s druhou; nebo se i mohou obě strany zároveň špikovati. Taktéž se to dělá i na kýtách, jen že se dle jejich šířky řádky slaniny rozmnožují. Ne o se počne špikovati od kýtek k ledvinkám.

Jako zajíc špikuje se také *srnčí a jelení hřbet i kýty*, jen že se slanina tlustěji krájí a řádků jest více.

Poněvadž právě uvedený způsob špikování zajíce jest příliš pracný, proto se obyčejně v měšťanských kuchyních (není-li to pro hosty, nýbrž jen pro domácnost) špikuje po každé straně hřbetu jen jednou řadou slaniny, a sice směrem jak leží žebry. Oučel, aby masu dořáno bylo tuku, jest takto též dosažen. Při rozkrajování se ovšem pak slanina nepřekrojí na příč, nýbrž po délce, což ale v domácnosti je méně důležité, více pak při hostinách toho dbáti třeba.

Koroptve a bažanti a vůbec drůbež špikují se na prsou, někdy i také (je-li to pro hostiny) na stehýnkách; řádky kladou se hezky plně po lýtě přes prsa dolů.

Řízky se špikují jako do kudrnata, aby slanina hezky vyčnívala a jedna řada s druhou se vázala.

Koteletky propíchnou se špikovací jehlou na veskrz, slanina do ní vloží a druhou stranou tak protáhne, aby slanina v nich vězeti zůstala, a po obou stranách na rovni s masem byla, anebo jen malinko vyčnívala. Takto sází se slanina as na brk daleko od kraje a i do prostřed koteletky jako do věnečku — nebo se špikují jako řízky.

Telec maso se lehčeji špikuje, když se již trochu bylo propéklo; za to však přicháším do něho ujde z něho mnoho šťávy.

Rby špikují se též jako zajíc, a sice od ocau k hlavě ale jen po jedné straně, kterážto však musí se prve s kůže stáhnouti; druhá strana se nešpikuje.

Prostrkávání masa slaninou, lanýžemi, česnekem, sardelemi atd.

Prostrkávání masa slaninou má tentýž účel, jako špikování, aby se totiž masu dodalo tuku, šťávy i chuti. V ohledu tomto je prostrkávání vydatnější, než jen pouhé špikování. Brává se na to obyčejně vrchní vrstva slaniny.

Slanina krájí se na tuto potřebu na malík tlusté a na prst dlouhé nudle, kteréž pak u jednoho konce jako klín nebo hřebík poněkud se přiosťří. Tyto nudle vstrčí se do masa buď jen tak jak jsou, anebo se někdy prve ještě obalí v tlučeném koření a soli. Koření se ovšem nesmí dáti mnoho, sice by to bylo trpké a nechutné; vůbec i zde se nesmí zapomenouti, že se koření dává jen pro příjemnou vůni, a že čeho mnoho obyčejně škodí.

Do masa, jež prostrkávati ehceme, píchne se po lité, jak jdou vlákna, úzkým ostrým špičatým nožem, načež se nůž vytáhne a v to místo vstrčí čisté držátko od tenké vařečky (ve větších kuchyních mají na to zvláštní dlouhou tlustou jehlu), kterýmž se tam vrtá a otáčí, až se utvoří otvor dosti hluboký, načež se vařečka vytáhne a na místo její vstrčí slanina tak, aby se tam celá vešla, aniž by konec vyčníval. Druhé píchnutí nožem provede se tak daleko od prvního, jak nudle slaniny je tlustá, načež se opět vyvrtá vařečkou přiměřený otvor a slanina do něho vstrčí. Tak se postupuje dále, až celý řad je dokonán. Na to opět níže ve vzdálenosti o něco větší, jak nudle slaniny je tlustá, klade se druhý řad, a sice tak, aby v podobě trojhranu (třínožky) vždy řízek slaniny mezi dva z hořejšího řádku přišel. Tímto způsobem kladou se ostatní řady, až celé maso je slaninou prostrkáno. Při tom však třeba hlavně na to hleděti, aby se do masa nenadělalo velkých děr, poněvadž by pak tudy šťáva ucházela, maso tratilo na chuti a po rozkrájení neúhledně vypadalo.

Obyčejně se však maso prostrkává řídkěji, což ovšem se řídí dle toho, jak je tučné.

Podobně jako slaninou prostrkává se maso někdy také šunkou, nebo uzeným jazykem, kyselými okurkami, lanýžemi, prsíčkami z kapouna nebo kuřete. Prostrkává li se maso několika zde právě jmenovanými věcmi najednou, koná se to obyčejně tak hustě, jak nahoře je udáno, avšak musí se jimi pěkně dle barev střídati, aby potom při rozkrajování to úhledně vypadalo.

Potom se prostrkané maso ještě čistým špagátem sešněruje, při čemž třeba toho dbáti, aby i přes slaninu v maso se vedl, aby tato potom při pečení vylézti nemohla.

V panských kuchyních prostrkávají lanýžemi také kapouny a podobnou drůbež na prsou, nebo i jen samotná odkrojená prsa. K tomu ctili dobře zašpejlenou drůbež nejprve ve šlívě (Braise) na polo odusí, načež potom ji vyndají na čistý ubrousek a na prsou pěkně souměrně lanýžemi prostrkají, aby vypadala jako hřebíčky pobitá, jichžto hlavičky trochu z masa se nechají vyčnívati. Lanýže se na to krájí klínovitě na způsob hřebíků, jichžto tlustší konec se poněkud zaokrouhlí.

I také se hned za syrova takto maso prostrkává, což jest výhodnější, protože se šťáva v něm lépe zachová.

Těž i na stebnách dělává se z lanýžů na shora udaný způsob krájených jako růžička (rosetka). Zastrkají se totiž nejprve v podobě kolečka, do jehož prostředku dá se pak také jeden.

Takto na polo dušenou drůbež, nebo i jen prsíčka z ní prostrkávají také makaronkami, z nichžto vršky nechají vyčnívati, a do vnitř každé makaronky dá se nudlička z lanýže.

Někdy se maso prostrkává buď pokrájeným nebo se solí utřeným česnekem, nebo šalotkami, anebo utřenými sardelemi, jež na tentýž způsob jako slanina se do něho vtlačí; jenom že ne v takovém množství, poněvadž by to nebylo chutné. Česneku kolikráte do celé kůty postačí jen jeden stroužek, což se řídí dle toho, jak komu chutná.

Konečně pak se prostrkané maso ještě úhledně sváže, aby při pečení nevyschlo.

Obalování masa slaninou (bardirování - barder).

Mladé koroptve, bažanti a i jiná drůbež se někdy místo špičování pouze jen slaninou obalují.

Z přiměřeně velkého kusu slaniny nakrájejí se ostrým tenkým nožem tenké lístky na 2 až 3 mm. a tak velké, aby přes celá prsa drůbeže stačily. Při krájení drží se ruka položena na slanině, nožem pak nesmí se sem tam jako pilou řezati, nýbrž vede se jedním směrem k sobě, a když se dotáhne až ku špičce, vyzvedne se a opět nasadí co možná u střenky a táhne zase k sobě. Na tento způsob vypadne pak lístek, jako by byl jedním táhnutím nože odkrojen, je úhledný a ne hrbolovitý.

Takové lístky slaniny se dříve trochu popíchají, načež se položí drůbeži přes celá prsa (kobytku), a potom nití nebo tenkým špagátem přivážou, aby při pečení se nesmekly. Obvazky takové dělají se obyčejně tři: jeden v prostřed a na obou krajích po jed-

nom; na menší drůbeži stačí toliko jen dva. Konce nití nebo špagátu se z pravidla nad kobyolkou sváží na uzel.

Také se někdy přes list slaniny položí ještě na vrch list vinný, kterýžto divoké drůbeži dodává zvláštní příjemné chuti a pak teprv obvážou.

Pekou li se dva bažanti nebo koroptve, tu se obyčejně hubenější špikuje a tučnější, obaluje slaninou.

Při rozkrajování se pak někdy slanina s prsou drůbeže na nudličky pokrájí a kolem mísy co obložka klade.

Nebo se na bažanta a koroptve ušijou z listků slaniny jako šatečky, do nichž se obléknou a místo to ještě pak pomaštěným papírem obalí. Takto se při pečení nejlépe udrží ve šťávě; když se již dopékají, musí se všechn obal s nich sejmuti, aby zčervenaly.

Zvláště malí ptáci, jako: křepelky, kvíčaly a pod., mají se (není li příležitost k pečení na rožni, což ovšem jest nejlepší) po každé obaliti slaninou, čímž nejen na chuti získávají, ale také připálení jich se zamezí. Taková a podobná pokynutí zůstávají však zhusta nepovšimnuta, následkem čehož přicházejí pak na stůl jídla úpravou i z hrůza zbědovaná, a chválí li se přece, jest to jenom líčená zdvořilost: naproti hostitelce, aby nebyla uražena.

Dusí-li se drůbež, k. p. kapoun, tu aby zůstala bílá a šťavnatá, obaluje se taktéž do slaniny, kteráž křížem se na ni přiváže, aby se nesmekla. Ku konci však, prve než se nese na stůl, se slanina odváže a v kuchyni na nějakou potřebu ponechá.

Upravování všelikého masa, jakož i drůbeže na pečení, dusení atd. (Dresirování - dresser).

Jakékoliv maso potřebuje, prve než se dá péci nebo dusiti, rozličné úpravy, kterážto obyčejné cizím jménem „dresirování“ se nazývá. Dresirování maso znamená tedy vůbec: úhledně je urovňati, aby mělo pěknou podobu. a drůbež mimo to tak opatřiti, aby při pečení uvnitř nevyschla. Práce tato s masem, protože již je omyto, koná se musí na čistém prkénku. Potřebné špejle nesmí se nikdy dělati ze smolného dříví, aby pak maso nemělo příchut smůlku. Špagát a nitě na zavazování musí býti velmi čisté. Drůbež, prve než se zašpejlí, musí se uvnitř osoliti a i ostatní přídavky dle předpisu do ní dáti.

Vaří-li se *houvění maso* jen tak pro docílení, tu ovšem žádná zevnější úprava se s ním nedělá, ano i kosti se při něm nechají. Pro hostiny však mají se z pravidla krajní kosti vyjmouti, a

maso, když je již omyté, sešněruje se čistým špagátem ve způsobu sítě, aby dostalo úhlednou podobu a lépe zůstalo při štávé.

Na tentýž způsob se i *žeberní kus* (Cote de beuf) *k dusení* dresiruje; z masa pak, jež za prvními dvěma nebo třemi žebrami leží (Entre côte), se nejen žeby, ale i hřbetní kost vyjme, načež se buď špikuje nebo ne (dle předpisu), na to sešněruje a potom dusí.

Hovězí svíčková pečeně, čili prostě jen svíčka (filet de beuf) jmenuje se ona část masa, jež leží uvnitř pod ledvinami směrem ku hřbetní kosti. Při dresirování se z ní postranní mázdry a vrchní kůžička opatrně sejmu, pak úhledně přikrojí a naklepe.

Má-li býti svíčka pro hostinu, odřezává se na ní i spodní tenký díl a v kuchyni jinak upotřebí, poněvadž při pečení vždy vyschne a tudíž na tabuli se nehodí. Potom se svíčka hezky dohromady stiskne a pak čistým špagátem sešněruje, aby při pečení nevyschla.

Takto přifinzená svíčková pečeně stačí asi pro 10 osob; je-li 12 hostů při stole, musí býti dvě svíčky, z nichžto obvyčejně jen jedna se špikuje, aby hosté měli výběr.

Telecí a vepřová svíčka (filet mignons) se také někdy vyjímá a na rozličná jemná jídla potřebuje. Očistí se z mázder a kůžiček jako hovězí svíčka, načež se opatrně hřbetem kuchyňského nože trošku do široka rozklepe a pak dle předpisu dále upraví.

Někdy se na způsob svíčky upravuje maso ze hřbetu, jež leží po obou stranách obratlů. Totu se musí velmi pozorně vyloupnouti, načež se z kůžiček a mázder očistí, naklepe a dále dle předpisu upraví.

Telecí ledvina (Lange) jmenuje se ona část masa, která od kýty (klíční kosti) začne najíc po obou stranách hřbetu až za první nebo druhou žebru sahá. Rozpoltěním hřbetní kosti nabude se dvou polovicí, z nichž oběma je jedno ledviny přísluší.

Upravuje čili dresiruje se takto: Hřbetní kost se nejprve po celé délce zlehka a opatrně odsekne; obvyčejně ji ale neodsekávají nýbrž toliko jen nasekají, což však jest na ujmu šfávnatosti pečeně. Kdyby ale přece se měla nasekat, nesmí to býti hluboko, spíše pak se má jen nafuknouti, aby se do masa nezajel. Žeby se o něco výše nad poloviční jich délkou opatrně přesecknou, načež spodní část jejich vyjme. Potom se podbřišní maso (podbříšec) paličkou sklepe, aby vzduch z něho vyběhl, na to čistým šatem po obou stranách velmi dobře osuší, a pak přitobalí (jako štrudle) do vnitř k hřbetní části tak, aby celá pečeně tvořila podlouhlý čtverhran a tam špejlem připíchne.

V některých kuchyních vnitřní loj odstraní, ledvinu vyloupnou a pak ji vestřelí do vnitř masa někde pod mázdru.

Hovězí ledvina (Roastbeef) tak daleko se odsekne, jak dalece sahá svíčka, kterážto musí vždy při ní zůstat i vyjímati se nemá. Při dresírování jí se vnitřní loj vybere, hřbetní křst trochu odsekne, podbříšek naklepe a sbalí a potom špejlky připevní jako při teleci je udáno a sváže, aby pečené dostala pěknou kulatou podobu. Maso na takovouto pečení, má-li býti dobrá a v plné šťávě, musí býti z mladého, tučného dobytčete, co možná ve velkém kuse, alespoň 12 kilo vážícím, a nejméně 6, v zimě i 10—14 dní se nechati odležeti, načež před potřebou se obyčejně ani nemyje, nýbrž jen čistě vyře. Taková pečené se ovšem v domácnosti málokdy připravuje, protože jen v celostním velkém kuse lze ji zachovati při šťávě a své zvláštní dobrotě. Kdo by však přece takovou pečení msti chtěl, tedy nechť jest alespoň 3—4 kila těžká.

Na roastbeef brává se i také maso ze žeber. Vyberou se z něho žebra, jakož i příční kosti a npotřebí na vaření polívky. Též se nesmí nikdy opominouti, tlustou žílu, která leží mezi hřbetní kostí a masem, několikrát na přič profíznouti, sice by se jinak pečené skroutila. Tenčí díl se sbalí, jako u předešlé.

Při dresírování *skopové ledviny* (Carbonade) vyjmou se z ní všechny kosti, při čemž se musí dáti pozor, aby malé ledvinky se neporušily. Na to se ostrým nožem tenká kůžička jedním tahem sloupne. Loj vnitřní se vybere, podbříšek uhledně přirovná, pak svine a špejlem připíchne, jako při teleci ledvině je udáno.

Takovýto kousek masa se obyčejně dusí, pak z něho na silný prst tlusté řízky (karbonátky) šikmo krájí, ku předu trošku přišpičatí a tak na stůl chystají.

Ledvina vepřová (Echine de porc) upravuje se jako telecí, jen že se podbříšní kůže odřízne, ledvinka a vnitřní sádlo vybere. Pro lepší tabuli se vrchní kůže i s tukem sejme; je-li však z mladinkého anebo pro domácnost, tu se nesejmá a při pečení toliko jen na kostky pokrájí. Kdo tvrdé křupky nerad, může slonpnouti kůžičku a sádlo teprv krájeti na kostičky.

Hřbet (Selle). Nechá-li se část masa, která od kýty (kliční kosti) začíná až za první nebo druhou žebra sahá, v celosti nebo nerozpůlena, slove potom „hřbet“, k. p. jelení, srnčí, a i při skopovém, upravuje-li se na divoko, nechává se hřbet v celosti. Část tato se obyčejně potřebuje na pečení a dresíruje takto: Žebry o něco výše nad poloviční jich délkou se opatrně přeseknou a spodní jejich část vyjme, podbříšní maso pak do vnitř přibalí (jako při ledvině) a dřevěným špejlkem připevní.

Při zvěřině, jakož i při skopovém, má-li se na divoko upravovati, se pokaždé podbříšek odřízne a vnitřní loj vyloupne.

Ku hřbetu skopovému nebo jehněcímu. je-li potřeba větší kus masa, přibírají se ještě 2 i 3 žebry. Ledviny se vyndají, loj vybere, a i podkožní mázdry, zvláště ze srnčího a zvěřiny vůbec, sejmou, načež potom celý hřbet se vyšpikuje.

Hřbet telecí i skopový, aby při pečení zachoval úhlednou podobu, se obyčejně v prostřed a po krajích sváže čistým špagátem tak, aby uzlíčky byly na vrchu, načež konce špagátu se ustříhnou.

Hlavní věc při úpravě hřbetu vůbec jest, aby se nikdy nasekával, poněvadž by jinak při pečení i dusení šťáva z něho ušla. Lépe jest hřbetní články dlátkem pomocí kladívka zlehka natuknouti, aby se jen kost přirazila, čímž se docílí, že se hřbet při pečení neskroutlí, a byl-li opatrně jenom natuknut, zachová se v něm všechna šťáva a nevyschne tak, jako kdyby býval nasekán. Za tou příčinou se hřbet vrchní stranou položí do spod, načež uvnitř na hřbetní kost se nasadí dlátka a kladívkem opatrně mezi obratlemi přiklepne. Na to se nasadí dlátka opět o kousek dále, a tak pokračuje, až je celý hřbet nafukán, čemuž se ovšem nasekávání říká.

Peče-li se v celosti hřbet z velkého jelena, musí se hřbetní kost v půli po délce tak rozseknouti, aby se hřbet zcela nerozpůhlil, ale zůstal v celosti, načež se kosti zase k sobě přitlačí a pak se šněruje.

Při hřbetu ze zajíce, králíka, kůzlete nechávají se zadní kejtky, a takto pak jmenuje se „zadeček“ k. p. zajetí, králíčí, kůzletčí. Ze zadečku takového odřízne se všechna břišní kůže, načež se očistí z mázder a podkožních blán, na právě udaný způsob nafuká a mimo to ještě kosti v kejtkách as na dvou místech opatrně dlátkem přetnou.

Od ledviny až ke krku se vrchní díl hřbetu až dolů do polou žeber jmenuje cizím jménem „*carre*“ (čtverec), a používá obyčejně buďto na koteletky, nebo k dusení a pečení. Při úpravě se všechna kůže se žeber sloupne, tyto pak v stejné délce odseknou a i někdy obratle vyjmou. Potom se maso omyje, očistí a tak po obou stranách do spod sbalí, aby se utvořil podlouhlý čtverhran, načež se ještě špagátem převáže, aby při pečení nevyschl; a aby se neskroutil, může se, jak svrchu udáno, hřbet trochu dlátkem nasekat.

Od polu žeber k prsoum leží tak zvaná „*hrudnice*“ (Poitrine), z nížto se při dresírování vyberou žebry, jak udáno při vybírání kostí z masa, a je-li někde pod kůží vzduch, jak řezníci zhusta mají zvyk, že maso nafukují, tedy se místo ono špikovací jehlou propíchne a klepnutím na ně paličkou vzduch vyrazí. Část ona pak, z nížto se žebry vybraly, sbalí se do vnitř, a na to hrudnice čistým špagátem sváže, aby měla úhlednou podobu.

Má-li se hrudnice nadívatí, podebere se dřívě a při vyndávání žeber musí se dáti zvláště pozor, aby se neudělal nikde do masa otvor, kudy by pak nádívka vyběhla.

Pro domácnost při nadívání hrudnice žebry z ní nevyndávají, protože se potom spojeji krájí.

Hrudnice skopová se též takto upravuje, jen že se loj co možná odřeže. Při vznešených tabulích se skopová hrud' nikdy nepodává; v domácnosti je ale velmi dobrá — buďto dušená ve šťávě (braise), anebo do hněda.

Krk (collier) rozpoltí se nejprve po délce, načež kosti se vyberou, maso pak úhledně přikroji a dále upravuje.

Z plece (Epaule), má li býti na pečení, se kosti vyndají, loj patka vyloupne, načež se maso pěkně svine a nití sváže, aby při pečení zůstalo při šťávě.

Má li se plec nadívatí, vyndají se z ní opatrně kosti, aby se maso nikde neprofízlo, načež kůži do spod se rozloží na stůl, a všechny tlustší, masitější části seříznou tak, aby celá plec byla stejně tlustá a hladká.

Kýta telecí dresiruje se takto: Kosti se z ní buďto vyjmou, anebo, což obyejněji se dělá, jen přiseknou (skrátí).

Taktéž i klíční kost se vyndává, čímž potom rozkrajování kýty velmi se usnadní. Avšak kýta je nejšťávnatější a nejchutnější, když se v ní celá kost ponechá a ani klíční kost nevyndá. Pak ovšem musí býti na takovouto kýtu veliký pekáč, a poněvadž málo kde takový mají, proto kosti obyčejně přesekávají.

Má li se jakákoliv kýta špikovati, musí se z ní prve všechny tenké kůžičky ořezati, což zvláště o skopové plati, z něžto mimo to i všechny loj třeba dřívě odstraniti, načež pak teprv se špikuje. Ze zvířiny se vždy kůžičky sejmou.

Z kýty s divokého vepře stáhne se nejprve vrchní černá kůže, potom se mokřým šatem čistě oře, a pak teprv dále dle předpisu upravuje.

Ořech (Noix) jmenuje se uvnitř kýty se nalézající kulatý kus masa; v hovězí kýtě se obyčejně nazývá „kule“, poněvadž má podobu malého bochníčku chleba. Ořech leží na vnitřní straně, tam kde obě kýty na sebe narážejí a sahá od kolena až ku klíční kosti.

Tento křehký a masitý díl se z kýty buď obrátne vyloupne, nebo i s věmenkem na povrchu se nalézajícím až k hnátu vyřízne.

Má-li se špikovati, sejme se s vrchu tenká kůžička, jakož i všechny ostatní mázdry, aby byl zcela hladký, a potom se vrchní díl ostrým nožem hladce seřízne. Ořech se obyčejně nemyje, nýbrž

jen čistým šatem otře a potom nakepe, při čemž se zaobalí do čistého plátna, aby se neroztloukl, a pak dle předpisu upotřebí.

Když se teleci kýta opatrně rozebere, t. j. všeliké svaly, jak jsou tenkými blánami obaleny, od sebe odloupají, aniž by se krájely, tu obdržíme: svrchu udaný „ořech“ — dále t. zv. „díl řízkový.“ totiž na řízky nejlépe se hodící, tlustší též na vnitřní straně naproti ořechu se nalézající sval — a konečně tak zvaný „malý ořech“, kterýžto tvarem velkému ořechu se podobá a pro svou zvláštní šťavnatost velmi chválí, a proto v lepších kuchyních na (fritandeau) potřebuje.

Ořech z telecí kýty hodí se taktéž na frikando; kule pak z hovůzí na dusenou pečení.

Z vrchní části telecího masa od okamžiku vyberou se při dresování všechny kůstky, načež se čistým špagátem sváže, aby podržela původní podobu.

Telecí nožičky se opaří, očistí z chloupků a pakli třeba i opálí, někdy kosti z nich vyjmou, načež na chvilku se vloží do studené vody a potom dle předpisu vaří atd.

Telecí hlava, má-li se vařiti v celosti, omyje se a dobře očistí, je-li třeba i opálí a vloží pak na chvíli do studené vody. Když se vyndala, rozřízne se prostředkem po délce od krku až k spodnímu pysku, načež kůže z obou stran se ostrým nožem odehne a maso od kosti odloupne, čisti vylomí jakož i menší křupka a polovice odsekne, uši velmi dobře vyčistí, oči vyloupají (někdo považuje oči za lahůtku a proto je nechává v hlavě), z jazyku i patra se kůže oškabe. (Vůbec jakákoliv hlava, vařící se v celosti, musí se velmi dobře v uších, nose i hubě vyčistiti). Hlava se pak omyje natřa citronovou šťávou, zaváže do ubrusu, pevně u tkanici oučtí a za šmíčku na silnou vařečku zavěsí do hrnce tak, aby ubrus dna se nedotýkal. V kuchyních mají na vaření hlav nebo šunky zvláštní nádobu s vložkou.

Když se klade hlava do ubrusu, upozorniti třeba ještě na to, aby uši k ní dobře přilehly a při vaření se nerozbořily.

Nebo se může hlava k vůli snadnějšímu vyčistění rozpáliti, načež jazyk se vyřízne, mozek vyjme, kosti ostrým nožem opatrně vykrájí, aby se maso neroztřepalo a potom každá polovice hlavy na tři díly rozdělí tak, aby ona část, na níž jsou uši, vypudla úplně čverhranná, poněvadž takto potom jednotlivé díly mnohem úhledněji se nechají na mísu srovnati.

Uši se při kraji nůžkami trochu vyzoubkují, aby úhledně vypadaly.

Na tentýž způsob vaří se i hlava vepřová v celosti, jen že se na čele nařízne, aby kůže nepopukala.

Krájení žebních řízků čili koteletek.

Tyto řízky, na něž musí býti maso velmi dobré, křehké a odleželé, ne však ale z příliš těžkého telete, krájejí se z kraje od hřbetu (*carré*) až ku špici žeber. Nejprve se opatrně odřízne po délce hřbetní kost od masa tak, aby zůstalo jen pouze maso a žebírko, ostatní pak kctí se vyřezou. Žebry mají se tak daleko odseknouti, aby jich asi na 7 cm. při mase zůstalo.

Nad žebry leží maso ve dvou vrstvách, z nichžto spodní právě se bře na jmenované žební řízky, kdežto vrchní vrstva je tenká a masa tuhého a od spodní vrstvy pouhou mázdrou oddělená. Proto se tato vrchní vrstva obyčejně od spodní oddělí a uřízne a v kuchyni jinak upotřebí.

Takto upravené žebry se obyčejně nemýjí, ale toliko jen čistým šatem vytrou, pak položí na prkénko a krájí z nich na prst tlusté řízky tak, aby se každá jednotlivá žebra i s masem nad ní se nacházejícím odřízla, čili kolik jest žeber v mase, tolik se udělá řízků. Prvnější 4 nebo 5 o ledviny jsou lepší, tučnější — kdežto ostatní 2 neb 3 dále ke krku nejsou tak masité ani šťavnaté. Když jsou všechny řízky nakrájeny, potom se tlustá kůže (mázdra) na žebřích as na prst široko rozřízne a sloupne, jakož i všechny blány, mázdry a šláchetiny odstraní, žebry pak na konci asi na palec daleko čistě oškrabou, aby řízky za ně se brátí mohly, aniž by bylo třeba masa se dotknouti.

Kdyby byly řízky třeba z většího telete, ale málo masa na nich, anebo z místa blíže ku krku, tu se na jednu koteletku brávají dvě žebry, z nichžto toliko jedna se ponechá, druhá pak vyřízne.

Takto po dvou žebřících se z pravidla řezou koteletky z jehněčího, nebo skopového masa a i ze srnce; tento však nesmí býti starší jednoho roku, sice nejsou dobré.

Krájeli se koteletky o něco silnější, aby na nich bylo více masa, a vyjmou-li se z nich i žebry zcela, jmenují se „*koteletky bez kosti*“ — (*Entre cote*). Tyto krájejí se také z hovězího masa na 3—4 cm. tlusté, při čemž loj i mázdry se odřezou.

Aby koteletky byly křehké a aby potom na ohni nenabubřely, musí se dříve naklepati. Každá jednotlivá se vezme levou rukou za žebírko, položí na špalek a několikrát na ni paličkou klepne, avšak tak, aby se maso od žebry neodrazilo. Při naklepávání omáčí se palička ve studené vodě, aby se na maso nelepila. Potom se koteletky ještě hřbetem kuchyňského nože, nebo sekáčku dobře nasekají, aby byly skoro jako kaše, načež pěkně se urovňají asi ztlouští malíku, při čemž se musí stále do hromady tlačiti a mačkat, aby pak při pečení nebo smažení se nerozpadly.

Koteletky bez kostí se při naklepávání rovnají v podobu podlouhlé hrušky.

Na naklepávání koteletek mají ve větších kuchyních zvláštní nože, jímžto cvičený kuchař jedinou toliko ranou dovede koteletku dostatečně naklepatí.

Mají-li se koteletky péci v *papíru*, musí se upravit o něco menší a tenčí než jak obyčejně; na takové má být maso zvláště dobře odleželé.

Při dusení koteletek mohou se k nim přidati i zbytky masa a odřezky z nich, aby šťáva byla silnější; pakli se ale koteletky pekou nebo smaží, mohou se odřezky tyto použiti třeba na zadělání, nebo na guláš, ovšem jen pro domácnost, nebo na některou duseninu.

Mají-li se koteletky nadvíati, nenaklepávají se, ale uvnitř rozpoltí tak, aby se do nich vytvořil otvor, aniž by až ku kraji nožem se zajelo, načež, když nadvívka se do nich dala, se zašijí a urovnají taktéž v podobu podlouhlé hrušky.

Koteletky ze zajíce a králíka dělají se z masa, jež leží na hřbetě po obou stranách obratlů a cizím jménem zhusta „filet“ se nazývá. Nejprve se s něho podkožní blány sejmou a potom maso pozorně od kostí odloupne. Na to se z něho přes přič nakrájejí na dva prsty široké kousky a naklepou jako jiné koteletky. Do každé takové koteletky vstrčí se pak jedno čisté oškratané zaječí žebírko a nechá koncem asi na palec vyčnívati.

Řízky (filets) krájejí se buďto z kůty, nebo ještě lépe ze svíčky; anglické řízky (*beefsteaks*) pak vždy jen ze svíčky. Řízky z masa telecího (*Tranches de veau*) krájejí se z kůty vedle ořechu na prst tlusté. Nebo se krájejí na dva prsty tlusté (*Vealsteak*). Maso na řízky krájí se přes přič (přes líto) a šikmo na kousky ne pod 2 centimetry tlusté, všechny kůžičky a mázdry se ořežou, načež řízky se dobře naklepají, a potom buď do kulata nebo podlouhla urovnají. V Anglicku nechávají na řízecích co možná všechen tuk, a poněvadž tak zvaný „bifstek“ jest nejlepší jen z masa odleželého — proto jest dobře nechati je v letě asi 3, v zimě pak alespoň 6, nejlépe až 14 dní odležeti. Můžou-li to býti, má se maso na řízky teprv před potřebou z kusu vyříznouti, aby před časem krev a šťáva z něho nevyprýštila.

Někdy krájejí se ze svíčky řízky tlustší, než jsou tak zvané anglické; nikdy však tloušťka jich nesmí přesahovati 4 centimetry. Ostatní se jako tenké řízky upravují. Řízky tyto jsou ve Francouzsku známy pod jménem „*Filet Valois*“; jsou-li tenčí, až na 1½ centimetru silné, a potom se rozdělí na řízky as 5 centimetru široké a po krajích zakulatí, jmenují se „*Escalopes*.“

Tyto rovnají se potom na míse trochu jeden přes druhý jako schůdky (escalier), odkudž i jejich jméno.

Krájejí li se řízky z kýty od ocasu a sice: 18 cm. dlouhé 12 cm. široké a 2 cm. tlusté, jmenují se „*Rumpsteaks*.“

Na řízky špikované (Crenadins) krájí se 8 cm. dlouhé, 7 cm. široké a 2 cm. tlusté v podlouhlé podobě hrušek (ne do čtverhranu).

Na řízky *zavinuté* (Roulade — Poupiettes) krájí se maso asi na prst: tlusté, avšak o něco větší než na obyčejné řízky, asi na 7—8 cm. dlouhé a 4 cm. široké a toliktéž tlusté.

Na telecí krájí se ze spodního dílu telecí kýty, a jak při krájení tak i při klepání musí se řiditi tak, aby tvořily podlouhlý čtverhran.

Potom se pozorně hřbetem nože naklepu, aby byly asi jako stéblo tlusté, při čemž se však nesmí potrhati, načež se kladou na plocho na čisté prkénko a pak dle předpisu upravují.

Na *roštěnec* (Rosbraten) řezou se na prst tlusté řízky z hovězího masa ze hřbetu, kosti odříznou a i vrchní tenká vrstva masa (peklice) se sejme. Někde tuto vrchní vrstvu na řízcích nechávají, aby byly masitější, pak ale se tato musí velmi dobře popichati, aby potom při úpravě se nesmrštila. Konečně se řízky hřbetem nože naklepu, aby dostaly podobu velkých kulatých lívanců a pak dle předpisu upravují.

K zadělávání na tak zvané ragout nebo na kyslinzu (frikassées) krájí se maso na stejné kusy dle vůle a potřeby velké, k. p. asi na 5 centimetrů, buď do podlouhla nebo do čtyř hrnů. Nebo mohou se tyto hrany poněkud přikrojit, a kousky jsou pak skoro kulaté.

Na jemné mščeninky (Petits Ragouts) krájí se maso na malé kousky, jak bude v dotyčných předpisech udáno.

Telecí křupky (Tendrons) slove na hrudi dlouhá článkovitá část, s nížto žebry jsou spojeny; nikdy však se k ní nemají přibíratí též části, jež obsahují skutečné kosti.

Aby křupky tyto snadněji se nechaly upravit, spažuje (blanšíruje) se prve hrudi, aby stuhlo, načež ve studené vodě se ochladí. Potom se čistě osuší a pak křupky na tom místě, kde žebry končí, po své celé délce se odříznou. Poněvadž ale jest na nich málo masa, proto se k nim šikmo přikrojí také něco masa ze žeber, na to pak všechny blány a mázdry z nich odstraní. Tyto křupky se potom buď dle článků rozřezou na 12 až 15 stejných, asi na půl prstu tlustých kousků, které je třeba po stranách opatrně se zarovnat,

aby byly co možná kulaté; nebo se celý tento kus rozřízne přes přič na dva díly — dle toho jak zní předpis.

Mají-li se křupky vymáčet, nesmí se před krájením spařiti, aby krev v nich obsažená se nesrazila, protože by pak špatně bělely.

Selátka. Při dresírování selátka, když se dle předpisu uvnitř osolilo a okořenilo, dává se pak do něho ještě buďto skýva chleba nebo celé žemličky, anebo vyplní se bříško čistým papírem, což se dělá proto, aby při pečení neproláklo. Zadním otvorem rostrkává se též čistý rožníček anebo dřevěný špejl až k rýpaku, aby sele zůstalo rovné a při pečení se neskroutilo. Při pečení na rožní není toho ovšem třeba, protože se mu provlíkne skrz rýpák.

Potom se otvor od kuchání čistě zašije, načež se selátku přední nožičky ohnou tak, jako by klečelo, a aby tuto podobu podržely, připíchnou se tenkým špejkem k tělu; totéž učiní se i také na zadních nohách, když byly prve co možná v přirozenou polohu k tělu ohnuty.

V zadu nad kýtkou se na kůži prořízne dvěma řezy asi jako malík úzký a též tak silný proužek, kterýžto se pak podebere a pod něj ocásek seláta prodlíká a tak připevní. Do otvorů očních vstří se po opažené mandli. Takto potom se selátko (nepeteli se na rožni) hřbetem vzhůru položí na pekáč na čisté loučky. Na očáka a ocásek, aby se při pečení neopálily, udělají se kornoutky z pomáštěného papíru a pak nití přivážou; při depekání musí se však sejmonti, aby dostaly barvu jako ostatní povrch kůže.

Do huby postaví se špejlek, aby potom po upečení mohlo se mu místo toho tam dáti půl citronu.

Nebo se zadní nožičky hezky k tělu přitlačí, a aby tak zůstaly, připíchnou se špejkem, kterýžto na přič skrz ně se prostrčí. Potom se podle hlavy skoro u samého krku po každé straně dvěma řezy na kůži prořízne asi na prst široký a na půl druhého palce dlouhý proužek jako pentlička, kterýžto se pak prstem podebere tak, aby oba konce proužků s ostatní kůží úplně spojeny zůstaly. Pod tyto proužky zastrčí se pak přední nožičky co možná daleko. Rozumí se samo sebou, že onen proužek kůže oproti nožičkám přes přič proříznouti se musí, poněvadž by tam jinak podvleknouti se nemohly. Ocásek se taktéž, jako svrchu udáno, za kůžičku zastrčí a na něj a na očáka se přivážou kornoutky.

Dresírování drůbeže.

Kuřeti vstří se otvorem na kuchání do vnitř ukazováček pravé ruky a pakem z venčí se kobyłka do vnitř vtlačí, vyloží a

pak vyndá, což se dělá proto, aby dostalo úhlednější (kulatější) podobu.

Křídélka se založí na záda. Potom se kuře položí na znak, stehýnka se vetlačí bezky nahoru k prsům a levou rukou pevně přidrží, kdežto pravou rukou se zatím propíchne špejl při stehně u pravé strany, načež hlava kuřete se otočí a podvlíkne pod levé křídlo a potom špejl oběma stehny na veskrz prostrčí tak, aby i hlava takto spolu se připevnila, což nejlépe se stane, když tentýž skrze oba oční důlky projede. Při tom musí býti prsa kuřete co možná vydutá, aby úhledně vypadalo. Dole pak u otvoru břišního se jedna strana špejlem propíchne, obě nožičky k němu připojí tak, aby přes ně druhou stranou bříška se prostrčil a tak vnitřek kuřete uzavřel, aby při pečení pak nevyschlo. Někde dávají z téže přičiny do vnitř kuřeti též játra a dobře vyčištěný žaludek.

Nebo se jehlou na dresírování nohy připíchnou k zadečku a nití pevně přivážou a otvor břišní sepne špejlem.

Nebo se hlavička pod křídlo nezastrčí, ale i s krkem do kolečka stočí a připíchne do důlku prsního (volete), při čemž však maso na prsou popíchatí se nesmí.

Nebo se kuře ještě takto urovnává:

Do velké jehly na dresírování navlíkne se bílý špagát, jehla vrazí kuřeti u pravé nohy do ohybu stehýnka, a toto stlačí poněkud do zadu, aby prsa lépe se vydmula, načež se píchne trochu dále ku hřbetu, aby maso na prsou se neprorazilo, a pak jehla provlíkne vnitřkem kuřete na protější stranu hřbetu, kdež se na tentýž způsob levou nohou v ohybu stehýnka opět vytáhne. Na to hned se opět píchne jehlou v ohybu skrz levé křídlo a dále vnitřkem kuřete na veskrz taktéž v ohybu do pravého křídla a tam vytáhne. Potom se jehla vyvlíkne, kuře dobře urovná, aby prsa byla vydutá a konce špagátu se na hřbetě pevně sváží a co z nich přebývá, uřízne. Konečně se propíchnou obě slabiny (břišní kůže) na veskrz, nožičky podvlíknou pod špagát a přitáhnou k otvoru na kuchání, načež se konce zavážou, čímž kuře se uzavře, aby při pečení uvnitř nevyschlo.

K smažení se mladá kuřata obyčejně rozčtvrtí a vše černé uvnitř vybere.

Kapoun se špejlí a urovnává jako kuře, jen že se mu krk odsekává a kobylka se nevylamuje, nýbrž jen trochu do plácatu paličkou sklepe, jako je udáno níže při čopanu.

Aby drůbež, jako: kuře, kapoun, holub, dostala úhlednou kulatou podobu, mohou se nožičky její pozvolným pošínováním sem tam co možná pod kůži těsně k tělu vtlačiti a teprv potom zašpejlití.

Nadívá-li se některá drůbež, tu, když byla na prsou podebrána, vstříčí se jí v místo jícnu kousek žemličky nebo chleba, aby tudy nádívka nemohla vnikati do vnitř, načež potom vole se naděje (ne zcela) a zaváže.

Holoubátka se upravují jako kuřata, jen že se jim nevylamuje kobyłka: křídla se jim založí na záda a nožičky k zadečku přivážou. Pakli se nadívají do volete, naplní se toto, když bylo podebráno, ne zcela, aby při pečení nepuklo, a potom čistou nití zaváže.

Někdy se odseknuté nožičky z holoubátek na pařátcích přikrájí a potom opět do stehýnka pro okrasu (?) vstříčí tak, aby při ohebu stehenním jenom pařátky jako korunký (růžičky) vyčnívaly.

Huse a kachně se při kuchání již krk, křídla a nohy usekaly. Nyní pak po obou stranách otvoru ke kuchání propíchne se nožem ještě po jednom otvoru, do nichž pak konce stehen se zastrčí.

Byla-li husa nebo kachna při kuchání rozříznuta u řiti na přič, udělá se mimo právě udané dva otvory pro nožky, ještě jeden v prostřed na konci podbříšce, skrze nějž se pak zadeček čili huza, chustřice (biskup) provlíkne a takto uvnitř uzavře, že ani není žádného špejle zapotřebí.

Byla-li ale při kuchání rozříznuta po délce nahoru ke kobyлке, pak se zastrčí nohy jako výše udáno — otvor břišní se však zavře špejlem a tento třeba ještě nití připevní, aby při pečení nepovolil a drůbež se nerozevřela a nevyschla. Otvor u krku se taktéž buď zašíje nebo zašpejlí.

Topanu se při dresirování useknou nohy buď pod kolínky, anebo jen spodní pařátky čili tlapky, taktéž i křídla u těla jako huse. Nechají-li se ale nohy až po tlapky, tedy se podrží chvíli nad ohněm, aby se vrchní kůže nechala odstraniti, kterážto potom hrubým šatem se odrhne.

Má-li se mu kobyłka vylomiti, aby dostal úhlednější podobu, položí se, když byl očištěn, na záda na špalek — na prsa se mu dá v kolikero složený šat, načež levou rukou se pevně drží a pravou rukou dřevěnou paličkou na prsní vysokou kost (kobyłku) několikrát klepne. Potom se sáhne do vnitř a palcem a ukazováčkem kost vylomí, k čemuž jak síly, tak i též zručnosti jest zapotřebí.

Potom se fopan uvnitř osolí. Nohy se mu dola sváží silnou nití, stehna poněkud vzhůru k prsům vytlačí, a pak na veskrz tlustým špejlem prorazí, načež otvor od kuchání se taktéž zašpejlí. Nebo se špagátem sešněruje, jako udáno při kuřatech, že je úhlednější a pevnější.

Kůže na voleti se trochu, as do polu prsou, opatrně podebere, aby se neprotrhla, načež se naděje a potom nahore zaváže, aby nádívka nevytekla.

Někdy se topanu kobyłka nevytlamuje, nýl rž toliko dřevěnou paličkou od placata stluče, což hned po zabítí nejlépe se vykoná, dokud topan jest ještě neošklubaný a teplý; nemí se však nikdy opomínouti prve v kol kero složený šat na prsa jeho položití, aby se též maso neroztlouklo.

Bažantům, koroptvím, divokým kachnám, mladému tetřevu atd. se peří ra hlavě pěkně urovná, zaobalí do papíru a nití zaváže. Bažantu uřezává se také hlava hned za syrova a potom k upečenému na mísu klade. Na místo říznuté přilepí se papírová kružinka, aby to bylo úhlednější. Nožičky zbaví se jen ponze vrchních nehytků, totiž vrchní rohovitě části, což při opaření nožiček spolu s vrchní jejich pokožkou zároveň se sloupne, načež spodní část jich směrem k hlavě ke stehnům se ohne, přitlačí a tam připevní — nebo se mohou nechati nataženy a toliko křížem se přeloží a přišpejí. — Divokým kachnám se křídla založí na záda, nohy se natáhnou dolů a tak připevní jako u bažantů.

Kvičálám, pakli byly vykuchány, vstří se vyčištěný žaludek a játra otvorem břišním opět do vnitř. Nožičky se dole tak uřežou, aby kulatý klouček u kolínka bylo znát, načež zobáček se u stehýnka zapíchne. — Nebo, jak v panských kuchyních se dělavají, sehne se hlavička kvičály dolů a obě nožičky se zahrnou do vnitř a prostrčí proti sobě skrz oba oční důlky — Nebo se jen jedna nožička prostrčí skrz oční důlek a druhá za ni křížmo zaklesne.

Slukám odseknou se křídla až na jeden kloubek, a nehty u nožiček odříznou. Nohy se stáhnou hezky k tělu, aby pařátky až k ohebu stehennímu přišly a ostatně zašpejí jako kuřata. Pod pažďemi prorazí se na veskrz otvor, do něhož dlouhý slučí zobák se zastrčí — nebo se prostrčí skrz obě stehna, aby při pečení neokoral, a potom při úpravě na tabuli vytáhne a směrem vzhůru na mísu staví, aby každý host již napřed viděl, jaká lahůdka se přednáší.

K dusení určeným slukám zastrkává se zobák také napřed do krku.

Skrývanům, strnadům a podobným ptáčkům se hlavička zároveň buď pod křídlo, nebo po straně až k nožičkám, načež se každý jednotlivý ptáček teninkým lístkem slaniny pováže. Nebo se zobáček zapíchne jako kvičálám.

Divokým holubům podrží se nožičky nad ohněm a na vše strany tak dlouho ohřívají, až se teninká kůžička na nich nechá stáhnouti, po čemž zůstanou pěkně červené. Nyní se nehytky na nich uřežou a pařátky tak zarovnaj, aby byly všechny stejné dlouhé. Potom se na hofejším stehně na vnitřní straně udělá otvor, do něhož skrz otvor břišní se vstří prst (ukazováček) a jím přiměřeně rozšíří a tak upraví, aby kolínko i spodní část nožky se do

něho vstrčiti mohlo, načež, když svrchní kůže do svého předešlého místa se stáhne, celá noha vězí v těle a jen pařátky nad ohebem stehenním jako kytička vyčnívají. Taktéž učiní se i také s nohou druhou. Ostatně se křídla založí jako u domácích holubů.

Upravují li se jako nepravé (falešné) sluky, uřežou se jim hlavy; — jinak ale obyčejně se jim hlava nechává a toliko jen špejkem po straně připíchne. Někdy se jim i kobyłka vylamuje.

Rizky z drůbežích prsíček (Filet). Mají li se z drůbeže upravovati řízky, koná se to takto: Kůže na kobyлке se prostředkem po délce rozřízne a na obě strany přes prsa stáhne. Potom se stehna odehnu, aby k prsíčkám byl volný přístup, načež se tyto ostrým tenkým nožem opatrně z prsní kosti sloupnou. Zapíchne se totiž špička nože při pravém stehně na konec kobyłky a podle ní vede až ku kloubu křídelnímu a tak všecko maso s prsou sloupne. Na tentýž způsob sejmou se prsíčka i také na druhé straně. Práce tato není snadná a vyžaduje dovedné ruky.

Každé z těchto prsíček má dvě vrstvy masa: vrchní jest větší, spodní pak, jež přiléhá těsně na kobyłku, jest menší. Obě tyto vrstvy jsou spojeny tenkými mázdrami a pevnou šlachou, kteréžto velmi pozorně se musí odejmouti, aby obě vrstvy od sebe se oddělily.

Takové řízky mohou se upravit i též ve způsobu koteletek, pod jménem „žiboletky“ (Gibolettes). Prsíčka sejmou se s kobyłky na právě udaný způsob, jen že obě vrstvy masa se od sebe neoddělují, nýbrž pohromadě nechávají. Křidelková kost, z nížto se toliko jen špička odsekne, se při nich nechá, a čistě oškrabe, aby zastupovala jako místo žebírka. Potom se maso takto ve způsobu koteletek upravené naklepe; musí se však dáti pozor, aby se od kostky nedrazilo.

Upravují li se z prsou kůřecích nebo bažantích řízky nebo koteletky, tu z pozůstalých stehýnek lze udělati samostatné jídlo. Na takovouto potřebu se stehýnka oddělí od kostry, při čemž se musí hleděti, aby vypadla co možná velká a kulatá. Noha se pak nad kolíkem odsekne, a toto, jakož i pařátky na ní připežou. Potom ještě obě stehenní kosti se vyjmou, a za tou příčinou nařízne se stehno po délce na vnitřní straně, kudyž pak kosti se od masa oddělí a vyberou. Maliněá kůstka (křupka) v ohybu stehna se tam musí nehati poněvadž by se jinak kůže i z venčí porušiti musela. Když takto kosti jsou vyhrány, vstří se připeknutá nožička v místo, kde lež kolínko zase zpět do vnitř, aby jako při koteletkách žebírní kůstku (žebírko) nahradila.

Kůže se potom do kola přiřízne, do vnitř přes maso přehne a toto trochu uořem naklepe, aby stehýnka dostala kulatou a úhlednou podobu.

Mají-li se takto kosti zbavené stehýnka nadívatí, nesmí se vrchní kůže nikdy proříznouti. Potom se kůže pěkně do kulata přirovná a jehlou kolem na niť nabere jako do záhybů, na to nádivkou naplní, pak niť stáhne, aby se otvor uzavřel, a stehýnku se dá do kulata sploštěná podoba.

Na mísu rovnají se pak stojmo do kulata poněkud nakloněně jako do věnce, při čemž pařátky do vnitř se obrací. Tomuto způsobu rovnání říká se zhusta cizím jmenem „au miroton“ dle vlašského slova „mirondone“ — do věnce rovnati.

Velmi hezky vypadá takovýto věneček z kuřecích stehen, když se místo přiseknutých pařátků vstrčí do každého stehýnka račí klepeto a nechá vyčnívatí, načež při rovnání na mísu se tak staví, aby vrchem se dotýkala a takto krásný červený věneček utvořila. Klepeta musí však býti vždy stejná, totiž buď jen pravá nebo jen levá, jinak by to bylo neúhledné.

K obyčejnému dusení vyjme se ze stehýnek jen velká kostka, a když se odusila, potíží se, potom úhledně okrojí v podobu hrůšky, a vrchní díl kostky přisekne, aby se udělalo jako držadlo, a pak dále upraví.

Koteletky z holoubat dělají se takto: Holoubata rozpůlí se, všecky kostičky vyberou, vyjímaje kost stehenní, která se v polu přisekne a tak upraví, že jako za kůstku žeterní slouží. Ostatně se maso tak urovná, aby dostalo podobu koteletek.

Na kyslinku (fricassée) dresiruje se kuře takto: Když bylo očištěno, položí se na záda krčkem obráceně k tomu, kdo je krájí, načež se po obou stranách řízne dole od špičky kobyly až nahoru ke kloubu křidelnímu. Potom se kuře otočí a obě stehýnka od těla oddělí, spodní části nožiček v kolínku odseknou a nehýtky na nich odkrojí. Na to se odřízne krk, a i křídla v druhém kloubu odseknou; třetí pak kloubek zůstane spojen s prsíčkama a s nimi zároveň na obou stranách se vyjme, při čemž kostka krční (vidličky, sánky) se rozpoltí. Ostatní maso ze zad a břicha se taktéž jako prsíčka rozkrojí každé v prostřed, krček pak na pět v polu přerízne. Takto se kuře rozdělí na 14 kousků, při čemž se musí dobře na to hleděti, aby na každém kousku příslušná kůže zůstala a prsíčka se neporušila, poněvadž jinak by to bylo neúhledné.

Má-li býti kyslinka velmi bílá, musí se mimo to i všecko černé uvnitř z kuřete vybrati, poněvadž by se pak omáčka od toho zkvazila.

Někdy se prve blanšuje — nebo i dusená se teprv pokrájí, jak svrchu udáno.

Dresirování ryb.

Mají-li se ryby vařiti nebo péci v celosti, sváže se jim huba čistou tkanicí nebo špagátem, aby se neotevřela, což by potom neúhledně vyhlíželo. Do břicha dají se tři tenké loučky a o strany oprou tak, aby ryba byla jako otevřená, čímž se pak při vaření někáci a potom též lehčeji nechá na mísu postavit (loučky ovšem prve se vyndají).

Vaří-li se losos v celosti, vstří se mu do huby kousek dřívka a sváže, načež při dávání na stůl se vyndá a místo něho dá tam kousek citronu nebo zelené petržele.

Peče-li se z větší ryby, k. p. z většího kapra, jen polovic, připevní se z lehka na dlouhý špejl, aby se při pečeni neskroutila.

Štka stočí se též někdy do kola tak, že se jí vstří ocas do huby a tam špejkem připíchne.

Lupici, má-li se upravovati stočená do kotouče, propíchne se ocas jehlou, v níž jest navlíknut čistý špagát, a pak protáhne skrz obě oči a takto ocas k hlavě přiváže.

Aby kůže na rybě při vaření nepopukala, udělají se na ní po obou stranách ostrým tenkým nožem zářezy směrem od hřbetu k břichu, při čemž se drží nůž od levé strany k pravé nakloněný, aby kůže spíše se podfízla než rozfízla, a ryba na úhlednosti neutrpěla. Zářezy udělají se asi na 4 cm. od sebe a 1½ cm. dlouhé, což se v kuchářství jmenuje „ciselování.“

Má-li se *ryba vařiti na modro*, nesmí se při dresirování rukama dotýkati, nýbrž jen za oči bráti, protože by potom špatně modrala.

Když se potom ryba má dáti na stůl, nesmí se ovšem špagát nebo špejl v ní zapomenouti.

Ouhoř, vaří-li nebo peče-li se v celosti, stočí se ve způsobu šneku do věnce tak, aby hlava byla v prostřed.

Nebo se krájí ryba přes příč šikmo na kusy dle libosti velké, jež se potom rozpuštěním hřbetní kosti ve dva díly rozdělí, anebo je-li ouhoř malý, nechají se v celosti. Toto dělá se obyčejně, nemáme-li přiměřeně velké nádoby na vaření ryb v celosti. Po uvaření srovná se ryba v původní podobu, k čemuž ovšem jest jisté zručnosti zapotřebí. — Také nechá se takto lehčeji poznati, kdy jest ryba dost vařena.

Při krájení ouhoře na kusy musí se vždy pamatovati, že se při vaření smrskne, aby pak kousky nebyly malé.

Někdy se celá ryba prve po délce prostředkem rozpůlí, a pak teprv každá polovice na libovolně velké kusy krájí. Mají-li se tyto kusy péci v másle, nebo na rošti, vyjme se hřbetní kost, jakož i žebry.

Při rozsekávání *kapra* musí se nechati při hlavě hezký kousek masa, poněvadž kapr jest nejlepší od hlavy, kdežto štika opět od ocasu se chválí.

Má-li se kapr upravovati na černo, vyjme se mu z každé polovice hlavy tříhraný placatý „zub,“ poněvadž dodává omáče božké příchuti.

Při rozkrajování čerstvé *tresky* (Kabeljan) utízne se hlava a ocas ne příliš zkrátka, a prostřední díl se krájí asi na 2 až 3 prsty široké kusy. Hlava, jež mnohým jest lahůdkou, rozkrojí se, není-li příliš veliká, jen ve 2 díly.

Ocas čerstvé *tresky* a i podobných ryb se na některou potřebu, k. p. k smažení, odsekne hezky dlouhý a někdy i nožem trochu zafeže, aby se lépe vypekł.

Krájí-li se *platejs veliký* a po l. k vaření, odřízne se ocas hezky dlouhý, a hlava tak, aby na prst široce masa při ní zůstalo, a oba kusy utvořily přiměřené porce. Hlavu, ocas a ploutve považují mnozí za lahůdku. Prostřední díl se potom ostrým nožem pomocí kladívka pěkně rozpůlí a na kusy, jak velkých třeba, úhledně pokrájejí.

Jak se ještě zvlášť některé ryby dresirují, je při úpravě jich udáno.

Řízky a koteletky z ryb.

Na koteletky i sekané hodí se výborně štika, poněvadž má maso tuhé a suchopárné.

Ryba nařízne se po délce hřbetu, načež se maso opatrně s hlavních kostí sloupne. Potom se menší kostičky velmi pečlivě musí vybrati, při kteréžto obtížné práci zvlášť na to hleděti třeba, aby se maso neroztřepalo a bylo co možná úhledné, a aby žádná kostička v něm nezůstala.

Z takto očištěného masa krájí se potom z prostředku řízky, buď v podobě a velikosti řízků telecích nebo kuřecích prsíček (filets) nebo, jsou-li ryby větší, i v podobě koteletek.

Na koteletky krájí se trochu tlustší, asi na prst. Rozdíl mezi řízkem z ryb a koteletkami jest, že se při řízcích krájí tenčí a bez hřbetní kosti, kdežto na koteletky se hřbetní kost též prořízne, aby při masu zůstala.

Krájejí-li se řízky v podobě a velikosti prsíček z drůbeže, jako k. p. z kambaly nebo lososa, zapichuje se někdy do každé špičky klepeto z vařených raků, jež se však musí vzítí vždy toliko jen z jedné strany, k. p. buď pravá klepeta nebo jen levá, aby potom při úpravě na stůl, když se rovnají na mísu, všechny stály klepety vzhůru v rovném směru do věnce, což velmi úhledné se nese, jak bylo již o tom při řízcích z kuřat povědno.

Na řízky zavinuté (Roulade Poupiettes), po způsobu telecích táhož druhu, krájí se maso z větších ryb, k. p. z lososa. Řízky takové musí býti stejně velké asi na prst dlouhé a s polovicí tak široké. Potom se pomažou sekaninou, pevně zavinou, a po obou koncích sváží, aby sekanina nevyběhla.

Na kyslinku (fricassée) krájí se ryby na dva palce dlouhé a s polovicí tak široké kousky; na ragú pak čtverhrané.

Před úpravou musí se každý kousek opětně prohlédnouti, aby v něm snad ještě nějaká kostička nebyla zůstala.

Z malých ryb krájí se řízky dle toho, jak to jde, k. p. na 3—4 prsty široké, které pak, když se odkrojily, vypadnou i čtverhrané.

Úprava knedlíčků ze sekaného masa.

Sekaniny, dle předpisu na knedlíčky upravené, nabere se vrchovatá lžíce, buď malá kávová nebo velká, dle toho, jak velké knedlíčky se mají dělati, načež nožem se vrchem uhladí, a pak jinou lžící podebere a vyloupne, při čemž podotknouti třeba, že jak lžíce tak i nůž musí se pokaždé prv omočiti v horké vodě. Lepší však jsou na to dvě zvláštní, stejné kulaté lžičky.

Práce tato jest časem dosti obtížná, dle toho, z čeho knedlíčky se dělají. Při tom třeba té opatrnosti, aby se z počátku moc netlačilo, nýbrž znenáhla, poněvadž přílišným tlačením stávají se knedlíčky placatými, a tlačí-li se opět málo, nejsou dost pevné, aby držely pohromadě. Mimo to musí se dáti pozor, aby při přendávání ze lžičky na lžičku pravidelně se obracely.

Potom kladou se na čisté prkénko nebo talíř podle sebe, ne ale na sebe, a pak dle předpisu buď vaří nebo smaží.

Někdy se jen rukama ve studené vodě omočenými dělají knedlíčky buď zcela kulaté, as tak velké jako lískové oříšky, nebo podlouhlé po obou stranách poněkud do špičky, anebo i točené v podobě mušlíček. Některé se jen lžičkou odkrajují a přímo zaváří, kterýmžto říkají „nočky.“ Krájeti se musí co možná stejné, a před každým krojením potřeba lžičku v polévce ohřátí, aby potom knedlíček do ní lehce pustil. Při zaváření buďto do vody nebo polivky musí se každý knedlíček i se lžící do ní potopiti a tam teprv vyklopiti.

Placičky atd. ze sekaného masa (Escalopes) dělají se takto: Velká vařečka posype se prosátou zemličkou, načež se sekaniny tolik na ni vtlačí, co by se utvořila podlouhlá, na palec tlustá, vrchem trochu jako knedlíček vypuklá placička, načež pak se ještě přihladí a nožem vyjme.

Také se sekané maso dresiruje ve způsobě velkých livanců pod jménem „sekaný roštěnec.“

Nebo se dělá ze sekaniny tak zvaná sekaná pečeně, jižto se dává obyčejně podoba podlouhlého bochánku (Fricandelle) asi jako vypadá hovězí svíčka.

Takováto pečeně se potom buď za tepla, nebo teprv, když vystydla, na plátky krájí.

Někdy se urovná sekanina v podobě zaječích zadečku nebo jako kejta (dle předpisu); vždy ale musí vypadati pěkně uhlazeně, a proto při práci této třeba omáčet ruce ve studené vodě.

Jak se ještě všelijaké věci, k. p. krokvetky (croquettes), ze sekanin upravují, je na dotýčných místech udáno.

Vykrajování zelenin a hub (Tournier).

Některé zeleniny, jako k. p. mrkev, kelruba, řepa atd. se na rozličnou potřebu, hlavně k obkládání masa, okrajují zvláštním zoubkovaným nožem.

Takto okrájená zelenina nechá se pak buď jen tak, nebo na lístky v podobě hvězdiček krájí, nebo i jinak rozličné tvary z ní vyřezávají.

Obyčejně upravuje se na tento způsob mrkev nebo bílá řepa, mají-li býti co obložka. Čistě se oškrabe nebo oloupe, omyje a potom takovýmto nožem od hůry dolů zřihuje čili zvroubkuje, a pak nechá buď v celosti, nebo (zvláště řepa) rozkrájí ještě obyčejným nožem na čtvrtky neb i na více dílů, jež potom taktéž i na stranách hladkých se zřihují. Tyto díly pak nechají se buď jen tak, nebo každý jednotlivý ještě obyčejným způsobem na stejné lístky pokrájí (eminciruje), jež vypadají potom kolkolem zoubkované.

Takto se někdy i okurky na salát zřihují a pak jako obyčejně na lístky krájejí.

Některá zelenina krájí se na kostky buď menší nebo větší, nebo na malé podlouhlé, jež se na koncích trošku zašpičatí (Carreaux), nebo na řízky jako nudličky (en filets).

Okrajují-li se brambory nebo řepa a pod. buď do kulata, nebo podlouhla jako vejce, nebo v podobě hruštic nebo vlašských ořechů, čímž ovšem značně se zmenší — nebo vykrajují-li se z nich

zvláštní na tu lžičkou malé kuličky jako hrášky na obložky k masu — jmenuje se to cizím jménem „rondírovati“.

Brambory na obložku okrajují se dílem pro úhlednost, aby byly všechny stejně velké, a dílem také, aby vrchní vrstva, jež bývá moučnatější, se odstranila.

Při okrajování jich nebo podobné zeleniny, jakož i vůbec při loupání ovoce, musí se dbát na to, aby řezy od nože nebylo na nich znáti, nýbrž aby vypadly pěkně jako uhlašené.

Někdy se opět okrajuje po délce od vrchu dolů na ten způsob, jako vypadá do hran broušená sklenice, při koncích se trochu zouží jako soudečky, což zvláště u podlouhlých velmi pěkně vypadá, hrany ovšem musí se dělati co možná stejné. Po okrajování a vůbec oloupání musí se každý jednotlivý brambor, jablko nebo hruška hned vložiti do studené vody, aby nesežloutl.

Zeleninu nebo houby takto olupovati, jakož i maso ode všech otřepanin a kostiček čistiti, jmenuje se cizím slovem „parirovati“ — a odřezy čili odpadky tyto slovou pak „parure“.

Šampiony olupují se na některou potřebu, jako k. p. na obložky, což se dělá proto, aby lépe citronovou šťávu do sebe přijaly, po níž dostanou zvláště pěkně bílou barvu. Když jsou očištěny a z písku dobře omyty, při čemž nesmí dlouho ve vodě zůstat, sice ztratí chuť i úhlednost, pak odřízne se štopka tak, aby klobouček se neporanil. Na to vezme se každý jednotlivý klobouček do čtyř prstů u levé ruky, do pravé pak malý čistý nůž, načež šampion se otáčí na ostří nože, jimžto se ani pohnouti nesmí, a takto s něho slupka do kola asi na 2 milimetry tlustě oloupe a konečně pak také štopka oškrabe. Když je oloupán, vloží se hned do přichystané již nádoby s vodou, citronovou šťávou a solí, a tam obrátí, aby se všude kolem obalil. Lžíce vody, lžíce citronové šťavy a pět gramů soli stačí na obalení asi 20 šampionů. Až jsou takto všechny oloupany a obaleny, teprv se dále dle předpisu potřebují.

Nebo se tenkým nožem nejvrchnější kůžička při kraji trochu nadzdvihne a potom zcela lehce stáhne, a tak se jde kolem celého okraje, až je celá houba oloupána.

Lanýže vloží se před loupáním do studené vody, načež tvrdým kartáčkem se omyjí ze všeliké hlíny a jsou pak zcela černé. Potom se dají opět do jiné čerstvé vody a za chvílku vyndají na čistý šát, aby osály. Na to se oloupají jako šampiony, ale velmi tenince, aby mnoho neodpadlo, a krájí se pak buď na kostky nebo na lístky, anebo nechají celé. Proto již při kupování jich musí se na to hleděti, abychom dostaly co možná stejné a pěkně kulaté, aby lístky z nich byly stejně velké, nebo nechají-li se v celosti, aby lépe vypadaly.

Lanýže nakládáné, jak kupují se od lahůdkářů, ve sklenicích nebo pyklách, loupají se, je-li toho třeba, tak tenince jako syrové.

Odpadky (parure) šampionů, jakož i vůbec lanýžů, mohou se z ohledu spořivosti místo celých hub velmi dobře co přídavek pro chuť do omáček potřebovati; nebo je-li jich více, mohou se uložit na delší dobu — viz o tom fines herbes.

Mimo okrajování a loupání se ještě i také některá zelenina neb ovoce vydlabuje, aby se mohla potom nadívati, k. p. kelruby.

Vykrouhávání řepy a kelrubu.

Z dobré bílé řepy nakrájejí se na palec tlusté kotouče, z nichžto potom zvláštním ostrým vykrajovadlem, anebo i třeba obrácenou vinnou skleničkou se jako koláčky vypíchají, při čemž se sklenička položí na řepu a pak ostrým nožem objede, aby se to odkrojilo. Potom se tyto koláčky z venčí po stranách zoubkovaným nožem vkusně zvroubkují, a na to kružítkem vnitř pěkně vykrouhají, aby vypadaly jako košíčky, nebo místičky. V nedostatku kružítka může se tato práce vykonati i ostrou lžičkou; povždy se však musí na to hleděti, aby se nikde na veskrz neprojelo. Potom dají se na několik minut do slané vařící vody spařit (blanšovat), načež do studené vody se přeloží a pak dle předpisu dále upravují.

Nebo může se zelenina tato prve blanšovati a potom teprv vykrajovati.

Takto se i kelruby k nadívání vykrouhávají, toliko s tím rozdílem, že se jim odfízne jen vršek, načež se hned, jak níže udáno, na tentýž způsob vykrouhají jako jablka, avšak opatrně, aby se nikde neprošlo na veskrz.

V kuchyních panských vykrajují ze řepy i všelijaké tvary k. p. vásy, které potom všelijakou zeleninkou, k. p. dušeným zeleným hráškem, nebo vykrajovanou mrkvičkou jako hrášky a pod., naplňují do vršku a tak tím jídla okrášlují.

Vykrouhávání jablek.

Jablko postaví se na prkénko květem (bubákem) vzhůru a štopkou do spod. Potom se od květu počínaje zvláštním na to již upraveným kružítkem uvnitř vykrouží čili vystrouhá; musí se však dáti dobře pozor, aby se nikde příliš blízko pod šlupku nepřišlo, tím méně pak povrch jeho někde prorazil. V nedostatku takového kružítka vykrouhají se malou lžičkou. Vykroužená jablka se pak oloupají a do studené vody dávají, načež se potom rozličně, k. p. zavářeným ovocem, naplňují.

Na tentýž způsob vykrouhávají se kroužtkem i *okurky* k nadívání: Ošoupou se, špička na 2—3 cm odkrojí a pak kroužtkem vykroužejí. Po naplnění se pak odkrojený kousek opět k okurce připojí, ale prve okraj jeho pomůže vejcem, okurky pak zabalí do papíru, svážíou a potom dále upravují.

Vykrajování a vydlabování pomerančů ve způsobu košíčků.

Na takovéto košíčky musí se vzíti pomeranče stejně velké a které mají kůru tlustou a čistou, ne pak flakovitou nebo nerovnou. Kůra na každém se v půli přes přič do kola protízne tak, aby právě proti sobě zůstaly dva asi na malík široké proužky neprořiznutý. Od těchto dvou proužků vykrojí se potom přes vrchní polovici pomeranče hezky středem přes okvěti (buhák) z kůry jako pentlička, z níž se pak udělá držátko čili ouško košíčku. Ostatní kůra pak po obou stranách držátka se pozorně vyloupne a dle libosti upotřebí. Nyní se celý vnitřek pomeranče velmi opatrně a čistě vydlabé, tak že zbude jen čistá kůra a zcela košíčku se podobá. Pro okrasu se pak ještě celý okraj kolem, jakož i držátko po obou stranách zoubkovane jako pilka vykrájí, což mimo práci i také jisté dovednosti vyžaduje. Takovéto košíčky mají spodem dírkou v tom místě, kde byla šloпка. Každý pak hned po vydlabání a ozoubkování vloží se do studené vody, načež, když jsou všechny hotovy se vyndají a poklopí na ubrus, aby osákly. Potom se ještě dírká ve spod zalepí velmi dobrým máslem. Na to se všechny košíčky postaví do tak velkého sítky, co by se tam právě vešly, a potom takto zahrabou do ledu, aby hodně vystydly a pak dle předpisu rosolem naplní.

Nebo se jen kousek pomeranče u šloпки odřízne, zbytek pak opatrně vydlabé, aby nikde na veskrz se neprojelo.

Takto vydlabané pomeranče naplňují se potom kolikerou rosolinou po vrstvách, k. p. pomorančovou, jahodovou a i třeba mandlovým krémem (Blanc manger), po naplnění pak odkrojený kousek pomeranče opět na ně přiklopí a nechají stuhnout. Potom pokrájejí se horkým nožem na čtvrtky, urovňají na mísu a čerstvým pomorančovým listím ozdobí. Na takovýto rosol musí se však vzíti více vyzího měchýře, aby byl tužší a nechal se dobře krájet—anebo se měchýř více svaří.

Na tentýž způsob vydlabují se i citrony a potom naplňují rosolinou; jen že se nedávají na stůl jako samostatné jídlo, nýbrž na čtvrtky krájené k ozdobení jiných rosolů.

Úprava těsta.

Těsto upravovati čili dresirovati, jest: všeliké podoby, jako k. p. kolečka, srdečka a pod. rozličnými formičkami vypichovati nebo kružátkem vykrajovati — anebo sladké (k. p. cukrové) těsto skrz trubičky nebo stříkačky protlačovati a rozličné tvary z něho vyváděti, jak dále v této knize na příslušném místě je vždy udáno.

Těsto čertové a pod. se obvykle vykrajuje do kulata podle talíře, kterýžto musí býti kolem tak velký, jak velký má býti dort anebo koláč. Někde mají na takovouto potřebu z tuhé lepenky (dektury) vystřížená kola. Když těsto jest dle potřeby tlustě rozválené, poklopí se na ně přiměřené velký talíř (dnem vzhůru), anebo položí z lepenky vystřížené kolo, dle něhož pak špičkou malého nože se souměrně koláč vykrojí. Při krojení vede se špička nože spíše něco málo ven, nežli pod talíř nebo lepenku.

Má-li se takto krájené těsto, k. p. koláčové, nadřívati, pomáže se jeden takovýto koláč třeba povídky nebo pod.; nebo je-li to paštika, tedy příslušnou sekaninou atd. Na tento pomazaný koláč položí se pak druhý nepomazaný tak, aby kraje obou případly zcela na sebe, jež se kolem uvnitř vejcem nebo vodou pomážou, aby se lépe spojily. Potom se okraj ještě zarovná, aby zůstal jen asi na prst široký, načež se ozdobně zahne, což se dělá takto: Kousek okraje se vezme mezi palec a ukazováček a poněkud na tenko smáčkne, načež se pustí, a potom palcem toto smáčknuté místo do záhybu přes sebe přehne tak, že zatím jiný kousek okraje mezi palec a ukazováček přijde, tentýž pak jako předešle se smáčkne a opět palcem do záhybu přehne. Takto se pokračuje kolem, že potom jeden záhyb drží druhý a celek tvoří úhledný okolek.

Na takovouto a podobnou práci mívají v kuchyních zvláštní kleštičky.

Jak s kterým těstem při dresirování zvlášť ještě se nakládá, jest udáno při dotýcných předpisech.

Krájení, smažení a sušení žemličky a chleba.

Prve než se žemlička na jakoukoliv potřebu krájí, má se kůrka na ní ostrouhati, kterážto se pak uloží a v kuchyni na posypávání k. p. knedlí a jiných věcí potřebovati může.

Žemlička na sušení a smažení a vůbec na jakoukoliv potřebu v kuchyni nemá býti starší, než od předešlého dne. Kůrka musí se vždy ostrouhati, protože po usmažení příliš stvrdně, kdežto střída zůstává vláčná.

Do polívky krájí se žemlička a i chléb nejprve na plátky a z těchto pak buď nudličky, kostičky, tříhraníčky, nebo malá srde-

čka. Tyto dají se pak do čistého kastrolku, k nim troška dobrého, rozbíratého a beze vší usedliny slitého másla, načež pak do zlatova se usmaží, aniž by žemlička uvnitř stvrdla, ale musí zůstati pěkně vládná, při čemž se musí pilně míchat, aby se nikde nepřipálily. — Nebo se postaví na kraj do trouby a nechají tam usmažiti; nesmí se však na ně zapomenouti, aby se nezkazily. Když jsou usmaženy, vyndají se z másla na papír a nechají osáknouti.

Na smažení nejlepší jest chléb i žemlička jen čerstvá, totiž od předešlého dne, protože tvrdá a vyschlá pije příliš mnoho másla, a pak polívka s takovouto žemličkou nemá nikdy dobrou chuť.

Takto smaží se i také na některé potřeby žemlička ustrouhaná a prosítá.

Obyčejně se však žemlička nebo chléb do polívky jen v troubě na čistém nezamaštěném kastrolku bez másla suší, nebo vlastně mírně praží — a tento způsob jest lepší.

Jest sice polívka se smaženým chlebem nebo žemličkou chutnější, ale ne tak zdravá, poněvadž působí záhu.

Žemlička nedává se obyčejně hned do polívky, ale nese na stůl zároveň s polívkou zvlášť na míse — při hostině pak na talíři složeným ubrouskem přikrytém.

Má-li žemlička býti do sladkých polívek, posypá se při sušení trochu cukrem.

Ve velkých městech prodává se sušená žemlička co přísada do polívek pod jménem „Croutes au pot“; avšak není rádně ji kupovati, poněvadž bývá obyčejně všelijak sebrána. Jmenovitě jsou závody ve Francouzsku, jež skupují z nejrůznějších závodů včeliké odpadky žemlíček a chleba, potom je podle hodnoty roztrídíjí a suší, a utlučené pak v úhledné obálce pod krásným jménem na prodej nabízejí.

Smaží-li se žemlička proto, aby potom na ni některá sekanina, k. p. sluší vnitřnosti se namazala, tu se krájí na řízky čili po dlouhlé plátky, kteréž se pokropí trochem smetany, ale opatrně, aby se nerozpadly, a pak na másle jen po jedné straně osmaží, aby vrchem byly křupavé a žluté, uvnitř ale měkké a potom na neosmažené straně předepsanou sekaninou namažou.

Po způsobu vládkém omáčí se takovéto řízky v másle toliko po jedné straně, a této mimo to ještě posype některým vzácnějším strouhaným sýrem a pak posypanou stranou na vrch kladou do trouby a tam do žluta upraží.

Svrchu udané řízky žemličkové (krutonky) smetanou kropené a pak usmažené, dávají se též co obložka kolem koteletek.

Nebo se střídavě s koteletkami rovnají do věnce (au miroton); musí se však krájet tak, aby co do podoby i velikosti vypadaly jako koteletky, s nimiž na stůl se podají — nemažou se však ničím.

Nebo se žemličky, mají-li se mazati nějakou sekaninou, krájejí na řízky tlustší, asi ztlouští silného brku. Potom na stéblo od kraje se kolem nafiznou, ale tak, aby řez nebyl na veskrz. Načež smetanou na nafiznuté straně se pokropí a pak usmaží. Na to se v prostřed, jak daleko řez sahá, opatrně vydlabou a vyberou, aby zůstaly jako mísky, a tyto se pak naplňují sekaninou.

Někdy usmaží se řízky ze žemličky po obou stranách a pokropí pak, když se vyndaly, trochu silné hovězí polívky. Takovéto řízky mohou se také mazati dle libosti jakoukoliv sekaninou; nikdy však nesmí při smažení uvnitř stvrdnouti.

Nebo mohou se řízky žemličkové také smažiti takto: Nejprve pokropí se smetanou, potom po všech stranách omočí do rozklepaného a trochu osoleného vejce, pak obalí v strouhané žemličce, ale teprv až se mají dáti smažiti, poněvadž by jinak máslo při smažení pěnílo, načež potom po obou stranách se usmaží. Takto smaženým řízkům ze žemličky někde přezdívali „chudí rytíři“, a obkládají jimi v postelí den některou zeleninu nebo i jiné jídlo.

Dá-li se na omáčení řízků žemličkových do rozklepaného vejce místo soli trocha tlučeného cukru, mohou se potřebovati na všelijaké moučné pokrmy.

Na některou potřebu omáčejí se žemličkové řízky v těstěku na smažení (v obalince — viz přípravy) a usmaží do červena.

Na obkládání některých jídel se i také pěkně bílá a s kůrky ostrouhaná žemlička krájí na listky (plátky), a z těchto se pak vykrajují podoby jako kuřecích hřebíků, které se potom jen trochu v račím másle osmažují aby dostaly pěknou barvu.

Ve velkých kuchyních dělají ze žemličky všelijak ozdobně vykrajované okolky, jež potom upraží a kolem jídel kladou, což velmi úhledně vypadá.

Obyčejně krájí se na to žemlička na tenké plátky, z nichž se pak tříhraničky, čtyřhraničky, srdéčka nebo kolečka dělají, jež dle vůle i uprostřed ještě vypichují. Potom se buď praží nebo v másle pěkně do žluta smaží, pak nechají okapat a potom na spodní straně omáčejí v těstě z bílků a mouky a kladou vzhůru stojmo kolem okraje mísy a nechají sušit, načež pak do vnitř dávají se některé jídlo, k. p. ragout.

Mají-li býti řízky žemličkové lesklé (glasirované), krájejí se obyčejně ve způsobu srdce, omočí buď ve smetaně nebo víně (dle předpisu), obalí v mouce a pak usmaží. Potom se posypou prosátým cukrem, a po jednom napichují na vidličku. a nad čistým žhavým dřevěným uhlím (bez čudu) otáčejí, až se cukr rozpustí, čímž lesku nabudou.

Mají-li řízky žemličkové sloužiti za samostatné jídlo, k. p. na pomazání buď máslem nebo míchanými vejci a posypání sýrem atd.

tu musí býti na ně žemlička asi dva dny stará, a krájí se na čtvrt palce tlusté kotoučky (příliš tenké by se při pečení skroutily). Tyto se pak po jednom napichují na vidličku a nad žhavým uhlím asi minutu po jedné a taktéž dlouho po druhé straně praží a otáčejí až jsou zlatohnědé barvy. Dle toho jak se toto pražení opatrně koná, jsou potom také řízky žemličkové více méně chutné.

Při pražení a sušení žemličky, nebo chleba děje se tatáž proměna, jaká udána jest při pražení mouky; jistá část škrobu moučného mění se v gumu a cukr, a proto jest sušená žemlička tak chutná.

Takové pražené žemličky říkají „Toast“ čili anglický chlebiček. Na tyto řízky pekou ve velkých městech zvláštní žemličky, jež od obyčejných rozeznávají se tím, že mají jinou podobu, jsou totiž vysoké, čtverhranné, dole užší, k vrchu pak širší a nahoře vypuklé, což pochází od kynutí těsta, a pekou se ve zvláštních čtverhraných formičkách. Na prodej jsou buď masné (s máslem) nebo jen bez másla zadělané, a že jsou snadno stravitelné, kupují se místo obyčejných žemliček. K sušení krájí se od vrchu dolů na půl nebo i na 1 cm tlusté řízky, pak napíchnou na vidličku a nad uhlím do červena suší (praží). Potom pomazí se máslem buď novým, nebo sardelovým, nebo i dobrým mazlavým sýrem, nebo anglickou hořčicí a podávají k. p. k čaji.

Pokladou-li se takto máslem namazané řízky ještě některým pečeným masem, nebo rybami, kaviarem — jsou to pak tak zvané „Sandwiches.“

Také krájí se podobné žemličky ve způsobu výjřků, pak zoubkovaným nožem kolem okrojí, aby byl výjř zoubkovaný, a potom smezí v másle, a sice většinou tak, aby měly barvu rozdílnou, některé světlejší a jiné tmavší, jimiž se pak zdobí některá jídla.

Někdy se také, zvláště při hostinách, dělá ze žemličky nebo chleba podstavec, kolem něhož se pak stojmo, k. p. rozkrájená drůbež, velmi pohodlně a úhledně může na mísu rovnati. Viz ozdobování jídel.

Na takovouto potřebu upeče se tak velký bochánek, co by se z něho, když se kůra odkrojila, mohl udělati asi 8 cm vysoký čtverhraný podstavec, jehož strany měří 6 cm a nahoře až na 3 cm zúženy jsou, vrch jeho pak jest placatý. Nebo se mohou někdy tyto hrany seříznouti, a pak jest z toho kužel kulatý, dole 6 a u vrchu jen 3 cm v průměru mající; nebo mají li býti větší, tedy spodní plocha na 9 cm, vrchní pak 5 cm v průměru, výška pak 12 cm. Nemůže li býti z jednoho kusu (plochy), dají se dva na sebe a propíchnou 2—3 tenkými špejlky, aby byly pevné jako celek a pak dle udání okrojí. Takto vyříznutý podstavec nechá se pak v troubě do bledě červena opéci, což se může státi na den před

potřebou, aby práce byla odbyta. Potom se postaví na misku, s nížto má přijíti na stůl, širším koncem dolů právě v prostřed, a tam kouskem těsta (z mouky a vody) přilepí a nechá tak přischnout, načež dále ještě dle předpisu se upraví.

Namáčení žemličky do mléka, polívky atd.

Žemlička s kůrky ostrouhaná rozčtvrtí se nebo jen rozpůlí, načež se dá do nádoby a poleje buď mlékem nebo vodou atd. (dle předpisu) a nechá nabotnati. Za nějakou chvíli, zvláště je-li žemlička starší a tvrdší, se obrátí, aby snadněji a dříve změkla.

Při této nepatrné práci je třeba zvláště upozorniti na to, aby jakákoliv tekutina, do níž žemlička se namáčí, byla vždy studená, ne pak ale teplá nebo vlhá.

V teplé tekutině sice žemlička o něco dříve změkne, ale též spolu sklihne, a když se potom vymačká, vypadá skoro jako kne dlik; kdežto ve studené namočená pěkně nabotná, a pak mnohem snadněji se nechá pevně, takřka do sucha, vymačkat a při tom zůstane zcela kypřá.

Avšak dlouho v tekutině zůstatí nesmí, sice taktéž zknedlikovatí, což by se i stalo, kdyby se čerstvá žemlička namočila. — K sekaninám přidává se vždy žemlička prve dobře vytlačená a pak v mezdíři na těsto utlučená, aby nebyla krupkovitá. Nejlépe vytlačuje se žemlička v čistém ubrousku — nebo vytlačí se mezi dvěma vařečkami.

Na některou potřebu, k. p. na nákyp, protlačuje se taková žemlička ještě skrz sítko, aby byla velmi jemná.

Strouhání žemličky, perníku atd.

Při strouhání věcí, které tak snadno se nerozhazují, k. p. bramborů, může se struhadlo postaviti jakkoliv; má-li se však strouhati žemlička, perník, mandle atd., vůbec věci, jež od struhadla odletují, tu se dá na stůl čisté prkénko nebo bílý papír a na ně se položí struhadlo obloukem až na samý kraj stolu. Na to se skrz ucho struhadla provlíkne čistý šat, jehož oba konce se pustí se stolu dolů, a osoba, která má strouhati, přitiskne se pak k uchu struhadla a takto za prve provlíknutý šat je pevně přidrží, načež pak pohodlně cokoliv strouhati může. Kdo takto strouhá, má tu výhodu, že může, ať struhadlo v ruce nedrží, oběma rukama strouhati a tak snadno ničeho nerozhází. Větší kousky padají kolem struhadla, menší pak pod struhadlo. Co kolem napadalo, odhrne se poněkud, načež struhadlo se vyzdvihne, obrátí a všecka větší strouhanina do něho vsype, oběma rukama pak na koncích při-

hradí, a takto skrz struhadlo proseje. Co nepropadlo, dá se na čistém papíru do trouby usuší, pak v moždíři utluče a k ostatní drobné strouhanině přidá. Mandle se ovšem nesuší, poněvadž by při sušení zolejovatěly; a proto se jen v moždíři utlukou a pak k ostatním prosejí.

Ve velkých kuchyních mají na strouhání mandlí zvláštní stroj, jímž na čase i práci se ušetří; mimo to jsou ještě zvláštní struhadla na cukr, žemličky a pod., bez nichž však menší domácnosti snadno se mohou obejít.

Na mnohou potřebu se žemlička jen v troubě suší; nesmí však zčervenat, načež potom se utluče a proseje. Taková moučka potřebuje se pak na vysypání, k. p. forem.

Seškrabování jater, sleziny atd. s kůžiček.

Játra nebo slezina seškrabují se proto, aby se všechny kůžičky, žíly a mázdry z nich odstranily.

Játra nebo slezina atd. omyjí se, položí na prkénko, levou rukou přidrží a pravou pak nožem seškrabují. Co se naškrabalo, rozetře se nožem po prkénku, aby kde která žilka ještě tam pozůstala, se mohla nalézt a vybrati. Potom se seškrabaná játra usekají a při tom menší žilčičky ještě vybírají.

Takto se i slanina na některou potřebu seškrabuje, aby se mázdry odstranily..

Slezině musí se před seškrabováním odkrojit po jedné straně kolem tenký kousek, načež tlačí se nožem v tuto odkrojenou stranu, až všechn krvi podobný obsah se tudy vytlačí a zbude jen prázdná kůžička.

I také hovězí nebo jiné maso se seškrabuje, k. p. na salát nebo na sekaný biftek (beefsteak) atd.; taktéž i telecí nebo skopové maso na sekané karbanátky se prve seškrabe, a jsou potom mnohem jemnější, než jen sekané. Jen se nesmí seškrabovati příliš ostrým nožem, ani ne tak, aby se jako kousky dělaly, ale aby seškrabané vypadalo jako jemná kaše.

Odpadky, jež při seškrabování masa nebo jater zůstaly, mohou se přidati vařiti do hovězí polévky.

Ve větších kuchyních, kde se seškrabuje více masa, proženou je potom ještě skrz sítko, což se ale v menší domácnosti při málo masa nedělá, poněvadž by skoro všechno zůstalo na sítku.

Obalování masa a ryb k smažení (paniřování - paner).

Na tuto potřebu musí se vzít žemlička od předešlého dne pečená, poněvadž tvrdá pije příliš másla, a smaženiny nejsou pak

ani zdravé ani chutné. Střída ze žemličky (ne i kůrka) se ustrouhá a proseje.

Maso (osolené) otře se čistým ubrouskem, vloží pak mezi něj, a potom rukou trochu smačkne, aby takto přebytečné vlhko se odstranilo, což zvlášť při rybách nesmí se opominouti, poněvadž jen takto obalenina s masem dobře se spojí, jinak pak po usmažení jako kůrka se odděluje, což jest neihledné. Totéž platí i také při obalování těstem, jak ovoce tak i masa, jinak těsto odfoukne.

Zatím přichystá se na jednu misku něco mouky, na druhé míse rozšlehá se vejce, aby se bílek se žloutkem dobře spojil, a na třetí misku se dá ustrouhaná žemlička; někdo přimíchá do žemličky i také trochu mouky, že potom lépe na masě drží, a kůrka není tak tlustá. — Někde přidávají do vajec ještě oleje a vody, k. p. na tři vejce lžíci provenského oleje a lžíci studené vody. Potom se maso nebo ryby nejprve obalí v mouce, aby tato ještě zbytečnou vodu do sebe vtáhla, při čemž musí se však přebytečná mouka opět opatrně setřásti, aby pouze jen poprášek z ní na masě zůstal, načež se omočí ve vejci a konečně v žemličce. Při tom se musí hleděti, aby maso ve všech těchto věcech náležitě po všech stranách se obalilo, aby nikde nezůstalo prázdného místa, což hlavně platí o masě s kostmi, k. p. žebírku, hrudičku. — Lépe jest však maso při obalování neklásti do žemličky, nýbrž jen posypati, poněvadž žemlička snadno by takto zvlhla a kůrka po usmažení nebyla tak úhledná.

Když jest maso obaleno, přitlačí se naň žemlička ještě trochu, aby lépe přichytila.

Někdy se některé maso ani prve moukou neobaluje, nýbrž hned vejcem. Jsou-li však v masě zvláštní záhyby od kostí, lépe jest je pomocí mašlovačky (píra) dobře vejcem vymazati, aby všude vniklo a pak teprv žemličkou posypati.

Jitrničky (krokvetky — Croquettes) a pod. jídelka se i vícekrát po sobě obalí v žemličce a vejci, totiž: Nejprve se obalí v žemličce, na to omočí ve vejci, pak opět obalí v žemličce, a zase omočí ve vejci, a konečně na vrch ještě žemličkou obalí. Při obalování žemličkou musí se na to dáti velmi dobře pozor, aby byla stále suchá; kdyby vlhla, musela by se na to vzíti jiná suchá, sice by krokvetky nebyly úhledné.

Nejpohodlněji obalují se krokvetky takto: Když sekanina na ně stuhla, pokrájí se tenkým dlouhým nožem na tak tlusté a dlouhé kusky, jak mají tyto jitrničky býti velké; nebo i také v jinou podobu mohou se upravit, k. p. zátek do láhví. Nyní posype se jiné čisté suché prkénko prosátou žemličkou, potom každý jednotlivý kousek masa podebere nožem a opatrně na tu žemličku položí, v ní pak obrátí, aby se celý obalil, načež se pomocí píra potřá

vejcem, a pak opět tak žemličkou přibalí. Jsou-li měkké, dají se mezi obalováním na chvílku do studena, aby stuhly, a pak teprv dále obalují. Kdyby se takto kolikrát neobalily, vyběhla by z nich při smažení šťáva, a byly by suchopárné a trupelnaté.

Všeliké maso i ryby na smažení musí se obalovati teprv až máslo se rozpálí, poněvadž: kdyby bylo již obalené a muselo takto nějakou chvíli ležeti, tu by žemlička na něm zatím zvlhla, a máslo při smažení proto pak pěnílo a smaženiny byly nezdařené.

Někdy brává se při obalování ryb místo vejce jen voda, ale přileje do ní trošku octa, aby máslo přlíš do sebe netáhly.

Ryby mořské obalují se jen moukou; musí se však hned ve vařícím oleji nebo másle smažiti, aby se z mouky neudělalo na nich těsto.

Takto jen v mouce obalují se i jiné ryby, při kterémžto způsobu nejlépe chuť jejich vynikne.

Calamari nechají se prve chvíli ležeti ve víně, potom osuší a moukou obalují. Mimo tyto obalují se moukou a pak smaží také čerstvé sarděle, malé Barboni, Scombri a Sfogli a jiné mořské ryby podobného masa.

Koteletky omáčí se obyčejně jen v másle a pak žemličkou posypou. Nebo obalují se ve vejcích, k nimž se přidá trochu tekutého, ale chladného másla — ač jsou koteletky nejlepší jen tak beze všeho obalování pečené.

Je-li vaječ málo, může se na obalování masa upotřebiti jen bílků; žloutků pak lze jinak použití, k. p. na zahuštění polévky. Kdyby však žloutků těchto nebylo téhož dne potřeba, tu, aby neoschly, vpustí se do sklenice do studené vody, ale nesmí se rozbořiti, nýbrž zůstati v celosti jako kulička.

Někdy se i *zbytek zadělávaného masa* (k. p. s kyslinkou) může potom obaliti za studena ve své vlastní omáčce ještě žloutky zahuštěné, aby lépe na maso držela, která se pak nožem všude stejně na něj namaže a potom dá na prkénko do studeného místa ještě stuhnout, načež se nožem s prkénka sejme, úhledně přikrojí a omočí ve vejci a žemličce. Nebo se obaluje třeba ještě strouhaným parmesanským sýrem, pak ve vejci a konečně v žemličce.

Nebo se může sýr i také vynechati, dle toho, nač takový zbytek se potřebuje. Dává-li se k. p. co samostatné jídlo, může se na udaný způsob sýrem obaliti; má-li však býti jen co obložka, k. p. k zeleninám, tu se sýr vynechá, a maso místo něho jen žemličkou, potom vejcem a opět žemličkou obalí.

Nebo se některé maso namaže omáčkou hustou, zvláště k tomu cíli upravenou (Sauce aux atelletes), a když stuhlo, obalí v žemličce, pak ve vejci omočí, a konečně ještě v žemličce obalí a dá

smažit. Strany žemličky, aby byla stále suchá, platí totéž, co při krokvečkách bylo povědno.

Koteletky musí se omáčet opatrně, aby jen maso ne ale kůstka se omočila, načež kladou se na čistý plech s vyšším okrajem tak, aby kůstka ležela na okraji. Takto omáčka se nesetře, protrže spočívá na plechu jen malým kouskem a ostatní je svobodně ve vzduchu. Když pak ve studenu omáčka na nich stuhla, omočí se opět, za kteroužto potřebou udržuje se omáčka vlahou v parní lázni. Když potom zase stuhly, teprv omočí se ve vejci a žemličkou obalí.

Takto se obaluje maso po způsobu francouzském (à la Villeroi).

Bylo li některé maso před smažením prve *marinováno*, tu se obyčejně obaluje bez vajec takto: Rozestře se čistý ubrousek a dá na něj dle množství masa několik hrstek pékné mouky a přidá polovic tolik strouhané žemličky, co je mouky, načež maso se jen na jednu polovici ubrousku vloží, druhá pak přes ně přehne, čili jí překreje. Takto v podlouhlý čtverhran přeložený ubrousek vezmou pak dvě osoby za rohy, každá při užší straně, načež jej na široko napnou, a pak proti sobě sem tam jím pohybují, čímž i maso se pošnuje, a takto v mouce po všech stranách obalí. Potom se dá smažit.

Cibulka pak z marinady, v níž bylo maso naložené, se také takto na ubrousku v mouce obalí a pak usmaží.

Někdy se maso k pečení obaluje ve velmi jemné sekané šunce, nebo lanýžemi. Takto se obyčejně obalují nestažená prsíčka z kuřat, telecí řízky, koteletky. Omočí se pouze v bílku s troškou vody rozmíchaném (ne v mouce) načež hustě se posypou buď šunkou nebo lanýžemi a nožem přitlačí a uhladí. Jsou-li lanýžemi obaleny, vypadají zcela černě, což se jmenuje à la Morland — čili „po mouřenínsku.“

Obalování masa atd. oplátkami k smažení.

Oplatky nakrájejí se dle potřeby buď na podlouhlé nebo čtverhrané kousky, načež se vloží mezi dva vodou navlhčené ubrousky, aby tam vzlhly a mohly se pak dobře ohýbati. Potom se v předpise uvedené věci do nich zabalí, omočí pak ve vejci a žemličkou obalí; nebo se omočí ve zvláštním těstě na obalování smaženin (viz přípravy) a pak smaží.

Někdy se i také zvláštní jemné smaženinky (Beignets), když byly do oplátek zabaleny, omočí jen po krajích ve vejci a potom žemličkou obalí, tak že prostředek zůstane neposypaný, a po usmažení pak velmi úhledně vypadají.

Pokládání masa lanýžemi, uzeným masem atd. (bigarrírování).

Některé maso zvláště drůbeží prsíčka, pokládá se takto pro okrasu, což potom velmi úhledně vypadá. Na takové ozdobování však potřeba dovedné ruky.

Nejprve nakrájejí se buď lanýže, nebo vařené uzené maso (libové), nebo uzený jazyk na tenké listky. z nichž pak zvláštními formičkami (z bílého plechu) se vypichují rozličné tvary, k. p. hvězdičky, kuřecí hřebínky, listky, srdéčka, kostičky atd. Tyto pak jednotlivě napichují se na špičkovací jehlu a omočí zlehka spodní stranou do rozmíchaného bílku, a kladou pak na širokou vrchní plochu kuřecích prsíček a různé podoby z nich vyvádějí, k. p. z listků rozmarinky nebo věnečky a pod. — kostičky se mohou klásti ve způsobu šachovnice. Každý jednotlivý listek se poněkud přitlačí, aby se bílkem na maso přilepil.

Když takto jeden řízek kuřecích prsíček jest ozdoben, dá se opatrně stranou, a když jsou všechny poklady, teprv dle předpisu se upravují.

Takové řízky potřebují se ve větších kuchyních jako obložky, neb i co samostatná jídla.

I také větší kusy masa se takto pokládají (bigarrírují).

Má-li takové pokládání masa vypadati strakatě, vezmou se na to lanýže, šunka a jazyk, z nichžto okrasy se nakrájejí a tyto pak střídavě dle barev na maso kladou, aby celek byl úhledný.

Někdy se maso v másle již dusené (ne za syrova jako svrchu) pokládá jmenovanými ozdobami takto: Když dusená prsíčka kuřecí nebo kapouní, nebo telecí řízky a pod. vystydly, omočí se v omáčce majonesové a dávají na bílý plech vedle sebe a pokladou pak okrasami z lanýžů nebo šunky atd., toliko s tím rozdílem, že na tuto potřebu musí býti lanýže dříve ve víně uduseny, aby nebyly syrové.

Někdy udělají se také zářezy do masa, a jmenované ozdoby se tam jako zastrčí jedním koncem, aby nebyly jen na vrchu, ale v masě a jistě část jich vyčnívala ven. Ovšem takovéto věci dělají se jen pro hostiny v panáckých kuchyních.

Rozpalování másla a slaniny na maštění

Dobrého, nového másla dá se na kastrolek tolik, mnoho-li právě na omaštění potřeba. Nejprve se na mírném ohni rozpustí, a potom teprv dá blíže do prostřed plotny na větší horko, aby se

rozpálilo. Je-li potřeba, zamíchá se jím, aby se všude stejně rozpalovalo, protože by třeba u jedné strany v nádobě mohlo již hnědnout, kdežto u druhé strany by bylo sotva rozpuštěné. Máslo při rozpalování škvíří, protože látky vodnaté z něho prchají. Když tyto uprchly, přestává i škvíření, a tu se musí na máslo dohlédnouti, aby se nepřepálilo, nýbrž aby bylo pěkně žluté a příjemně vonělo.

Delším rozpalováním máslo zhnědne, poněvadž na daleko vyšší stupeň horka se vyhřeje než vařící voda, při čemž pak nějaká část jeho přismahne, odkudž pak i hnědou barvu dostává, jakož i přismoudlou chuť a vůni. Zvláštní tato chuť i vůně vyvinuje se při nedokonalém shoření ústrojných látek tvořením se přismahlého oleje. Totéž platí i také o rozpálené slanině, jakož i o jiném tuku.

Chceme-li některou věc v hnědém másle opéci, musí se do něho dáti teprv když zhnědlo, poněvadž by jinak nedostala pěknou barvu; avšak musí se dáti též dobře pozor, aby nepřijala spolu přičmondlou chuť.

Slanina na rozpalování krájí se obyčejně na drobounké kostičky. Z počátku se dá také jen na mírný oheň, aby se nepřipalovala, při čemž stále se jí míchá, než se rozpouští. Potom teprv, když se počne rozpouštět, dá se na větší teplo a tak dlouho smaží, až se utvoří zlatožluté škvarečky.

Někdy se slanina na rozpouštění seškrábeje.

Smažení cibulky.

Cibulka se oloupe, špička nahoře jakož i tvrdá část při kořínku vyřízne, a potom na nudličky pokrájí. Pokrájená pak dá se na kastrolek, k ní kousek (ne velký) přehříváného másla — nebo nového rozhrátého, s něhož však jen vrchní čistě beze všeho spodku se slilo. Máslo nedá se z počátku mnoho, protože by se v něm cibulka špatně smažila; teprv až tato žloutne, přidá se ostatní máslo, mnoho-li je ho potřeba. Takto se smaží cibulka na maštění.

Potřebujeme-li pouze cibulku smaženou, k. p. do omáčky, nebo za přídavek do některého jídla, smaží se jen na kousku másla do zlatova (máslo žádné se nepřidává jako předešle udáno); při tom se však musí dáti pozor, aby nestmavěla, sice dostane hořkou chuť. Potom se máslo scedí, a když cibulka osákla, teprv do omáčky se přidá.

Někdy přidává se k některému zadělávanému masu cibule smažená v celosti (nekrájená); taková musí se velmi opatrně osmažit (ve více másle než jak na pokrájenou se dává), při čemž se obrací, aby po všech stranách sežloutla, pak nechá osáknout a potom dle předpisu do omáčky přidává.

Rozpalujeme-li ale cibulku se slaninou, dá se z počátku samotná rozkrájená slanina na kastrolík rozpustit, pilně se jí míchá, a teprv když se rozpruší, přidá se cibulka a obě spolu do zlatova usmaží. Kdyby se dala cibulka zároveň se slaninou na kastrolík, tu než tato by se rozpustila, zatím by cibulka na suchém kastrolku se připalovala a tudíž zhořkla.

Cibule z masa marinovaného obalí se k smažení v mouce. Když maso se usmažilo, vyndá se, načež z požíštalého másla se trochu odleje do jiné nádoby, ostatní pak nechá hezky rozpáliti, protože by jinak cibulka špatně červenala. Potom se cibulka do něho dá, ale ne mnoho najednou, sice by máslo kypělo, a nechá tam do zlatova smažit.

Smažení zelené petržele.

Zelená petržel smaží se obyčejně na ozdobu smažených masitých jídel a ryb. Asi hrst, nebo dle potřeby i více, pokud možná kudrnaté petržele se přebere, při čemž tlustší šípky se odstraní, a vypere, ale nemí se vymačkáti, a dá potom tak v celosti nepokrájená na cedník dobře nasáknout. Ještě lépe osákne, dá-li se na ubrousek do prostřed jehož cípy se pak do hromady seberou a potom ubrouskem ručce do kola točí, při čemž voda silou odstředivou z petržele vylítá. Zatím uchystá se na čistý talíř špetka drobnince tlučené soli.

Když se maso nebo ryby v másle usmažily a vyndaly, vezme se do pravé ruky opěnovačka a levou rukou hodí se osáklá petržel všeka najednou do téhož másla, v němž se maso smažilo, a v tu chvíli se musí opěnovačkou obrátit a již i také hned vyndati, aby barvu neztratila, při čemž se musí dáti pozor, aby máslo nepřekypělo, poněvadž velmi vystoupí, jakmile se tam petržel dá; a proto i také třeba trochu podstoupiti, poněvadž máslo při tom vystřikuje.

Je-li jí však mnoho, více nežli hrst, dá se po částkách, aby se máslo neochladilo. V kuchyních panských mají na to zvláštní drátěný košíček, do něhož petržel dají a pak i s ním do másla vpustí a po usmažení tak i s ním vyndají. Když se vyndala, podrží se ještě malou chvíli nad kastrolek, aby máslo okapalo, a potom honem na talíř do uchystané soli vyklopí a s ní zčerstva promíchá, po čemž skřehne. — Nebo se může dati také na ubrousek, solí posypati a pak promíchati.

Všecka tato práce musí se dít velmi rychle, má-li petržel zůstatí pěkně uhledná.

Z takto smažené petržele dělá se pak věnec kolem smaženého masa a ryb atd. a na vrch do prostřed udělá se z ní též kytička.

Pražení mouky, krupice a dělání jíšky.

Pražená mouka a jíška potřebují se v kuchařství co přídavek k některým jídlům, k. p. omáčky, polívce nebo šťávě na zeleniny, aby se takto zahustily, což platí zvláště o těch, jež při vaření málo ze svých vlastních látek vodě, v níž se vaří, sdělují.

Pražením nabývá mouka zcela nových vlastností, totiž, že jak v horké, tak i ve studené vodě snadno a úplně se rozpouští. Pro tuto snadnou rozprstnost jest i záživnější, než jen za syrova (nepražená) vařená.

Škrobovina mouky nepražené mění se v těle při trávení v dextrin (cukr) a konečně v gumu. Upražením však děje se tato přeměna již napřed, tak že upražená mouka obsahuje již látky snadněji stravitelné, čímž trávení velmi se urychlí.

Proto i také předepisují lékaři nemocným neb uzdravujícím se často polévky z vrchní chlebové kůrky nebo sucharů, které jsou velmi výživné a při tom lehce stravitelné.

Mimo to tvoří se v mouce při pražení zvláštní příjemně zahořklá látka, kterážto dodává omáčkám a zapraženým polívkám velmi dobrou chuť, ale i také na vzduchu jen poněkud vlhkém snadno se rozplývá.

Tato chemická proměna mouky děje se nejen při pražení, ale i také při pečení koláčů, buchet, dortů, chleba na kůrkách jejich; proto i tyto tak snadno vlnou.

Mouka bramborová na pražení se nehodí, poněvadž se v horku na prášek rozpadne (nenabotná), kterýžto se pak připalí a i částečně zuhluje.

Mouka pražená bez másla, potřebuje se v lepších kuchyních na zhuštění polívek a omáček, poněvadž mají jemnější chuť a jsou i také pro slabý žaludek lehčeji stravitelné, než jíškou zapražené.

Na pražení mouky musí býti zcela čistý a nový, na nic jiného nepotřebovaný kastrolek, taktéž i nová vafečka. Kastrolek po každé potřebě musí se velmi dobře vyčistiti a před opětným potřebováním se ohřeje, pak solí vydrhne a teprv se na něj mouka dá. Vůbec třeba při tom dbáti největší čistoty, jinak se tato práce nezdaří, a mouka při míchání snadno speče, a vypadá pak strakatá a kroupená.

Pražení musí se konati na zcela mšrném ohni, zvolna, aby proměna mouky děla se stejně; neboť jest pravidlem při vaření pokrmů zapražených, že čím jíška nebo mouka na ně rychleji se pražila, tím déle pak musí se tyto s ní vařiti, a naopak čím se jíška pražila zvolněji, tím méně času jest pak zapotřebí na uvaření jich.

Takto praží se mouka pěkná, t. e. zadní nebo černá, poněvadž s touto není mnohé jídlo chutné. Pilně se míchá, až je mouka buď žlutá nebo červená, dle toho jaké právě potřebujeme. Potom se z kastrolku přendá na suchý talíř a nechá tak vychladnout.

Nebo může se mouka tenince rozestřít na velmi čistý, nezmaštěný plech a po upečení buchet nebo pečeně dát do trouby, kdež za častého míchání do zlatova se upraží.

Takováto pražená mouka jest též výborným lékem mladým prasátkům, když mají průjem; ovšem že se na to dává mouka zadnější, a z upražené pak uvaří tak zvaná šlichta, totiž zahustlá polívka, přidá do ní trochu roztloučeného kmínu a vlahá dá prasátkům pít, čímž průjem se zastaví a žaludek posílí.

Na tentýž způsob jako mouka praží se i také *krupice*, z nížto se potom vaříva tak zvaná pražená kaše (*špartánka*) nebo i polívka.

Jíška má se dělati z pravidla teprv, až jest jí potřeba, aby byla čerstvá, poněvadž je chutnější. V domácnosti se však na to hleděti nemůže, a protož obyčejně třeba kolikery druh jíšky se chová v zásobě v nádobách pokličkami dobře ukrytých, vyjímaje jíšku bílou, která za velmi krátkou dobu na chuti trátí.

Jíška dělá se buď zcela bílá (*Roux*), nebo se praží do žluta, do červena, do hněda neb i do tmava.

Na kastrolek, nejlépe železný, poněvadž hliněný propouští mastnotu, dá se rozpáliti kousek másla, potom se dá do něho na světlou jíšku mouka pěkná, na tmavější pak toliko mouka prostřední jakosti. Mouky dá se z pravidla tolik, aby byla jíška vláčná — ani řídká ani hustá; je-li bílá a hustá, má potom chuť knihačským mazem — je-li ale červená a hustá, nemá pak omáčka z ní nikdy jasnou čistou barvu.

Na jíšku zcela bílou nesmí se nechati máslo rozpáliti, nýbrž jen rozpustiti. Když se tam mouka dala, míchá se pilně, aby nikde nepřilnula a se nepřipálila; na jíšku hnědou musí se nechati máslo do světlehněda rozpáliti a teprv mouka k němu přidá.

Má-li býti jíška bílá, nechá se jen tak dlouho na plotně, až se přestane pěníti a vůni syrovou moukou ztratí, nátež se hned, aby zůstala bílá nebo zlehka nažloutlá, musí přendati na suchý talířek, poněvadž by na kastrolku ponechána sežloutla horkem, jež nádoba ještě nějakou chvíli podrží.

Má-li býti jíška žlutá nebo červená, praží a míchá se déle, až žádoucí barvy dosáhla. Míchá-li se však nedbale, čili jen po chvílkách, a je-li mimo to třeba ještě větší oheň, nemá pak jíška nikdy dobrou chuť, protože místem snadno k nádobě přilne a tam zchřkne.

Do jíšky hnědé, která se obyčejně potřebuje na kyselé omáčky a zvěřinu, přidá se, když počíná červenati trochu tlučeného cukru, aby dalším pražením nezhořkla a lepší barvu dostala. Pak se ale musí dále pražiti opatrně jen na mírném ohni a pilně míchat, jinak se snadno připálí (od cukru) a zhořkne a zkazí omáčku, do níž by se přidala. Jíška hnědá musí býti barvou naskrz stejná, ne kropená, a chutnati jemně hladce.

Dalším pražením do hněda tvoří se přismáhlina, kteráž pak působí mdlo a řhání ze žaludku, a tudíž pro slabý žaludek se nehodí. Proto kde jest jíšky hnědé barvy na omáčku nevyhnutelně třeba, tu jest lépe udělati pro churavé jíšku jen tmavočervenou a omáčku pak přibarviti páleným cukrem (karamel).

Na ptáčky na hořko strojené potřebuje se jíška do tmava skoro černě hnědá. Praží se bez cukru, a poněvadž dalším pražením zhořkne, proto i také omáčka jí zapražená je hořká, jak to již pojmenování „na hořko“ naznačuje.

Na bílou a žlutou jíšku do polévky, zelenin a pod. musí býti vždy velmi dobré máslo.

Na jíšku červenou, která se obyčejně potřebuje na omáčky k hovězímu, nebo k některému dusenému masu, brává se i také loj hovězí; ku skopovému masu nebo řepě též i loj skopový.

Loj na jíšku musí býti čerstvý, bez všeliké příchuti a zápachu. Mázdry se z něho vyberou, loj pak pokrájí na drobné, na to přemýje, nechá osáknout, a pak dá na kastrolek na mírný oheň rozpustit. Když se počíná vlhkost v loji obsažená ztráceti a mastnota se ukazuje, nasype se na něj trochu mouky a pilně pak míchá. Když to řídne, opět se mouky přisype, což se i dle potřeby opakuje, až je jíška patřičně vláčná a za stálého míchání dostane barvu červenou. — Kdyby se dala mouka teprv, až loj je zcela rozpálen a žloutne, tu by jíška voněla lojem, což by nebylo příjemné. Kdyby naopak mouka se dala příliš brzo, než se voda, již loj v sobě drží, vypařila a čistý tuk se okázal, tu by se jíška špatně pražila a byla jako těsto.

Takto upravená jíška z loje se však pro každého nehodí — pro churavé dokonce ne; nejlépe jest loj rozpustiti s mlékem, jak při sbírání mastnoty je povědino, a potom teprv z něho jíšku dělati — takto podobá se jíšce z másla.

Smaží li se jíška s cibulí jen do bíla, dá se cibule drobně pokrájená do másla jen zapékniti, aby zůstala zcela bílá. Když cibule vlhkost pozbyla, přidá se potom trochu mouky a míchá tak dlouho až mouka syrovost ztratí.

Má-li být jíška s cibulí červená, usmaží se cibule do žluta v másle nejprve samotná, načež se vybere. Potom teprv do téhož másla, v němž se cibule smažila, dá mouky a dělá jíška. Když je

hotova, dá se do ní prve již usmažená cibule, zamíchá a vyndá pak z kastrolku na talíř. — Kdyby se nechala cibule zároveň s jíškou do červena smažiti, pak by obé bylo nahořklé.

Někdy se dává syrová cibule do právě již hotové jíšky jen zapěnit. Dává-li se však do hotové jíšky zapěnit česnek, tu se tato po krátkém zapění česneku hned musí dáti do omáčky, sice pak zhořkne.

Místo másla nebo loje může se na jíšku potřebovati také vepřové nebo husí sádlo, taktéž všeliké sebrané masťnoty z rozličných pečených a dusených jídel. Tak na příklad: Masťnota z masa zadělávaného s houbami, celerem, karfiolem a pod., může se upotřebiti na bleďou jíšku do polívky; z masa pak s kyselými omáčkami opět na jíšku červenou nebo hnědou do kyselých omáček s demutí a kořením. Masťnota zbylá od smažených řízků hovězích sekaných s cibulí, česnekem (ne ale se sardelami) hodí se opět na jíšku do omáčky cibulové, do polívky bramborové a čočkové; z masa se sardelami pro domácnost na jíšku na omáčky sardelové; z masa s paprikou na jíšku na omáčku ke guláši.

Takto musí se hleděti sebraných masťnot upotřebiti, aby se ušetřilo drahého másla. Rozumná spořivost jest zajisté chvalitebná i při hojnosti, kdežto v poměrech méně skvělých jest každé hospodyně přímo přikázána.

Zapražování jíškou (zhuštění).

Potřebné množství již prochladlé jíšky dá se do hrnku, po leje trochu studené nebo vlahe polívky a dobře rozmíchá, aby nebylo žmolků. Potom teprv se tam přileje ostatní omáčka nebo polívka, do níž jíška přijíti má, pilně míchá a pak nazpět do téhož hrnku, z něhož se přelila, vleje, potom procedí a povaří.

Kdyby se dala jíška teplá hned jak se udělala, do vřelé polívky nebo omáčky, tu se obé nespojí, ale jíška plove v kusech po omáčce. Pak-li by se to přece někdy z nedopatření přihodilo, musí se vše protlačit skrz husté sítko, aby se kousky rozdrobily; dlouhým vařením by se sice také rozvařily, avšak bývá to u mnohých pokrmů, k. p. zelenin, na ujmu úhlednosti i chuti.

Na základ omáček dává se také na jíšku polívka studená, a pak tak dlouho na plotně míchá, až se počne omáčka vařiti. Potom se cdtáhne ku kraji, aby se zvolna jen od jedné strany vařila, přičemž se pěna i tuk pilně sbírá. (Viz kapitolu omáčky).

Mnoho-li jíšky do té neb oné omáčky dáti se má, nenechá se na jisto určití. Delším cvikem a pozorností se zajisté pravá míra potřebné jíšky nejlépe pozná; raději však z počátku jí dáti méně a potom, když třeba, trochu přidati, než aby se jí dalo do po-

lívky nebo omáčky příliš mnoho. Takovou nelze potom ani dobře svažit, poněvadž je hned hustá a mimo to i velmi nechutná. Kdyby však z neopatrnosti příliš zhuštěla, musela by se ovšem polívkou rozřediti, ale chyba účinná se nikdy již nenapraví.

Která omáčka má se vařit asi hodinu nebo dvě, do takové se zvláště musí dáti jen málo jíšky, protože delším vařením se vypaří a zhoustne. Dle toho jak zní předpis, musí býti omáčka buď hustší nebo řidší, nikdy však nesmí býti kouskovitá, tím méně pak kašovitá.

Do hovězí polívky dává se jíšky nebo pražené mouky jen tolik, co by se jí zakalila; do polívky bramborové pak a z vody se dává ovšem trochu více jíšky, nikdy však ne tolik, aby ji bylo příliš znáti. Mouka pražená se do polívky jen nasype a nechá rozvařit.

Do dusené zeleniny nesmí se dáti jíšky také mnoho; pokaždé jen tolik, co by šťáva pod ní byla sice zahustěná, při tom však jasná a úhledná, a jíšku nebylo na jazyku znát.

Zahuštění omáček žemličkou.

Na tuto potřebu bere se žemlička bez kůrky, strouhaná a prosátá. Dá se do hrnku a rozmíchá s trochem polívky na hladko, pak přidá k omáčce a sváří tak dlouho, až je řekně hladká.

Právě jako při zahuštění jíškou nesmí se taktéž dáti žemličky mnoho, aby nebyla pak omáčka hustá. Někdy se také jen do šťavy nasype a tak nechá rozvařit.

Také potřebuje se k některým jídlům ustrouhaná a potom do zlatova usmažená žemlička na omáčku.

Někdy zahustí se omáčka strouhaným perníkem, kterýžto vždy musí býti tmavší; bílý, jasný perník na takové omáčky se nehodí, poněvadž nemají pak pravou barvu.

Zaprašování moukou.

Místo zapražení jíškou zaprašuje se některé dusené maso i zeleniny moukou.

Dusené maso, má-li býti jako samostatné jídlo, tedy, když dle předpisu buď na polo nebo zcela změklo. vyndá se samotné z kastrolku, natež na pozůstalou šťavu napráší se trochu mouky, při čemž ještě jednou opakuji, že jen napráší, ne ale nasype.

Při duseninách určených na polévky nebo omáčky základní napráší se mouky tak na všechno, jak mile tuk na tom počne vystupovati a šťáva se tratí.

V kuchyních mají na takové zaprašování zvláštní posypátka. Mouka běže se na to vždy pěkná, a smí se jí naprášiti jen tolik, co by asi stačilo. když se to potom povadí, na zakalení polívky nebo zahuštění omáčky.

Na zakalení polívky dává se mouky jen málo, na zahuštění omáčky pak více, což se delším cvikem a pozorností musí vyzkoumati, poněvadž zde žádá určitá míra neplatí.

Kdyby se při úpravě omáčky bílé naprášilo nad potřebu více mouky, pak má omáčka chuť knihařským mazem; předá-li se takto mouky na omáčku hnědou na maso dusené do hněda, pak se nikdy při ní nedocílí pěkné jasné barvy, jak již při dělání jíšky bylo podotknuto.

Kdyby se naprášilo mouky, třeba z neopatrnosti, na jedno místo příliš mnoho, udělají se žmolky, a omáčka i polévka je pak neúhledná, poněvadž se mouka ve žmolky sbalená jen velmi těžko rozváří. Kdyby se ale přece z neopatrnosti takové žmolky utvořily, prožene se pak omáčka skrz husté sítko a tak se to poněkud napravi.

Z té příčiny musí se i také naprášená mouka nechati pod pokličkou chvíli propařit, a pak teprv se šťávou se smíchá.

Je-li dusenina určena na omáčku bílou, nechá se naprášená mouka jen zapěníti, načež hned se na ni naleje polívky, a vaří pak zvolnínka, aby se omáčka nezkazila, jenom od jedné strany, a pěna i tuk sesbírají, aby byla omáčka čistá. Kdyby se hned po naprášení dala polívka, aniž by se mouka nechala chvílku pod pokličkou zapěníti, utvoří se také žmolky; proto nesmí se to nikdy opomítnouti.

Na omáčku hnědou nechá se takto naprášená mouka za stálého míchání ke dnu nádoby jako škracup přilnouti a dle potřeby buď do červena nebo i do hněda opéci, což se musí dělati s náležitou pozorností a na mírném ohni, aby se to na žádném místě ani dost málo nepřipálilo, sice by omáčka nebo polívka měla ostrou chuť. Potom naleje se na tento škracup polívky, ale z prvu jen málo a chladné, a nechá pak na kraji plotny trochu odpařit, načež teprv ostatní potřebnou polívkou se doleje, a škracup potom za stálého míchání nechá odvářit, a pak dále dle předpisu s tím naloží.

Místo zaprašování moukou se takovéto omáčky i také jíšku zapražují.

Při dusení ryb se také někdy na tentýž způsob moukou zapraňuje, jako udáno svrchu při masu.

Také může se někdy při omáčkách bílých místo zaprášení moukou jen rozmíchati mouka s trochem vody a k masu vlíti.

Jak se zeleniny zaprašují moukou, jest udáno v kapitole „Vaření a d.“ při dušení zelenin vůbec

Spojit: znamená: některé drobněji krájené maso k. p. mšéniny (ragout) políti málem omáčky, jen co by bylo šťávnaté, ne pak ale, aby v omáčce plavalo a tato nad ně vystoupila.

Má-li se někdy takto spojit zbytek některé pečeně dle předpisu pokrájený, nesmí se na to vzít omáčka vařící nebo horká, sice maso v ní stvrdne, protože bílkovina v něm obsažená se srazí, nač i také při polívkách a zbytečích jest poukázáno. — Omáčka na takovéto spojení musí býti zahoustlejší než obyčejně a nikdy nesmí se tím míchat, ale jen prohazovati, jako se to dělá při vaření hrachu, sice by to bylo neúhledné.

Mimo to spojují se všeliké sekaniny tím, že se do nich přidá syrových vajec nebo bešamelkou, aby držely pohromadě (viz sekaniny).

Někdy zaasy se polívka určená na omáčku ku zbytkům pečeného masa strouhanou zemličkou (někdy se strouhaná zemlička prv usmaží), zvolna pováří, čímž se zemlička rozplyne, a šťáva i mastnota takto spojí a zhustne jako omáčka. Potom se nechá trochu prochládnout, načež se maso dle předpisu krájené teprv do ní vloží, aby se jen prohřálo, a pak na stůl chystá.

Zpejknouti znamená: některou věc jen chvílenku nechati na ohni, co by ji asi jeden nebo dva vary obešly. Totéž znamená i *zapěníti*, toliko s tím rozdílem, že toto děje se jen na másle. K. p. cibuli, zelenou petržel na kousku másla tak dlouho na plotně nechati, až změkne a vlhkost ztratí, ale nesežloutne. Takto se i zapěňují jemné zeleninky (fines herbes), musí se však při tom dáti pozor, aby nestvrdly, načež se potom pro chuť k pokrmům přidávají.

Nebo se cibule, česnek, sardele a pod. zapěňují v jíse. (Viz smažení jíšky s cibulí atd.)

Nebo se naprášená mouka na některých dušeninách nechá zapěníti, totiž tak dlouho nechá se na ohni, až mouka přestane voměti syrově, ale ještě je bílá. (Viz zaprašování moukou).

Sbírání mastnoty s jídel (degraisser).

Při vaření i před úpravou jídel na stůl má se s každého masa buď dušeného nebo pečeného, jakož i s polívek a omáček všechna zbytečná mastnota sebrati. To se dělá proto, že jídlo přemaštěné jest nejen nezdravé a neúhledné, ale mimo to i každé plýtvá mastnotou skutečná škoda. Jídlo musí býti dle potřeby dostatečně masné, sice není dobré; ale zbytečná mastnota, kdyby se na něm ponechala, byla by na ujmu jeho dobré chuti a záživnosti. Proto

musí se při vaření omáček a zapražených polívek šum a tuk s povrchu pilně sbíratí, jinak není jídlo toto ani úhledné ani tak chutné (viz omáčky); zvláště pro nemocné nesmí se to nikdy opominouti.

V kuchyních panských seberou všeliké mastnoty s polívek, omáček atd., neboť mastné pokrmy nesmí tam přijíti na stůl; za to ale v kuchyních rolnických a i někde měšťanských sobě v tom libují, (ovšem pochybeně), když na polívce jest takřka jedna slitina mastnoty. Lépe by zajisté bylo, kdyby tato přebytkná mastnota s polívky se sebrala a upotřebila na jíšku než upražiti ji takřka bez tuku na suchém kastrolku (jak zhusta se děje), a udělati z ní potom nechutnou omáčku.

V kuchyních panských vaří a pekou obyčejně takové maso, ku kterému se musí ještě tuku přilati, k. p. zvěřinu, kufata, libová masa. Avšak takové vaření by v měšťanské kuchyni přišlo příliš draze; proto musí se zde hleděti ob čas koupiti raději hovězí maso trochu lojem prorostlé — nebo tučné vepřové maso na pečení — nebo časem husu nebo kachnu vykrmiti, aby takto získaný tuk z jednoho oběda sloužil za omastek na více dní. Vůbec hospodyně, která dovede maso pro kuchyň dobře voliti a sebranými mastnotami náležitě hospodařiti, vaří mnohem laciněji, protože do roka nejen ušetří velmi mnoho drahého másla, ale mimo to jsou i některé pokrmy s takovými sebranými mastnotami mnohem chutnější, než jen na másle upravené; ovšem na některá jídla, k. p. ryby, jest máslo nevyhnutelně potřebné.

Naproti tomu však nevhodným upotřebením některých mastnot mohou se státi i jídla zcela nechutná. Proto nebude od věci, uvéstí zde zvláště pro začátečnice několik příkladů, jak by se rozličných mastnot na všelijaký způsob upotřebovati mohlo. Tak n. př. mastnota z pečených hus, kachen hodí se ku pečení holoubat a kuřat nebo na dusení zelí, na něž ze všech jiných tuků jest nejchutnější; — na mastnotě z pečeného bažanta mohou se péci špikovaná kuřata nebo kapoun; — mastnoty z pečených koroptví lze upotřebiti opět při pečení špikovaných holoubat; — z pečeně vepřové zase na telecí pečení.

Mnohý to ovšem nechválí, aby se na sebrané mastnotě z pečeně opět pečeně pekla — ale to má přčinu v tom, že takové mastnoty bývají zhusta přepálené; jsou-li však dobře uhleděné, nepřičmoudlé, ani zvětralé, mohou se zcela dobře opět na pečení upotřebiti. Jedině tuk z pečeně skopové hodí se jenom na jíšku, a tato opět jen na některé sprostší jídlo, k. p. na polívku z bramborů.

Mimo to potřebuje se tuk ze zvěřiny v kuchyni na jíšku k masu na divokko upravovanému; — mastnota z hovězí polívky pak buď na jíšku, nebo na tšené knedlíčky (noky).

Má-li se takto masnота s polívky potřebovati, nechá se v nádobě prve stuhnouti, načež se vyloupne, spodem ze všeho šumu očistí, a pak na novo nechá rozpáliti. Potom, dokud je horká, procedí se skrz husté sítko, čímž pozůstává snad ještě šum se odstraní. Masnота taková z polívky nenechá se v letě déle dvou dnů držeti v chuti, a proto má se potřebovati co nejdříve.

Na sebrané masnотě s polívky, je-li jí více, může se i maso smažiti. K tomu cíli vaří se s mlékem, aby na chuti zjemněla, pak nechá stuhnout, potom vyloupne, očistí, rozpálí, pak čistě sleje a teprv na smažení potřebuje. — Nebo se na ní opeče do červena zelenina a rozličné odpadky od dresírování pečené a p., čímž potom polívka se přibarví a i na chuti získá.

Na sebrané masnотě s polívky jitrnicové mohou se smažiti jitrnice a jelita, a koná-li se to opatrně, aby se sádlo nepřepálilo, může se upotřebiti i dvakráte na smažení, načež teprv se udělá z ní jíška, k. p. na bramborovou nebo čočkovou polívku.

Na sebraném tuku z polívky, v níž se vařilo uzené maso, může se smažiti zemička do knedlí — pro domácnost mastiti hrách knedle se zelm atd.

Aby byla takováto sebraná masnота chutnější a nechala se déle udržeti, nakrájí se od kůže z vařeného nebo syrového uzeného masa kousek špeku na nudličky, dají na kastrolek do zlatova osmažit, pak ten vystydlý tuk s polívky sloupne (spodek oškrabe) a dá na ty škvarky povařit, čímž se vyčistí, tak že se může na všeliké maštění místo slaniny potřebovati, ale nesmí se přepálit, nýbrž jen co by zjasněl a dostal vůni slaninou. — Nopotřebuje-li se hned, uloží se tuk i se škvarky v čisté nádobce, kde déle vydrží; kdežto jen tak s polívky sebraný by za nějaký den dostal špatnou chuť a oslzl.

Jak se ze sebraných tuků upravuje jíška, je udáno při dělení jí.

Někdy, zvláště po hostině, zbudou trošky rozličných tuků, z nichžto některé k sobě se bodící mohou se spojit, a pak na shora udaný způsob potřebovati.

Tak k. p. spojí se tuk z telecí pečeně s vepřovým — z husy s kachním — z kuřat s kapouním nebo španím — ze zajíce se srnčím nebo jiným z divoké zvěře.

Všecky tyto masnотy, mají-li se na udaný způsob potřebovati, musí býti čerstvé a velmi dobré; prudkým horkem pak přepálené, přičmoudlé, žluklé a zvětralé tuhy jakéhokoliv jmena se v kuchyni potřebovati nesmí, poněvadž pokrmy, k nimžto by se přidaly, jsou pak nejen nechutné, ale i také zdraví škodlivé.

Má-li se sebrané masnотy s polívky upotřebiti místo másla, k. p. k moučným jídlům nebo na noky do polívky, nechá se dobře

s vodou povařit a pak vystydnouti, načež se vyloupne, spodem od šumu ještě očistí a pak dobře vařečkou utře, při čemž přikapává se k ní: na 60 g. mastnoty 2 lžice studeného syrového mléka, čímž zjemní a máslo podobnou se stane. Kde pak jest při podobných jídlech předepsáno k p. 80 g. másla, stačí této mastnoty jen 60 g. Opakuji ještě jednou „jen přikapává“.

Staré ztluklé mastnoty hodí se v hospodářství velmi dobře na mazání všelikého náčiní a nářadí: slané na vozy, neslané na řemení a pod. — Stará ztluklá slanina a vůbec staré tuky — čím starší tím lépe — mohou se upotřebiti na vyhubení všelikého hmyzu při dobytku vepřovém, jakož i při telátkách, když se jimi na místech, kde se hmyz zdržuje, namažou.

V nedostatku másla nebo k ušetření jeho, lze udělati z loje hovězího tuk podobný přehřívánému máslu, což někdy, zvláště po hostině, kdy třeba z masa více loje se muselo odkrájeti, je s výhodou. Velmi dobrý, čerstvý ledvinový hovězí loj se pečlivě ze všech kůžiček a mázder očistí, přes noc ve vodě vymočí a potom ještě v čerstvé vymyje, pak drobně pokrájí a dá na čistý kastrolík. Na to se dle váhy na 1 kilo loje přileje asi třetina litru dobrého sladkého mléka, jež by se nearazilo, a tak se to na velmi mírném ohni, nejlépe v parní lázni, aby se docílila teplota asi 22 stupňů, vypařuje, až se všechna vlhkost ztratí a jen čistý tuk zůstane, načež se hned za tepla skrz čisté řídké plátno procedí (nesmí však mačkat) a nechá stuhnout.

Takto rozpuštěný loj jest mnohem záživnější než pouze rozškvařený, poněvadž v něm těžko záživný a pro výživu málo platný stearin obsažen není, kterýžto teprv při 41 stupních tepla R. se roztápí. Skopový loj též tak možno s mlékem vařit. Srovnej též kapitolu o výživě a o másle umělém.

Poněvadž tuk tento podobá se přehřívánému máslu, proto jest zcela bez účelu, míchat loj s máslem a takto jej na zimu nalivati v tom mínění, že je to tak lacinější. O mnoho levnější to ani není, a máslo se jen takto pokaží. Lépe jest máslo nalíti zvlášť; loj pak, který i v zimě za stejný peníz a v stejné jakosti lze dostati, rozpustiti s mlékem a upotřebiti na taková jídla, k nimž nevyhnutelně másla není zapotřebí.

V kuchyních panských upotřebují skopového loje a vepřového sádla na dělání podstavců, na nichž potom k. p. hlavy z divokého kance, šunky atd. na stůl dávají.

Dobrý hovězí ledvinový loj, když se dobře v kolikeré vodě vymočí, může se potřebovati na pečení hovězího masa a je-li zcela čerstvý, jest lepší než máslo. — I ke skopovému masu s máslem a slaninou dohromady hodí se na pečení hovězí loj.

Svařování šťávy nebo omáčky (reduire).

Při úpravě duseného nebo pečeného masa má se kuchařka hlavně starati o to, aby pod ním docílila dobré, chutné a patřičně husté šťávy, dle níž pak cení se i také dobrota masa samého. Proto kdyby bylo šťávy této mnoho, a tudíž řídká, slabá, snad dokonce chuti vodové, nestálo by celé jídlo za mnoho. Takovou lze pak jedině napravit tím, že se do patřičné houštky svaří, aby jí bylo méně a tím se stala silnější, což se dělá takto :

Nejprve se maso ze šťávy vyndá na čistou nádobu a jinou takovoutěž ukryje a zatím v teple schová. Potom se tuk se šťávy sebere, načež iato se dá na plotnu povařit, ne z prudka ani příliš zvolna, poněvadž prudkým svařováním by ztratila chuť i vůni, kdežto příliš zvolným by to dlouho trvalo, než by šťáva patřičně zahoustla, a maso by zatím vystydlo.

Při svařování musí se šťávou stále míchat, aniž od ní odcházeti, poněvadž by mohla snadno přičmoudnouti. V kuchyních mají na to zvláštní vařečky dole rovné, ne kulaté (jako lopatky). Proto také má býti pohotově trošku neslané polévky, aby, pak-li potřeba, mohlo se ku šťávě přilíti, kdyby k. p. byla ostrá, nebo nedopatřením počala příliš tmavěti.

Svařuje-li se takto šťáva z pečeně a byla-li by pak ostrá nebo tmavá, může se do ní přidati trošku mléka, čímž zjemní a zjasní.

Na takovéto svařování mají ve větších kuchyních zvláštní kamínka průvějná; v domácnostech menších však se tato práce vykonává jen na plotně

Ostatně musí se hospodynka cvičiti, aby jak při dusení tak i pečení dovedla udělati patřičné množství šťávy, poněvadž, musí-li se přilévati polívky, ztratí šťáva na chuti a síle — mus-li se však nechati svařiti, jest spíše ostrá než chutná.

Kdyby někdy, zvláště po hostině, zbylo něco dobré, ne zvětřalé, ani přičmoudlé šťávy z duseného nebo pečeného masa, může se v domácnosti velmi dobře přidávati do omáček. Tak na příklad šťáva z pečeně telecí vepřové, hus a kachen hodí se dobře k omáčce cibulové, česnekové, ke guláši, dusenému zelí a pod.; z pečených kuřat, kapounů, z vepřové nebo telecí pečeně opět k dusené rýži, nebo k některým zeleninám — nebo k michaným vejším, nebo pod vejce sázená, když mají co samostatné jídlo přijíti na stůl. Kdyby tyto šťávy byly snad ostré, mohou se prve povařiti s troškou neslané polívky, pak nechají prochladnouti a teprv potřebují.

Vůbec šťávy z pečených mas dávají se také pod pečené koteletky, řízky a pod

Šťáva z hovězího masa pečeného na anglický způsob, jakož i z kuřat a kapounů hodí se dobře ku zlepšení polívky, právě jako kupovaný výtažek masový; avšak nesmí se mnoho osoliti, poněvadž šťávy tyto jsou beztoho hezky slané.

Peče li se husa nebo kachna v domácnosti, a nevaří se žádné jiné maso pro polívku, jak zhusta ze šetrnosti se děje, že se i kaltoun na druhý den k zadělávání uloží — tu se může uvařit trochu polívky z krupice nebo z rýže (z vody) se zeleninou a s čerstvými nebo sušenými hříbký, trochu připraží zažloutlou jíškou, pak pekáč od pečené husy do ní vypláchně, trochu šťávy z pečené ještě přidá, povaří, okoření a někdy i žloutkem zahustí a taková polívka jest pak velmi dobrá. Ovšem musí býti šťáva čerstvá (ne starší jednoho dne), barvou zlatožlutá a pěkně vonět, jinak by polívka místo kaltounem měla chuť rybím tukem.

Na tentýž způsob jako šťávy svařují se i *řidké omáčky* do patřičné houštky.

Kdyby omáčka nebyla ještě dle předpisu dostatečně svařena, a mělo se již nésti brzo na stůl, tu nesmí se nad potřebu jíšky do ní přidati, aby takto snad zahoustla, poněvadž by pak byla drsná a nechutná; lépe jest takovouto omáčku přelíti na širokou a mělkou nádobu a za stálého míchání na prudším ohni ji nechati povařiti, až patřičně zhoustne. Pro tabule svařuje a vůbec vaří se omáčka v parní lázni.

Zakloktati polévku neb omáčku žloutky, krvi moukou (legirovati - lier liaison).

Takto se zvláště slabší polívky nebo některé bílé jemné omáčky syrovými žloutky zhušťují (legirují), což se obecně zakloktání jmenuje. Zakloktání musí se konati teprv, až se má jídlo nésti na stůl. Žloutky na to mají býti čerstvé, jinak by jídlo nebulo dobré, a proto musí se vejce roztloukati vždy nad jinou nádobou, aby snad náhodou nebylo některé zkažené, jež by potom, kdyby mezi ostatní dobré se přimíchalo, zkazilo všecky. Teprv až se srazilo, že je zcela čerstvé, vpustí se žloutek do připraveného hrnku a když tam jsou všecky, mnoho li jich třeba, rozmíchají se s trochou studené vody nebo polívky (dle předpisu). Na každý žloutek dá se lžíce polívky, vody atd.

Polívka a vůbec všecko, do čehož vejce vmíchat chceme nesmí býti ani vařící, ani vychladlá. Kdyby byla vařící, tu by se vejce s polívkou nespojilo, nýbrž srazilo a v kouscích v ní ploválo; kdyby ale byla chladnější, padne vejce ke dnu a zůstane syrové, což lze napravit jen tím, že se taková chladnější polívka dá na plotnu, kdež tak dlouho se jí kvedluje, až se tak zahřeje, že se vejce s ní spojí, načež hned se musí vzíti s ohně, aby dalším ohříváním se nesrazilo.

Jest přemnoho kuchátek, jež neznají chemické pravidlo, že bílek při 60°R. tepla srazí a že pak jest těžko zazitelný. Pro

mají se vejce do polívky vmíchávati, až jest tato s ohně odstavena a ne teplejší 40° R.

Na rozmíchané vejce musí se z počátku jen málo polívky na líti tenkým pramenem a za stálého míchání, načež se pořád více a více přilévá, až všecka polívka je spojena. Je-li to polívka hovězí, nese se pak hned na stůl; je-li to však polívka z vína nebo piva, tu se ještě chvílku na plotně míchá, až počne houstnouti.

Těže opatrnosti třeba i při zabušťování smetany žloutky na některé sladké jídlo, aby se vejce nesrazila.

Zakloktává-li se omáčka žloutky, míchá se ještě na plotně, až houstne a dělají se na ní bublinky, jakoby se chtěla vaří i, avšak až k varu se nesmí zahřáti, sice se srazí. Potom se hned dá na stůl.

Prve než se polívka neb omáčka, anebo šťáva pod pečení zakloktává, musí se vždy tuk na ní sebrati.

V kuchyních panských prožene se zahuštěné jídlo skrz řídké plátno nebo i také skrz husté sítko, aby bylo co možná jemné; v domácnosti se to ovšem nedělá.

Na takovýto způsob se někdy žloutkem zakloktá i šťáva pod pečení: žloutek rozmíchá se s trochou studené polívky, nebo zvařené ale vystydlé vody, načež šťáva z pekáče se za pilného míchání k tomu vleje a nechá na plotně tak dlouho, až žloutek není syrový, při čemž, jak samo sebou se rozumí, taktéž stále míchati se musí.

Zakloktání děje se buď jen samými žloutky, nebo pro ušetrění žloutků i celými vejci, totiž žloutkem i bílkem, a tu dává se na místě dvou žloutků jedno celé vejce.

Pak se ale musí pokaždé vejce prve dobře rozkvedlovati, aby se bílek se žloutkem spojil a teprv se může za stálého míchání na ně líti polívka.

Někdy přidává se i trochu mouky, dle předpisu; tu počítá se na jeden žloutek lžice mouky a lžice smetany nebo mléka, vody; mouka musí se k tomu přidávati po troškách za stálého míchání, až se to hezky na hladko umíchá, a pak teprv se tím zahustí vařící polívka nebo omáčka. Omáčka dává se proto vařící, že nesmí s moukou více přijíti na plotnu, nýbrž hned na stůl.

Někde vejce roztlukou o okraj hrnku a vpustí do horké polívky a rozmíchají; to však je zcela pochybeno, poněvadž vejce se takto srazí a plove v kouscích po polívce, což jest nejen neúhledné, ale i sražený bílek těžko zažitelný, a tudíž účel, za kterým se vejce do polívky rozmíchalo, totiž aby se jím zlepšila, není dosažen.

Kdyby nedopatřením vejce se srazilo, jest dobře polívku procediti skrz husté sítko, aby sražené vejce se odstranilo, a pak za

hustiti (legirovati) znova čerstvým žloutkem, čímž se to napraví.

Někdy se omáčka spojuje s krví chycenou buď do octa nebo vína atd. To se dělá teprv až k posledu, když omáčka se má nésti na stůl. Krev musí se liti do omáčky velmi tenounkým pramínkem a pilně míchat, jinak by krev zkrupkovatěla a omáčka nebyla jak patří jemná a hladká. Omáčka nesmí se více dlouho vařiti, nýbrž za stálého míchání jenom několik varů nechati přejíti; proto leje se do ní krev jenom teninkým praménkem, aby brzo ztratila syrovost, což by se nestalo, kdyby se najednou tam vlila.

Do takové omáčky, k níž krev přijde, nesmí se dáti mnoho jíšky, sice by to bylo příliš husté, protože ještě krev zhoustne, již však taktéž nesmí se dáti mnoho, aby omáčka nebyla drsná, nýbrž jen tolik, co by dostala barvu.

Nebo zahusťuje se omáčka *moukou vyválenou v másle*: Koušek nového másla dá se na čisté prkénko nebo talíř, a přidá k němu pěkné mouky tolik, co by stačilo na zahuštění omáčky, do níž přijíti má, a pak se máslo s moukou tak dlouho vařečkou hněte, až se spojí jako těsto, které se potom po kouscích sem tam (ne na jedno místo) do omáčky vpustí. Na to za stálého míchání nechá se omáčka přejít pár varů, až zhoustne a mouka ztratí syrovou vůni, načež potom haed se musí nésti na stůl, sice delším stáním mastnota se vyloučí a vystoupí na povrch, a omáčka by nebyla úhledná, delším vařením pak by opět zřídla a ztratila na chuť.

Také může se mouka rozmíchat v sebraném tuku z omáčky, k nížto má přijíti, místo v másle, ale tuk musí býti vystydlý.

Má-li se *šťáva pod pečení zakloktati moukou*, koná se to takto: Když je maso dost pečené a šťáva pod ním má pravou chuť i barvu, vyndá se maso z pekáče, načež se šťávy se sebere tuk. Potom se na hladko rozmíchá trocha pěkné mouky se studenou vodou nebo neslanou polívkou, načež ku šťávě se přidá, zamíchá a nechá na plotně tak dlouho, až mouka pozbude syrovosti a šťáva je zahustlá a dostane předešlou barvu, jak vypadala, než se mouka do ní přimíchala.

Při dusení některého masa brává se na to také mouka bramborová, po nížto je pak omáčka pěkně průhledná a čistá.

Šťávy takto zakloktané nesmí nikdy býti husté, nýbrž jenom jako spojené, vazké. Proto nechť začátečnice raději na dvakrát po troškách šťávu legirují, než aby najednou přidáním mnoho mouky udělaly z ní kaši.

Šťávu na ovoci, k. p. na suchých švestkách, a i některé omáčky z ovoce (dle předpisu) zakloktávají se obyčejně moukou bramborovou, aby byly průhlednější, při čemž co do houšťky též opatrnosti jako svrchu jest zapotřebí, aby totiž šťáva vypadala jen jako by byla svařená, ale nikdy nesmí býti od mouky hustá.

Rozdíl jediný záleží v tom, že se mouka na tuto potřebu rozmíchá buď vodou nebo vínem — ale nikdy ne polívkou.

Křen z mléka nebo smetany zahušťuje se také moukou, při čemž se musí dáti pozor, aby se jí nedalo mnoho, sice by křen nebyl dobrý — a naopak, kdyby se dalo málo mouky, byl by řídký. Vůbec patří tolik mouky na křen aby byl tak přihoustlý, že se maso jím obaluje. Mouka musí býti pokaždé ta nejlepší, sice křen nemá jasnou barvu. Kdyby ale byla mouka z ječmene, anebo pšeničná ječmenem falšovaná, tedy se pak křen táhne jako nitě a není úhledný.

Křen, jak je hotov, má se hned nésti na stůl, jinak každým čekáním trátí na chuti i úhlednosti; proto i mouka přidává se do něho až takřka v poslední chvíli, což i o všech omáčkách platí, k nimžto se mouka dává.

Mouka rozmíchá se v čistém hrnku s trochou stuleného mléka nebo smetany na řídkou kapánku, na níž pak za stálého míchání se leje vařící mléko nebo smetana, nechá pak přejíti asi 2 až 3 vary a potom procedí.

Někdy místo polívky nebo vody *rozmíchají se žlutky* neb i celá vejce *sladkou smetanou*.

Někdy upotřebí se na omáčky k žloutkům co spojiny trochu *kyselé smetany*, nebo bílého vína a trochu *citronové šťávy*. Omáčky tohoto způsobu slovou „*kyslinky*“ (*fricassées*), o nichž dlužno připomenouti, že musí býti hezky přihoustlé.

Na zhuštění šťávy z některého duseného masa přidává se ku žloutkům někdy ještě trošku mouky a pak rozkvedlují, načež teprv ku šťávě se přimíchají.

Nebo přidává se (a to skoro vždy) ke kyslince nové máslo, nebo máslo sardelové, bylinkové, jež se však musí vždy na kousky pokrájati, aby se lépe s omáčkou spojilo. Při tom třeba po každé omáčku se žlutky prve nehati za stálého míchání na plotně prohřáti, pak teprv pokrájené máslo do ní dáti a dobře promíchati, (prokvedlovati), načež se hned nese na stůl.

Prve než se jakákoliv šťáva nebo omáčka zakloktává, musí se procediti, aby se zelenina a koření odstranilo.

Kdyby se vůbec některé zakloktané jídlo, jak je hotové, nemohlo nésti hned na stůl, a proto muselo s ním trochu posečkat: tu se zatím musí postaviti do páry (viz ohřívání v páře) a pak stále *protahovati*, totiž nabíratí ustavičně na lžici a opět zpátky vltí, jinak by se oddělilo a srazilo.

Kvedlovati (kverlovati, moutiti) znamená: vařečku nebo tak zvanou kvedlovačku do nějaké tekutiny postavenou mezi oběma plochými rukama sem tam zčerstva přeháněti za tím účelem, aby

se tekutina náležitě spojila nebo spénila. K. p. vejce se kvedlují, aby se žloutek s bílkem spojil — nebo žloutky s vínem, polívkou, moukou a pod., jak udáno při legirování.

Kvedlujeme-li některou tekutinu nad ohněm za tím účelem, aby se hodně spénila, jako k. p. vinná pěna, (šodó,) musí se to dít vydatně a bez přestávky, jinak by se z toho utvořila jen zahoustlá hmota, jako hustá omáčka, kdežto dobře kvedlovaná jest pak jako nadraná, spěněná, odkud i jméno „vinná pěna.“

Přidává li se do některé tekutiny, jež se má spéniti, pro ušetření vajec trochu mouky, nesmí se nikdy na to vzít mouka bramborová, protože takovou by se to i při sebe větším kvedlování nikdy nespénilo, a tudíž bylo zkažené.

Náloba, v níž se kvedluje, má býti vždy úzká a vyšší, pro tože je na to pohodlnější.

Míchati jest: některými věcmi na míse nebo kastrolku, nebo v hrnku vařečkou do kola točiti, aby se vesměs spojily. Tak k. p. při zadělávání těsta míchá se mouka s mlékem a ostatními přísadky, až se všecko spojí. Zvláště míchání těsta řídkého, k. p. na smaženec (Schmoren), k němuž se přidává mléko, vyžaduje velké opatrnosti; nemíchá-li se dobře a vydatně, tu se snadno srazí, ztratí hladkost a všeliké přípravy jsou pak zmařeny.

Míchání vůbec jest hlavní věcí při zadělávání všelikého těsta, poněvadž, bylo-li špatně vymícháno, není potom zdárné; taktéž knedle jen zadělané, ale nedosti vymíchané, nejsou nikdy tak hladce spojené, jak mají býti. Viz více o tom při vytoukání těsta. — Při vaření kaše z krupice nebo mouky jest míchání taktéž velmi důležité, aby nehyla kouskovitá.

Některé věci opět potřeba míchati, aby se nepřipálily, k. p. povidla, jíšku, duseniny atd.

Přemnohé věci třeba míchati opatrně, aby se nerozmíchaly a nebyly pak neúhledny, k. p. kaše z rýže, zeleniny. Při vaření některých pokrmů musí se dobře znáti a pozorovati i doba, kdy se jimi teprv zamíchati smí k. p. když se pekou jáhly se zelím nebo ovocem, nesmí se tím zamíchati, dokud je viděti ještě mléko, poněvadž by se srazilo.

Nebo při vaření kaše bramborové s moukou na tak zvaný „kucmoch“ nebo škubánky, smí se přidaná mouka zamíchati s brambory teprv tenkrát, až obě je již uvařené, sice není kyprý.

Když se dělají vejce na másle, (tak zvaná míchaná), nesmí se míchati do kola, nýbrž jenom od jednoho konce kastrolku k druhému vařečkou opatrně odhrnovati, při čemž ze spodku, kterýžto ke dnu se usazuje, se strhají jako široké nudle, kdežto z ostatku se má utvořiti lehká, krému podobná kašička.

Jakkoliv je míchání při vaření potřebné, tak přece může být i někdy škodlivé. Tak k. p. při vaření cukru do rozličných stupňů nesmí se jim zamíchati, sice potom stvrdne.

Kdyby se zamíchalo kyselým zelím při vaření nebo dusení, ztratí na chuti. Při dusení smí se jen lžící obrátit, aby vrchní opět ke spodu přišlo a se nepřipálilo; proto musí se dusiti na mírném ohni.

Zeleniny, jako: mrkev, kelruba a p. mají-li býti úhledné a chutné nemají se nikdy míchati, a musí li to někdy snad býti, nechť se to stane s náležitou opatrností, poněvadž rukou nešikovnou se jen zkazí.

Lépe jest je přeházeti, jako se hrách při vaření prohazuje, aby vrchní do spod přišly, a vařečkou pak se opatrně přesvědčiti, není-li něco na dně přilehlého. Když pak jest zelenina již hotova a má se dávatí na stůl, teprv se jí zamíchá, ale velmi opatrně a sice asi dvakrát jen jedním směrem, k. p. od levé strany ku pravé, při čemž musí se vařečka držeti pevně při nádobě, načež vjede se jí jen zlehka do prostřed a vytáhne. Na tento způsob spojí se omáčka se zeleninou a učiní ji šťavnatou, aniž by se na kaši rozmačkala nebo podrtila.

Luštěniny nemají se nikdy vařečkou míchati, nýbrž jen se prohází v nádobě tak, aby spodní vrstva na vrch přišla.

Některé věci se jen zlehounka zamíchají, ne aby se vespolek spojily, nýbrž jen jako na skrz protáhly, k. p. sníh z bílků do nákyplů puddingů a pod. Obvyčejně dá se jen čtvrtý díl sněhu do nákyplů, dorth a vůbec kam dle předpisu patří a zvolna zamíchá — ostatní pak tři díly sněhu se jen zlehounka protáhnou.

Loupání citronové a pomerančové kůry

musí se konati s náležitou pozorností, aby ani dost málo spodní bílé kůrky se nepřibralo, poněvadž by pak touto všeliké jídlo, do něhož by se přidala, zhořklo. Co by na svrchní kůře spodem bílého masa zůstalo, musí se ostrým nožem vykrájeti.

Mohlo by se ovšem i také státi, že by celý citron byl hořký, protož nejlépe jest při koupí se o tom přesvědčiti, aby potom jídlo se nezkazilo.

Chceme-li takovouto velmi tence a pozorně okrájenou kůru nějaký den zachovati, pokrájí se na nudličky, a dá do čistě, malé skleněné láhvičky, posype jemně tlučným cukrem a dobře zandaná uloží. Cukr se za nedlouho tam rozpustí, a šťávou takto utvořenou mohou se jídla právě tak kořeniti, jako čerstvou citronovou kůrou.

Takto zvláště může se uložiti pomerančová kůra a to hlavně tenkrát, kdyby v domácnosti více pomerančů se bylo potřebovalo. Někdy lze takovou pomerančovou kůrou nahraditi i citronovou, k. p. na kompoty a pod., což z ohledu šetrnosti jest s výhodou.

Nebo se kůra s citronu velmi tence (beze vsí bílé spodiny) okrájí, a tak v celosti nechá na mírném teple usušiti, aby ani vůni ani barvu neztratila. Potom se dle potřeby kousek takovéto kůry do omáčky poláme a povaří; do povidel a těsta se však s kouskem cukru musí velmi jemně utlouci.

Toto jest zvláště výhodné, kdyby bylo se obávati, že se citron zkazí.

Citronová kůra nemá se často dávati do omáček nebo masitých jídel vůbec, jak to na mnoze bývá. že skoro ani jediné jídlo bez citronu se neupravuje, a tak stále skoro jen jedna chuť opakuje. Proto jsou také v knize této pro ty, jimž citronová kůra nesvědčí, popsána některá jídla, a to zvláště jemnějšího druhu, v nichžto není žádný citron, na důkaz, že i bez něho dobré jídlo se udělati může.

Citron krájí se na koláčky takto:

Nejprve okrájí se vrchní žlutá kůra, jak právě bylo udáno, potom odstraní se dokonale všecko spodní bílé, hořké, houževnaté maso, ježto dosti snadno se dá sloupnouti s vnitřku citronu, v němžto v tenoučkých mázdríčkách šťáva a jádra obemknuta jsou. Tento vnitřek citronu krájí se pak na kulaté koláčky, z nichžto ale i ta nejmenší jadrka se musí prve odstraniti, než se do omáček, nebo vůbec kam předepsány jsou, dáti mohou. — Kdyby se na nich něco vrchního bílého masa, třeba jen dost málo, anebo některé jadrko nechalo, pak od toho všeliké jídlo dostane hořkou příchut.

Jsou-li však citronové koláčky určeny za ozdobu jídel, krájí se ovšem z celého neoloupaného citronu a jen jádra se odstraní.

Zacezování citronovou šťávou.

I při této na první pohled velmi snadné práci jest jisté opatrnosti zapotřebí, hlavně proto, aby se šťávou zároveň též žádné jadrko do jídla se nevytlačilo, což by mohlo býti i příčinou nezdaru jeho. Proto jest nejlépe citronem zacezovati skrz malý cedníček: šťáva protéče, kdežto jádra zůstanou na cedníku a mohou se odstraniti.

Aby se šťáva z citronu vydobyla docela, nemá se citron krájet přes přič, nýbrž po délce; jen takto otevrou se buňky a šťáva dokonale vyteče.

Někdy v domácnostech, zvláště na venkově, kde citron nelze vždy dostati, může se co nahračka (Surugat) místo citronové šťávy použití citronové kyseliny v krystalech — a místo citronové kůry toliko jen citronový olej; avšak oleje smí se jen velmi opatrně a po kapce přidati, poněvadž, dá-li se ho více, dostane pak jídlo nepřijemnou chuť.

Citronové šťávy nemá se užívat ani často, ani ve větší dávce, protože kyselinou pak žaludek trpí a se kazí.

Prostrkávání cibule hřebíčkem.

Kde v knize je předepsána cibule a zároveň i hřebíček (třeba i mimo jiné koření), vstří se tento pokaždé do cibule, čímž chuť se velmi zjemní.

Vezme se jedna menší oloupaná celá cibule a vtlačí do ní jeden celý hřebíček tak, že jen konečky korunky vyčnívají. Kdo rád koření, může dáti dva i tři hřebíčky do jedné cibule.

Má-li se však takováto cibule přidati do omáčky bílé, nebo do dušené rýže, musí se hřebíčkům prve z korunky vyломiti bambulíčky, poněvadž by jimi omáčka nebo rýže dostala šedivou barvu.

Cezení a protlačování (filtrer)

Cezení má v kuchyni rozličný úhel a také na rozličný způsob se koná.

Některé tekutiny *cedí se skrz* zvláštní jen na tuto potřebu schválně vyráběný papír cedící, (nejjemnější to druh neklíženého tiskového papíru), který má tu vlastnost, že tekutiny rychle propouští a všeliké v nich obsažené nečistoty a kaly zadrží, tak že jsou potom zcela čisté. Papír takový skládá se dle potřeby třeba ve čtvero až i šestero listů na sebe, a rozprostře do trychtýru, nejlépe skleněného, mimo to i také třeba ještě mezi plátno, aby se neprotřhl, při čemž však nesmí zcela přilehnouti, ani přes pokraj trychtýře přesahovati (obyčejně skládá se v podobě trychtýře do špičatých záhybů, aby nepřilehl), načež tekutina se naň vyleje. Má-li tekutina velmi zvolna projíti, ucpe se trychtýř zlehka čistou vatou.

Takto cedí se k. p. octy, rosolky, ovocné šťávy a pod. Je-li ale papír takový falšovaný, zvláště obsahuje-li uhličitán vápenatý, pak tekutiny jím procezené nejsou čisté, nýbrž více méně do běla

zasmoušené, dle toho jak mnoho kyseliny v sobě drží. Papír takový syčí, vstřet-li se do nějaké kyseliny, a dle toho možná jej i také poznati.

Některé věci cedí se skrz plátno, plstěný (filcový) tenký pytlík, klobouk nebo flanel.

Jsou li tato cedidla z plátna, na kteroužto potřebu i starší ubrousky se hodí, musí dobře vyvařeno a potom čistě vypráno býti. Nač při tom ještě zvláště hleděti třeba, poukázáno jest při nádobí a vaření v ubrousku; a poněvadž jest to velmi důležité, proto opětně na to zde odkazují, neboť kdyby se těchto připomenutí nedbalo, mají pak jídla špatnou chuť.

Sešije-li se flanel nebo barchan v podobě kornoutu, a vpustí do příměřeš velkého drátěného oka a k němu přišije, aby vypadal jako trychtýř, pak se na cezení ještě lépe hodí.

Plátno na procezování smočí se prve v čisté vodě, vyždíme a pak vřípevní na přiměřený podstavec. Také mají na to zvláštní dřevěný čtyrrohý rámec (tenakl), na nějž se plátno připevní. V domácnosti to zastane stolice nohami vzhůru obrácená, k nimžto za rohy plátno se přiváže. Pod to postaví se nádoba, třeba hluboká mísa, do níž by procezenina kapala, nahoru pak na plátno naleje se tekutina jež cediti se má. Ubrousek nebo vůbec plátno na procezování musí se tak k nohám stolice přivázati, aby nebylo zcela na tažené, nýbrž v prostřed jako mísa trochu prohloubené, do kteréžto prohlubiny se pak tekutina vleje.

Mají-li se rosoly cediti, musí se ubrus prve omočiti v horké vodě a pak vyždímati, načež cezení jich se musí konati v teple blízko kamen, aby zůstaly dobře tekuté. Potom se rosolovitá tekutina naleje na ubrus tak se vším i se sraženým bílkem, který se pro vyčistění do ní přidal, a nechá volně beze všeho míchání a na pomáhání prokapat. Kdyby se sražený bílek prve z rosoloviny odstranil, pak ovšem rosol dříve prokape, ale není tak čistý — kdežto ponechaný tam bílek obtíží protékání a slouží tak spolu poněkud i sám za cedítko.

Není-li rosol po prvním procezení docela čistý jako sklo, vezme se jiné čisté plátno, které taktéž dříve třeba smočiti a vyždímati a uváže se jako předešle na nohy u stolice, a prokapaný rosol se znova na ně vleje a cedí. Je-li ale prokapanina na míse již poněkud vychladlá a proto zahoustlá, musí se prve ohřáti, než se na ubrus vleje, poněvadž by jinak neprotekla.

Nebo vleje se třeba tak vychladlá na ubrus, ale pak se přes ní dá velká poklička a na ni žhavého uhlí, čímž rosol zřídne a snadněji proteče. Poklička však nemá přijíti až na ubrousek, nýbrž toliko jen na nohách u stolice spočívati, aby se nespálil.

Je-li rosoliny menší částka, může se na čistý hrnek dát plátno poněkud volně, pak kolem kraje čistou tkanicí přivázati načež se hrnek postaví do parní lázně, na plátno pak vleje rosolina a širší nádobou. dle možnosti porcelánovou (třeba hrnkem), do níž se naleje horké vody. přikryje. Takto zabrání se vychladnutí rosoliny a protékání jí usnadní.

Rosoliny sladké, průhledné, k. p. citronové, pomerančové, z vína a pod. cedí se skrz hedvábné sítko.

Šťávy ovocné se obvykle nechávají protéci skrz flanel, nebo plešný pytlík, a nesmí se při tom ani míchat ani mačkat. Takováto procezená tekutina obvykle nebývá čistě jasná, a proto musí se buď ještě filtrovati skrz papír, a nebo se nechá ustáti, aby kal ke dnu padl, načež potom všecko čisté s vrchu se sleje.

Na šťávu ovocní, aby byla velmi čistá, chválí se zvláště tento způsob cezení: Asi 1—3 archy svrchu uvedeného cedícího papíru (dle množství šťávy, již cediti míníme) dají se do kastrolu, v němž jest hodně vody, a nechá pak ohřívati. Když jest to hodně horké, zamíchá se tím, aby se papír rozplynul. Potom vleje se tato kaše na cedník, aby okapala, pak v několikráte obnovené čerstvé vodě vypere, dá okapat a dobře z vody vytlačí. Nyní dá se do hluboké nádoby, pak šťáva k cezení určená na to vleje a dobře promíchá, aby se papír stejně se šťávou smíchal, načež vleje se vše do pytlíku z flanelu nebo barchanu. Není-li po prvním cezení šťáva čistá, opakuje se cezení dle potřeby.

Má-li se však ovoce nechati toliko ze šťávy osáknouti čili okapat, tu se nesmí nikdy vlíti na plechový cedník, protože tím změní barvu, a šťáva snadno stmáví; proto se na to lépe hodí buď žíněné sítko nebo cedník z porcelánu. Totéž platí i také o zavářených fasilích.

Nudlie, flíčky a pod. vyklopí se na zvláštní široké cedníky, na nichž se nechají osáknouti.

Polívka, má-li býti velmi čistá, cedívá se skrz ubrousek, jinak jen skrz husté sítko. Omáčky cedí se skrz řidší cedníky.

Procezují-li se však omáčky cibulové nebo šťávy z některého dušeného masa, tu se do nich někdy též spolu všechna v nich obsažená zelenina skrz řidší cedník protlačívá, což se obvykle jmenuje „pasírovati“ (passer). Takto protlačuje se i vařený hrách nebo čočka a jiné věci, z nichž připravuje se kaše (purée); potom též rozličné sekaniny, aby se z nich mázdry odstranily; mimo to i také protlačením skrz sítko měkké věci velmi zjemní. Na takovéto protlačování je zvláštní sítko a dřevěné protlačovacíadlo; v domácnosti totéž zastane cedník a trdýlko na tření máku.

V obchodech s kuchyňským nádobím prodávají takové protlačovacíadlo z porcelánu.

Sito postaví se na mělkou mísu, pak sekanina k protlačování určená dá do prostřed něho a potom trdýlkem protlačuje; lépe však jest postaviti sito na takovou nádobu aby do okraje jejího pevně zapadlo.

Někdy protlačuje se i také skrz zvláštní na to plátno, a to hlavně takové sekaniny, jež obsahují malé tvrdé kostičky, které by sítkem prošly. K této práci jest třeba dvou osob, z nichž každá drží plátno na protějších stranách za oba rohy jednou rukou a druhou rukou pomocí protlačovacla jídlo cedí.

Sítka žíněná, skrze něž protlačuje se ovoce, nesmí se na žádnou jinou potřebu bráti, sice by rosoliny, mražené atd. měly pak špatnou příchut.

Věci, jež v tekutinách padají ke dnu a tam se usazují, se necedí; tu postačí jen čistou tekutinu s nich slítí, jako k. p. se slévá káva. — Při děláni bramboro é moučky (škrobu) usadí se škrobovina taktéž na dno, a když na ni nalitá voda za nedlouho se učistila, sleje se a opět jiná čistá tam naleje, dobře promíchá a nechá na novo ustáti, načež opět se sleje. — Nebo se vytlačená ovocná šťáva nechá ustáti. načež čistá s vrchu se sleje, a pozůstatý hustý spodek jinak upotřebí.

Vytlačování, vymačkávání, ždímání.

V kuchyních panských zhusta užívá se při vaření způsobu vytlačování, k. p. při bešamelu (Bechamel). Nejlépe koná se to pomocí silného žíněného plátna, ku kterému práci jest zapotřebí dvou osob, jež drží plátno na protějších koncích za oba rohy tak, aby se utvořily jako necičky, do nichž pak omáčka se vleje, při čemž uchopí se plátno dále k prostředku, aby se jako pchmadě držela a nerozlévala daleko, načež nechá se volně do postavené nádoby protékat. Když větší díl omáčky protekl, stočí se plátno jako ku ždímání a pak rukama proti sobě vyždímá, při čemž se musí dáti pozor, aby to nikudy nevyběhlo ven, a čím více protéká, tím pevněji se při tom ždímá.

Také mají na to v kuchyních již zvláštní hák, na nějž se plátno za jeden konec pověsí, a není pak druhé osoby potřebí.

V malé domácnosti jest ovšem nevelké části něčeho vytlačí nebo vymačkají na nejjednodušší způsob skrz řídké silné plátno, o němž strany čistoty, aby nepáchlo mýdlem, totéž platí, jak udáno při cezení.

Má-li se ale větší množství něčeho, k. p. šťávy z ovoce, vytlačiti, tu se používá na to, a vůbec kde většího tlaku třeba, dřevěných lisů (presů), a práce tato slove lisování čili presování.

Šťáva takto vytlačená jest ovšem kalná a proto se nechá ustáti, načež se čistá s vrchu sleje a je-li toho třeba potom ještě cedí.

Někdy se opět některá věc vytlačuje, aby tekutina z ní se odstranila a pozůstala jen hustá (pevná) hmota, k. p. ssedlé mléko se vytlačuje, aby syrovátka se oddělila a zůstal tvaroh.

Takovéto věci dávají se do čistého, jen na tyto potřeby určeného plátěného pytlíku a potom na dřevěný lačkováný lis (šrátek), kdež pak se obtíží a tekutina nechá do podstavené nádoby vykapati.

Každé takové vytlačování, nechť se koná za příčinou vydobytí šťávy nebo husté hmoty, nemá se díti najednou z prudka, nýbrž poznenáhla: z počátku se jen málo obtíží nebo lisuje (presuje), načež čím dále, tím více tíže nebo síly se vynakládá, až je dost vytlačeno.

Ochutnávání a kořenění pokrmů zvlášť.

Ochutnávati pokrmy jest: tak dlouho je pozorně a opětně okoušeti, až se náležitě sezná, čehož ještě k doplnění pravé jejich chuti jest potřeba.

Není to tak snadné dáti jídlu patřičnou chuť, aby příjemně v ústech lahodilo, a tomu se naučiti, náleží mezi první podmínky dobré kuchyně. Vyžaduje se k tomu nejen delšího cviku, ale i také jisté takofka vrozené schopnosti. Tak jako kdo nemá od přirozenosti dobrý hudební sluch, nikdy v hudbě to daleko nepřivede: taktéž ani kuchařka, jež má pokaženou nebo nevybroušenou chuť, nestrojí nikdy dobré jídlo.

Chuť, má-li býti při úpravě jídel jistým nářítkem, musí také jako každý jiný smysl do jisté míry a na pravý způsob býti cvičena a broušena. Lékárníkovi bývá též chusta jakýmsi lučebním zkoumadlem, a mnohý má v ohledu tomto neobvyčejnou zvěhllost.

Aby podobně i každá kuchařka dovedla pravou chuť jíla poznati, a dle potřeby je mohla upraviti, musí přede vším znáti ústrojí na ochutnávání. Jest to hlavně jazyk a sousední části, jmenovitě sliznice jícnu a zadní patro. Avšak ani jazyk není celý stejně na ochutnávání způsobilý, zvláště špička jeho jest nejméně schopna, aby se o chuti některého jíla platně rozhodnouti mohlo. Hlavní místo, kde chuť nejlépe se poznává, jest kořen jazyka. Tak k. p. některá věc chutná na špičce jazyka sladce, ale hořká její příchut se teprv na kořenu jazyka prozradí; tam jenom rozeznávají se dobře chuti čistě sladké, kyselé a slané, nemají-li příchuti hořké.

Avšak takové jemné rozdíly poznávají se jen tenkrát, když ústrojí ochutnávací je zcela zdravé a v pořádku.

Jest-li ale kuchařka smysl tento vlastní vinou nemírným požíváním ostrých a překořeněných pokrmů otupila, pak ovšem také neupraví dobrého jídla.

Též i nemoce ústrojí zažívacího nebo i pokročilejší stáří mohou býti na mnoze příčinou i zkažené chuti, jako k. p. někdy se nám zdá, že všecko chutná hořce, cokoliv bēme do úst.

Dále při ochutnávání pokrmů také mnoho na tom záleží, jaká jest jejich teplota. jak dlouho jsme je na jazyku přeháněli, a jaký pokrm jsme měli před tím v ústech; neboť u pokrmů buďto příliš horkých, nebo opět příliš studených, nebo zčerstva polknutých nelze nikdy jejich pravou chut' vyzkusiti.

Avšak ani naopak delším ochutnáváním nelze pravou chuť pokrmů na jisto určití, poněvadž tato z počátku zvlášť silně vyniká, ale nechá-li se pokrm déle v ústech a nebo okouší-li se často, pak stává se chuť slabší, protože jazyk čím dále tím více na ni přivyká.

Též musí kuchařka věděti, kde účinek rozličných koření v ústech nejlépe se jeví. Tak k. p. pepř pálí nejvíce v prostřed na jazyku — skořicová chuť znamená se nejlépe na špičce jazyka — křen, hořčice a lihoviny dráždí horní patro v ústech a čpí až do nosu — kdežto hořké koření nejvíce sedá (padá) pod jazyk.

Proto pravdivé jest staré pravidlo: Nesuď nikdy, dokud jsi jen špičkou jazyka okoušel.

Mimo to musí i dobře znáti, které chuti vespolek spojití čili smíchati se nechají, a naopak, které opět dohromady se nehodí čili jež spojití nelze. Tak k. p. sladké s kyselým, jako třeba citronová šťáva a cukr — nebo kyselé se slaným, jako sarděle, slanečky a ocet — nebo při moučných jídlech sladké s hořkým, jako cukr a hořké mandle — nebo dvoje koření (vůně), jak to bývá při jídlech sladkých, k. p. vanille a pálený cukr (karamel), pomeranče a rum velmi dobře lze spojití a smíchati. — Naproti tomu však slané a sladké, k. p. sarděle a cukr — nebo slané a hořké k sobě se nehodí. Proto i také pokrmy na hořko strojené, k. p. ptáčky, nesmí se mnoho soliti, takovétéž pokrmy nesmí na tabuli následovati po jídlech slaných, k. p. po omáčkách buď ze sardelí nebo slaneček — nebo pudding s hořkými mandlemi po pečení se sardelmi, nebo po sladkém některé kyselé jídlo, nač ještě dále bude upozorněno.

Nejrychleji poznáváme chuť slanou, později sladkou, na to kyselou a nejpozději hořkou, kterážto pak ostatní chuti přetrvá. Právě uvedený postup v chuti jest také příčinou, proč nechutná kyselé jídlo po sladkém, anebo sladké po slaném.

Dle těchto pokynutí jest třeba i také při sestavování jídelních lístků se řídití; neboť na to bývá velmi často stěžováno, že při té

kteřé hostině byla jídla špatně voiena, totiž co do chuti, že nedobře po sobě následovala, což ovšem není s podivením, poněvadž v každém ohledu dobře provedený jídelní lístek vyžaduje důkladné znalosti v umění kuchařském, a té se namnoze nedostává.

V takovém případě, že by jídla co do chuti nedobře po sobě následovala, poslouží hostům výborně, když prve pžitím kousku chleba pro následující jídlo chuť si napraví.

Též i velmi často se chybje tím, že se pokrmy převráceně koření, k. p. do klobás dáva se skořice, která co do chuti se tam nehodí. — Někde opět flíčky se šunkou posypávají cukrem nebo zelníky cukrem a skořicí.

Takto pochybeně nebo převráceně kořeněné pokrmy jsou nechutny a následkem toho se snadno přejedí. Do zelníků nepatří skořice, nýbrž pepř, jak již chuť sama, kdyby se na ni dbalo, to ukazuje.

Petený topán s lanýžemi jest velmi dobré a vzácné jídlo! které i nejstkvostnější tabuši zdobí. Kdyby však někdo myslél: Když jest krocan tak dobrý, což pak teprv bažant! — a upekł tak bažanta, tu by se velmi sklamal, protože maso jeho jest příliš suchopárné, než aby šťávou jeho mohly lanýže nabotnati a změknoti, pak i vůně obou, jak lanýžů tak i bažanta vzájemně se ruší a proto k sobě se nehodí.

Jak strany výživy bylo podotknuto, že se má pokrmy střídati, tak totéž platí i ohledně koření.

Proto kuchařka při úpravě některých jídel, kde se to dělati nechá, má kořením střídati, aby se u nich takřka jiná chuť do-cílila.

Vůbec musí se jídla kořiniti, aby, třeba byla jen obyčejná a takřka skoro každodenně tatáž, přece co do chuti vypadala jako nová, a pak také tak snadno se nepřejedí. K. p. polívka bramborová z vody může se upravit jednou s česnekem a marjánkou, po druhé s trochem kmínu a zelené petržele i celerové natě, po třetí přidá se do ní sušených nebo čerstvých hub a trochu kmínu; kousek cibule nemá v ní nikdy chyběti, a může se pro změnu chuti i do zlatova osmažiti. — Nebo upeče se vepřové maso jednou s kmínem — podruhé dá se místo kmínu trochu pepře a vína; — nebo do tvarohu jednou hořké mandle, podruhé vanilka atd.

Proto kdyby při úpravě některého pokrmu to neb ono koření nebylo po ruce, nechť se tím žádná kuchařka nedá másti. Kořiniti se může dle vůle a libosti, jak to právě strávníkům je vhod. Jen toho hlavně šetřiti třeba, aby se žádného koření nedalo mnoho; neboť překořeněné jídlo ztrácí svou přirozenou chuť i vůni, a ničím si kuchařka nevystaví sama tak špatně vysvědčení,

jako překoreněním jídel, zvláště když takto jakýkoliv nezdar jídla zakryti hledí.

Kde jsou v knize uvedeny lanyže nebo šampiony co koření, k. p. do sekanin nebo jemných zelenin (*finas herbes*), mohou se v domácnostech místo nich upotřebiti i hříbky buď čerstvé nebo dobře do bíla usušené.

Zvláště některé koření, jež má silnou vůni nebo ostrou chuť, jako: demut, marjánka, basalka, bobkový list, kardamom — má se přidati jen m. m. a po kousku; pepř pak má se toliko utlouci na hrubo poněvadž jemně utlučený jest zdraví škodlivý. Zvláště sypou-li se ryby k smažení pepřem, musí se jím velmi šetriti. V které domácnosti mnoho pepře se spotřebuje, neprozrazuje ani valné chuti ani dobrou kuchyň; zvláště řízky (*beefsteak*) po způsobu anglickém příliš pepřem kofeniti, nehodilo by se pro podnebí naše. Že Angličané mnoho a silného koření požívají, má svou příčinu v tom, že tamnější podnebí, jakožto uprostřed moře, jest vlhké — tedy koření má býti ochranným prostředkem proti rozličným nemocem. Za to ale mají Angličané též silné nápoje, aby jimi trávení se usnadnilo — a takových my u nás v Čechách nemáme a také ani nepotřebujeme.

Vzhledem k česneku při některých jídlech třeba též velké opatrnosti, poněvadž předá-li se ho jen dost málo, zkazí se tak celé jídlo. V té příčině je česnek hadovitý, tak zvaná *Rocambole*, mnohem mírnější chuti, a proto velmi dobře místo česneku do některých pokrmů se může přidati.

Cibulí nesmíme v kuchyni příliš plýtvati, leč jen k některému jídlu, k. p. guláši, poněvadž jest těžko žazitelná, žaludek obtěžuje a i chuť jídla kazí.

Zelená petržel, má-li zachovati svou celou sílu, nesmí se přidávati do pokrmů, pokud jsou ještě příliš horké, poněvadž takto na své chuti trátí, jak o tom již při koření pokrmů vůbec je zmínka.

Ve všech jídelních předpisech udati určité míru potřebného koření není ani možná, a proto povždy přibrati se musí ještě vlastní chuť co zkoumadlo, aby dle ní jídlo náležitě se upravilo. Kdyby na dusených játrech nebo jiných hnědých duseninách omáčka měla mdlou chuť, může se přidáním trošku soli a tlučného pepře opravit.

Zvláště co se týče omáček, třeba hleděti chuť jejich vždy tak sestaviti, aby v ústech příjemně lahodily.

Kdyby některý tekutý pokrm byl málo slaný, jest nejlépe přisoliti jej solí rozpuštěnou v trošce vody, čímž se tak snadno nepřesolí.

Vůbec musí každá hospodyně jako kuchařka dát sobě velmi na tom záležeti a se v tom cvičiti, aby i nejnepatrnější každodenní pokrmy dovedla nejen dobře a chutně okořeniti, ale i vždy dle požadavků výživy sestavovati a střídati.

Na seznání toho, jsou-li jídla náležitě okořeněna a mají-li i jinak svou patřičnou chuť i vůni, nesmí se ochutnávat v ten způsob, že se z nich vařečkou nabere tato pak v ústech obližne a dá potom opět do jídla zpět, a dále dle potřeby jí míchá. Mnohému takové ochutnávání pokrmů není po chuti; proto kuchařka lépe učiní, když sobě navykne, nabrati z jídla vždy trošku na vařečku nebo na lžici, potom to na jinou lžici přendati, která zpět do pokrmu nepřijde, a touto teprv ochutnáváti.

Takovéto vařečky a lžíce, jimiž se pokrmy míchají nebo ochutnávají, nesmí se klásti jen tak nedbale, třeba leckdes po stole nebo kamnech, nýbrž vždy jen na talíř, a každé jednotlivé jídlo má míti vlastní vařečku k míchání, taktéž i každá pečeně svou vlastní lžici na polévání. Kdyby se toho nedbalo, a míchala se k. p. omáčka z raků vařečkou od sardelové omáčky, tedy tím chuť její velmi utrpí, jak již při nádobí vůbec bylo podotknuto.

V kuchyních panských mají i tuto potřebu lžíce s očkem, za něž se pověsí na zvláštní přístroj, pod nímžto umístěn jest žlábek, aby mastnota s nich do něho skapala a každého dne se brati se mohla.

Rosolky, paštiky, nejsou-li dobře kořeněny, nemohou se více v chuti opravit, tak jako se to může státi s omáčkami; proto jest tedy zvlášť potřeba hned při úpravě jejich na koření dáti sově velmi záležeti.

Ze sekanin musí se dáti prve kousek do vařící vody, ne vařit nýbrž jen, jak se říká, otužit, načež pak se ochutná na zkušku, jsou-li dost slané a dobře okořeněné, jak jest i při sekanicích udáno.

Bylo by zajisté pochybeno, starati se pouze o to, aby paštiky a podobná jídla byla především krásná na pohled, a méně se dbalo na dobrou jejich chuť; oběma se musí hleděti vyhověti, jinak nejsou zdařena.

Nač ještě při koření jednotlivých druhů pokrmů, k. p. polívek, omáček atd. hleděti třeba, jest vždy na začátku dotýcných kapitol udáno.

Vázení a měření.

Na vážení některých věcí je potřeba v kuchyni spolehlivých vážek. Při kupování jich třeba dáti hlavně pozor, aby ramena jejich co do délky a tíže byla úplně stejná; neboť při nestejné

délce obou ramen, byť i tíže jejich byla stejná, delší rameno vždy vyvažuje více.

O spolehlivosti vážek možná se přesvědčiti takto: když se na nich jakákoliv věc byla zvažila, potom na zkoušku přendá se závaží na mísku, kde byla zvážená věc, a tato opět na mísku, kde bylo dříve závaží. Pak-li po tomto přendání ukazují váhy zcela jako prve — jsou dobré: jeví-li se ale proti prvnějšímu vážení nějaký rozdíl — jsou váhy falešné a nesmí se na nich vážit. Zvláště kdož váží máslo a pod. na trh, nechť sobě koupí velmi spolehlivé váhy, aby nepřišli v nebezpečení, že by jim jejich zboží pro malou váhu mohlo být sebráno, k čemuž by mohli přijíti zcela nevině, poněvadž sami nechtěli šiditi, ale falešný nástroj, na němž vážili, je takto podvedl. Z takových falešných vah vzejdou v domácnosti i velké škody, mrzutosti a ještě někdy i ostuda.

Váhy třeba držeti v náležitě čistotě, zvláště jsou-li ze žlutého plechu nebo mědi, aby se na nich nenasadila zelená rez.

Zavedením váhy nové (desítné), dle kteréž 1 kilo čítá 1000 gramů, platí nyní starý lot $17\frac{1}{2}$ gramu, nebo zaokrouhleně jen 17 gramů; 3 loty jsou $52\frac{1}{2}$ gramu, a tu brává se obyčejně toliko jen 52 gramů, poněvadž zhusta při vaření na půl gramu nezáleží.

Má-li se vážit nějaká tekutina nebo ovoce, musí se prve nádobu pro ni vyvážit buď závažím anebo kamínky, jak to kupci obyčejně dělávají, a váha její nazývá se pak cizím jmenem „tara“ čili srážka.

Ostatně kterak se některé věci, k. p. mouka, máslo a pod. váží, ví každá jen poněkud zkušená hospodyně; proto není třeba o tom psáti. Někdy se ale musí navážiti tolik cukru, mouky, másla — mnoho-li váží k. p. 4 vejce. Tu se tedy položí vejce na jednu mísku vážek a zastupují zcela závaží, a na druhou mísku dá se tolik cukru, až se váha s vejci vyrovná. Potom vysype se cukr na čistý talíř, a na místě váží se opět mouka, až se s vejci docílí rovnováha. Navážená mouka dá se opět zvlášť na jiný čistý talíř (ne k cukru), a konečně se ještě naváží másla tolik, co činí váha vajec, a potom teprv všeho dle předpisu upotřebí.

Podotknouti třeba, že kdykoliv se má vážit mouka a cukr, musí se cukr vážit nejprve, aby ani dost málo mouky se do něho z vážek nedostalo, sice by se potom s vejci špatně do husta třel, jak o tom při tlučení cukru je zmínka, aby se na proseívání jeho nebralo sítko od mouky.

Je-li potřeba k. p. jen třetí díl cukru, mouky, másla z celostní váhy jistého počtu vajec, tu se dají vejce na váhu a závažím dobře zvaží. Potom se závaží rozvrhne na tři díly, k. p. váží-li vejce 90 gramů, je třetí díl z toho 30 gramů a tyto slouží pak

za závaží, jímžto se žádaná třetina cukru, mouky, másla vyváží, a na to teprv dále s těmito věcmi dle předpisu naloží.

Má-li se jistá, určitá váha vajec navážiti, k. p. 140 g. ta se právě tolik závaží položí na jednu mísku vážek a na druhou kladou se vejce a dle potřeby buď malé za větší vyměňují — nebo naopak, až se jmenovaná váha srovná.

Na vážení malých částek, k. p. dva, čtyry gramy a pod., může se upotřebiti míry v podobě skleněného cylindru, jenž asi 10 krychlových (kubických centimetrů obsahuje a stupnicí (škálou) opatřen jest, kterážto taktéž dle krychlových centimetrů destilované vody na stejné díly rozdělena jest. Nyní se na vážkách odváží malé částky věcí zhusta v kuchyni užívaných, k. p. 2 g. tlučeného cukru nebo soli, nebo koření a vysypou pak do takového cylindru, načež třeba si to jen poznamenati, jak vysoko tam dle stupnice tolik a tolik gramů té které věci sahá. Potom může takto vyzkoumaný nástroj zcela dobře vážky nahrazovati, což zvláště když jest na spěch jest nejen výhodné ale i pohodlné.

Podobný cylindr nebo i jiná mírka dělá též výbornou službu, kde se pro mnoho osob vaří, že se totiž na něm může vyměřiti přibližná dávka soli, jaké ku kterému jídlu je třeba, a také pak mnohem snadněji a jistěji se pracuje, a přece pokrm tak snadno nepřesolí. Ano i koření se takto může, tak že při trochu cviku a pozornosti překoření jídla se nepřihodí.

Kde v této knize je udána lžice *co míra*, k. p. 2 lžice sekané petržele, rozumí se tím vždy lžice na rovno měřená, jako jest lžice vody; nikdy však ne lžice vrchovatá, protože objem její bývá rozdílný a dle toho i vrch buď větší nebo menší.

Při zavařeninách, sladkých rosolech, mraženém na tom záleží aby se vždy určitá váha cukru dala, poněvadž rosolina přeslazená není dobrá — a zavařeniny, je-li v nich mnoho cukru, opět zcukrnatí t. j. cukr zkrupkovatí a stvrdne; je-li ho však málo, tedy nejsou trvanlivé a zkysají — mraženiny pak, ať přeslazené nebo nedoslazené, taktéž nejsou chutné. Zvláště na mraženiny, jež se dávají do formy a potom vykloupují, třeba určití velmi dobře pravou míru nebo váhu cukru, poněvadž by jinak nepodržely svou podobu a sklesly. Na to mají v kuchyních zvláštní nástroj (hustoměr), jak je udáno při vaření cukru do rozličných stupňů.

Strany měření platí tatáž pravidla jako při vážení, aby totiž míry byly spolehlivé a drženy v největší čistotě. Jak se má měřiti, není třeba popisovati, poněvadž jest to všeobecně známo.

Někdy se však musí také vejce měřiti, k. p. naměřiti 1 dcl. žloutků. Tu se žloutky pěkně od bílků oddělí a dávají do určité mírky, až se tato jimi naplní. Na takovémto měření záleží mnoho při některých těstech.

Obyčejně dávají se vejce na počet, k. p. 10 vajec; pak ale musí se hleděti na jejich velikost, neboť vejce od starších slepic jsou obvykle větší než od mladých, a i každý druh slepic nenese vejce stejné velikosti. Tu se musí kuchařka řídit vlastní úsudkem: bylo-li by to řídké, kdyby určitý počet vajec na některé jídlo ze vynaložil, pak se může dát o něco méně vajec — a naopak opět něco nad počet přidati, kdyby to bylo příliš husté. To jest jinými slovy: jsou-li vejce příliš velká, musí se jich dát méně, malíčkých pak opět více.

Vejce prostřední velikosti váží 50 g. Na tuto váhu vajec jest vždy dobře bráti zřetel, zvláště upravuje-li se takové jídlo, k němuž více vajec jest třeba, protože velmi na tom záleží, jsou-li vejce nepoměrně velká nebo naopak malá — tu jest nejlépe vejce vždy zvážiti.

Zkušený kuchař na některé věci málo kdy užívá vášek, nýbrž dává potřebné přísady jen tak, jak se říká, od ruky a oka a dle vlastní chuti. Pro začátečnice však jest třeba alespoň přibližně v jednotlivých předpisech udati jistý poměr míry a váhy, aby dle toho se řídily, mají-li jídla býti chutná a zdařená. Avšak i u nich jest rádné, aby záhy jak váhu, tak i míru častěji v kuchyni užívaných věcí užíly se do oka a ruky tak vštěpovati, aby co možná brzo i bez vášek a jistoty a rychle pracovati mohli. Nesmí si však při tom počínati příliš úzkostlivě, neboť na nějakém gramu nebo kapce tak přísně nezáleží, jako snad v lékárně; zkušenost a cvik jsou zde nejlepšími učiteli.

Při jídlech moučných, cukrovinkách, huspeninách a p. musí se však přísně dle míry a váhy pracovati, sice by se nezdařila.

Koření li se výtažky buď kořenými nebo ovocnými, rovná se :0—32 kapek výtažku — 1 gramu.

Konečně jest třeba v kuchyni i také někdy měřiti délku něčeho, a tu vzata jest co základní míra metr (zkráceně psáno *m*) čili 100 centimetrů (zkráceně *cm*) a každý centimetr opět rozdělen na 10 millimetrů (zkráceně *mm*).

Tlučení v hmoždíři

Na tlučení jest v malé domácnosti nejlepší hmoždíř mosazný, kterýžto jest sice dražší než železný, ale za to hodí se na každou potřebu, což o železném neplatí, protože by v něm mnohé věci, k. p. mandle, zčernaly. Ve větších kuchyních mívají kolikero hmoždířů: železný, mosazný, kamenný s paličkou z hruškového dřeva na tlučení mandlí, sekanin atd., a konečně někde mají i také hmoždíř dřevěný na tlučení soli. Hmoždíř kamenný z hadce nebo mramorový jest lepší než mosazný, protože se v onom při tlučení vlhkých věcí nikdy netvoří zelená rez.

Kdyby v nedostatku kamenného hmoždíře musely se sekaniny nebo jiné vlhké věci tlouci v mosazném hmoždíři, a mezi tlučním bylo zapotřebí jinou neodkladnou práci konati: musí se prve všecko z hmoždíře vyndati, tento čistě vymyti, vytřítí a dáti osušiti, načež, když práce se vykonala, opět se všecko do hmoždíře vloží a dále tluče. Tak se to má vždy dělati, kolikrátkoli by se muselo v tlučení i na dosti krátkou dobu ustati, poněvadž by jinak sekaniny a podobné věci dostaly od mosaze nejen nepříjemnou příchut, ale i utvořením se zelené plísně byly zdraví škodlivé.

Při tlučení některých věcí, k. p. máku, kostí a j. musí se hmoždíř přihraditi čistým šatem, aby ven nevylítovaly.

Má-li se cukr tlouci, třeba na to hleděti, aby nebyl vrchem pošpiněn; takový by se musel prve čistě oškrabat. Do hmoždíře se ho nemá dávatí najednou velký kus, sice se pak špatně tluče. Při tlučení cukru třeba i na to dbáti, aby se ho mnoho nerozprášilo, a z tétož přčiny má se i opatrně prosévati. Ostatně zde poukážuji na pojednání o úpravě cukru pro kuchyň. O tlučení mandlí jedná se při loupání jich.

V Anglicku tlukou v hmoždíři i také hovězí ledvinový lůj, jež prve ode všech kůžiček a mázder byli očistili a velmi jemně usekali. Potom je tlukou tak dlouho, až je v jednom kuse a vypadá tak tuhý jako máslo. Při tlučení vlaží se trochem jemného oleje, aby se snadněji nechal spojití. Takovýto lůj potřebují pak místo másla na máslové těsto, kteréžto ovšem není tak jemné jako z másla, ale zvláště dobře na paštiky se hodí.

Tlučení bílků na sníh.

Má-li se tato práce zdafiti, musí se konati s jistou pozorností a opatrností. Velmi mnoho na tom záleží, aby vejce byla čerstvá; dále aby při oddělování žloutku od bílku ani dost málo žloutku při bílku nezůstalo, sice by se sníh neudělal; též i očko (zárodek) ve vejci, jež pevně na žloutku visí, má se k bílku přidati, poněvadž k tuhosti sněhu velmi přispívá (někdo je vidličkou od žloutku odstraní); konečně i nádoba, v níž se sníh tluče, nesmí býti zamaštěna, nýbrž čistá suchá a studená, jakož i místnost sama, kde se tato práce koná, má býti chladná; jest také dobře postaviti nádobu i s bílky do studené vody nebo chvíli na led. Sníh nemá se nikdy dělati v nádobě pocínované, poněvadž se v ní, zvláště je-li pocínování právě nové, nikdy neudělá pevný, ale zůstává vodnatý.

Sníh z bílků tluče se obyčejně (šlehá) drátěnou metlou stále k jedné straně, při čemž se nádoba musí hleděti poněkud tak nakloniti, aby byly bílky co možná pohromadě; ne pak ale po ná-

době rozběhlé. Z počátku se bílek tluče zvolna, čím dále pak tím rychleji, a při tom metlou hezky jako do výšky vyhání. až kousky z něho odletují, při čemž musí se metla držeti stále při dně nádoby.

Na pohled vypadá totiž bílek jako rosolovitá hmota, kterážto velmi jemnými mázdříčkami v malé buňky uzavřena jest. Tlučením se tyto mázdříčky rozrazí, obsah jich vyteče a vespolek se spojí, a když dále vydatně se tluče, tu vmíchá se tam značná čásť vzduchu, kterou bílek pro svou lepkavost v podobě malých bublinek obemkne a zadrží. Takto bílek ztratí svou rosolovitou podobu a konečně se zpění tak, že je tuhý a vypadá jako sníh, při čemž i objemem náramně nabude. Poněvadž se však vzduch v něm na dlouho udržeti nenechá, proto se musí sníh dělati teprv v posledním okamžení, až je ho třeba. Sníh předčasně udělaný ztratí vzduchu spadne a zřídne, a musel by se tlouci znova, aby stuhnul.

Kdyby se při děláni sněhu shledalo, že by hmota zůstávala přifidlá a vodnatá, což se obyčejně stává, jsou-li vejce starší, může se přidáním několika kapek kyseliny octové, nebo citronové šťávy a kouskem na moučku utlučeného cukru poněkud napravit. Těmito přísadkami zabrání se také, aby sníh nezkrupkovatěl. Z čerstvých vajec sníh snáze zkrupkovatí, než ze starších nebo z vápenek.

Sníh musí býti tak pevný, že z nádoby dnem vzhůru obrácené nevypadne a metlou se z ní nechá takřka vykuliti — avšak předěláti se nesmí. Jakmile dosáhnul udané houšťky, hned se musí dáti do určeného těsta, nebo kam poukazuje předpis, sice by jinak delším tlučením zkrupkovatěl. Pročto dobře jest, když sníh dělá jiná osoba než ta, která tře těsto, aby jedno na druhé nemuselo čekati, což bývá často příčinou, že se jídlo nezdaří.

Někdy se sníh také barví, totiž přidá se k bílku, prve než se počne tlouci, něco barvy, jaké vůbec sobě přejeme a tluče pak na shora udaný způsob. Dělá-li se sníh jen as z jednoho nebo málo bílků, může se metlou v hrnku úzkém, ale poněkud vyšším, kvědlovati, až je tuhý. Je-li sníh určen na sladké nočky (sněhové) nebo na krém, a má-li býti sladký, přidá se cukr hned z počátku k bílkům a pak teprv tluče z toho sníh; avšak cukru musí se přidávati jen po troškách za stálého tlučení, ne najednou, sice by z toho byl led, místo sněhu.

Ve větších kuchyních mají na děláni sněhu zvláštní nádoby, a kde se více sněhu potřebuje i také rozličné stroje, jimiž se práce tato urychlí. Pokaždé však musí býti velmi pevný; neboť čím pevnější, tím jest pak i pečivo s ním kypřejší.

Tlučení smetanové pěny.

Smetanová pěna upravuje se v kuchyni buď co samostatné jídlo, anebo slouží jenom za přísadek k jiným pokrům, k. p.

huspeninám K tlučení musí se vzít vždy jen smetana velmi dobrá, sladká a hustá, a při sbírání jí dáti pozor, aby se žádné mléko nepřisořalo. Takto sebraná nechá se potom stát alespoň hodinu ve studnu nebo u ledu. Kdyby v létě nebyla ve velmi studené místnosti, až i 10—12 hodin (i s nádobou, v níž se má tlouci a i s metlou), tu se pak při tlučení neutvoří z ní pěna, nýbrž hned málo; nejlépe tlouci ji na kdu. Když pak za nedlouho se má již potřebovat, tu teprv se tluče, poněvadž by jinak dříve potřeby zpěněna, stáním ošet trochu zřídla, zvláště byla-li již oslazena; jinak jest to, máme-li lednici nebo alespoň hodně studený sklep, tu se může udělati i na den před potřebou zvláště není-li pak kdy, alespoň je práce cobyta.

Tlučení koná se takto: Potřebné množství smetany mrská se zvláštní, z oloupaných proutků upravenou me lou, již v domácíosti zastane také obyčejná metla na sních, stále do kola k jedné straně, až se hodně do husta zpění, čímž právě tak, jak při dělání sněhu z bílků bylo podotknuto, značná část vzduchu do ní se vpraví, a proto i také objemem velmi nabude. Pěna tato se s vrchu po chvilkách vybírá na sítko, sítě než na podstavenou mísu méně hustá opět protéká a pak k ostatní nezpěněné smetaně zpět přidává — a tak se pokračuje, až je všecka zpěněna a na sítku, načež pak obyčejně se dává ještě na chvíli do studena, třeba do sklepa, aby hodně stuhla, a nebo jinak dle předpisu se s ní naloží. Čím jest pěna hustší a pevnější, tím lépe nechá se na míse do vršku rovnati, a tím zdařenější jest také jídlo, k němuž se přidává.

Kdyby se smetana nedosti pěníla, což se stává, je-li špatnější, přidávají někde do ní trošku na prášek utřeného tragantového slizu (Tragantgummi), čímž tlučení se usnadní (na 1 litr smetany na špičku nože). Takováto pěna, jakož i nebyla-li smetana dosti husta, nehodí se však na krémy, poněvadž by s ní byly řídké a prázdné; proto by jen tak na přimíchání k některým nápojům anebo k podobným věcem mohla býti dobrá.

Někdy se i také prv zvařená a vystydlá smetana na pěnu tluče, při čemž se škraloup, který jinak velmi lehce s ostatní smetanou na pěnu se utluče, na ní ponechá. Smetana musí se po každé tlouci zvolna a zlehka.

Vypracování a vytloukání těsta.

Má-li se jakékoliv pečivo jak náležitě zdařiti, musí se těsto při zadělávání velmi dobře vymíchati a vypracovati, dleem aby se do něho co možná vzduchu dostalo, čímž nejvíce zkyprí — dleem, a to zvláště při těstech kynutých, aby se stejnoměrně s kvasnicemi promíchalo; neboť nejsou-li tyto všude stejně rozděleny, pak těsto

na některém místě čerstvěji, jinde opět zvolněji kyne, a místo co by mělo vypadati vešměs jako jemnými dírkami poseté, ukazují se zde onde buď větší nebo menší bublinky. Též i proto třeba těsto dobře promíchati a vypracovati, aby takto lepek v mouce obsažený dobře zvlhnuł a tím i těstu náležitě vazkosti dodal.

Účinek takovéhoho vypracování těsta jest zvláště patrný na těstech tuhých, jež se na vále vytloukají, tak že když se o nich takto nějakou chvíli pracuje, hned nabývají jemnější podoby a takřka do každé formy se nechají vtěsnati, po upečení pak vypadají vrchem pěkně lesklé a mají kůru jemnou a hladkou, což o těstech, jen zadělanych, ale nevypracovaných říci nelze. K. p. vánočka z těsta dobře vypracovaného má vrchem kůrku jemnou a hladkou, kdežto z nevypracovaného jest vrchem kostrbatá a popukaná, poněvadž lepek, jak s vrchu udáno, v plné síle se nevyvinul a tudíž těsto neváže.

Mimo to jest pečivo z těsta dobře vymíchaného i mnohem chutnější a sladší, než z nevy míchaného, poněvadž, jakmile se počne těsto náležitě vytloukati, proměňuje se též nějaká částka škrobu v mouce obsaženého v cukr. — Proto velmi chybuje, kdo tuto práci koná buď nedbale a povrchně, nebo dokonce myslí, že je zbytečná.

Někdo má za to, že se zkypření těsta docílí také tím, když se do něho přidá více kvasnic. Takto ovšem zkypří, ale pak není nikdy tak chutné ani zdravé, protože nadýmá.

Nádoba s těstem, jež se má vytloukati, podloží se nějakým ve vícero složeným štem, aby lépe stála a se netočila. Je-li těsta málo, koná se tato práce na stole; je-li ho však více, postaví se s nádobou níže, aby větší silou se mohlo vypracovávat. Nyní se při kraji nádoby vařečkou zabere kousek těsta a poněkud jako nadzdvihne, načež se vařečka zasadí o něco dále a opět kousek těsta podebere a nadzdvihne, a tak se kousek po kousku zabírá a nadzdvihuje, až se dojde ku protějšmu kraji nádoby. Práce tato musí se konati s náležitou silou, zručností a rychlostí, aby vzduch pod vařečkou takřka pískl a co možná nejvíce do těsta se ho vpravilo a uzavřelo. Když se takto došlo k protějšmu kraji nádoby, pak se tato asi na čtvrt kola otočí, a opět od kraje počne zabíratí těsto jako dříve, jen že to vypadne proti prvnějšímu zabírání na příd, čili přes kříž. Takto se těsto vytlouká čtvrt i třeba půl hodiny, dle toho jak na úpravu kterého pečiva zní předpis, při čemž se nádobou stále otáčí, aby těsto co možná příd na příd se propracovalo, až pouští od másy i od vařečky a dělají se na něm puchýře.

Z pravidla má se každé těsto vytloukati anebo vůbec vypracovávatí ve dvou i ve třech přestávkách, načež po každé se sbalí do kule a nechá chvíli ležet. Potom vypracovává nebo vytlouká

se zase, což zvláště při větším množství těsta konati se má, tak že když chvilku kynulo, hněte se opět; jinak by nebylo nikdy tak stejnoměrně propracované. Že tato práce jest velmi namáhavá, zvláště je-li pod rukama větší kus těsta, netřeba podotýkati. Jako při všem v kuchyni musí se dbáti největší čistoty, tak i při této práci — zvláště, dá-li se konati někomu jinému, třeba na to hle- děti. zda-li se jemu ruce nepotí, a kdyby snad náhodou též těstem se pomazaly, aby potom žmolky z rukou zpět do těsta nepadaly.

Na tento způsob vytlouká se těsto volnější čili řídkší, jako je k. p. na buchty, koláče a pod.

Těsto pak na koblihy vymíchává se poněkud jinak; kdežto při těstě na buchty atd. nadzdvihuje se vařečka, musí se při těstě na koblihy držeti stále jen při d. nádoby, aby se do něho nena- bralo mnoho vzduchu, a koblihy nebyly potom dírované; ano na některé se těsto jen zadělá a pak více nemíchá.

Těsto na vánočky a mazance se místo vařečky vypracovává také čistýma rukama na vále tak dlouho, až od rukou i od válu pouští, při čemž se vál zlehka moukou posypá, až těsto náležité tuhosti nabude.

Těsto tuhé, k. p. na suchary, a takové, které se potom vá- lečkem rozvaluje, musí se po zadělání místo vymíchání na vále dobře proházet, aby zjemnělo a zkypřelo. Takové těsto vezme se jednoduše do ruky a několikrátě jím na vál pořádně uhodí, při čemž se poněkud do délky vytahuje. Pak se opět sbalí a tluče jím o vál znova, což se opakuje tak dlouho, jak předpis zní, anebo se obrací a válečkem vytlouká.

Na paštiky určené tuhé těsto potrhá se na vále na kousky, pak opět dohromady sválí a rukama vypracuje, což se tak dlouho opakuje (t. j. potrhá a opět sválí), až jest těsto jemné, lesklé, pružné a nechá se táhnouti — jen tenkrátě jest dobře.

Těsto na nudle, flíčky, strouhání musí se na vále taktéž dobře vypracovati a v mouce vyválet, aby bylo co možná hladké a tuhé, poněvadž by se pak válečkem špatně válelo, při vyvalování pukalo (nebylo vazké), a i nedobře krájelo.

Takto třeba těsta vypracovati, mají-li býti zdárná, což platí i o těstech na knedle, poněvadž jinak nejsou dobré. Zvláště při děláni švestkových knedlí by se švestky nenechaly nikdy tenče těstem potáhnouti, kdyby nebylo jak náleží vypracované a vazké.

Jenom těsta křehká, drobivá tvoří výminku; ta semíchají čili vlast- ně mačkají jen potud, až se spojí, poněvadž delším spracováním a zvláště dotýkáním se jich rukama, by se máslo rozpustilo, v těstech proráželo, a při pečení potom z nich vyběhlo, a tudíž pečivo bylo zkažené.

Proto nejlépe zadělávají se na vále válečkem, totiž mačkají a hnětou se jím, a co se na ně přilepí, opět nožem se seškrábne a takto ruka se jich ani nedotkne.

Některá těsta se i s káčkem tak dlouho sekají a tlukou (hnětou), až se vše dle předpisu spojí.

Některé těsto na pečivo listkové se opět po zadělání zlehka na vále pod rukamana horu dolů koulí a vyvaluje, při čemž se jen z počátku, dokud ještě těsto se lepí, váí málo moukou podsypá, a takto se vypracovává, až je jemné a hladké jako samet. Potom se sbalí do kulata a nechá na zkoušku asi 2 minuty ležeti. Pak-li v té době o třetinu spadne a trochu se rozšíří, jest dost vypracované, na čemž hlavně záleží, aby tohoto druhu pečiva se zdařila.

Takto vypracovává se těsto na takové pečivo, k němuž přijde máslo samo o sobě nesmíchané s moukou.

V létě pak se lépe daří těsto listkové, když se máslo do něho určené smíchá a spojí s jistou částkou mouky, jak v předpisu je udána, protože takto prve s moukou prohnětené máslo tak snadno na povrch neproráží. Těsto na toto pečivo se podobně vypracovává, totiž koulí se jím pod rukama tak dlouho, až když se na zkoušku prstem naň přitlačí, a znamená toto se opět hned samo od sebe ztratí, tedy je dost. Veškeré takovéto těsto nesmí však býti ani tak měkké, že by na ruce lepilo, ani také ne moc tuhé; obvyčejně má býti tak tuhé jako je máslo samo, dle čehož jak v létě tak i v zimě třeba se řídit.

Takovéto vypracování těsta jest velmi důležité, poněvadž by se jinak netáhlo a při skládání a opětném rozvalování pukalo, a tak máslo dobře v sobě nekrylo. Kdyby popukalo, tedy máslo nezůstane ve vrstvách, ale smíchalo by se při válení s ostatním těstem a pak při pečení lístky se nedělaly, a máslo z něho i po pekáči se rozlilo.

Jak ještě kterým těstem při vypracovávání zvláště se má naložiti, udáno jest při dotýčných předpisech.

Tření másla a těsta.

Máslo třeme proto, aby zvláčnělo a takto potom s přísádky, k. p. vejci, snadněji se spojilo; máslo neutřené nebo jen nedosta- tečně třené nemá této schopnosti.

Máslo se musí třít vždy na míse hlubší a suché — ne mokré —, sice se práce tato špatně dělá. Je-li slané (nasolené), má se prve dobře v kelika vodách vyprati, aby se sůl odstranila; taktéž je-li v másle viděti podmásli, bylo-li totiž špatně vyprané. Máslo špatně

(tvarohovitě) třeba prve rozpustiti, načež jen čisté a bez tvarohovitého spodku se sleje, a potom teprv tolik ho odváží, mnoho li v předpisu je uláno. — Je-li máslo tuhé, postaví se s mísou na chvilku na teplé místo aby změklo a pak lehčeji se třelo; řidké nebo tekuté se opět postaví s mísou do studena, aby trochu stuhlo. Při tom se musí dbáti jistého stupně tepla, aby zůstalo náležitě vláčné.

Tření másla a těsta vůbec koná se pomocí vařečky s dlouhým držátkem. jejížto vnitřní plocha není vyhloubena, nýbrž jenom rovná. Není-li takové po ruce, může se uprtebíti na to i také obyčejné avšak čisté nezamaštěné (k. p. od pisky) vařečky. Při tření drží se na hoře levou rukou jenom zlehka, pravou pak více u spodu, načež se vařečkou vnitřní stranou k sobě obrácenou stále k jedné straně do kola točí, totiž buďto od levé k pravé, nebo naopak, avšak tak, že jedenkrát započatý směr za protější (opáčný) zaměnití, ani jím střídati se nemá; ačkoliv toto pravidlo není tak přísné, a tření výhradně jen k jedné straně jest dle náhledů mnohých cukrářů již dávno přemoženým stanoviskem. Třítí musí se předepsanou dobu vydatně a rychle, aniž se smí na chvíli zastaviti a pak opět pokračovati; taktéž ne ku konci volněji než bylo započato, což zvláště při dortech, nákypech a p. je důležité.

Třením sebe delším, ale zdlouhavým, jež se podobá více jen míchání, nebyl by účel dosažen, aby totiž do těsta hodně mnoho vzduchu vniklo, a tudíž celá práce, vzdor tomu že mnoho času bylo na ni vynaloženo, přece málo platná, poněvadž pak jídlo z toho upravované se jak náleží nezdaří. Proto raději třítí kratší dobu, ale vydatně, než-li jenom povrchně a loudavě, a za to také bez prospěchu.

Koná-li se tření na stole, nebo není-li dno u nádoby rovné, tu se podloží ve vícero složený šat, aby se mísa neotáčela, ani nedrkala.

Máslo tře se tak dlouho, až je jako vláčná hladká kaše a dělají se na něm bublinky. Pak teprv je utřené na ten stupeň, kdy je schopno spojití se dobře s ostatními přísadami, k. p. s celými vejci nebo jen se žloutky.

Každé do másla přidané vejce nebo žloutek musí se tak dlouho třítí, až se s ním úplně spojí, pak teprv se může přidati druhé a opět třítí, až i toto s máslem se spojilo. Takto každé jednotlivé vejce musí se zvlášť prve dobře s máslem spojití, až tam postupně všechny, mnoho li jich třeba, jsou vmíchána. Dvě neb více vajec najednou do másla přidávati se nesmí.

Doba tření, jak v předpisech je udána, počítá se teprv od onoho okamžiku, až všechna předepsaná vejce jsou do másla nebo cukru a vůbec všechny tam určené přísavky vmíchány, k. p. třeba se to půl hodiny, nebo hodinu; nesmí se tedy na to zapomenouti,

že postupně přidávání vajec do předepsané doby tření se nepočítá. Jedině při třených buchtách, kde se přidává vždy k. p. jeden žloutek a lžíce mouky a po každém přidání pět minut tře, činí výminku. Tu v každých 5 minutách přidá se žloutek a lžíce mouky a pak dále tře, a tak se přesně pokračuje, až je 12 žloutků vmícháno, a tření trvá v celku hodinu.

Vejsce třeba roztloukati prve nad nějakou jinou nádobou, aby snad nedopatřením neukáplu do másla něco třeba z vejce zkaženo, čímž by se všecko zkažilo.

Tře-li se máslo račí (z raků), nesmí se to dít příliš dlouho, poněvadž delším třením trati svou pěknou růžovou barvu. Proto co možná hned, jak se rozvojnalo a je hladké, přidává se k němu jedno vejce po druhém, a po každém chvílenku zamíchá, aby se dobře spojilo.

Vejsce na přidávání do másla nesmí býti studená, nač zvláště v zimě se musí hleděti, sice by máslo jimi stuhlo a pak v kousech po nich plavalo a se nespojilo. Proto v zimě sluší vejce na tuto potřebu dáti na chvílku do vlažné vody, aby se ohřála — Kdyby se to ale z nedopatření opominulo a následkem toho vejce s máslem se nespojovala, tu se postaví mísa tak se vším na teplé místo, nebo do vlažné vody a stále tam míchá, až se sražené rozpustí a máslo s vejci spojí, načež se mísa z vlažného místa přendá na obyčejné a tam dále tře.

Přidává-li se do toho tlučný prósátý cukr, nesmí se tam vsypati najednou, nýbrž znenáhla po troškách, a vždy teprv za chvílku za stálého tření; taktéž i potřebná mouka, jež musí býti povždy prve prosátá, aby v ní nebyly žmolky, nesmí se tam přidati všecka najednou; toliko jen některá těsta dortová činí výminku, do kterýchžto se dává mouka až v posledním okamžení, a pětou zlehka zamíchá, jak při dortech je udáno. — Stojí-li v předpisu, že se má při tření přidati trošku smetany, nebo rumu, vina, musí se tam přilévati jen pozvolna a za stálého tření.

Co ještě při tření jednotlivých těst zvláště se má pozorovati, jest při úpravě jich udáno. Jedině ještě dodávám, že, nechť třeme nebo mícháme cokoliv, nikdy se to nesmí dít v nádobě měděné pocínované, protože v takové delším třením dostane jídlo šedivou barvu; proto nejlépe tříti v nádobě buď hliněné nebo porcelánové.

Tření máku.

Mák dobře vyčištěný nebo i vypraný uvaří se buďto ve smetaně nebo mléce (obyčejně dává se dle míry tolik mléka co máku), potom vleje na hustý cedník, aby csákl, a na to dá do zvláštní

k tomu zřízené pánve jež se obecně pernicií nazývá. Pánev pak se postaví na lavici k samé zdi, anebo na židli k lenochu a kolennem přidrží, aby pevně stála, načež zvláštním na to již upraveným dřevem, tak zvaným trdýlkem, se v pernici kolem objíždí, ale opatrně, aby se nerozbila. Co se při tření na trdýlko a na stěny pánve nachytá, seškrabe se po chvilkách čistcu lžící na dno. Je-li mák sypký, povlaží se trochem smetany nebo mléka.

Takto se tře tak dlouho, až je jemný jako těsto, a na jazyku není celých zrněk znáti. Kdyby byl špatně uřfen, pak bývají v pečivu s ním viděti i také celé klíčky, jež při vaření máku byly z něho vypnuly, a mnohý by si snad potom mohl mysleti, že jsou to malí červíčkové.

Třetí mák ze sedě na zemi, jak se to někde dělává — není slušné.

Loupání a upravování mandlí, pistacií, ořechů a pinelek.

Potřebují-li se mandle i se šlupkou čili *neoloupané*, musí se prve čistým šatem otřít, neb i třeba omyti, je-li na nich mnoho prachu, načež se osuší a pak teprv dle předpisu upotřebí.

Na mnohou potřeba však musí býti mandle *oloupané*, za kteroužto příčinou se v čisté nezamaštěné nádobě horkou vodou spaří (blansují), jak udáno při spařování.

Je-li však dosti pokdy k tomu, jest lépe mandle namočit do studené vody na 12 hodin, pak se šlupka pěkně smekne a mandle zůstanou v chuti nezměněné, co při spaření není. — Jsou-li však mandle určeny na třený mandlový dort, jest lépe je opařiti, a to co možná v málo vodě a z čerstva, poněvadž kdyby nasákly vodou, byl by potom dort od nich sražený.

Někdy je potřeba *mandle utlouci*. Na tlučení jich bývá zvláštní kamenný hmoždíř s paličkou z hruškového dřeva; v domácnosti postačí na to hmoždíř mosazný.

Jak již při tlučení v hmoždíři bylo podotknuto, nemají se mandle na potřebu kuchařskou nikdy tlouci v hmoždíři železném. Kdo by však, k. p. z rozkazu lékaře, pro nemocného měl udělati mandlové mléko, a jiného hmoždíře neměl, než jen železný, může ovšem v takovémto mandle utlouci, ale ať o to dbá, aby byl hmoždíř dobře vyčištěn a mandle v něm dlouho nezůstaly, poněvadž by tam zčernaly, což sice zdraví neškodí, ale jest na ujmu úhlednosti. —

Při tlučení mandlí nemá se jich dáti do hmoždíře najednou

mnoho, poněvadž by se pro svou tučnost těžko tloukly, zvláště když musí býti utlučeny na kašičku. Při tom kropí se chvillemi buď troškou vody, nebo mléka, nebo bílku (dle toho jak v předpisu je udáno), aby nezolejovatěly, čili spíše aby olej v nich obsažený nežlukl. Na mandlové mléko kropí se vodou, na některé jídlo i mlékem; podotknouti však třeba, aby mandle před tlučením na vlhko byly povždy na půl hodiny vloženy do čerstvé vody.

Na některé pečivo je potřeba mandle utlouci za sucha; tu se však musí vždy prve ve vlahe troubě dobře usušiti, aby byly křehčí. Utlučeny se pak prosejí skrz cedník ne s velkými dírkami; avšak pečivo z mandlí za sucha tlučených není nikdy tak úhledné, jako z vlažených.

Tření mandlí. Na některé pečivo nestačí však mandle jen utlouci, nýbrž musí se utřítí, při čemž se vejce k nim přidávají. Na takovéto tření mají v některých domácnostech, jakož i cukráři, zvláštní do kulata vyhloubený kámen pevného a jemného zrna, k němuž přináleží dřevěné tvrdé trdýlko s držátkem přes 2 metry dlouhým. Někde v kuchyni na příhodném místě a v přiměřené výšce zašroubuje se nepohyblivý železný kroužek, nebo přibije se prkénko s vyříznutým kulatým otvorem, do něhož pak spodem prostrčí se hořejší díl držátka asi na půl a potom kámen na tření pod ně tak podstaví, že trdýlko na něm kolmo v prostřed stojí, ale vrchem vypadnouti ani skáceti se nemůže. Tímto strojem se tření mandlí velmi usnadní, protože i jen jednou rukou konati se může. *)

Když oloupané mandle dobře oschly, nesmí se navlažiti, nýbrž vysypou se na řechený kámen a trdýlkem zlehka roztlukou. Kdyby se hned z počátku při tření nebo tlučení navlažily, byly by pak okluzké, čímž by tato práce se stížila a nenechaly by se ani tak utřítí, aby mezi nimi kousky nepozůstaly. — Na utření 560 g takto roztlučených mandlí přimíchají se čtyry vejce, avšak ne na jednu, nýbrž po chvilkách za stálého tření. Když s prvním vejcem se nějakou chvíli třely, přídá se druhé a opět tře, potom se přimíchá třetí a zase nějakou dobu tře a konečně pak čtvrté vejce, načež pak mandle na velmi jemnou kaši se utrou.

Kdyby se mělo méně mandlí utřítí než 560 g, muselo by se k nim přimíchati poměrně také méně vajec, avšak tyto přídati k nim takéž na čtyrykrát. Poněvadž ale jest to těžké, jedno nebo dvě nebo tři vejce přídati na čtyrykrát, proto se potřebný počet vajec musí prve dohromady rozšlohati, pak na čtyry díly rozdělití, načež po čtvrtině právě tak k mandlím se přimíchávají, jako svrchu o celých vejcích je udáno. Někdy vlaží se mandle při tření místo vajec smetanou nebo bílkem, dle toho jak je předpis.

*) Takovýto přístroj s lehčím trdýlkem by se velmi dobře i na tření máku v pernici mohl potřebovati.

Strouhání mandlí koná se tak v pojednání o strouhání bylo udáno. Zbytky nedostrouhané se zlehka v hmoždíři utlukou a k strouhaným mandlím přidají. Nebo se takové zbytky jen trochu pokrájejí a na posypání koláčů upotřebí.

Poněvadž však strouhání na obyčejném struhadle je zdoluhavé a namáhavé, proto mají ve větších kuchyních a cukrářích zvláštní na to přístroje. Ve větší domácnosti by postačil následující: Prkénko asi 20 cm dlouhé a 9 cm široké opatří se po stranách též dvěma prkénky stojmo, na něž připevní se rovné plechové struhadlo, a nad toto ve žlábech pohyblivý truhlíček, kterýžto se mandlemi naplní a pak po struhadle sem tam pohybuje. Celý přístroj podobá se malým kružadlům na zelí, jen že je pod ním truhlíček, do něhož strouhané mandle padají.

Krájení mandlí koná se rozdílně:

Na drobno. Mandle oloupané, nebo se šlupkami (dle předpisu) dají se na čisté prkénko, na němž krajáčem (okrouhlým nožem), opatrně na drobno se pokrájejí, a potom skrz řídké sítko prosejí. Co se nepropadlo, krájí se opět a pak proseje.

Na nudličky. Každá mandle se rozpoltí na dvě ploché polovice, z kterýchž potom po délce ostrým nožem co možná tenké nudličky se krájí.

Na lupínky. Z plochých poloviček mandlí krájí se přes přídě poněkud šikmo tenké lističky.

Na poloušky. Mandle se rozpoltí na své přirozené polovičky, z nichžto složena jest. Jde-li toto rozpůlování těžko, mohou se před tím mandle vložiti na několik hodin do studené vody, čímž tato práce se usnadní.

Sušení mandlí. Někdy se také mandle, buďto celé nebo dle potřeby již pokrájené, dávají na čistém nezamaštěném plechu do trochu již prochládlé trouby do žlutava usušiti, při čemž se jimi často zamíchati musí.

Pražení mandlí. Krájené mandle anebo celé (dle předpisu) se s trochem prosátého cukru v novém čistém kastrolku do žluta upraží, při čemž se jimi neustále novou varečkou míchati musí.

Pistacie na potřebu kuchařskou taktéž prve se spaří, potom oloupají a vpouští hned do studené vody, načež se vyndají, osuší a dle potřeby na rozličný způsob krájí jako mandle.

Jádra lískových oříšků ze skořápek již vyndaná mají-li se oloupati, vloží se dříve asi na 24 hodin do studené vody, načež se pak vyberou, otrou a loupají. Potom se jako mandle buď utlukou nebo všelijak krájí.

Také se vyloupaná jádra z lískových ořechů dávají na čistý

plech a vsadí pak do horké trouby, kdež tak dlouho se nechají, až vrchní kůžička se nechá lehce šátem s nich setřítí.

Jádra s vlašských ořechů, dokud jsou ještě čerstvá a nezaschlá, zbaví se malým nožičkem vrchní nahořklé nedobré kůžičky; zaschlá jádra pak, aby se mohla oloupati, musí se prve jako mandle spařiti, nebo se namočí do mléka (podobně jako mandle do studené vody) a potom dle předpisu krájí a upotřebí.

Pinelky (pignoli) omyjí se a čistým šátem osuší, načež potom se krájí dle potřeby jako mandle. Má-li z nich býti ozdoba na kompot, vloží se do vřelé vody na tak dlouho, až se rozpuknou.

Ostatně jsou pinelky, jakož i pistacie a mandle co koření již skoro z mody.

Hrozinky (rozinky) a kaštany.

Rozinky malé omyjí se ve vlažné vodě, na to čistým šátem hned osuší a pak přeberou, totiž všechny štopky, kamínky atd. vyhledají a odstraní.

Nebo se i také takto čistí: Posypou se trochem mouky, potom rukama omnou, načež se dají na řídké sítko, aby štopky, které mnutím se olámaly, propadly, na to omyjí ve vlažné vodě a pak osuší.

Rozinky velké omyjí se jen ve studené vodě, protože by v teplé ztratily sladkost.

Mají-li se jádra čili pecičky z rozinek vyjmouti, koná se to obyčejně čistým špičatým dřívkem nebo špičkovací jehlou, ale opatrně, aby rozinky zůstaly v celosti.

Kaštany loupají se takto: Buďto se z nich kousek vrchní hnědé slupky odřízne, anebo tato jen křížem prořízne — několik kaštanů pak mezi nimi se nechá v celosti, aniž by se byly nařizly. Potom se dají všechny buďto do dirkované pánve a praží na prudším ohni, nebo se kladou na plech a vsadí do horké trouby. Když pak ty kaštany, které nebyly nařiznuty, počnou pukati a praskati, jest to znamením, že i ostatní jsou dost upraženy, načež hned se vyndají a oloupají.

Nebo se svrchní hnědá slupka hned za syrova nožem oloupá, načež se kaštany vloží do vařící vody a přikryté několik minut tam ponechají, až spodní žlutá kůžička se odedme (odfoukne) a šátem setřítí nechá.

Nebo se s vrchní hnědé slupky oloupané kaštany polejí vařící vodou a nechají var přejít, potom ocedí, studenou vodou propláchnou

a na to se spodní žluté kůžičky oloupají a hned dávají do studené vody, z níž za pár minut se vyndají, šatem osuší a pak dále dle předpisu upravují.

Nebo dají se ořené, ale neoloupané kašany, tak jak jsou i s vrchní slupkou do vařící vody a vaří 5 minut, potom vrchní i spodní kůže oloupe a kladou pak do studené vody, odkudž za chvíli se vyndají a nechají okapat.

Olivy.

Olivy jsou ovoce krásně zelené, jež chová uvnitř pecku, podobnou jako datle. Přivázejí se k nám z teplejších krajín obyčejně již naložené v skleněných nádobách.

Olivy v celosti nakládají se do slané vody. Chceme-li je zbaviti pecek, musí se všecko maso z nich až na pecku okrájati. Okrajovati počnou se od hůry, a sice do kola jako do šneku nebo-li šroubu, na ten způsob jako se loupá slupka s jablák, avšak tak, aby všecko okrájené maso zůstalo pohromadě v celosti, načež zase tak do kola se stočí, jakoby oliva byla celá. Potom se vloží na několik minut do horké vody a nechají spařit, na to pak studenou vodou propláchnou a dobře osuší. Takto dávají se k míšeninkám.

Chceme-li jich upotřebiti k studeným jídlům, k. p. na saláty, mohou se olivy tak jak jsou oloupany, spařeny a osáknuty do vnitř naplniti sekanými sardelmi a kaprlemi.

Při naplňování musí se toho dbáti, aby olivy co možná původní podobu zachovaly, a proto třeba k tomu dovést ruky. Kdo by si toho však netroufal dovésti, nechť sobě raději koupí olivy již upravené v oleji naložené.

Na některou potřebu, k. p. vykládání formy na paštiky, naplňují se olivy také sekaninou z kuřat, jež se do nich obyčejně skrz papírový kornout vtlačí; pak ale musí se prve spařit, chvíli povařit, studenou vodou propláchnout a teprv nadívat.

Úprava cukru pro kuchyň.

Kde se více vaří, má býti v zásobě cukr rozličně upravený, jako: prosátý, veňavý, cukrová krupice a cukr na hrubo utlučený čili cukrové kroupky, a konečně ještě něco cukru vyčištěného.

Prosévání tlučeného cukru.

Všeobecná pravidla o tlučení jsou udána při tlučení v hmoždíři.

Utlučený cukr proseje se skrz husté sítko; co propadne jest tak zvaný prosátý cukr (cukrová moučka). Tento musí býti velmi

jemný jako mouka, zvláště má-li se upotřebiti na dělání ledu, poněvadž by jinak byl krupičkovatý a takový se nižádným třením více nenapraví. Cukrovou moučku prodávají také obchodníci — nať při koupi ji hleděti třeba, jest udáno při kupování cukru.

Na prosévání cukru mají někde i sítko hedvábná. Co skrz sítko nepropadlo, přendá se na jiné o něco málo řidší sítko a opět prosévá, a co propadne jmenuje se cukrová krupice. Co na sítku zůstalo, proseje se ještě skrz řidší sítko a takto se nabude tak zvaných cukrových kroupek, jež mají míti velikost semence. Těchto je sice málo kdy potřeba, ale přece dobře alespoň něco jich chovati v zásobě.

Cukrová krupice, jakož i kroupky nechají se buď jen bílé, nebo se i také rozličně barví a potom upotřebují na posypávání některých cukrovinek, aby byly úhlednější.

Také se rozkrajují zavažené vlaské ořechy a angelika na tak velké kousky jako jsou kroupky z cukru, s nimiž pak se míchají a na posypání cukrovinek a na ozdobu dortů potřebují.

Ve velkých kuchyních mají na prosévání cukru, aby se ho mnoho nerozprášilo, zvláštní, spodem i vrchem víčkem z pergamenu uzavřený bubínek, do něhož vloženo jest v přiměřené vzdálenosti vícero sítěk nestejně hustých. Vrchní sítko, na nějž se utlučený cukr dává, má větší dírký, pod tímto je sítko s menšími dírkami a konečně vespod husté sítko na cukr jemný. Takto o třech sítích sestaven jest bubínek jednoduchý; lepší však jest nejméně se čtyřmi sítěmi rozdílné houštky, poněvadž v takovém se docílí vícero druhů cukru hrubšího, od velikosti semence až k jemnému písku.

Oukráři mají na cukr zvláštní mlýnek, na němž velmi jemně se umele, což ani tím nejlepším proséváním se nedokáže, a mimo to i na čase se takto velmi mnoho ušetří.

Při prosévání cukrové moučky musí se na to hleděti, aby na sítku nebylo snad něco mouky z obilí nebo škrobu, poněvadž cukr prosátý s dost malou přísadou mouky se více ku každé potřebě nehodí.

Cukr na cukrovou krupici, jakož i na kroupky nemá se vlastně v hmoždíři tlouci, poněvadž takto jednotlivé krystaly se rozbíjí a tudíž všeho lesku pozbudou. Proto pro zvláštní příležitosti by se na takovouto potřebu cukr měl drobně nasekat, a potom čistým kladívkem co možná opatrně rozmačkat, aby lesknutí svého nepozbyl. Potom se proseje na obyčejný způsob a každý druh zvlášť v dobře vysušených sklenicích uschová.

Na takovouto potřebu hodí se nejlépe cukr ze špičky homole, poněvadž jest tam nejtvrďší.

Málo která hospodyňka snad ví, že utlučený cukr není více

tak sladký jako v celosti, a osladí-li se určitá část vody jistou váhou cukru v celosti a taková též část vody stejnou váhou cukru utlučeného, že bude prvnější vždy sladší. Odborníci vysvětlují to tím, že při tlučení cukru mění se některé částky jeho ve škrob nebo gumu, čímž rozdíl v sladkosti jeho povstává.

Barvení cukrové krupice a kroupek.

Dle předcházejícího navedení upravená krupice nebo kroupky rozprostrou se na čistý papír. Na to se omočí buď štětička nebo peření na brku do patřičné barvy a tímtež pak po krupici sem tam se smývá a míchá, až cukr od barvy trochu zvlhne; nesmí se však namočit mnoho, sice by se rozpustil. Potom se opět rozprostře a na teplo suší, při čemž se častěji zamíchati musí; na rychle suší se v troubě, ale vždy jest lépe sušiti jej na vzduchu. Když uschnul, barví se na právě udaný způsob opět a zase dá schnouti. Takto se to opakuje kolikrát potřeba, až cukr je náležitě zbarven.

Má-li býti cukr do světla zbarven, přileje se do barvy něco vody; má-li však býti do tmava zbarven, tedy se barva vodou nerozředuje. Též i drobný cukr lze barviti, ale musí se po usušení opět utlouci a prosáti, protože se sbaluje.

Cukr vonný.

Tluče-li se spolu s cukrem buďto kousek vanilky nebo jiného příslušného koření, je z toho pak tak zvaný cukr vonný. a dle toho, jaké koření se k němu při tlučení přidalo, dostává potom i jméno, k. p. vaniliový cukr atd.

Kde se více vaří, má býti též trochu takového vonného cukru v zásobě, kterýžto dobře v skleněné nádobě zandán se uschovává, aby nezvětral. Takovýto cukr dodává všelikým jídlům jemnější chuti. Připravuje se takto:

Citronový a pomerančový cukr. Vezme se celý pomeranč nebo citron a vrchní jejich kůra ostrouhá se o přiměřeně velký kus cukru, až se jí zbarví. Kůru třeba ostrouhati jen povrchně, poněvadž spodnější bílá kůrka jest hořká a kdyby i tato se ostrouhala, pak by cukr zhořkl a nebyl k potřebě. Když se cukr kůrou poněkud zbarvil, oškrabe se nožem na talířek a na to otírá se dále, a tak se pokračuje, až celý citron nebo pomeranč je ostrouhán. Seškrabaný cukr rozestře se potom na papír a zvolna v troubě usuší. Nyní se k němu přidá ještě bílého cukru, a sice na jeden otřený pomeranč nebo citron, aby ho bylo v celku (i s tím seškrabaným) 70 gramů a pak dohromady se to utluče, proseje a v dobře zandané skleněné láhvičce uschová.

Na vonné věci, k. p. vonný cukr, tlučené koření, jsou výhodné láhvičky se skleněnými zátkami k zašroubování, jako mají v lékárnách.

Vaniliový cukr. Vanilka pokrájí se na čistém prkénku drobně na nudličky. Potom se dá do mosazného hmoždíře a přidá k ní kousek cukru a tluče. Vanilka tluče se vůbec velmi těžko, proto se k ní nesmí přidati najednou velký kus cukru. Když dle možnosti se s cukrem utloukla, přidá se ještě kousek cukru a tluče dále. Potom se to proseje skrz husté sítko, a co nepropadlo, tluče se opět s kouskem cukru, pak zase proseje, a tak dlouho se to opakuje, až všecka vanilka je prosáta. Na jeden lusk jemné vanilky brává se obyčejně 10 g cukru. Takový cukr se pak velmi dobře zandáný uschová, aby nevyčpěl.

Má-li se však vanilkový cukr potřebovati na posypání koláčů, tu se dá vanilky jen malý kousek, aby cukr od ní dostal toliko jen nádech vůně. Velmi se odporoučí nedotlučenou vanilku v cukru ponechati a neprosívati; takto je pak cukr silnější vůně.

Skořicový cukr též tak se tluče jako vaniliový, toliko s tím rozdílem, že se skořice utluče nejprve samotná v hmoždíři, načež teprv se k ní cukr po kouscích přidává, s ní ještě tluče a pak proseje. Na takovouto potřebu je nejlepší jemná skořice ceylonská. Na 20 g skořice přijde 80 g cukru, jež náležitě spolu utlučené a pak prosáté v dobře zandané nádobě se uloží.

Kávoový a čajový cukr. Uvaří se asi čtyři lžíce velmi silné černé kávy; touto se pak zlehka a pozorně navlaží 140 g cukru a na to v horké troubě usuší. Potom se utluče, proseje a v dobře zandané nádobě uschová; nesmí se však na něj při sušení zapomenouti, aby vůně neunikla, nýbrž hned tlouci a uložit.

Takto dělá se i *cukr čajový*.

Cukr s pomerančovým květem. Květy pomerančové rozvité očistí se od šlopek a kalichů, pak rozprostrou na papír a v troubě trochu usuší, načež hned ještě za tepla se s cukrem utloukou. Na 70 g cukru brává se půl kávového šálku květů pomerančových; má-li býti silnější vůně, dává se na totéž množství květů třeba jen 50 g cukru.

Cukr růžový. Vezme se kousek cukru v celosti (asi 70 g) a nakape na něj po všech stranách — ne jenom na jediné místo — asi sedm neb osm kapek růžového oleje, načež se dá do teplé trouby trochu osušit. Potom se utluče, proseje a pak velmi dobře zandáný uloží.

Na tento způsob lze upravit pomocí olejů cukr rozličné vůně, k. p. resedový, fialkový atd. a dle vůle nakapati oleje buď více nebo méně.

Čištění cukru.

V cukrovarech se cukr nikdy tak nečistí čili nerafinuje, aby byl zbaven úplně všeho kalu — a ve způsobě této, třeba nebyl úplně vyčištěn, stačí na mnohou potřebu v kuchyni. Na některá jídla však, k. p. na čisté křišťálové rosoliny, musí býti cukr úplně čistý, a poněvadž takový z továrny se nedostane, proto ještě v kuchyni třeba jej přečistiti. Toto přečišťování děje se vařením, a velmi mnoho na tom záleží, jaký druh cukru vyčistiti máme.

Nejjemnější třikrát rafinovaný cukr jest tak zvaný kanárský. Tento obsahuje pouze velmi málo kalu, a skoro jen v medicíně jako přísada k lékům se potřebuje; jest však příliš drahý a proto v kuchyni se ho zřídka užívá. Méně čistý cukr jmenuje se melis a konečně jest ještě tak zvaný lomen, kterýžto nejvíce kalu obsahuje.

Jsou některé hospodyně, jež důtklivě varují, aby se na maohá jídla, jmenovitě pak na zavařeniny, nikdy nebral cukr vyráběný ze řepy, nýbrž povždy jen z cukrové třtiny. Avšak časy, kdy se k nám z daleké Indie pravý cukr třtinový dovážel, již na dobro pominuly, a nemusíme zajisté na to naříkati, že takový nyní u nás ani koupiti nelze; spíše máme příčiny se z toho těšiti, že alespoň v této věci se nám podařilo vymknouti se z ciziny. Jenom v Anglii mají pravý cukr třtinový co výrobek ze svých zámořských osad; u nás pak nyní patří v obchodě k největším vzácnostem, jelikož docela domácím cukru ze řepy ustoupiti musel. Výroba cukru koná se nyní v našich cukrovarech s takovou dokonalostí, že se třtinovému zcela vyrovná, ano co do čistoty jej i předčí, čehož důkazem jest to, že v našem domácím cukru v homolích se nikdy nenalezají malí červíčkové, tak zvané roztoči cukrové, kadežto v třtinovém to nebývalo právě nic neobyčejného a jistým znamením, že nebyl dobře vyčištěn. Nechť tedy každá hospodyně v naší milé vlasti se vzdá té myšlénky, že na její výslovnou žádost pravý cukr třtinový obdrží, byť by kupec sebe více svou ctí se dokládal, že jiný cukr ani na skladě nemá, než zámořský.

Na potřebu v kuchyni se obvykle jen melis vaří a čistí. Kde se takový přečišťovaný cukr častěji potřebuje, tu jest lépe chovati ho něco v zásobě, než-li na každou jednotlivou potřebu zvlášť jej vařiti.

Cukráři vaří obvyčné cukr v měděných nepocínovaných páních, dlouhými držadly a habítkou k vylévání opatřených. Na vaření cukru mohou se takové nádoby dobře potřebovati, poněvadž se při tom žádný zelený rez netvoří, ani nevezme cukr od nich žádnou příchut, byť by se v nich třeba léta nechal. V domácnosti koná se tato práce v čistém, novém, nejlépe železném emailovaném kastrolu.

Do pánve dá se k. p. 6 kg nasekaného cukru. Pak se vezmou

8 litry čerstvé, pokud možná měkké vody a rozšlehá v ní celý bílek z jednoho vejce (nebo i dva), ovšem čerstvý, poněvadž zastaralý by celou práci zkazil. Je-li cukr špatnější brává se na 2 kg cukru vždy 1 bílek. Není-li však čisté říční nebo dešťové vody, zvaří se na to potřebné množství studničné vody, kterážto se pak nechá vystydnouti a ustátí, aby vápenité části ke dnu padly, načež čistá s vrchu se sleje, jež má zcela vlastnosti měkké vody a proto na to dobře potřebovati může. — Takto s bílkem smíchanou vodou kropí a vlaží se pak cukr poznenáhla, čímž rychle se rozpustí. Kdyby se však najednou všechna voda na něj nalila, tedy se cukr těžko a dlouho nerozpouští, poněvadž vzduch v něm obsažený nemůže uprchnouti, ani voda na jeho místo vniknouti, což vědět a dle toho se zachovati jest s prospěchem zvláště tenkrát, když není časem ani kdy dlouho čekati, než se cukr dobře rozpustí. *)

Má-li se cukr méně čistý převářeti, musí se vzíti i více vody než 8 litry. Na čistý, jemný cukr nepřimíchává se do vody buď žádný bílek, nebo jen zcela málo. Je-li určen na zaváření ovoce, nesmí se nikdy přidávati žádný bílek; na tuto potřebu jest nejlépe vzíti cukr dobře rafinovaný.

Když se cukr zcela rozpustil, vleje se pak na něj ostatní a bílkem smíchaná voda a postaví na kraj plotny, kdež zvolna se ohřívá, při čemž několikráte opěnovačkou se jím zamíchá, aby prve než přijde do varu úplně s přilitou vodou se spojil, načež teprv se dá na větší oheň. Cukr dobře rafinovaný, k němuž žádný bílek se nepřidal, procedí se po úplném rozpuštění skrz ubrousek a teprv dá na oheň vařit.

Kdyby cukr dříve se počal vařiti, než se rozpustil, pak již nikdy tak dobře se nerozpustí, a od tohoto nerozpuštěného cukru pokazí se pak i ostatní, že do zásoby uložen nezůstane rozpuštěný a tekutý, nýbrž zkrupkovatí a konečně stvrdne.

Když pak se cukr počne vařiti, tu se jím již více míchati nesmí, poněvadž tím velmi snadno stvrdne.

Ve varu vystoupí cukr velmi vysoko v nádobě, a aby nepřekypěl, odtáhne se poněkud s ohně a vleje do něho asi $\frac{1}{4}$ litru studené vody, čímž okamžitě spadne. Toto polítí studenou vodou jmenuje se „ohroziti“ a koná se proto, že potom pěna (kal) lépe na povrch cukru vystoupí a může se sebrati, načež dá se zase cukr na oheň. Voda musí se liti do cukru vždy na to místo, kde se nejvíce vaří (vře). Na ohrožování cukru musí býti pohotově asi 2 litry studené měkké vody. Za malou chvílku však cukr zase vystoupí

*) Totéž platí i také o slazení některých jídel cukrem, k. p. kávy. Hodí-li se kus cukru do ní najednou, tu se mnohem později rozpustí, než když posuzná se tam na lžici potápí, poněvadž takto vzduch může volně uniknouti, načež teprv na jeho místo tekutina vnikne.

a proto opět se na něj asi čtvrt litru vody naleje a zase pěna sebere.

A když potom opět do výše vystoupí, přileje se do něho po třetí ještě $\frac{1}{4}$ litru vody, načež kastrol s cukrem se s plotny vezme a čistě ještě odpění.

Převáření cukru musí se diti rychle: čím čerstvěji se vaří, tím je čistší a jasnější. Proto také oheň musí býti přiměřeně dobrý — ne však příliš prudký — mimo to i stále stejný, poněvadž cukr, kdyby se k posledu volněji vařil, potom snadno stvrdne.

Na takovéto vaření hodí se v obyčejné domácnosti dobře plotna a kolem k vyndávání; cukráři pak a ve větších kuchyních mají na to zvláštní kamínka, v nichžto se nechá stejnoměrné teplo snadno udržeti. Topí se v nich uhlím z měkkého dříví, a nebo je-li třeba většího horka a má-li déle držeti — tedy uhlím bukovým.

Kdyby se převářel cukr špatnějšího druhu, musí se ohroziti vždy trochem více vody než udáno, aby zůstal řídký a tek lže jako voda — jinak by potřebným delším vařením brzo zhoastnul a tím i při sbírání pěny by ho mnoho odpadlo.

Kdyby bylo se obávati, že cukr při stoupání překypí, vpustí se do něho kousek dobrého másla as velikosti hrachu, čímž překypění se zabrání.

Kousek másla však dává se jen tenkrát, když je toho nevyhnutelná potřeba; lépe jest cukr převářeti ve větší nádobě, aby mohla býti neplná, a dáti dobře pozor.

Při vystupování a klesání cukru přichytí se ho vždy něco na strany kastrolu, což se tak nechati nesmí, a proto takový cukr musí se buď čistým kartáčkem nebo mokrou vyždímanou houbou otírat, aby se neutvořil škraloup, od něhož by pak snadno i ostatní cukr se zkazil, zkalil a stvrdnul. Mimo to i také takový po stranách nádoby usazený cukr horkem zhnědne a od tohoto by pak i ostatní cukr dostal tmavou barvu. Po každém otírání houbou musí se tato v čisté horké vodě vymačkat, aby byla na podruhé čistá a pohotově.

Když se cukr s ohně odstavil, tu vystoupí ještě ostatní sraženiný bílek na povrch a plove tam v kouscích jako šum. Bílek totiž má tu vlastnost, že se srazí, když se přes 60° R zahřeje.

Této jeho vlastnosti používá se v kuchyni s prospěchem na čištění cukru a rosolin. Proto, jak šhora udáno, rozšlehán byl s vodou bílek, až se s ní úplně spojil, a v této pak cukr teprv rozpuštěn. Když pak takováto bílkem naskrz promíchaná a prosto upená tekutina na ohni se zahřeje, tu se bílek srazí a při tom všechny kalné, v tekutině obažené částky v sraženinu svou jako zam-

kne, a pak v kousecích na povrch jako šum vyplave, kterýž velmi snadno nechá se sebrati, načež čistá tekutina se objeví. — Šum tento čili pěna se čistě s cukru sebere buď až na konci, když již s ohně se vzal, vaří-li se totiž cukr pěkný, dobře rafinovaný — nebo i také z části mezi převážením, jak bylo shora udáno, a ku konci pak teprv úplně.

Aby se pěna lépe oddělila a na povrch vystoupila, přikapává se i také někdy ku kalnějšímu cukru trochu citronové šťávy, ale teprv až ku konci vaření.

Potom se cukr ještě skrz plstěný pytlík, nebo skrz čistý v horké vodě omočený a vyždímaný ubrousek procedí do čisté nádoby nebo do nového kamenného hrnku, a když vystydl, pováže a k další potřebě uloží.

Má-li se na několik týdnů uložit, drží se nejlépe v láhvích dobře zátkou zandaných, nač zvláště dbáti třeba, vaří-li se ho více do zásoby, aby se ze všeho na potřebu nebralo.

Takto se cukr vyčistí, že vypadá jako křišťál, a dle toho, jaký se na převážení vzal, jest buď zcela bílý nebo poněkud do žlutava zbarvený.

Přečištěný cukr je vždy vhodný, je-li po ruce, a potřebuje se na rosoliny, mražené, krémy, nápoje, na zaváření ovoce atd. Kdyby se však vařil s více vody, tak že by byl řidší, nedrží tak dlouho, ale počne brzo kysati.

Pak-li ale v některé domácnosti málo kdy taková jídla by se upravovala, k nimž by přečištěného cukru bylo potřeba, tu se ovšem do zásoby nečistí. Je-li ho někdy něco potřeba, tedy se ho přečistí jen tolik, co pro okamžitou potřebu stačí. Pak dle váhy cukru dá se vody a bílku, mnoho-li dle poměru, jak shora udán, vypadne a i přiměřeně málem vody se ohrožuje.

Pěna s cukru sebraná rozředí se trochem vody, v níž něco málo bílku se ještě rozmíchalo, načež se povaří a hned za horka procedí. Tento z pěny vyloučený cukr může se smíchati s lihem (spiritusem), nalíti pak k. p. na víšně a upotřebiti takto na rosolky.

Nebo když je již procezen, může se ještě povařiti o něco déle, až zhoustne, načež libovolně hned se upotřebí, poněvadž déle držeti se nenechá.

Dá-li se na rozpouštění a převážení cukru místo vody vinný bílý ocet, jmenuje se potom „kyselý cukr“ (Oxysaccharum), kterýžto se pak potřebuje na zaváření ovoce.

Vaření cukru do rozličných stupňů.

Když cukr, jak udáno, byl vyčištěn, pak se může vařiti ještě dále, a sice do sedmery rozličných stupňů, jež dobře věděti rozoznati je při vaření podmínkou velmi důležitou a potřebnou, poněvadž jich v kuchyni také na rozličné potřeby rozdílné se užívá.

Toto vaření cukru není pro začátečníci nic lehkého: vyžaduje vedle zralého přemýšlení také napnuté pozornosti, nať ani zkušený kuchař nesmí pozapomenouti, poněvadž přechod od jednoho stupně k druhému rychle pokračuje, a to zvláště při poslednějších stupních, kdy se cukr při nedostatečné pozornosti rád připálí.

Při této práci třeba jest se řídit dle následujících pravidel:

Potřebná část cukru buď se vyčistí, anebo, chová-li se přečištěný cukr (k němuž však nesmí býti přikapána citronová šťáva, jak při čištění je udáno) v zásobě, vezme se ho z této, mnoho-li třeba a dá pak vařit. Když přijde do varu, pokropí se chvilkami troškou studené vody, čili ohrozí se, což se ale činí toliko jen z počátku, prve než se počnou stupně zkoušeti, později však při sebe delším vaření více opakovati nesmí.

Když se takto cukr několik minut vařil, ponoří se do něho čistá, ani dost málo nezamaštěná opěnovačka, čili sběračka s nepřilíši velkými dírkami (nejlépe jen na tuto potřebu uložená), načež se vyndá, aniž by se smělo cukrem zamíchati tak že platí pravidlo po celou dobu vaření, že se opěnovačka ve vařícím cukru jen smočí, vyzvedne a tento pak zkouší. — Těče-li cukr s opěnovačky široce dolů, totiž v širokých, těžkých kapkách, jest to první stupeň čili chumáč (Sucre á la nappe).

Na to se nechá cukr několik minut dále vařiti, načež opěnovačka se v něm omočí, vyzvedne, a táhne-li se od ní nitka, na jejímž konci jest malá kapička, kterážto ale upadne a nitka se stáhne zpět: tu jest to druhý stupeň, tak zvaná malá perla (Sucre lissé).

Tentýž stupeň může se zkoušeti také takto: Omočí se ve vařícím cukru prst, načež pak palec se k němu přiloží, a když potom oba prsty asi na jeden centimetr od sebe zvolna se vzdálí, tu táhne se mezi nimi malá nitka, aniž by se hned přetrhla.

Když pak se cukr dále chvilku vaří a potom opěnovačka v něm omočí a vyzvedne, a táhne-li se od ní nitka delší a kapka na ní déle viseti zůstane a zpět do cukru nepadne — jest to třetí stupeň čili velká perla (Sucre perle). Tento stupeň může se zkoumati taktéž jako předešlý mezi prsty, když totiž mezi nimi se táhne delší nitka, aniž by se přetrhla.

Nechá-li se cukr na to ještě chvílku vařit, zkouší se dále takto: Opěnovačka se v něm omočí, načež, když poněkud okapala, se do ní foukne, a tvoří-li se následkem toho s druhé strany skrz dírký její malé bublinky, z nichž některé i odletují — jest to čtvrtý stupeň čili malý puchýř (Sucre soufflé).

Vaří-li se cukr potom ještě několik minut a opěnovačka se pak v něm omočí, a jako předešle udáno se do ní foukne, tu, tvoří-li se s druhé strany bublinky as velikosti hrachu a odletují — tenkrát vstupuje var cukru do pátého stupně čili na velký puchýř (Sucre á la plume).

Zkušený kuchař pozná již dle vystupujících bublinek, dle jasnější barvy, jakož i dle houšky a vůbec z celé proměny vařícího se cukru, že vstoupil do pátého stupně čili na velký puchýř.

Začátečnice však musí často zkoušeti a opěnovačku v cukru omáčet, aby seznala, zda-li žádaný stupeň varu již nenastal, přičemž však třeba velmi se míti na pozor, aby se cukrem nezamíchalo.

Mimo to se musí i také všechen po stranách nádoby při varu se usazující cukr pilně houbou stírat, aby do ostatního zpět nepřišel.

Z pátého stupně pak vstupuje var cukru do šestého čili na tak zvaný „lom“ (Sucre au cassé). — To se stává na více nebo méně prudkém ohni buďto dříve nebo později. Proto musí se nyní na cukr dáti velmi pozor, aby se pravý okamžik nepromedlal, poněvadž hned na to mění se cukr v karamel.

Zvláště nyní se musí po stranách nádoby se usazující cukr pilně houbou stírat, aby ani nesežloul ani nestvrdnul. — Mimo to musí býti pohotově nádobka s čistou studenou vodou a v ní několik čistých dřívěk. Na zkoušku, zda-li var cukru již k šestému stupni dospěl, vyndá se jedno dřívko z vody, poněkud oklepne, ale neotírá, a pak hned vstříčí do vařícího cukru asi na palec hluboko a zčerstva zase nazpět do studené vody přendá. Tam musí cukr okamžitě stvrdnouti, a přiložíme-li ucho k nádobce, uslyšíme lupání a praskání. Když pak dřívko se z vody vyndá, musí cukr na něm býti křehký jako sklo a při sejímání s něho praskati, a kousne-li se do něho, nesmí se na zuby lepiti.

Místo dřívka zkoušejí kuchaři také cukr na šestý stupeň toliko jenom prstem. Podrží totiž prst nějakou chvíli ve studené vodě a pak honem ho vstříčí do vařícího cukru a zase rychle zpět do studené vody. Takto ucítí se lupání a praskání cukru na prstu, a kousne-li se do něho, pozná se tento stupeň lépe než na dřívku.

Var cukru do šestého stupně musí se často zkoumati, aby se ani nepřevařil, ani nebyl málo, poněvadž potom cukroví z takto slabě vařeného cukru jest lepkavé*).

Chceme-li přidati k tomuto cukru trošku citronové šťávy, musí se to státi mezi pátým a šestým stupněm — ani dřív ani později ne. Pokape se totiž cukr vrchem citronovou šťávou, nesmí však jím ani dost málo zamíchati. Též třeba se míti při tom velmi na pozor, aby žádné jadýrko z citronu do cukru nepadlo, a proto nejlépe zacezovati citronem skrz cedník.

Z cukru na šestý stupeň náležitě zvařeného dělají se květiny všelikých barev, přilepují jím ozdoby na dorty a opřádají všelijaká jídla.

Nechá-li se cukr na šestý stupeň zvařený dále vařiti, tu počne se barviti a voněti, a tím nastupuje již sedmý stupeň (karamel).

Nyní třeba dáti velmi pozor, aby se nespálil, a proto jak počne hnědnouti musí se vzíti s chuť a trochu zamíchati, aby byl všude stejný, pěkné granátové barvy. Na to přileje se k němu opatrně vřelá voda, dle množství cukru více nebo méně, z pravidla tolik vody, aby cukr takto rozředěný tek lžice jako voda, a pak se ještě chvilku dá vařit, až dosáhne houštky třetího stupně čili na velkou perlu. Potom teprv se dle předpisu potřebuje, anebo může uložiti do zásoby.

Nepotřebuje-li se hned tak zvařený, musí se nádoba s ním omočiti na chvilku ve studené vodě, aby se dno ochladilo, a cukr dále nepálil.

Obyčejně se však velká zásoba tohoto cukru nedělá, poněvadž se v kuchyni potřebuje jen jako barvivo, aby se jím některé pokrmy, omáčky, jakož i tekutiny do hněda zbarvily, nač dle potřeby všude v této knize upozorněno jest.

*) V některých kuchyních rozeznávají ještě dva stupně, než se přijde k lomu a zkouší je takto:

Když cukr dospěl k pátému stupni, vaří jej ještě chvilku, načež omočí palec a ukazováček ve studené vodě (jak udáno výše při lomu), pak rychle je vstrčí do cukru a spěšně zase do vody. Nechá-li se cukr mezi prsty baliti do kuličky, jmenují tento stupeň po francouzsku „le boule“ (kule), a hustoměr ukazuje při něm 44° (viz níže měření cukru při vaření). — Když pak ještě chvilku cukr se vaří a na to opět jako předešle prsty zkouší, nenechá se více do kuličky baliti, nýbrž mezi nimi tvrdne a při kounutí do něho lepí trochu na zuby — tu jest to tak zvaný malý lom (petit cassé), při němž hustoměr již neukazuje, načež teprv vetoupi do lomu, jak svrchu udáno při šestém stupni obyčejného sváření.

V malé domácnosti dělá se pálený cukr jednodušeji takto : Kousek cukru dle potřeby přiměřeně velký dá se na rendlík, pokropí trochou vody, aby se dobře rozpustil.

Potom se dá vařit, při čemž se jím zamíchati nesmí, sice by stvrdnul. Když pak od některé strany začíná se barvit, tu teprv se jím zamíchá, aby byl všude stejný a se nepřipálil. Jakmile dosáhl žádané barvy, přileje se k němu trošku vody, čímž poněkud stvrdne, a proto ještě maličko se potom nechá povařit, až se opět rozpustí, a pak teprv dále upotřebí.

Vařením promění cukr svou podobu a pobude spolu i schopnost ku krystalisování; přidaná k němu voda slouží toliko co rozpustidlo, ale při vaření stále se vypařuje a od stupně ke stupni jí ubývá, až se všecka vypaří a z cukru se utvoří přismáhlá hmota, od nížto právě karamel má svou hnědou barvu, dle potřeby od světlo — až do tmavohnědé ve všech možných odstínech. Potřebuje se k. p. na Crémy a pod. — světlehnědý; na omáčky tmavé, k. p. zvířinové — tmavohnědý, barvy granátové.

Nechá-li se cukr na rhu ještě déle, utvoří se z něho černá, velmi hořká hmota, tak zvaná essencia bina, jež se může přidávati k ptáčkům na hořko strojeným, zvláště nechceme-li tak příliš černou jísku dělati. Kde častěji ptáčky na hořko upravují, může býti takového do černá přismáhlého cukru něco v zásobě; musí se však k omáčkám přidávati velmi opatrně, aby od něho příliš nezhořkly.

Kdo by sobě zkoušky při vaření cukru do rozličných stupňů usnadniti chtěl, nechť sobě zaopatří zvláštní na to zřízený nástroj, tak zvaný hustoměr.

Jest to uzavřený skleněný cylindr (podobný teploměru na koupání), opatřený na jednom konci dvěma kulemi nad sebou, z nichž spodní naplněna jest rtutí, hořejší pak prázdná, ale prodloužená v trubici, v níž jest stopnice (škála), rozdělená na 47—50 stupňů. Ponoří-li se hustoměr do vody, ukazuje 0°; při vaření cukru pak ukazuje svrchu udané stupně takto :

I. stupeň čili chumáč	ukazuje na 20°
II. stupeň čili malá perla	" " 33°—34°
III. stupeň čili velká perla	" " 36°
IV. stupeň čili malý puchýř	" " 39°—40°
V. stupeň čili velký puchýř	" " 41°

Šestý stupeň však hustoměrem zkoušeti nelze, a tudíž jest pak kuchařka odkázána jen na shora udané známky, dle nichž pravá houštka cukru se poznává, totiž že dostoupil šestého stupně.

Nástrojem tímto koná se zkouška takto: Cukr totiž s ohně se odstaví a vyčká až var jeho se usadí, načež, když ještě pěna s povrchu se odfoukla, vpustí se tam jmenovaný nástroj, nechá chvílku na cukru plovat, a dle toho jak hluboko vlastní tíží do cukru zapadl, což na škále je viděti pozná se stupeň houštky jeho. Ukazuje-li škála nižší stupeň než potřeba. tu se cukr vaří o chvílku ještě déle a pak opět hustoměrem zkouší.

Kdyby ale potřebný stupeň se promeškal a při zkoušce, k. p. místo na velkou perlu, ukazoval by již na malý puchýř, tu se musí do cukru přidati troška vřelé vody, čímž zřídne, načež pak chvílku se povadí a potom znova zkouší.

Při úpravě některých mraženin, jež se mají dávat do formy, dělá takovýto hustoměr výborné služby. Mnoho na tom záleží, aby směs dle předpisu na takové mraženiny upravená, prve než se dá zmrznout, měla dostatečně cukru. Na seznání toho vpustí se do ní hustoměr, a ukazuje-li méně stupňů než třeba, přidá se troška rozpuštěného cukru; pak-li ale ukazuje více stupňů, přidá se opatrně trošku vody nebo vína, vůbec té tekutiny, z níž se mražené má upravit. Ostatně viz mraženiny.

Barvení cukru vařeného.]

Cukr vařený barví se rozličně, dle toho jaké podoby se z něho vytvořiti mají, při čemž se hlavně na to hleděti musí, aby barva rovnala se co možná přirozeným tvarům, jež z cukru nápodobiti se mají. K. p. kdyby se měly dělati maliny z cukru, musí se obarviti tak na červeno, aby barvou co možná malinám se podobal.

Cukr k barvení zvaří se na šestý stupeň čili lom, načež, když již zkoušku obstál, hned se do něho přimíchá barva (viz barvy), která již napřed musí býti pohotově uchystána.

Na červeno barví se cukr karmínem, jehož dle potřeby buď více nebo méně se na to vezme.

Na zeleno barví se tak zvaným tvarohem špenátovým a taktéž buď více nebo méně se ho do cukru přimíchá, dle toho má-li býti buď tmavší nebo světlejší; po každé však musí se s troškem moučky cukrové jemně rozetřiti a teprv k cukru přidati.

Na žluto obarví se šafránem. Když pak se do cukru přimíchá, nechá se ještě jen trošku zpejchnouti nebo-li maličko var přejíti.

Na modro barví se fialkovou šťávou; na černo pak tmavou čokoládou.

Květiny z cukru vařeného.

V obarveném cukru omáčí se pak formičky zvlášť na to zřízené, které se prve musí mandlovým olejem potřítí, načež se stuhlý cukr s nich smekne, a dle toho jaká byla formička buď podoba některé květiny nebo ovoce, k. p. zvonečku, se objeví. Takovými věcmi ozdobují se dorty, na něž i tímtož cukrem se přilepují.

Předení cukru.

Aby se cukr nechal „přísti“, totiž aby se z něho nechaly táhnouti jako nitě (odkudž i jméno), zvaří se na šestý stupeň, nechá pak pár minut ochladiti, načež se nádoba s ním postaví do horkého popole, aby zůstal tekutý.

Potom se přichystá velký kuchyňský nůž a co možná špičatá lžice, a na to místo, kde chceme cukr přísti, čisté prkénko nebo čistý plech. Nyní vezme se nůž do levé ruky a drží vodorovně (ne špičkou do výšky) asi k očím vysoko, pak lžicí nabere z cukru malá troška a vyzvedne vzhůru, při čemž táhne se za lžicí nitka z cukru, kterážto vyvádá se co možná do délky, pak přes nůž přehne tak, aby druhým koncem dolů visela. Potom nabere se opět lžicí malá troška cukru a táhne z něho nit jako předešle a přes nůž vedle prvníjší niti klade, a tak pokračuje, až jest všecken cukr spředen. Práci tuto třeba konati co možná zčerstva, ale tak, aby se nitě co nejvíce vytahovaly a přece nepřetrhaly.

Aby se nitky z cukru lépe táhly, jest dobře přidati k němu právě v té chvíli, když dospěl k šestému stupni, na špičku nože jemně tlučeného kamence (A'aun) nebo vinného kamene a nechá s ním var přejíti.

Cukr takto se předený se potom opatrně sejme, pak nůžkami libovolně na větší nebo menší kousky prostřihá, z nichžto pak skládají se hnízdečka nebo jiné tvary.

I také mohou býti místo nože dvě čisté dlouhé vařečky, jež se na dvě židle položí, a přes ně pak cukr přede.

Má-li se opřádati cukrem některá forma, poklopí se, pak vrchem celá pomaze mandlovým olejem, načež na dno její dá se trochu cukru, jen několik kapek, aby nestvrdnul, a pak táhnou se z něho nitky, co možná dlouhé a kolem formy otáčejí, až je celá oblitá. Potom se forma opatrně vyndá, a cukr podrží její tvar.

I také na poklici může se cukr přísti (otáčet), pak s ní smeknouti a potom jím některé sladké jídlo jako pokličkou přikryti.

Tření cukru vařeného.

Když var cukru překročil již čtvrtý stupeň čili malý puchýř a blíží se již k pátému stupni, jenž slove velký puchýř, vezme se s ohně a postaví s nádobou do studené vody, pak zvláštní na to již lopatkou po stranách nádoby stále rozetirá směrem nahoru dolů (ne do kola) tak dlouho, až zbělí, čemuž „taolirování“ se říká.

Takovou lopatku zastane v domácnosti také nová vařečka, jejížto vypuklou plochou se trochu cukru po straně nádoby nahoru dolů tře. Takto třený cukr zbělí a zhustne, načež se setře dolů do ostatního cukru. Potom se opět zabere vařečkou trochu cukru a na tentýž způsob tře jak udáno.

Takto se pokračuje až všecken cukr je zcela bílý a na povrchu jeho počíná se tvořiti škraloupek, načež se pak ještě jednou zamíchá (ne ale do kola).

Takto utřený cukr musí býti zcela bílý a jako vláčná kaše, přece ale tak tekutý, aby se mohl liti.

Potřebuje se pak zvláště na některé cukroví, jež by se mělo déle držeti, nebo se jím potahují piškoty a cukrovinky. — Též se z něho připravují tak zvané Morselky (Morsellen), jimž přidáním některé přísady, k. p. citronu a pod., zvláštní příchuti čili vůně se může dodati.

Mají-li se jím potahovati cukrovinky, přidá se k němu, když se vařiti počne, na 1 kg cukru 1 lžíce vinného octa a nechá pak teprv vařiti k pátému stupni, potom tře. Také může se k němu přidati chuť i barva dle vůle a pak cukroví jím potáhne.]

V nádobě porcelánové nechá se delší čas udržeti, a když chceme z něho dělati polevu na dort atd., vezme se ho část dle potřeby do nádoby, přidá chuť i barva i trošinku vody, a pak za stálého míchání ohřívá až jest vlahý, načež se jím dort ob-táhne.

Cukráři také na některé cukrovinky zvaří cukr na malý puchýř (čtvrtý stupeň), a potom jej hned vlejí na studený, hladký plochý mramorový kámen. Když pak vystydl, shrnou jej železnou lopatičkou dohromady, a toutéž na to tak vydatně trou, až jak výše udáno zbělí a zjasní. Z takového cukru (Fondant), nechá-li se opět prve na ohni rozehřáti, mohou se liti všelijaké cukrovinky, buď do pudra nebo rozličných sádrových formiček.

Též se může dle vůle všelijak obarviti, a i některá chuť kořenná dle libosti k němu přidati.

Nebo mohou se z něho dělati malé kuličky a klásti na papír, a potom po vrchu všelijak obtahovati, k p. rozpuštěnou čokoládou a pod. Tomu se říká cizím jménem „Praliné“.

Připalování cukru.

Někdy se cukr — buďto na kaši nebo nákyp a pod. nasypaný — připaluje pro okrasu zvláštní na to již zhotovenou železnou lopatičkou, jež se nechá prve na uhlí rozžhavit na tentýž způsob jako železko do cihličky. Nesmí se však na to upotřebiti uhlí kamenného, poněvadž by pak od něho dostalo jídlo nepřijemnou příchut.

Lopatička musí se dříve dáti rozžhavit, načež teprv jídlo se posype velmi jemně tlčeným cukrem, aby zatím nezvlhnul. Potom se vezme lopatička z plotny, oklepne, aby popel opadal, načež se jí vrchem po nasypaném cukru, ale jen o podál, zčerstva přejede, aby se horkem jen rozpustil (zapěnil), do žlutava zbarvil a leskl, ale nespálil.

Má-li se cukr takto zapěnit na některém jídle, k. p. omeletě, v podobě mříže, nasype se ho na vrch asi na malfk tlustě, načež se vezme dlouhé kulaté žhavé železo asi jeden centimetr v průměru mající, a přejede jím u stejné vzdálenosti asi čtyřikrát po vrchu taktéž jen opodál, aby se utvořily jako čtyry žluté žláby. Na to se pak omeletou otočí, a opět takto, ale poněkud šikmo žhavým železem čtyřikrát přes přič přejede, čímž přiční žláby se utvoří a mezi nimi čtyřhrané kostičky pěkně bílé zůstanou. Celá tato práce, má-li vůbec slouiti zdařenou, musí se vykonati s jistou dovedností a čerstvostí.

Čistění syruhu.

Je-li na zadělání některého těsta potřeba syruhu, musí býti dobrý, hustý, světlý a velmi sladký; nesmí však míti docela žádnou cizí příchut.

Kdyby neměl pravé houšky, musí se převařiti. Dá se ho do kastrolku jen do polu a postaví pak na plotnu. Jak mile se počne vařiti, musí se s většho ohně odtáhnouti, a když pak vystupuje do výše, dá se zcela na krajíček plotny, kdež se nechá ustanovit (stišit). Potom se dá znova na větší horko, a když počíná opět vystupovati vezme se s ohně. Nyní se do syruhu smočí čisté stéblo, hned vytáhne a nechá na talíř okapat. Je-li kapka kulatá a nerozlízá se, jest syruh dobře zvařen; pak-li ale kapka se rozplyne, musí se syruh dále vařiti, až patřičné houšky nabude, při čemž sbírá se s něho pěna, aby se vyčistil. Potom se nechá vychladnouti až je jen vlažný, a pak teprv s moukou zadělává na těsto.

Čištění medu.

Med nechá se za stálého míchání na mírném ohni rozpustit. Potom poměrně dle váhy přidá se vždy na jedno kilo medu 6 dekagramů sladkého mléka a nechá obé spolu zvolna vařiti, při čemž vystupující pěna se musí pilně sbírat. Když pak žádná pěna více nevystupuje, tu hodí se do medu čistý na dřevěném (ne kamenném) uhlí rozžhavený železný hřebík, což se i třeba čtyřikrát opakuje. Na to se tam ještě přidají dvě lžice nejlepší kořalky a s touto se nechá med ještě chvílku povařiti. Potom se s ohně odstaví, nechá vychladnouti a dá pak do sklenic, jež se papírem obvážou a k další potřebě uloží.

Takto vyčištěný med potřebuje se v kuchyni místo cukru na zaváření ovoce.

Rozpouštění.

Některé tuhé hmoty, setkají-li se s tekutinami, nepodrží v nich svou podobu, nýbrž spojí se s nimi v jedno a stanou taktéž tekutými.

Totéž platí i také o některých tekutých hmotách, přičiní-li se k nim nějaká jiná tekutina, že se s ní dokonale spojí, a takto z nich zvláštní od obou rozdílná tekutina se utvoří.

Způsob tento slove „rozpouštění“, a tekutina to sprostředkující jmenuje se „rozpuštědlo“.

Některé hmoty přejdou docela v tekutinu je obklopující, tak že žádný zbytek z nich nepozůstane, a takové rozpouštění jest pak „úplné“. Toto platí ovšem jen do jistého stupně a množství, za kterýmž pak tekutina není více schopna látek rozpouštětí, protože jimi skrz na skrz jest prostoupena, čili jak se říká nasycena, někdy i také třeba až přesycena. K. p. ve vodě rozpouští se cukr, sůl až do jisté míry úplně, za kterou pak následuje nasycení — a proto další rozpouštění přestává.

Některé látky však přejdou jen z části do tekutiny, tak že značný zbytek z nich nerozpuštěný pozůstane — způsob tento slove „vylučování, vyluhování“, a tekutina takto dobytá jmenuje se „výtažek“ (extrakt.)

Zde jedná se toliko jenom o rozpouštění. Toho se docílí mnohem rychleji a lépe, když se látky k rozpouštění byly dříve buď na drobno roztloukly nebo pokrájely. Též na rozpouštění mnohých věcí jeví veliký vliv časté míchání, třepání, jakož i stupeň teploty, jakou tekutina má, do níž byly dány.

O rozpouštění cukru bylo jednáno při čištění jeho.

Rozpouštění soli ve vodě

Zde třeba činiti rozdíl mezi vodou osolenou čili slanou — pak roztokem solným — a konečně solným mokem.

Vodou jen osolenou čili mírně slanou, vyrozumívá se v kuchyni taková, jako na vaření pokrmů se potřebuje.

Tak zvaný *roztok solný* pak potřebuje se, chceme-li některou věc delší dobu před zkárou uchovati, jako k. p. rajska jablka se nakládají do solného roztoku.

Tento připravuje se takto: Do užší hluboké nádoby (ne mělké) vloží se čistě omyté čerstvé vejce (několik dní snešené se na to již tak dobře nehodí, poněvadž nepadne ke dnu) a naleje na ně tolik vody, mnoho-li jí potřebujeme. Nyní se do ní po troškách dává tlučené soli tak dlouho, až vejce ode dna počne vystupovati na vrch. Jakmile se to stane, hned se voda sleje tak, aby spodní nerozpouštěná sůl zůstala v nádobě zpět.

Takovýto solný roztok potřebuje se pak dle předpisu, a jest při něm ta zvláštnost, že v našem podnebí tak snadno nepodléhá účinkům mrazu.

Také někdy v kuchyních rozpouštějí sůl ve zvařené vodě na tak zvaný „*mok solný*“ k nakládání masa. Mok takový musí míti jistou houšťku, kterážto se pozná nejlépe pomocí hustoměru, když se do něho ponoří. Tak k. p. na nakládání některého masa jest potřeba tak silného solného moku, aby do něho hustoměr na 18. stupeň zapadl. Kdyby tolik neukazoval, muselo by se dle potřeby buď soli přidati anebo vody přilíti.

Rozpouštění a čistění vyzího klí čili měchýře (Hausenblase).

Abý se vyzí měchýř lehčeji rozpustil, zaobalí se do papíru a dřevěnou paličkou dobře naklepe. Potom se na malé kousky rozstříhá nebo roztrhá, a pak zčerstva ve vlahe vodě vypere, aby se prach smyl.

Tyto kousky dají se do malé, dle možnosti úzké (ne široké) a vysoké velmi čisté (ne mastné) hliněné nádoby a naleje na ně čisté čerstvé studené vody. Je-li to v létě, dá se půl litru vody na 70 gramů měchýře; času zimního pak toliktéž jenom na 52 g.

Má-li se třeba méně měchýře rozpustiti, dá se poměrně také méně vody. Takto se to nechá státi přes noc na vlahe místě, až měchýř nabotná, načež se zvolna na mírném ohni za stálého míchání přivede do varu, aby se rozpustil.

Vařiti se musí jen zvolninka toliko od jedné strany, aby pěna na protější stranu se sbíhala a tam pohodlně sbíratí mohla.

Když se voda na něm na polo vyvařila a pozůstalý odvar je čistý a průhledný jako křišťál, pak se procedí skrz čisté řídké plátno; nikdy však nesmí se mačkáním při tom pomáhati, poněvadž by takto tekutina se zkalila.

Je-li měchýř dobrý, rozpustí se skoro úplně; přece však cediti se musí pro malé žilčičky, které vždy pozůstanou.

Potřebuje-li se vyzí měchýř na krémy, nebo huspeniny smetanové nebo blanc manger, musí se ještě více vyvařiti než na polevici, sice by smetana od něho příliš zřídla; taktéž i v letě, anebo je-li to k rosolinám ovocem prokladeným, tu musí býti vždy pevnější. Při některých huspeninách dává se na 80 g měchýře i litr vody a nechá pak zvolninka na čtvrtinu vyvařiti. Na krémy, blanc manger a p. pak třeba toho dbáti, aby tekutiny ještě o dva prsty méně zůstalo než čtvrtý díl. Citronovcu šťávu nebo cukr k měchýři přidávati, není rádo, taktéž ani bílek.

Rozpuštěný vyzí měchýř musí se potřebovati brzo, jelikož snadno dostane křís a se zkazí, poněvadž vůbec klišovatina zvířecí brzo kysne, což pochodí od látek dusičnatých, jež obsahuje.

Rozpouštění želatinu (Gelatine).

Želatin rozstříhá se na malé kousky, jež se dají do malého, čistého, nemastného hrnčičku, a potom dle potřeby buď vodou nebo vínem polejí.

Na rosoly z mléka poleje se vždy jen vodou. K. p. na 30 g želatinu dá se velký šálek vody; na některé rosoliny na 40 g želatinu i půl l vody. Potom se postaví na plotnu a nechá docela rozpustiti. Mezi tím však musí se často dobře u dna zamíchati, aby na hrnčiček nepřilnul.

Na to se pěna čistě sebere. Tato šedivá a kalná tekutina nesmí však přijíti do varu, nýbrž udržovati se stále jen horká. Také nesmí se nikdy. k. p. na krém, blanc manger, smíchati s vařící hmotou, kterážto musí býti po každé jen vřelá.

Při úpravě těchto jídel třeba hlavně toho dbáti, aby se na ně upotřebilo vždy jen bílého nebo modravého velmi průhledného želatinu, ale nikdy ne barvený (žlutavý želatin má špatnou chuť).

Rozpouštění želatinu musí se děti velmi pozorně a zčerstva (obyčejně trvá to hodinu), jinak se rosol nezdaří. Takto se rozpouští na rosoly neprůhledné.

Má-li se však upotřebiti na rosoly průhledné, čistí se takto: k p. 70 g želatinu rozláme se na kousky a dá do čistého hrnků. Zatím smíchá se v jiné nádobě trochu vody a asi 3 decilitry bílého vína nebo jen také vody (dle předpisu — ačkoli v pouhé vodě nejlépe se rozpustí, s vínem to jde těžce). čímž se pak želatin poleje. Na to se postaví na plotnu a míchá jím stále čistou novou vařečkou, až se rozpustí. Potom se odtáhne na kraj plotny, přikryje pokličkou a nechá stát, až by vychladl (asi na 32° R), načež se k němu přidá jeden bílek s trochem vody rozšlehaný, pak na mírném ohni ještě míchá až k varu, ale vaření se nesmí. Potom odtáhne se na kraj plotny a nechá stát, až bílek vyplová na povrch, na pokličku dá se žhavého uhlí, anebo se dá želatin do trouby. Asi za čtvrt hodiny potom procedí se skrz velmi čistý, mokrý, ale vyždímaný růžek ubrousku, kterýžto se dříve špagátem na čistou nádobku uváže a v prostřed trochu prohloubí, načež se nechá volně beze všeho mačkání protéci, aby se nezkalil. Co nejprve proteklo vleje se opět na ubrus a cedí znova.

Takto se čistí želatin na průhledné rosoly, poněvadž, byť v tabulce vypadal sebe čistší, přece když se rozpustí, vždy něco kalu ještě v sobě chová, který se odstraniti musí.

Rozpouštění čínského želatinu — Agar - Agar (*Plocaria tenax*) (Gelatine Tjon - Tjan).

Mimo svrchu uvedené přísady na upravení huspenin, odporoučí se v novější době tak zvaný čínský želatin, kterýžto v dalekých východních krajinách z mořských řas (*Chondrus polymorphus* — *Carthagenen-Moos*) se připravuje a k nám dováží.

Před zvířecím želatinem má prý tato křehovitina jisté přednosti. Za jedno je z rostlin, a tudíž prosta všech látek dusičnatých, a právě proto také prý huspenina tak snadno nekysne a se nekazí, což o rosolině zvířecí říci nelze, kterážto, je-li trochu starší, nepříjemně shnilinou zapáchá. Za druhé jest úprava želatinu z rostlin mnohem čistotnější, než když se připravuje z částí zvířecího těla. Konečně jest při něm i ta výhoda, že je lacinější a tak snadno nemůže se falšovati, jako obyčejný želatin nebo vyzí měchýř, kterýžto jakožto želatiny zvířecí mívají někdy nepříjemnou příchut.

Mnozí čínský želatin velmi chválí, kdežto jiní jej opět haní; vlastní úsudek o něm podati nemohu, poněvadž jsem jej nikdy nepotřebovala.

Do obchodu přichází v podobě porovitých tyčinek asi ztlouští brku, barvy bílé trochu přizloutlé, a může se potřebovati na rosoliny všeho druhu, jako: z mléka, čokolády, vína, ovocních šťáv, takéž i co přísada k rosolinám z ryb a masa.

Dle toho, na jakou rosolinu se má upotřebiti, také se i rozpouští buď ve vodě nebo ve víně. Na všechny s mlékem upravované rosoliny musí se, třeba že to takto dlouho trvá, rozpouštět jenom ve vodě, poněvadž by jinak mléko na jisto se srazilo. Na rosoliny jiné, k. p. ovocné, z vína a pod. rozpouští se ve víně.

Prve než se dá rozpustiti, namočí se asi na půl hodiny do čerstvé studené vody, aby tam nabotnal. Na to se v tetěz vodě dobře vymáchá a vymačká, potom na kousky roztrhá, dá do malé velmi čisté bunclové nádobky, a naleje na jednu tyčinku čtvrt litru bílého slabého vína. Rozpouští-li se ve volě, dá se jí na jednu tyčinku $\frac{3}{8}$ litru.

Potom se nádobka pevně ukryje a postaví s ním na plotnu, kdež se nechá zvolna ohřívati, až se rozpustí, což se stává asi v půl hodině — ohřívá-li se ve vodě, tedy déle, i dvě hodiny.

Někdy na čisté průhledné rosoliny čistí se jako želatin bílým, ale vařiti nesmí se nikdy, nýbrž jen ohřívati až k varu. Na to se procedí skrz řídčí jemné plátynko a pak dle předpisu upotřebí.

Po každé musí se s hmotou, k níž se přidá, nechati přijít až k varu (vařit ne), aby se s ní spojil.

Rozpouštění jeleního rohu.

Rašplí nebo hrubým pilníkem narašpluje se 70 gramů jeleního rohu a čistě v kolíka vodách (nejlépe na sítku) vypere.

Potom se dá do velmi čisté a nemastné nádoby, naleje na něj skrovný litr vody a postaví na plotnu, kdež asi 2 až 3 hodiny se nechá zvolníka vařiti, aby se poznenáhla rozpustil, při čemž se vše mastné pijavým papírem vybere. Po čas vaření se jím zamíchati nesmí, poněvadž by se zkalil. Též se nesmí nechati vykypěti, protože by tak na své síle ztratil. Potom se vezme s plotny a dá na zkoušku stydnout. Pak-li za nějakou dobu netoliko drží pohromadě, ale jest též tuhý a pevný, pak může se na rosolování potřebovati; není-li takový, musí se vařiti dále, až potřebné tuhosti nabude, což obyčejně se stává, když až na jednu osminu litru se byl vyvařil. Když potom zkoušku obstál, procedí se jako želatin; nesmí se však mačkati, nýbrž jen volně nechati protéci.

Jeleního rohu se nyní již málo užívá; že se zde vzdor tomu o něm pojednalo, stalo se více k větší úplnosti této části než z potřeby.

Rozpouštění tragantu (Gummi-Tragant).

Kousek slizu tragantového dá se do čistého šálečku (koffičku) a naleje na něj čisté studené vody tolik, až se potopí. Takto se nechá asi 24 až 30 hodin namočený, až rosolovitě nabobtná, načež se skrz čisté silné plátno promačká a pak dle předpisu upotřebí.

Ve všech vodě se sice tragant rozpustí docela, ale v kuchyni se takový nepotřebuje, a proto nechává se jenom nabotnati až rosolovatí.

Někdy se také potřebuje sliz tragantový na prášek utlučený; poněvadž se však těžko tluče, proto dobře jest jej před tlučením na 32 — 40 stupňů tepla Réaumur ohřátí, čímž tato práce se ulehčí.

Vymazování forem a plechů máslem, olejem atd.

Dříve než počneme těsto na dort nebo nákyp třítí, musí býti již forma pro ně přichystána, vymazána a vysypána. Kdyby této opatrnosti se nedbalo a těsto již utřené mělo teprv na vymazání formy čekati, tu zatím unikne z něho vzduch, který se tam pracně byl vpravil, a tím právě se pak pečivo nezdaří.

Formy starší, má-li se v nich upravovati pudding nebo jiné v páře vařené jídlo, musí se zvláště bedlivě prohlédnouti, zdali nemají někde dost malinké dírkky, poněvadž by pak tudy vnikla voda do vnitř, a jídlo by se na jisto v nich zkazilo. Proto nejlépe jest takovouto pochybnou formu naplniti až do vrchu vodou, avšak tak, aby ani nepřetékla, ani jinak vrchem se nepomácela, načež postaví se na suché místo. Za chvíli se nadzdvihne, a dle toho zdali jest pod ní sucho nebo mokro, pozná se, může-li se upotřebiti čili ne.

Formy a vůbec plechy, jež vymazovati míníme, musí býti velmi čistě vymyty, aby na nich nikde od předešlého pečení žádný škráloupek z kůrky neležel, zvláště je-li forma všelijak do hran zahýbaná a točená, poněvadž by se tam těsto přichytilo a potom špatně vyklopovalo. Taktéž musí býti formy úplně suché; ne snad jen umyté a otřené, nýbrž docela vysušené.

Máslo musí býti velmi dobré, beze vši odporné příchuti, sice by po upečení kůrka nebyla dobrá. — Plechy na buchty vymazují se také místo másla dobrým vepřovým sádlem.

Na vymazování forem musí býti máslo rozpouštěné a čisté beze všeho spodku slité, poněvadž by se jinak pečivo špatně vyklopilo.

Je-li potřeba formu vymazati jen na obyčejný způsob, k. p. na jídlo v páře važené, nebo plechy na buchtv, koláče a pod., tu se vymazuje rozehřátým slitým a poněkud stuhlým (zhutlým) máslem pomocí peroutky (píra) pěkně všude stejně, zvláště dobře v každém záhybu.

Je-li však potřeba formu vymazati tlustě máslem, k. p. na štrudli, tu se máslo utře až se pění, a jím se potom forma všude stejně vymaže, aby ani místočka suchého nezůstalo, poněvadž od vymazání formy závisí zdárne vyklopení pečiva.

Na některé dorty se forma někdy ani nemaže, když se totiž pekou v plechovém oblouku. Na obyčejný plech dá se silnější, asi ve dvě na sebe složený papír, na tento pak se postaví otvácí oblouk tak, aby podložený papír kolem asi na dva prsty vyčníval. kterýžto se pak kolem oblouku vzhůru zahne a nitěmi k němu přitáhne a přiváže.

Potom se tam dá těsto, a upečený dort pak z oblouku vykroji.

Plech na cukrovinky pomazují se takto: Je-li těsto moc mastné, k. p. máslové, tu se plech ani nemastí; na těsto lístkové pak se jen studenou vodou opláchne, načež se těsto hned tak na mokré klade.

Na jemné cukrovinky maže se plech voskem čistěným.

Plech dobře suchý se ohřeje, načež kouskem vosku se všude stejně potírá, potom pijavým papírem zlehka vytře, čímž se i vosk po celém stejně rozdělí, nechá vystydnout a pak teprv cukrovinky na něj rázejí.

Na cukrovinky k svinutí (Roulade) se plech nemaže voskem, nýbrž čistým máslem, protože vosk by na nich spodem stvrdl a pak při sbalování se drtily, kdežto máslem podmazané zůstanou vláčné a podajné.

Na některé dorty a nákypy vyloží se hladká forma pomaštěným papírem a sice nejprve dno, potom dle objemu a výšky formy taktéž její okolek přiměřeným proužkem papíru a pak teprv dá se do ní těsto.

Koláče, vánočky, mazance pekávají se na pomaštěném papíru; musí se však na to vzíti jen papír čistý, ještě nepotřebený, nikoliv pak, jak to na mnoze bývá, staré noviny a podobné špinavé papíry. Takovéto papíry mají se na pečení upotřebiti toliko jen jednou, je ale nechati je na plechu a uschovati k budoucímu pečení, poněvadž mastnota do papíru vsáklá brzo žlukne, přijme nepříjemnou příchut a tuto pak i s pečivem sdělí.

Na některé pečivo se plech ani nemaže, nýbrž vyloží toliko čistým nepomaštěným papírem, načež se těsto na něj klade, k. př. španělské vetry.

Když náležitě uschly a stuhly, potom se papír s plechu sejme, obrátí spodní strancu vzhůru a tato navlaží vlhkou houbou, aby pečivo odvlhlo a snadněji se od papíru oddělilo, o čemž ještě, při kterých cukrovinkách toho je třeba, bude řečeno.

Formy na některé rosoliny musí se buď mandlovým nebo velmi dobrým orabantským olejem vymazati; avšak jenom tenince, ale velmi pozorně, aby nikde místa nepomazaného nezůstalo.

Někdy se formy vypláchnou jen vodou (dle toho jak zní předpis), načež se rosol do nich nalévá.

Vysypávání forem žemličkou, mandlemi atd.

Na vysypávání forem musí býti žemlička strouhaná, piškoty prv usušené a pak utlučené, mandle buď drobonince sekané nebo na některou potřebu strouhané — a mimo to všechny tyto jmenované věci ještě prosáté.

Do vymazané formy dá se dle potřeby jedno nebo druhé ze jmenovaných posypátek a po celé rozhodí, načež se forma nakloní a okolek její rukou přihradí, aby nic nemohlo padati ven.

Potom se formou nakloněnou otáčí a okolek její dále a dále rukou přihrazuje, až celá forma všude stejně je vysypána. Když se takto forma uvnitř dobře vysypala, obrátí se dnem vzhůru a zlehka na ní vrchem klepne, aby přebytečné sypání vypadlo.

Na dort piškotový, má-li býti kůrka zvláště dobrá, vysype se forma tlustě cukrem, načež se poklopí, aby zbytečný cukr vypadl; za několik minut na to se vysypání cukrem opakuje a pak teprv dá se do ní dortové těsto.

Na jídla vařená v páře se forma vysypá cukrem pomocí sypáčky, jakéž se užívá na posypávání koláčů.

Plech na některé cukrovinky vysypají se moukou, nejlépe skrz zvláštní malé sítko, jež se potřebuje na zaprašování omáček moukou. Plech tence máslem pomazaný se moukou dobře uvnitř popráší, načež se obrátí dnem vzhůru a na ně trochu klepne, aby přebytečná mouka se odrazila.

Má-li se plech tak posypati moukou, aby jistá místa na něm zůstala neposypána, k. p. pro kolečka na věncové dorty, dělá se to takto:

Vyřeže se z lepenky (dektury) k. p. asi 6 nebo 8 věnců, buď všechny stejné nebo rozdílné velikostí. Spodní z nich čili základní musí totiž býti tak velký, jak velký dort udělati chceme. Každý postupně následující věnec vyřízne se pak proti předešlému vždy o třetinu šířky jeho užší, čili jinak řečeno: Kdyby menší věnec na větší se položil, zakryje se tento jen ze dvou třetin, tak že zvenčí kolem nezakrytý pruh vybudě. Na tentýž způsob se i ostatní věnce, mnoho-li jich míti chceme, pořád dále a dále zmenšují.

Když takto všechny jsou vyřezány, dá se na plechy k pečení iřatý papír a na něj pak ty věnce z lepenky položí.

Nyní se skrz sítko posype vše moukou, načež věnečky se opatrně vyzvednou a pod nimi objeví se prázdná neposypaná místa, jakoby je nakreslil, do nichž pak asi na prst vysoko naleje se dle předpisu upraveného těsta, jež drží se takto při pečení pohromadě, protože mouka rozbíhání jeho brání.

Potom dají se upéci, na to ještě dle předpisu upraví, a pak z nich dort v podobu kopce čili homole složí. Na dorty větší a vyšší bývá takých věnců 12 i třeba ještě více zapotřebí; tu však musí se věnce o něco méně než o třetinu zmenšovati, sice bychom se do té výšky nedostali.

Jeli potřeba formu, k. p. na paštiku, tlustěji vysypati, dělá se to takto:

Nejprve se tlustě vymaže rozpuštěným (čistě slitým beze vší kaše), utřeným máslem, načež se vysype žemličkou jako obyčejně. Potom se rozklepou vejce s trochou vlahého másla a někdy i také parmesanského sýra — to se pak leje opatrně do formy a tato nahýbá a otáčí tak, aby se celá uvnitř vejcem potáhla, načež se opět ještě žemličkou dobře vysype.

Vykládání forem mandlemi, ovocem a zeleninou.

Mandle se nejprve opafí, oloupají a pak rozpůlí. Na to se forma uvnitř dobře pomastí, a je-li hladká, vykládá se mandlemi kolem do věnce ve způsobu rozmariny — je-li ale všelijak zahýbaná a točená, vykládá se v prohlubinách a dutinách, jež na ni jsou, čle vlastního vkusu tak, aby to úhledně vypadalo. Při tom třeba pozorovati, aby mandle se kladly lícem na formu, aby potom po vyklopení byly lícem na vrch.

Má-li forma podobu hvězdy, vykládá se úhledně taktéž do rozmarinky jeden paprsek mandlemi na poloušky a druhý opět na nudličky krájenými. Takto se vykládají formy na

těné buchty.

Ovocem vykládají se obyčejně formy na některá moučná jídla. Na hladké dno formy máslem již vymazané položí se list pomaštěného papíru (pomaštěnou stranou do vnitř), na němž buď podoba věnce nebo hvězdy a pod. vykreslena jest (nebo nažrtáme si ji přibližně sami proto, aby se ovoce kladlo jako na jisto, že to pak nebude křivé), dle toho, jaký tvar z ovoce vyložiti chceme. Nebo se taková hvězda nebo věnec vystříhne z papíru, pomastí a do formy na dno položí a pak ovocem poklade tak, aby nikde papír nepřesahovalo.

Ovoce v cukru zavařeně omočí se pak prve ve studené vodě a nechá dobře osáknouti, třeba na starším čistém ubrousku, a teprv se jím forma vykládá dle vlastního vkusu a dovednosti tak, aby se barvy pěkně střídaly. Při tom klade se ovoce lícem na papír, aby potom po vyklopení bylo lícem na vrch.

Na papír se klade proto, aby na dno formy nepřilehlo a při vyklopování nezůstalo na něm vězeti.

Když takto ovocem je dno vyloženo, potom se po lžici dává na ně těsto, ale velmi opatrně, aby se ovocem nepošinulo, čímž by se souměr podoby skřivil.

Takovéto nákypy vaří nebo pekou se jen v páře, protože v troubě pečený by dostaly červenou kůrku, čímž by ovoce na úhlednosti ztratilo. Po vyklopení se papír zvolna a opatrně sejme a věnec nebo hvězda z ovoce se objeví.

V nedostatku zavařeného ovoce může se forma na udaný způsob úhledně vyložiti krájeným citronátem.

Olivami vykládají se formy v panských kuchyních na některé paštiky v páře upravované (Timbales), o němž se zde jen k vůli celku zmínka činí.

Na toto vykládání potřebují se olivy nadívané telecí sekaninou nebo ještě lépe z drůbeže, vůbec takovou sekaninou, jaké na tuto paštiku se upotřebí. (Viz výše olivy.) Forma podoby kuplovité (Timbale-Form) se na dně všude stejně tenounkými lístky slaniny vyloží, jak dá do prostřed dna jedna oliva a těsně vedle ní kladou pak olivy do věnce tak, aby mezi dvě z první řady vždy opět jedna z druhé řady přišla, čili jak se obyčejně říká: do trojhranu neboli třínožky.

Když jest celé dno vyloženo, pak se olivy na vnitřní straně pomažou bílkem a potom dá na ně na prst tlustě sekaniny, ale pozorně, aby se jimi v řadách nepohnulo.

Nyní se dají listky slaniny též na okolek formy, jako byly dány na dno její a těsně na slaninu postaví se zase dvě řady oliv na sebe tímž způsobem jako dříve, bliskem taktéž pomažou a na to opět sekaninou přikryjí, to jest na prst tlustě přimažou, a tak s vykládáním olivami a přikrýváním jich sekaninou se pokračuje až k vrchu formy, kdež se nechá kousek prázdný na několik milimetrů, pak vnitřek naplní, k. p. dušenými divokými kachny: mii se šťávou, paštika uzavře sekaninou a vaří v páře.

Jen se musí na to dbáti, aby olivy byly těsně při sobě, protože by po vyklopení byla pak paštika jako rozbořená.

Zeleninou vykládají se formy dle vlastního vkusu a obrazovnosti na tak zvané Chartreuses, jež, jsou-li potom dobře vyklopeny, činí na oko příjemný dojem. Všeliká zelenina na to musí býti povzdy prve blanšovaná v trochu slané vodě, ale ne až do měkka.

Toto vykládání může se na příklad udělati takto :

Vezmou se malé formičky na krustátky a čistým máslem dobře vymažou, mimo to dno formy, jakož i strany její ještě po každé vyloží pomaštěným papírem a na to buď k ledu nebo do studena na chvilku postaví. Zatím se z černých lanýžů vykrájejí kulaté kousky jako trojníčky, jež se potom napichují na špičkovací jehlu a na dno formy do prostřed kladou, kolem nich pak zelené hrášky a ze zelených fasolových lusků vkusně vykrájené šikmé čtverhraničky dávají.

Když je takto celé dno vyloženo, pomažou se zeleniny rozšlehaným vejcem a potom ztlouští hřbetu nože sekaninou z dřevěné přikryjí a poněkud uhladí, ale opatrně, aby se vyložením nepohnulo.

Na takovéto vykládání musí býti sekanina tuhá, aby dobře držela, což vůbec o všech sekaninách při vykládání forem platí.

Nejlépe maže se sekanina, když plechovou lžící omočíma ve vřelé vodě a potom ji sekaninu zlehka přitiskujeme a rovnáme. Sekanina nesmí však přijíti až ke kraji, aby bylo místa pro další vykládání.

Na to se ze řepy a mrkvenakrájejí o něco tlustší tyčinky než tužka a staví pak střídavě vždy jednu bílou a opět jednu červenou, poněkud nakloněně (kosmo) na okolek formy, na němž jen právě do polu výšky jeho dosahovati smí. Pak se opět vejcem pomaže a taktéž jako dno sekaninou pokryje, při čemž však konečky musí se nechati ze sekaniny ještě vyčnívati, k nimž se pak vrchní tyčinky připojí tak, aby to tvořilo uhlitý celek.

Na tuto spodní řadu postaví se potom ještě jedna, až skoro k vrchu formy sahající řada tyčinek a sice tak, že na každou spodní tyčinku bílou dá se červená a na červenou opět bílá — nebo na červenou se postaví opět červená a na bílou bílá. Jako spodní řada tyčinek se stavěla směrem skloněným, tak i také s vrchní řadou se učiní, jen že jí dá směr opačný, asi dle tohoto znamení « anebo takto ». V místě, kde tyčinky se stýkají a jako lámají, musí býti tak seříznuty, aby dokonale jedna k druhé nechaly se připojit a byly jako z jednoho kusu ulity; protož se na to již při krájení jich musí pamatovati.

Tato svrchní řada pomaže se opět vejcem a pak sekaninou pokryje, načež vnitřek formy se dle předpisu naplní.

Nebo mohou se krájeti čtverhrané, placenté, stejně velké kousky a pak formička jimi vyložiti jako šachovnice, vždy jedna bílá a druhá z mrkve žlutá.

N e b o se ploché dno velké kulaté formy při kraji vyloží, k. p. stejnými, pěkně zelenými hlavičkami zelničku jako do věnce — vedle toho kladou se opět do věnce z bílé řepy vypichaná stejná kolečka poněkud přes sebe (jako se sázejí peníze) — vedle toho třeba ještě věnček z červené mrkve na tentýž způsob vykrájené jako byla kolečka ze řepy — a konečně do prostřed dá se růžička karfiolu.

Rozumí se, že tato zelenina musí se klásti lícem na formu, aby potom po vyklopení byla lícem na vrch. Na to vyložení se opatrně vejcem pomaže a pak sekaninou jako předešle pokryje. Okolek formy vyloží se takéž buď kostičkami ze řepy a mrkve ve způsobu šachovnice, nebo jako při menších formičkách lomené; nebo se tyčinky, jež pak ovšem musí býti silnější než do malých formiček, postaví kolmo jako sloupky, při čemž se barvami střídá; nebo ještě všelijak jinak dle vlastní obrazotvornosti může se ozdoba provésti, k. p. šalotkami, malými houbičkami, růžičkami karfiolu a pod. Potom se vejcem pomaže, sekaninou pokryje a ostatně forma dle předpisu doplní.

Zeleninou vykládají se také f o r m y v ě n c o v é (Moules a bordure), jež jsou dle potřeby rozdílné velikosti. Když potom jídlo z takovéto formy se vyklopí, tvoří věnec, do prostřed něhož se pak nějaký jiný pokrm (příkrm), k. př. zelený hrášek atd. může vložiti.

Na vykládání zeleninou brávají se jen hladké apírevé formy a vykládají takto:

Nejprve se forma vymaže máslem, potom papírem vyloží a tentýž opět pomastí

Na to se k. p. z mrkve a řepy krájí na stéblo tlusté lístečky, z nichžto se pak dle libosti dělají rozličné cz lobby, jako : kolečka, hvězdičky, lístky, čtverhraničky a pod. (od každého druhu co možná stejně velké) a pak spaří. Potom se z mrkovových ozdob na dně formy těsně při kraji vyloží věnec, vedle tohoto vyloží se pak b. l. ze řepy a konečně ještě jeden věnec z mrkve.

Takto vyložené věnce pomažou se pak vejcem a sekaninou naplní, při čemž třeba si velmi opatrně počínati, aby ozdobou se nepohnulo.

Nebo se z řepy a mrkve krájí tyčinky jako tužka, z nichž pak některé se staví stojmo ku kraji formy, a jiné mezi ně opět šikmo, třeba v podobě větvičky chvoje, jednou vzhůru po druhé zas dolů obrácené, anebo ještě všelijak jinak, při čemž ovšem barvami pěkně se musí střídati.

Vykládání forem těstem.

Prve než se forma těstem vykládá, musí se dobře a tlustě vymazati slitým, vychladlým máslem; vykládá-li se těstem máslovým, maže se jen tence.

Na nákypy brává se obyčejně *forma podoby melounové*, jež se pak vykládá těstem máslovým. Těsto dle předpisu vyválené položí se přes formu tak, aby prostředkem dna se dotýkalo, načež se prsty opatrně do prohlubin vtiskuje a pak dále k vrchu postupuje, až je forma celá vyložena, při čemž na to hleděti se musí, aby se těsto nikde neprotrhlo, jakož i také, aby bylo všude stejně tlusté, poněvadž jinak, kdyby se při vmačkávání někde prstem stenčilo, by potom při pečení v tom místě puklo. Potom se po krajích přesahující těsto odkrojí až na malý okraj, kterýžto se odehne, potom náryp do formy vleje, pokreje pak taktéž tence vyválenou plackou a odehnuté těsto přes to konečně přeloží.

V takto vyložené formě pakává se obyčejně náryp z jablek, protože nenabývá jako jiné nákypy.

Formy na paštiky. Je-li forma hladká kulatá, vyloží se nejprve okolek. Vyválí se totiž z těsta tak široká a dlouhá pentle, aby celou vnitřní stranu formy zakryla; avšak konec její musí sít na palec jíti přes sebe, dobře v tomto místě vejcem pomazati a pak spojití, aby potom při pečení tudy šťáva neprorážela.

Když takto okolek byl vyložen, potom vyloží se i dno formy taktéž vyváleným těstem, jež však asi o palec musí dno přesaňovati, aby náležitě pomocí vejce s postranním okolkem spojení se mohlo.

Toto spojování těsta koná se proto, poněvadž by se jinak potom paštika při vyklopování třeba rozbořila, mimo to i při pečení z ní šťáva ucházela, čímž by na chuti velice utrpěla.

Někdo také dává dvě široké, plátěné teninké tkanice křížem do formy již máslem vymazané, tyto také pomastí a teprv potom těstem vykládá, že se po upečení pohodlněji z formy (hladké) vyjme; a aby byla paštika již upečená a z formy vyndaná úhledná, pomazuje ji mandlovým olejem pomocí prčka.

Je-li forma toliko jen hladký otvácí oblouček, tu se takový postaví na obyčejný, kulatý, dortový plech, na nějž se dříve položil v kolikero složený čistý papír tak velký, aby kolem obloučku poněkud vyčníval.

Potom se jak oblouček, tak i dno ještě papírem vyloží, všude dobře máslem vymaže a pak teprv, jak svrchu udáno, těstem vykládá. V takovémto oblouku se paštiky výborně daří.

Zvláště krásné bývají paštiky, pekou-li se v obloučku ozdobném, kterýžto pak, jak samo se rozumí, nikdy papírem se nevykládá, nýbrž jen na v kolikero složený a vrchem pomaštěný papír na plech postaví.

Takovýto oblouček jest obyčejně sestaven ze tří dílů, které všelijakými okrasami se opatřují; ale vykládání jich, čili vlastně vtlačování rozváleného těsta do nich dá velmi mnoho práce, poněvadž každý i sebe menší tvar ozdoby musí býti po upečení, když okolek se sejme, dokonale znáti, má-li vůbec tato práce zdařenou se jmenovati.

Při vykládání musí se dáti velmi pozor, aby vrstva těsta byla všude stejně silná, poněvadž by jinak snadno silnější od slabší při pečení se oddělila, čili trhla, ovšem že na ujmu jídla samého.

Nebo vykládá se na paštiky forma kuplovitá těstem do šneku. Rozvalí se totiž křehké těsto tak tlustě jako na makarony, z něhož se pak krájejí dlouhé, stejné pentličky. Potom se forma těmito pentlemi vykládá jak následuje: V prostřed dna založí se jeden konec pentličky tak, aby po vyklopení jej pak nebylo viděti, a kolem něho se stále do šneku ostatní pentličky otáčejí na ten způsob jako pleteny jsou ošatky, avšak okraje pentlíček musí jíti

přes sebe a tam vejcem dobře mazati, aby se rázežitě spojily. Takto se pokračuje dále, až celá forma co možná stejnoměrně je vyložena.

Místo těsta brávají se i pravé vlaské makarony na brk tlusté, jež se prv vloží do dlouhé nádoby do osolené vařící vody, pár minut blanšíř, potom studenou vodou ochladí a pak na ubrousku nechají okapat. Nyní se na prostřed dna formy vloží kulatý kousek lanýže nebo uzeneho jazyka a kolem něho pak do šneku makarony otáčeji. Když jest to asi na prst vysoké, pomaže se to uvnitř bílkem a pak poklade na prst tlustě pevnou sekaninou, k. p. z telecího masa, která se nožem nebo lžicí v horké vodě omočeným na ně přitiskne a na hladko urovná. Takto se pokračuje, až jest celá forma vyložena. Když s jednou makaronou přijde se ku konci a běže pak jiná, tu musí se k předešlé vždy dobře připojiti, aby to vypadalo jako celek a nebylo nástavek znáti.

Nebo se vykrájejí z rozváleného těsta všelijaké okrasy k. př. listy, hvězdičky, kolečka a pod.

Na takovéto okrasy brává se těsto křehké a rozváli tence. Když forma jak na dně tak i po stranách byla dobře vymazána, pak napichují se takovéto okrasy jednotlivě na špičkovací jehlu a kladou a přitiskují jak na dno formy tak i také na okolek její buďto dle nějakého nákrese nebo dle vlastního vkusu, načež takto vyložená forma se postaví na led nebo do studené místnosti. Zatím vyvalí se z kousku paštikového těsta dle objemu a výšky formy na brk tlustá a tak dlouhá a široká pentle, aby se jí celý okolek mohl vyložit, načež se sbalí jako do trubičky. Nyní se opět forma přinese ze studena a každá jednotlivá okrasa v ní pomocí peroutky (píra) pomaže bílkem, načež sbalená pentle z těsta se postaví do formy koncem svým těsně k okolku a pak zvolna a opatrně rozbaluje a na vyložené okrasy přitiskuje, při čemž se musí hlavně toho dbáti, aby se těmito nepohnulo a tak kresba nepošinula. Když se takto celá pentle po okolku rozvinula, pak se oba konce její na palec přeloží přes sebe a dobře vejcem podmažou, aby se tam jak náleží spojily, poněvadž by jinak paštika v tom místě při vyklopování snadno se rozdělila. Potom se vyvalí ještě kousek těsta na kulatou placku, z nížto pak o něco větší dno do formy se vykrojí, opatrně tam vloží, po kraji vejcem pomaže a s vyloženým okolkem dobře spojí a přitiskne.

Na studené paštiky vyloží se po každé forma těstem již vyložená ještě teninkými lístky slaniny an a ně pak ještě sekaninou vymaže.

Místo těmito ozdobami může se forma prve stejnoměrně vy-

sypati syrovými, na stéblo tlustými nudlemi z křehkého těsta a pak teprv, jak s vrchu udáno, těstem vyložití, jež se po straně, kterou přijde na formu, musí pomazati bílkem, aby nudle lépe na ně se přichytily a spojily.

Na tyto právě jmenované způsoby vykládají se formy na paštiky k vyklopování.

Někdy se však takto vyložené formy naplňují až teprv po upečení, což se dělá takto:

Když forma, jak svrchu pověděno, jest těstem vyložena, poklade se uvnitř čistým bílým papírem, potom naplní omytým a usušeným hráškem (syrovým) nebo kukuricí a pak při mírném ohni upeče. Po upečení se vše z vnitřku vyndá, pak forma postaví ještě do trouby, aby těsto uvnitř dostalo barvu, načež se vyklopí.

Kdyby však vrchem nemělo pěknou barvu, pomaze se vejcem a nechá v troubě uschnout.

Takto pečená kůra naplní se pak, jak udáno při paštikách a tak podá na stůl.

Naplňiti smí se teprv až v poslední chvíli, aby nezvhlá.

Na takovýchto a podobných pracích, jako jsou: vykládání forem na paštiky, nákypy, nebo pokládání dortů a paštik mřížemi z těsta atd. třeba sobě dáti zvláště dobře záležeti, a vyžaduje se k tomu šikovné ruky; neboť oko samovolně zastaví se na pochybeně vyvedené okrase a dle této nedůvěřivě se soudí na vnitřní cenu pokrmu byt třeba jinak byl výborný.

Vykládání forem křehkým těstem v podobě mříže.

Takto se vykládají toliko jen hladké formy beze všech vyřázených okras. Nejprve se tence vymažou máslem (ne mnoho) načež z těsta na stéblo tlusté rozváleného nakrájejí se stejné na prst široké proužky. Tyto kladou se pak do formy jeden od druhého právě tak daleko, jak jsou proužky široké. Když takto celá forma stejně jedním směrem byla vyložena, kladou se pak proužky opět přes tuto řadu na přič, čímž povstanou stejná okénka v podobě jako mříže. Vykládání takové musí se konati opatrně, aby nejen na dně, ale i po stranách formy stejnoměrně a úhledně byly

může rozvedeny. Potom se forma takto vyložená postaví do studena (nejlépe k ledu), aby vyloženina dobře stuhla, načež teprv další práce na ní se může konati.

Vykládání malých formiček a vandliček těstem.

Takovéto malé formičky a mističky vymaže se prve trochu máslem, potom do nich vtlačí placička z těsta na stéblo tlustě vyváleného a co přes kraj přebývá, odřízne se.

Někde mají na toto vykládání malých formiček zvláštní případné dřevěné vložky, tak vysoké jako jest formička, ale v průměru asi o dvě stébila menší (asi jako jsou zátky do lahví).

Z těsta přiměřeně tenze rozváleného vykrojí se poněkud větší placičky, načež zmíněné dřevěné vložky se v mouce obalí, dnem vzhůru obrátí, a vykrojená placička prostředkem na ně položí a stejnoměrně po stranách dolů přehne, aby všude hladce beze všech záhybů k němu přilehla. Potom se takto těstem potáhnutá vložka zlehka do formičky vtlačí, samotná pak vyndá, načež těsto, kde přes okraj formy vyčnívá, se ořízne.

Jsou-li formičky podobou jako koflíčky nebo korbíčky, udělá se na ně, když již těstem jsou vyloženy, také ještě z téhož těsta na stéblo tlustá a tak velká poklička, co by na přikrytí formičky stačila.

Na protřed každé takové pokličky přilepí se ještě vejcem knoflíček co držátko, z téhož těsta udělaný. Když pak formičky jsou naplněny, přikryjí se zmíněnou pokličkou z těsta, tato pomůže vejcem, a dají péci.

Mají-li se formičky těstem vyložené teprv po upečení nadívatí, naplní se prv dobře vymáčeným sekaným lojem ledvinovým a dají tak bez pokličky do trouby péci; pokličky pak pekou se zvlášť na plechu.

Po upečení se loj vybere, těsto z formiček vyklopí a dá opět na plechu do trouby opéci, a když se musí dávatí na stůl, tu teprv se nadívají, poněvadž by jinak, kdyby se to dříve udělalo, zvlhly.

Vykládání forem žemličkou.

Forma vymaže se tlustě a dobře máslem, načež do prostřed na dno její položí se na stéblo tlustý a asi jako tolar velký, kulatý lístek žemličký. Mimo to vykrájejí se ze žemličky malá srdečka, jimiž celé dno formy se vyloží tak, že špičkami se kladou do kola přes dříve tam vložený kulatý lístek, a druhá řada opět do kola špičkami přes prvnější, až celé dno je vyloženo, aniž kde jaká mezera pozůstati smí. Na vyložení okolku formy krájí se žemlička na stéblo tlusté, asi na dva prsty široké řízky, z nichž každý jednotlivý se prve v másle omočí a pak stojmo jeden po druhém k okolku přitlačuje, a takto se pokračuje, až je celý vyložen. I zde nesmí býti žádné prázdné čili nevložené mezery. Vnitřek takto vyložené formy naplní se pak dle předpisu, načež se i vrchem na právě udaný způsob žemličkou pokryje.

Vykládání formy piškotovým pečivem.

Těsto piškotové namaže se na dva plechy ztlouští nože; jeden pak nechá se tak, druhý posype hustě strouhanou čokoládou, aby vypadal černý. Když se těsto upeklo, sejme se s plechu a nechá v chladné místnosti několik hodin anebo až do druhého dne stát, aby zvlhlo a pak lehčeji se krájelo.

Potom vykrojí se z toho černého pěkná hvězda, tak velká, aby se vešla na dno hladké kulaté vymazané formy, pěkně se tam položí černou stranou do spod, načež ze žlutého piškotu vykrájejí se přiměřené kousky, aby se jimi prázdná místa na dně vyložiti mohla a kladou pak lícem do spod. Z ostatního pak krájejí se tříhraničky, všecky stejně velké a čím menší, tím lepší, jimiž pak střídavě vyloží se stěny (strany) formy tak, aby se vždy růžek černý dotýkal růžku žlutého. Potom se forma postaví do ledu a opatrně naplní některým rosolovaným krémem a nechá hodinu stát, až stuhne, načež se vyklopí, a je-li zdařen, vypadá velmi krásně.

Také může se forma jednoduše vyložiti bílým piškotem.

Velmi pěkně vyhlíží piškoty, když se prve po vrchní straně ledem obtáhnou, na jemno sekanými pistaciemi posypou a ve vlahe troubě nechají oschnout.

Svrchu udané vykládání forem piškotem jest sice velmi pěkné, ale má tu nemilou chybu, že často krém mezerami pronikne čímž piškot zvlhne tak, že pozbyde krupavost a jídlo velmi tím na ceně trátí.

Proto v novější době nechají kuchaři prve krém ve formě stuhnout, potom teprv v poslední chvíli, když se má dávat na stůl, jej vyklopí, piškoty pak po spodní straně pomaží zavařeninou z meruněk, kolem krému nastaví a zlehka přitisknou, tak že to vyhlídí jako by forma bývala jimi vyložena. Vrchní pak díl ozdobí se úhledně a vkusně zavařeným ovocem a přiklopí na to poklička z předemného cukru. Ostatně viz v tom ještě v kapitole „Rozsolované krémy“.

Vykládání forem lanžemi a uzeným jazykem.

Na paštiky v páře vařené vykládá se forma (Timbale) ozdobně lanžemi a uzeným jazykem. Lanžže musí býti pěkně černé, a jazyk uzený uvařený, od špičky, aby obé dobře vypadalo. Forma vymaže se na stéblo tlustě čistě slitým novým máslem, načež po celé se vyloží z právě jmenovaných věcí pěkná ozdoba k. p. hvězda, arabeska, a postaví hned na led. Též jen samotnými lanžemi, nebo pouze ozdobami z uzeného jazyku může se forma vykládati.

Takto vyložené formy musí se potom naplňovati s velkou opatrností, aby se s vyloženými okrasami ani dost málo nepohnulo.

Nebo vykládá se forma lanžemi, takto: Asi čtvrtka čistého archu papíru rozdělí se ve dvě a pomaže máslem, načež na každou polovici namaže se na dvě stébla tlustě sekaniny, a tato opět pomaže rozšlehaným bílkem a na vrch drobně sekanými černými lanžemi posype, aby to bylo hezky černé. Potom se to zlehka nožem urovná a přitlačí a konečně pokryje čistým pomaštěným papírem. Na to se oba dílce srovnají podle sebe na mělký kastrolek a opatrně k nim (ne na ně) naleje čistě vařící polévky tolik, co by se jen pokryly. Potom se pokličkou přikryté postaví na několik minut na horkou plátnu, aby se ohřály až k varu, ale vařiti se nesmí.

Nyní se placatou, dírkovanou lžicí, jako jest na vyndávání rybích kousků, opatrně vyndají na čistý ubrousek, papír s vrchu sejme, a tak nechají vystydnout. Potom se dle vlastního vkusu úhledně pokrájejí, nebo formičkami rozličné tvary z nich vypíchají. Pak se forma dobře vymaže čistě slitým máslem, a na to vykrájenými ozdobami po stranách a i na dně pěkně vyloží, při čemž se černou stranou kladou na máslo, aby po vyklopení touto byly na

vrch. Takto vyložená forma dá se na chvíli do studena, nejlépe na led, a když to náležitě stuhlo, pak se teprv naplňuje, což se musí dít s největší opatrností, aby vyloženými okrasami se ani dost málo nepohnulo. Když pak se paštika vyklopí, jest sekanina pěkně bílá a ozdoby na ní černé, což potom, je-li to jinak vkusně uděláno, hezky vypadá.

V nedostatku lanýžů může se na to upotřebiti vařeného sekaného uzeného jazyku (od špičky).

Na paštiku s raků vykládají se formy račimi vyloupanými ocásky na svrchu udaný způsob jako lanýžemi a uzeným jazykem, a vymazují pak sekaninou ze štičky.

Vykládání forem na rosoly.

Krásnou ozdobou tabule jest zajisté pěkně upravený a dobře vyklopený rosol, na němž pak oko s potěšením se pozastaví a jako okřeje. Třeba k tomu dvojího, totiž: aby rosol byl velmi čistý a nezkalený, a potom aby forma proň byla vkusně a pěkně vyložena, na čemž tedy třeba dáti sobě zvláště záležeti.

Nejlépeš formy na rosolu jsou z porcelánu a nebo bunclové, jež i také nejnadhší se nechají čistiti.

Když forma, dle toho jak v předpisu udáno, hyla buď vodou vypláchnuta anebo olejem vymazána, naleje se do ní na půl centimetru vysoko (je-li forma velká, i více — nanejvýš na prst) tekutá rosoliny (z masa nebo ryb), a postaví do ledu, při čemž se musí tohodbáti, aby stála úplně zrovna (vodorovně), poněvadž by jinak byla vrstva pak u jedné strany silnější. Nemáme-li ledu, postaví se forma do hodně studené místnosti, anebo do nějaké nádoby se studenou vodou, při čemž se musí dáti pozor, aby voda do formy nevnikla ani ji nepozdvihla; nejlépe však postaviti ji do ledu, takto nejjistěji se zdaří. Viz o tom níže „zasazování forem do ledu.“

Když resolina tak stuhla, že, mákne-li se na ni, jsou známky od prstů jen málo znát, pak klade se na ni ozdoba: buďto v podobě hvězdy, nebo věnce nebo do prostřed vhodná kytice. Na to lze upotřebiti následujících věcí: k. p. z uzeného jazyku nebo liškové šunky krájejí se malé hvězdičky, půlměsíčky; z kyselých okurčiček opět lističky, nebo dlouhé teninké nudličky jako tráva; mražené řetkvičky krájejí se po délce na teninké lističky, z nichž se pak sestavují pěkné květinčky; vařené fazolové lusky, karfiolové růžičky, špagulové hlavičky (blanšované); ve víně ovařené černé lanýže úhledně krájené z červené řepy, ovařené mrkvičky vypíchané květinčky (červená řepa musí se na tuto potřebu velmi dobře šatem osušiti, aby barvu nepouštěla, čímž by se rosol zkalil); vejce na tvrdo vařená, a sice z bílků udělají se pěkné hvězdičky, kdežto ze žloutků se na ně položí žluté prostředky, což vypadá jako chudobíčky, a pak-

špičičky těchto hvězdiček z bílků se po jedné straně potrou malinko šlávou z červené řepy, vypadají pak chudobičky přifarvenale; zelená kudrnatá petržel, celerová nať atd., ano i také z listů z květin, k. p. z kamelií, mohou se složitě pěkné růžičky. Rozumí se samo sebou, že z jmenovaných věcí nemusí býtí všechny, nýbrž že se upotřebí jen těch, jež našemu vkusu jsou vhod, anebo jež máme právě po ruce.

Když takto vícero kvítků a hvězdiček jest pohotově, napichují se jednotlivě na špičkovací jehlu a omotí pak v prochlazeném, ale ještě tekutém rosolu, z něhož se malá část na tuto potřebu zvlášť byla na talířek prve odlila, aby všecek se nekalil; nebo se rosolem jen pokape na té straně, kterou přijde položití dolů.

Na to podrží se tak chvilku na jehle, až rosol stuhne, načež ještě jednou se omotí a vloží pak do formy právě na to místo kam patří, poněvadž by jinak, kdyby za chvilku na jiné místo se překládala, všecko se zkálilo.

Svrchu udané chudobičky z bílku nemohou se napichovati na jehlu, poněvadž by žloutek spadnul — proto se vezme kapka rosolu na špičku nože a opatrně kápne na chudobičku již hotovou, čímž se žloutek k bílku přilepí a chudobička pak nerozboří. Toto platí vůbec o podobných květinkách se žlutými prostředky. Když to stuhlo, může se na to kápnouti rosolu ještě jednou a potom se opatrně vezme a položí žloutkem do spod na místo, kam patří. Taktéž i kytky a lístky všechny kladou se vrchní stranou do spod, aby potom po vyklopení rosolu byly lícem vzhůru. Místo lístků může se dít kudrnatá zelená petržel, celerová nať, nebo i podobné vykrájetí z naložených okurek, aby se takto docílilo kolikero zelených barev.

Práce takováto vyžaduje mnoho trpělivosti a delšího cviku, a zručné dobře učiní, když při vykládání rosolu nějakou vyřezanou nebo malovanou kyticí, nebo pěkný věneček vezme za vzor. Konečky šlopek z lístků musí býtí co možná kryty, aby po vyklopení rosolu jich pak nebylo znáti.

Když to stuhlo, nalévá se lžičkou sem tam kapka studeného, ale ještě tekutého rosolu, při čemž se musí dít velmi pozor, aby vyloženou okrasou se nepohnulo, načež se to zase nechá stuhnout. Potom se opět lžičkou opatrně asi na silnější stéblo tlustě nalaje rosolu na celé dno formy a vyčká na novo až stuhne. Nyní mohou se ještě položit ozdoby z květinok nebo lístečků, čímž se nabude plnějšího a kulatějšího tvaru. Dělá-li se však takovéto dvojité vykládání, kladou se kvítky v první vrstvě poněkud dále od sebe, a

do mezer těchto klade se pak druhá vrstva, poněvadž by jinak, kdyby jedna květinka na druhou přišla, druhá prvnější se zakryla, a tudíž po vyklopení ji nebylo viděti, a proto vlastně ani ozdobou nebyla. Tato druhá vrstva ozdob pokropí se taktéž rosolem, jak bylo právě udáno a nechá stuhnout. Potom může se na to nalíti na půl malíku vysoko rosolu, načež, když úplně stuhl, doplní se dle předpisu masem a rosolem pak zaleje.

Aby se rosol nezkalil, jest dobře každý kousek masa a vůbec vše, co do něho klademe, prve v studeném ale tekutém rosole omočiti (k tomu účelu se ho dá trochu zvláště na misku), nechati stuhnouti a teprv klásti do formy, a potom čistou rosolinou zaliti.

Nebo se, když již ozdoby z květinok jsou rosolem přikapány a dobře to stuhlo, může dno formy posypati na tvrdo vařeným drobně sekaným bílkem, aby bylo úplně bílé, což se zvláště tenkrát může udělati, když se potřebovalo více tvrdých žloutků, k. p. na omáčky, a bílky zbývají. Sekaný bílek, jakož i všeliké jiné ozdoby nesmí se však klásti do formy až k samému kraji, nýbrž asi na malík od kraje, aby potom po vyklopení i se strany byly pěkně zality rosolem a vypadaly jako za sklem. Potom se na bílek lžičkou opatrně nakape rosolu. Když to stuhlo, nakape se opět trochu a nechá zase stuhnout, a takto se pokračuje až celý bílek je jako tuhá slitina. Po vyklopení vypadají potom květinky a vůbec ozdoby tak, jako by byly na porcelánu malované. Dovednou rukou lze v tomto odvětví a vůbec v kuchařství provésti mnohou krásnou ozdobu, jež potom poskytuje velmi milý pohled.

Na rosolovaného *bažanta* vykládá se forma takto: Když je na dně rosol stuhlý, vyloží se na něm věnec z barevného, pěkně krájeného rosolu, potom ještě třeba ozdobí mořskými ráčky (*Crevettes*), tvrdými, na drobnou krájenými žloutky, lanýžemi, olivami bez pecek a pod. dle vlastního vkusu.

Na rosolované *ryby* vyloží se do formy pěkná ozdoba z různých ocásků, kapří, lanýžů a bílků. — Nebo se z uzeného jazyku, z bílého masa z prsou kuřat, kapounů a z lanýžů vykládají rozličné věci, k. p. arabesky, hvězdy; nejkrásnější však jsou z pěkně černých lanýžů a z bílého masa pečených kuřat nebo kapounů. — Vykládá li se forma malými pstruhy uvaří se tyto prv na modro, ale velmi opatrně, aby kůže na nich nepopukala, načež se kladou třbetem dolů na dno formy volně jako kdyby ve vodě plovali. — Nebo se vykládá i také malými ráčky pěkně do červena vařenými.

Jsou-li však formy na rosol jinak ozdobné, nepotřebují žádného vykládání, poněvadž již tvar formy sám sebou dodává ro-

solu po vyklopení krásy neobyčejné — leč by se hledělo ještě nad to upotřebením barev něco nápadného docílit, a tu právě malou troškou barvy při cviku a trpělivosti lze překvapující krásy se dodělati, což se zvláště při sladkých rosolinách dělává. Ku práci této třeba velké trpělivosti, abychom se neunáhli a na rosol ještě ne zcela stuhlý opět jiné barvy nenalili, čímž by to pak jako rozmazané vypadalo.

Jak se rosol na sebe po vrstvách líti má, aby se po vyklopení od sebe neoddělil, je udáno při rosolech.

Malé formičky (vandličky) vykládají se takto: Nejprve se uvnitř vodou vypláchnou, načež se troška rosolu na dno jich naleje a nechá stuhnout. Nyní se nakrájejí malinká kvítka z vařeného mrkve, nebo červené řepy, uzeného jazyku, nebo z bílku na tvrdo vařeného, na nějž, mají-li vypadati jako chudobičky, dá se do prostřed hromádka žlutku, jak výše při velkých formách je udáno. Potom se takováto květinčky položí na stuhlý rosol do prostřed na dno formičky (chudobička žlutým do spod, aby po vyklopení byla lícem na vrch), a ku každé květině přidá se lísteček zelené petržele. — Též může se každá takováto květinčka prve naspíchnouti na špičkovací jehlu a omočiti pak v prochlazeném, ale ještě tekutém rosolu, načež chvilku tak na jehle se podrží, až rosol stuhne, a potom teprv položí na místo, kam patří; takto se rosol nezkalí, zvláště upotřebí-li se též červené řepy, poněvadž šťáva její se snadno rozlízá. Potom se formička vyplní rosolem, ale velmi pozorně, aby se kvítky nepošouplo. Na takovouto potřebu musí býti formičky co možná mělké.

Na *rosoliny sladké* vykládá se forma (hladká) jako na jiné rosoly, jen že na ozdoby upotřebí věcí sladkých, k. p. z rozpůlených, pěkně bílých mandlí udělají se jako květinčky a do nich přiměřený prostředek z citronové kůry, listy pak se vykrájí zpěkně zelených pistacií.

Nebo se vykládají všelijakým čerstvým ovocem, k. p. jahodami, malinami atd., z čehož se dle barev rozličné ozdoby sestavují. Ovoce se prv omočí v studeném, ale ještě tekutém rosolu a pak teprv lícem do spod klade do formy na místo kam patří.

Obyčejně se však dávají rosoliny sladké do forem všelijak zahýbaných a točených, třeba věžitých nebo jinak rozmanitě sestavených.

Při rosolinách ze šampaňského vína může se i také perlení vína nápodobiti, o čemž je pojednáno při rosolinách z vína.

Zasazování forem do ledu.

Nádoba, do níž forma do ledu se zasazuje, má býti objemem dvakrát tak velká jako forma sama. Led rozklepe se na kousky asi velikosti bohatého hrachu, načež dá se ho do nádoby na 15 cm. vysoko, při čemž po každých 5 cm nasype se na něj 1 cm. tlustá vrstva tlučené soli, nač k vůli láci upotřebuje se soli kamenné a i také proto, že se s ní rosoly lépe daří. Na to postav se forma na led pěkně do prostřed a pevně přitlačí, aby led do všech jejích vyčnívajících tvarů vnikl, při čemž také třeba přianě toho dbáti, aby forma stála zrovna (vodorovně), poněvadž by pak jinak byl rosol po vyklopení křivý.

Nyní nasype se kolem formy ledu taktéž po vrstvách, jako bylo udáno při posypávání dna, totiž vždy po 5 cm. ledu zase na 1 cm. soli, až okraj formy na 1 cm z ledu vyčnívá. Při tomto zasypávání má se forma přikryti poklicí, aby žádná sůl nebo led do ní nepadl.

Nádoba má míti blízko dna malý otvor, aby voda (roztátý led) mohla odtékat, čímž zabrání se, že do formy nevnikne a i také led tak čerstvě neroztaje.

Potom naplní se forma rosolinou nebo krémem atd., načež postaví se na vrch přiměřená kovová mělká nádoba, do níž dá se také, jako prve udáno, se solí promíchaný led, aby zima i vrchem dobře mohla účinkovati.

V obchodech prodávají na tuto potřebu zvláštní nádoby (k zasazování forem do ledu), jimiž práce se usnadní.

Zasazují-li se malé formičky do ledu, vezme se ovšem nádoba pro led přiměřeně malá, a i ledu dá také jen málo; co svrchu udáno, platí o formách velkých.

Pečení malých kůrčiček, tak zvaných krustatek (Croustaden) na paštičky.

Malé, hladké, zvláště na to zřízené formičky dobře se vymažou zahoustlým máslem, aby totiž hodně přichytilo, načež

hned se každá naplní moukou a pak postaví jedna vedle druhé na plech. Když jsou všechny moukou naplněny, dají se do trouby a nechají do zlatohněda upéci. Potom se mouka z nich vysype a mimo to i pírkem ještě odpráší, a může pak velmi dobře upotřebiti na jísku, načež se pozůstává kůrčička z formy opatrně vyklopí, pomaže vnitř rozšlehaným bílkem a dá do trouby uschnout. Zatím se na tyto upečené kůrčičky čili korbítky udělají z máslového (lístkového) těsta pokličky (vička) právě tak velké, aby otvor se jimi zakryl. Na každé takovéto víčko udělá se ještě jedna až o dva centimetry menší poklička, kterážto žloutkem se podmaže a na to větší víčko do prostřed přilepí. Takto připravená víčka pomazí se pak ještě vrchem žloutkem, ale opatrně, aby ani dost málo po okraji nepřeteklo poněvadž by to pak bránilo těstu při pečení vystupovati a dají pak na plechu do trouby pěkně do zlatohněda upéci.

Takovéto korbítky naplňují se pak některou míseninkou (ragout), ale tak, aby se shora udanými pokličkami mohly dobře přiklopiti a neodstávaly.

Pokládání pečiva za syrova, k. p. dortů, koláčů

— těstem v podobě mříže.

Těsto vyválí se o něco tenčěji, než jako na vykládání forem, při čemž se k němu přidá ještě trochu mouky a cukru (ale jen k tomu těstu, jež jest určeno na mřížku), a potom kružítkem asi na malik široké proužky pokrájí; někdy na kulaté proužky uválí. (Na malinké pečivo, k. p. na linecké koláčky, krájí se těsto na tenké a úzké proužky.) Tyto kladou se pak na vrch dortu šikmo v stejné vzdálenosti od sebe, dle toho jak husté mřížky býti mají, a co by z proužků po kraji přesahovalo, odřízne se.

Proužky kladou se prve, než se položí kolem okraj z těsta, ale když jest dort již zavařeninou pomazán; lépe však jest položit jen mříže, a teprv po upečení dáti mezi ně zavařeniny — dort jest pak lehčí.

Když takto proužky na vrchu po dortě rovnoběžně jsou položeny, pomažou se vejcem, načež na tyto opět šikmo přes přilež tak u stejné vzdálenosti kladou se proužky v řadě, aby se vesměs vytvořily stejné kostky. Proužky tyto pomažou se pak opět vejcem, a aby konce jich se zakryly, položí se po kraji přes ně rule z téhož těsta a taktéž vejcem pomaže.

Též se mohou proužky, když se na dorty kladou, proplítati na tentýž způsob jako se dělají síta; pak ale, jak samo se rozumí, kladou a proplítají se obě vrstvy zároveň, a teprv, když po celém vrchu jsou rozvedeny, pomažou se vejcem.

Mřížky nesmí býti husté; obyčejně kladou se na 2 cm od sebe, a mohou býti místo čtverhraných i šikmé kostky. Když pak jest celý dort pokladen, položí se teprv na to okolek a také pomaže vejcem.

Po každé se pak takto pomazaný dort ještě popráší cukrem, postaví potom do studené místnosti, a když se tam byl rozpustil, teprv se dá péci.

Pomazování některého pečiva za syrova vejcem,

Rozmíchá se celé vejce jen tak, aby se žloutek s bílkem dobře spojil, načež pak čistou nezamaštěnou peroutkou (pírem) se pečivo maže. Mazati třeba opatrně, aby vejce potom neteklo s pečiva po stranách dolů. Takto mažou se paštiky a podobná pečiva.

Těsto lístkové, máslové musí se zvláště velmi opatrně mazati, aby nikde po krajích dolů nepřeteklo, poněvadž by pak vejce pro svou lepkavost těstu při pečení bránilo stejnoměrné vystupovati.

Tak k. p. kdyby čtverhraný koláček z těsta máslového na některé straně se pomazal vejcem, až by dolů přeteklo, pak tato při pečení zůstane nízká, kdežto na nepomazaných stranách do výše vyběhne, a právě proto by pak takový koláček byl křivý.

Nejlépe takové těsto pomazati na kousek od kraje, kterýžto nechá se tak nepomazaný.

Nebo se na pomazování rozmíchá jen žloutek, nebo i celé vejce s troškem prosátého cukru, s málem smetany a s trochem rozpuštěného čistého nového másla. Touto směsí mažou se pak koláče, mazance a pod., a kůrka jejich je pak pěkně křehká.

Vyklopování jídel.

Mnohá jídla buď v ubrousku vařená, nebo ve formě upravovaná, jakož i stuhlé rosoly se potom vykloupjí. Jakkoliv toto

vyklopování se zdá býti na pohled práce velmi lehká, tak přece velmi mnoho na ní záleží a vyžaduje se k tomu jistě opatrnosti a zručnosti, aby se jídlo ani nesrazilo, ani jinak nepokazilo; vykoná-li se však nepozorně, nedbale nebo dokonce nešikovně, pak ovšem nemůže se nikdy čekatí příznivý výsledek.

Proto v následujících řádcích snešena jsou jistá pravidla, jichž při vyklopování šetřiti třeba.

Na vyklopování jídel teplých třeba mísu vždy prve ohřáti, aby nebyla studená.

Při všech jídlech studených, k. p. koláčích z masa, paštikách, jest hlavní podmínkou, aby byla docela vystydlá a tuhá, než se vyklopují, a i mísa též studená.

■ Jídla zežeskanin masových, předkládají-li se teplá na stůl, musí se nechat alespoň chvíli provanouti, než se vyklopují.

Při jakémkoliv jídle, jež se má vyklopiti, jest hlavní podmínkou, aby forma byla jím zcela naplněna, poněvadž by se pak ani ne tak vyklopilo, jako spíše z formy vypadlo, a při tom i třeba rozbořilo. Dále jest pravidlem, aby se mísa k formě tak přiložila, aby bylo jídlo po vyklopení právě v prostřed mísy a jím se více posupovati nemuselo, čímž mnohé, zvláště nákypy, se poruší. — Dále, aby se forma sejmula vždy velmi opatrně a stejnoměrně, nikdy pak aby se nezdvíhala zkrřiva.

Nač ještě zvlášť při tom hleděti třeba, jest při dotýčném vyklopování těch kterých jídel udáno.

Vyklopování z ubrousku.

Jídlo v ubrousku uvažené vyndá se z vody na velký kulatý cedník, dšlem aby trochu osáklo, a dšlem že z cedníku se pak lépe na mísu vyklopí než jen z ubrousku, poněvadž se rádo rozboří, kdyby se dalo jen na mísu. Na to se ubrousek rozváže a kraje jeho přehnou přes okraj cedníku, z jídla pak se vrchem kousek do rovnosti ostrým tenkým nožem na plocho seřízne, aby po vyklopení na tom pevně a rovně stálo a se nekolíbalo. Potom se na ně přiklopí mísa (nesmí však přimačknouti) a opatrně a rychle všecko převrátí, aby mísa byla ve spod a obrácený cedník na vrchu. Nyní se cedník sejme, taktéž i ubrousek.

Jídlo dá se pak na stůl buď tak v celosti, nebo pokrájí

na plátky (nejlépe silnou nití) a srovná do věnce. Někdy dá se do prostřed trochu tlučného cukru a trochu rumu, kterýžto přede dveřmi jídelny se zapálí (ale ne sirkou) a tak v plameni nese na stůl.

Je-li to knedlík, tu se někdy po vyklopení roztrhá u vrchu dvěma vidličkami ve způsobu kvězdy, ale tak, aby původní tvar nepozbyl, a potom dle předpisu dále připraví.

Vyklopování z forem.

Když se dort nebo buchta atd. z trouby vyndaly, nechají se chvíli (asi 5 minut) na stole stát, při čemž třeba toho dbáti, aby netáhl přes ně žádný průvan, ani okolo nich se nechodilo a tím neotřásaly. Potom se při kraji formy, je-li toho třeba, ostrým tenkým nožem objede a kůrka odloupne, načež se sítko jen na povrch dortu opatrně a zlehka přiloží, jako by se měl přikryti, při čemž i někde ještě vypomoci musí. Nyní se forma s dortem, jakož i sítko šikově obrátí tak, aby sítko do spod, forma s dortem pak dnem vzhůru obrácená na vrch přišla, načež za chvíli se forma opatrně vyzvedne a sejme. Kdyby se dort na podložené sítko jen prostě vyklopil, tu by se srazil, poněvadž žádného otřesení nesnese. Na sítko vyklopuje se proto, aby i spodem stejnoměrně vychladnul, kdežto na prkénko vyklopený by spodem zvlhnul.

Totéž platí i o třených buchtách.

Některý dort nechá se ve formě docela vystydnouti, a pak teprv vyklopí. Je-li pečen ve formě otvírací čili oblouku, tu se vyndají drátěné jehly, jimiž oblouk je spojen, načež se pak rozevře a odejme. Takovéto otvírací formy jsou lepší než formy na vyklopování, protože ony se mohou sejmuti, aniž by třeba bylo dortem hnouti, kdežto v těchto zvláště lehké pečivo při vyklopování se často srazí.

Je-li dort pečen v oblouku hladkém, nepomaštěném, tu se, když je již studený, vytáhnou nejprve drátky spojovací, načež se dort opatrně ostrým tenkým nožem těsně při kraji objede (vyřeže), avšak tak, aby se do něho nekrojilo.

Dort sypký dá se po upečení i s formou na třínožku a nechá tak do druhého dne. Potom se forma spodem trochu obřeje a teprv vyklopí; hned po upečení by se vyklopil špatně, protože je drobnivý.

Za tepla vyklopený dort, třené buchty, taktéž i všeliké jiné pečivo nesmí se hned vnést do studena, nýbrž nechati v kuchyni

na polo vychladnout. Takto v teplé místnosti vychladne stejnoměrně a je uvnitř potom pěknější. Proto i také mazanec nebo chléb, vynese-li se hned za horka do studené místnosti, odpadává od kůrky, protože teplo z něho nestejně odchází.

Zvláště je-li dort s cukrovou kůrou (totiž když byla forma cukrem vysypána) nemá se vynést do místnosti vlhké, protože by tam krásná jeho kůrka navlhla a změkla.

Třené buchty jemných druhů posypou se po vyklopení tak na sítku hned za horka hezky tlustě vaniliovým cukrem, aby se z něho utvořila na nich jako kůra, která jest potom velmi dobrá.

Jemné nákypy (soufflés), jsou-li pečeny ve formě, nevyklopují se, nýbrž forma jen po straně kolem otočí čistým ubrouskem tak, aby zároveň s formou byl vysoko, postaví pak na mísu a nese tak na stůl.

Místo ubrousku mají někde i také rozličné vkusné obtočky na formy, s nimiž je pak dají na stůl.

Které nákypy však mají se vyklopiti, ty, jak z trouby se vyndaly, okrojí se z čerstva kolem kraje ostrým nožem, je-li toho vůbec třeba, načež hned se vyklopí na prohřátou mísu, na níž na stůl přijíti mají. Mísa obrátí se dnem vzhůru a položí zlehounka na nákyp, aby nepřilehla, načež obě spolu se tak otočí, aby mísa do spod, forma pak dnem vzhůru obrácená na vrch přišla. Takto se to malinkou chvílí nechá, při tom forma drží, aby na nákyp nepřilehla, a vytká, až se od formy oddělí, načež se tato opatrně vyzvedne a sejme, a nákyp hned posype cukrem.

Při *vyklopování puddingů* a vůbec v páře vařených jídel z formy zavřené ponoří se forma nejprve na několik minut do studené vody, čímž se jídlo od ní lépe oddělí, načež se čistě otře, pak víko odejme, potom prv dobře prohřátá mísa na formu poklopí a i s touto, jak právě bylo udáno, šikovně převrátí. Je-li to ale v zimě, nebo jídelna od kuchyně daleko vzdálená, nechá se poklopená forma tak na míse, a teprv v předsíni jídelny se sejme a pudding posype.

Často se i také pudding vrchem potáhne některou omáčkou, aby lépe vypadal; ostatní pak omáčka podá se zvlášť v nádobce.

Nikdy však nesmí se pudding, tak právě jako i dort, vyklopiti hned když jest hotov, poněvadž příliš horký při okamžitém vyklopení rád se rozboří nebo srazí.

Moučná jídla s ovocem musí se taktéž velmi opatrně vyklopovati, aby se při tom nerozbořila. Je-li jaká šťáva na povrchu

jích, ta se nejprve sleje, načež se takovéto jídlo nechá ve formě asi 5 minut na stole státi, a potom dle právě udaného způsobu opatrně na mísu vyklopí.

Vyklopují-li se *koláče z masa* (Pain), děje se to tímž způsobem, ale obrácená forma musí se zlehka nad nimi podržeti, aby se oddělily, načež potom velmi opatrně se sejme, jinak by se snadno rozbořily. — Totéž platí i o paštikách (Timbales) a Charlotech a podobných jídlech.

Vůbec jest pravidlem, aby se po vyklopování jídel forma sejmula velmi opatrně a co možná po všech stranách stejnoměrně zrovna nikdy pak aby se nevyzvedala zkríva.

Vyklopování kyselých a sladkých rosolů a mraženého.

Mísa, na niž rosol vyklopiti míníme, musí býti suchá a alespoň na chvíli (pokud lze) státi u ledu, aby byla co možná studená. Dno její budiž ploché a rovné poněvadž na prohloubeném nebo vypuklém a vůbec křivém dně rosol ležením snadno trhne a se rozpolť.

Rosoly vyklopují se teprv na krátce než se mají nésti na stůl, poněvadž delším čekáním zvětrají a na chuti i úhlednosti trati.

Vůbec třeba k tomu jisté zručnosti a dovednosti aby rosoly a krémy šťastně a neporušeny z forem se vyklopily, což dosti často se nezdaří.

Při některých rosolech ponoří se forma na okamžik (na několik vteřin) do velké vody, která musí býti tak vřelá, co by lze bylo ruku vydržeti, ale aby ani kapka vody přes vrch formy do rosolu nepřetekla, sice by se tím zkazil. Ponořením tímto rozpustí se teninká vrstva rosolu, kterýžto se pak snadněji od formy oddělí. Na to se forma zčerstva vyndá, připraveným šátem dobře po stranách i na dně rychle osuší, a potom obrácenou mísou přiklopí, a hned na shora udaný způsob zčerstva otočí, při čemž se musí vše velmi pevně držeti a ruce hezky vysoko zdvihnouti, aby mísa do spod přišla, načež se forma opatrně sejme.

Kdyby však rosol někde při formě držel a proto se nevyklopoval, nesmí se jím drkat ani třepati, sice se rád rozboří,

nýbrž musí se forma vrchem potírati ve vřelé vodě ohřátým a pak dobře vyždímaným šatem, a tak konečně pustí.

Pak-li při vyklopování rosolu něco se ho rozpustilo po míse, tedy, když forma se sejmula, vsaje se to z mísy brčkem do úst, načež ještě okraj mísy se v horké vodě vyždímaným šatem čistě otře.

Nebo se forma ve vřelé vodě neomočí, nýbrž poklopí tak i s rosolem na mísu, a níž na stůl přijíti má, načež se forma šatem v horké vodě omočeným a vyždímaným po všech stranách potírá, až se rosol oddělí a vyklopí. Na zkoušku musí se forma časem z nížka pozvednouti, zda-li se již rosol neodděluje, při čemž se velmi jemně formou může i potřepati. Kdyby rosol po vyklopení byl vrchem trochu obřídlý, postaví se na chvílku ještě do studena, aby stuhnul.

Na *rosoly vícebarevné* nebo na francouzské krémy vymazuje se forma obyčejně mandlovým olejem, poněvadž jinak by se barvy rozmazaly. Takovéto rosoly se těžko vyklopují, poněvadž snadno na formu přilnou a při vyklopování místy často odskočí a se odloupnou. Vyklopují-li se na shora udaný způsob, nesmí se forma mnoho ohřátí, aice dostane rosol chuť olejem, a mimo to se ho na povrchu i něco rozpustí, teče pak po stranách dolů, čímž barvy se pomíchají, a jídlo jest neúhledné a zdařené.

Obyčejně se takovýto rosol vyklopuje takto: Nejprve se kolem formy odloupne, načež při kraji udělá se malý otvor, do něhož zvolna se foukne, aby takto vzduch mezi rosol a formu vniknul.

Potom se na formu poklopí mísa a tato, jak shora udáno, do spod' otočí, načež na formu se zlehka klepne a za chvílku teprv opatrně pozvedne. Kdyby na vyklopeném rosolu bylo znáti olej, musí se zčerstva čistým šatem setřítí. — Kdo by se této, zvláště pro začátečníci nesnadné a spolu nejisté práci vyhnouti chtěl, může tyto rosoly raději nalévat do porcelánové, nebo ještě lépe do křišťálové mísy, v níž se nechá stuhnouti, a tak podá na stůl, aniž se byl vyklopil; zvláště rosoly z vína a p. se někdy nevyklopují. Takto podávaný rosol neučiní na oko ten dojem, jako zdařené vyklopený.

Při vyklopování rosolovaných salátů podrží se forma na čkamžík v ne příliš horké vodě, načež hned se osuší a vyklopí na mělkou křišťálovou nebo salátovou misku a pak opa-

trně sejme. Potom se nad ním podrží jen tak opodál žhavé želízko, aby rosol vrchem se malinko rozpustil a uhladil jako zrcadlo, načež se dá na stůl.

Na mražené musí býti mísa taktéž studená od ledu. Když se mají z formy vyklopiti, sejme se s vrchu papír, forma omočí ve studené (odražené) vodě a hned otevře, načež se zčerstva víko otevře a mražené opatrně vyklopí jako rosol.

Jsou-li formy k rozebírání, omočí se taktéž ve vodě a hned osuší. Potom se víka odejmou, spojmy vyndají, forma postaví na křišťálovou mísu a jednotlivé oddíly formy pak opatrně sejmu.

Jsou-li to malé formičky — představující k. p. nějaké ovoce, květinčky — tu, když se víčka s ních sejmula, opatrně se pak spodem mražené vidličkou nabere a vyndá.

Takovéto mraženiny se ovšem v obyčejné domácnosti nedělají, poněvadž jsou příliš pracné a vyžadují mnoho trpělivosti; tu se toliko jen lžičkou vyndají z pyksy na talířek a předkládají pak na stůl.

V panských kuchyních kladou takové mražené do zvláštní nádoby s víkem, kterážto se prve papírem vyloží a do ledu postaví. Na to se vyklopené ovoce a pod. do ní vloží, opět víkem přikryje, a na vrch dá roztlučeního ledu, a takto k potřebě uschovají.

Mražené krémy dávají se také do forem s dvěma víky, jež musí dobře přiléhati, načež se zavře, zabalí do pijavého papíru a ještě do šatu dají na několik hodin do osoleného ledu. Potom se obal sejme, pak jedno víko oddělá a krém na mísu poklopí, avšak forma nezdvíhá, nýbrž druhé víko, jež přišlo navrch, otevře, načež pak se krém zlehka po stranách prsty smáčkne a forma opatrně stáhne.

Úprava okolku z papíru na pečení těsta koláčového a dortového.

Některé jemnější těsto, jež při pečení se rozbíhá, peče se buď na plechu bez krajů, nebo na vzhůru dnem obráceném obyčejném plechu, s nímžto potom snadno sešoupnouti se nechá.

Na takovýto plech položí se nejprve kolečko z papíru vystřižené, máslem pomazané a tak velké, jak velké má býti pečivo,

k. p. dort. Někdy udělá se takové kolečko z oplatek, jež se položí na pomáštěný plech.

Na tak buďto z papíru nebo z oplatek udělané kolečko dá se pak těsto, kolem něhož se musí udělati okolek z papírových proužků, aby se při pečení nerozběhlo.

Okolek takový dělá se takto: Ustříhne se z čistého papíru dlouhá a tři prsty široká proužka, kterážto po celé délce na palec široko se přehne. Tato přehyba se pak celá na přídě dle velikosti kola, jež se má ovinouti, buďto houšt nebo řidčeji zastříhá, což se dělá proto, aby ostatní nezastříhaná část proužky se mohla v stojatý kruh stočiti, kdežto zastříhaná přehyba zároveň ležatý kruh v podobě jako paprsků z venčí tvořiti musí. Tato pak se spodem namaže čistým těstem z mouky a vody, nebo lépe bílku, kdežto ostatní proužek, který přijde státi kolmo, na straně, jež k těstu má přilnouti, se namaže dobrým máslem. Nyní se proužek máslem pomazanou stranou obvine kolem těsta, kdežto těstem pomazaná přehyba zastříháním ven vedle těsta spodem na máslem pomazaný plech se přilepí a oba konce pak špendlíkem spojí.

Když takto první proužka kolem těsta jest ovinuta, pak se na ni na tentýž způsob buďto přilepí ještě jedna, anebo se přilepí toliko jen stojmo dva nebo tři proužky na sebe, tak vysoké jako je okolek, čímž tento při pečení velmi stuhne a těsto drží. Ostatní proužky, jež se na vrch přilepují, nemažou se máslem, nýbrž toliko jen těstem (z mouky a vody.)

Zastříhaná přehyba musí se proto na plech přilepiti, aby, když těsto při pečení jde vzhůru, papírový okolek nevyzdvihlo a následkem toho třeba spodem potom nepodběhlo, čímž by ovšem pečivo se nepodařilo.

Když takto pečený dort nebo jiné pečivo vystydlo, pak se teprv papírový okolek opatrně sejme.

Papírové truhlíčky.

Některá jídla, k. p. jemné nákypy, pekou se v papírových truhlíčkách čili kapsičkách, s nimiž pak na stůl se podávají.

Takové truhlíčky dělají se takto: Z čistého, bílého, silného papíru nastříhají se, dle toho, jak velké kapsičky býti mají, přiměřené buď stejnostranné nebo podlouhlé čtverce. Obvykle dělá se 10—12 cm dlouhé, 6 cm široké a 3—4 cm vysoké. Potom se okraje po obou protějších stranách jako obruba na venek

zahnou, dle velikosti kapsiček buď na prst nebo i něco více — při malých pak jen třeba nastýblo. Na to zahnou se stejně i okraje druhých protějších stran.

Toto zahnutí okrajů koná se proto, aby se stužily a náležitě pevnosti nabyly.

Když takto jsou zahnuty, potom teprv založí a přehne se vlastní okolek trubiček dle toho jak mají býti vysoké. Na to se v rozích okolek spojí a těstem z mouky a bílku z venčí připevní, aby se utvořila úhledná čtverhranná trubička, načež se dá sušit.

Těž mohou se takovéto kapsičky udělati zcela kulaté, takto: Vystřihne se přiměřeně velké kolečko z papíru, kolem pak zahne obruba, jak s vrchu povědino, a toto kolečko tvoří dno, načež vlastní okolek, kterýžto se zvlášť ustříhne, vroubkovaně se zahýbá tak, aby byl u dna užší a k vrchu širší, a když jest pěkně vroubkovaně zahnutý, pak se těstem ke dnu přilepí, a celá kapsička podobná jest jako květinovému hrnku.

Prve než se takovéto trubičky naplňují, musí se uvnitř pomazati buď máslem neb olejem (dle předpisu) a nechají stuhnouti. Potom sesrovnají podle sebe na plech, načež se do nich dá na nákyt utřené těsto, avšak ne zcela až do vrchu, protože při pečení vystoupí nad trubičku.

Na cukrovinky dělají se trubičky čtverhranné, a mohou se v rozích místo těstem sponouti jen špendlíkem, protože se papír po upečení s nich sejme.

V nedostatku formy na suchárky může se z půl archu papíru udělati takováto trubička, a péci v ní piškotový suchárek, pumpernikl a pod.

Papírové kornoutky.

Potřebují se na děláni piškotů, polévání dortů, nadívání oliv atd. Z dobře klíženého papíru udělá se pěkný, táhlý, dle potřeby velký kornout. Několika stehy sešije nebo sešpendlí, aby se nemohl rozbaliti. U špičky se kousek odstříhne, aby se udělal buď větší nebo menší otvor. Potom se kornout naplní těstem, ale ne až do vrchu, a nahoře přesahující papír zakroučí do špičky, za níž by se pohodlně držeti mohl. Na to se rukou tlačí těsto od vrchu dolů a promačkává skrz dolejší otvor kornoutu. Když se vyprázdní, roztáhne se opět u vrchu, znova naplní, zatočí a pak dále pro-

tlačuje.

Ve větších kuchyních mají na toto protlačování zvláštní špičaté pytlíčky z nankinu, na kteréž u špiče mohou se nasaditi rozličné plechové násady s otvory libovolně velkými. Když se takovýto pytlíček těstem naplnil, musí se, prve než se nahore zatáhne, z něho vypustiti všechen vzduch, poněvadž by jinak protlačování nebylo stejnoměrné.

Na polévání čili stříkání dortů dělá se kornoutek ze čtvrt archu papíru a dole prostříhne jen malinký otvor.

V novější době užívá se místo papírových kornoutků zvláštních plechových stříkaček, jež mají tu výhodu, že stříkají pramínkem stejnoměrným, kdežto z kornoutků toho docíliti nelze. Na dresírování mandlových věnců, piškotů, hubinek, musí býti ovšem stříkačka s otvorem větším.

Zadělávání těsta na lepení.

Mají-li se k. p. poklíčky, aby z nádoby pára neucházela, oblepiti těstem, dělá se jen z černější pšeničné mouky; na lepší potřebu, k. p. na lepení papírových okolků kolem dortů dělá se z bílé mouky a zadělává buď vodou nebo lépe bílký. Těsto musí se zadělati tak, aby se mohlo mazati a lepilo, při čemž hlavní věcí jest je dobře vymíchati a vytlouci, aby se lepek v mouce obsažený dobře vypracoval a náležitě vazkosti nabyl, poněvadž by jinak těsto snadno popukalo a trhlinami pak pára z nádoby ucházela.

Pražení kávy.

Pražení kávy jest práce velmi důležitá, na nížto tak dobře záleží, jako na jakosti (druhu) kávy samé.

Prve než se káva praží, má se přebrati, aby ani hrudka, kamínek nebo zkažené zrno v ní neleželo, poněvadž by pak od něho dostala špatnou příchut. Takto přebíraná káva se potom ještě čistým šatem dobře otre.

Kdyby se zjistilo, že je káva barvená, což velmi často na podvod se stává pak ovšem musela by se prve dobře omyti. Dá se totiž do nádoby, naleje na ni vlažné vody a zčerstva rčkama propere a vymne, načež hned na cedník se vyleje a ještě čistou vodou propláchně, potom čistým šatem osuší a na čistý papír

rozprostře, a pak buď na průvanu nebo na teplých kamnech zvolna usuší.

Též se chválí, aby i káva nebarvená se prve omyla — dříve z ohledu čistoty, aby všechen prach z ní se odstranil, a potom že z omyté kávy jest nápoj silnější a jemnější chuti. Při praní kávy možno zároveň poznati i její hodnotu: dobrá káva má totiž ve vodě padnouti ke dnu, což je znamením, že zrnka kávová pocházejí z dobře vyzralého ovoce — nedozralá pak plovou na povrchu, a taková nejsou nikdy dobrá, jako vůbec všechno nedozralé.

Káva buď jen přebíraná a ořetá, nebo i též vypraná a osušená se pak upraží.

Pražení koná se za časté v otevřené železné pánvi za stálého míchání; a tento způsob pražení má prý býti nejlepší. Poněvadž ale káva zachová nejčistší vůni jen když pražení jí neděje se v kovové nádobě — proto jsou lepší na to pánve buďto z porcelánu, nebo z emailovaného železa. Takto v otevřené nádobě pražená káva má čistší chuť, kdežto v uzavřených nádobách pražená dle výroku jednoho slavného znalce má prý přimoudlou a hořkou příchut. Rozumí se, že se kávou při pražení musí míchat zvláštní na to již čistou (nezamastěnou) varečku. Zvláště ve Vidni a v českých lázeňských místech praží takto kávu, a sice pro denní potřebu vždy čerstvou.

Obyčejně se však pražení koná v nádobě uzavřené.

Ze všech různých uzavřených pražidel nejlepší jest tak zvaný bubínek, kterýžto se může dáti zhotoviti každému zámečníkovi. Jest to válec ze silného železného plechu; pro menší domácnost stačí as 11 cm čili 4 palce v průměru mající a as 18 cm čili 7 palců dlouhý. Na vnitřní straně připevněny jsou u stejné vzdálenosti od sebe po délce tři asi na půl palce vysoké lopatičky čili zarážky, přes něž by se káva při otáčení přehazovati a tak sama promíchávati mohla. Vrchem vyříznut jest přiměřeně velký podlouhlý otvor, jímžto by se káva do bubínku mohla vsypati a i při pražení nahlédnouti na seznání jak jest pražena. Otvor tento opatřen jest dobře uzavírajícím šupátkem, aby při pražení samovolně se neotevřel a káva do ohně nevypadala. Po stranách jest válec taktéž uzavřen a prostředkem po délce jeho provléknut hřídel, jenž na jedné straně čepem a na druhé klikou opatřen jest. Kliku budiž raději delší, aby se bubínek mohl pohodlně za ni s ohně vzíti a potřásati, a potom též, aby ruka při otáčení nebyla příliš blízko u ohně. Konečně ještě třeba zříditi zvláštní železný stojánek (kosočky) s dvěma vidličkami (rasoškami) tak daleko od sebe vzdá-

lenými, jak bubínek je dlouhý, aby na ně vodorovně se zavěsiti a mezi nimi pohodlně otáčeti mohl.

Takové pražidlo jest sice o něco dražší, ale vyhoví vytknutému účelu úplně, a co do trvanlivosti, přechká zajisté věk lidský.

Velmi zhusta užívané ploché uzavřené pražidlo, jež se klade toliko na plotnu a po chvilkách jím zatřepe, nevyhovuje účelu, protože spodní zrna více se praží než vrchnější, a tudíž potom káva v celku jest velmi nestejně barvy, a nikdy co do chuti a vůně nevyrovná se kávě pražené ve svrchu popsaném bubínku.

Lepší jest podobné ploché pražidlo, vypadající jako pokličkou přikrytý kulatý kastrolek, v jehož středu uvnitř jest stojatý hřidel opatřený lopatkami a nad víkem zakončen klíčkou. Jízto se při pražení otáčí a tak kávou stejnoměrně míchá. — Při vši opatrnosti však přece se stává, že káva, zvláště není-li oheň stejný, často nestejně se praží.

Stojánek čili kozičky pro bubínek mohou se postaviti buď na ohništi, nebo ve dvířkách do komína, nebo v ústech do chlebové pece a pak na nich rozdělati oheň. Než se rozhoří, vsype se do bubínku přichystaná káva; avšak na nejvíc se jí může dáti jen tolik, co by dosahovala do polu hřidle po celé jeho délce. Káva totiž při pražení značně nabude, a právě proto musí míti dosti místa, aby dobře míchatí a protřásati se mohla, na čemž velmi mnoho záleží, má-li býti stejně pražena. Potom se bubínek uzavře a zavěsí nad oheň na kozičky a z počátku zvolna, potom ale čerstvěji klíčkon ustavičně otáčí. Oheň nesmí býti příliš prudký, ale také ne mdlý, a též blavně na to hleděti se musí, aby po celé délce bubínku byl stejnoměrně rozveden: ne snad u jednoho konce silný a u druhého slabý, čímž by se káva velmi nestejně pražila; také nesmí býti oheň nikdy přímo pod pražidlem, ale spíše po obou jeho stranách rozložen.

Prudkým pražením ztrácí sice káva méně na váze; praží-li se však zvojněji (při mírném ohni), má potom mnohem lepší vůni i sílu.

Zrnka kávová obsahují totiž zvláštní látku, tak zvaný kafein, kteráto je velmi prchavá; a proto musí při pražení všechna péče na to býti vynaložena, aby v nich se zachovala. To se ale stává, jen když kávu zvolninka pražíme, až dostane světle hnědou barvu. — V zrnkách do tmava upražených není více žádný kafein, a proto nápoj z takových nezasluhuje jména kávy.

Neřetea zde podotýkati, že zvláště na pražení kávy musí býti dříví suché a na drobno štípané.

Když káva se zahřála, počne se pariti a tenkrátě častěji se musí sejmuti bubínek s ohně a dobře protřásti, ne však dlouho, aby příliš neochladl. Na tomto protřásání velmi mnoho záleží — nejen že se tak káva dobře promíchá, ale i také trochu vychladí, při čemž částka přimoudlého oleje, kterýžto při pražení spolu s vonným se vyvinuje, uniká a nepřijemným zápachem se prozrazuje. Kdyby se protřásání opomenulo, zůstane pak tento zápach v kávě a uvařená má ostrou příchut. Proto někteří chválí pražení kávy v uzavřené nádobě, poněvadž takto přimoudlý olej volně odcházeti může, kdežto praží-li se v nádobě uzavřené, v kávě na ujmu její chuti se zarazí. To se ovšem stává, pak-li se bubínek s ohně ani nesejme a káva až do konce upraží, aniž by se jí protřásalo.

Když tento zápach počíná již mizeti a káva vydává příjemnou vůni, tu se na ni musí dáti dobrý pozor, aby pravý okamžik, kdy jest dost, se nepromeškalo. Proto nyní třeba bubínek na malé okamžení otevřítí, aby se nahlédlo, jak daleko pražení postoupilo. Jakmile dosáhla káva veskrz stejné světle až prostředně hnědé barvy (je-li káva za syrova žlutavé aneb zelenavé barvy, praží se do světlohněda — e-li hnědá, jako k. p. Java, praží se do kaštanova) a jednotlivá zrna jsou v žlábkách ještě světlá a nechají se snadno přelomiti, tenkrátě je káva právě dobře upražená a vysype li se na čistý arch bílého papíru, nesmí od ní dostati mastné skvrny. — Ještě lépe jest vzíti bubínek o něco dříve s ohně, než káva je patřičně upražená, a pak za stálého protřásání ji v bubínku nechati dojíti, až žádané barvy dosáhne, čímž na síle získá. Podotknouti zde třeba, že káva jakmile z bubínku se vysype, na vzduchu poněkud stmaví, nať i při pražení pamatovati se musí.

Pro začátečnice, aby pravou dobu dohledu nepromeškaly, jest dobře dáti pozor, až káva v bubínku praská, což pochodí od toho, že vrchní tenká slupka na ní puká.

Kávu dobře upražení, vyžaduje zvláštní opatrnosti a delšího čviku. Nikdy se nemá tak upražíti, až by se potíla a lekla, což pochodí odtud, že vnitřní její olej na povrch vystoupil.

Na syrovém, nepraženém zrně kávy není tento olej ani dost málo znatelný a vyvine se teprv při pražení, kdy ve spojení s kávovou tříslovinou vydává zvláštní vůni, která takofka po celém domě se prozrazuje. Vůně tato jest velmi rozdílná, a pravý znalec

již dle ní soudí hned o jakosti zrna. Vůně tato chválí se též jako výtečný desinfekční prostředek, protože znamenitě čistí vzduch v uzavřených místnostech.

Velkou většinou je sice do lesknava upražená káva oblíbená, protože prý je uhlednější a také více jí nabude. Soudí-li se dle zevnějšíku, jest to ovšem pravda, ale na škodu hodnoty a dobroty zrna kávového. Dlouho trvajícím horkem popukají vnitřní buníčky zrna, jež v sobě zvláštní jemný kávový olej drží, objem zrna takto sice nabude, ale obsah jeho se uvolní a prchne, a tím právě ztrácí káva ty části, v nichžto jest cena její. Takováto přílišným pražením nabubřelá, tmavá a lesknavá káva ztrácí při pražení 20% na váze, kdežto káva do hnědočervena bez lesku upražená toliko jen 15%.

Hlavním pravidlem při pražení kávy jest, aby co možná všechny jemné živné a vonné látky v zrně se zachovaly. Proto radívá se, aby spolu s kávou zároveň pražily se také větší kousky chleba prv do křnplava usušené, že takto prchavý kávový olej se zadrží. Chléb vtáhne totiž do sebe prchavé olejové páry z kávy a zhustí je, poněvadž se při pražení tak nerozpálí jako zrna kávová. Na tři díly zelené kávy (dle váhy) přidá se jeden díl prv usušeného a pak zváženého chleba. Při vaření kávy semele se spolu také kousek chleba a potom zavafí, čímž prý káva znamenitě se zlepší.

Káva obsahuje též nějakou částku lepku; upraží-li se však do tmava nebo lesknava, zuhelnatí, čili spálí se lepek v ní obsažený, a od toho dostane káva ostrou, přímoudlou chuť, a uvařená nemá potom ani dobré chuti, ani pěkné barvy — je příliš černá, a ačkoliv taková u mnohých je oblíbená, tedy přece znalec jí nikdy chváliti nebude. Většinou platí pravidlo, aby na černou kávu pražila se zrna poněkud světlejší.

Mimo to má takováto přepražená a lesknavá káva i tu vadu, že se nenechá do zásoby na několik dní dobře držeti, poněvadž olej na povrch zrna vystoupí na vzduchu velmi snadno žlukne. Proto mnozí kupei velmi chybují, že kávu nejen do lesknava přepraží, ale i také ještě přimícháním několika kapek oleje, nebo v novější době i glycerinu, hledí zevnější její lesk zvýšiti a takto všecku na stejno vyleštiti. Olej velmi brzo žlukne a káva má potom velmi ošklivou chuť.

Kdyby však káva naopak byla málo pražena, tak že by jednotlivá zrnka se nenechala ještě rozmačkatí, a i barvou byla světlejší, než jak svrchu udáno — tenkrát se nejen těžko mele, ale i také uvařená má potom nepřijemnou, prázdnou a přikyslou chuť, což:

pochází od zvláštní kyseliny tříslové, již káva v sobě chová. Pak-li nedostatečným pražením kyselina tato nebyla náležitě proměněna, má pak káva svrchu udanou chuť.

Když tedy káva dle právě podaného návodu jest dobře upražená, potom vysype se z bubínku, nejlépe na zvláštní, jen na tuto potřebu zhotovené malé sítko ze silného drátu, a prohází se, aby zčerstva prochladla, a též i také proto, aby teninké šlupičky se odstranily, jež při pražení od kávy se oddělily, poněvadž kdyby spolu s kávou se semlely a zavařily, měla by tato od nich trpkou a přikyslou příchut.

Kdyby však upražená káva se nechala tak jak je horká, na hromadě ležeti, aniž by se jí míchalo, pak se uvnitř zahřeje a zapotí, ano i, je-li hromada větší, spálí a zuhelnatí.

Když káva prochladla, vsype se do láhve se širším hrdlem, zátkou dobře zandá a uloží. Láhev puklá se na tuto potřebu nehodí, poněvadž by vůně z kávy, třeba sebe menší puklinou přece ucházela. Láhev tato musí se občas čistě vymyti, aby se starý žluklý olej odstranil.

Někde jest obyčejem praženou kávu hned za horka vsypati a zavřítí do plechové pyksly, což ovšem je pochybeno, poněvadž plech se opotí a káva tuto vlhkost pak do sebe natáhne a rení proto nikdy tak chutná; mimo to nenechá se nikdy pykla tak pevně před vyvětráním uzavřítí jako láhev.

Ostatně pražená káva, byť sebe lépe byla uzavřena, přece denně ztrácí na své vůni, poněvadž vzduchu nikdy se nezabrání, aby do dutin kávových zrn nevnikal. Aby se toto vyvětrávání poněkud zamezilo, posypává se káva ku konci pražení prosátým cukrem (na půl kila kávy asi 17 g.); pak ale musí se velmi pilně a zčerstva v bubínku ještě proházeti, aby se cukr okamžitě rozpustil a po všech zrnkách co teninká, ale vzduchu přece neprostupná vrstvička karamelu stejně rozdělil. Takto se stane pražená káva lepkavou a spolu ztrácí jako vůni, kterážto ale při mletí opět v plné síle se projádí.

Káva pražená vůbec, zvláště pak je-li sypána cukrem, musí se chovati na suchém místě, poněvadž by jinak zvlhla a cukr na ní byl lepkavý.

Pražení kakaa.

Kakao praží se ve zvláštním bubínku, podobném jako na pražení kávy, na mírném ohni tak dlouho, až jest slyšeti praskání

slupek, a z kakaa vychází příjemná vůně. Potom se vysype, slupky oddělí a pak dle předpisu dále potřebuje. Z oddělených slupek připravují též někde nápoj s mlékem a cukrem, podobný čaji pod jménem „miserable“, jenž jest, jak samo jméno ukazuje, slabý a bez chuti.

Čištění houby pro kuchyň.

Dosti často naskytá se v kuchyni toho potřeba, aby některé věci se navlhčily. K p. cukrovinky na papíru pečené se spodem vlaží, aby snadněji se nechaly odloupnouti.

Nebo musí se otřítí uvnitř nádoba, v níž se cukr vaří nebo čistí, což také třeba činiti při zaváření světlého ovoce, aby cukr na nádobu se usazující nezhnědl a tím ovoce na barvě netratilo.

Toto vše děje se nejlépe pomocí houby, jakéž na mytí se užívá.

Při koupi jí má se dobře prohlédnouti, zda-li je pevná, což cupováním dosti malého kousku se pozná. Některé houby jsou tak nepevné, že se v krátkém čase přímo rozsypou.

Prve než chceme koupennou houbu v kuchyni potřebovati, musí se všechny kamínky a písek z ní vybrati, načež se vloží na jeden den do octa, potom v horké vodě dobře vymyje a konečně ještě ve studené vymačká. Po každé potřebě se opět opláchně, vymačká a pak na ustanovené místo pověsí.

Rozumí se samo sebou, že houba k účelům kuchařským určená z ohledu čistoty nikdy na jinou potřebu, k. p. na mytí, bráti se nemá.

Čištění vosku.

V kuchyni potřebuje se vosk na vymazování plechů pro cukrovinky, na vytírání oplatkové formy atd. Na to smí se vzíti vždy jen vosk žlutý, protože v bílém jsou všelijaké přísady, jako: terpentín, a pod. ještě přimíchány.

Avšak ani vosk žlutý nebývá tak čistý, jak toho kuchyň vyžaduje, a proto ještě zvláště čistiti se musí.

Za tou příčinou naleje se na něj hezky mnoho čisté vody, nechá pak na plotně rozpustit a chvilku povařit, ale jen zcela mírně, při čemž se do něho dá trošku kamence, aby se všeliké

nečistoty a přísady od vosku oddělily, a nechá pak ustáti. Potom se hned tak za horka procedí skrz čisté, řídké, v horké vodě o-močené plátno nebo tyl do nádoby se studenou vodou a nechá pak vystydnouti. Je-li vosku jen málo, musí se procediti do užší nádoby, aby po stuhnutí nebyl z něho jen tenounký škraloup. Takto vyčištěný vosk, když pak stuhnul, odloupne se opatrně kolem nádoby, pak vyndá, nechá oschnout a potom do čistého papíru zabalí a k potřebě uloží.

Čistění zázvoru.

K nakládání ovoce musí býti zázvor zvláštního druhu, velmi dobrý, jaký obyčejně jen v lékárně a obchodech materialních koupiti lze. Někdy jest potřeba i takový ještě vyčistiti, což se dělá takto :

Zázvor, co možná ve velkých kusech dá se do čisté nezamaštěné nádoby, a na večer na něj naleje studené vody, v nížto přes noc se nechá. Ráno se voda sleje a nožičkem vše nečisté se zázvoru oškrabe a potom ještě v několika vodách čistě vypere. Na to se pokrájí na prst široké kusy (někdy jest již pokrácený na plátky na prodej) a dle předpisu dále potřebuje.

Čistění hovězího nebo vepřového měchýře na povazování zavařenin.

Ustříhne se přiměřeně velký kousek měchýře, co by dobře stačil na povázání nádoby. vloží pak na několik hodin do kofalky, načež potom ještě dobře v pšeničných otrubách se vymne, konečně opláchne a teprv potřebuje.

Nebo se vloží asi na den do studené vody, která se však musí často slíti a novou nahrazovati. Potom se dobře vypere, čistým šatem osuší a pak teprv potřebuje. Velmi dobře jest dle novějšího způsobu do poslední vody na omytí měchýře přidati na $\frac{1}{2}$ l vody 10 g 10% lihového roztoku kyseliny salicylové.

Podotknouti zde zvláště třeba, že na povazování zavařenin nesmí se vzíti měchýř pomačkaný a přelámaný, poněvadž pak nikdy nádobu před vnikáním vzduchu úplně neuzavře. Nejlepší a nejčistší měchýř jest ze srdce bílána.

Napouštění papíru voskem.

Na tuto práci jest potřeba tří osob : Dvě totiž drží arch tlustého bílého papíru nad mírným ohněm tak, aby se sice zahřál, ale nesežloul, kdežto třetí osoba jej rozpuštěným voskem stejnoměrně pomazuje.

Tímto papírem povazuje se pak takové zavážené ovoce, jež nemusí býti tak přísně proti vzduchu uzavřeno ; jinak jest ovšem lépe měchýřem je povázati. V novější době radí se místo měchýře na povazování ovoce tak zvaný pergamenový papír, kterýžto se prve trochu povlhčí, pak na sklenici připevní a pováže; na ovoce v páře vařené jest však nejlepší měchýř.

Natírání papíru bílkem.

Bílek utluče se na sníh a přidá k němu (na 1 bílek) 3 g kuchyňské soli a 1 g sanytru (Salpeter). Touto směsí se pak papír prve dobře na kamnech usušený natře, a na to rozpálenou cihličkou opět usuší.

Takovýto papír hodí se dobře na zabalování másla.

Vysířování sklenic a láhví na zavážené ovoce.

Odporoučí se hlavně proto, aby ovoce a vůbec šťávy z ovoce v cukru zavážené před plesnivěním a zkázou se uchovaly. Zápach ze síry pak v takovém ovoci není ani dost málo znát.

Na vysířování sklenic brává se tlustá bavlněná niť, kterážto se postříhá na prst dlouhé kousky. Mimo to vezme se miska, jaké jsou obyčejně pod květinové hrnky, dá na ni kousek síry a nechá na ohni rozpustit. Potom se přichystané nastříhané nitky jednotlivě připevní na špičaté dřívko a omočí v rozpuštěné síře, načež hned se vyndají a nechají stuhnout.

Při této práci ovšem třeba počínati si opatrně, aby ani dusivý výpar síry na zdraví neškodil, ani popálením se žádná nehoda nestala.

Zatím dají se dobře vyčištěné a vysušené sklenice na teplá kamna, aby se prohřály a pak při naplňování horkým ovocem ne-

pukly. Když takto všechno již připraveno a kompot by se již do sklenice dáti měl, tu se vezme jedna posířená nitka, položí na svrchu řečenou misku a tam zspálí. Při tom se drží již pohotově vyhřátá sklenice pro kompot, jízto dnem vzhůru hořící nitka se přiklopí, aby všecken sirný dým v sklenici zůstal a nemohl uniknouti. Na to hned obrátí se sklenice a naplní ovocem ne zcela do vrchu. Konečně vezme se ještě jedna posířená nitka, zapálí a touto pak ovoce ve sklenici na vrchu taktéž pokouří, načež se zčerstva měchýřem již připraveným dobře pováže.

Na takové vysířování a povazování sklenic jest nevyhnutelně dvou osob potřeba, jedna aby ovoce naplňovala a sířila, a druhá honem měchýřem povazovala.

Mají-li se láhve vysířovati, musí býti, nejsou-li zcela nové, velmi dobře vymyty a vysušeny, což nejlépe na slunci, nebo v teplé troubě lehmo na dřívkách se koná.

Taktéž zátky (špunty) mají se vzíti jen nové. Na zátku ze spod připevně se kousek tenkého a tak dlouhého drátu, aby do polu láhve dosahoval, na konci se zahne a udělá háček, na nějž se navlíkne malý kousek síry, jako se kupuje na síření sudů pod jménem sirný náboj, kterýžto může se i místo svrchu uvedených nitek potřebovati, když se totiž na přiměřeně velké kousky nastříhá. Tato se potom zapálí a tak hořící do láhvestrčí a zátkou zandá. Když se láhev dýmem ze síry okapnila, vyndá se zátka i s drátem a jinou čistou zátkou v témž okamžiku ucpé. Takto nechá se chvilku zandána, načež hned potom se tekutinou, jež do ní přijíti má, naplní, ne však zcela až do vrchu. Potom ještě i také vrchem se zapálenou sírou zlehka okouří a pak honem zandá.*)

Někdy stane se, že v menší domácnosti za zvláštní příležitosti objedná se soudek vína, nebo třeba jenom soudek vinného octa. Po vyprázdnění musí se nádoba dobře ošetřiti, aby zvláště má-li se poslati zpět, proti přijmutí jí nebylo žádných námitek; nebo pro vinaře není nic mrzutějšího, jako když dostane zpět zaplezanivělý sud.

Proto i zde připojuji, jak s takovou nádobou zacházeti se má, aby škody nevzala: Vyprázdněná nádoba se hned vodou dobře vypláchne a potom vrchní (dušní) zátkou, která při stáčení *) byla navrtána, obrátí dolů, aby všechna voda z ní vykapala a uvnitř vyschla, nač ale nikdy tak dlouho čekati se nesmí, až by se

*) Nyní však užívá se místo vysířování spíše roztoku salicylky.

**) Víno ze soudku má se stáčet do lahvi jenom za jasného a tichého počasí — jinak prý není nikdy úplně čisté, nýbrž jako zasmoušené a bez jiskry, čemuž také říkají, že má pavučinu.

nádoba rozeschla. Potom se do navrtané zatky opět přiměřený količek zarazí, aby neucházela, načež do otvoru ve dně přichystá se dobře uzavírající korková zátka. Nyní vezme se na půlhektolitr asi půl tyčinky náboje sirného, připevní na drátek, pak zapálí a tak hořící otvorem ve dně do sudu vstrčí a zavěsí, a když se dobře rozhořel, pevně zátkou zavře a zatluče, aby do vnitř žádný vzduch vniknouti nemohl. Síra hoří v sudě tak dlouho, dokud není všechen kyslík ze vzduchu, jenž tam byl spolu uzavřen, stráven, a tím právě se odstraní všechny podmínky k plesnivění, a nádoba pak na nějaký čas beze škody uchovati se nechá.

Vylupování vařených raků.

Práce tato. na pohled zcela jednoduchá, koná-li se rukou nedovednou, vypadne velmi nepěkně, tak že k. p. oloupaná klepeta nejsou pak ani k poznání, co to vlastně bylo.

Nejprve oddělí se klepeta a ocásky od těla, načež vrchní slupka s ním odstraní se takto: Okolem slupky odkrojí se ostrým nožem, ale opatrně, aby se dále než potřeba nezakrojilo, načež se slupka velmi snadno sejmouti nechá, při čemž však musí se dáti pozor, aby se maso nepodrtilo a původní podobu neztratilo. Potom udělá se na vrchní straně vyloupaných ocásků v prostřed po délce nožem malý řez, a tudy vyjme pak černé střívkó a odhodí pryč.

Takto vyloupané ocásky a klepeta dají se do čisté nádoby a přikryjí až k potřebě.

Potom se hlava odkrojí a oči, které dávají černou barvu, odstraní, načež sejme se pancíř.

Ze slupek dělává se tak zvané máslo z raků; pancíře pak někdy také naplňují sekaninou a tak upotřebí jako obložek k některým jídlům.

Připravuje-li se z raků polívka, utlukou se hlavy, nohy, jakož i ostatní tělo v moždíři co možná na drobno a pak dále dle předpisu upravit.

Malí ráčkové (garneele) předkládají se obyčejně na stůl tak v celosti; proto loupání jich jest udáno v kapitole „o rybách atd.“

Otvírání ústřic.

Ústřice otvírají se vždy teprv v okamžení, když jich právě

jest potřeba, a poněvadž přidávají se do rozličných pokrmů, ku př. do polívek, omáček atd., kladu otvírání jich mezi práce.

Nejprve se čistě v osolené vodě pomocí kartáčku omyjí, načež píchne se do každé ze zadu zvláštním silným tupým nožem nebo zaokrouhleným dlátkem vydatně sice, ale přece opatrně, potom se nůž přitočí a skořápka otevře.

Při této práci musí se ústřice držeti tak, aby ani dost málo-vnitřní jejich vody se neulilo. Potom odloží se prázdná část skořápky, načež ze spodní plně odstraní se všechny střípky zvláštním ná-to již kartáčkem, kterýžto prve třeba omočiti v slané vodě.

V novější době mají na otvírání zvláštní stroj, čímž se práce tato velmi usnadní.

Kdyby skořápky lehce se otevřely, nebo některá byla již otevře-na, jsou ústřice zkažené, což se i snadno dle nepříjemné zapácha-jícího vnitřního šlehu poznává.

Ku konci podotýkám ještě, že mimo tuto uvedené práce jsou ještě některé po různu v této knize, o nichž na příslušných místech se jedná.

VIII.

O vaření, dusení, pečení a smažení vůbec.

Jakákoliv potravní látka, zůstavená sama sobě, podrobena jest jistým změnám, která buď v kratší neb delší době na ní se objeví. Tak k. p. některé ovoce ležením na chuti získá, jiné opět trátí, nebo docela porušení bře.

Proměny tyto dějí se ponejvíce působením vzduchu a i jiných chemických příčin, a mají své meze, za kterými neslouží více k užitku té které věci, nýbrž jsou na její porušení a zkázu.

Tak jest to i také při vaření, jenom s tím rozdílem, že proměny zde zavádí naše všecko prudší oheh, kterýžto působí rychle a násilně: rozpustné látky rozpouští a vyvábí, houževnaté činí měkkými a křehkými, vlákeninu rozrušuje a kypří, jednotlivé cévičky (buňky), jakož i zrnka škrobová trhá a zvolňuje, bílkovinu srazí v nerozpustnou hmotu a vyvinující se vůni z pokrmů odvádí spolu s parou. Veliké to zajisté proměny ve velmi krátké době!

Proto třeba, aby kuchařka při vaření těchto proměn byla si vědoma, dobře znala rozličné jejich stupně a kdy který nastupuje, aby pravou jeho chvíli neproměškala, v čemž vlastně hlavně umění kuchařské záleží.

Jelikož úprava pokrmů koná se ponejvíce buď vařením, nebo dusením, nebo pečením a nepostačí v předpisu pouze jen říci: „peče se to anebo usmaží pěkně do červena“, nýbrž třeba zevrubně a do podrobná výkony tyto vysvětliti: proto jest tato kapitola výhradně věnována popisu, v čem vaření, dusení a pečení záleží a jakých pravidel při tom šetřiti třeba.

Považuji tuto kapitolu za nejdůležitější a co základ umění kuchařského, a proto zvláště začátečnícům ji poručenu činím, aby v ní pilně a pozorně četly; neboť jen tenkrát, když budou šetřiti všech zde snečených pravidel, naučí se vaření důkladně roz-

uměti a dovedou nejen chutné jídlo ustrojiti, ale i také v něm všechny živné látky, jež za drahé peníze koupily, (zvláště v masě) uchovati, a to právě jest předním účelem umění kuchařského.

Vaření vody.

O vaření vody vůbec bylo jednáno při topení.

Voda vaří se v kuchyni na všelijaké potřeby: buďto na spaření zeleniny (blanšování nebo se v ní uvaří jídla moučná, nebo se užívá čisté vařící vody jako nálevu na některé potraviny, aby se z nich, co živného obsahují, vydobylo, aniž by dále bylo potřeba je vařiti, k. p. nálev vody na kávu, čaj a pod. Na tuto právě jmenovanou potřebu musí se voda vařiti obzvláště ve velmi čisté nádobě, a když přišla do varu, tu nejlépe jest vylíti a ji v kuchyni libovolně upotřebiti. Do tétož takto vyvařené nádoby naleje se pak jiné čisté vody, kterážto, když přišla do varu, teprv na nalití se potřebuje, což k dobré chuti kávy neb čaje znamenitě přispívá, a proto nikdy by se nemělo opominouti.

Jako každý pokrm nad potřebu dlouhým vařením na chuť trátí, tak i dlouho vařená voda, když se potom, k. p. na kávu nebo na čaj naleje, dodá jim jakési odporne příchuti.

Ani voda nemá se nad potřebu dlouho vařiti, a proto dobře třeba vypočísti dobu, kdy by se na oheň postaviti měla, aby právě přišla do varu, až by jí bylo potřeba.

Kdyby se voda určená na zaváření knedlí neb nudlí atd. dlouho vařila, a to ještě třeba v starší nebo zamaštěné nádobě, pak se na ní udělá šum buď světlejší nebo tmavší, kterýžto potom na knedlích, zvláště jsou-li bílé, velmi neúhledně vypadá.

Vaření mléka a smetany.

Jakkoliv vaření mléka a smetany by se zdálo jednoduché a všeobecně známé, přece není tomu tak; proto nebude na škodu i o něm zde pojednati, poněvadž na vaření mléka a smetany nezáleží pouze jen chuť jejich, ale i také těch pokrmů, ku kterým co přísada se přidávají, k. p. kávy. Zvláště na jisté pokrmy, jako k. p. na krémy, mražené a pod. musí se smetana velmi opatrně vařiti, poněvadž, je-li práce tato nedbale vykonána, zkazí se tím pak celé jídlo.

Na vaření mléka i smetany musí býti nádoba zvláště čistá a jen výhradně na tuto potřebu ustanovena tak, aby se v ní nic

jiného nevařilo, poněvadž mléko velmi snadno všelikou příchutí do sebe přijme, pak-li se vaří v nádobě, v níž dříve jiného druhu pokrmu se vařilo. Nikdy nemá se upotřebiti na vaření mléka takové nádoby, v níž se mléko již jednou bylo připálilo. Někde i také vyplachují hrnek prve studenou vodou, než dají do něho vařiti mléko, poněvadž pak tak snadno se nepřipálí. Též nemá se mléko vařiti v nádobě kovové, poněvadž trátí tučnost; nejlepší ovšem jsou hrnky porcelánové.

Mléko i smetana nesmí se vařiti na prudkém ohni, sice přismažne a jest zkažena. Je-li plotna s kolem a topíme-li pod ní uhlím, tu, když chceme postaviti nádobu s mlékem snad na otevřené kolo, musí se prve uhlí pod ním poněkud vyhrabatí ku předu, poněvadž kdyby zůstalo pod samým kolem, mléko by se připálilo.

Mléko ani smetana nesmí se při vaření nikdy přikrývati pokličkou, poněvadž by zvodnatělo, jelikož by se vodní páry z něho na pokličku srážely a opět do mléka kapaly.

Nikdy nemá smetana nebo mléko nechati se dlouho vařiti v tom mínění snad, že takto zhoustne; naopak delším vařením ztuhne a pozbuže své jemné mandlové příchuti. Zvláště na kávu a některá jemná jídla nechá se smetana jen k varu přijíti, načež hned se odstaví.

Jakmile se počne škráloup na mléce neb smetaně zdvihati, vezmou se s ohně. Škráloup tento, který se při vaření tvoří na mléce, není nic jiného než sražená syrovina, jež po vypaření vody z povrchu mléka se byla utvořila. Mimo to obsahuje škráloup i také něco tuku, buď více nebo méně, dle toho jak mléko nebo smetana byla dobrá. Někdo tento škráloup požívati buď nasmí, nebo nechce, a to zvláště tehdy, když se upotřebí ohříváné smetany na kávu, na jejíž povrch vystoupí pak mastná očka, jakoby máslem schválně byla maštěna, což se mnohému znechutí. Proto na kávu pro hosta nemá se bráti smetana ohříváná, nýbrž toliko jen čerstvě vařená.

Někdy, zvláště času letního, se mléko při vaření srazí a pak ovšem na potřebu nehodí. Kdyby však nebylo lze jiné mléko v čerstvosti dostati a jen toto sražené muselo se potřebovati, pak může se přidáním trochu bikarbonatu opět poopraviti, jak udáno jest při kupování mléka.

Mléko i smetana musí se vařiti vždy v hrnku poměrně o něco větším, aby tak snadno nepřekypěla, čímž by nejen na chuti, ale i také na hodnotě ztratila. Zvláště tenkrát musí býti nádoba na vaření mléka poměrně větší, když se do něho přidalo trochu bikarbonatu, protože pak více pění a snadněji vykypí.

Kdyby mléko při vaření nedopatřením se tak zdvihlo, že by

bylo na tom již vykypěti, pak nemá se nikdy do něho foukati, jak to na mnoze ve zvyku jest, poněvadž sobě mnohý takové ofoukané mléko oškiví. Pro takový případ má býti pohotově sběračka, ale ne na teplém místě a když by mléko se zdvíhalo, pak se tato jednoduše do něho ponoří, čímž se ochladí a usadí, že bez další obavy může se vzíti s ohně, aniž by vykypělo.

Vaření masa.

Maso může se upravovati na rozličný způsob, ale všechny tyto způsoby mají jeden a tentýž účel, aby totiž vláknina v maso se rozrušila a zkypřila, a dle toho, jak se to provede, jest potom i také maso více méně záživné a výživné. Vedle jakosti masa záleží tedy i velmi mnoho na tom, jak se upravuje. V odstavci následujícím jedná se toliko o vaření masa při čemž hlavně tři stupně se rozeznávají.

Na první stupeň vaří se maso v obyčejných domácnostech, když se koná tím způsobem, že se hledí docfliti nejen dobré polívky, ale zároveň též, aby i maso bylo dobré a záživné.

Na druhý stupeň vaří se maso pouze jenom pro polívku, a tu se hledí z něho vydobyti všechny živné látky, vyjímaje klišovatina. Takto vařívá se maso v kuchyních panakých, aby byla velmi silná polívka, kdežto maso na tento způsob vařené se více k jídlu nehodí, jelikož pozbude všech živných částek.

Konečně na třetí stupeň vaří se maso, když se z něho hledí vyloučiti nejen všechny živné látky, ale i též klišovatina, aby přešla do polívky, která potom po vychladnutí tvoří známý rosol.

Vaření masa na první stupeň.

Maso k vaření na první stupeň určené uemá se zbytečně rozkrajovati na menší kusy, nýbrž ať zůstane co možná v celosti, poněvadž takto podrží lépe svou šťávu. Též se takové maso nesmí nechati močiti ve vodě, nýbrž jen rychle se omyje, a pak li vůbec od řezníka je čisté, jen se opláchne (nebo ani ne), je-li třeba sešněruje nití, aby zůstalo lépe při šťávě, a potom přistaví s vodou studenou na oheň.

Je-li voda měkká po ruce, hodí se daleko lépe k účelům vaření, tedy i také na maso, než voda tvrdá, poněvadž tato utvoří na mase nepropustnou vápenitou kůru, pro kteroužto maso do měkka se neuvaří. Musí-li se však potřebovati voda tvrdá, tu hned za studena se do ní přidá na 1 litr vody as na špičku nože

bikarbonatu (viz o vodě), čímž nabude zcela vlastností vody měkké.

Když se maso vložilo do studené vody, pak se hned trochu osolí, protože voda poněkud osolená snadněji do masa vniká, rozpustné částky lépe rozpouští a tudíž změknutí znamenitě napomáhá.

Též má osolená voda i tu vlastnost, že potřebuje vyšší výhřev než se vaří, a v takové potom i maso lépe změkne. — Voda na maso solí se proto jen málo, poněvadž vařením ji na něm stále ubývá, a tudíž čím dále, tím by byla slanější. Pro nemocného zvláště třeba na to hleděti, aby polívka byla jen málo slaná, protože se pro něho častěji ohřívá a mimo to i že se sůl v ní rozestojí a pak by byla příliš slaná a ostrá, zvláště kdyby se uschovala až k večeru, nebo i třeba až do druhého dne. Také se pro některé nemocné na žaludek ani nesolí, protože by sůl škodila.

Nádoba, ve které se maso vaří, musí býti přikryta dobře přiléhající pokličkou, aby se takto uvnitř zvýšeným tlakem páry docílila vyšší teplota, kterážto znamenitě na změknutí masa působí.

Též i proto se maso přikrývá, aby jeho zvláštní při vaření se vyvinující vůně zároveň s párou nemohla ucházeti na ujmu dobré chuti. Poněvadž ale dobře přikryté by snadno vykypělo, kdyby byla nádoba příliš plná, proto se musí vařiti v nádobě větší a asi tak na dva prsty neplné, čímž překypění se zabrání, ačkoliv z počátku, když maso přišlo do varu, potřebné opatrnosti při tom se nesmí opomenouti. Vařiti maso v nádobě mnohem větší než třeba, bylo by pochybeno, protože by polívka byla nechutná; nejlépe ovšem jest vařiti maso v nádobě zcela přiměřené velikosti jeho, a vaří-li se zcela zvolnínka, jen co jest znáti, vystupovati bublinky, nevykypí nikdy.

Lepší a chutnější jest maso z vysoké užíti a hliněné nádoby, než ze široké a kovové.

Vaří-li se maso v hrnci papinském, nesmí se až do vrchu naplniti, nýbrž nechá se asi na 4—5 cm. nedolítý. Naplní-li se jen s polovicí nebo i třeba jen čtvrtý díl, také nic nevaří — naopak urychlí se vaření. Aby se hrnec dobře uzavřel, oře se obrousený okraj, jakož i víko, aby oboje na sebe dobře přilnulo. Potom postaví se na oheň a jakmile počne výpuštěm (ventilem) vyřázení pára, odtáhne se hrnec na menší oheň, aby se maso jen mírně vařilo. Hrnce takové poskytují také tu výhodu, že je maso v nich v stále stejné teplotě, mnohem dříve změkne a je i také chutnější, a potom nevyžaduje ani takového ošetřování jako v jiném hrnci, poněvadž se ani pěna v něm na mase nikdy nesbírá.

— Ostatně při koupi takovýchto nádob dostane se obyčejně i také návod, kterak s nimi se zachází.

Když se maso v přiměřené velké nádobě se studenou vodou (jak mnoho by se jí na jistou váhu masa dáti mělo, viz při polívkách), jak svrchu udáno, na oheň postavilo, musí se dbáti, aby přišlo co nejdříve do varu. Proto jakmile se do vody vložilo, nesmí se pak nechati na ohni příliš zdlouhavě ohřívati a přes potřebu močiti, poněvadž by takto příliš mnoho živných částek z masa se vyloučilo do polívky.

Proto se musí hleděti, aby voda dostoupila brzo stupně varu, poněvadž při něm bílkovina na masě se srazí a takto další vy-
luhování jeho zabrání. Zatím voda dostatečně prosákla maso, tak že až bílkovina se na něm srazí, zároveň značná část vody se v něm uzavře, která potom v dalším postupu vaření se mění v páru a tak změknutí a skřehnutí masa podporuje.

Jakmile maso přišlo do varu, odtáhne se z prudkého horka a nechá se pak zvolna dále vařiti, jen co jest znáti vystupovati bublinky, nikdy ne však plným varem.

Vařením stává se v něm následující proměna: vláknina se z počátku poněkud smrskne, bílkovina na povrchu srazí, vnitřní pak štáva v masě, jakož i mezi ní dříve vniklá voda mění se v páru, jejížto rozpínavostí vláknina se rozraší, zkyprí a změkne. Něco bílkoviny, jež se při tom též do vody vyloučila, srazí se taktéž a uzavře do sebe i krev, kteráž za doby ohřívání vody se z masa vymočila. Tato sražená krev tvoří pak známý šum, čili do hněda zbarvenou pěnu, jež v polívce plove.

Tento šum se buď opěnovačkou sebere, nebo nechá v polívce zavařit, což jest lepší, protože polívka jest potom silnější a šum bez toho později padne ke dnu, kdež se ustojí, tak že čistá polívka se pak může opatrně slíti neb skrz husté sítko procediti. Na žádný způsob však tento šum v hotové již polívce zůstati nemá, protože je nezáživný a polívku by činil neúhlednou.

Mnohé kuchařky myslí, že šum je jakási špína z masa, a proto je nechávají kolikráte celé hodiny ve vodě močiti, anebo perou je v mnoha vodách, až maso skutečně je čisté a bílé jako šátek, ale i také beze větší ceny, jak jest o tom pojednáno při omývání masa.

Některé kuchařky opět sobě libují vařiti maso odkrytě, aby prý byla čistá polívka, což však ze svrchu udaných důvodů je pochybeno.

Čisté polívky se docílí také poď pokličkou, a sice na ten způsob, že se nechá mírně a toliko od jedné strany vařiti (ne od spodu), poněvadž prudkým varem se zkazí každá polívka.

Na mnoze se chybuje i také tím, že se maso staví hezky pozdě na oheň potom ale „řádně“ topí; nezměkne-li však maso mírným a zvolným vařením, dokáže se toho tím méně prudkým varem, a proto maso, jemně kuchařka „řádně“ topila, bývá obyčejně tvrdé. A ani polívka nebývá tak dobrá, poněvadž zvláštní její masová vůně prudkým varem zároveň s párou z ní unikla.

Jak dlouho by se maso asi vařiti mělo, nelze na jisto určit, protože maso odleželé anebo z dobře krmeného kusu se uvaří dříve než neodleželé anebo ze starého dobytčete.

Průměrně vařívá se hovězí maso, je-li ho menší kousek k. p. asi 1 kilo, okolo tří hodin; vaří-li se masa více, třeba 4 kila, tu se dobře ukryté vařívá zvolna i 3 a půl hodiny, při větším kuse masa i déle; k. p. kus 6—7 kilo musí se zvolna vařiti i 5 hodin. — Telecí, skopové z mladého vaří se mnohem kratší dobu, a třeba na to hleděti, aby nebylo převažené, poněvadž by pak bylo neúhledné a bez ceny.

Jakmile vláknina změkla, jest maso dost važené, což se nejlépe pozná, když se dvourohou vidličkou, nebo lépe špikovací jehlou, že se udělá jen jeden otvor, do něho píchne a tato tam lehce jde a nevře. Píchnutí má se však do něho teprv tenkrát, když by se již myslelo, že jest dost uvažené, poněvadž častým pícháním by se udělaly nové otvory do masa, jimiž by šťáva z něho vytékala a voda opět na její místo se tlačila.

Dobře važené maso jest vláčné a křehké, tuk snadněji rozpustný plove v polívce jako olej, tužší pak tuk jest na mase v nerozpustných buňkách jako načechraný, vláknina jest světlá a šťavnatá.

Tyto vlastnosti však podrží važené maso jen do jisté doby; pak-li tato se promešká, nebo schválně prodlouží v tom bludném mínění, že bude maso ještě lepší pak ztrácí všecku svou šťavu i výživnost a svou zvláštní vůni, a vláknina zhouževnatí, zduřevnatí a stvrdne. Proto má někdo odpor proti važenému masu a příčina toho bývá, že s masem při vaření bylo nešikovně naloženo, tak že potom ne jako važené, nýbrž zcela převažené přišlo na stůl — a v tom právě jest ten náramný rozdíl.

Proto se maso, když již změklo, a ani polívka nemá nechati dále vařiti; polívka jen tenkrát a tak dlouho, co by do ní zavažené nudle nebo jiné přísady se uvařily. — Někde vaří polívku dlouho, aby prý byla silnější; ale takto se vlastně jen velmi vypaří a ztrácí mnoho na své příjemné vůni.

Při vaření masa záleží mnoho na tom, aby se vše konalo v určitém pořádku a v čas: po dvouhodinném mírném varu osolí

se na dobro a přidá potřebná zelenina, jak jest při polívkách zvrubně udáno.

Na shora udaný způsob vaří se maso v obyčejných domácnostech, kde chtějí míti nejen dobré maso, ale i také dobrou polívku. Proto přistavují je na oheň s vodou studenou, aby zatím než do varu přijde, něco šťávy z masa do vody se vyloučilo, a takto spíše dostala polívka dobrou masovou chuť.

Vaří-li se však větší kus masa, k. p. pro hostinu, tu by ovšem ve velké nádobě muselo dlouho státi, než přijde do varu, a následně by se zatím moc vymočilo. Proto postaví se dříve potřebné množství vody na oheň a vloží do ní všeliké kosti, játra a vůbec co do polívky chceme dáti, nechá pak zvolna přibívat, aby šťáva z toho přešla do vody a když se nanejvíš asi na 50° R. vyhřála, vloží se teprv do ní čistým tenkým špagátem sešněrované maso a hledí pak brzo přivést do varu, načež hned se odtáhne na kraj plotny, kdež zcela zvolninka, jen co by bylo viděti vystupovati malé bublinky (ne varem), nechá se vařiti, až jest dost.

Takto se maso poměrně dlouhým stáním nevylouží, než do varu přijde, pak ale zvolným vařením pěkně nakypří, tak že jest šťavnaté a křehké. Jen toho dbáti třeba, aby se nedalo do vody vařící a mimo to ještě neosolené, a nenechalo pak prudce vařiti, čímž se zkazí.

Slovutný lučebník Dr. Liebig doporučuje na maso, když přišlo do varu, přilíti tolik studené vody, aby teplota jeho sklesla na 56° R. Tato teplota má se pak na něm stále stejně udržovati, až maso skřehne. Tento způsob vaření masa vyžaduje ovšem velké pozornosti, ale za to pak poskytne pokrm výborný.

Naproti tomu doporučují opět mnozí, aby se maso hned přímo vložilo do vařící vody a dále varem vařilo, že prý se takto všechny živné látky v něm nejlépe zachovají. Jiní zase naopak haní takto vařiti maso, tvrdíce, že jest pak neúhledné, barvy šedivé do tmava a nikdy ne tak křehké, a polívka z něho jen slabá.

Na rozsouzenou obou protivných stran uvádím zde slova slovuťného lučebníka Dra. H. Klencke. Píše ve svém „Chemisches Koch- und Wirthschaftsbuch“ na stránce 221. o vaření masa asi v tento smysl: „Dá-li se maso přímo do vařící vody nebo do takové, která jest 56° R. (70° C.) horká, srazí se okamžitě bílkovina na povrchu masa a utvoří rohovitý, nepropustný povlak, skrze nějž pak horká voda nemůže do masa vniknouti a rozpustné částky v něm rozpustiti. Maso pak zůstane uvnitř neuvařené, ano stane se dalším srážením bílkoviny ještě tvrdší a jest tudíž nezáživné a polívka z něho jen slabá a prázdná.“

Jiří Hesecký pak v zastoupení labužníků píše ve svých „Mit-

theilungen eines Gourmand's“ na stránce 8. o vaření masa, takto : „Sešněruje-li se maso, které vařiti chceme, pevně nití a přistaví na oheň zároveň s vodou studenou, jižto jsme prve trochu osolili, a vaří-li se pak zvolna stoupajícím žářem, obdržíme nejen silnou polívku, ale i chutné a výživné maso. Vezme-li se však na vaření neslaná studničná voda, nebo vložili se maso docela do vařící vody, nebo udělá-li se hned z počátku příliš prudký oheň, zkazí se pak zároveň polívka i maso.“

Vaření masa na druhý stupeň.

Na druhý stupeň vaří se maso, když má býti z něho pouze jenom silná polívka, jak se to dělá v kuchyních panských, anebo na posilněnou pro nemocné, pak-li takovou lékař výslovně poručil — jinak se jim ale dávatí nesmí.

Na takovou potřebu musí se vzíti maso jen libové bez tuku, a toliko jen málo kostí se může přidati; naproti tomu však telecí kolena a vůbec části, jež dávají mnoho klihovatiny zcela se musí vynechati. Maso pak pokrájí se na malé kousky asi velikosti hrachu, a naleje na ně tolik studené vody, co by stačilo na polívku, načež trošku se osolí a pak zvolninka ohřívá, aby zatím co možná všechny živné látky z masa se vyloučily, prve než bílkovina na povrchu jeho se srazí. Vloží-li se totiž pokrájené maso do studené vody, tu vystoupí z něho brzo část jeho vlastní šťávy do vody, a nechá-li se tam déle, pozbuďe takto všech živných látek; proto ohřívá-li se voda zvolninka a po delší dobu, přejde zatím všechna v maso obsažená šťáva do vody.

Potom se vaří velmi zvolna a dobře ukryté pevně přiléhající pokličkou, aby párou síla a vůně neucházely.

Z téže příčiny nesmí se také maso po delší dobu trvajícím přihříváním pak dleho vařiti; půl hodiny vaření postačí úplně, aby veliké rozpustné části se vyloučily.

Takto hledí se z masa vydobyti celá jeho hodnota, tak že pak maso samo není více k jídlu, jelikož z něho zbyla jen tvrdá a nezáživná vlákenina.

Polívka bude tím lepší, čím maso na menší kousky bylo pokrájeno, a čím zvolněji studená voda na něm se ohřívala.

Proto musí se maso vařiti zvolninka, aby se i klihovatina též nerozpustila, kterážto jen tenkrát se rozpouští, když vyššímu stupni tepla dlele vysazena byla.

V polívce této má býti co možná nejméně rozpustné klihovatiny, poněvadž by jinak velmi snadno zkysla, protože zvířecí

klih obsahuje hojně dusíku, který vlastně zkysnutí způsobuje. Je-li v polívce mnoho klihovatiny, tu mívá barvu žlutou do hněda, a právě pro svou schopnost, že snadno kysne, nehodí se pak pro nemocného, poněvadž častěji se jemu ohřívati musí, čímž zkysnutí její ještě dříve se přivodí.

Jinak jest to s rosolinou, kterážto se požívá studená a tudíž ve studenu chová a ohříváním nemůže kysnouti.

Vaření masa na třetí stupeň.

Toto není tak lučební proměna, jako spíše hledí se jím docílití vyloučení všech rozpustných částí masa a i též klihovatiny do vody, v níž se vaří.

Na takovcuto potřebu brávají se obyčejně takové části masa, jež obsahují mnoho klihovatiny, k. p. telecí nozičky. Avšak klihovatina není v nich již hotová, nýbrž jen její součásti, které teprv delším a vyšším teplem v klih se mění.

Maso i kosti rozsekají se na menší kousky a přistaví k ohni s vodou studenou, kterážto se osolí a okoření dle předpisu. Vody se však na ně musí dáti poměrně více, než jako když se z masa polívka upravuje, protože dlouhým vařením mnoho vody se vypaří a jinou více dolévatí nesmí.

Na to se voda na mase zvolna ohřívá, a když přišla do varu a nějakou chvíli se vařila, přiloží se na oheň, aby se vařila prudčeji, a za chvíli se opět vaří zvolna, a potom zase prudčeji, a tak se střídavě vaří prudce a opět zvolna více hodin.

Když totiž dírký (pory) na povrchu masa sražením bílkoviny jeho se ucply, tu lze vodě jen zvýšeným a po delší dobu trvajícím horkem opět hloub do masa proniknouti, při čemž rozrušují a rozpouštějí se také všeliké kůže i šlachy a mění v klihovatinu, a takto tvoří se nové průchody do masa, a právě proto užívá se platně brzo mírného a brzo zase prudkého varu.

Takto jenom vyloučí se v mase obsažená klihovatina do polívky, která pak po vychladnutí poskytuje známý rosol.

Abý se však takovéhoho zvýšeného tepla docílilo, musí se maso vařiti při mocnějším tlaku, jehož jedině v pevně uzavřené nádobě dosíci lze. Kdyby však byla v nádobě jenom obyčejná teplota vařící vody, tu by klihovatina nikdy se tak nerozpustila, a pak by taková polívka při sebe delším vaření po vystydnutí přece jen málo rosolovala.

Naproti tomu na výše udaný způsob docílí se tak pevné rosoliny, že nechá se nožem krájetí a pak na uschování masa potřebuje.

Upravuje-li se však rosolína k požívání, nesmí se takto prudce vařiti, ale dobře a pevně ukrytá, aby pára neucházela, a velmi zvolna a delší dobu; taková pak tvoří po vystydnutí rosolínu jemnou, že se takofka třese a jest snadno zažitelná.

Je-li upravena více z masa (nejen z nožiček a rozličných křehavých částí), a přidá-li se k ní šťávy z pečeného masa nebo trestí masové (jen málo, aby to nebylo ostré), slouží výborně pro občerstvení nemocným na žaludek, ale musí býti vařena úplně beze vší kyseliny (vína, octa, citronové šťávy), poněvadž při podobných nemocech plodí se kyselina v žaludku bez toho již sama, a proto by nebylo na místě ještě ji tam přidávati. — Naproti tomu rosolína mírně okyselená a bez koření, jen s mladou mrkví vařená, jest velmi dobrá v horečce, poněvadž je studená a nakyslá, tedy nemocného příjemně ochladí.

Vaření ryb.

Ryby mohou se upravovati na rozmanitý způsob a poskytují mnohou vzácnou lahůdku.

Nejjednodušší a mnohým též nejoblíbenější způsob úpravy ryb jest vaření jich buďto v slané vodě, nebo ve zvlášť na to upravené polévce (court bouillon). (Viz Přípravy.)

Hlavně ryby jemné, mají-li vyniknouti jak svou zvláštní chutí, tak i krásnou podobou, jako k. p.: pstruh, losos, bachně, vaří se jen; kdežto ryby špatnějšího druhu, jako: kapr, lín a p. spíše se pekou nebo smaží. Avšak i svrchu uvedené jemné druhy ryb, nejsou-li zcela čerstvé, jest lépe smažiti nebo péci než vařiti, poněvadž se takto jejich vady spíše zakryjí.

Ryby jezerní vaří se nejlépe v jezerní vodě.

Ryby vaří se buď v celosti anebo pokrájené na větší kusy, a dle toho i také rozdílně musí se s nimi naložiti. Některé natírají se za syrova citronovou šťávou, aby pak po uvaření měly maso pěkně bílé.

Na vaření ryb musí býti nádoba mělká, široká a velmi čistá; je-li to hliněný kastrolek, nesmí býti ani dost málo zamaštěn. Mají-li se vařiti větší ryby v celosti, jsou na to zvláštní podlouhlé nádoby (poissonier), do nichžto přizpůsobeny jsou dírkované vložky s dvěma držadly, za něž by se vložka i s rybou z nádoby pohodlně vyzvednouti mohla. — Na platejse velkého jsou nádoby mající právě podobu této ryby (turbotiere). Nádoby takové bývají obyčejně měděné, a tu se musí proto dobře prohlédnouti, není-li pocínování někde poškozeno, zvlášť vaří-li se ryba v nakyslé šťávě, a nebo musí-li se v ní po uvaření ještě 1—2 dny nechati rozležeti, jako

se to dělává a vůbec pokaždé dělají má při vaření štiky. Chuť štiky vařené ve štávě nebo polévce (court bouillon) a potom 48 hodin v ní rozleželé nelze ani porovnat se štikou, která byla hned po uvaření dána na stůl. Kdyby však nebylo vyhnouti a jinak se to udělati nemohlo, tedy dle možnosti nechť se uvaří štika alespoň hned časně z rána a nechá pak až do oběda rozležeti.

V nedostatku nádob s vložkami k vyndávání, možno sobě pomoci obyčejnou mělkou podlouhlou nádobou. Na dno její dá se nejprve nějaký starší, ale čistý porcelánový talíř, potom se celá nádoba pevně pováže velmi čistým ubrouskem, jehož prostředek nad ní se prve prohloubil tak, aby když se ryba na ubrousek položí, byla sice pod vodou, ale přece dna se nedotýkala. Když pak se uvařila, vyndá se tak i s ubrouskem na mísu, načež se ubrousek opatrně pod rybou vytáhne.

Vaří-li se více malých pstruhů anebo jiných menších ryb v celosti, kladou se na vložku střídavě vždy jedna hlavou k ocasu druhé. Kdyby nevyplnily celou prostoru v nádobě, muselo by se vybývající prázdno vyplniti buď kouskem čistého dřeva (ne smolného), anebo zapřítí ryby oblátkovým kamínkem, aby se při vaření nemohly pohybovati nebo dokonce pokáceti. Úhoř stočený do ketouče musí se také vařiti na zvláštní vložce a potom i s ní z vody vyndati, aby se neporouchal.

Ryby již zabité, z daleka k nám dovážené musí se před vařením vždy spařiti (blanšovati), jinak nemají nikdy dobrou chuť, ale spíše nedobrou příchut. Vaří-li se pokrájené ryby ve svrchu udaných vložkách, což k vůli pohodlí také se děje, nesmí se kusy klásti blízko k sobě, nebo snad docela na sebe, sice jsou potom neúhledné, nač zvláště třeba dbáti, má-li se potom ryba zase v původní podobu, jako byla v celosti, na mísu srovnati.

Někdy se ryby připevňují také vrchem na vložku ve vodě omočeným a vyždímaným týlem nebo organtynem, aby se nemohly zdvíhati, byly dobře potopené a pod ním bylo lze vaření jich pozorovati. Místo týlu přivazují se i také jen nití.

Na ryby, jež se mají vařiti, naleje se z pravidla do nádoby tolik vody, aby je právě jen přesahovala. Dle toho, jak rybu vařiti míníme, dá se na ni i také voda — buďto studená nebo horká; nikdy však nesmí se vařiti varem, když se ryby do ní kladou, nýbrž býti jen horká až k varu, sice by jinak kůže pukala a ryba ztratila úhlednost. Na velkou rybu v celosti dává se někdy voda studená (na některé i také horká, k. p. na makrelu, což jest v knize všude na patřičném místě vyznačeno). Zvláště na ryby mořské a jezerní dává se voda studená, protože jest jejich maso tuhé, aby se tedy dobře provařily, zvláště vaří-li se v celosti. Se studenou vodou přistavují se ryby více k vůli provaření; ostatně s horkou

vodou přistavené mají maso šťavnatější a chutnější — naproti tomu pak do studené vody vložené mají chuť více méně prázdnou a nedopatřením i lehce se rozvaří.

Chceme-li však upravovati z ryb polívku nebo rosol, kterýžto jest ze všech nejlepší a nejjemnější, musí se po každé na ně dání voda studená nebo jen vlahá a nechati ji zvolninka ohřívati až k varu; takto lépe klišovatina a chuť z ryby do polívky a rosolu přejde. Vaření musí se ryby na polívku velmi zvolninka, tak že var není skoro ani znáti, sice by jinak byla polívka kalná; proto také musí se i pěna pilně sbírat.

Voda na rybě nechá se tak dlouho na plotně ohřívati, až se počne kroužit, načež se odtáhne ku kraji, a pevně ukrytá dobře přiléhající pokličkou nechá jen tak jako dusiti, čemuž se říká „odstáti“, při čemž voda nesmí přijíti do většího varu, ale jen sotva znatelně perliti. Vaří-li se voda silnějším varem, roztrhá se jemná vlákenina rybiho masa a i kůže na nich roztrpce. Toto odstání koná se i proto, aby sůl do ryby lépe vnikla; též i také proto, že ryba vařená takto jako lépe dojde a kůže na ní nepopuká.

Některé ryby nechávají se odstáti déle, jiné opět jen několik minut, jako k. p. patruzi jen asi 8 minut (malí jen i 3 minuty), protože i zčerstva jsou dost vařeni. Proto také dávají se do vřelé vody a nečeká se ani, až by voda přišla opět do varu, nýbrž hned, jak by se chtěla vařiti, nechají se odstáti. Když se dají do vody, nesmí se ani pokličkou přikryti; když se však nechávají odstáti, ukryjí se papírem. Pěna, jež při vaření na rybách vůbec vystoupí, musí se sbírat.

Když se ryba na kraji plotny nechává jistou dobu odstáti, musí se po každé v polovici této doby nádobou otočiti, aby opět druhá strana k ohni přišla, poněvadž kdyby se to opomenulo, byla by ryba na té straně nedovařená. Po celý čas vaření musí voda rybu přesahovati; kdyby jí ubývalo, doleje se jinou, ale pokaždé jen takovou, která má s vodou na rybě stejnou teplotu.

Čím větší jsou ryby, jež se v celosti vaří, tím zdlouhavěji musí se voda na nich přehřívati, i třeba 2 hodiny, než přijde do varu, načež hned se musí odtáhnouti na kraj plotny, poněvadž ryby v celosti takového vaření, jako se obecně užívá, nevydrží, aby se nerozbořily.

Platejs velký přikrývá se při vaření bílým papírem máslem pomaštěným, a musí se vařiti zcela zvolninka, a po přijetí do varu nechá se jen na horkém místě 15—20 minut státi, jinak se dlouhým vařením rozpadne a zkazí. Losos musí se odstáti hodinu, ano i dvě než jest dost, protože má tlustou vrstvu masa; není-li dosti uvařený, není k jídlu.

Všecky ryby jakéhokoli jména podrží jen tenkrát svou krásnou podobu, když se s nimi při vaření zvláště opatrně a pozorně zachází.

Strany solení vody na vaření ryb toho kterého druhu poukazuji na kapitulu o rybách. Zde toliko ještě jako všeobecné pravidlo připomínám, aby se voda, když se osolila a ryba do ní vložila, potom za nějakou chvilku okusila: pak li je v ní sůl hezky znát, aniž by však na jazyku páčila, jest dobře osolena; páčí-li však sůl na jazyku, jest voda přesolená a tu se jí musí ubrati a přilíti jiné neslané, a na to zkoušeti znova. Také jest dobře při dováření ryby kousek masa z ní okusiti a byla-li by málo slaná, tedy přisoliti.

Ryby náležitě osoliti a dobře uvařiti, aby nebyly příliš do měkka, ani málo, není tak snadné, a oběmu jak náleží vyhověti značí výbornou kuchařku.

Poněvadž při vaření ryb zhusta se chybuje, že bývají málo slané, proto zdá se mi záhodno udati přibližně jakési měřítko, mnoho-li soli by se dávali mělo. Na vaření příliš velkých ryb, jež se pak kladou na stůl na prkne, dává se na míru vody od 4 do 6 litrů nejméně 180 až 200 g soli; na menší ryby na tutéž svrchu udanou dávku vody 100—125 g soli. Opakuji však ještě jednou, že jest to jen přibližná míra, poněvadž všechny druhy ryb stejné soli nesnesou. Viz o rybách vůbec.

Koření k rybám jemného druhu, k. p. k pstruhům při vaření jich přidávati, není rádno, jelikož se takto zvláštní jejich chuť zkazí. Nejlépe jest ryby jemného druhu vařiti zcela jednoduše ve vodě, čímž právě chuť jejich znamenitě vynikne.

Když, jak svrchu udáno, ryba na plotě se odstála, musíme se přesvědčiti, je-li dost vařena. To se pozná u velkých ryb, když se jim píchne nožem za ucho: pak-li jsou tam bílé a není více viděti žádné krve, jsou dost uvařeny. Ryby menší v celosti vařené, poznávají se, že jsou dost, když jim oči jako perle na povrch vystoupí, a vezmou-li se za ploutve, nechají se jim snadno vytáhnouti.

Platejs velký pozná se, že jest dost vařený, když se tenčí díl ocasu zdvihne a na vodě jako plave. Je-li tato ryba velká, tedy až maso od kosti lehce se oddělí, což platí i také o rybách na kusy rozdělených. Ostatně se ryba, je-li dost vařena, počíná ve vodě i trochu zdvihati. Nejdéle musí se vařiti ouhoř: nejméně dvakrát tak dlouho než ostatní ryby, protože maso jeho jest tvrdé a tudíž dlouho to trvá než se rozruší. Proto i také musí se dáti pozor, aby nebyl uvnitř syrový, poněvadž není nic horšího jako nedovařená, anebo naopak opět rozbořená čili rozvařená ryba. Požíváním nedosti uvařených ryb mohli bychom do těla také vpraviti rozličné živočichy a přivesti takto sobě i nemoc. (Viz kuchání ryb.) Vařili

se úhoř nestažený ve štávě zvláštní (viz Court Bouillon), jest dobře obaliti jej do vinného listí; po uvaření jest pak velmi pěkný.

Ryby celé vaří se déle, než rozkrájené. Taktéž i ryby mořské třeba poměrně déle vařiti alespoň o 10 minut, než ryby ze sladkých vod. Ryby jemného masa musí se hned, jak jsou dost odstálé, vzíti z vody ven, sice by se rozbořily, k. p. makrela (*Scomber scomber*), jiné zase proto, že by, ponechány ve vodě až k potřebě, ztratily chuť, jako k. p. losos. — Takové musí se nechati na vložce nad teplem a ukryti horkými ubrousky, aby nevystydly.

Kabliau vaří se zřídka v celosti poněvadž v prostřed má tlusté masa, a než by se provařilo, zatím by se ocas rozpadl. Po každé však má býti co možná čerstvý, aby měl maso ještě tuhé a pevné, o čemž lze se přesvědčiti přitlačením palcem, jinak vaří se špatně.

Na svrchu udaný způsob vaří se ryby v celosti.

Ryby na kousky rozkrájené kladou se po každé hned do vařící vody, chvilku v ní varem povaří a pak nechají odstáti na kraji plotny právě tak jako celé ryby.

Chceme-li rozkrájené ryby tak uvařiti, aby se maso jejich krásně na lístky dělilo, tu se musí do vody, v níž se mají vařiti, přidati kousek másla. Ryby vaří se pak v takto omaštěné vodě dle předpisu dlouho mírným varem, načež se pokropí studenou vodou, aby se přestaly vařiti. To platí zvláště o starých a velkých rybách.

Mají-li se ryby vařené podávati na studeno s olejem a octem, nesmí se v té vodě, v níž se vařily, nechati vystydnouti, nýbrž jak jsou dost odstáty, vyndají se z vody, a když voda vystydla, vloží se do ní zpět, načež nádoba s nimi se pováže a do studena uloží.

Losos nechá se jen tak dlouho ve vodě, v níž se vařil, co by na něm tak schladla, že by bylo lze ruku v ní sotva vydržeti, načež se tuk s vody sebere a losos vyndá na pijavý papír, aby i ostatní mastnota do něho se vpila. Když pak voda zcela vystydla, vloží se tam opět i zatím vychladlý losos. Toto nesmí se nikdy opominouti, protože by losos, kdyby se po uvaření z vody nevyndal a zvlášť nenechal vystydnouti, dostal chuť rybím tukem.

Totéž platí i o všech rybách, jež mají tučné maso.

Není-li vůbec jakákoliv ryba zcela čerstvá, jak to bývá při rybách cizích k nám dovážených, jest dobře ku konci vaření vhodit k ní několik dřevěných nhlů, které všelikou příchut pohltní.

Co při vaření jednotlivých druhů ryb ještě zvlášť pozorovati se má, jest udáno při jejich úpravě, k čemuž ještě připomínám, že to jsou jen pravidla dle možnosti vysvětlená, ale že přece potřeba

velmi dobrého cviku a pozorování, nežli se naučíme ryby dobře vařit; neboť zde žádné psané poučování nestačí, nýbrž jedině dobrý cvik a zkušenost vlastní.

Vaření zelenin.

Potraviny z říše rostlinstva, čili tak zvané zeleniny, jsou vůbec těžší zažitelný než maso, protože živné látky, jež obsahují, jako k. p. bílkovina, škrob, jsou obklopeny jakousi nezáživnou a těžko prostupnou mázdou. Vařením zelenin hledíse docílit, aby tyto mázdry popukaly a obsah, jež v sobě obemknutý drží, aby se uvolnil, a jakmile se to stalo, jest obyčejně účel vaření jich dosažen.

Zeleniny dají se při vaření zrovna do vařící vody; poněvadž ale, když se do ní vpustí, tím se značně ochladí, proto třeba na to hleděti, aby se voda na nich brzo opět přivedla do varu jinak by se vymočily, a zvláště bílek rostlinný, který jest ve vlahé vodě rozpustný, by se vyloučil, a zeleniny ztratily svou veškerou chuť a byly houževnaté.

Vaří-li se větší množství zeleniny, nesmí se všechna najednou dáti do vařící vody, poněvadž by se takto voda příliš ochladila a dlouho by to trvalo, než by opět přišla do varu. Proto lépe jest zeleninu asi na 3 částky rozdělit a po částkách ji tam dávat; pokždé však musí se vyčkati, až se voda opět vaří, než se nová částka přidati smí. Takto zelenina mnohem rychleji změkne a je lepší, než kdyby se všechna najednou dala do vařící vody.

Na vaření zelenin musí býti hezky mnoho vody; nestačí jí snad jen tolik, co by se zeleninou stála zároveň, nýbrž musí poněkud převyšovati. Na zeleniny, jež mají podržeti svou zelenou barvu, k. p. chřest, musí býti zvláště hezky mnoho vody a silně se vařiti, když se zeleniny do ní dávají, načež nádoba nesmí se ukryti, aby pára mohla ucházeti, sice by zeleniny sežloutly. Totéž platí i také o zeleninách, jež se musí déle vařiti než změkknou, poněvadž delším vařením mnoho vody na nich ubude. V čas potřeby musí i také o to býti postaráno, aby bylo po ruce trochu čisté vařící vody na přilítí, poněvadž studená se na to nehodí; ačkoli má se přilévati jen tenkrát, je-li toho nutná potřeba — jinak jest lépe vody nepřilévati.

Voda na vaření, jakož i na spařování zeleniny (blanšování) musí se prve buď více nebo méně osoliti, aby se částečně solí jako nasýtila. Kdyby se to nestalo, pak voda vymočí jistou část solí, jež zeleniny samy od přirozenosti co potřebnou část své výživnosti v sobě mají, a nejsou pak nikdy již tak dobré a chutné; na litr vody dává se 5—10 g soli.

Zeleniny třeba vařiti velmi pozorně, aby se z nich všechny živné látky nevyvařily a nezbyla toliko jen nezáživná vlákenina. Jinak řečeno: zeleniny vaří se jenom tak dlouho, až vlákenina změkne, což se poměrně mnohem dříve docílí, než při vaření masa. Proto, dává-li se některá zelenina vařiti k masu, musí se tam přidati teprv později, poněvadž by se rozvařila, kdyby zároveň s masem varu se vydala.

Zeleniny nesmí se vařiti zprudka, jelikož by se snadno převařily a rozbořily. Zvláště květák (karfiol) musí zůstati tak pevný, aby růžičky při dávání na mísu se nerozpadly, ale přece, přitlačí-li se naň prstem, lehce povolovati, a košťálek snadno špičkovací jehlou se nechati propíchnouti dal, což však musí se častěji zkoušeti. Ke kvěťáku dává se na litr vody 10 g soli a 10 g nového másla, aby byl po uvaření pěkně bílý.

Chřest (špargl) jest dost, když hlavičky (ne stonky) jsou měkké; kdyby se převařil, ztratí svou nejlepší chuť i vůni. Chřest prý je mnohem chutnější a rychleji se uvaří, ponoří-li se do vody hlavičkami dolů. Nádoba na něj musí býti dosti prostranná, aby se hlavičky neodlámaly, a vařiti zvolna.

Zeleniny jak jsou dost vařeny, zalejí se troškou studené vody, aby se náhle vařiti přestaly, načež se vezmou s ohně, poněvadž jinak by se snadno převařily, a jsou-li zelené, jako k. p. chřest, dostaly by barvu do žluta.

Špenát, šťovík a p. listnaté zeleniny vaří se, až se nechají mezi prsty lehce rozeznouti.

Jak dlouho by se zeleniny asi vařiti měly, než jsou dost, nedá se ustanoviti; závisí to dílem na jakosti, množství a uvárčivosti jich, dílem i také na vodě, jakož i na tom, jak se jim topí. Též i jiné příčiny ještě při tom rozhodují, jako k. p. je-li léto suché, vařívají se zeleniny špatně do měkka. I také někdy vinu toho nese kuchařka sama, je-li zelenina houževnatá, protože ji nechala dlouho státi na plotně, než voda na ní přišla opět do varu.

Na svrchu udaný způsob vaří se karfiol, chřest a pod. zelenina, jež se potom buď omaštěná, nebo jako salát na stůl podává.

Květák a artyčoky spaří se prve asi 5 minut v osolené vařící vodě, potom potopí do studené vody a teprv dají vařiti; takto zmírní se poněkud jejich ostrá chuť.

Ostatní zelenina, k. p. vyloupaný zelený hrášek, kelraby (brukev), mrkev, řepa, zelí, je-li určena za samostatné jídlo má se dusiti (ne vařiti), poněvadž takto jest mnohem chutnější a záživnější; ačkoliv pro domácnost také často se řepa jen vaří, ale musí se při tom šetřiti svrchu udaných pravidel.

Kdybychom jakoukoliv zeleninu přistavily k ohni s vodou studenou a pak vařily na ten způsob, jako vaříme brambory, tu by pak byla nedobrá a bez chuti.

Brambory sice takto vaříme, ale z těchto hledíme dobytí toliko škrobovinu, kterážto studenou vodou se nevymočí, nýbrž toliko jí nasytí, a voda pak při zvýšeném horku mění se v páru, čímž zrnka škrobová nabotnají a puknou.

Přistavili se zelenina s vodou studenou na oheň, tu tato při ohřívání vymočí poznenáhla z povrchní vlákeniny všecku bílkovinu, poněvadž je ve vlhčí vodě rozpustná, a zeleniny pozбудou ceny a chuti. Bílkovina tato srazí se potom při vaření ve vodě, a jest takto pro výživu jako ztracená, a tuto ztrátu zavinila toliko nevědomost a neznalost.

Při vaření zelenin jest hlavní podmínkou, aby se s polovice odkryty (pokličkou se přikryjí jen částečně) vařily do měkka jen tak, aby zůstaly úplně při šťávě.

Čeho ještě zvláště při vaření jednotlivých druhů zelenin pozorovati třeba, jest při úpravě jich udáno.

Vaření bramborů.

Jak již při vaření zelenin bylo podotknuto, vaříme brambory proto, aby zrna škrobová, uzavřená velmi tenkou blánou do zvláštních buněk, vodními parami nabotnala, a buňky tyto aby pak popukaly, což když se stalo — jsou brambory uvařeny.

Na dosažení tohoto účelu není jednostejné, zda-li brambory přistavíme na oheň s vodou studenou nebo teplou. Pravidlo jest: přistaviti je na oheň s vodou studenou. Dají-li se do vody horké, zůstanou tuhé a nerozvaří se, totiž nemoučnatí. Příčina toho jest následující: Mezi jednotlivými buňkami, v nichž zrnka škrobová jsou uvařena, nalezájí se ještě zvláštní prostory (mezibunečné), kteréž štávou bramborovou vyplněny jsou. Tato šťáva obsahuje též něco bílkoviny, která ve vařící vodě tak právě se srazí jako bílkovina na mase. Dají-li se tedy brambory do horké vody, srazí se bílkovina v nich obsažená, ucpe vodě všecky další průchody do vnitř, a tudíž také ani páry nemohou je proniknouti; proto zrna škrobová tak nenabotnají, a následkem toho zůstanou brambory tuhé, nejsou moučnaté, čili nerozypají se, a také mnoho ostrých látek v nich se jako zarazí, kdežto postaví-li se s vodou studenou, tato z nich je vymočí. Proto i také slévá se s bramborů, když se chvíli vařily, první voda a jiná čistá vařící na ně naleje, v níž se pak dovaří. — Do vařící vody dávají se brambory méně nebo

skoro nic moučnaté, čili spíše jak se říká lojovité nebo vodnaté, aby ještě více vody do sebe nenatáhly.

Zcela jinak se to má, dají-li se brambory s vodou studenou na oheň. Tu voda prosákne až do vnitř bramborů, prve než přijde do varu a když potom bílkovina na nich se srazí, uzavře do nich dříve vsáklou vodu, která pak v páru se promění a tak nabotnání zrníček škrobových, jakož i popukání blánek buněčných, zkrátka rozboření bramborů způsobí.

Na uvaření mají se vybrati brambory vždy stejně velké, aby všechny najednou byly dost, a voda na ně nalitá nesmí je přesahovati.

Brambory musí se hleděti brzo přivést do varu, aby se dlouho ve vodě nemočily, a takto jí mnoho do sebe nenatáhly. Když pak se počaly vařiti, nesmí potom přijíti z varu, až jsou dovařeny, totiž až i uvnitř docela a stejnoměrně jsou měkké. Potom se voda s nich scedí, a brambory postaví do trouby, aby poněkud vyschly (ale jen na malou chvilku).

Někde dávají oloupané a na menší kousky pokrájené brambory vařiti do polívky k masu. Tu ovšem se tam teprv mohou dáti, až se maso dovaří, poněvadž by se rozvařily na kaši, kdyby hned zároveň s masem do vody se vložily. Podle vysvětlení svrchu daného zůstanou však brambory, když do horké polívky se dají vařiti, nerozřepavé.

Oloupe li se prve slupka na bramborách, než se se studenou vodou k ohni přistaví, tu voda do nich snadněji může vniknouti, páry mocněji účinkovati, a proto jsou dříve vařeny a i také chutnější. Šum čili pěna pak, jenž při tomto způsobu vaření brambor vystoupí, není nic jiného než bílkovina, kterážto z nich do vody se vyloučila a pak srazila.

Zemčata přezimovaná (na jaře) nemívají dobrou chuť; proto jest dobře malý proužek slupky oloupati, aby do nich voda lépe mohla vniknouti, a teprv je vařiti. — Též prospívá k takovému zemčatům dáti vařiti trochu petrželové nati; jsou chutnější.

Nové brambory (ranší) mají se však po každé vařiti ve slupce — neoškrabané.

Kmín, jakož i sůl přidává se k bramborům vařiti pro zlepšení chuti a také že s kmínem jsou zažitelnější; sůl pak též proto, že mocněji na rozvaření jich působí, protože voda osolená vůbec vyššího stupně tepla potřebuje, než se vaří.

Mají-li se vařiti brambory se solí, musí se po každé oloupati a potom se studenou osolenou vodou přistaviti (dávka soli řídí se dle množství bramborů, a mimo to mladé, letní brambory potřebují soli

více než zimní), pak pevně ukrytě vaří a vystupující pára sbírá. Když se nechají lehce propíchnouti, jsou dost. Potom se ocedí a pár minut nechají v troubě, až se vlhkost vypaří.

Při vaření a vůbec dusení a pečení bramborů nesmí se pravý okamžik, když jsou dost. promeškati, protože nad potřebu delším varem trati na chuti; z té příčiny mají se hned, jak jsou hotové, dávat na stůl.

Vaření luštěnin.

Luštěninami rozumíme některé druhy rostlin, jež mají seme na v luskou uzavřena. Pro kuchyň mají z nich důležitost toliko: hrách, čočka a fasol. Semena jejich obsahují mnoho látek dusičnatých, tak že mohou za nejvýživnější potravu rostlinnou považovány býti.

Zde se jedná toliko o zralých a suchých luštěninách; co se tkne zelených nezralých luštěnin, totiž: zeleného hrášku, fasolových lusků, ty patří mezi zeleniny a tamtéž o nich se pojednává.

Suché luštěniny jsou značně tvrdé, zvláště slupka jejich vodě dosti neprostupná, tak že dlouho vařiti se musí než změknou, ano v některé vodě ani nezměknou a zůstanou neuvárčivé. Přes rok staré luštěniny rádo před vařením nechati několik hod in (třeba přes noc) močiti v studené měkké vodě, čímž poněkud nabotnají a potom snadněji se uvaří; čerstvé luštěniny a uvarčivé této přípravy nepotřebují, a také není to ani rádo, jelikož vy máčením trati mnoho na chuti.

K ohni se luštěniny přistaviti musí vždy s vodou studenou a pokud možná měkkou. Studená voda, jakož i dokud jest ještě vlhá, promáčí a proniká slupku jejich a vylučuje z nich něco bílkoviny a mimo to jistou částku syroviny rostlinné, kteráž proto se tak říká, že se podobně chová jako syrovina z mléka. Když pak voda zvolna přišla do varu, tu srazí se rozpuštěná bílkovina, kdežto taktéž poznenáhla vyloučená syrovina se pak více nesrazí, nýbrž trvá v rozpustné způsobě, a zrnka škrobová uvnitř nabotnají a působením vodní páry popukají a takto luštěniny změknou.

Zcela opáčně by to dopadlo, kdyby se suché luštěniny polily horkou vodou a zprudka vařily. Tu by se bílkovina okamžitě na povrchu jich srazila, syrovina pak zůstala pevná a nerozpustná, všechny průchody (pory) do vnitř se zacpaly, vodní páry by nemohly na změknutí působiti a tudíž luštěniny i při sebe delším a prudkém vaření zůstaly neuvárčivé.

Totéž děje se, upotřebí-li se na vaření luštěnin vody tvrdé, poněvadž se slupka jejich potáhne teninkou sice, ale tvrdou vápa-

natou vrstvou, a mimo to i sýrovina v solích vápenatých, již každá tvrdá voda obsahuje, zvláště ale v sádře, jest nerozpustná (viz o vodě).

Není-li však na vaření luštěnin vody měkké a musí-li se proto vzít voda tvrdá, tu třeba do ní hned za studena přidati na 1 litr vody as na špičku nože bikarbonatu, nebo kde by v domácnostech bikarbonatu neměli, musí tvrdou vodu prve svařiti, a když se ustála a vychladla, pak čistě alíti, aby usazený spodek tam nepřišel. Tato voda má pak zcela vlastnosti vody měkké.

Při vaření luštěnin jest velmi důležité věděti, že v nich obsažená sýrovina se okamžitě srazí, když se ještě za horka při vaření do nich přidá něco kyseliny nebo octa. Sýrovina totiž rozpouští se ve vodě pomocí žrávin, louhu podobných to látek, kteréž v bylinách rovněž jako v mléce obsaženy jsou. Žráviny tyto však účinkují jen tak dlouho, dokud s kyselinami se nesetkají; pak ale rozpustná jejich vlastnost přestává a následkem toho sýrovina se srazí a stvrdne. Z příčiny této srazí se i také sýrovina v mléce, přičiní-li se tam něco kyseliny nebo octa.

Proto kde mají ve zvyku vařiti čočku na kyselo, nechť se tomu nediví, že taková, byť byla sebe uvarčivější, přece je potom tvrdá a nezáživná, protože přidáním octa do ní sýrovina její se srazila a nerozpustnou stala. Z ohledu toho by se k luštěninám při vaření nemělo octa přidávati, a kdo by takové luštěniny na kyselo rád jedl, nechť tedy přidá na ně octa teprv v posledním okamžení. Totéž platí i také o salátu z fasilů a čočky, aby se trošku okyselily teprv, až se nesou na stůl, aby sýrovina co možná pozdě se srazila.

Jak již svrchu podotknuto, nabotnají luštěniny značně vařením; proto se jich dá do nádoby jen do polou, aby potom měly dosti místa, až počnou nabývati.

Na vaření luštěnin naleje se jen tolik vody, co by, když nabudou a se počnou vařiti, s nimi stála zároveň, ne ale je přesaňovala. Kdyby na nich bylo mnoho vody, tedy se vyvaří ze slupek, jež by potom plavaly na povrchu, kdežto vnitřní jejich obsah by byl na dně jako rozvařená kaše. Vždy bude lépe, když je na nich vody spíše o něco méně, nežli více. Kdyby bylo třeba trochu vody na ně přilíti, musí se na to držeti pohotově něco vody vařící, a je-li tato tvrdá, potřeba do ní taktéž dříve přidati trošku bikarbonatu.

Vůbec musí se hleděti, aby na luštěninách, když se již dovářejí, bylo jen malinko vody a tato takřka ještě aby se jako zavařila. Bylo-li by na luštěninách tolik vody, že by se musely ocedit, jako brambory — byly pochybeně vařeny.

Voda na vaření luštěnin má se taktéž za studena trošku osoliti, poněvadž by jinak z nich jejich vlastní soli vytáhla, následkem čehož by nebyly tak dobré. Když pak úplně změkly, teprv se dostatečně osolí.

K luštěninám neuvěřivým není však rádo sůl hned za studena přidávati, sic zůstanou tvrdé.

Jelikož luštěniny obsahují též síru a čočka mimo to ještě zvláštní barvivo, proto se spařují, jak je o tom pověděno při spařování (blanšování), že se totiž první voda s nich sleje a jiná čistá na ně naleje.

Luštěniny třeba vařiti zvolna na mírném ohni, aby se nepřipálily, a pokličkou dobře ukryti, aby každé zrno sice změklo, ale zůstalo v celosti. Velmi dobře vaří se v hrnci papinském.

Po celou dobu vaření nesmí se jimi vařečkou míchat; místo zamíchání se v nádobě toliko jen proházejí, aby vrchní zase do spod přišly, protože jinak by se rozmáčkaly.

Vaření hub.

Poněvadž houby potřebují se nejen jako samostatné jídlo, ale i za přídatky k jiným pokrmům, proto vzhledem k vaření jich, aby se v tom nepochytilo, uvádím zde následující všeobecné pravidlo:

Houby, jež mají tlustý a tuhý třel či hloubek (peň nebo stonek), musí se, mají-li býti žitelný a neškodný, vařiti dlouho; naproti tomu však takové, jež mají maso jemné a křehké, zvláště šampiony a lanýže, vaří nebo spíše paří se v pevně (neprodyšně) uzavřených nádobách, jichž velikost musí býti právě množství hub přiměřená, a na mírném ohni, což zvláště o lanýžích platí, poněvadž jinak lahodná jejich vůně velmi snadno vyvine.

Antonín Carême, jeden z nejvýtečnějších kuchařů nové doby, radí ve své knize „Maitre d'hôtel français“ jemné houby při vaření zalévatí vínem buď burgundským, nebo šampaňským — nejlepší však prý jest Haut Brion.

Vůbec žádné houby nemají nikdy přijíti hned do vařící vody, ani nikdy prudce se vařiti, sice nejsou záživné, poněvadž bílkovina v nich obsažená takto příliš stuhne, nač zvláště při polévkách s houbami dbáti se musí.

¶ Vaření jídel moučných.

Moučná jídla upravují se v kuchyních na rozličné způsoby, k p. vařením, pečením, smažením, ale všechny tyto způsoby mají

tentýž účel, totiž aby jimi mouka se stala záživnou. Děje-li se tato úprava pomocí vařící vody, aby jednotlivá zrnka škrobová nabotnala a popukala, slove tento způsob — vaření.

Vaření má veliký vliv na výživnost a záživnost všech jídel moučných.

Mouka zadělá se buď vodou nebo mlékem a vejci na těsto, které potom vařením musí zkypřeti, aby bylo záživné. V knedlích, puddingu jest to přimíchaná voda nebo mléko, které horkem mění se v páry, těsto roztahují, že nejen nabude, ale i také zkypří, za kterýmžto účelem se ostatně i také někdy, k. p. do knedlí, přidává do těsta na kousky pokrácená zemlička. Toto zkypření trvá však jen tak dlouho, dokud tyto pokrmy jsou teplé; jakmile ale chladnou, tak stuhnou, protože pára, kteráž rozpínavostí svou je kypřila, sráží se opět u vodu, následkem čehož pokrmy zvodnatí, zklíhnou a jsou těžko zažitelné.

Proto právě ohřívané knedle nejsou tak záživné, jako čerstvě vašené.

Jídla moučná musí se zavářeti vždy do hodně vařící osolené vody (na 1 litr vody kávová lžička soli), kterážto se však nesmí nechati prve dlouho vařiti (viz vaření vody); a poněvadž voda, jakmile se tam jídlo vpustí, značně se ochladí, proto třeba o to se starati, aby opět co nejdříve do varu přišla, jinak by jídlo snadno do sebe natáhlo příliš mnoho vody a nebylo potom nikdy již tak lehké a kypré.

Kdyby se jakékoliv jídlo zavařilo do vody jen mírně vařící a déle stálo, než by opět do varu přišlo, ztratilo by chuť i šťavu a konečně se ještě i také rozplynulo.

Od té doby pak, co se voda opět vařiti počne, počítá se doba vaření, k. p. vaří se půl hodiny a pod., jak při úpravě jídel moučných je udáno.

Má-li se jídlo moučné, k. p. knedle, zdařiti, musí býti na ně vařící vody dostatek, čili bezky mnoho a nesmí po celou dobu vaření ani na chvíli přijíti z varu. Mimo to i nádoba na to musí býti dosti prostranná, nejlépe bezky široký kastrol, aby jídlo mohlo dobře nabývati.

Kastrol má býti tak velký, aby voda, když se jí tam dostatek dá, jen na půl kastrolu stála, a nikdy nesmí se zavářeti mnoho najednou, aby měly knedle volno.

Na knedle kynuté musí býti zvláště velká nádoba a mnoho vody, poněvadž při vaření velmi nabývají. Při vaření musí se obracet, aby byly všude dost.

Pak-li knedle po lžici se zavářejí, musí se tato před každým nabráním těsta prve smotiti ve vařící vodě, aby se ohřála a takto

těsto pak lehčeji od ní oddělilo. Každé jednotlivé nabrání těsta na lžíci pak se i s ní do vařící vody potopí a tam jako vyklopí, jinak, kdyby se to nad vodou dělalo, by se knedlík třeba rozdělil a pak mnoho vody do sebe natáhl.

Když všechny k nedle jsou ve vařící vodě, přikryje se nádoba, aby co možná brzo přišly do varu. Když se chvilku vařily, objede se opatrně vařečku po dně nádoby, aby žádný nepřilnul, načež nechají se odkrytě dovařit. Avšak příliš brzo nesmí se vařečkou jimi pohnouti, poněvadž by se mohly rozmíchat a ztratily na uhlednosti.

Knedle nesmí se nechati příliš dlouho vařiti. Obvykle udává se, že až na vrch vyplynou, jsou dost vařené; avšak není to jistou známkou, protože někdy, třeba byly již na vrch vyplynuly, přece jsou uvnitř syrové.

Nejlépe jest na zkoušku jeden z vařící vody vyndati a na talíři jej dvěma vidličkami v půli roztrhnouti: není-li uvnitř těsto, — jsou dost.

Když pak na vrch vyplynuly, potřepává se trochu kastrolom sem tam, čímž jsou zdárnější.

Knedle z kynutého těsta poznají se, že jsou dost, když se do nich čistým dřívkem píchne a zcela žádné těsto se na ně nepřichytí; lpí-li něco těsta na něm, nejsou ještě dost a musí se vařiti dále.

Obvykle vaří se kynuté knedle 1—1½ minuty, načež se obrátí a opět asi 1—1½ minuty vaří a potom zkouší. Tyto knedle velmi záhy spadnou; proto musí se požívatí hned. Píchnutí do nich dřívkem zabrání poněkud, že tak hned nespadnou. — Kdyby se jich vařilo více, nejlépe je vařiti ve dvou nádobách zároveň, aby, než se druhé uvaří, první nespadly.

Švestkové knedle jsou dost vařené, když plovou na vrchu, voda na nich počne se barviti, a rozkrojí-li se jeden na zkoušku, švestka jest měkká; převaří-li se však, tu švestky vyběhnou a těsto zůstane prázdné.

Všelike knedlíčky buď do polívek, kyslinek, i moučné k maštění mají se dáti po uvaření hned na stůl, sice stáním tvrdnou klišovatí a tratí na chuti.

Nudle, flíčky, kapanka a pod. zavářejí se hned do polívky, a když vyplynou na vrch a ztratí vůni moukou — jsou dost. Kdyby se vařily déle, dostane polívka nedobrou příchut, zkalí se a zhoustne. Proto také ve francouzských kuchyních nudle prve opatří vařící osolenou (na litr vody 2 kávové lžičky soli) vodou, potom vylejí na cedník a když okapaly, potopí se i s cedníkem do studené vody, načež se vyndají a nechají opět okapat a potom teprv za-

vaří do slabé hovězí polévky, chvilku povaří až vyplynou, pak vlejí na sítko, nechají opět trošku okapat a potom teprv do určené silné polévky dají.

Na tentýž způsob postupuje se i také při vaření všelikých křupaných nudlítek z vlašského těsta, jako jsou: macaroni, vermicelli, lasagnes atd. Kdyby se toho opomenulo a zavařily zrovna do polévky, jest šlemovitá a má chuť olejem, protože takové nudlíčky dělávají se na všelijakých strojích. Vlaske dlouhé makaroni mohou se polámati a pak ve vařící vodě nechati jeden var přejít až se počnou ohýbati, při čemž se však musí pilně obracet. Potom se krátí, a sice do polévky na 1 cm, k jiné potřebě na 5 cm, a pak teprv v polívce dovaří. Voda na makaronech nesmí se nikdy vařiti varem, nýbrž jen kroužití, sice popukají.

Nudle, pak flíčky k maštění vaří se ve slané vodě, a o něco déle, protože jsou tlustší, a když vyplynou a ztratily chuť moukou, vlejí se na veliký cedník, aby csásky, načež se musí hned přendati na mísu a omastiti a promíchatí nebo proházeti, aby se neslepily. Podobně musí se s nimi učiniti, jsou-li určeny za obložku k některému jídlu, jinak by byly z nich chuchválky a proto neuhledny.

Jsou-li nudle nebo flíčky určeny k pečení, k. p. s tvarohem nebo s uzeninou, tu se po očezení propláchnou studenou vodou, aby se neslepily, načež se prohází.

Vaření v ubrousku (servitě).

Takto vaří se některá jemná jídla, zvláště anglické puddingy, jež by se při obyčejném vaření ve vodě rozplynuly.

Na tento způsob vaření bývají ubrousky zvláštní, výhradně jen pro tuto potřebu určené; obyčejné jsou 60 cm (loket) dlouhé a též tak široké.

Ubrousek takový musí býti silný, aby při vaření nepukl, velmi čistě vymáchan, aby ani dost málo nečpěl, jak o tom již v kapitole o nádobí bylo podotknuto.

Poněvadž jest to velmi důležité, proto zde na to ještě jednou upozorňuji, aby zvláště na čeládku v tom ohledu byl dán dobrý pozor, by ubrousek nebyl tak vyprán, že by v něm, jak se to mnohdy stává, bylo „cítit prádleno“, čím by se pak jídlo jistě zkazilo, protože by dostalo odpornou příchut.

Ubrousky tyto nesmí se nikdy práti s jiným prádlem, nýbrž docela zvlášť a pokaždé jen bez mýdla. Před potřebou se pak ještě ve vřelé vodě a konečně ve studené dobře vymáchají a potom ná-

ležet vyždímají. Též jest dobře, močí-li se nějakou dobu ve vařící vodě a potom teprv potřebují.

Na to se ubrousek v prostřed, jak daleko těsto při nabývání dosáhne, vymaže tlustě velmi dobrým novým máslem, někdy ještě mimo to vysype moukou nebo zemličkou, anebo na některá jídla, pakli do nich cukru se nedává, vyloží se račmi ocásky, zelenou petrželí a pod.

Takto vymazaný ubrousek rozprostře se pak na velký cedník, v prostřed trochu prohloubí a těsto na něj vleje.

Na to seberou se všechny rohy a strany ubrousku, spojí do jedné ruky a potom čistou tkaničkou nad těstem svážou. Mezi těstem a zavázáním musí však zůstat na jeden až i dva prsty vůle (dle množství těsta), aby, až počne nabývat, mělo dosti místa. Kdyby se zavázalo blízko k těstu, nemohlo by nabývat; kdyby naopak se zavázalo volně, bylo by po uvaření rozběhlé, placaté a ne kulaté a také ani ne kypřé. Právě dobře těsto do ubrousku zavazovati, lze se naučiti jen delším cvikem. Na konci udělá se očko, do něhož se navlíkne tenká vařečka, nebo jiné přiměřené dřívko.

Nádoba, v níž se má takové jídlo vařit, musí býti dobře čistá, ne promaštěná, sice jídlo dostane odpornou chuť (nejlépe jest ovšem nádoba kovová), a dosti velká, aby setam vešlo hezky vody a takto těsto mělo v ní hodně místa, až počne nabývat. Voda pak na některé takové jídlo se trochu osolí; je-li však sladké, tedy se buď ani nesolí, nebo jen malinko, většinou ale vždy trochu. Na vaření velkého knedlíku musí se osoliti jako na knedle obyčejné.

Když se voda v nádobě dobře vaří, vpustí se tam jídlo v ubrousku zavázané a zavěsí za tkanici na vařečku, kterážto se položí přes okraj nádoby, při čemž se přísně musí toho dbáti, aby těsto bylo sice potopeno, ale dna se nedotýkalo, čili, aby jenom ve vodě viselo, pro kterouž příčinu se právě na vařečku zavěšuje, poněvadž by těsto z počátku svou tíží padlo ke dnu a ubrousek takto se snadno připálil. Tomu lze zabrániti také tím, že se dá na dno nádoby starý porcelánový talíř, a pak nemusí se jídlo na vařečku zavěšovati.

Nyní se nádoba ukryje. Je-li však přes okraj její položena vařečka, nemůže ovšem poklička dobře přilnouti a tudíž musí se mezery tím takto povstalé obložit nějakým čistým, mokrým a vyždímaným šatem, aby voda opět brzo přišla do varu. Když se počala opět vařit, musí se udělati páře trochu průchod, sice by jídlo čerstva nabývalo, a následkem toho by mohl ubrousek puknouti. Od té doby pak, jak voda opět vařit se počne, počítaje, musí se těsto vařit bez přestání 1—2 i více hodin, dle toho, jak v předpisu udáno.

Asi za půl hodiny se dohlédne, aby se vědělo, má-li těsto při nabývání dosti vůle; jinak by se musela tkanička o něco výše počoupnouti. Již z počátku hned při zavazování musí se na to pamatovati, aby tkanici se mohlo dle vůle počoupnouti, aniž by se musela rozvazovati. Je-li však vůbec potřeba tkanici buď výše nebo níže počoupnouti, nesmí se proto ubrousek s jídlem vyndati, nýbrž tak ve vařící vodě opatrně se to musí udělati.

Kdyby se voda v nádobě vyvářela, musí se jinou, ale vařící doliti.

Vůbec voda na vaření takovýchto pokrmů nesmí ani na okamžik přijíti z varu; naopak var její musí býti vydatný a silný, jinak by jídlo pak bylo křehké, mazlavé a proto i nezdařené.

Když se takto těsto již nějakou chvíli vařilo, pak vyplyne na vrch, a tudíž je zavěšení na vařeče zbytečno a tato se může odstraniti.

Nebo může se těsto v ubrousku zavázané místo na vařečku zavěsiti do nádoby za ucho její; takto lze pak nádobu dobře i bez šatu ukrýti; když pak počne těsto vystupovati, odváže se tkanička od ucha.

Aby i tam, kde jest ubrousek svázan, bylo jídlo dost vařené, jest dobře, když se as polovici předepsané doby vařilo, je obrátiti. Když pak jest pudding dost vařený, tu prospěje jej tak i s ubrouskem zčerstva potopiti do studené vody, ale hned vyndati na cedník, aby se pak při rozvazování nerozbořil, což by se státi mohlo, kdyby se rozvazoval na míse. Potom vyklopí se dle návodu v kapitole o prácech.

Vaření vajec.

Vejce dobře uvařiti není tak snadné, jak by se snad myslelo, a častokráte se již některé hospodyně stalo, že je chtěla mítí na měkko, ale byla pak uvnitř buď ještě chladná, nebo již na hniličko, nebo dokonce na tvrdo — nebo je chtěla mítí na tvrdo, a žloutek byl ještě buď obřídly nebo již převařen, dostal totiž do šeda zelený okolek — nebo skořápka na nich pukla, což jest taktéž chybou.

Při vaření vajec sluší množství rozličných pravidel pozorovati, o nichž však předem podotýkám, že jsou toliko přibližná, a že mnoho při nich záleží na vlastní pozornosti, zkušenosti a cviku.

Nádoba na vaření vajec musí býti úplně čistá, zvláště nepromáštěná, taktéž i voda beze vší příchuti, ne snad taková, která

by stála delší dobu ve štoudvi a od ní přijala třeba odpornou vůni shnilým dřevem. Vejce totiž má ve skořápce drobnou dírkou (pory), kterými voda do vnitř vnikne, a měla-li špatnou příchut, i vejcem ji sdělí. Že se vejce před vařením musí omýti, rozumí se samo sebou, což se nejlépe koná vodou a solí.

V nejnovější době radí se vaření vejce dle teploměru, kterýžto se vpustí do přiměřeného množství vody, a když se na 50° R. vyhřála, dají se tam vejce. Když pak teploměr vystoupil na 70° R. počne bílek tuhnutí, ale žloutek jest ještě tekutý (vejce jsou na měkko) — při 73° R. jest bílek úplně tuhý a žloutek počne tuhnutí (jsou na hniličko) — při 76° R. jest žloutek již pevný (jsou na tvrdo).

Kdo však nemá takový teploměr, který by se mohl do vody ponořiti, vaří vejce podle hodin. Tu pak třeba již více opatrnosti; záleží zde na počtu vajec, potom jsou-li studená nebo prohřátá, malá nebo velká, mají-li skořápku tenkou nebo tlustou, jsou-li čerstvá nebo nějakou dobu již snešená a konečně mnoho-li vody se na ně dalo vařiti. Z toho hospodyňka sezná, že nějaký určitý předpis stanoviti nelze, a že třeba přibrati též vlastní úsudek a pak se v tom také cvičiti.

Přede vším třeba naučiti se na určitý počet vajec dáti přiměřené množství vody vařiti (ne mnoho, ani příliš málo). Poměrně dává se tolik vody, aby se v ní vejce dobře potopila, což hned za studena může se vyzkusiti.

Když pak voda začne kroužiti, odtáhne se na kraj plotny, aby se nevařila, načež vloží se do ní opatrně vejce, aby jedním o druhé se neuklo a snad nerozbilo (nejlepší jest na to zvláštní vložka, na níž se všechna srovnají a pak i s ní najednou do vody potopí), a potom dají opět na oheň.

Když se vejce do vody potopila, ochladí se poněkud voda, a než se opět zahřeje, zatím něco bílku skrz dírkou ve skořápce unikne, čímž se vnitřní obsah vajec jako zmenší, tak že potom horkem více nepuknou. Dalo-li se však vody mnoho, tu se vloženými vejci tak neochladí jak třeba, vnitřní obsah vajec horkem nabude, a skořápka pukne, což zvláště bývá, jsou-li vejce čerstvá, ještě nevypařená. Jsou-li ale vejce již déle snešená, tu ležením na vzduchu vysychají, bílku ubývá a na jeho místo tlačí se dírkami ve skořápce vzduch do vnitř, a tudíž starší vejce již tak nepukají. Bude tedy lépe na čerstvá vejce dáti méně vody, aby se spíše ochladila, na starší pak může býti vody o něco více.

Dále mají se na vaření vybrati vejce stejně velká a se stejně

silnou skofápkou, dle možnosti všechna čerstvá, ne snad se staršími míchaná, protože starší již vypařená, dříve tvrdnou. Také nemá se jich vařit mnoho v jedné nádobě, ale raději ve dvou menších zároveň.

Někdo radí nechati vejce prve asi 2 hodiny v teplé místnosti, aby se prohřála, že pak vodu tak neochladí, jako jsou li studená — naproti tomu zase mnozí kuchaři kladou vejce před vařením do studené vody.

Dr. H. Klencke chválí dáti vejce na talíř, postaviti pak na nádobu, v níž je trochu vřelé vody, a ukrýti je ubrouskem, aby byla ve vlhkém teple a nevypařila se. Takto nechají se 4 minuty, nátež vloží se, jak svrchu udáno, do vody a za 3 minuty a nanejvýš ještě za 50 vteřin že budou na měkko.

Kdo však častěji vaří vejce, pozná, když jedno z vody vyndá, pouze v ruce dle teploty, je-li na měkko dobře vařené, anebo dosud uvnitř chladné.

Mají-li býti vejce na hniličko, totiž bílek tvrdý a žloutek ještě tekutý, nechávají se větší vejce ve vodě 5 minut, menší i jen 4 minuty, což se opět řídí dle velikosti vajec, dle množství vody atd., jak svrchu udáno. Začátečnice učiní dobře, když mezi určitou dobu jedno vejce zkusí, aby se nepřevařila.

Zvláště pak musí se dáti pozor, vaříme li vejce na tvrdo, abychom je vyndaly právě, když žloutek, vlastně v něm obsažená bílkovina stuhne, ale žloutek není ještě zcela tvrdý — taková jsou pak po rozkrojení pěkně jasná, žloutek krásně žlutý, chutný a jemný. Delším vařením stvrdne a oddělí se žloutek od bílku a v tom místě utvoří se do šeda zelený kruh a taková vejce nehodí se pak k. p. na čtvrtky krájená na ozdobu salátů nebo jiných jídel, protože jsou nevhledná a i nechutná, a nenechávají se pak ani na lístky ani na čtvrtky dobře krájet, poněvadž žloutek z nich vypadá a nedrží s bílkem pohromadě.

Při vaření vajec na tvrdo třeba jest opět se řídit dle toho, jak mnoho bylo vody, jaká vejce a mnoho-li jich najednou vaříme.

Obyčejně nechávají se malá vejce 5 minut — větší 6 i 7 minut, velká i 10 minut ve vodě kroužit, než jsou dost; nejlépe vařit o jedno více a potom zkusit, je-li dobře.

Někdy však i při největší opatrnosti přece žloutek ztmaví, což zvláště při kachních vejcích se stává. Někteří to vysvětlují tím, že se kachny brodí v loužích a rybnících a odtud i potravu berou, a že i také částky kůry z dubů, olší a bříz atd. požírají, čímž se do těla dostává třísloviny a tak i také do látky žloutkové,

kteřá pak při vaření žloutek do tmava zbarví. — Že potrava působí na barvu žlučků, ví každá zkušená hospodyně.

Vejce na hniličko nebo na tvrdo vařená vloží se hned na chvílku do studené vody, čímž se ochladí a pak snadno loupají.

Máme-li vařit v vejce čejčí, musí se vložit prve do studené vody, aby stará neb již nasezená vyplovala na vrch a mohla se odstraniti. Poněvadž mají velmi tenkou skořápku, musí se dáti na sítko a tak vpustiti i s ním do vody, aby se neroztukla. Ve vodě nechají se asi 2 a půl i 3 minuty, načež se i se sítkem pozorně z vody vyjmou; nemáme-li takové sítko, dají se do organtinu.

Vaření v páře. — Parní lázeň (bain marie).

Vařením v páře rozumí se — nechati některé jídlo jen působením horké páry nvařiti.

Takto vaří se obyčejně jemná jídla, poněvadž by na chuti velmi utrpěla, kdyby přímo ve vodě se vařila; zvláště moučná jídla, k. p. puddingy, které jsou takto v páře vařené mnohem jemnější, než anglické v bronsku vařené, a i také většinou kypřejší, než pečená moučná jídla, vyjímaje nákypy a pěny.

Na vaření puddingů jsou zvláštní formy s víkem a přiměřené hrnce s dirkovanou vložkou na nožičkách a přiléhající pokličkou. Do hrnce dá se tolik vody, co by potom forma jen čtvrtinou v ní stála. Takto vaří se pak v přiměřeně vytopené troubě, aby i vrchem tuhnul. Také jsou zvláštní nádoby na vaření puddingů parou, v nichž pak vaří se jen na plotně, poněvadž pro svou výšku do trouby by se nevešly. Vyvařená voda musí se také dolívat jako v jiných nádobách.

Anebo vaří se pudding v obyčejné formě otevřeně (na nákypy), a rozeznává se pak takový pudding od nákypů jen tím, že se zadělává trochu hustší.

Ve velkých kuchyních mají na tento způsob vaření zvláštní měděné, nvnitř vycínované nebo i jen plechové nádoby (bain marie casserolles). Tyto musí býti o něco vyšší než forma, v níž se má jídlo vařiti. Též patří na takovouto nádobu zvláštní železná poklička ze silnějšího plechu, aby se na ni mohlo dáti žhavého dřevěného uhlí, což se koná proto, aby jídlo mohlo do výše vystupovati. Uhlí klade se na pokličku do věnce, nejvíce nad místem, kde voda vařící ko-

lem formy obřhá; na prostřed pokličky dává se jen malinko uhlí, poněvadž by se jídlo mohlo snadno připáliti.

Do takové nádoby vloží se pak na dno as na prst, při velkých i na dva prsty vysoká dřevěná nebo plechová třínožka čili rostek, na kteroužto se potom forma s puddingem nebo podobným jídlem postaví. Timto rostkem se docílí, že voda i pode dnem formy probíhá a se vaří; kdežto kdyby forma se postavila pouze na dno nádoby, vytlačila by pod sebou všecku vodu, kteráž by pak následkem toho jen po stranách formy obřhala a se vařila a i třeba, kdyby se nedalo pozor, do formy překypěla, co zatím jídlo by se přichytilo na dno.

Vůbec jest ku zdaření takovýchto jídel třeba, aby voda nejen kolem formy, ale i také pode dnem jejím probíhala a se vařila.

V obyčejných kastrolech železných nebo hliněných se vaření v páře nedaří, poněvadž nemívají potřebné výšky. Proto nejlépe jest, dáti sobě udělati od klempíře takovou nádobu z plechu, aby dle míry formy byla as o dva prsty kolem širší a tak vysoká, aby, když forma do vnitř na rostek se postaví, okraj nádoby ještě asi o 6 cm. převyšoval.

Když máme takto vhodnou nádobu na vaření v páře, vloží se tam dřevěná třínožka a naleje vody, načež se přistaví k ohni. — Když se voda klokotem vaří, postaví se na třínožku do nádoby forma s jídlem, při čemž na to hleděti třeba, aby bylo vody tolik, co by forma jen čtvrtinou, nanejvýše do polou své výšky v ní stála. Proto bylo-li by vody v nádobě více, muselo by se jí prve ubrati; naopak ale opět jinou vařící do předepsané výšky doliti; kdyby bylo vody mnoho, mohla by se forma při vaření i převrátiti. — Je-li však ve formě jídlo z masa, k. p. cateau nebo tímbal, pak musí voda dosahovati tak vysoko, co by do formy nevnikla, ale také ji nezdvíhala a nekolíbala.

Paštiky v mísách (terrinen) s víkem jest dobře prve postavití na namočený pergamenový papír, všechny rohy pak spojití dohromady a nad víkem pevně svázati, aby při vaření nemohla pára pokličku zdvihnouti a aby vnitřní obsah nevykypěl ven.

Každá forma na vaření v páře musí se dobře prohlédnouti nemá-li nikde dírký, již by voda do vnitř mohla vniknouti a jídlo zkaziti. Forma vymaže se máslem a vysype žemličkou nebo moukou. Forma naplní se jen do $\frac{2}{3}$ (nanejvýš $\frac{3}{4}$), aby jídlo mohlo nabývati a bylo kypré. Jakmile je ve formě, hned musí přijíti do vody, dokud jest třením zkypělé. Na vrch pak na těsto položí se máslem pomazaný papír, aby pára s pokličky do něho nemohla kapati.

Jídla s kvasnicemi v páře vařená činí výminku; tato nestaví

se do vařící, nýbrž toliko jen do vlažné vody, poněvadž by se jinak srazila.

Na to se nádoba dobře a pevně ukryje, třeba ještě kolem okraje čistým a vlhkým šatem obloží, aby pára, která právě uvaření jídla podporuje, nemohla ucházeti, a na pokličku dá se trochu žhavého uhlí, kteréž, když počíná hasnouti, jiným musí se nahrazovati. — Kdo takové pokličky nemá, přikryje jen obyčejnou plechovou.

Voda v nádobě musí se stále jen v mírném varu udržovati a ne snad klokotem vařiti, a kdyby se vyvářela, musí se jinou vařící opatrně při kraji nádoby do předepsané míry doliti; při tom však dobře na to hleděti třeba, aby též do jídla se nenalilo, anebo o nádobu s jídlem nenarazilo, sice se srazí. — Také se srazí, kdyby se předčasně poklička s něho sejmula; proto má se při dolévání poklička jen podstrčit.

Když takto jídlo předepsanou dobu se vařilo, sejme se s nádoby poklička a taktéž s formy pomaštěný papír, a pak asi na čtvrt hodiny dá se forma i s nádobou a vodou, v níž se vařilo, do trouby, aby jídlo po vrchu stuhlo. Lépe však vařiti je pod takovou pokličkou, na níž by se mohlo dáti žhavého uhlí, protože takto jídlo se spíše podaří a pak ani není třeba je dávat do trouby, aby stuhlo.

Když jídlo jest uvařené, což se pozná dle toho, že je vrchem tuhé, ale pružné, a od formy kolem odpadá, pak vyndá se opatrně forma z nádoby, suchým šatem otře a potom vyklopí, jak udáno při vyklopování nákyppů.

Masité jídlo, k. p. *cateau pain*, oddělí se lépe od formy, když ji po uvaření zčerstva smočíme do studené vody a hned otřeme.

Všeliká moučná jídla v páře vařená musí přijíti hned na stůl, protože spadnou a trátí na úhlednosti, a čím jídlo jemnější, tím dříve spadne.

Pudding takto v páře vařený jest chutnější, než vařený v ubrousku.

Vaří-li se lakto jídlo ve formě zavřené, tu, když se těsto do ní velmi pečlivě dalo a víkem zandalo, obmaže se forma v tom místě, kde se spojuje, hustým těstem z mouky a vody, načež se postaví na rostek nebo kdo rostek nemá, jen na talíř do vařící vody tak hluboko, aby nedosahovala až k těstu, jímž forma zalepena jest, poněvadž by tudy voda snadno do vnitř vniknouti mohla a pudding atd. by nemohl vystoupiti. Voda musí se taktéž stále stejně vařiti, a při vaření jakož i dolívání vodou třeba té zvláštní opatrnosti, aby se o formu nenarazilo, poněvadž každým otřesením

by jídlo skleslo a na lehkosti ztratilo. Nejlépe daří se takové vaření v parním hrnci.

Někdy se stane, že víko a formy při vaření odskočí, což je velmi nemilé. Aby se tomu předešlo, může se víko potížit asi dvěma železy z cihličky — nebo formu zavázati do pergamenového papíru, jak svrchu udáno. V novější době vaří se v páře mnohem snadněji: dá se totiž jídlo do formy, přikryje poklicí, kterážto se musí také máslem pomazati, aby se na ni těsto nepřilepilo, pak postaví do vody na třínožku, a potom celá nádoba opět velkou poklicí přikryje, aby pára neunikala, a dá do vytopené trouby. Dle potřeby musí se vařící vody taktéž dolívati.

V páře vařená jídla potřebují však oproti pečeným delší doby, než jsou dost, poněvadž při pečení suché horko na těsto přímo a proto i rychleji působí.

Také se některá jídla kynutá do ubrousku zavazují a v páře vaří. Pak ale musí býti v nádobě bezky vysoký rostek, aby stál nad vodou, a není-li dosti hustý, poklade se na přič čistou slamou t. j. jen několika silnějšími stébly. Nejlépe se na to hodí velký hrnek, který je spodem užší než u vrchu, a vody musí býti v něm do polou. Jídlo v ubrousku zavázané vloží se pak na rostek, ale voda se nesmí ubrousku dotýkati. Na to se předepsanou dobu vaří v nádobě pevně ukryté, aby pára nemohla ucházeti.

Některá jídla vaří se opět v porcelánové misce (třeba starší), nebo i jen v hliněné, jen když jest hluboká a s vyzdviženým krajem.

Když se do ní těsto dalo, zaváže se pak mísa do ubrousku a postaví do kastrolu, v němž jest vlažná voda, na nízkou třínožku, aby voda dosahovala do půl mísy. Do vařící vody se takováto mísa nestaví, protože by snadno pukla.

Na to se kastrol dobře přiléhající pokličkou ukryje, a nyní jídlo předepsanou dobu bez přestání vaří. Vyvážením ubývá vody, která se musí často opět jinou vařící dolívati. Uvařené jídlo se pak z ubrousku vyndá a na jinou mísu vyklopí (viz práce.)

Někde vaří takto v páře i také brambory. Musí býti na to spodem užší hrnek, do něhož až do polou se zasadí zvláštní dírkovaná vložka. Pod vložku se dá tolik vody, co by se jí při varu nedotýkala; do vložky pak dají se čistě omyté brambory a pokličkou dobře ukryjí, aby pára nemohla ucházeti. Při vaření proniká dírkami na brambory horká pára, v níž se velmi dobře do měkka uvaří. Ano i maso a ryby možno takto v páře vařiti v přiměřené velké nádobě. Maso zabaluje se do ubrousku a přidá k němu pro chuť rozličná zelenina, taktéž i k rybám, jež se však do ubrousku nezabaluji. Větší ryba jest takto v půl hodině dost vařena.

Stuhnutí v páře.

Tohoto způsobu užívá se při anglických krémech, aby ssedly podobně jako ssedá mléko.

Když jsou dle předpisu upraveny, dají se do koflíků nebo formiček (ve větších formách se krémy tak nedaří jako v menších), při čemž té opatrnosti jest třeba, aby se tam nedaly horké, nýbrž musí býti toliko jen vlažné a již jako houstnouti, a objeví-li se na povrchu jaká bublinka, musí se odstraniti, načež postaví se do kastrolku, v němž jest horká voda, již musí býti tolik, aby do polou nanevš do $\frac{1}{4}$ koflíků dosahovala. Voda musí býti sice vřelá, ale ne se vařiti, nýbrž jen co by bylo znáti perličky vystupovati. Ve velkých kuchyních mají na tuto potřebu zvláštní čtyrohé podlouhlé nádoby, které ovšem musí býti vyšší než koflíky. Tato nádoba neb i třeba jen kastrolek dá se pak i s koflíky na plotnu jen na slabé uhlí, přikryje dobře pokličkou, na niž se také položí trošinku žhavého uhlí.

Takto se nechá zvolninka jako pařiti až krém je rosolu podobný, pružný, ne však příliš tuhý, a tak hustý jako ssedlé mléko.

Po celou tu dobu nesmí voda v nádobě přijíti do varu, sice by se krém srazil, na dně zvodnatěl, po stranách odpadl a na povrchu dostal i třeba puchýřky a tak by byl zkažen. Má-li se krém zdařiti, musí teplo ze spod i od vrchu, t. j. od uhlí na pokličce, stejně působiti. Také jest dobře dáti pod nádoby nebo koflíčky v kolikero složený papír nebo plátno, čímž se zabrání vaření; jinak kdyby se vařil, ztratí velmi na chuti.

Na zkoušku, je-li krém veskrz ssedlý, jest nejspolehlivější, když se do něho jehlou až ke dnu píchne — je-li jehla celá horká a nelpí-li na ní krém, jest dost. Když jest krém již ssedlý (asi za $\frac{1}{4}$ hodiny), vyndají se koflíky, čistě otrou a pak dále upravují, jak při jednotlivých udáno. Podávají-li se studené, nechají se ve vodě úplně vystydnouti, pak teprv vyndají, otrou a možno-li, dají na led.

Na tento způsob nechává se i také krém do polívek v páře ztuhnouti.

Když takovýto krém buďto ve formičkách nebo v hrnčku na svrchu udaný způsob do vřelé vody byl postaven a dobře přikryt, musí se pak za chvílku dáti dobře pozor, zvlášť je-li v malých formičkách, jest-li již tuhne čili ssedá. Pak by se musel vzíti hned z vody, sice by jinak třeba vystoupil a vrchem dostal i čepičku a takto byl již předělaný. Také dávají krém přikrytý jen pokličkou do trouby, jež má dobré vrchní horko, ale nikdy nesmí voda přijíti do většího varu, nýbrž jen perlit.

Ohřívání ve vodě — v »parní lázni«.

Na tuto potřebu mají ve velkých kuchyních taktéž zvláštní čtyřrohé podlouhlé kastrolky (bain marie casseroles) rozdílné velikosti, které jediné k tomu slouží, aby hotová již jídla, k. p. omáčky a všelijaké jiné potřeby, v nich se udržovaly teplé beze škody po delší dobu.

Do takovýchto nádob naleje se do polou vřelé vody a postaví na pokraj plotny (ve velkých kuchyních staví je na zvláštní kamínka), a do této vřelé vody pak staví se v nádobkách jídla, jež buď ohřívati a nebo teplé udržeti chceme, při čemž hlavně na to se musí hleděti, aby voda byla sice vřelá, ale aby nepřišla do varu, což by bylo jídlu na škodu.

Ve velkých kuchyních jsou takovéto nádoby na ohřívání nevyhnutelně potřebny, poněvadž by jinak žádná omáčka po delší dobu se neudržela teplá, aby nedostala škraloup a nezřídla — a i jiné jídlo, k. p. žloutky zakloktaná polívka atd., by se srazilo, kdyby jsouc již hotové mělo nějakou dobu čekati, než se dává na stůl, a nebylo zatím takto postavené ve vřelé vodě, kdež se jím míchá a protahuje.

V malých domácnostech postačí na takovouto potřebu obyčejný kastrolek s vřelou vodou, do něhož se nádobka s jídlem, pokličkou přikrytá postaví a nechá tak na kraji plotny státi, až do té doby, kdy se má dávat na stůl; voda však v nádobě nesmí přijíti až k varu. Zvláště tenkrát, když oběd je již hotov a ještě na některého hosta se musí čekati, tu tento způsob hřání se nejlépe osvědčuje, aby jídla, jakož i vařená káva při chuti a náležitě teplotě se udržela; zvláště maso udrží se takto lépe šťávnaté a chutné, než když se jen troškem polívky podleje a nechá na teplém místě.

Takto se i jídla již vychladlá ohřívají, k. p. k večeri některé zbytky od poledne; jen tu dodati třeba, že pak voda v nádobě mírně i do varu přijíti může, opakují však ještě jednou: mírně, jen co perličky se tvoří, ale ne var. Ohřívá-li se takto omáčka, musí se jí stále míchat, aby původní jemnosti nabyla. A i zbytky nákypů, puddingů takto se ohřívají, jak bude v kapitole „o zbytcích“ pojednáno.

Dusení masa.

Dusení jest přechod od vaření k pečení. Jako vařením hledí se docíliti změknutí pokrmů, tak i také dusením, toliko s tím rozdílem, že zde upotřebí se ponejvíce jen horké páry, kdežto vaření koná se pomocí vařící vody.

Při vaření, k. p. masa, mají některé šťávy z něho buď zcela nebo částečně přejíti do vody; při dusení a pečení jest to naopak: všechny šťávy mají v masě co možná se zachovati, a tudíž se jim musí zabrániti do tekutiny je obklopující vystoupiti, aniž připustiti, aby tekutina do něho se vedrala.

Právě že z duseného masa nemají skoro žádné součásti vystoupiti, byla by potom šťáva (omáčka) na něm slabá, a proto přidávají se k masu, jež dusiti se má, na vytvoření dobré šťávy ještě i všelijaké odpadky z masa i kostí, jež se z něho odkrájely. Takovými přísadkami docílí se na maso velmi chutné a silné šťávy.

Ve velkých kuchyních mají na dusení masa zvláštní nádoby rozdílné velikosti s dobře zapadající pokličkou, aby pára neucházela a zároveň s ní i síla a vůně z masa. Dle toho jak mnoho masa dusiti se má, vybírá se také přiměřeně velká nádoba, aby se tam právě vešlo, poněvadž, kdyby se ve větší nádobě než třeba dusilo, nebylo by nikdy tak chutné, a šťáva pod ním pak bez vůně. Nádoby takové mívají uvnitř nizounký rostek, aby maso neleželo v nich přímo na dně, ale přece ve šťávě. Velmi příhodný jest na dusení parní hrnec, do něhož dělají ještě plechovou vložku, jako je forma na puddingy. Naklepané maso dá se do této vložky, osolí, okoření, přidá některý předepsaný tuk a malinko polívky (jen na dno), vložka zandá víkem a potom postaví do hrnce, do něhož dříve se dalo do $\frac{1}{4}$ jeho výšky studené vody, pak zašroubuje, ale kohoutek (ventil) nechá se otevřený. Když začne pára vycházeti, zavře se ventil (záklopka) a hrnec postaví na mírný oheň na stranu plotny, aby voda zvolna asi 2—4 hodiny (dle velikosti masa) se vařila. Je-li třeba, musí se vařící voda dolivati; ale při mírném dusení nebývá toho třeba. Když maso změklo, vyndá se vložka, otevře a šťáva pod masem sleje, tuk sebere a upotřebí pak na omáčku nebo zeleninu, k níž dusené maso má se přidati — nebo se zahustí moukou, nechá spejchnouti a pak k masu podá. Toto dusení masa v páře jest rozdílné od vaření masa v páře, jak výše při vaření bramborů parou bylo udáno. Tam působí pára dírkami u vložky přímo na maso; zde však jest maso v nádobě ve šťávě, jako při obyčejném dusení, což má tu výhodu, že jest šťavnatější a šťáva pod ním není ostrá. V domácnostech obyčejných zastane takovéto nádoby velmi dobře přiměřeně velký kastrolek s pevně přiléhající pokličkou; jen se musí vždy na to dbáti, aby nádoba taková byla velmi čistá, ne stará a promaštěná, ani taková, v níž naložené zeli se upravovalo, poněvadž by pak nikdy již šťáva neměla svou pravou, jemnou chuť.

Na kastrol dá se kousek chutného másla (ne žluklé ani přímoudlé) rozpáliti (ne přepáliti), v němž se potom maso, jež dusiti míníme, po všech stranách obalí. Rozpálené máslo má totiž daleko vyšší teplotu než vařící voda, a proto, když se za syrova maso

v něm obalí, srazí se okamžitě na něm povrchní bílkovina v nepropustnou hmotu, což jak při dusení tak i pečení masa je důležité, že se v něm takto všechna šťáva zarazí, uzavře a zachová. Kdyby se maso před dusením takto prve v másle neobalilo, tedy potom šťáva pod ním, kterou při dusení pustí, je sice silná, ale maso samo voní a chutná pak toliko více méně jen jako vařené. Je-li maso krájené (k. p. na guláš-ragout), nesmí se ho nikdy dáti do másla najednou tolik, že by na sobě ležely dvě vrstvy, nýbrž vždy jen jedna, poněvadž by se jinak maso špatně tukem obalilo a při tom pustilo mnoho šťavy.

Někdy dává se do másla, v němž se má maso obaliti, pro chuť též cibule do žluta osmažiti nebo jen zapěníti — nebo i wszeliká zelenina, která dle předpisu k dusenému masu jest určena, dš se tam dříve odusiti.

Když takto maso v horkém másle bylo obaleno, přidá se k němu polévky a i ostatní v předpise uvedené věci — anebo se nechá jen tak v samotném másle chvilku na plotně po všech stranách trochu opéci do červena, dle toho jak v předpise jest udáno. Potom teprv přileje se k němu buďto trochu vody nebo polívky nebo vína (a ostatní koření dle předpisu), čímž rozpálená masnota hned sklesne na obvyčejný stupeň tepla vařící vody a takto připálení masa se zabrání. Voda nebo polívka slouží též k tomu, aby se utvořila potřebná pára, jež do masa musí proniknouti, aby skřehlo. Dle pravidel lučby musí se vzíti na přilítí vždy jen voda nebo polívka vřelá, protože studenou by se maso vymočilo ze šťavy. Běže-li se na přilítí polívka, musí býti neslaná, sice by potom šťáva z ní pod masem byla příliš ostrá.

Když takto pod maso bylo vody nebo polívky s potřebu nalito a i ostatní přídavky připojeny, potom se nádoba s masem dobře přiléhající pokličkou pevně ukryje, a je-li třeba ještě těstem z vody a mouky zalepí, aby vzduch neměl do vnitř přístupu, čímž bílkovina v masě se tak nesrazí, a proto i takto dusené maso je mnohem křehčí, než kdyby bylo jen nedbale anebo nedokonale přikryto. Bez nevyhnutelné potřeby nemá se nikdy poklička sejímati, poněvadž takto pára uniká, maso se ochlazuje a následkem toho dlouho neakřehne a i na povrchu se vysuší.

Mimo to pevným ukrytím nádoby uzavře se páře cesta, kudy by odcházela, a proto přebytké teplo uvnitř nevyvodí ani tak nových par, jako spíše jenom rozpínavost stávajících zvýší, což k změknutí masa znamenitě napomáhá.

Když takto maso pevně bylo ukryto, nechá se pak na větším ohni tak dlouho, až několik varů je obešlo. Potom se postaví s nádobou na mírné teplo na kraj plotny, kde jest teplota asi 56—59° R, kterážto nejlépe na změknutí masa působí, a nechá tam zvolnínka dusiti, až je křehké, což kolikráte, je-li masa větší kus, teprv za

několik hodin se docílí. Tímto počátečním, jen několik minut trvajícím prudším varem zahřeje se maso i uvnitř až poblíž k varu, čímž rozpustné části se v něm rozpustí, vlákninu jako načehtají, že pak dalším mírným dusením skřehne.

Nechá-li však kucharka maso po celé hodiny na prudkém ohni dusiti v tom bludném domnění, že čím více to v nádobě vře, tím bude maso i křehčí: tu právě takové jednání vypadne vždy na škodu masa; neboť nejen že velkým horkem vysmahne (vyschne), ale i bílkovina uvnitř se srazí v rohovitou hmotu, následkem čehož i také vláknina stvrdne.

Dusí-li se ale maso na shora udaný způsob zvolninka a pevně ukryté v stejnoměrném, vlhkém teple, je potom nejen křehké, ale i také šťavnaté a má svou pravou chuť i vůni.

Je-li třeba některé maso při dusení obrátiti, nebo polévati, nebo na pokličku dáti žhavého uhlí, je při úpravě jeho v dotýcích předpisech udáno.

Uhlí na pokličku musí se dávat opatrně a též ne mnoho, aby se maso od něho vrchem nepálilo, ani příliš nečervenalo; obyčejně klade se více jen po krajích pokličky jako do věnce a když potřeba i obnovuje.

Má-li se maso těstem zalepené při dusení obrátiti, musí se nejprve těsto oddělit, pak poklička sejmouti, načež maso se obrátí, pokličkou opět přikryje a zase novým, čerstvým těstem jako z počátku zalepí a pak dále do měkka dusí.

Na tento způsob dusené maso podává se pak buďto jen obložené zeleninou nebo podobně, a šťávou, s nížto se tuk prve sebral, se poleje. Je-li ale této šťávy mnoho a slabší, svaří se aby byla silnější, anebo se s ní naloží, jak výše je udáno při dusení v hrnci parním.

Má-li se dusené maso nechati po všech stranách buď do červena nebo do hněda opéci, tu se to musí konati na mírném ohni. při čemž třeba masem na kastrole stále točiti a je obracet, a ani na chvíli od toho neodcházeti, sice se připálí a zhořkne a je zkažené. Vůbec nesmí se tato práce jen ledabylo odbyti, poněvadž právě tímto opečením dostává maso i omáčka patřičnou chuť i barvu. Takto do hněda opečené (odpusené) maso zadělává se obyčejně s omáčkou, jak dále udáno.

Má-li se udělati omáčka na některé dusené maso, na tak zvané zadělávané jídlo, tu se musí prve do jiné čisté teplé nádoby vyndati, tam dobře ukryti a zatím v teple uschovati, nejlépe v parní lázni. Na to, co v kastrole pozůstalo, naleje se pak buď polévky nebo vína, anebo základní omáčky, dle toho, jak zní předpis. Naliti se nesmí mnoho, nýbrž jen tolik, co by, když se to povaří, stačilo na omáčku, aby byla patřičně silná. Zároveň přidá se tam

jíšky, (vše dle předpisu), okoření, pak povaří a procedí; přidá-li se základní omáčky, nedá se jíšky.

Potom se do toho opět vloží prve vyndané maso a ještě trochu zvolna jenom jako paří, aby se oboje v chuti spojilo. Kdyby však maso dříve změklo, než by omáčka byla dost hustá, musí se maso vyndati natež se omáčka samotná nechá svařiti, až prave houšťky dosáhne. Je-li omáčka do patřičné houšťky svařena, poznává se obyčejně dle toho, že se jí kápne na hřbet tlustého nože, a když tento na slabé stéblo (2 millimetry) se kryje, tedy jest dobře. Na některé maso pak, jako k. p. na kuřata s paprikou, musí býti omáčka hezky přihoustlá. Ostatně poukazují ještě na všeobecná pravidla o omáčkách. Co se týče omáček tmavých, musí se zvláště dobře svařiti, sice nedocílí se jinak pravé barvy a lesku, což jest hlavní při tmavých omáčkách.

Na dusené hovězí maso netřeba dělati zvláštních omáček; nejlepší jest podá-li se na stůl jen tak ve vlastní šťávě, kterážto se dříve skrze sítko procedí. Aby byla dobrá a ne ostrá, musí se maso dusiti na velmi mírném ohni, a šťáva asi na třetinu svařiti. Šťáva tato jest výborná, nechá-li se dříve nauku kousek šunky opéci a pak teprv maso a ostatní přídavky tam připojí.

Maso s omáčkou dlouho vařiti jest chyba, protože se rozvaří, kosti z něho padají, omáčka zřídne a tuk na ní vystoupí. Kdyby však někdy z nedopatření přece tak se stalo, muselo by se maso vyndati a omáčka velmi dobře promíchávati, aby se opět dokonale spojila. Na takové míchání mívají v kuchyních zvláštní bílá košťátka z oloupaných proutků, jimiž omáčky třeba i při ohřívání míchají, čímž velmi zjemní.

Někdy dává se místo jíšky do takové omáčky v mouce vyválené máslo a povaří.

Nebo se dusenina v kastrole, když tam odtud maso se vyndalo, na zahuštění omáčky zapráší moukou.

Při všech těchto způsobech zahušťování omáček musí se šetřiti s hora udaných pravidel.

Nebo se dusí některé maso, obzvláště velká drůbež, ve zvláštní šťávě (Braise) schválně na to upravené, nebo v silné polívce.

Nádoba na to nesmí býti větší, než jen co by se tam maso pohodlně vešlo; jinak by na nalití bylo mnoho šťávy třeba.

V kuchyních mají na to zvláštní podlouhlé nádoby (Braisiere-Daubiere) buď lité železné nebo měděné s pokličkami s vyzdvíhacím okrajem, aby se na ně žhavé dřevěné uhlí klásti mohlo, poněvadž maso mnohem rychleji a lépe se dusí, má-li spodem i vrchem žár.

Na maso, jež se na tuto potřebu máslem neobaluje, naleje se vřelá (asi 50°R) takovéto šťávy nebo polívky (studenou by se maso vymočilo) tolik, co by s ním zároveň v nádobě stála. Na to se ná-

doba pevně ukryje a dle potřeby i těstem zalepí, na pokličku dá se trochu žhavého dřevěného uhlí, a postaví na oheň, aby to přišlo brzo do varu. Když takto několik mírných varů to obešlo, postaví se to pak na velmi mírný oheň, takfka na kraj plotny, kdežto velmi zvolninka se dusí, tak že není skoro ani znát, že co v kastrolku se děje.

Takto dusená drůbež objemem nabude a šťáva pod ní musí býti do zahoustla a světlohněda svařena, maso pak má zůstatí bílé, za kteroužto příčinou se i obyčejně obaluje slaninou.

Má-li se takto dusené (brésované) maso upravití s omáčkou, vyndá se prve na čistou nádobu, ukryje a postaví na vlahe místo. Při starší drůbeži jest třeba, prve než se vyndá, se přesvědčiti. jsou-li stehna dost měkká, což jest znamením, že celá drůbež jest dost. S pozůstalé na kastrole šťávy se tuk sebere, načež se do ní přidá tolik neslané polívky, mnoho-li na omáčku je třeba, a pak procedí, načež se dělá z toho omáčka dle předpisu. Nebo se při některém mase přidá do té šťávy trochu základní omáčky a pak svaří; nebo se maso vyndá na mísu a potom některou již dříve hotovou omáčkou poleje. Podle toho pak, jaká omáčka se upravila, dostane dusená drůbež i jméno, k. p. dusená kufata s houbovou omáčkou.

Dusí-li se telecí maso, aby vypadalo lesklé (glasirované), tak zvané Fricandeau, jest třeba šetriti při tom těchže pravidel, jako při dušení masa vůbec.

Když maso již křehne, šťáva pod ním začíná se ztráceti, do hněda barviti a houstne jako syrup — pak se na ni ještě trochu polívky přileje a nechá tak zvolninka dušiti, při čemž se nádoba toliko jen z tří čtvrtí přikryje, aby pára mohla odcházeti. Když pak šťáva počíná opět houstnouti, sejme se poklička s nádoby a nahradí železnou pokličí, na nížto se dá trochu žhavého uhlí.

Po malých chvílkách se maso spodním tknem polévá, až má světle hnědou barvu a po všech stranách se leskne. Lesk nesmí býti tmavohnědý, poněvadž by pak šťáva měla ostrou a štiplavou příchut.

Veškerá tato práce musí se konati na mírném ohni a opatrně, aby to nikde ke dnu kastrolku nepřilnulo, čímž by šťáva na chuti velmi utrpěla a zhořkla.

Na dusených a zadělávaných jídlech třeba sobě dáti dobře záležeti.

Hlavně musí se na to vzíti maso dobré, jemné a odleželé, jinak by bylo škoda práce. Dle toho jsou na omylu, kdož myslí, že i neodleželé maso dušením skřehne; avšak příliš odleželé také nesmí býti, protože by pak bylo tuze měkké a snad i rozbořené, (rozpadlé) — takové jest lépe zprudka péci než dusiti.

Připravuje li se dušené maso s omáčkou, nesmí jí býti mnoho, za to ale spíše silná, dobře svařená, patřičně hustá, ne pak ale řídká, nebo snad dokonce mazlavá. Kdyby bylo omáčky mnoho, má chuť vodovou, která se kořením nikdy nenapraví.

Při tomto způsobu jest vždy hlavní omáčka, maso pak až teprve v druhé řadě. Dobrá, pikantně upravená omáčka jest to právě, která zadělávanému masu zjednala oblibu i při nejvzácnějších tabulích, zvláště v krajinách, kde jest hojnost výborné zeleniny, k. p. ve Francii.

Zvláštní pozornosti jest třeba při dusení řízků a prsíček z drůbeže. Jakkoliv jest tato práce na pohled jednoduchá, tak přece třeba na ní sobě dáti dobře záležeti, aby řízky v plné šťávě a chuti jako úplně zdušené mohly býti dány na stůl.

Na dusení takovýchto řízků jsou zvláštní nízké kastrolky čili pánvičky (*Plat à sauté*) s dlouhým držadlem, aby se jimi při dusení často zatřepati mohlo, jako k. p. se posupuje na plotně práztkem na kávu.

Takový kastrolek vymaže se tlustě máslem, načež se do něho kladou vyšpikovaná prsíčka slaninou vzhůru podle sebe, okrajemi něco malinko přes sebe a špičkami do prostřed, jež se mimo to úhledně přizahnou proto, aby se potom mohla dávatí na mísu dovéce.

Potom polejí se rozpuštěným máslem jen tolik, co by se jím tenince potáhla, načež se k nim přileje ještě troška studené silné polívky (*Consommé*) a něco slitinky (*Glace*), a pak přikryjí čistým papírem, aby vzduch k nim neměl přístupu, sice by okorala a na úhlednosti i chuti velmi utrpěla, a dají zatím stranou.

Na několik minut, i na čtvrt hodiny (dle předpisu), než se mají předkládati na stůl, dají se na horkou plotnu, a pokličkou, na níž se dá trochu žhavého uhlí, ukryjí. Takto se nechají dusiti, přičemž nádobou často se zatřepati, čili sem tam pohnouti musí, aby se nepřipálily. Oheň, zvláště svrchu, musí býti vydatný, aby slanina za 4 minuty byla světle hnědá — nalitá polívka, jakož i přidaná slitinka se šťávou z řízků dokonale se spojila a svařila, a tyto v udané době byly dost, a ve své vlastní šťávě krásu nabyly.

V obyčejné domácnosti stačí na ně jen trošku polívky (třeba obyčejné), a slitinka se nedává; pak ovšem nejsou prsíčka tak lesklá.

Někdy dusí se řízky v samotném másle, což se musí státi zčerstva, načež potom se máslo s ním sleje, a přidá na ně některá omáčka, s nížto se ještě trošku propatí.

I také telecí, jehněčí řízky a i z jiného křehkého masa se takto dusí. Po obou stranách se zčerstva opekou, až pod prstem se

zdají poněkud jako přituhlé, načež se máslo s ním sleje, a buď trochu slitinky a citronové šťávy, nebo některá omáčka k nim přidá, a takto ještě chvilenu propaří.

Kdyby se řízky tyto dusily zvolna, bylo by to chybou, poněvadž by pak najisto byly trupelnaté. Maso totiž, jak mile se zahřeje, pustí ze sebe něco šťávy, zvláště není-li oheň dosti vydatný. Kdyby pak pustilo tolik šťávy, že by v ní plavalo a a se vařilo, muselo by ovšem pak býti trupelnaté, tvrdé a houževnaté.

Proto zde hlavně se jedná o to, aby práce tato na patřičný způsob s náležitou rychlostí byla vykonána, jinak takto dusený řízky a pračka nejsou dobrá. Oheň musí býti tak vydatný, že se maso hned peče, všechna šťáva v něm zachová, a takřka v několika minutách je hotová.

Co ještě zvláště při dusení některého masa třeba pozorovati, je udáno při dotýčných předpisech.

Dusení ryb.

Ryby dusí se na tentýž způsob jako maso; jen se musí dáti při tom zvláště pozor, aby se nerozpadly, (hlavně okoun) poněvadž jsou daleko křehčího masa. Proto se nesmí nechati tak dlouho na ohni, nýbrž dle velikosti jich jen asi půl hodiny, větší kusy ovšem déle, což v předpise alespoň přibližně je udáno.

Kastrolek, na němž se ryby dusiti mají, musí býti spíše mělký než hluboký. Kousky ryb se na něj srovnají, potom rozpuštěným máslem polejí a pak na mírný oheň dají dusiti. Když zlehka spodem zčervenaly nebo sežloutly, obrátí se opatrně, aby i na druhé straně dostaly žlutou barvu. Potom se vyndají na jinou nádobu, načež tuk v kastrole pozůstalý popráší se troškou moukou a buď nechá jen zapěníti nebo i zhnědnouti (dle předpisu), načež pak se na to přileje buď polívky nebo co v předpise je udáno, jakož i také potřebné koření a zelenina přidá. Když se to do zahoustla považilo, vloží se do toho zpět prve vyndané kousky ryb a nechají přejíti jen několik varů — dlouho však vařiti se nesmí, sice se rozboří.

N e b o se s takto na másle do žluta opečené ryby sleje všecko máslo, a naleje na ni některá dle předpisu z odpadků a vnitřností rybích udělaná omáčka, a nechá v ní několik varů přejíti.

Je-li tato omáčka legirovaná nebo frikassirovaná, nebo vůbec světlá, nesmí se na rybu vliť do kastrolku, poněvadž by se v ní rozpustilo, co ke kastrolku se připeklo, a omáčka by ztratila svou bílou barvu. Proto se musí ryba z másla vyndati, a když okapala, vloží se teprv do zmíněné omáčky v jiné nádobě zatím upravené a považené, a nechá v ní jako předešle několik varů přejít

Je-li omáčka zahnuštěna žloutky, nesmí se vařit a proto se v ní ryby jen prohřejí, co by byly teplé a omáčka zatím ještě přizahoustla.

Nebo se přidají k rybě hned z počátku, když se do másla klade, též i ostatní předepsané přísady, načež se nádoba dobře ukryje, a na vrch na pokličku dá trošku žhavého dřevěného uhlí, a pak na mírném ohni asi půl hodiny dusí.

Na tento způsob nemusí se ryba obracet, poněvadž i vrchem se dusí, kdežto kdyby se na pokličku bylo uhlí nedalo, musela by se vždy obrátit, aby po obou stranách byla dost. Zvláště při dusení ryb špičkových musí se vždy na pokličku dáti uhlí, aby slanina vrchem dostala pěknou barvu.

Ano i také některé druhy ryb, jež mají tučné maso, k. p. ouhoř, kapr, jeseter a pod. dusí se jako guláš s paprikou. Toto jídlo jest tím chutnější, čím vícero druhů rybiho masa se na ně upotřebí.

Nejprve dá se máslo, do něhož se přidalo hodně mnoho sekané cibule, rozpálit do žluta, načež rybí maso na kostky krájené (jako na obyčejný guláš) se tam vloží, taktéž i krvavá šťáva, jež po krájení ryb na prkénku zůstala, přimíchá, jakož i také ostatní předepsané koření se tam přidá. Tak se to vše nechá zapénit, načež teprv přileje se na to tolik vřelé vody, co by se to právě popot pilo. Potom se to tak zvolna dusí, až je na tom pěkná, úhledná a přihoustlá šťáva. Po celý čas se tím však zamíchati nesmí, poněvadž by takto maso se rozmíchalo, a tak ztratilo úhlednost; zcela přikrývati se také nesmí, sice se rozpadne.

Na tentýž způsob dusí se ryby na tak zvané Brodetto, až šťáva na nich zahoustne. Kdyby ale ryby byly již dost a šťáva pod nimi ještě řídká, vyndají se, načež šťáva samotná se nechá odkrytá povařit, až právě houšťky dosáhne.

Na Brodetto hodí se všeliké mořské ryby, jmenovitě tučného masa, k. p. úhoř. Zvláště ale dobré jsou takto dušené dvě malé mořské rybičky, tak zvané „dračí hlavy“ (Scarpun a Scarpina. Pesci di sasso).

Dusí-li se ryby v celosti, nasolí se, dají do nádoby, přidá k nim buď piva, vína, polívky a koření (dle předpisu) a tak dusí na mírném ohni, až se nechají lehce vidličkou propíchnouti. Potom pokropí se buď bílým vínem, nebo octem, nechají ještě 5 minut ukryty, načež se vyndají a urovnají na mísu.

Kterak ještě zvláště při dusení jednotlivých druhů ryb třeba se zachovati, a čeho při tom pozorovati, je udáno při jejich úpravě.

Dusení zelenin.

Zeleniny dusí se za tímž účelem jako maso, totiž: aby ve své vlastní šťávě změkly a co možná všechny jejich výživné látky v nich se zachovaly.

Nádoba na to musí býti čistá, aby zelenina měla dobrou chuť; starší již oprýskaný železný kastrolek se na to nemá nikdy upotřebiti, protože v takovém by pak zelenina, zvláště zelí, dostala nepěknou barvu a byla neúhledná (viz o nádobí).

Některé zeleniny, ku př. zelí, brukev musí se dříve spařiti, což obšírně jest vysvětleno v kapitole „práce“, a pak teprv se dusí dle předpisu.

Nejprve dá se na kastrolku kousek másla tak rozpálit, až trochu sežloutne; nebo je-li máslo převařené, tedy jen rozpustit. Dává-li se k některé zelenině též cukr, k. p. k mrkvi, tu se prve utluče, dá pak na kastrolku zároveň s máslem rozpustit a nechá tam trochu sežloutnout; při tom jest však té opatrnosti třeba, aby se nepředělal, a proto nerádno od něho odcházeti.

Někdy dává se místo cukru do másla cibule zapěníti, k. p. na špenát.

Když takto máslo na patřičný stupeň se rozpálilo, dá se do něho dobře omytá nebo spařená a osáklá zelenina, taktéž i ostatní v předpisu udané přísady a mimo to ještě na vytvoření potřebné páry buď trochu vařící vody nebo polívky. Na to se nádoba se zeleninou dobře pokličkou ukryje, postaví na mírný oheň a nechá dusiti; bez potřeby nesmí se odkryti.

Když se dá na kastrol, musí se hleděti, aby co možná nejdříve počala se dusiti; toť jest hlavní podmínkou, má-li býti náležitě měkká, a platí to stejně jak o vaření, tak i dusení zelenin, jinak zůstanou vždy přitvrdlé a zhouževnatělé. Když se počala zelenina již dusiti, zmírní se teprv oheň, a dusí pak opatrně dále, aby se nepřipálila.

Při dusení nemá se nikdy zelenina vařečkou míchati, jak to obyčejně nezkoušené kuchařky činí. Lépe jest, je-li toho potřeba, zeleninu opatrně proházeti na tentýž způsob, jak se to dělává při vaření hrachu na sypko. Ostatně dusí-li se zelenina na mírném ohni, nebývá ani potřeba jí míchati; takto se zachová nejen úhlednější, ale i šťáva pod ní jest jasná a čistá, kdežto neprozřetelným mícháním by se jen rozmíchala.

Dobře dusené zeleniny musí podržeti původní tvar neporušený, k. p. kostičky z brukve zůstatí pěkně v celosti a býti jasné průhledné.

Na přesvědčenou, je-li pod zeleninou důstatek šťávy, aby se nepřipálila, může se opatrně při kraji vařečkou nebo lžící trochu odhrnouti a potom tam nahlédnouti.

Některá zelenina, k. p. zelí, zvláště dusí-li se déle a na větším ohni, dostává barvu trochu do žluta, což pochází od cukru v ní obsaženého, kterýžto teplem se rozpouští a znenáhla takto barví.

Některé zeleniny, k. p. zelený hrášek, se při dusení, když se již dodělávají, popráší trošku moukou. Mouky dá se jen malinko; jinak by tyto zeleniny se potáhly jako těstem a byly potom neúhledny a nechutny. Toto platí zvláště o naloženém kyselém zelí. Místo zaprášiti moukou, může se do takového naloženého zelí přidati troška řídounké bílé jíšky. — Někdo do zelí nedává mouky, ale nastrouhá tam uvařený moučnatý brambor. (Viz zaprašování).

Řepa, mrkev, kapusta a i jiná těmito podobně upravovaná zelenina nemá se však nikdy, jak to na mnoze ve zvyku jest, zaprášiti moukou, protože na ní jest více šťávy, tak že vypadají jako by byly s omáčkou. Kdyby se ale zaprášily moukou, sbalila by se ve žmolky (kousky), následkem čehož by zelenina pak byla neúhledná, a šťáva pod ní by nikdy neměla onu jasnost, hladkost a pěknou barvu do žluta, nýbrž podobala by se skoro jako vařenému škrobu. Tu jest lépe na takovouto zeleninu, když už změkla, udělati trošku dobré žluté jíšky, rozmíchatí ji troškou hovězí polívky a šťávou ze zeleniny scezenou, načež se trošku povaří, okoření a pak opět na zeleninu procedí. Místo polívky upotřebiti na zeleniny toliko jen vody, není tak živné, třeba že mnozí, co do chuti, nechtějí přiznati žádného rozdílu; jedině mladinká mrkev jest mnohem chutnější s vodou, než s polívkou (viz kapitolu zeleniny).

Omáčky této smí býti jen tolik, aby se zeleninou stála spíše o něco níže, než aby ji přesahovala; nikdy však zelenina nemá v ní jako plavati. Jíšky taktéž nesmí se dáti mnoho, nýbrž jen tolik, co by se jí šťáva zakalila, poněvadž příliš jíškou zahuštěná zelenina by byla neúhledná a nechutná; ale také aby nevypadala jako voda.

Na některé zelenině, jako je k. p. černý kořen, musí býti omáčka hezky přihoustlá.

Ohledně zaprášení moukou má se to docela jinak při duseném zelí, nežli při řepě, mrkvi a těmito podobné zelenině.

Dusené zelí nemá míti pod sebou žádnou šťávu, a proto kdyby se moukou trošinku nepoprášilo, vypadalo by potom sypké jako řezanka, a ani maslnota k němu přidaná by se s ním dobře nespojila, nýbrž byla zvlášť.

Poprášením moukou má se dodati zelí jakéhos velmi jemného spojidla, aby bylo sice hladší a jako přihoustlejší, ale ani oko, ani jazyk nemá v něm o mouce ničehož znamenati. Takového jemného spojidla na zelí nikdy se nedocílí jíškou.

Přidá-li se však mouky jen o trochu více, potáhne se pak zelí a vůbec zelenina jako knihařským mazem, kterýžto nejen zkysnutí v žaludku přivodí, ale i pravou chuť zelí zakryje a pěkný jeho vzhled zkazí.

Upravuje-li se zelí však v celosti (na větší kusy krájené) jako kapusta, tu se ovšem jako tato upravuje, a proto nezaprašuje moukou, nýbrž zapraží jíškou, ale také velmi opatrně, aby ji nebylo znamenati, což zvláště platí o zelí určeném za obložku.

Dusení bramborů.

Brambory dusí se z téže příčiny jako ostatní zeleniny, totiž aby změkly. Způsob však, jak se to koná, jest jiný než při ostatní zelenině; proto dusení jich uvádím zde docela zvlášť.

Brambory se oloupají, dají na kastrolek a přidá k nim něco mastnoty a trochu vody nebo polévky na vyvinutí páry; mimo to i též ostatní v předpisu uvedené přísady se tam přidají.

Potom se pevně ukryté nechají zvolna na mírném ohni dusiti. při čemž se musí dáti pozor, aby se nepřipálily, za kteroužto příčinou se chvílkami prohazují. Po celou dobu dusení nesmí se odkryti, tím méně pak jimi zamíchati.

Nebo se brambory na dusení neloupají a ani nemýjí, nýbrž jen dobře šatem otrou; jsou-li však více s hlínou, očistí se vlhkým šatem a konečně ještě suchým na dobro osuší.

Takto očištěné brambory dají se potom do kastrolu, trošinku solí posypou, načež přiklopí se na ně hluboká mísa, aby se takto dobře uzavřely. Mimo to ještě kolem, kde mísa s kastrolelem se spojuje, obvine se vlhkým vyždímaným šatem, aby pára nikudy nemohla ucházeti. Takto se potom dusí na mírném ohni asi půl druhé až dvě hodiny, až změknou.

Jen se nesmí nikdy dusiti zprudka, sice právě tak, jak bylo povědino při vaření bramborů, dají-li se totiž do vařící vody, zůstanou tuhé. Na pohled se to kolikráte ani nezdá — brambory vyhlížejí pěkně, jsou rozpukané a moučnaté, ale jen na povrchu: rozkrájí-li se však, viděti uprostřed tuhou dužinu, což zvláště u větších bramborů se stává.

Na tento způsob dusené brambory dávají se na stůl v ubrousku. Na míse víkem přikryté podávati se nesmí, poněvadž by zvlhly a zvodnatěly.

V domácnosti mohou se podávati na míse, ale nepřikryté.

Na dusení a i vaření jsou však lepší brambory oloupané, poněvadž slupka mívá často ostrou a trpkou příchut, zvláště tenkrát, když je vrchem trochu přizelenalá, což se stává obyčejně, pakli nebyly brambory dobře země přikryty, anebo třeba ve sklepě byly vysazeny vzduchu a světlu. Pak obsahuje nejen tak zvanou zeleň rostlinnou, ale i také některé látky jedovaté (solanin).

Mladé brambory však mají se vařiti i dusiti ve slupce, protože třeba byly před vařením oloupaný, mají po uvaření přece opět na sobě na novo jako kůži.

Dusení ovoce.

Ovoce dusí se obyčejně na kompot. Nádoba, v níž se dusiti má, musí býti mělká (ne hluboká), velmi čistá a nepromaštěná. Železný kastrolek se na to nehodí, protože v něm dostane ovoce nemilou příchut; je-li však již oprýskaný, tedy mimo to i přičerňalou barvu (viz nádoby).

Na kastrolek dá se trošku vína nebo vody; na ovoce pak, jež má mnoho šťávy, se toliko jen dno kastrolku navlhčí, protože při dusení pustí svou vlastní šťávu. Dále se dá na kastrolek též trošku tlučeného cukru a spolu přidají tam i ostatní v předpise uvedené přísady, načež se to postaví na mírný oheň. Když se to počalo vařiti, vloží se tam ovoce a sice jedno podle druhého, nikdy ne na sebe, a takto potom dusí na mírném ohni buď docela nepřikryté nebo jen asi s polovicí, aby zůstalo pěkně v celosti. Kdyby se dusilo na prudším ohni, anebo pokličkou přikryté, tedy se rozpadne. Je-li potřeba obrátí se opatrně každý jednotlivý kousek, aby i po druhé straně změknl. Když takto ovoce je dost dusené, vyndá se pozorně na mísu, načež, je-li ho více k dusení, vloží se opět jiná vrstva syrového ovoce na kastrol do pozůstalé šťávy, a dusí na tentýž způsob jako prve. Tak se pokračuje, až dostatečné množství ovoce je duseno. Potom se samotná šťáva ještě trochu povaří, aby poněkud zahoustla; nikdy však nesmí se tak dlouho vařiti, až by, když vystydne, byla jako hustý, tuhý rosol, leč by se měl upravovati rosolovaný kompot. Tato šťáva se pak na dusené ovoce vleje.

Dusené ovoce jest velmi zdravé a pozbývá dusením značné množství své přirozené kyseliny. Šťáva ovocná obsahuje totiž jistou míru kyseliny, kterážto vařením a dusením se srazí, čili zrosoluje, tak že se jako sama v sebe zahalí a tudíž potom cukr v ovoci obsažený se znatelněji na jazyku projádá, a z té příčiny chutná dusené ovoce mnohem sladčeji než syrové.

Dusení jídel moučných.

Takto upravují se obyčejně tak zvané parní nudle. Pojmenování toto není ovšem případné; avšak v kuchářství tak mnohé pojmenování pokulhává, a přece vzdor tomu všeobecně se ho užívá.

Do širokého a mělkého kastrolu dá se v předpise uvedená míra mléka, do něhož dle váhy se přidá dobrého másla a kousek cukru. Takto se to postaví na oheň a nechá ohřátí až k varu. Když nudle jsou vykynuty (ne však překynuty), kladou se potom do mléka takto vyhřátého, jež jen do polo těsta (ne výše) sahají smí. Proto jest dobře ponechat stranou trochu ohřátého mléka, aby, až všechny nudle budou v nádobě, dle potřeby právě do polovičky jich výšky přilíti se mohlo.

Též se nesmí nudle klásti příliš blízko sebe, aby potom při dusení, když počnou nabývat, měly dosti místa. Udělají-li se k. p. 4 cm velké a nechají potom vykynouti, kladou se pak na 1 cm od sebe. Na to se honem ukryjí velmi dobře přiléhající pokličkou, kterážto mimo to ještě kolem mokřým, vyždímaným, v kolikero složeným šatem se ohradí, aby pára nikudy nemohla ucházeti. Poklička musí býti trochu vypuklá, na nížto na vrch dá se trochu žhavého dřevěného uhlí. Vložením nudlí do mléka se ovšem mléko značně ochladí, a proto musí i hleděti, aby opět brzo do varu přišlo, (přiloží se totiž trochu na oheň), načež potom jen na mírném a stále stejném ohni se nechají dusiti. Asi za 8 až 10 minut, i dříve počne se mléko ztráceti (vypaří se), a nudle dostávají spodem červenou kůrku.

Toto okamžení musí se velmi dobře vypořizovati a největší obtíž při tom jest, že se poklička nesmí s nádobou sejmuti a tam nahlédnouti. Kdyby se před časem, dokud ještě mléko se nevypařilo, odkryly, tedy pára unikne, následkem čehož okamžitě sklesnou a zklihnou; kdyby se však odkryly pozdě, snadno se připálí, a vobou případech jsou nezdařené.

Na vypořizování, jak dusení v kastrolku daleko postoupilo, nestává jiného prostředku, než naslouchati a voněti, k čemuž ovšem jistého cviku jest zapotřebí.

Dokud nudle v kastrolku v mléce se ještě vaří, voní vyřázející pára docela jinak, než když se začínají opékat. Taktéž i sluchem se poznává, zda-li nudle ještě v mléce se vaří, nebo již v másle se pekou. — Když takto mléko se vyvařilo a nudle v samém másle již se pekou, tu se spodní oheň trochu zmírní, aby jen zvolninka zčervenaly a kárčičku dostaly, což se v několika minutách stane, jinak byse mohly snadno připáliti. Potom se vezmou s ohně a teprv za několik minut, až pára uvnitř se srazí, sejme se poklička,

(toto pravidlo platí vůbec i při všech v páte vařených jídlech, sice jinak by se srazila), načež nudle opatrně lopatičkou se podeberou a dle předpisu na stůl upraví, při čemž kladou se spodní opečenou stranou vzhůru. Jsou-li určeny za obložku k masu, vynechá se cukr, (nedá se totiž do mléka).

Při nudlích téhož druhu s raky upravovaných musí se zvláště dáti dobrý pozor, aby na nich nebylo mnoho mléka v kastrolku, poněvadž by pak nikdy nebyly tak lehké a kypré.

Pečení masa.

Upravuje-li se některý pokrm toliko jen působením suchého horka, slove tento způsob „pečení“.

Maso peče se na rozličný způsob: v troubě, na plotně, na rožni, na rošti atd.

Dobře upečené maso jest zajisté nejchutnější, nejvýživnější a také nejoblíbenější i na tabulích bohatců; vyžaduje však velké a neustálé opatrnosti, má-li se zdařiti.

Mnohá hospodyňka myslí, že jest to snad nejlehčí na světě upéci pečení, a právě proto, že tak myslí, přicházívá dosti často nepodařená na stůl. Buďto je příliš měkká, jako vodnatá a při tom cáhovitá, nebo opět tvrdá, vysušená, nebo dokonce i místy připálená.

Má-li se pečeně, nechť se na kterýkoliv shora udaný způsob peče, jak náleží zdařiti, třeba šetřiti následujících všeobecných pravidel:

Každé maso i drůbež musí býti nejlepší jakosti, patřičně odleželé, nesmí však ani dost málo zapáchat.

Maso hovězí, skopové a p. třeba i opatrně naklepati, aby bylo křehké.

Při maso hovězím sluší zvláště na to pamatovati, že jenom určité části jeho na tu kterou pečení se hodí, nač při dotýčných předpisech jest upozorněno. Kdyby se toho nedbalo, anebo snad ponechalo řezníkovi, co dá anebo poradí, nedocílí se nikdy dobrého výsledku. Vím případ, kde posel měl přinéstí svíčku hovězí, a řezník, když ji neměl, udělal „svíčku“ z kýty, že prý jest to stejné i

Pečení masa v troubě.

V troubě peče se maso na pekáči, který musí býti velikosti pečeně přiměřený. Je-li nepoměrně velký, vyschne v něm maso, a šťáva se tratí a připaluje; v příliš malém pekáči není zase možno

dobře maso polévati, ani šťávu opatrovati, ani ji patřičně doplňovati.

Jakého druhu pekáče jsou nejlepší, o tom se často náhledy různí: jedni chválí pekáče hliněné, jiní opět železné. Jisto však jest, že na pečení jemného druhu má a musí býti pekáč hliněný, poněvadž pak jak maso tak i šťáva jest chutnější, kdežto ze železného má vždy jakousi nemilou příchut.

Na pečení po způsobu anglickém, při němž zůstává maso uvnitř červené, brávají se pekáče železné, že horko lépe přijímají a proto rychleji se v nich peče.

Ve velkých kuchyních mají pekáče rozličného druhu: hliněné, železné emailované, železné a měděné tlustě vycínované a i pekáče rozličné soustavy, z nichžto velmi se chválí od Kunze, že se v nich každé maso beze všeho přídavku tuku nebo vody v poměrně mnohem kratší době upeče a při tom v úplné šťávě a vůni zachová. Tato jeho vlastnost záleží v tom, že má dvojité dno, které vyplněno jest osinkem (asbest — jest to kámen podobně vláknitý jako len, z něhož se i plátno dělá, které v ohni neshoří), čímž se zabrání připálení masa od spodu, a mimo to rozděluje a rozvádí stejnoměrně teplo po celé nádobě. Pevně uzavírající pak vísko udržuje páru pohromadě a zabraňuje zároveň, aby vůně z masa nemohla unikati. Proto také jest pečené mnohem dříve upečena, plná šťávy a velmi chutná, jelikož se peče jen ve vlastním tuku. Pekáče tyto jsou dobře vycínované, snadno se s nimi zachází a lehce čistí.

Před potřebováním má se do pekáče, ať hliněného nebo kovového, vždy naliti trochu vody, postaviti pak do trouby, a když se hodně ohřála, čistě vymyti a vypláchnouti. Tímto vyčištěním docílí se chutnější pečení i šťávy a proto nemá se nikdy opominouti.

Nyní dá se do pekáče přiměřené množství tuku, jak v předpisech jest udáno. V domácnostech, kde se na to hledí, aby vedle dobré úpravy i šetrnosti se dbalo, může se mimo máslo, které ovšem mnohé pečení dodává nejlepší chuti, upotřebiti i také jiných tuků, jak o tom pojednáno jest v odstavci „o sbírání mastnoty“. I také mohou se některé tuky smíchati, k. p. polovic másla a polovic vepřového sádla. Vůbec užívá-li se rozličných tuků na pravý způsob, může se jimi v domácnosti mnoho zahraditi.

Pro nemocné má se maso péci vždy jen na másle.

Peče-li trouba málo vrchem, musí se dáti pekáč na třínožku, nebo na dvě nebo tři na sebe položené tašky, jež třeba oseknouti aby rovně stály. — V kuchyních velkých mají na tuto potřebu, zvlášť ní žaluziové roštky, jimiž se spodní horko otvíráním a zavíráním jeh nechá dobře řídit.

Trouba musí býti dobře vytopená. aby vložený tam papír brzo zhnědl, jak se o tom pojednává v této kapitole při pečení těsta.

Pekáč s tukem postaví se do trouby, a když se tuk náležitě rozpálil, vloží se tam maso a dobře po všech stranách obalí, následkem čehož povrchní bílkovina okamžitě se srazí, tak že šťáva z masa nemůže ucházeti.

Je-li masa velký kus, tak že na pekáči obracet se nemůže, musí se dostatečně po všech stranách rozpáleným tukem polívatí.

Při mase slaninou protáhnutém třeba při obalování i polévání dáti dobře pozor, aby se to stalo dokonale, sice v místech, kde je propíchané uchází šťáva, zvláště bylo-li užito nepřiměřeně silné špikovací jehly. Z téže příčiny nesmí se ani při obracení masa vidličkou do něho píchati.

Maso vepřové, husy a kachny neobalují se, nýbrž podlejí trochem horké vody. Maso vepřové, jakož i starší skopové třeba chvíli ve vodě dusiti, aby asi na polo změklo, čímž se lépe při šťávě zachová, nať ještě při dotyčných předpisech upozorněno bude.

Také se chvátí maso telecí prvé horkou vodou politi, nebo v ní omotiti a teprv dáti do tuku na pekáč, že má pak jemnější chuť.

Drůbež s naditým voletem omotí se pokaždé do vřelé vody (ne celá, jen vole), že tím nádivka stuhne a potom při pečení kůže na něm tak snadno nepukne.

Když bylo maso tukem obaleno, opeká se zčerstva po všech stranách, aby dostalo jako teninkou kůrčičku, která šťávě z masa ucházeti brání. Toto zapékání musí při velkých kusech v 10 minutách býti hotovo; malé pečeně opékají se poměrně kratší dobu.

Když jest zapékání ukončeno, zmírní se oheň, a maso se peče zvolna dále.

Aby maso neleželo bezprostředně ve šťávě, klade se, když se zapeklo, na čisté loučky, ne však ze smolného dříví. V kuchyních panských mají na to zvláštní roštky na nizoučkých nožičkách, které do pekáče se postaví a maso na ně klade — z počátku obyčejně vrchní stranou do spod. Naproti tomu však jemnější druhy pečeně kladou se hned vrchní stranou vzhůru — větší drůbež na praa — kuřata, slaninou protáhnutá holoubata, koroptve, jeřábci, kvíčaly a p. na stehna (totiž na stranu) nikdy ne na kobytku.

Maso ze štvané zvěře má něco nepřijemně ostrého; proto nesmí se z počátku zprudka zapékati, sice zarazí se v něm tato ostrá chuť, což aby se nestalo, musí se z počátku péci zvolna, a teprv když měkne, přiloží se na oheň, aby dostalo barvu.

V tomto zapékání záleží celé tajemství pečení masa. A poněvadž je málo která hospodyňka zná, proto bývá šťáva pod pečením chutnější než pečeně sama.

Neumělé kuchařky nechávají totiž maso ležeti beze všeho zapékání, tak že co zatím spodní část jeho se peče, prýští vrchem i stranami z masa všechna šťáva, a proto bývá pak šťáva sice dobrá, ale maso suchopárné a houževnaté. Taková pečeně podobá se voštinám, když med z nich vytekl.

Ano někdy podlévají i telecí pečení z počátku vodou, a máslo jen tak k ní přilouží. Že takové maso po upečení je chuti vodové jako vařené, a vlákna má při tom jako nitě, netřeba ani připomínati.

Peče-li trouba příliš vrchem, přikryje se pekát z počátku, aby maso neokoralo, (v kuchyních mívají na to zvláštní pekátě s poklíčkami), nebo se klade na ně pomaštěný papír, nebo poklade se některé (k. p. zvěřina) tenkými lístky slaniny; ku konci pečení musí se to však odstraniti, aby maso dostalo barvu.

K pečení přidává se někdy také koření, o němž platí totéž, jako při ostatních předpisech, aby se ho totiž užívalo mírně.

Nevyhnutelným kořením jest sůl. Zhusta však, zvláště v hostincích, přichází na stůl pečeně příliš osolená, a taková škodí pak velmi žaludku, poněvadž vnitřní stěny dráždí, odkudž i také velká žízeň po ní se vysvětluje.

Které maso musí se dlouho péci, nesmí se zvláště příliš mnoho soliti, poněvadž dlouhým pečením větší část tekutiny se vypaří a zbylá šťáva by pak byla příliš ostrá.

Maso telecí má se soliti vždy jen mírně, poněvadž jinak by se při pečení vyvinula solná kyselina, kterážto chuť potom nikterak více odstraniti se nenechá.

Drůbež solí se pokaždé jen uvnitř; ostatní pak maso se solí natírá.

Lépe však jest potřebnou část soli v trošce vody nechati rozpustiti, a touto pak místo čisté vody nebo polévky maso podlívati. Takto se sůl stejnoměrněji po něm rozdělí, než kdyby se jí jen natřelo. Průměrně počítá se vždy na jedno kilo masa 10 gr soli.

Pro nemocné nesmí se dáti mimo sůl žádné jiné koření, a i soli velmi mírně.

Ostatné jest jiné koření málo platné, poněvadž vůně jeho při pečení unikne a i vlastní chuť pečeně bývá na újmu. K některé pečení však přidává se přece, ale vždy jen mírně musí se ho užívat.

Maso vyslaněné, v octě naložené jest sice chuti pikantnější, ale pro churavé a nemocné se nehodí; takové mase smí býti jen nakyslé, ne pak ale kyselé.

Přidává-li se co koření k huse a kachně černobýl, musí se prve spařiti; jeli to však mladá drůbež, která se poměrně kratší dobu peče, tu se černobýl i hodinu povaří, aby ztratil ostrou chuť,

načež se voda s něho sleje pryč a potom teprv přidá k pečení. Klade se do spod na pekáč, ne však do vnitřku drůbeže, jako je to při kmínu, kterýžto se dá vždy jen do vnitř.

Další poučení týká se polévání a podlévání pečeně.

Při zapékání i pečení dalším musí se maso stále tukem polévati, aby vrchní vrstva, která horku nejvíce vysazena jest, neokorala a nevyschla. Když pak nějakou dobu se peklo, počne se na pekáči tvořiti hnědý kroužek a tu jest čas maso podlítí buď vodou nebo polívkou, smetanou nebo vínem (dle předpisu), aby se tvořila potřebná šťáva a tuk se nepřepálil. Hnědý kroužek se seškrabe do šťávy, od něhož pak dostává barvu i chuť. — V kuchyních mají na toto seškrabování zvláštní kartáčky, které ve studené vodě omáčejí.

Nikdy nesmí se podlítí najednou mnoho, ale po lžicích a když třeba, podleje se opět. Kdyby se podlilo mnoho, jest šťáva příliš řídká a maso by se v ní spíše varilo, než peklo, což by bylo chybou.

Křepelky nesmí se nikdy podlívati, vůbec musí se péci jen ve vlastním tuku, sice se rozboří a vůně unikne.

Vlastní zkušeností musíme se učit, mnoho-li šťávy pod tou kterou pečení má býti, aby nemusela se k posledu buď co řídká a vodnatá svářeti, anebo zase do ní ještě přilévati, aby jí přibylo. čímž by zvodnatěla.

Při některé pečení, zvláště zvěřině, jest hustá kyselá (ne stará) smetana neocenitelným přídavkem, poněvadž jí dodává zvláštní dobré chuti. Smetany nesmí se přilévati také mnoho najednou, spíše méně a častěji a s každým přilítím tak dlouho počkati, až první nalití do zlatova se zapeklo, aby šťáva podržela pravou barvu, Kdyby se nalilo brzo nebo najednou mnoho, byla by šťáva příliš najednou světlá.

Potřebuje-li se v nedostatku dobré kyselé smetany (zvláště v zimě) sladká smetana, musí se prve zvařiti, škráloup ze smetany odstraniti a pak vmíchat do ní trošku mouky (ale jen málo); takto nabude se jistoty, že se nesrazí, čímž by se ovšem šťáva pod pečení zkazila.

Má-li býti pečeně náležitě chutná a šťavnatá, musí se péci v dostatečném tuku, nač při mase telecím zvláště, jakož i při zvěřině dbáti se má.

Dalším působením horka rozkládá se povrch masa a tvoří takto nejen barvu, ale i zvláštní vůni pečeně, kdežto lesku nabývá jen tukem (zvláště slaninou).

Aby se docílilo bezvadné pečeně, třeba ji polévati na šťávě plovoucím tukem, ne ale též šťávy přibíráti. Přibírá-li se šťávy

zároveň, změkne od ní vrchní zapečená kůrčička a na některých místech počne i dokonce šťávu z masa propouštět ven.

Zvláště při huse a kachně jest hlavní křuplavá její kůrka, a kdyby poléváním šťávou zvlhla a změkla, trati pečeně všelikou cenu.

Drobnější drůbež a zvěřina, zvláště pak drůbež divoká, k. p. bažant, tetřev, jeřábek atd. musí se velmi pilně opatrovati a polévati, takfka každých pět minut, nemá-li býti vysušena.

Při drůbeži divoké hledí se vysušení zabrániti také tím, že se zaobalují do slaniny, ačkoliv mnozí to nechválí, že prý tím trati drůbež svou zvláštní vůni.

Sluky aby zůstaly šťávnaté a nevyschly, pekou se spodem na listech slaniny a vrchem ukřívají se papírem v dobrém oleji omočeným.

Na bažanta dělá se zvláštní oblek z tenkých listů slaniny, jak udáno při obalování masa slaninou.

Křepelky a mladinké koroptve obalují se slaninou a na vrch ještě vinným listím, kteréžto jim dodává zvláštní chuti.

Při polévání pečeně nesmí se nechati trouba déle otevřena než právě nevyhnutelně potřebová, aby horko neucházelo, zvláště když dostává pečeně již barvu.

Je-li pečeně moc velká, musí se k posledu častěji šupáček u dvířek otevřítí a takto pára vypustiti, aby pečeně mohla zčervenati, a aby kůžička zvláště při huse a selátku křupala, sice by jinak stále parou vlhla.*)

Při pečení tučných hus, kachen a vepřového masa musí se tuk odebíratí, sice se ho mnoho vypaří a maso špatně peče, protože je v tuku zatopené.

Husu nebo kachnu třeba chvílemi vidličkou popíchatí, ale jen do tuku, ne až do masa, aby se sádlo lépe vypekalo. Píchatí musí se pod křídla a pod stehna, kde jest ještě bílá, ne však na prsa.

Když pak husa atd. se vyndala z pekáče, vleje se na něj prve odebrané sádlo zpět, dá do trouby a nechá tam tak dlouho,

*) Má-li husa a kachna míti křuplavou kůrku, musí býti tučná, aby mezi kůže a masem byla vrstvička sádla, kterážto zadržuje šťávu v maso, tak že nemůže na povrch vystoupiti a kůžička zvlhnouti. Dále musí býti pokaždé, než se dá péci, dobře osušena, a při pečení hleděti, aby nepřišla do styku se spodní šťávou — potom polévati jen tukem, a konečně na míse nesmí se politi šťávou povrchu, sice okamžitě kůrčička změkne.

až vrchem místy dostává žlutou kůžičku jako škraloupek. Tento pak, jakož i pěna se sebere a čisté sádlo do suché nádoby procedí, organtinem přikryje a nechá v kuchyni až vychladne, pak pováže a uloží.

Kdyby se na ně v troubě pozapomnělo, sežloutne a má pak špatnou přímoudlou chuť, ani déle nevydrží, což zvláště o sádle husím platí.

Jako sádlo musí se i šťáva pod pečení opatrovati, aby se nepřepekla a nestmavěla anebo dokonce snad nepřipátla. Mnohdy pod pečení vídáme šťávu jako kolomaz, poněvadž ji pekou až zuhelnatí a právě od toho spálení ta nepěkná barva. Šťáva taková jest nezáživná, nehledě ani k tomu, že škrábe v krku a příliš pěkně nevoní. Pravá barva šťávy pod pečení jest světle kaštanová, pod drůbeží pak do červena žlutá.

Někdy se šťáva pod pečení zahustí troškem mouky, o čemž je pojednáno v odstavci „zahusťování moukou.“

Vyšším a déle trvajícím teplem mění se při pečení masa vnitřní jeho šťáva v páru, a poněvadž pečené následkem sražení povrchu bílkoviny dostala nepropustnou kůru, skrze níž nemůže pára ucházeti: proto rozpíná se uvnitř v maso a načehrává vlákninu jeho, kdež i zároveň jako zhuštěná šťáva se usazuje a potom při rozkrájování pečeně takofka z každého vlákna prýští.

Následkem suchého horka vyvinuje se i také část kyseliny octové, kterážto činí v něm nejdůležitější proměnu; maso stává se křehčím a proto i také snadněji zažitelným než vařené.

Jak dlouho by se které maso péci mělo, nenechá se nikdy zcela určitě udati, poněvadž se to řídí dle rozličných okolností, k. p. je-li maso z mladého nebo staršího zvířete, je-li tučné nebo hubené, zdali kratší nebo delší dobu se odleželo.

Zkušeností dokázáno, že v zimě za studeného počasí musí se maso déle péci než času letního. Také záleží velmi mnoho na tom, z kterého místa pečeně jest, k. p. kýta, byť i stejně těžká byla, peče se delší dobu než maso z plece, poněvadž jest hustšího vlákna. Totéž platí i o dusení a vaření.

Maso jehněcí třeba déle péci, než mladé skopové; maso telecí skoro tak dlouho jako hovězí a oboje při dobrém ohni, ačkoliv zdá se to více nepodobné. Maso telecí potřebuje spíše většího horka, než hovězí, skopové nebo zvěřina, poněvadž obsahuje méně kořených látek.

Maso vepřové, poněvadž jest bílého a hustého vlákna, potřebuje dlouho než se propeče.

Při drůbeží platí totéž pravidlo. Velká husa potřebuje k upečení skoro o polovici méně času než krocan. Husa a kachna, po-

něvadž jest uvnitř prázdná a na kobylice jen alabá vrstva masa, nesmí se nikdy dlouho péci, výjma husu na sádlo vykrmenou, která ovšem delší doby potřebuje.

Často kladou se na stůl kachny přepečené, takořka vysušené, a když se rozkrajují, mají kobyliku bílou a zcela suchou. Taková pečené jest beze šťávy a chuti.

Toto platí vůbec o každé drobnější drůbeži, jak domácí tak divoké. Zvláště bažant, jeřábek, tetřívek, sluky musí se co možná krátce péci.

Zajíc přepečený má chuť mdlou, a maso jeho již samo sebou, suchoporné jest beze šťávy.

Pečené sekaná peče se kratší dobu než obyčejná, půl i hodinu, dle velikosti.

Drobnější drůbež a vůbec maso, jež se peče kratší dobu, peče se při větším horku; velké husy pak musí míti teplo mírnější.

Je-li maso dost upečené, zkouší se při drobnějších kusech, přitlačí-li se naň prstem. Větší kusy propíchují se špíkovací jehlou, což musí se státi ku konci pečení a jen jednou, sice by častým pícháním šťáva z něho prýštila. Dle toho, jak jehla tam lehee nebo ztěžka jde, poznává se, je-li maso dost a nebo má-li se péci ještě dále. — Zkušeny kuchař pozná již dle celého zevnějšku a vůně pečené, je-li dost.

Hotová pečené má míti dle svého druhu i také patřičnou barvu a sice: Telecí. vepřové a p. pečené mají míti barvu světle červenou — hovězí, jelení, srně a p. zlehka do hněda — zajíc, jakož i selátko světlehnědou — bažant, sluky a p. žlutavě hnědou — kapoun, kuřata, holoubata, fopan žlutou — husa žlutou do hněda — kachna o něco světlejší než husa. — Jeřábek má míti na prsou barvu bílou. — Kuřata a mladinký kapoun, předkládají-li se na stůl v celosti, mají míti na prsou, hřbetu a stehnách barvu zlatou (doré), ostatní pak části mají býti bílé.

Každá pečené, má-li býti v pravé chuti, musí bezprostředně z trouby na stůl, sice stáním ztratí mnoho na ceně. Pravidlo toto platí zvláště o zvěřině a divoké drůbeži. Preto při pečení bažantů, koroptví, sluk, kvičal atd. musí býti dobře vypočten čas, kdy na tabuli přijíti mají, aby byly právě dost; jen takto zajiží se v plné chuti a šťávě. Zvláště o slukách se říká, že mají jen jednou kuchyni prolítnout, totiž jak jsou pečený, hned na tabuli přijíti, poněvadž jako každá zvěřina zčerstva vystydnou a musí-li se znova ohřívati, ztratí značnou část vůně.

Taktéž i husy a kachny a p. drůbež, když se z trouby vyndá a chvíli musí státi, smrákne se a ztratí úhlednost.

Na toto velmi důležité pravidlo mnohé kuchařky nedbají, a to buď z nevědomosti, anebo snad z pohodlí. Aby dospěly, upekou raději vše dříve a potom to na kraji trouby ohřívají. Takováto přihřívání pečeně vyschne a má tutéž cenu jako ohřívání jídla.

Kdyby snad z nepředvídané příčiny muselo se s pečením čekat, nesmí se na žádný způsob nechati déle v troubě, nýbrž po upečení vyndati, načež teprv před úpravou na stůl dá se tam jen prohřát. Nesmí se však opominouti častěji spodním tukem ji politi, aby ueokorala.

Je-li šťáva pod pečení příliš ostrá, může se zmírniti tím, že se přidá k ní trochu smetany nebo mléka, ale jen málo, aby nezželela. Kdyby jí bylo snad málo, přileje se trochu neslané polívky — voda dělá šťávu vodnatou a slabou.

Kdyby byla příliš slabá, jako vodová, napraví se přidáním malé částky masového výtažku.

Se šťávy musí se k posledu všechen tuk sebrati, a tato pak pod pečení na mísu procediti; alespoň pro hostiny nemá se cezení nikdy opominouti; jest takto šťáva i mnohem úhlednější.

Připravuje-li se zvláštní omáčka k některé pečení, nesmí se nikdy soliti, poněvadž se pak k ní přimíchá i šťáva z té pečeně, která jest vždy slaná, a bylo by to pak příliš slané. Prve však musí se se šťávy tuk sebrati a teprv k omáčce přidati.

Nač ještě při některé pečení zvláště dbáti třeba, je udáno v dotýčných předpisech.

Na shora udaný způsob při mírném, déle trvajícím pečení a přilévání vody, polívky atd. docílí se pečeně úplně propéčené, tak že šťáva až ke kosti (při velkém kuse, k. p. kýtě, ledvině) jest stejná.

Peče-li se však maso takové prudčeji a kratší dobu, a přidává-li se pod ně místo polívky nebo vody jen trochu chladného tuku, aby se tuk pod masem poněkud ochladil a horkem netmavěl, jest pak v takto upečeném masu šťáva uvnitř při kosti krvavá a maso vypadá tam skoro jako syrové. Tento způsob pečení nazývá se „anglický“, a peče se takto obyčejně hovězí maso (v Anglicku je pekou na rožni.)

Jelikož při prvnějším (obyčejném), způsobu pečení dostoupí u velkých kusů masa (vrchní žeberní kus hovězí s ledvinou „savičkou“ vážíva obyčejně 12 kil) uvnitř teplota 56–58°R — nepřestoupí při anglickém způsobu 49–50°R, a tudíž zůstává maso uvnitř krvavé, poněvadž v této teplotě barvivo krve se nerozruší.*)

*)Na měření teploty při pečení velkých kusů masa jsou zvláštní teploměry.

Někteří takto pečené maso velmi chválí, jiní opět si je oškliví a proto na ně ani hleděti nemohou. Dr. H. Klencke píše o tom ve svém „Chemisches Koch — und Wirtschaftsbuch“ na straně 240. asi v tento smysl: „Pečené takto pečená zůstane uvnitř syrová a krvavá, což jako anglický způsob i také v německé kuchyni bylo nápodobeno, při čemž se však zapomnělo na to, že k zažití takového masa jest třeba též anglických zubů. anglického žaludku a silných anglických kořených míšeninek (Mixed Pickles). Dokud červenina krevná není rozrušena, což uvnitř masa teprv při 56°R nastává, není vlákenina masa upečena a tudíž i také houževnatá a tíže zažitelná.“

A kdyby ani toho důvodu nebylo, postačí jenom uvážiti, že vůbec zvířata podrobena jsou všelijakým nemocem, že maso jejich může obsahovati hojnost nakažlivých látek, které, jest-li se ohněm při úpravě nezruší, mohou pak při požívání takového skoro syrového masa i do těla lidského býti vpraveny a tam nezhojitelnou nemoc způsobiti.

Pečení ryb.

Ryby třeba péci velmi opatrně, aby se nerozbořily a takto na úhlednosti neutrpěly.

Pekáček nebo nádoba, v níž se mají péci, musí býti jako na pečení masa velmi čistá, sice potom ryba i šťáva pod ní by měla špatnou chuť. Na dno nádoby položí se buď nízkounký roštěk, tak dlouhý jako je ryba, nebo v nedostatku jeho upotřebí se na to čistých louček, ale ne ze smolného dřeva, a pak teprv ryba tam vloží buď na stranu, nebo hřbetem vzhůru, nebo je-li špičovaná tedy špičkováním na vrch.

Někdy se i ryba na takovou loučku při hlavě a ocasu přiváže, aby se nekroutila a zvláště je-li velká, aby se mohla obrátiti.

Potom se, dle toho jak zní předpis, ryba poleje buď jen horkým máslem, nebo i vínem a polívkou a i též ostatní předepsané koření a zelenina tam přidá.

Máslo nedává se tolik jako k masu, nýbrž jen malý kousek, co by se po rozpuštění jeho dno pekáče potáhlo, protože některé ryby, vzlášť úhoř, sumec a p. mají vlastního tuku tolik, že se někdy i v samotném péci mohou; některé ryby potřebují ovšem více másla, jako k. p. štika a lupice.

Ryby jemnějšího masa zaobalují se k pečení také do pomaštěného papíru. Zvláště pak jemné ryby, k. p. barboni, se vždy jen, v papíru pekou a i tak, jak v něm byly upečeny, na stůl podají.

Štika k pečení stočí se někdy do kotonče tak, že se jí vstrčí kousek ocasu do huby a tam jehlou na dresírování připevní.

Obyčejně dělávají se rybám zářezy na kůži, po každé straně asi tři, jak již při vaření jich bylo podotknuto.

Na ryby mořské dává se místo másla olej olivový; není-li však možná zcela čistý a bez všeliké příchuti i vůně dostati, jak to bývá skoro obyčejně, pak jest ovšem lepší dobré nové máslo.

Z ryb mořských hodí se na pečení zvláště tyto: tuňák (tono), sfogli, barboni, orade, triglie a jiná podobného masa.

Ryby křehčího masa pekou se prudčeji, tučné pak a masa houževnatého jen mírně asi půl hodiny, nebo hodinu, i déle.

Při pečení mažou a polévají se pilně máslem, někdy i také vínem, nebo marinadou, v níž před pečením byly naloženy, nebo citronovou šťávou, nebo kyselou smetanou, dle toho jak udáno v předpise.

Při pečení musí se z počátku časem pekáčkem potřepati, aby ryba nikde nepřilnula.

Pekou-li se větší, tlustší kusy, mohou se také obrátiti; při zvláště těžkých rybách, k. p. mořských, musí se to však státi dříve, než spodem zcela se upekou a zčervenají. Ryby křehké a menší, zvláště pak sekané (faširované) z pravidla obraceti se nesmí, poněvadž by se snadno rozbořily. Též se musí na to hleděti, aby zůstaly pěkně šťavnaté a nevyschly.

Úhoř, protože má mnoho tuku a tuhé maso, musí se déle péci. Stažený úhoř dá se na pekát a přikrytý pak i s ostatními přísadky peče ve svém vlastním tuku po obou stranách pěkně do hněda.

Pečení na plotně.

Takto pekávají se menší pečeně, k. p. telecí, asi $\frac{1}{2}$ kg velký kousek, zvláště v malých domácnostech, protože by při pečení v troubě vyschnul.

Na kastrol dá se nejprve rozpáliti kousek másla, do něhož se pak maso vloží a po všech stranách na tentýž způsob a za toutéž příčinou obalí, jak při při pečení bylo udáno. Potom se nechá maso po všech stranách opéci, při čemž působí horko jen spodem; proto třeba také přiměřeně topiti, aby maso aice zčervenalo, ale nezhnědlo a nevyschlo. Na to přidá se na ně trošku vody nebo polívky, aby, co ke kastrolu přilnulo, zase se rozpustilo. Pokaždé však, než se voda nebo polívka přileje, musí se pečeně dříve obrátiti masitou stranou vzhůru.

Kdyby se to opominulo, tedy by potom pečeně vrchem, t. j. na masité straně, kterouž na stůl přijde, ztratila pěknou barvu. Na to se maso přikrytý nechá na mírném ohni zcela upéci. Při tom se často musí polévatí spodním tukem z kastrolu, aby nevyschlo; do šťávy pak se musí je-li toho třeba, přilítí trošku polívky, ale jen pu lžíci, aby nebyla vodnatá.

Je-li třeba, aby se i vrchem maso peklo, může se dáti na pokličku žhavého dřevěného nhlí.

Někde mají na takové pečení zvláštní pánve, na něž na vrch dá se žhavého uhlí, jež se občas musí obnovovati. Když se maso do pánve (do másla jako shora udáno) vložilo, zandá se poklicí a tato pak uhlím poklade. Ostatně se s masem tak naloží, jako by bylo pečeno v kastrolu. Jen se musí dbáti, aby zvláště spodem nebylo velké horko, poněvadž by šťáva ztratila svou jemnou vůni i chuť, a maso třeba se připálilo; proto se drží uhlí vrchem i spodem (pod plotnou) do kola jako do věnečku rozhrnuté, aby v prostřed pod i nad pánví nebylo skoro žádné, nýbrž toliko jen po krajích.

Ostatně co platí při pečení na pekáči v troubě, platí i zde, jinak, kdybychom pravidel těchto nedbaly, obdržíme sice dobrou šťávu, ale pečeně nebude mít ceny.

Když pak taková pečeně již příjemně voní a jest pěkně červená a měkká, a šťáva pod ní žlutá do červená, jest dost.

Pekou-li se menší kousky, k. p. řízky, koteletky, musí se péci pruději ve zvláštních pánvičkách, jak jsou popsány při dušení řízků.

V domácnosti brává se na to obyčejný, ale mělký, železný kastrolek; bunclový pak se na tuto potřebu nehodí, protože máslo nejen propouští, ale i též při větším teple puká.

Z pravidla bere se na tento způsob pečení jen máslo, zvláště na řízky z ryb. Na řízky z masa hovězího, skopového, telecího, jeleního a pod. dá se na kastrolek as na dvě silnější stébla vysoko dobrého másla. Někdy se brává i více másla, ovšem vždy dle toho, jak řízky jsou silné, poněvadž se nesmí péci na málo másla; avšak nikdy ho nesmí býti tolik, že by v něm až plavaly. Koteletky v málo máse pečené, nejsou dobré.

Všeobecné pravidlo jest: Na $\frac{1}{2}$ kg řízků spotřebuje se 100 g másla, nebo 75 g jiného tuku; na maso obalené (panírované) o něco více.

Máslo nechá se hezky rozpáliti, ne však přepáliti, sice se jídlo nezdaří; vůbec musí býti oheň tak výdatný, aby, když se řízky do másla vloží, okamžitě se pekly.

Pravý stupeň teploty másla atd. na čemž velmi mnoho záleží, poznává se po delším cviku a ještě při velké pozornosti; kdyby se vložilo maso do másla ne dobře rozpáleného, zůstane šedivé — bylo-li ale maslo již hezky hnědé, tu utvoří se na mase zčeratva kolem hnědý okolek a v prostřed zůstane málo upečené. Pro zcela neumělé upozorňuji na to, že maslo jest tenkrát dobře rozpálené, když počiná vystupovati a je žluté barvy — sádlo pak nebo olej musí tiše téci a počínati jako slabě kouřiti.

Když jest maslo náležitě rozpálené, tu teprv klade se do něho dle předpisu upravené a přichystané maso, a peče zprudka 1—2 minuty po jedné straně, a na to opět o něco kratěji po druhé straně, při čemž se velmi často kastrolkem potřepává, aby nikde nepřilnulo, načež hned se podá na stůl. Kotletky, že mají kosti, pekou se o něco déle.

Je-li třeba maso obrátiti, pozorují se následující znamení: Když vystupuje na povrch krev, a maso nabubří jako polštářík; při obalených řízcích, když je žemlička na spodu červená. Při obracení nesmí se do něho vidličkou píchati, poněvadž by potom těmi dírkami šťáva z něho prýštila a ucházela, což se pozná okamžitě, že počne tuk neobyčejně syčeti. Proto třeba obrátně vidličkou, nebo zvláštní lopatičkou maso jen podebrati a pozorně obrátiti, načež obrácená strana pokape se trochem šťávy z pečené.

Čím menší a jemnější kousek masa se na tento způsob upravuje, tím kratší dobu ale i také pruději se musí péci. Jakmile přestane býti krvavé, ale jest při tom v plné začervenalé šťávě a dostává hnědou barvu, jakož i přitlačí-li se naň zlehka prstem a jest pod ním uvnitř trochu tuhé — jest hotové.

Má-li býti maso uvnitř červené, krvavé, peče se kratší dobu — pokaždé však musí přijíti hned na stůl, sice stvrdne.

Někdo dává takovouto shora uvedenou pánev (nebo i třeba pánvičku jako je na omeletty) hodně rozpáliti, aby, když do ní připravené maso a hezky mnoho másla se vloží, hned se peklo. Potom za stálého potřepávání se peče, dle toho, jak kdo rád buď ještě trochu krvavé anebo docela propečené.

Kdyby maslo tmavělo a maso bylo ještě málo pečené, musí se trochu čerstvého másla přilíti, jinak by mělo chuť přímoudlou.

Při tomto pečení na horku s vrchu nezáleží, poněvadž maso jediné působením horkého tuku nejprve na jedné a po obracení na druhé straně se upeče.

Kdyby se při mase žemličkou obaleném trochu žemličky na pánvičku připeklo, musí se po upečení maslo vyliť, pánvička pijavým papírem vytřít, a teprv zase čisté maslo zpět vlít a péci dále, sice by následující maso nemělo čistou barvu a dobrou chuť.

Dělá-li se k řízkům trochu šťávy, sleje se s ních, když jsou hotovy, honem máslo, a přileje pod ně trošku horké polívky, rychle zavaří a ostatně dle dalšího poučení okoření a upraví.

Nebo se řízky hotové vyndají a máslo čisté sleje, načež na pozůstalý spodek se naleje polívky a zavaří.

Řízky na anglický způsob upravované, jsou-li tenince krájené, také se někde jen v hodně horkém másle po obou stranách omočí a hned na stůl uchystají.

Řízky solí se i koření pepřem pokaždé až jsou upečeny, sice jinak stvrdnou, jako jest též při pečení na rošti pověděno, a vůně jim unikne.

V novější době mají zvláštní plechové přístroje na takovéto pečení, zvláště na cesty, kdež nebývá často ani za peníze nic na prodej, že sobě takto v krátkosti můžeme sami dobré jídlo upravit.

Pekou-li se řízky vyslaněné, položí se pokaždé nejprve slaninцу do spod; když pak zčervenají, teprv se obrátí.

Pečení v papíru (en papillottes).

Do papíru zabalují se zvláště křehké kousky masa, jež se mají péci s všelijakými jemnými zeleninami (*finer herbes*) anebo sekaninkami, aby ani vůně s parou, ani šťáva z nich nemohla ucházeti. Takto pečené maso se pak obyčejně i s papírem podává na stůl.

Na papírové zabálky (papilotky) bere se čistý, bílý papír, do něhož pak maso, dle své rozdílné formy, také na rozličný způsob se zavinuje.

Mají-li se k. p. zabalovati kotletky, řízky a podobné kousky masa, složí se papír ve dví nebo v kolikero, a pak vystřihnají z něho přiměřeně velká, složená půlsrdce, kteráž, když potom se rozloží, utvoří celá srdce. Musí býti tak velká, aby kraje jejich o prst, dle potřeby i něco více, přesahovaly maso, jež zabaliti se má.

Takto upravený papír pomastí se buď máslem neb olejem, dle toho jak v předpise udáno, maso pak buď slaninou nebo jiným pokladené položí se po délce tak na jednu polovici srdce, aby se druhá pak mohla přes ně přehnouti, načež se oba okraje papíru spojí a od širší strany počínaje vkusně zahýbají na ten způsob, jako kupec zabaluje šafrán. Zabalení musí býti dobré, pevné a co možná těsně k masu přiléhati, aby ani kapka šťávy nemohla z pečeně ujíti.

Dává-li se pod maso, jakož i na ně, prve než se do papíru zabaluje, lístek slaniny, musí býti vždy o něco menší než maso samo, k. p. při kotletkách asi o stéblo kolem menší než tyto.

Kotletky kladou se tak na papír, aby kůstka přišla ke špici srdce; při telecích nechávají někde kůstku z papíru vyčnívati — jinde zase ne; z drobných pak zvírat, k. p. králíků a pod., jest kůstka tato slabounká, a proto nenechává se vyčnívati.

Takto zabalené maso klade se buď na mělký pekáček, nebo na pánvičku jako je omeletková, (viz pečení na plotně), jež se pomazlou buď olejem nebo máslem, dle toho čím byl papír pomastěn — anebo se dá na rostek papírem mastným pokladený, a tak potom (zvláště je-li to na rosti) zvolna na mírném ohni peče, až papír na obou stranách zhnědne.

Ryby zabalují se po délce do papíru, kterýžto se musí velmi dobře a pevně zahrnouti; zvláště barboni, protože mají velmi jemné maso, mají se vždy toliko jen v papíru a to ještě opatrně péci, při čemž třeba papír vrchem často mastiti.

Jakékoliv takto pečené maso upraví se pak velmi pozorně na stůl, aby se papír neporouchal.

Kdyby snad přece dostal papír při pečení špatnou podobu, že by se to nikterak nemohlo dáti na stůl, což ale při opatrném s ním zacházení zřídka kdy se stane, musí se papír zčerstva a opatrně odstraniti, načež jídlo urovná se na misku a citronem obloží.

Pekou-li se křepelky v papíru, navlíkají se asi po 4—6 na malé dřevěné špejtky, potom osolí a dle předpisu okoření a pak do dvojnásobného, olejem nebo máslem dobře pomastěného papíru pevně zabalí, a mimo to ještě nití kříž na kříž ve způsobu sítě svážou a takto buď na kastrolku nebo pekáčku v troubě anebo na rožni asi půl hodiny zvolna pekou. Pekou-li se na rožni, prostrčí se nad dřevěným špejlkem skrz ně a papír malý ptačí rožeň, kterýžto se pak na větší rožeň pevně přiváže a zvolna asi půl hodiny pekou.

Peče-li se větší kus masa v papíru, k. p. ořech z kýty, vezme se několik na sebe složených archů papíru, jež se pomastí a potom maso do nich tak zabalí, aby to vypadalo jako škatulka. Nyní se vezmou ještě tři archy papíru a každý zvlášť pomastí, načež ta škatulka se do každého jednotlivého archu ještě zvlášť zabalí a pak tlustými nitěmi křížem obváže, aby šťáva při pečení nemohla nikudy ven, a takto na pomastěném pekáčku zvolna peče.

Prve však, než se dá na stůl, sejme se nejvrchnější arch papíru, a pak skrze ostatní papír se učiní přiměřený otvor až k masu, jímž se tam naleje trochu silné šťávy (Jus) nebo Demi Glacé zastředně trochu citronové šťávy a potom i s papírem hostům předloží.

Také se takové menší pečené místo v papíru pekou zabalené v telecí nebo vepřové síťce čili bříšní bláně střevní, což má tentýž účel, aby ani pára ani šťáva neunikala.

Pečení v těstě.

Takto se peče zvláště uzené maso a rozličné paštiky. Maso v těstě pečené bývá velmi chutné, silné a plno šťávy, protože nemohla z něho uniknouti.

Na takovouto potřebu musí se těsto vždy velmi dobře vypracovati, aby bylo vazké. Kdyby se toho opominulo, pak při pečení popuká, a šťáva z masa těmi trhlinami uchází, což zvláště paštikám by bylo na ujmu. Když těsto bylo náležitě vypracováno, potom se někdy až i na dva prsty tlustě a povždy tak široce rozválí, aby bylo ještě jednou tak velké a co možná též formy jako maso, jež se má do něho dobře zaobaliti.

Má-li se takto v těstě péci šunka, očistí se prve, dobře vymočí, aby nebyla potom příliš slaná, kůže s ní sejme a pak velmi dobře osuší.

I méně slaná šunka musí se před pečením několik hodin vymáčeti, protože by jinak byla moc slaná. Vaří-li se však méně slaná šunka, není toho vymáčení třeba, protože sůl z ní přejde do vody.*)

Na zabalení jí dělá se těsto chlebové ze žitné mouky a vody, ale nekynuté (bez kvasu). Když je tak rozválené jak výše udáno, posype se buďto některým kořením, anebo nechá jen tak, načež šunka se na ně položí a tak zabalí, aby žádná pára z ní nemohla ucházeti, při čemž kraje těsta, kde přijdou přes sebe, se musí pomazati vejcem, aby dobře se spojily.

Potom se dá na plech moukou posypaný, a celé těsto vrchem se pomaze bílkem, aby tak snadno nepukalo; kdyby toho však přece bylo se obávati, musí se na vrchu trochu popíchat. Pak se vsadí do trouby a dle velikosti šunky zvolna asi dvě až tři hodiny peče. Z počátku nesmí býti v troubě velké horko, aby se tam jen zvolna propekala a nepálila a těsto přílišným horkem nepuklo.

Když je upečena, vyndá se na žebříček jako chléb, aby vrchem vypařila a vystydla.

Takto v těstě zabalená šunka může se péci i v pekárně při chlebě; jest tím lepší, poněvadž se po všech stranách stejněji peče, a i těsto tak snadno nepukne. Někde i také ze šunky a vůbec z kůty prve vyndají kost, a pak teprv do těsta ji zabalují.

Na pečení v těstě nemusí býti právě jen šunka; i jiné uzené maso se takto péci může, ovšem pak jenom kratší dobu.

*) Vůbec které uzené maso k vaření musí se pro přílišnou slanost vymáčeti, není dobré. Dobré uzené maso stačí jen tak dlouho ve vodě podřezati, co by se očistilo.

Kýta jelení také se někdy pekává v těstě z vajec a pěkně mouky, jížto se vezme na každé vejce asi 420 gramů, a pak s troškou vody rozmíchá, aby se utvořilo hezky tuhé těsto. Toto se trochu osolí, dobře vypracuje, potom asi na palec tlustě rozválí, a pak osolené maso velmi pečlivě do něho zabalí, vrchem konečně ještě do pomaštěného papíru zavine a tak peče.

Každé syrové (ne uzené) maso, jež se má péci v těstě, musí se prve omočiti do vařící vody, aby se bílkovina na povrchu srazila a takto šťáva v něm lépe zachovala, načež se dobře osuší a pak teprv do těsta zabalí.

Na stůl podává se buď z těsta vyjmuté a pěkně slitinkou (glacé) potažené — anebo k posledu, když se dopéká, sejme se toliko vrchní papír s těsta, načež toto se dá ještě do trouby na tak dlouho, až dostane pěkně světle hnědou barvu. Takto potom podává se maso v těstě na stůl, při čemž však počítat kousek třeby, že pak takovíto obal z těsta musí býti co možná vkusně upraven. Mimo kýtu může se v těstě i jiný kus masa péci.

Také peče se šunka i maso místo v těstě zabalená, toliko jen jím přikrytá. Když na pekáč se vložila a dle chuti i třeba pepřem trochu poprášila, potom se pokryje těstem z mouky a vody do tuha zadělaným, dobře vypracovaným a na to do náležitě tloušťky vyváleným. Kolem pekáče se těsto dobře přitlačí, aby pára nemohla unikati, ani vzduch do vnitř neměl přístupu. Takto maso dobře ukryté peče se pak na mírném ohni asi půltřetí až i tři hodiny. Potom se vyndá a nechá na stole chvíli tak stát, aby pára prve poněkud se mohla sraziti, než se vrchní obal s masa sejme; jinak, kdyby se toho nedbalo, ubude masu s parou i také šťávy, což platí vůbec o všelikém na tento způsob pečeném masu.

Pekou-li se paštiky v těstě, musí se toto na nich velmi úhledně upravit, jak v kapitole o paštikách jest udáno; neboť nic tak nemile nebije do očí, jako nešikovně do těsta vpravená paštika, poněvadž pak takto, byť i co do chuti byla výborná, přece zevnějškem se neodporučuje. Rozumí se, že takováto práce vyžaduje jisté zručnosti a cviku; a proto zvláště každá začátečnice by jí měla věnovati všecku pozornost, ne pak ale jenom ledabylo jí vykonati.

Paštiky pekou se zvolna při mírném teple, při čemž se však dbáti musí, aby těsto spodem nezůstalo syrové, a proto se nestaví do trouby na třínožku; kdyby ale vrchem příliš červenaly, třeba je hned ukryti dvěma archy pomaštěného papíru, který se k posledu sejme, aby jen do světle hněda, ne pak do tmavohněda se upekly.

Vůbec platí pravidlo, aby se paštiky v těstě lehkém, jemném pekly, ne v příliš teplé troubě, aby nestmavěly, což se při tučném

těstě stává velmi snadno, ale přece aby trouba byla tak vytopena, aby těsto mohlo nabývatí a nezůstalo sražené. Dvífka u trouby smí se jen zřídka otevřítí, a proto třeba velké opatrnosti zvláště z té příčiny, že každý druh paštik jiného tepla vyžaduje.

Malé paštiky pekou se jako koláče.

Na seznání, je-li které jídlo v těstě dost pečené, vpíchne se do prostřed čistý drát — jde-li tam lehce, jest dost.

Má-li se paštika podávati na studeno, tu se hned, jak mile byla z trouby vyndána, musí těstem zalepiti vrchní otvor (komínek), načež teprv potom se dá vystydnouti do místnosti suché a čisté, aby nížádnou příchut do sebe nenatáhla. Kdyby se vrchem nezalepila, unikala by tudy s parou i také šťáva a vůně z paštiky; když se těstem zalepí, tedy se pára uvnitř zadrží a v šťávu srazí, a tudíž potom paštika zůstane šťavnatější.

Má-li se taková paštika zaliti rosalem, tedy až potom se zalepí.

Po upečení paštiky a vůbec věcí, které silně voní, jest dobře hned troubu octem vystříkati, zvláště na stěnách a stropě, aby při vypařování zápach se odstranil a budoucímu pečivu potom na chuti neškodil.

Pečení na rožni.

Jako za dob, kdy ještě nebyla zřízena kamna s troubami, tak i nyní, zvláště v kuchyních panských, pekává se maso na rožni. Jest to nejprvotnější, již i u divochů obyčejný způsob pečení, při kterém sálají rozpálené plyny z ohně přímo na maso, a hledí se tím téhož docílití, jako pečením v troubě.

Nezřídka jest na rožni pečené maso šťavnatější a lepší, protože méně pozornosti vyžaduje; bylo-li dobře uhleděno a je-li jinak z dobrého kusu, vyrovná se mu na chuť málo kdy v troubě pečené maso. Drůbež však na rožni pečená každému stejně nechutná. — Maso skopové ze staršího kusu trátí na rožni mnoho ze své šťávy; takové patří na pekáč.

Nejpřívodnější a nejjednodušší způsob pečení, dle kterého možná maso i v poli upravití, jest následující:

Vezme se obyčejná hůl nebo tyčka, na nížto se maso na menší kousky pokrájené napíchá (navlíká) tak, aby za každý kousek masa vždy řízek slaniny přišel. Když jest všecko maso navlíknuto, zarazí se tyč do země šikmo nad oheň, častěji otočí, aby po všech stranách se pekla. Takto ovšem padá tuk z masa do ohně, ale slanina zde velmi dobře vypomáhá, že maso zůstane při šťávě a nevyschne. Když jest dost pečené, sejme se s tyče, posolí a je hotovo.

Na pečení na rožni jsou zvláštní železné stojánky, na nichž rožeň leží a pomocí kliky se otáčí; anebo jsou rožně také opatřeny zvláštním přístrojem, tak že se otáčejí samy; vždy ale musí to býti tak založeno, aby při pečení žádný průvan na maso netáhl.

Někdy se bílé maso, k. p. jehněčí, drůbež, sele, jakož i mladá divoká drůbež z počátku zavine do pomaštěného papíru, aby se neopálilo prve než se propeče. Na rožeň musí se navlíknouti tak, aby prošel právě prostředkem, což zvláště při větších kusech masa je důležité proto, aby byly dobře v rovnováze, čímž otáčení velmi se usnadní. — Zadeček, k. p. z beránka, se nepropichuje, nýbrž jenom špejlky velmi dobře připevní, aby pak nepovolil a s rožně nespádl.

Lepší než obyčejný rožeň jest dle způsobu anglického zařízený a dvěma držáky pro maso opatřený, mezi něž se sevře, tak že není třeba je propichovati, čímž velmi mnoho šťávy v maso se uchová.

Zatopiti má se asi na půl hodiny dříve než se peče, aby oheň již dobře páli, než se dá maso péci — a hlavní podmínkou, aby se pečení zdařilo, jest stejnoměrný oheň, který musí býti tak rozložen, aby po celém kusu masa stejně účinkoval, spíše při koncích více než v prostřed. Uhlí musí býti dostatek a vždy úplně žhavé. Kdyby oheň padal, přikládá se rozžhavené uhlí z plotny, aby byl stále stejný žár; přikládáním nerozžhaveného uhlí by se oheň chladil a tak pečení zdržovalo.

Rozumní se samo sebou, že uhlí nesmí býti kamenné, ale po každé jen ze dříví. Uhlí z měkkého dříví se na to nehodí, protože od něho odakakují kousky na maso a do šťávy, čímž se počeří, a mimo to že se maso při takovém uhlí tak nepropeče, jelikož nemá té výhřevnosti, kdežto uhlí z tvrdého dříví hoří klidně, dává trvalé horko a vnikne lépe do masa; nejlepší jest uhlí z bukového dříví. Již Apicius upozorňuje ve svém díle (*De arte coquinaria lib. I.*) na vhodné dříví při pečení na rožni.

Při pečení v troubě sálá horko na maso nejvíce s hora, kdežto při pečení na rožni jde více z dola a se strany. Otáčením rožně však stále jiná strana horku se vysazuje; aby tedy maso všude stejně se peklo, a zvláště z počátku aby dostalo brzo jako kůrčičku, pro kterou by nemohla šťáva z něho ucházeti — proto musí se zprvu volněji otáčet i a také většímu horku vydati. Také musí se dáti pozor, aby se nenechal oheň příliš vzplanouti, čímž se pečení stíží. Teprv ku konci, když již pečené má barvu, oheň se zmírní.

Pod maso postaví se podlouhlá plechová nádoba, do níž by rozhrívající se tuk z masa kapati mohli, kterého pak opět k polévání masa se upotřebí. Proto hned z počátku dá se do nádoby té

trochu polívky. K posledu pak odváří se nakapaná usedlina v nádobě přidáním základní omáčky, anebo upraví se jiná omáčka, k. p. španělská, bešamel atd., dle druhu masa.

Poněvadž maso na rožni visí jen ve vzduchu, a tudíž by snadno okoralo a vyschlo, proto musí se mu potřebného tuku na jiný způsob dodati, než se děje při pečení na pekáči, a sice: buď špikováním, které, je-li hustě provedeno, před spálením je chrání, a tu zvláště zajíc, králík a srnčí kýta musí býti hustě vyšpikováni, aby se nepopálili — nebo se velmi pilně maže a polévá máslem, ano i kousky másla na povrch kladou, kdež se rozhřívají a potom po masě dolů tekou. Takto utvoří se na masě mastný povlak, kterýžto právě zabrání, že se šťáva z masa nemůže vypařovati.

Z tuku, co do podstavené nádoby nakapal, nabírá se chvílami po lžících, dle toho jak maso osychá, a pak povrch pečeně nebo jen papír, v němž zabalena jest, polévá a takto vysychání zabrání, k čemuž ovšem lépe mastnota než jakákoliv tekutina, od níž by kůrka na masě měkla, se hodí. Jedině hovězí a skopové může se asi 5—6krát polívkou, která se do podstavené nádoby vlila, povlažiti — i koroptve a menší divoká drůbež asi nanejvýš dvakrát.

Při pečení na rožni nesmí oheň kouřiti, nač i při pečení na rošti jest takéž poukázáno.

Každý druh pečeně potřebuje jiného horka, ž. p. velké: hovězí, zvěřinová, jakož i husy, kachny, musí míti větší horko, než drůbež s bílým masem. Na počátku otáčí se zvolněji a polévá celé všude máslem, načež když se toto první polítko zapeklo, osolí se maso, při čemž dává se vždy na kilo masa kávová lžička soli, a když i tato se vtáhla, polévá se a peče dále. Polévati musí se tak, aby tuk tek l právě na tu stranu masa, která jde při otáčení vzhůru.

Jeli maso v papíru obalené, jako se to dělává při drůbeži s bílým masem, nebo selátku, jehněcím a malé divoké drůbeži, musí se k posledu s něho sejmouti, aby dostalo barvu, za kteroužto přičinou udělá se poněkud větší žár, a postatí pak několikrát rožněm otočiti, aby maso i slanina dostala pravou, světle hnědou barvu. Pokud ale jest maso v papíře zaobalené, musí se papír po všech stranách stále mastiti a polévati, aby od ohně nechytil.

Čím menší kus masa takto se peče, tím pilněji musí se polévati a otáčeti, aby nevyschlo. — Na menší drůbež jako: bažanty, sluky, koroptve musí se dáti velmi pozor, aby se nepřepeklý, což se stává v malé chvíli; vyschne-li taková pečeně, nestojí za mnoho. — Má-li některé maso míti při kosti červenou šťávu, jak to někdo rád, musí se masitá strana vysaditi většímu horku.

Peče-li se na rožni se zvláštním plechovým přístrojem, třeba dáti zvláště pozor, aby maso nevyschlo.

Jak dlouho by se které maso na rožni péci mělo, nenechá se s jistotou udati; některé i ze stejného druhu skřehne dříve, jiné zase později.

Proto musí se zkonšeti prve než se s rožně sejme, a tu na přesvědčenou propíchne se na nejmasitější straně teninkým špejlkem: jde-li tam lehce, jest dost. Píchatí smí se však jen velké pečeně, a sice až ke kosti; malá pečeně by tím vyschla.

Průměrné pekou se velké kusy, k. p. 4—5 kg $2\frac{1}{2}$ —3 hodiny — kusy 2— $2\frac{1}{2}$ kg $1\frac{1}{4}$ —2 hodiny — kýta vepřová asi 3 kg 2 hodiny, těžší i 3 hodiny — mladý zajíc půl hodiny, starý i hodinu — mladí holubi 15 minut — mladinka kuřata půl hodiny — kachny mladé půl hodiny, staré i hodinu — bažant $\frac{3}{4}$ hodiny — mladé koroptve $\frac{1}{4}$ i půl hodiny.

Zkušený kuchař pak, když již počne pára z masa vycházeti, přitlačí na prostředek jeho jen prstem, anebo při drůbeži na stehno — pak-li maso snadno povolí, poznává, že jest dost.

Pečení na rošti.

Pečení na rošti koná se taktéž přímým sálavým žářem z ohně na maso, jako při pečení na rožni, toliko s tím rozdílem, že zde maso leží na rošti.

Takto pekou se obyčejně malé řízky z masa, jimž proto vlastně jméno „roštěnec“ přísluší; řízkům pečeným jen na másle v pánvičce místo na rožtku neprávě se tak říká a také nejsou tak chutny, poněvadž na pánvičce nedocílí se nikdy chuti poněkud masu uzenému podobné, jako na rošti; zvláště skopová žebírka (kotletky) z mladého kusu jsou výborná. Oč tedy pečení na rošti je namáhavější, vynahradí se opět mnohonásobně docílením znamenité chuti.

Rošt musí býti vrchem i spodem velmi čistý; zvláště nesmí na něm od předešlého pečení ani dost málo mastnoty zůstatí, a proto tedy třeba, aby po každém pečení, jakož i před ním co nejobedlivěji vyčištěn byl. Také jest dobře míti zvláštní rošt na maso a zvláštní na ryby.

Dříve hotoveny byly rošty z plechu; měly však tu vadu, že úzkými mezerami jen malá plocha masa byla přímému ohni vysazena. Lepší jsou rošty ze železných prutů; musí však býti v přiměřené vzdálenosti od sebe. Na pečení ryb jsou rošty pletené z drátu.

Oheň musí býti z čistého dřevěného, nejlépe bukového uhlí, jež nesmí obsahovati látek takových, které by konfily nebo zapá-

chaly; taktéž ne kousky ještě hořícího dříví, od něhož by pak maso dostalo příchut čoudem.

Pečení koná se tím způsobem, že se buď na ohništi, nebo na plechu na cihlách položeném rozhrne na 1 cm silná vrstva popele, jež musí býti tak velká, aby postavený pak na ni rošt kolem všude o 6 cm přesahovala. Tato vrstva popele dává se proto, aby pak žár z uhlí nesáhal dolů, nýbrž nahoru. Potom klade se na ni dřevěné uhlí, prve pod plotnou úplně rozžhavené, a sice: na 2 cm ztlouští na menší žár, na 4 cm pak na silný žár; je-li rošt 7 cm vysoký, dává se vrstva uhlí na 3 cm. Uhlí musí všude stejně zářiti, ne pak ale na některém místě černati, kdežto na jiném hoří třeba plamenem, poněvadž, není-li žár všude stejný, jest se obávat, že bude pak maso tvrdé nebo nestejně pečené, místy červené a místy i černé. Dle potřeby se uhlí pod rostkem buď shrne nebo rozhrne, aby dalo buď větší nebo menší žár.

Před pečením vždy na pět minut musí se rošt stavěti nad uhlí, aby se prohřál, ale teprv tenkrát, až uhlí více nekouří, nýbrž jasně září. Rozpálený rošt sejme se pak s ohně, opět dobře spodem i vrchem čistým papírem vytře, a pomastí buď olejem, nebo máslem, nebo slaninou, dle toho jak při úpravě jednotlivých jídel jest předepsáno, a pak teprv řízky na něj kladou.

Rozpůlená drůbež klade se na rošt vnitřní stranou. Někdo obaluje řízky prve v mouce, že prý se v nich šťáva lépe zadrží. Takovéto, jakož i panírované, t. j. obalené ve vejci a zemličce, omácejí se zčerstva v horkém másle a teprv na rošt položí. Maso obalené hustou omáčkou a potom zemličkou, (k. p. kuřata) nekładou se přímo na rošt, nýbrž dřívě položí se na něj pomastěný papír a pak teprv maso. Totéž platí i o mase pečeném v papíru.

Jakmile se řízky na rošt položily, srazí se okamžitě bílkovina v mase na straně k ohni obrácené, tak že nemůže šťáva z nich unikati. Kdyby však oheň nebyl tak vydatný, aby okamžitě vytvořila se na mase kůrčička, postříkne se trochem tuku, aby lépe vzplanul. Potom nesmíme se řízků více dotknouti ani rukou aniž čím jiným až do času, kdy se mají obrátiti, což se pozná dle bublinek, jež se na povrchu jejich tvoří — při jiném mase pak, k. p. drůbeži, když má spodem barvu světlehnědou.

Nyní se obrátí, ale nesmí se při tom do nich přichati, sice šťáva z nich vytéče a nejsou zdařené. Na obrácení jest nejlepší široký tupý nůž, aby se jím podebraly. Po obrácení pokropí se opečená strana buď máslem nebo olejem, aby změkla; nesmí se však kropiti mnoho, nýbrž jen co se svaží. Kdyby některé místo chtělo se připalovati, vloží se tam teninká vrstva másla.

Jak mile jsou obráceny, nesmíme se jich dotýkati, leč bychom se chtěli přesvědčiti, jsou-li již dost, což se pozná, když se špič-

kou prstu na ně zlehka přitlačí, a uvnitř jsou trochu tuhé, ale ne tvrdé; kdyby se však prstem na ně přitlačilo a maso pod ním jako těsto na strany uhnulo, jsou ještě málo — je-li však již tvrdé, jest přepéčené a tudíž nezdařené. V tom vlastně záleží hlavní obtíž při tomto pečení, aby se maso nepřepeklo, nýbrž zůstalo uvnitř plné šťávy a kypré. Obrátiti smí se jen jednou; při častém obrácení by neměly stejnou barvu.

Když jsou obráceny, pekou se již jen kratší dobu, než jak se pekly na první straně.

Při pečení na rošti nemá se vůbec žádná pečeně smrsknouti, nýbrž spíše trochu nabýti.

Rizky dobře upravené musí býti plny začervenalé šťávy; kdyby byly úplně šedivé, jsou vyschlé; ani nesmí míti tvrdou kůrku, což se stane, když se před pečením osolí. Sól totiž vytáhne z nich šťávu na povrch, kterážto potom při pečení stvrdne, a řízky jsou uvnitř trupelnaté a tvrdé; proto mají se buď teprv až jsou upečeny solí posolovati, anebo i také když jsou již na rostek položeny a počínají se vrchem zlehka potiti — nikdy však ne před pečením. Kdo by tohoto pravidla nedbal a řízky před úpravou osolil, tu, byť i sebe lépe dal sobě na nich při pečení záležeti, přece nebudou nikdy tak dobré.

Na pečení na roštu musí sobě kuchařka dáti velmi záležeti, ať se zdá, že jest to snad nejjednodušší způsob pečení; avšak není tomu tak, neboť třeba k správnému zacházení s rostem trpělivosti, vtupu i cviku, jinak v okamžiku může býti všecko zkaženo. Mnohá hospodyně chybují také tím, že uhlím příliš šetří, a právě touto nemístnou šetrností zkazí maso, že jest pak tvrdé. Dobře uhleděné a podařené řízky na roštu jsou řídkou vzácností, a proto na předestlaná pokynutí ještě jednou upozorňuji.

Jak dlouho by se které maso na rošti péci mělo, nelze s jistotou určit; záleží na tom, jaký je oheň, jak velké a tlusté kusy masa, jaká roční doba, je-li totiž maso studené času zimního jako led, a nebo je-li poměrně teplé; ledové nemá se nikdy na rost klásti, ale dříve nechati v kuchyni odraziti.

V novější době mají rošty velmi zlepšené, tak že při pečení nekape tuk do uhlí, a ve velkých kuchyních mají na to zvlášť zřízená kamna, jež práci tuto velmi usnadní. — I také po způsobu velmi jednoduchém a pro obyčejnou domácnost pohodlném postaví se rost na tak rozpálenou plotnu, až jsou pláty žhavé, a peče pak dle svrchu udaných pravidel.

Též i ryby pekou se na roštu, jeť že třeba zvláštní opatrnosti, aby se při obrácení nerozdrtily. Rost musí se prve dobře ohřáti a potom pomastiti, poněvadž by jinak snadno kůže z rby neb i kusky masa se naň přichytily a pak při obrácení odtrhly, následkem čehož by ryby byly neúhledné.

Také se ohřátý rošt natírá křídou, mají-li se na něm péci ryby. Někdy se ryby zabalují do prve pomaštěného papíru a teprv kladou na rošt. Také se před položením na rošt omácejí v octě a obalují pak v mouce. Je-li potřeba, kropí se ryby vrchem trošku buď máslem, anebo čím byl rošt pomazán, aby nevyschly, a pekou pak velmi opatrně.

Jak se řízky nebo maso v papíru zaobalené na roštu peče, je udáno při pečení v papíru.

Všeliké pečené maso na roštu musí přijíti hned na stůl jako nákypy, sice ztratí okamžitě svou jemnou chuť a stvrdne. Mísy pro ně musí býti dobře prohráté a obyčejně přikrývají se též dobře ohřátou poklicí.

Pečení bramborů.

Pečené brambory dávají se obyčejně jako obložky k všelikému masu. Vyberou se na to buď samé malé, stejné brambory, anebo, což i lépe jest, vezmou se větší brambory a okrájejí buď do kulata nebo na stéblo tlusté lístky, načež se čistě omyjí a nechají dobře osáknout. Zatím dá se na pánvičku nebo na kastrolek hezky másla (na 20 bramborů asi $\frac{1}{4}$ kg). Když se rozpálilo, vloží se do něho brambory, jeden podle druhého (ne na sebe), načež se pevně ukryjí a postaví z počátku na větší oheň, potom pak jen na mírnější, a na pokličku dá se žhavého dřevěného uhlí, časem se nádobou s nimi zatřepe, aby ke dnu nepřilnuly, a tak se pekou, až jsou žluté jako zlato nebo světlehnědé, při tom křupavé a uvnitř dost měkké.

Také se při pečení jich nemusí dávatí uhlí na pokličku. Dají se totiž na pánvičku do hezky rozpáleného másla a dobře pokličkou ukryté nechají péci. Když již žloutnou sejme se poklička, a takto odkryté se pak dopekou, až jsou světlehnědé, při čem se jimi často zatřepe.

Aby takové brambory zůstaly hladké a úhledné, nesmí se jimi při pečení míchat, poněvadž by se z nich snadno nadělalo drobečků.

Brambory na másle pečené nejsou nikdy tak moučnaté jako vařené, poněvadž se vrchní vrstvy škroboviny mění v gummu, vnitřní pak nemohou proto vypařovati, a tudíž jen nabobtnají jako sago.

Někde brambory k pečení prve trochu obvaří; avšak takové nejsou daleko tak chutné a jemné, jako za syrova pečené.

Kdo by však přece takové obvařené brambory péci chtěl, necht s nimi naloží takto: Vyberou se malé stejné jako k pečení, okrájejí, potom v osolené vodě jen na polo obvaří a pak velmi pečlivě do sucha ocedí. Na to se zčerstva vloží do rozpáleného másla a ukryté nechají péci. Když spodem zčervenaly, obrátí se a odkryté dopekou. — Kdybychom brambory před obvařením neoloupaly, nebudou nikdy tak chutné. Převařiti se nesmí, nýbrž jen obvařiti; kdyby se převařily, nesmí se potom při pečení přikryti, sice se rozpadnou.

Pečení těsta vůbec.

Pečení těsta není tak snadné a vyžaduje jisté opatrnosti, aby se zdařilo. Nejhlavnější věcí při tom jest — poznati pravý stupeň potřebného horka. Těsto sebe pozorněji zadělané a uhleděné nezdaří se, neptíjde-li do náležitě vytopené trouby. Na to bylo již při všeobecných pravidlech o topení poukázáno, že na př. byly buchty dobře zkynuty, náky jak náleží utřeny, ale — topič to pokazil. Avšak nebylo-li i těsto též náležitě zaděláno a vypracováno, tu ani nejlépe vytopená trouba je před nezdařem nezachrání; proto kucharka musí sobě jak na úpravě těsta, tak i také na vytápění trouby dáti velmi záležeti.

Na upečení rozličného druhu pečiva, jest třeba rozdílného stupně tepla, a hlavní starostí každé hospodyně i kucharky bude, aby se naučila každému pečivu přiměřeně zatopiti; proto musí si sama dle potřeby oheň pod plotnou říditi, ne pak libovůli své služby zanechati, která obyčejně myslí, že tím lépe zatopila, čím více pod plotnu naložila.

V menších domácnostech se obyčejně pekávají v troubě nejen koláče, buchty a všeliké menší pečivo, ale i také vánočky a mazance; protože z ohledu šetření paliva pec schválně vytápěti se nevyplácí.*)

Není-li však trouba dobře zřízena, pak ovšem pečivo z ní není nikdy tak zdařené jako z pece. Zvláště na cukrovinky jest třeba nízké trouby, jako mají cukráři.

Prve než se počne trouba vytápěti, vymete se čistým šatem, nebo kosinkou a potom uzavře. Topiti se musí blíže trouby a obyčejně jenom dřívím, ačkoliv v novější době cukráři vytápějí trouby

*) Kde pro málo osob pekou se třeba jen 2—3 mazance, hledí hospodyňka časné na ně zadělati, aby je pak při vaření oběda mohla péci. Ve městech posílává se takové větší pečivo k pekaři, což jest nejlevnější a bez práce.

také uhlím. — Vytápění trouby musí se tak řídit, aby, jak mile je těsto skynulé, nebo nákyp a dort utřen, byla i také zároveň trouba na patřičný stupeň vyhřátá, aby se tam hned vsaditi mohlo, a nemuselo snad jedno na druhé čekati.

Zkušný pekař pozná pouhou rukou, když ji do vytápěné trouby na okamžik vstrčí, je-li na patřičný stupeň vytopena; ale k poznání toho jest třeba delšího cviku.

Obyčejně poznává se, je-li trouba pro rozličná pečiva přiměřeně vytopena, když se do prostřed jí vloží kousek bílého papíru a trouba hned zavře. Dle toho jak se tam za chvilku papír zbarví, poznává se stupeň tepla, na který právě trouba vytopena jest.

Tak k p. stočí-li se tam papír a při tom změní barvu v první minutě jen malinko do žluta — tu je trouba vytopena na první stupeň, čili na pečení piškotů a podobného světlého, drobného pečiva. Zbarví-li se tam ale v téže době do žlutohněda, je vytopena na druhý stupeň, a tento hodí se na pečení nákypů, jemných třených buchet, některých dortů a cukrovinek; nákypy ovocné potřebují slabšího, ale stejnoměrného tepla. —

Zhnědne-li tam vložený papír zvolna v jedné minutě, je trouba vytopena na třetí stupeň, totiž: na pečení některých dortů, buchet, mazanců, koláčů, puddingů a pod.; dorty piškotové vyžadují o něco mírnějšího tepla.

Stmaví-li ale papír, nebo zčerná — je přetopeno; tu se musí trouba na chvilku otevřít, aby poněkud vychladla, načež potom se opět zavře a stupeň potřebného tepla na novo papírem zkoumá.

Pravidla tato jsou však jen přibližná, protože nejsou všude stejná kamna, a někdy pečivo jen malé, k. p. nákyp jen pro dvě osoby; proto i na to sluší pamatovati. V některých kamnech k. p. vytopí se i výše na nákyp; je-li třeba větší forma (25 cm v průměru a 5 cm vysoká), vytopí se až papír zhnědne, ale pak se více nepřiloží.

Vůbec musí býti trouba tak vytopena, aby těsto, když se do ní vsadí, nedostalo hned na povrchu tvrdou kůrku; neboť tato by jemu potom bránila vystupovati do výše, a pečivo bylo by sražené.

Na pečení většího pečiva, k. p. vánoček, musí býti trouba zvláště pozorně vytopena, aby se tam nerozběhlo. Přetopiti se však nikdy nesmí, protože takové pečivo musí se nechat déle v troubě „vysedět“, kdežto zatím by dostalo vrchem příliš hnědou kůrku.

Velmi často se stává, že se trouba nestatejně vytápí, čili že nedává vrchem i spodem stejného tepla, čemuž se odpomůže takto:

Je-li větší horko spodem, staví se pečivo do trouby na nízkou třínožku — peče-li však trouba moc vrchem, poklade se pečivo máslem pomastěným papírem (maštěnou stranou do spod), čímž se vrchní horko trochu oslabí. — Toto pravidlo platí vůbec při pečení všeho pečiva.

Peče-li se některé pečivo v troubě na třínožce, musí se tam třínožka dáti před topením, aby se prohřála; postaví se do prostřed trouby, ne příliš do zadu ani v před, dobře urovná, aby rovně stála, zvlášť je-li dno u trouby křivé.

Těsto se musí vsaditi do trouby velmi pozorně, aby plechy i formy stály zrovna, jinak by se k. p. koláče k jedné straně sesouply a skřivily, nebo by i mohl třeba nákyt nebo dort při jedné straně z formy vybíhati.*)

Také se nesmí opominouti, než se těsto vsadí, ještě jednou troubu prohlédnouti, jestli byla dobře vymetena, aby tam nic nezůstalo, co by potom při pečení se páliť a třeba odporně zapáchati mohlo, čímž by pečivo na chuti velmi trpělo, poněvadž, jak se tam těsto vsadí, nesmí se při stoupání jeho trouba více otevřítí, aby stejnoměrné teplo se nepřerušilo.

Též se nesmí pečivem před časem pohnouti; zvlášť třené buchty a některé dorty by takovým neopatrným naložením dostaly uvnitř velké dutiny, které povstávají tím, že v těstě více menších dutin splyne v jednu velikou.

Je-li v kamnech, buďto vedle nebo nad troubou, umístěn kamnovec čili měděnec na ohřívání vody, tu třeba té zvláštní opatrnosti, aby, dokud v troubě jakékoliv pečivo se peče, měděnec se nedolíval studenou vodou, poněvadž by takto trouba se ochladila, a pečivo (zvlášť jemnější), byť sebe lépe bylo jinak ahleděno, přece se zkazilo a nikdy nebylo kypřé.

Teprva, když pečivo již stuhlo a od zadu počíná červenati, vyndá se a otočí plech, aby zadní více upeče a strana přišla opět do předu. — Některým lehounkým pečivem se sni nehne, až je upečeno.

Čím jemnější pečivo, tím opatrněji se musí při vsazení a vyndávání z trouby s ním naložiti, aby se nikde nenarazilo a takto neotřásl. — Po čas pečení se z pravidla smí trouba jednou nebo na nejvýš dvakrát otevřítí; ale musí se dáti při tom pozor, aby žádný tah vzduchu buď oknem nebo dveřmi na pečivo nevanul.

*) Proto také při zasazování trouby do kamen musí se dohlédnouti, aby nebyla položena šikmo, což se někdy stane, je-li zedník neopatrný. Nejlépe dáti na plech trochu vody, co by dno se pokrylo, a postaviti jej do trouby na přesvědčenou, jest-li voda k jedné straně neběží.

Pečivo nesmí se přepéci, sice vyschne, což zvláště o pečivu kynutém platí.

Má-li slouti zdažené, musí býti kypré, vláčné, uvnitř ne syrové, a vrchem i spodem míti pěknou kůrku. Zelníky (smíchané) nesmí se péci do tmava, sice zelí v kůrce obsažené zhořkne.

Ovocné koláče kolikráte se zdají, že jsou dost upečeny; ale druhého dne, když odvihly, shledává se, že jsou málo, protože ovoce pustilo mnoho šťávy a těsto ji do sebe natáhlo. Stalo-li by se něco podobného, což zvláště při křehkém těstě přihoditi se může, mohou se takové koláče i druhého dne dáti do hodně horké trouby dopéci, čímž na chuti ničehož neztratí.

Avšak nejlépe jest, takovýto koláč hned za horka nakrojiti, abychom se přesvědčili, je-li uvnitř dobře suchý (ne vlhký v těstě), a není-li, tedy hned jej dáti dopéci. Dopeká-li se takto za horka, uchová se ještě lépe v chuti, než byl-li již vystydý.

Nyní třeba ještě pověděti, jak s kterým těstem při pečení se má zvláště zacházeti.

Pečení těsta kynutého.

Přidá-li se do těsta něco kvasnic, vyvinuje se v něm uhelka — totiž v mouce obsažená částka cukru promění se v líh a uhelku, což je příčinou, že těsto nabývá a kysáním nebo kynutím slove.

Dáme-li těsto náležitě zkynulé, ne však překynulé, do dobře vytopené trouby, tu v horku další kynutí přestane. Líh a uhelka, co vzdušiny v těstě v malých bublinkách uzavřené, nyní prchají při čemž těsto do výše ženou, tak že nabývá, a zůstávají po sobě dutiny, které zatím horkem tak stuhnou, že více spadnouti nemohou, a proto pečivo po upečení vypadá více méně dírkované.

Podobně má se to i s jinými přísadami, které místo kvasnic do těsta se přidávají, k. p. uhličitán amonatý. Tento se horkem rozloží — uhelka v něm obsažená vezme na sebe podobu vzdušiny a hledí pak z těsta uprchnouti, následkem čehož toto nabude a potom horkem taktéž stuhne, že více spadnouti nemůže.

Kdyby však trouba byla málo vytopena, tu by tyto dutiny, když líh a uhelka z nich uprchly, tuhly jen pomalu, a proto nebyly s to udržeti se vzhůru, nýbrž sklesly, a pečivo by bylo potom rozběhlé a sražené.

Taktéž i těsto překynuté se při pečení rozběhne a srazí, poněvadž lepek v mouce obsažený přílišným kysáním ztrácí svou vazkost a sílu, aby pečivo udržel vzhůru.

Poněvadž buchty a vůbec podobné pečivo nejen kynutím, ale i také při pečení značně nabude, proto musí se dělati poměrně

menší a na plech nesmí se klásti příliš blízko sebe. Někde mají ve zvyku, že buchty na plechu co možná srazí; avšak takové jsou potom nepoměrně vysoké, neúhledné, mají málo kůrky, a zvláště nejsou-li ještě dobře propečené, působí nadýmání a jsou proto nezdravé.

V dolky obyčejné pekou se jen tak na holé troubě, prve čistě vymetené; když spodem dostaly kůrku a vrchem stuhly, teprva se smí obrátit, jinak by se srazily. Jsou-li však mazané vejcem a posypané mákem, neobrací se, a takové pečávají se také na plechu jako buchty.

Pečiva z těsta bramborového, k. p. bramborové bábovky, nesmí se nikdy péci v nádobách měděných, sice zůstanou zklíhlé.

Peče-li se v troubě větší pečivo, k. p. vánočka (houska), m a z a n e c, třeba při tom šetřití následujících pravidel:

Když trouba dle výše udaných všeobecných pravidel je vytopena, vsadí se tam vánočka a sice na dno trouby, poněvadž se musí zvláště hleděti, aby dobře spodem se pekla a nebyla tam potom houževnatá. Kdyby se ale později seznalo, že se spodem příliš peče, dá se potom, když stuhla, na nízkou třínožku.

Když se houska do trouby dala, ochladí se tím poněkud teplo, a proto se musí trochu na oheň přiložiti. Je-li vůbec dobře vytopeno, nesmí se bez potřeby mnoho přikládati. Trouba taktéž při vstoupání těsta nemá se otvírati, tím méně vánočkou snad pohnouti, nebo před časem, než hezky stuhla, jí chtíti otočiti.

Když je již na polo pečená a počíná v zadu hezky červenati, vyndá se opatrně z trouby, a plech se otočí tak, aby přední, méně upečená strana přišla do zadu. Při tom se musí dáti pozor, aby se pečivem neotřásl, ani nesklivilo. což snadno se stane, není-li plech dosti silný, protože v horku se takový pak skroutí a těsto spolu pokřiví.

Oheň musí se udržovati stále stejný, až do té doby, kdy vánočka vrchem dostává barvu a je tuhá; pak se oheň poněkud zmírní, aby před časem nestmavěla a ani spodem ani vrchem se nepřipálila.

Když je již tuhá, počíná voněti a má kůrku celou stejně zlatohnědou — vyndá se z trouby, aby se zkusilo, je-li již dost pečená. Na poznání toho, píchne se do ní hezky hluboko čistým drátem, nebo dřívkem; nepřichytí-li se na ně žádné těsto, je dostatečně upečená. Dá se však přece ještě do trouby trochu vysušit, nebo jak někde říkají „vysedět“, aby uvnitř ještě lépe stuhla a při krájení potom pod nožem se nezmolila. Tímto dodatečným vysušením stane se kůrka také tlustší, tak že, je-li zdařená, má potom kůrku, jako by byla v peci pečená. Zkouška drátem musí se vykonati na vícero místech, zvláště po obou koncích, poněvadž by se

snadno mohlo státi, že by u jednoho konce byla dost upečená, kdežto u druhého by byla ještě uvnitř syrová. Touto nedopečenou stranou by se musela ještě vsadit do zadudo trouby, aby se dopekla, načež zkouška drátem se opakuje.

Má-li se upéci, potom ještě jedna nebo více vánoček, tu, když se první vyndala, přiloží se na oheň, načež za chvílku na shora udaný způsob se zkouška papírem opakuje, a teprv když trouba na pravý stupeň horka vytopena jest, vsadí se tam druhá vánočka a potom dále dle týchž pravidel peče jako první.

Kdyby byly však tři housky k pečení, a nebylo jisto, že ta třetí, než na ni dojde, zatím nepřekyne, dá se když je, skynutá, do studena, kdež se dobře udrží a nerozběhne.

Tatáž pravidla platí i také o ostatním podobném pečivu, k. p. o věncích, mazancích. Při mazancích ráda vrchní kůrka odpadá, čemuž aby se zabránilo, nařizne se mazanec po vykynutí, když se má dávat již do trouby, na vrchu ostrým nožem v podobě, kříže, ale ne hluboko, nýbrž jen pokud jest třeba na kůrku.

Konečně ještě dodávám, že na pečení vánoček a p. většího pečiva nesmí se upotřebiti dříví drobně štípaného, nebo snad nějakého roští, které dá sice plamen, ale nedrží dobře stejnoměrného tepla, nýbrž raději dříví tlustší, asi jako ruka, aby zůstavilo po sobě uhlí. Drobné dříví hodí se na pečení koláčů a p. drobného pečiva, že je oheň prudší a kratší. Jak se má dříví pod trouby přikladati, je povědino v kapitole „o topení“.

Kladou li se koláče, buchty, vánočky, atd. po upečení na prkno, nesmí toto býti uloženo v zatuchlé a plesnivě místnosti, nebo dokonce snad upotřebiti na to prkna od homolek, poněvadž na takových, byť sebe lépe byly umyty, přece pečivo za tepla natáhne do sebe odpornou přichuť, tak že mnohdy nebývá ani k jídlu. Totéž platí také o místnosti, kde se pečivo ukládá.

Pečení třených buchet.

Na pečení třených buchet vytápí se trouba na druhý stupeň, a když těsto povystoupilo do výše, teprv se ještě trochu přiloží

Buchty tyto staví se s formou na pouhou troubu (ne na třínožku) a třeba je péci opatrně, aby se neutvořila vrchem brzo kůrka, která by těstu nabývali a vystupovati bránila. Pohnouti nebo naraziti se jimi při pečení zvláště nesmí, sice se srazí a dostanou uvnitř velké dutiny.

Když se třená buchta dopéká, odděluje se u kraje od formy. Zkouška, je-li dost pečená, provede se taktéž drátem na výše udaný způsob. Když je zcela upečená, nechá se asi 10 minut na stole

státí, načež opatrně na husté síto se vyklopí a hned cukrem s vanilkou utlučeným tlustě posype, čímž kůrka dostane velmi dobrou chuť. Takto se nechá pak ještě v kuchyni, až na polo vystydla, načež potom teprv se do studena vynese. Ještě jednou zde opakují, že každé pečivo se má nechati vystydnouti v místnosti čisté, ne zatuchlé, ani plesnivé, poněvadž zvlášť za tepla všeliký zápach snadno do sebe přijme.

Na síto vyklopuje se proto, aby spodem i vrchem stejně chladla, a pára mohla také spodem ucházeti. Jakékoliv pečivo musí se při vystydnutí chrániti před průvanem, a jemné buchty, dorty a pod. před všelikým otřásáním.

Buchty velmi jemné pekou se ve zvláštních otvracích formách, jež však musí míti v prostřed komínek jako jiné bábovky, aby i uvnitř se mohly dobře propéci.

Pečení dortů.

Na dorty naplní se forma něco přes polovičku těstem, kteréž potom při pečení, je-li dobré teplo, as na dva prsty nad okraj její vystoupí.

Na dorty vytápí se trouba obyčejně na třetí stupeň, na některé, jež mají se péci mírně, jen na druhý; dorty piškotové vyžadují o něco mírnější vytopení, než na třetí stupeň. Některé dorty, jež se mají déle a zvolna péci, k. p. piškotový, staví se i s formou na plech as na malík tlustě popelem nebo suchým pískem posypáný, aby nebyly bezprostředně na dně trouby. Cukráři mívají pod formy zvláštní podložku z tlusté lepenky. Na dorty piškotové musí býti trouba dobrá, jež by stejnoměrně teplo držela. Dorty linecké pekou se o něco déle než piškotové, ale vyžadují s těmito stejného tepla.

Dorty vůbec musí se péci velmi opatrně, aby vrchem brzo nestmavěly, poněvadž cukr v nich obsažený snadno horkem se mění v karamel a dodává kůrce přihořklou chuť. Kdyby trouba vrchem příliš pekla, položí se na dort čistý, nepomaštěný papír. Kdyby pekla moc spodem, musí se celé dno trouby vyložití taškami. Totéž platí i při pečení cukrovinek a všelikého jemného pečiva. Při pečení nesmí se dortem drknout anebo snad z trouby ho vyndávat, ani trouba bez potřeby otvírati. Když se dort počíná ssázeti a od formy odpadati, jest to znamením, že se dopéká, a třeba na zkoušku, je-li dost upečen, do něho píchnutí drátem, jako při pečení vánočky byloudáno. Píchnutí smí se do něho tak, jak stojí v troubě (ne vyndati); je-li však vrchem ozdoben, tedy tak, aby se ozdoba nezkažila. Ostatně delším cvikem se pouhým přitlačením prstu na dort,

když totiž vrchem jest tuhý, suchý a popukaný — pozná, že jest dost upečen.

Potom se vyndá, postaví na chvíli na stůl a asi za 10 minut vyklopí na husté síto, aby i spodem stejnoměrně vystydl. Na polo má se vždy nechati vystydnouti v kuchyni, v teple, načež potom teprv se vynese ven do velmi suché místnosti, poněvadž by ve vlhku kůrka zvlhla a změkla a takto dort škodu trpěl.

Byl-li však pečen v otvírací formě, nevyklápí se, nýbrž jen za chvíli nebo až zcela vystydl, opatrně okolek sejme. Otvírací forma jest lepší než k vyklopování, protože se dort spíše uchová, že se při vyklopení nesrazí. Forma na vyklopení má míti kraj k vrchu trochu otevřenější, aby dort lehčeji vypadl.

Na dortech, jež se mají skládati na sebe, k. p. z těsta křehkého, lineckého, jánovského atd., musí se když se začnou péci, všecky bublinky, jež na povrchu vyražejí, nožem urovnati a uhladiti, poněvadž by se jinak špatně na sebe kladly a spojovaly.

Takové dorty z křehkého těsta pekou se na plechu do světlehněda v prostředně horké troubě, a hned za tepla odloupnou s plechu zvláštním na to již zřízeným, tenkým, hladkým, kulatým plechem, na němž se nechají až poněkud stuhnou, načež opatrně, aby se nerozdrtily, se s něho sejmou.

Dorty z lineckého těsta musí se péci buďto na dortovém plechu a nízkounkým okrajem; anebo pekou-li se na obyčejném plechu, musí se kolem nich udělati čtvernásobný okolek z papíru. (Viz práce.)

Co ještě zvláštního při pečení některých dortů třeba pozorovati, jest udáno při dotýcných předpisech.

Pečení cukrovinek:

Na cukrovinky vytápí se trouba buďto na první nebo na druhý stupeň tepla, dle toho, mají-li býti světlé nebo tmavší, a pekou se pak zvolna, aby před časem nezžeravenaly, anebo některé aby zůstaly jen bléde.

Obyčejně pekou se plechách s nízkým okrajem; některé, k. p. mandlové hromádky, i na dvou plechách na sebe položených, aby spodem nestmavěly.

Cukrovinky v malých formičkách, k. p. malé dortičky, vandlíčky atd., rovnají se do řad na suchý plech, co se jich tam vejde, a tak dají do trouby.

Některé cukrovinky pekou se z dvojího těsta nebo-li hmoty. Namaže se totiž nejprve jedna hmota na plech a dá péci. Když je skoro upečena, potře se některou zavařeninou ovocnou, načež na

vrch se opět namaže jiná lehčí hmota, k. p. ze spod byla mandlová a na vrch se dá piškotová. Aby však zatím spodní hmota se nepřipálila prve než vrchní se upeče, musí se pod plech, na němž se to peče, podložit nyní ještě jeden studený plech, do něhož vrchnější vejšti se musí, tak aby byly dva jako do sebe vloženy, čímž připálení spodem se zabrání. — Takto dvě vrstvy rozdílného cukroví na sobě péci — jmenuje se „zdvojiti“ (doublirovati).

Makaroni a perníky pekou se vždy na dvou plechách a nejlépe se daří, bylo-li před nimi jiné pečivo v troubě upečeno.

Nebo namaže se do máslem vymazané mléčné formy, a nebo na plech na dvě stébila tlustě dortového těsta a nechá do zlatova upéci. Když je takto upečené, namaže se na to opět na dvě stébila tlustě těsta a dá zase péci, při čemž se již forma nebo plech musí postaviti na třínožku, aby spodní vrstva nezhnédla a nevyschla, prve než vrchní se upeče. Když i tato druhá vrstva do zlatova je upečena, namaže se opět na dvě stébila tlustě a pak na třínožce peče, při čemž, jak dříve bylo udáno, forma nebo plech taktéž do jiného studeného plechu se vložit musí, čímž spodní horko ještě více se zmírní. Takto i další vrstvy se mažou a pekou, až všechno těsto je spotřebováno. Po každé vrstvě dá se zase ještě do spod jiný chladný plech, ano i tlusté papíry se mezi ně ještě kladou, pro zmírnění spodního horka.

Na tento způsob dělají se tak zvané dorty pentlové. Ostatně na pečení takovýchto dortů nejlépe se hodí zvláštní dortové pánvice, buď podlouhlé nebo kulaté s okrajem asi 6—7 cm vysokým. Vymazují se máslem, jako jiné formy, staví pak na plech a s tímto na třínožku, pod nížto dá se žhavého, dřevěného uhlí, do formy pak asi na půl cm vysoko těsta tak, aby po celém dně bylo stejně rozdělené, ukryje zvláštní na to pokličkou, na nížto se dá taktéž žhavého uhlí.

Když se těsto propeklo a vrchem počíná dostávat barvu, namaže se druhá vrstva též tak tlustá jako předešlá. Nyní se několik uhlí ze spod pod třínožkou odebere a dají na poklici, aby se spodem horko zmírnilo a vrchem zvětšilo.

Když druhá vrstva se do zlatova propekla, dá se na ni zase třetí, a tak se pokračuje, až jest všechno těsto ve formě. Spodní uhlí se stále po trošce odebírá a dává na pokličku, až konečně není pod třínožkou žádné uhlí, aby spodní vrstvy moc netmavěly anebo se snad nepálily, při čemž se však musí dávat dobrý pozor, aby těsto i též vrchem se nepálilo nebo moc netmavělo, nýbrž jen hnědlo, potom aby se vždy v pravý čas zase nová vrstva na spodnější propečenou dávala.

Když všechno těsto se spotřebovalo, a dort jest již hotov,

nechá se vychladnouti potom teprv z formy vyklopí, některým ledem obtáhne a nechá v mírné troubě zvolna sušiti.

Tento způsob pečení vyžaduje velké opatrnosti a trpělivosti, ale za to pak pečivo rozkrájené, vyhlíží velmi pěkně, hnědě pruhované.

Mají-li některé cukrovinky zčervenati jen vrchem a ne spodem, podloží se tašky do trouby pod celý plech, — ovšem musí se tam dáti před vytápěním, aby se trochu prohřály, prve než se plech na ně postaví.

Nebo se plech s nimi, když se již pekou, vloží ještě do jiného plechu, čímž spodní teplo značně se oslabí.

Pekou-li se cukrovinky na plechu voskem natřeném, nechají se tak na něm vystydnout. Potom se postaví plech na teplou plotnu, aby se spodem ohřál, načež cukrovinky se opatrně nožem sejmou.

Kdy jsou cukrovinky dost pečené, pozná se obyčejně již pouhým pohledem na ně.

Některé cukroví se pouze jen suší, k. p. španělské větry (Merinques). Takové se dávají do trouby teprv po topení, když se oběd již uvařil.

Mají-li býti spodem měkké, aby se vnitřek jich vybrati mohl a byly duté, kladou se s papírem na prkénko a potom v troubě suší.

Některé pečivo, zvláště piškoty, musí se za syrova cukrem poprášiti, což se děje proto, aby při pečení nepopukaly a byly pěkně hladké; cukr totiž se na nich rozpustí a v kůru sleje a takto pukání zamezí.

Některé věci sypon se vrchem zlehka jen moukou.

Kdyby piškoty při pečení vrchem červenaly, pokryjí se čistým papírem. Dobře pečené piškoty mají vrchem barvu bledě žlutou a spodem světle hnědou. Pečivo piškotové, k. p. dorty, suchárky atd., pozná se, je-li dost upečené, když se na ně prstem přitlačí a není více slyšeti jemné šustění.

Některé věci pekou se na samotném papíru, (bez plechu), nataženém na zvláštním rámku.

Když piškoty nebo španělské větry a vůbec podobné na papíru pečené cukrovinky jsou upečeny a vystydlý, obrátí se papírem vzhůru a tento vlhkou houbou navlaží, aby odvlhly a snadněji potom se odlouply. Na takovou potřebu bývá se houba obyčejná na mytí; musí se však prve dobře vyčistiti. — Peče-li se takového cukroví více, tu pro ušetření místa kladou se takto navlažené

papíry s ním vždy po dvou na sebe tak, aby cukroví na sebe k položení přišlo, papíry pak na ven obráceny byly. Takto i více párků na sebe položití se může.

Pečení těsta máslového.

Těsto máslové se peče v dobře vytopené troubě (totiž když papír tam vložený do tmava sežloutne), až jak se říká „pění“. Když se pění přestane, jest dost pečené. Spodní kůrka musí se někdy, odebrati, poněvadž je barvy tmavohnědé. Peče-li však trouba dobře, není toho třeba; pečivo jest pak celé barvy tmavě žluté a pěkně vyběhlé. Menší kousky, k. p. půlměsčky, koláčky, pekou se 5—10 minut; velké, k. p. paštiky (Vol au Vent), $\frac{3}{4}$ až i celou hodinu, až totiž vysoko vyběhnou a jsou barvy blbě hnědé. Kdyby vrchem dostávaly brzo barvu, musí se přikryti papírem. Poněvadž se musí takové velké pečivo déle péci, musí býti trouba mírněji vytopena než na malé, ale po každé přece tak, aby mohlo do výše vystupovati a nezůstalo, jak se říká „sedět“.

Při pečení těsta máslového obzvláště nemá se trouba otvírati; chceme-li se však přece podívati, jestli vystupuje vzhůru—musí se spěšně opět zavřítí.

Pečivo takové vypadá jako složeno z velmi tenkých lístků, protože se jmenuje také lístkové. Tak jako obyčejné pečivo kysáním zkyptí, tak jest to při těstě lístkovém zvláště máslo, kteréž v horku vypařováním tyto jednotlivé vrstvičky od sebe odděluje. Aby se oddělování tím dokonaleji stalo, přidávají někteří cukráři při zadělávání do takového těsta jakož i do cukrovinek, které mají při pečení vyběhnouti, ještě na špičku nože uhličitanu amonátého.

Pečení nákyků.

Když těsto na nákyk bylo zaděláno a utřeno, tu záleží přemnoho na tom, aby byl dobře upečen. Hlavní věc jest, aby trouba ku každému druhu nákyku byla náležitě vytopena, poněvadž na každý se nehodí jednotejné teplo: na některý třeba jen malého horka, jinému musí se opět více topiti. Je-li však horko nad potřebu větší, pak se nákyk snadno vrchem i spodem spálí, co zatím uvnitř zůstane syrový; vůbec při mírném, ale stále stejném horku se nákyk pěkně propeče a vysoko vystoupí. Pokaždé musí se teplota v troubě dobře říditi, aby zčerstva vyběhly, dobře se propekly a nespálily; je-li však teplo nedostatečné, pak v takovém nákyku do patřičné výše nevystoupí.

Na upečení většiny nákyků hodí se trouba na druhý stupeň tepla vytopená; k nákykům pěnovým a pod. musí býti teplo mírné. Je-li nákyk uvnitř propečený, ne syrový, pozná se, píchne-li se do prostřed špičkovací jehlou, a nic se na ni nepřichytí.

Taktéž velmi důležité jest, aby nákyk hned po upečení mohl býti nesen na stůl. Proto musí kuchařka míti velmi dobře vypočítanou dobu, kdy podle postupu jídel přijde řada na nákyk, a dle toho o tolik dříve jej vsaditi do trouby, mnoho-li času na upečení jeho třeba. Kdyby se tam nechal nad potřebu dlouho, vyschne; kdyby však byl dříve vyndán, než by mohl býti nesen na stůl, spadne a pozbude své lehkosti a krásy. Zvláště nákyky z prsou pečených bažantů, koroptví, kapounů jsou velmi lehké a brzo spadají. Pěci se musí proto velmi opatrně asi půl hodiny i déle dle toho jak trouba peče. Po upečení se musí nésti okamžitě na tabuli, ano prospěšně, aby někdo předcházel tomu, kdo jej nese na stůl, a otevíral před ním dveře — sice každým obmeškáním ještě cestou spadne. Knížecí Schwarzenberský kuchař Zenker radí dokonce, aby se takovéto nákyky připravovaly ve vedlejší místnosti jídelny na polních kamínkách. Proto, je-li jídelna od kuchyně vzdálena, k. p. po schodech nahoru, není ani radno takovéto lehké nákyky dělati, protože velmi brzo sklesnou.

Forma na nákyk musí býti více mělká než hluboká, aby teplota v troubě na něj mohla stejnoměrně působiti. Kdyby se bylo obávali, že by se spodem příliš pekl, a snad ke dnu přilnul, tu na zmírnění spodního tepla se staví forma buď na třínožku nebo na tašku. Taška jakož i třínožka, je-li jí třeba, klade se do trouby pěkně uprostřed.

Nákyky velmi jemné pekou se také v papírových truhlíčkách, postavených na plechu.

Peče-li se nákyk na mísě s vyzdvíženým krajem, musí se prve těsto do ní vložené vrchem stejně urovnati a uhladiti a potom postaviti do trouby na plech asi na prst vysoko posypaný buďto solí nebo suchým pískem, aby mísa nepraskla. Na plech nasype se písku nebo soli jen tak široce, aby celé dno mísy na něm stálo, která musí býti taková, aby horko vydržela a tak snadno nepraskla; obyčejně se na to brává starší mísa porcelánová.

Nákyky mají při pečení jak nad formu, tak i nad mísu asi na dva, některé i na tři prsty vysoko vyběhnouti.

Toto vystoupení způsobují vzdušní bublinky, které při tlučení sněhu z bílků se byly utvořily a v horku pak se roztahují, čímž nákyk do výše se žene a náramně zkyprí. Proto vůbec při pečivu, k němuž se sněh přidává, záleží velmi mnoho na tom, aby byl dobře udlán a s těstem zlehka protáhnut, sice jinak nevystoupí do výše.

Po upečení nákypu se mísa spodem otře a pak hned na stůl upraví.

Ovocné pěny pekávají se v míse, v papírových pouzdrách, nebo i také ve stříbrných miskách. Při pečení vyžadují velké opatrnosti; potřebují slabého, ale stejnoměrného tepla, a proto dávají se do trouby ani ne horké, ani chladné. Pekou se více vrchem než spodem; je-li potřeba, podloží se pod ně taška.

Nákypy je mné pekou se zvolna v mírné teplé troubě 15, 20 minut, i půl hodiny (dle předpisu). Některé se i také pekou zprudka asi 10 minut, jak při jich úpravě udáno.

Nákypy tyto, jsou-li pozorně zadělány a dobře utřeny, vyběhnou při pečení velmi do výše. Pekávají se v míse, nebo ve formě a i také v papírových kapsičkách, buď kulatých nebo čtverhranných.

Po upečení, prve než se na stůl nesou, posypou se cukrem a rozpálenou lopatkou připehnou, aby zažloutly, což se však musí vykonati v troubě, poněvadž by to takový lehounký nákup, kdyby se to dělalo mimo troubu, nevydržel a zatím spadnul; proto i také hned se musí nésti na stůl. Je-li jídelna od kuchyně vzdálena, není ani radno takové nákypy dělati, poněvadž tak jako nákypy z bazantů cestou spadnou. Pěkně pečené mají mří barvu zlatohnědou.

Mimo tento druh jsou ještě i nákypy z omeletek (litých štrudlíček — panequets). Takové upekou se prve v omeletkové pánvičce, potom cukrem posypou a do formy, nebo mísy na sebe složí a dají do mírné teplé trouby na 15—20 minut, co by tam jen tak nabotnaly. Na to se v troubě hned cukrem posypou, rozpálenou lopatičkou připehnou a honem na stůl nesou.

Jsou-li naplněny krémem, ani se nepekou, nýbrž jen ohřejí, čímž poněkud nabudou.

Některé se opět pekou v teplejší troubě tak, aby, když jsou upečeny, byly po všech stranách žluté, uvnitř pak ještě měkké jako krém.

Při pečení puddingů musí se teplo dobře řídit a zvolna a při mírném ohni je péci, poněvadž jinak by se mohly buď spáliti nebo vysušiti. Puddingy pečené potřebují také méně času na upečení než vařené, poněvadž horko rychleji, totiž z přímá může na ně působiti.

Pečení v páře.

Forma s nákypem a podobným jídlem postaví se do vařící vody jako při vaření v páře, a pokličkou nepřikryta dá se do vytopené trouby a potom zvolna peče.

Kdyby se voda v nádobě trátila, přileje se opět jiné vařící, ale opatrně, aby do formy nevnikla.

Peče-li trouba příliš vrchem, ukryje se nákyt papírem, buď máslem pomaštěným nebo vodou povlaženým, ale tak, aby suchá strana papíru přišla na těsto, vlhká pak na vrch. Takovýto nákyt může po upečení zůstat v otevřené troubě, když vlhkým papírem se ukryje, beze škody státi delší dobu; a proto jest pro začátečníci k dovedení snadnější, což jest i také příhodné, zvláště tenkrát, když nemožnourčiti přesně dobu, kdy nákyt na tabuli přijde.*)

Na pečení vandlíček dá se do čtverhraného pekáčku as na dva prsty vody, načež formičky naplněné se do ní srovnají; jsou-li formičky nižší, dá se vody méně, z pravidla tolik, aby při pečení do nich nevnikla. Takto se dají do trouby, papírem nepříkryjí a pekou, až jsou vrchem tuhé.

Pečení těsta tekutého.

Oplatky pekou se ve formě připevněné na kleštích, pomocí jejichž se otevírá a svírá. Forma taková musí býti dobře dělána, aby se nejen dobře pekly, ale i snadno odlupovaly. Některá peče jen na jedné polovici, kdežto na druhé zůstává těsto syrové; jiná opět dobře nezavírá, anebo jinak jest chybná.

Na oplatky (zadělané jen vodou), jež mají po upečení býti bílé, jako se potřebují pod cukrovinky, jest třeba formy tlustší, protože taková tak nepálí; na obyčejné oplatky opět formy tenčí.

Stává se také, že některá forma z počátku dobře peče, ale špatným s ní nakládáním se pokazí, jmenovitě že pak nelze oplatky z ní bez porušení odloupnouti. Příčina toho bývá obyčejně, že po potřebě nebyla forma jak náleží vyčištěna a vytřena, že i třeba kousek těsta v kresbě byl ponechán, od něhož pak tam zarezavěla; nebo vůbec byla-li uschována ve vlhké místnosti. Proto také jest vždy lepší forma zcela hladká než s kresbou, protože taková se snadněji v čistotě udrží. Prospěšno jest též, když se po každém pečení do náležitě vyčištěné formy sevře několik listů pijavého papíru, a takto k budoucí potřebě v suchu uschová.

Znečištěné formy dávají někde vyvařiti do syrovátky, a nebo je nechají ohřáti a potom dobře vydrhnou tlučenou solí. Toto jest

*) Někdy totiž, k. p. při nějaké kommissi, projednávají a prohlízejí se mezi obědem rozličné věci, a tu bývá kuchařka často v rozpacích, poněvadž se jídlo zdržuje. Pro takový případ jest nejlépe, upravití buď některý nákyt studený nebo takto v páře pečený, aby se mohlo s ním beze škody čekat.

lepší, protože se z pravidla takovéto formy, podobně jako pánvička, na omeletky, máčeti nemají.

Oheň rozdělá se na ohništi jen ze dříví, a spíše do kola, než na jednom místě pohromadě, aby pod formou uprostřed příliš nepálil; nesmí však hofeti plamenem, nýbrž jen aby bylo žhavé uhlí.

Než začneme oplatky péci, musí se forma velmi dobře čistým papírem vyčoupati, potom dá se po obou stranách ohřátí, a teprv tenkrát jest dost rozpálena a na pečení schopna, až z ní, když se rozevře, vychází lehounký kouř. Na to se čistým papírem ještě dobře vytra, a buď dobrým čistým, slitým máslem, pomocí opra (maslovačky), nebo čistým kouskem slaniny neslané, na vidličku napichnuté, pomastí, nebo kouskem čistého vosku na obou plátech potře. Bílý vosk se na takovou potřebu nehodí, poněvadž voskáři přidávají do něho rozličné přísady, jako k. p. lůj, pryskyřici a pol. Proto na potřebu v kuchyni se kupuje jenom žlutý vosk, kterýž se pak ještě vyčistí. Někdo i také zabaluje kousek másla do čistého tenkého plátýnka, nitkou obváže a tím potom formu mastí.

Byla-li forma potřena voskem, oře se zlehka po namazání opět pijavým papírem a ještě lehounka voskem potře.

Do takto upravené formy se pak hezky do prostřed lžicí naleje těstíčka — ne mnoho, poněvadž při zavření formy všecko přebytké těsto ven vyběhne, a takto by se jím plýtvalo; ale také se nemá naliti málo, poněvadž by těsto po celé formě se nerozliło, a oplatek pak nebyl kulatý, a co do podoby každý vypadal jinak — nejlépe jest dle velikosti formy vybrati a vyměřiti na nalévání také lžicí, aby taková jedna plná právě do formy stačila.

Potom se forma zlehka a zvolna sevře; kdyby se to stalo zčerstva, byly by oplatky dřavé, roztřepané a tudíž nezdařené; až teprv pak při pečení se zvolna přitiskuje. Co kolem formy snad vyteхло, nožem se odejme a dá na oheň.

Oheň musí býti stále stejný, a taktéž i forma pořád stejně rozpálena. Asi za minutu se kleště obrátí, aby spodní strana přišla na vrch a peče pak dále opět asi minutu. Když oplatek jest upečen, vyndá se z formy a položí na čisté prkénko, načež opět jiným, velikosti oplatku přiměřeným kulatým prkénkem se obtíží, aby se neskroutil. Je-li na něm mokrá okraj, musí se čistýma nůžkami kolem ostříhnouti, sice by potom od něho ostatní oplatky se polepily a zkazily.

Na to se forma obrátí na chvilku tou stranou do spod nad oheň, která byla dříve na vrchu. Když se náležitě ohřála, obrátí se opět forma, aby méně ohřátá strana přišla do spod, nepoloží však již na oheň, nýbrž rozevře a na novo těstíčka do ní naleje a pak peč. Takto se postupuje při pečení každého jednotlivého oplatku.

Tímto obrácením formy se docílí, že i vrchní plátek stejně peče, čehož je ku zdaru oplatků třeba; jinak by se pouze jen spodem pekly a vrchem vlhly, což zvláště při některé formě se stává; některá toho nepotřebuje.

Forma se nemastí po každém oplatku, nýbrž teprv, až toho třeba; některá se musí pokaždé mastit.

Oplatky k svinutí do trubiček pekou se do žlutočervena a hned tak forma se otevře, svinou se rychle, prve než stvrdnou, na kulaté dřívko, s něhož za chvíli se smeknou; anebo se mohou svinouti do kornoutků.

Oplatky, jež se mají potom po dvou skládati a spojovati, pekou se jen do bleďa, protože při spojování ve formě opětným zahřátím zčervenejí. Kdyby však hned z počátku byly upečeny do červena, tu by při skládání zhnědly a byly pak nechutné.

Oplatky se skládají teprv až jsou všechny upečeny. Potom se každý jednotlivý pomaže toliko na jedné a sice vždy jen na tmavší straně velmi dobrým rozpáleným máslem. Na to se vždy ze dvou oplatků pouze jenom jeden na pomaštěné straně posype dle předpisu upraveným sypáním a pak druhý pomastěnou stranou na prvnější posypaný přiklopí a položí na prkénko. a teprv, když jsou všechny takto složeny, dají se pak do formy spojit.

Forma na takové spojování se máslem nemastí, za to se musí býti zvláště pozorně rozpálena: je-li málo, oplatky se nespojí, poněvadž se cukr neohřeje; je-li mnoho, tu se opět cukr rozpustí a sleje a oplatky jsou potom tvrdé. Obvykle poznává se, jsou-li oplatky již spojeny, když slyšeti z formy sčvení. Kuchařka musí se v tom pilně cvičiti, aby dovedla docílití pravého tepla, aby oplatky byly dobře spojené a při tom hřejké.

Spojené oplatky kladou se všechny na sebe a kulatým, přiměřeně velkým prkénkem přiklopí a potíží, aby se neskřivily. Potom, když vystydly, zaokrouhlí se okraje jich čistýma nůžkami a potíženy v suché mstnosti uschovají. Kdyby byly ve vlhku, zvlhnou a od sebe se oddělí — a nepotíženy by se skroutily.

Po upečení oplatek musí se forma pokaždé dobře vyšoupati pipajvým papírem.

Mimo tyto hladké kulaté formy, jsou na pečení těsta tekutého i zvláštní podlouhlé čtverhranné, jež mají uvnitř vypuklé čtverhraničky. Při kupování takové formy má se hleděti, aby prohlubiny mezi čtverhraničky nebyly tuze mělké, a aby se mohlo v nich čest kousků zároveň upéci. V novější době dělají takové ve z;tebu kastrolku, z nichž obdržíme pečivo v podobě srdce.

Než se takováto a p. forma po prve potřebuje, dá se do ní

buď oleje uebo převařeného másla povařiti, čímž se dobře vyčistí, že pak pěkně vyklopuje.

Když chceme v ní péci, musí se dáti záhy na oheň, aby se dříve dobře po obou stranách prohřála, načež se důkladně papírem vyčistí. Oheň (ne plamen) musí býti jen z uhlí a vydatný, protože čím čerstvěji se pekou, tím jsou lepší — ale ne takový, aby se snad pálily (totiž musí býti vyšší vrstva uhlí na sobě, kdežto na oplatky je nízko rozložené).

Oba díly formy mastí se buď rozpuštěným máslem, nebo lépe nesolenou slaninou, napíchnutou na vidličku Mastit nesmí se mnoho, sice by se muselo otřít, ale také ne málo, ani ne příliš často, nýbrž jen když se chtějí již přichycovati.

Těsto leje se do formy po lžících a musí býti hustší než na oplatky (totiž husté těci), načež stejnoměrně po celé se rozdělí, pak forma zlehounka, ale dobře zavře, dá na oheň a po několika minutách obrátí, a když pečivo má žlutou barvu do hněda, tedy, aby lépe pustilo, otvírá a zavírá se forma, načež vyndají se dvěma vidličkami, posypou hned cukrem a i třeba (kdo rád) skořicí, a kladou podle sebe (ne na sebe, sice zvlhnou a zkazí se) na papír na mísu, a dají na teplé místo, aby nevychladly, nejlépe do vlahé trouby, aby pak přišly teplé na stůl.

Po upečení musí se vždy forma dobře pijavým papírem vyšoupati a v suchu uložit.

Lité strudličky (Pannequets) pekou se na zvláštní kulaté, mělké pánvičky s dlouhým držadlem. Nejlepší je z ocelového plechu; smaltovaná (emailovaná) není trvanlivá. Při kupování musíme hleděti, aby držadlo bylo sice dlouhé, ale lehčí než pánvička, sice se převrací a špatně s ní pracuje.

Takováto pánvička nesmí se na nic jiného potřebovati, protože potom strudličky z ní špatně se odlupují. Též se nesmí nikdy máčeti ani umývati, nýbrž toliko po každé potřebě se čistým papírem dobře vyšoupe a potom v suchu uloží.

Když pak na novo se má potřebovati, dá se prve rozpáliti a potom opět čistým papírem dobře vyšoupá. Kdyby se však po pečení opomenulo pánvičku dobře papírem vyčistiti a takto se uložila, pak před opětnou potřebou se musí dáti rozpáliti a takto za horka vyšoupati jemně tlučnou solí, načež potom ještě dobře papírem se vytře. Na tento způsob se nejlépe z ní odstraní stará mastnota.

Na pečení strudlíček, jež se koná na plotně, musí býti oheň stále stejný — ani příliš slabý, ani příliš prudký. Pánvička se nejprve rozpálí, načež teprv potom se dá na ni něco másla, asi malé kávová lžička — na velkou formu i také 35 g, jež se nesmí ne-

chati zhnědnouti, ani silně rozpáliti až do tmava, ale málo také ne, sice by se štrudlička rozpadla.

Mají-li býti štrudličky dobré, nesmí se dáti příliš mála másla na pánvičku, a když je rozpálené, otočí se ještě pánvičkou poněkud nahnutě, aby se všude stejně rozlilo, načež naleje se tam lžíce těstíčka, při čemž pánvičkou se na všechny strany otáčí, aby stejně asi na 2 *mm* tlustě se rozlilo. Potom se postaví pánvička na plotnu, těstíčko na ní stále nožem propichuje, zvláště při krajích, aby spodní vlhko mohlo dobře odcházet, což se dělá tak dlouho, až na vrchu není více žádné tekuté těsto. Při tom se musí pánvičkou velmi pilně a pozorně otáčeti, aby těsto po všech stranách spodem bylo stejně žluté. Časem se musí též pánvičkou zatřepati, aby se vědělo, zda-li štrudlička někde k ní nepřilnula. Kdyby se tak stalo, podstrčí se tam kousek másla, při čemž se musí pánvičkou na mírnějším ohni stále točiti. a časem i s plotny ji vzítí, až štrudlička vrchem je suchá a spodem má pěknou barvu, o čemž možná se přesvědčiti, když se nožem trochu nadzdvihne.

Potom se sešoupne buďto na mísku, na mělký plech, nebo na obrácenou pokličku, načež dají se na ni na vrch drobečky másla, pánvička na ni přiklopí, pak obrátí a na druhé straně peče. Nebo se obrátí hned na pánvičce zvláštním nožem jako je na obracení řízků. Při obracení podstrčí se pod ni kousky másla.

Má-li být pomazána povídky, nebo podobně, nepeče se po druhé straně, nýbrž s polovice jen namaže, načež nepomazaná polovička se nožem obrátí přes namazanou přehne, a tak z celého kola udělá složené půlkolo.

Takto se pokračuje, až jsou všechny upečeny, při čemž pro každou musí se máslo znova rozpáliti, a teprv těsto tam naliti.

Také jsou zvláštní dvojité pánvičky, které, na sebe položeny, těsně přiléhají, jimiž obracení štrudlíček, zvláště pro zašátečnice, velmi se usnadní. Dovedný kuchař toho ovšem nepotřebuje; on jen pánvičkou nadhodí a štrudlička se mu sama obrátí.

Někdy se pekou jen po jedné straně a sbalí do trubičky.

Upravuje-li se podobné pečivo s mnohem méně nebo s docela žádnou moukou, jmenuje se vaječník čili omeletta.

Peče-li se omeletta ze samých vajec, musí se to konati s náležitou pozorností, takto: Na takový koláč třeba dáti na pánvičku více másla (na 6 vajec 70—120 *grammů*), jež třeba rozpáliti tak, až je viděti z něho vystupovati lehounký kouř, ne však příliš do hněda, při kterémžto rozpalování musí se vejce pilně vytloukati až do té chvíle, kdy se vlejí na máslo, což ale nesmí dlouho trvati,

sice delším vytloukáním vejce zvodnatí. Potom se tam vejce vlejí, načež se musí stále pánevčkou zlehka potřásati, a při tom též vejce, jež tuhnou, vrchem zlehka promíchávati s těmi, jež jsou ještě měkká. Na to podzdvihne se omeletta a dá pod ní ještě trochu čistého másla a tak potom peče, až spodem pěknou barvu do světle hněda dostane, uvnitř pak musí býti měkká, podobná crému. Nyní se na pánevčku poklopí mísa, na níž omeletta se má podati na stůl, načež honem se převratí a pánevčka sejme. Potom se ještě dva protější kraje omeletty nožem při krajích trochu zahnou, aby vypadala podlouhle, pak nad ohněm na pánevčce trochu potřepává, až sežloutne, pak hned dá na stůl buď jen tak, aneb vrchem malinko poleje dobrou šťávou z některého pečeného masa.

Má-li však omeletta vystoupiti do výšky, nechá se spodem do zlatova upéci načež rozpálená železná lopatička podrží se nad ní nějakou chvíli, čímž vyběhne a stane se velmi lehkou, ale pak musí přijíti hned na stůl, sice spadne.

Pečení litých vdolků.

Tyto pekou se na plotně na zvláštním plechu s důlky, nebo na podobném, litém, železném smaltovaném vdolečníku. Ohledně čistoty platí o plechovém totéž, co povědíno o pánevčce na omeletky.

Do každého důlku dá se trošku másla a postaví na plotnu. Když se rozpálilo, vleje se do každého lžice těstíčka a pak na mírném ohni peče až zčervená, načež se obrátí a i na druhé straně do červena upeče; přepéci se však nesmí, sice nejsou chutné. — Také se dávají s plechem do trouby péci, ale pak neobrací, poněvadž se tam i vrchem pekou.

Na sprostší lité vdolky je zvláštní litý čtyřrohý plát na nožičkách bez důlků a staví se na ohniště na mírný oheň, nechá ohřáti a pak vyčistí. Potom se dá rozpáliti, načež se pomastí jako jiný plech a pak na něj naleje tolik těsta, jak velké vdolky mstí chceme, při čemž jen na to musí se hleděti, aby nebyly tlusté a křivé; obyčejné pekou se najednou asi 4—6 ve dvou řadách. Za chvíli, když stuhly a spodem mají barvu do červena, obrátí se a i na druhé straně takto upekou. Potom se kladou na čisté prkénko vedle sebe (ne na sebe). Též se takové lité vdolečky mohou péci na pánevčce omelettové.

Pečení těsta tekutého na válci.

Toho druhu pečiva jsou tak zvané stromy dortové a pečení jich jest velmi obtížné a nesnadné; proto obyčejně se dávají cukrá-

ři udělati. Jest to pečivo vánoční, jemuž se také proto dává podobu stromků. Cukráři pekou takovéto dorty velmi veliké, nač mají již zvláštní kamínka, někdy i k přenášení.

Těsto na ně musí býti velmi pečlivě zadělané a i způsob pečení jest ode všech ostatních rozdílný. Peče-li se totiž na zvláštním přístroji, kterýžto sestává z velmi hladkého válce, u jednoho konce as 11 cm a u druhého as 16 cm v průměru majícího, a as 63 cm dlouhého. Válec tento musí býti z tvrdého dřeva, k. p. javorového nebo lípového, na koncích má železné obroučky, aby v horku nepopraskal — prostředkem po délce jest provrtaný, kudyž se provlíkne na veskrz až ven dosti dlouhá železná tyč (rožeň) opatřená klikkou k otáčení, načež dobře klínky se upevní, aby se nevíklala. —

Mimo to jest potřeba ještě dvou železných koziček, na něž by se válec za své čepy zavěsiti a pak libovolně rychle otáčeti mohl. Výška koziček řídí se dle tloušťky válce, kterýžto asi 26 cm aná býti vysoko.

Na takovýto válec nabalí se několik archů papíru, jeden po druhém, a pak čistou pomaštěnou tkanicí, k. p. šněrovadlem, od jednoho konce počínaje ve způsobu šroubu ovinuje, aby jednotlivý závitok od druhého as na stéblo byl vzdálen, až celý válec takto jest ovinut, načež tkanice na druhém konci se připevní, a papír na obou koncích zarovná a pak celý tlustě čistým, chutným máslem natře.

Zatím se na ohništi při zdi rozdělá oheň, nejlépe tenince štípaným bukovým dřívím, nebo takovým, které málo kouří, jakož i vůbec kouř na válec nesmí táhnouti, ani oheň průvanem trpěti. Asi na 45 cm od ohně daleko zavěsí se válec na kozičky a pod něj po celé délce jeho postaví právě tak dlouhý pekáč ze železného plechu, na nějž by těsto kapati mohlo. Nyní se válcem otáčí tak dlouho, až se stejně zahřeje a papír poněkud zhnědne, načež se pomaže opět trochu máslem a pak pijavým papírem otře.

Potom za stálého stejného otáčení nalívá druhá osoba velkou lžicí s dlouhým držadlem asi s výše dlaně pozorně na válec od tlustšího konce začínaje tak, aby se vytvořily samé obroučky. Když je celý válec asi na silný brk tlustě politý (při nalévání točí se zvolněji a oheň udělá trochu silnější), zmírní se oheň a otáčí čerstvěji, aby mocí síly odstředivé tvořily se počátky větvíček jako na stromě, a takto otáčí se stále, až první nalití těsta do světla hněda se upeklo. Potom se na oheň trochu přiloží, a nalévá po druhé ne tentýž způsob jako poprvé, což se i pětkrát až šestkrát opakuje. Po každém nalití se hned oheň trochu zmírní a klikou rychleji, otáčí aby se na pečivu neudělaly černé skvrny. Čím dále čím čerstvěji se otáčí, čímž i větvíčky delší se stanou, a zvláštní

podobu tomuto pečivu dávají. Co okapalo, rozfedi se opět trochem mléka, a pak s ostatním těstem nalévá. Také mohou se podlouhlé kousky citronatu sem tam nastrkati, na něž pak těsto se přichytí, a větvičky lépe se tvoří, protože čím více je na něm růžků a větviček, tím jest lepší. Když takto dort dosáhnul žádané tloušťky a podoby a více neokapuje a všecko těsto je spotřebováno, pak se nad uhlím zvolna do žlutohněda upeče, při čemž podotknouti třeba, že pravidelné otáčení, stejné teplo a dobré vypečení jsou ku zdaření jeho nevyhnutelné podmínky.

Jakmile jest tento dort dostatečně vypečen, vyndá se z koziček a hned natře ledem citronovým nebo pomerančovým, načež se opět na ně položí, avšak podál ohně, a několik minut otáčí, aby poleva zvolna oschla a se nespálila. Potom se na obou koncích as na prst dokola nařízne, aby se snadněji s válce smeknul, načež asi za půl hodiny, když trochu prochládl, vytahuje se opatrně tkanice a válcem na tenčím konci zlehka o něco naráží, pak dort smekne a papír pozorně vybere.

Nyní ještě zbývá takovýto dort okrásliti, což se ovšem diti mnsí s jistým vkusem. Obvykle staví se potom na složený ubrousek na mísu, do vrchního otvoru dá nějaká kytice, a dole kolem ozdobi cukrovinkami, o čemž ještě dále bude jednáno.

Smažení.

Tímto rozumí se pečení ve více másle než obvykle, čemuž pak i také vaření v másle se říká.

Smažená jídla jsou při každé hostině vítána; neboť poskytují nejen vhodnou obměnu, ale i pěkně se nesou a výborně chutnají. K. p. miska se smaženými rybami, krokvečkami a p., jsou li dobře podány a smaženou petrželí a koláčky z citronu okrášleny, působí přímo laskominy a k požívání vábí, když na stole se objeví.

Mimo to jsou smaženiny pramenem výpomoci pro nenadálé případy, poněvadž je velmi rychle upravit lze. Též možno na neupotřebení i rozličných zbytků, tak že by mnohý ani neuvěřil, kterak dovedný kuchař kolikráte z nepatrných drobtů (ovšem že čistých) krásné a chutné jídelko takřka vykouzlí.

Rozumí se ovšem, že smažená jídla pro nemocné se nehodí.

Smažení není tak snadné, jak by se snad myslelo, a proto mnozí praví, že prý dle smažení nejlépe lze dovednost kuchařky poznati a že mnohá při této zkoušce neobstojí.

Dosti často se stává, že nebývají smaženiny dobře provažené, barvou блédé, někdy i místy připálené anebo tukem nasáklé, tak že jsou nejen úplně nezdařené, ale i zdraví škodlivé, protože se jimi žaludek pokazí.

Aby se podobná nehoda hospodyňkám nestala, musí dbáti následujících pravidel:

Co se týče nádob, jest na smažení nejvýhodnější kastrol železný, vůbec kovový, ne malý, ale ani také ne příliš velký, aby se bez potřeby masnotou neplývalo. Bunclový kastrol se na to tak dobře nehodí, protože masnotu propouští a nevydrží ani tak silného horka, aby nepukal.

Na obyčejné drobnější věci, k. p. řízky, postačí nádoba kulatá; mají-li se však smažit větší ryby v celosti, musí být nádoba dlouhá, aby se do ní pohodlně vešly. Ve velkých kuchyních mají na to zvláštní pánve, opatřené vložkou s dvěma držadly, za něž se může vložka do nádoby vpustiti a opět vyndati. Na tuto vložku narovná se maso nebo ryby a tak vše najednou do másla vpustí a po usmažení opět z pánve vyzdvihne.

Jemná moučná jídla smaží se z pravidla jen na másle; na koblíhy může se dáti polovice másla a polovice vepřového sádla, v kteréžto smíšenině dostanou kolem spíše pěkné bílé pružinky (obroučky), kdežto v samotném másle více se potápí a proto ani tak nevybíhají; a potom i také, že samotné máslo příliš zčerstva hnědne.

Na smažení jídel povahou svou více suchopárných brává se jen samotné máslo, při čemž třeba pamatovati, že se za kratší dobu rozpálí než ostatní tuky, a proto i také mírněji se mu topiti musí.

Máslo musí být i pokaždé velmi dobře vycištěné (viz převáření másla), sice by jinak při smažení pěnílo a jídlo bylo pak neuhledré.

Na smažení masa může se také upotřebiti přečištěného hovězího loje, nebo i také s omáček sebrané masnoty. Postaví se na mírný oheň na tak dlouho, až více neškvíří, načež se procedí a na smažení upotřebí.

Také se míchá polovic rozpuštěného hovězího loje a polovic převařeného másla — nebo polovic loje a polovic vepřového sádla — nebo samotné vepřové sádlo, dle toho, co právě jest v zásobě.

Na oleji smaží se jen takové věci, které ani mnoho času ani velkého horka nepotřebují, poněvadž delším smažením vyvine se v něm nepřijemná žluklá chuť, což pochází odtud, že skoro vždy obsahuje drobninké částičky vnitřní dužiny olivové, které jen velmi těžko nechají se z něho odstraniti, a pak při smažení zuhelnatí. Proto někteří kuchaři přidávají k oleji, když se rozpaluje, několik oloupaných sladkých mandlí nebo lískových oříšků, že prý se vyčistí.

Na oleji smaží se malí pstruzi, asi 140 g těžcí, již jsou velmi jemného masa a proto by se v másle nikdy tak nezdařili,

kdežto v jemném oleji dobře dle pravidel usmažení a citronovými čtvrtkami obložení mohou se i nejvybíravějším labužníkům předložit. Rozumí se samo sebou, že musí býti olej velmi dobrý, jinak by se zkazilo všechno.

Podobně v oleji smaží se i menší ryby mořské: malé barboni, scombri, calamari a p.

Jsou-li však ryby větší nebo kousky jich tlustší, masitější, a tudíž delší doby a většího horka k smažení potřebují: tu jest lépe vzíti dobré máslo, protože olej dlouhým smažením přismažne.

Do nádoby na smažení určené dá se tolik tuku, aby ryby nebo maso v něm pohodlně plovati mohly.

Na koblíhy nemá se dávatí tuku příliš mnoho, sice se v něm jako utopí a nevybíhají do výšky; ale také zase ne příliš málo aby snad o dno nádoby nevadily.

Nyní nechá se tuk na patřičný stupeň horka buď více nebo méně, jak které jídlo toho vyžaduje rozpáliti, čemuž ovšem jen delším cvikem a pozorováním lze se naučiti.

Kdyby byl tuk příliš rozpálen, tu by smaženiny vrchem velmi rychle zhnědly a uvnitř zůstaly syrové. Kdyby však tuk byl málo rozpálen, tedy vloženým tam masem atd. ještě více se ochladí, a smažení na jisto se nezdaří.

Na smažení jemného masa, k. p. kuřátek, žab a p., nebo na koblíhy a podobné moučné smaženinky, pozná se pravý stupeň teploty, když se do tuku vpustí kousek těsta, asi jako lískový oříšek, a ono okamžitě na vrch vyplove a dělají se kolem něho velké bubliny.

Anebo když se do tuku vstrčí ve studené vodě omočené dřívko a tam to syčí; kdyby však moc syčelo a zpět ven vystříkovalo, byl by tuk již na podobná jídla přepálen.

Na smažení ryb zkouší se takto: Tenký řízek chleba vpustí se do tuku, a je-li za 5—6 vteřin (ne minut) již tvrdý a světlouhnědý, mohou se tam již ryby klásti. Maso z ryb obsahuje jak známo mnoho vody, a proto musí míti tuk vysokou teplotu, aby ho přilís do sebe nenatáhly a kůrčička na nich byla hnědá a křuplavá.

Bylo-li některé maso k smažení obaleno pouze moukou smíchanou se žemličkou (bez vajec), musí se tuk takéž hodně rozpáliti, poněvadž by jinak vrchní obal neměl pěknou barvu.

Udělají-li se kolem řízku z chleba za shora udanou dobu 5—6 vteřin jen velké bublinky, má dobrou teplotu na smažení masa a některých jídel moučných.

Na smažení těsta řídkého, které se do tuku leje, k. p. sroubků stříkánek atd., musí býti tuk hodně rozpálen jako na ryby, sice se takové těsto při liti rozplyne a pečivo ztratí podobu.

Zvláště při smažení košíčků (viz košíčky s vinnou pěnou) musí býti kuchařka velmi opatrná, aby jak tuk, tak i formička byly náležitě rozpáleny, sice se těsto rozplyne a usmažený košíček se rozboří.

Kdyby se neopatrností tuk na vyšší stupeň teploty, než právě jest třeba, rozpálil, přidá se k němu studeného tuku, který k tomu cíli v zásobě míti musíme, čímž se ochladí a pak znova zkouší. Při přidávání třeba však opatrnosti, aby se tuk prve s ohně vzal.

Na tentýž způsob ochladí se tuk, kdyby při delším smažení pečivo příliš tmavělo, což jest vždy důkazem vysoké teploty tuku, kterážto, smaží-li se více a déle, nevyhnutelně se vyvinuje. Tu tedy když se usmažené jídlo z tuku vyndalo, přidá se tam trochu tuku studeného a smaží se pak dále.

Maso atd. musí se klásti do tuku velmi opatrně, aby na plotnu nevystříkl a snad nechytil, což by se vlhkým hadrem udušiti muselo. Vůbec musí se kuchařka chrániti, aby se plotna tukem, ani číms jiným nepostříkala, poněvadž se to pak připaluje a v kuchyni nepříjemně zapáchá, tak že to bývá mnohdy až venku cítit.

Maso a vůbec smaženiny musí v tuku plovati, aniž by se kousky jeden druhého dotýkaly; proto nesmí se jich tam dáti na jednou mnoho, snad ze šetrnosti anebo že to snad bude dříve hotovo; naopak tím se jen kuchařka opozdí, poněvadž se to nedostaččně smaží, an teplota pro tolik nevystačuje, nač zvláště při mase a rybách musí se dbáti. Kdyby se to však přere stalo, tu nezbyvá nic jiného, než nechati již maso nebo ryby po jedné straně usmažiti a pak vyndati. Potom se tuk poznovu rozpálí, načež polovice nedosmaženého masa dá se tam opět nesmaženou stranou do spod, a když se dosmažilo a vyndalo, dá se tam zase druhá polovice dosmažit; takto se chyba napraví.

Téže opatrnosti jest třeba i při smažení jídel moučných, aby se jich nedalo mnoho najednou do tuku, poněvadž by nemohla nabývati, a koblihy neměly by kolem bílé obroučky; mimo to natáhly by i také smaženiny zatím do sebe mnoho tuku tak že by nebyly ani k jídlu.

Oblíbených bělavých obrouček docílí se u koblih, když se nechají náležitě vykynouti, při smažení pak plovou, aniž by sebe se dotýkaly, a příliš brzo neobrátní.

Maličké koblihy z jemného těsta nesmí se dělati v těstě silné, nýbrž těsto jen tence roztlačiti, sice jsou pak vysoké, a při smažení se kácí na strany.

Když se jídlo do vařícího tuku vpustí, účinkuje horko rychle a vydatně na jeho povrch, tak že se udělá na něm okamžitě jako kůra, pro kterou tuk dále do vnitř vnikati nemůže, kdežto zatím uvnitř soustředí se šťáva a horkem jako zvaří, a jen takto nabude jídlo své výborné chuti. Kdyby se ne vytvořila kůrka okamžitě, ne

měly by smaženiny nikdy své zvláštní dobré chuti, kterážto je činí tak vítanými.

Když se maso počíná smažiti, zmírní se oheň, aby na vnitřní prosmažení zbylo času, anť by jinak povrch přílišným horkem brzo zhnědl, kdežto by maso mohlo zůstatí uvnitř třeba syrové.

Maso ani ryby nesmí se při smažení přikrývati pokličkou, protože by kůrčička nebyla křuplavá, na čemž při těchto jídlech velmi mnoho záleží.

Též třeba toho dbáti, aby se maso nebo ryby obalovaly až v posledním okamžení, kdy se mají smažiti, sice pak tuk, zvláště máslo, při smažení pění a kůrčička není křuplavá, jak o tom při obalování žemličkou je povědino a poněvadž jest to důležité, proto ještě na to upozorňuji.

Když ryby nebo maso po jedné straně jest usmaženo, což se pozná, když má do hněda červenou kůrčičku, obrátí se zvláštní na to drátěnou lžicí; kdo takové nemá, obrací maso vidličkou, přičemž nesmí se do něho píchnouti, aby se neudělal otvor, kudy by šťáva prýštila ven, nýbrž jen se opatrně podebere a převrátí, aby tuk nevystříkl na plotnu. Když pak i po druhé straně podobná kůrčička se utvořila, píchne se na zkoušku tenkou špičkovací jehlou do jednoho kousku masa: jde-li tam jehla lehce, jest maso dost.

Kdyby se maso smažilo nad potřebu déle, vyschne a ztratí šťávu a konečně, kdyby se dlouho smažilo, i zuhelnatí, což pochodí odtud, že dlouhým horkem všechna vlhkost se z něho vypaří.

Nyní vyndají se smaženiny na síto na bílý pijavý papír, který má tu vlastnost, že všeliký tuk z nich do sebe vpije; v kuchyních panských kladou smaženiny za tímtož účelem na čistý ubrousek, při čemž po každé té opatrnosti třeba, aby se nekladly na sebe, nýbrž jen podle sebe, sice kůrčička zvlhne, a smaženiny zvláště moučné, se pomačkají, a tuk s vrchních na spodní se usadí.

Kůrčička taktéž zvlhne a smaženiny zhrouževnatí, dají-li se po usmažení do teplé trouby, a stojí-li tam déle, i vrchní obal na mase odfoukne, což jest velkou chybou.

Je-li více k smažení, pokračuje se pak dle svrchu udaného návodu dále.

Maso a ryby musí se smažiti, když se mají nésti na stůl, aby tam ještě takřka syčely. Proto musí okamžitě z tuku na papír, a zase s papíru na teplou mísu, kdež se rychle přiměřeně ozdobí. — Nebo jsou-li určeny za obložku k zelenině, musí tato již býti na míse uchystaná, aby se jimi mohla zčerstva obložití. Jen takto uchová se jim pravá úhlednost a chuť.

Poněvadž jsou smaženiny nejchutnější, hned za čerstva, ještě horké, proto, kdyby mělo se smažiti při hostinách pro mnoho

hostů, jest nejlépe smažiti ve dvou nádobách zároveň, aby první na poslední než se usmaží, nemusely dlouho čekatí, a zatím z chuti nevyšly.

Smaženiny moučné posypávají se nebo i obalují prosátým cukrem, kdežto masité smaženiny postříkávají se troškem soli. Je-li však na povrchu dobře dle pravidel usmažených jídel ani sůl ani cukr se nerozpouští, a přece jim tohoto koření nanejvýš jest zapotřebí, mají-li míti pravou chuť: proto musí se cukr velmi jemně rozetřítí, takřka na moučku, a pak moučné smaženiny jím obaliti nebo některé jen posypati; sůl pak musí se po rozetření dáti do řidšího plátynka a skrze toto na smažené maso nebo ryby naprášiti.

Bude-li se hospodyňka přesně dle svrchu udaných pravidel řídití, zajisté že se jí smažení vždy zdaří.

Dosti zhusta však setkáváme se s kuchařkami, které tomu nikterak nechtějí rozuměti, že by se jistými předpisy řídití měly: To prý nic nedělá, je-li k. p. maso o nějakou dobu dříve obaleno, a nebo není-li snad máslo dosti horké, není prý v tom jiného rozdílu, než že se musí déle smažiti. A nebo si nasmaží do zásoby a potom to ohřívají a podobné nesmysly provádějí, a jsou vůbec nepřístupny buďto všem, nebo alespoň většině pravidel při vaření ku zdaru jídel nevyhnutelných a stojí pevně na svém, že to jsou jen pouhé zbytečnosti, a když jest na spěch, není prý kdy na ně mysletí. Pro takové uvádím zde, co Brillat Savarin, největší to svého času labužník — který též sepsal knihu pod jménem „Physiologie du gout“ (1825), jež mu zjednala nemrtelného jména v dějinách kuchařství, z nížto i také v této knize rozličná užitečná pokynutí jsou obsažena — řekl svému, dle všeho také takovému svéhlavému kuchaři, když jemu špatně usmaženou, bledou a měkkou rybu na stůl poslal: „Vidíte, toto neštěstí přihodilo se vám proto, že jste zanedbal učiti se theorii, jejížto důležitost pořád ještě dosti nepochopujete. Vy jste trochu svéhlavý a nechcete nahlédnouti, že výkony, jež se v kuchyni dějí, jsou jenom následek přirozených zákonů, a že mnoho, což jen tak mechanicky konáte, protože jste to u jiných viděl, přece s nejvznešenějšími zásadami vědy souvisí“.

Při smažení má býti pohotově nádoba s vřelou vodou, aby hned, jak je hotovo, mohl se tuk do ní opatrně přelíti, načež se tím zamíchá a nechá vystydnout. Drobečky ze žemličky a p. padnou ke dnu, a čistý tuk po stuhnutí se vyloupne, spodem pěkně oškrabe, pak znovu jen rozpustí (ne rozpálí), vleje do menší úzké nádoby a když stuhnul, pováže a k budoucímu smažení uloží.

Takto na tom samém tuku možno vícekrát smažiti, aniž by se přepálil.

Nesmí se však nikdy jednoho a téhož tuku upotřebiti na smažení masa a zároveň i na smažení ryb, nebo moučných jídel, nýbrž každý tuk musí býti zvlášť uložen. Kdyby se toho nedbalo buď ze šetrnosti nebo snad z nedopatření, zkazilo by chuť jedno druhému.

Telik tedy o smažení vůbec a smažení masa a ryb zvlášť; nač ještě při jednotlivých smaženinách, jmenovitě při smažení jídel moučných, hleděti třeba, jest v dotyčných předpisech udáno, poněvadž každé jednotlivé moučné jídlo vyžaduje jisté zvláštní práce, pozornosti a opatrnosti, a proto zde to popisovati, bylo by velmi obšírné a vzdor tomu přece méně srozumitelné.

Za starších dob smaživalo se na ohništích a tu se mnoho krátě stalo, že tuk chytil plamenem a byl příčinou tak mnohých neštěstí, protože hospodyně z nevědomostí polily hořící tuk vodou, chtěje ho takto uhasiti.

Máslo, jak známo, jest mnohem lehčí než voda a proto i také plove vždy na povrchu. Kdyby se tedy do hořícího másla nalilo vody, padne okamžitě ke dnu nádoby, kdež jest mnohem vyšší teplota, než jakou má vařící voda. Tímto horkem promění se všechna nalitá voda v páru, kterážto rozpínavostí svou vrchní hořící máslo velmi prudce vyhodí do povětří, čímž již mnohý požár povstal.

Hořící máslo nejlépe lze udusiti hustým drátěným sítím, když těsně na ně jako poklice se přiklopí, čímž přístup vzduchu se obmezí.

Nebo se do něho nasype popele, nebo hlíny, nebo suchého písku; nebo když celá nádoba se přikryje vlhkým šatem, čímž přístup vzduchu k hoření nevyhnutelně potřebného se zabrání a máslo uhasí.

Na konci této poučné části upozorní ještě jednou na to, aby se všechny zde předeslané a pro začátečnice velmi důležité kapitoly nejen nepřehledly, nýbrž v nich pilně a pozorně četlo, poněvadž jinak není možná naučiti se vaření důkladně rozuměti.

Bylo by zajisté pochybeno, mysliti, že pojednány jsou zde místy snad malicherné a nepatrné věci. Žádná věc není tak nepatrná, aby za opětné a důkladné povšimnutí nestála. Právě nepatrné a na pohled malé věci bývají příčinou, že se tak mnohé jídlo nezdaří, poněvadž se za to má, že netřeba jich dbáti a vina nezdaru připíše se pak předpisu jídelnímu, kdežto by se vlastní nedbalosti a nepozornosti byla měla přičísti. Při vaření musí se šetriti množství na pohled velmi nepatrných pravidel a pokynutí, a a jen dívky ty, které jich náležitě dbají, mohou se vycvičiti na

řádné kuchařky; ostatně necht' nížádná nad tím myslí netratit, nýbrž s chutí a vytrvalostí se přičiní, aby tomuto pro ni zvláště a především potřebnému umění se naučila. Důtklivě však varuji před přílišnou troufalostí anebo povrchností; a proto radím každé dívce, aby vaření započala se učiti od nejjednodušších věcí a těmto naučila se vždy důkladně, prve než na těžší se odváží, poněvadž jen takto může doufati v dobrý výsledek. Tuto vadu pozorovala jsem u mnohých dívek, že jak do učení přišly, hned se otáčely jen kolem cukrovinek, nákypů atd. prve než se naučily správně přichystati do polívky zeleniny, což jest zajisté převrácený svět.

Umění kuchařské nesmí se považovati za pouhou sбирку předpisů jídelních, a mysliti snad, že kdo je má, již jest hotovým kuchařem. Nikoliv, ono tak dobře vyžaduje jistého předvzdělání, přemýšlení a šetření jistých, nezvratných pravidel, jako každé jiné umění.

Proto nesmí býti kuchařka jen pouhou vykonavatelkou jistých prací v kuchyni, nýbrž hlavně starati se o důkladné poučení a mimo to přemýšleti, porovnávat, zkoumati, pozorovati a všímati sobě každé i té nejnepatrnější věci.

Jsem toho názoru, když budou dívky v těchto kapitolách, jakož i přípravná pokynutí na začátku všech následujících kapitol se nalézající pilně čísti, a starati se o to, aby přečtenému dobře také porozuměly: pak že dle jídelních předpisů, jež v této knize co příklady připojeny jsou, nejen chutné jídlo ustrojiti, ale i také po čase samy takové předpisy sestaviti dovedou, při čemž však necht' povždy podrží v paměti, že základ dobré kuchyně jest jednoduchost, a proto ať se chrání toho bludného mínění, že jídlo bude tím chutnější, čím více věcí dohromady se spojí.

O tom se zajisté již mnohá hospodyňka přesvědčila, že kolikráte jídlo i dle nejlepšího předpisu upravované, přece se nezdařilo, poněvadž ještě i na mnohé jiné věci dbáti se mělo, které v knize nebyly poznamenány. Stálo tam k. p.: Vmíchá se do rosoliny smetanová pěna, a když ji tam vmíchala, bylo to zkažené, a to proto, poněvadž v knize nestálo, kdy se tam vmíchati má, slovem: že se mnoho předpokládalo. Vedle toho, jak se kterému jídlu dovede vyhověti, záleží i také na tom, jaké látky co do jakosti i množství se na ně upotřebily; k. p. do dortu dáti 10 vajec od starších slepic, nebo tentýž počet vztí od mladých slepiček, které mají poměrně mnohem menší vejce, — toť jest náramný rozdíl, na nějž již při vážení a měření vůbec bylo upozorněno.

Slyšela jsem kolikráte paničky na jídelní předpisy stěžovati, že prý nejsou správné, že v nich k. p. stálo: „Vezmou se dvě vařečky mouky a jistá váha másla na jíšku, kterážto se potom dá

do určité míry polívky a udělá z toho omáčka“ — když ji však uvařily, byla prý z toho kaše místo omáčky. — Dle takového předpisu, když vlastní úsudek se k tomu nepřibral, muselo se ovšem tak státi; neboť vařečky mohou býti velmi rozdílné a i jakost mouky zde rozhoduje, poněvadž vysušená mnohem více vydá, než právě semletá a ještě vlhká.

Dle toho snadno možná nahlédnouti, že v jídelních předpisech vždy určitý rozměr všeho dokonale stanoviti nelze, a že jest na omylu, kdo by jen na míru a váhu hlavní zřetel bráti chtěl, poněvadž při úpravě jídel vedle jakosti látek i chuť jednotlivých stravníků se má pokud možná pozorovati. To všecko do podrobná při každém jídle udati, jest přímo holou nemožností.

Velmi důtklivě radím každé dívce, která se chce učiti vařiti, aby sobě hned na počátku zvykala na přísný pořádek a zvláště na čistotu a spořivost při vaření. Potom, aby se naučila vypočítati vždy pravý čas kdy by které pokrmy na oheň stavěti měla, ani ne brzo, ani ne pozdě, aby všechny náležitě byly uvařeny; poněvadž by se jinak, zvláště při větší hostině snadno státi mohlo, že by některý pokrm buďto nedovařený nebo již převařený a vysušený na stůl podán byl.

Některé hospodyně libují sobě v rychlém vaření, ano i honosí se tím, což však nikterak schvalovati nelze. Nebo dal-li by se některý pokrm pozdě na oheň v tom mínění, že prudkým topením se dá zameškaný čas nahraditi, tu jest to hrubý omyl, poněvadž přemnohé pokrmy takového násilí nesnesou.

Taktéž bylo by pochybeno, kdyby s úpravou pokrmů přišlo brzo se začalo, tak že by dlouho před tím, než se mají nésti na stůl, byly již hotové. Takové nemají potom větší ceny než ohřívání jídla a také tak chutnají, poněvadž přehříváním jich kyslík ze vzduchu škodlivě na chuť jejich působí, mimo to i vrchem okorají! ano i jednotlivé části od sebe se oddělí, k. p. tuk vystoupí na omáčku a tato vypadá jako sražená.

V domácnosti se ovšem z ohledu ušetření paliva na to tak dbáti nemůže, aby žádné jídlo před časem nebylo dohotoveno; naopak kolikráte se některé jídlo k večeři upravuje hned v poledne, a potom dle poučení o zbytecích ohřeje. — Často se však stává, že zvláště u venkově, třeba o posvícení nebo podobné slavnosti, hned časně z rána napekcu a nachystají jídel všeho druhu a potom v poledne je dávají ohřívati. Že však takový ohřívání oběd není nikdy dobrý, a že tímto způsobem hosti uctívati, se pro hostiny nehodí, rozumí se samo sebou.

Pokud možná, jest alespoň přibližně v této knize udána doba, jak dlouho by se jednotlivé druhy pokrmů vařiti nebo péci měly;

ostatně pozorností a cvikem se snadno vyzkoumá, kdy ten neb onen pokrm jest právě dost uvařen neb upечen.

Každá domácnost má hleděti, aby všeliké potřeby pro kuchyň měla své vlastní a nemusila jich teprv vypůjčovati, čímž nejen na čase se mnoho ušetří, ale i vyhne tomu, že nikde neomrzí, ani žádných závazků na odslouženou na sebe neuvalí.

Než se začne vařiti, ať jsou všechny potřebné látky prve snešeny a potom teprv nechť s pokojnou rozvahou přistoupí se k dílu a pracuje tak, aby i při větších hostinách na okrášení jídel nějaká chvilka vybyla, poněvadž i nejlepší jídlo trátí na ceně, pakli i zevnějškem příjemně nevábí.

Každý i sebe sprostší pokrm musí býti tak uhleděn, aby neměl žádné cizí příchuti, kterouž obyčejně přijme z následujících příčin: buďto prudkým ohněm, promaštěným nádobím a vařečkami, ne dobře vyčištěnými ubrousky a pod. — nebo špatnými přísadami, jako jsou: žluklé mastnoty, palčivý ocet atd., nač v knize této všude na patřičném místě je upozorněno.

Kdyby se některé jídlo, k. p. zelenina, dusenina a pod., z nepozornosti připálilo, což vlastně by se nikdy státi nemělo, poněvadž takto velmi na chuti trátí: pak se nemá nikdy na ně vody přilévati, nebo snad jím zamíchati. S takového jídla se musí hned sejmouti poklička a zčerstva přesypati do jiné nádoby; nikdy však se nesmí seškrabati tam i také to, co přilnulo k nádobě. Je-li šáva na pokrmu, zvláště na zelenině, také chycena připáleninou, tu se sleje pryč, a z polívky a trochu žluté jíšky se udělá jiná šáva, v kteréž potom se zelenina dodělá. Ovšem pro hosta se takový pokrm nehodí, ale přece v domácnosti užití může.

Po čas vaření má také státi na plotně čistý hrnek s vřelou vodou, pokličkou přikrytý, aby se dle potřeby z ní na pokrmy mohlo přilévati. Do takovéto vody dává se i také trochu zeleniny, jako k hovězímu masu, povařiti, a potom z ní na pokrmy přilévá. Studená voda se většinou na přilévání nehodí, protože se po ní nejen var zarazí, ale i také někdy pokrm zkazí.

Myslím, že nebude od místa upozorniti zde zvláště mladší dívky na to, aby při vaření daly dobře pozor na oči, aby na zraku neutrpěly. Proto nechť jsou opatrný, aby žádná rozpálená mastnota jim do očí nestříkla; při otvírání trouby ať oči odvrátí a okamžik vyčkají, až největší horko vyjde a potom teprv ať pečení polévají; dále též, a to hlavně, ať jsou na to pozorný, aby nikdy s rozpálenými očima nechodily na právan, poněvadž nedbajíce toho, brzo by na sobě třeba nenahraditelnou škodu na zdraví poznaly.

Též zvláště poukazují ještě jednou na to, aby se dbalo největší čistoty, jak ve všem kuchyňském nádobí a uřadí, tak i ve

všech potřebách k vaření, aby se neosvědčilo pořekadlo, „že se při vaření přihlížeti nesmí“, poněvadž prý se snadno tak chuť na jídlo pokazí. Ruce ať jsou vždy velmi čisté, vlasy náležitě urovnané aby do pokrmů padnouti nemohly, nač zvláště začátečnice málo dbají, neboť se dostávají často do učení s účesem, který by se všude jinam spíše hodil, než ku plotně.

Hospodyně, co kuchařka, má povždy v mysli podržeti, jaké zásoby jsou v domě, a jak dlouho beze škody je lze zachovati, aby dle toho takřka skoro na celý týden, nebo alespoň na dva nebo tři dni pro kuchyň učinila rozvrh, co by každodenně vařiti měla.

Též musí při úpravě jídel sobě navynknouti, dělati vše dle jisté míry, aby každý do sytosti se mohl najisti a žádných značnějších zbytků nepozůstalo které obyčejně potom přijdou na zmar, ač koliv dbalá hospodyně i těch na všeliký užitečný způsob užití dovede, jak o tom ve zvláštní kapitole „o zbytecích“ obsírně pojednáno.

V skrovnějších poměrech zvláště radno, aby hospodyně, kdyby některého dne více za některou věc pro kuchyň bylo vydáno, opět budoucně to hleděla vyrovnati, poněvadž, kdyby zde udaných pokynů nedbala, snadno by se ji mohlo státi, že by za tři čtvrtě roku vydala tolik, čímž při moudré šetrnosti mohla by vystačiti na celý rok.

Je-li s domácností spojeno též hospodářství polní, pak zvláště hospodyně může prospěšně činnost svou rozvinouti. Tenkrát má hleděti z větší části odchováním domácích zvířat zaopatřiti maso pro dům; alespoň pak vi, že čeho požívá, bylo zdravé.

Taktéž i se všemi jinými domácími výrobky, byť by jich bylo sebe více, přece šetrně má býti nakládáno, a co jest nad potřebu, má býti vždy uvedeno buďto na peníze, nebo jiné v domácnosti potřebné věci za to koupeny. K. p. za prodané máslo vejce atd. může zaopatřiti do domu opět kávu, cukr, koření a jiné potřeby, aby se za všechno přímo hotové peníze vydávati nemusely. — Aby však takto domácnost prospívala, musí hospodyně, jak samo sebou se rozumí, důkladně se znáti v umění kuchařském, čímž sobě mnoho usnadní a výborně dovede těžiti z toho, nač jiná v tomto oboru neuvědomělá ani z daleka nepřipadne.

Nechť zvláště mladé dívky a hospodynky vůbec pobádá k činnosti a síli i ta myšlenka, že pracovitostí, šetrností a praktickým vzděláním svým mnozí nejen jmění a blahobyt svůj vlastní, ale také jmění, vzdělanost a tím i sílu celého národa.

Povede-li se však vychování ženského pohlaví tím směrem jako na mnoze až dosud, pak ovšem nedostoupíme nikdy žádoucí výše, byť by mužové sebe dále ve praktické vzdělanosti a průmy-

slu pokročili, když by i ženy jejich s nimi zároveň nesnažily se postupovati.

A tu především jest potřeba, aby kuchyň vybledla z těch neoprávněných předsudků, do nichž převrácené veřejné mínění ji zatlačilo, jako by to vůbec bylo nedůstojné a sprosté starati se o tajnosti její.

Dívky, jakož některé paničky samy pomáhají kuchyň tlačiti do těchto konců, poněvadž se všemožně o to přičinují, aby všeliké podezření nějaké bližší známosti s ní od sebe odvrátily. — Pak věru nelze se diviti tomu, když jedna již svéprávná a k tomu ještě bohatá nevěsta před svým snatkem pisatelce těchto řádků si stěžovala: „Můj Bože, já se mám vdávat, a neumím ani jednu omáčku učelat!“

Kuchyň právě má ve společnosti lidské velký úkol, aby totiž z ní vycházel zdar pro zdraví i život — a hospodyně zvláště od Boha za povolání přiděleno jest: býti prostřednicí této úlohy a za to, tuším, žádná vzdělaná paní nemusí se stydět.

Jest věru litovati, že v tak mnohých románech o vedení domácnosti a o všem, co do oboru toho sahá, takofka s pohrdáním činí se zmínka, a takto v mladých nezkušených dívkách nechť a odpor k budoucímu jejich nevyhnutelnému povolání vzbuzuje, což může býti pro celou jejich budoucnost velmi osudné. Víím z vlastní zkušenosti, jak záhubné následky takové nemístné poznámky u mladých děvčat mívají. Zvláště pak o kuchařství a vaření vyslovují se mnohé spisy přímo s opovržením, jako by tato práce byla snad vzdělané dívky nedůstojná a pro ni sprostá, kdežto přece jest to umění nejen krásné, ale i nanejvýš potřebné, o němž velmi pochvalně vyslovil se Henrion de Pansey, předseda pařížského kasačního soudu, později ministr spravedlnosti († 1812), ke třem nejznamenitějším učencům své doby: „Nikdy nebudu považovati vědy za dostatečně ctěny a zastoupeny, dokud v akademii věd respektům i kuchaře.“

Zde právě naskytá se mi vhodná příležitost upozorniti mladé dívky, jež by měli naději státí se jednou manželkami mužů ve veřejném postavení, aby neopominuly naučiti se vaření důkladně rozuměti, poněvadž umění toto již mnohým velmi platně prospělo. Že umění kuchařské má i také veliký vliv na rozličná vyjednávání, neušlo těm, kteřížto postavením svým jsou poukázáni rozličné zájmy zastupovati a projednávati. Jest všeobecně známo, že právě hostina jakousi páskou hosta a hostitele opřádá, a byla-li dobře upravena, že dovede hosty přes všechny překážky pro jisté zájmy získati. Jak často bývá osud národů při slavnostní hostině rozhodnut — dokazují dějiny

Vypravuje se, že pověstný francouzský ministr, kníže Talleyrand, vozil s sebou po všech cestách kuchařskou knihu „*Le cuisinier français*“, sepsanou od Ludvíka Eustacha Udea, osobního kuchaře krále Ludvíka XVI., kterou nazýval biblí jazyků, a právě touto knihou dobyt mnoho úspěchů, kteréž pak pozdější věk přičítá jeho diplomatickému umění.

Kuchařství jest umění krásné, a všechna účta hospodyní, která je ze základů zná a také, jak se říká, po „mistrovsku“ provozuje.

Pročež, milé dívky, učte se s chutí vaření a pamatujte často na slova jednoho německého poslance, jež pronesl na sněmu: „Co by z nás bylo, kdyby všechny dívky chtěly jen čísti Schillera a Göthe, a žádná nechtěla vzíti do ruky vařečky?!“



Oddělení druhé:

Č á s ť v ý k o n n á
(praktická).

Z oddělení předcházejícího laskavé čtenářky jistě seznaly, že kuchařství jest pole velmi rozsáhlé, a že třeba k tomu mnohých vědomostí, aby s prospěchem na něm pracovati se mohlo.

V oddělení tomto obsažena jsou navedení k upravování jednotlivých pokrmů, čili předpisy jídelní.

Předpisy tyto dělíme na dva druhy: na jídla domácí, jednoduchá — a na t. z. „vyšší kuchařství“, totiž vaření umělecky sestrojené.

K prvnějšímu čítáme jídla obyčejná, jež dílem láci a zároveň i jednoduchou úpravou se vyznamenávají — k druhým pak náleží pokrmy nákladnější a úpravnější, jak v kuchyních vrchnostenských ve velkých hostincích, nebo při zvláštních příležitostech v některých zámožných měšťanských domácnostech se připravují.

Avšak toto vyšší (umělecké) kuchařství nedbá častokráte při úpravě jídel hlavního účele, aby totiž pro zažívaci ústrojí v těle bylo průpravnou, nýbrž stará se poněvíc o to, jak by co možná chuti se lahodilo, a to častokráte i nedbáním všech pravidel zdravotních, jakož i pominutím pravidel šetrnosti.

Poněvadž při učení musíme vždy od lehkého k těžšímu a od jednoduchého k složitějšímu postupovati, proto i zde začíná se pokud možná předpisy s jednoduchou a lacinou úpravou a pak k složitějšímu a nákladnějšímu postupuje.

Dle toho pak i každá domácnost snadno sobě vybere ten způsob úpravy pokrmů, který uzná svým poměrům za nejpřiměřenější. Mimo to dostanou hospodyňky takto i lepší rozhled v umění kuchařském, a pak i také doufám, že se zavděčí m zvláště těm, které v tomto umění svou výživu a zaopatření hledati trní.

Všeobecná pravidla, jak by hospodyně po stránce chemické pokrmy upravovati měla, udána jsou v oddělení prvním, a mimo to i na počátku každé jednotlivé kapitoly oddělení druhého vysvě-

tluje se dle možnosti vše, nač při úpravě v dotčené právě kapitole obsažených pokrmů zvláště ještě hleděti třeba. Tento způsob uspořádání zdá se mi nejprospěšnější, poněvadž začátečnice přede vším musí se základním pravidlům vaření učiti, a teprv když je důkladně pochopily a budou jich dbalé, dovedou dle každého jim daného předpisu jídelního chutné jídlo ustrojiti. Výslovně však podotýkám ještě jednou, že zde jen dle možnosti všechno se vysvětluje, poněvadž celý obor kuchařského umění až do nejmenších podrobností a odstínů vysvětlovati a popisovati, není ani možná; vždy zbude toho ještě dosti, co vlastnímu důvtipu a pozorování ponechat se musí. Kdyby vůbec bylo lze v kuchařství všechno popsati, pak by to nebylo uměním, nýbrž jen obyčejnou prací, k nížto ani zvláštní dovednosti a vtipu není zapotřebí, a přestalo by býti pravdivým pořekadlo, že kuchaři a básníci se rodí. V kuchařství právě nejvíce osvědčuje se pravdivost latinského pořekadla: „Když dva dělají totéž — není to totéž.“

Látku k jídelním předpisům sebrala jsem na rozličný způsob: dílem z vlastní, více jak třicetileté praktické zkušenosti, dílem i také prohlížením mnoha knih o kuchařství jednajících.

Při tom však brzo jsem se přesvědčila, že mnohé z nich starají se ponejvíce jen o tak zvanou lepší kuchyň, a zapomíná se v nich zcela na potřeby skrovné domácnosti, jakož i na churavé, slabé, nemocné a nebo z nemoci se pozdravující. A přece i na tyto má býti v podobných knihách pamatováno, aby hospodyně nejen při nějakou hostinou a slavnosti, ale i také v obyčejné dny a při příjmech obmezených, zvláště pak v smutných případech nemoci mohly se s knihou poraditi, jak mají churavým, věkem sešlým, jakož i nemocným pokrmy voliti a upravovati. Z vlastního přesvědčení vím, že se pokrmy pro nemocné velmi často nanejdou chybně upravují, tak že se pro ně naprosto nehodí.

Páni lékaři sice poradí hospodyňkám, co by nemocnému měly neb směly vařiti, a zajisté každá vzdělaná paní dle této rady také se řídí, ale vzdor tomu mívají přece často s hospodyňkami nedorozumění; neboť dosti často se stává, že shledají nemocného v mnohem horším stavu než byl při návštěvě předešlé, a přece hospodyňka tvrdí, že zcela dle rady pana doktora se zachovala, — Kde tedy bylo pochybeno?

Hlavně a jedině v úpravě pokrmů; neboť tentýž pokrm může se státi rozdílnou úpravou nemocnému buď prospěšným, nebo i také nanejvýš škodlivým. Strava pro nemocné má se upravovati vůbec dle jiných pravidel než pro zdravé. Tak k. p. jsou některé nemoci, kde by rosolina z masa mohla býti nejen dobrou potravou, ale i také výborným lékem; kdyby se však upravovala dle návodů v kuchařských knihách obsažených, tu hodí se sice dobře pro ho-

stíny a nebo pro zdravé, ale nemocnému by více uškodila než prospěla.

Proto vytkla jsem sobě za účel udati i také pravidla, jak by se pro churavé a nemocné vařiti mělo. čímž doufám, že se za vděčím nejen hospodyňkám, ale hlavně i pánům lékařům, poněvadž rejedno do nekonečna se protahující uzdravení jest často jen následek pochybené úpravy pokrmů.

Nahlédneme-li do spisů některých starých kuchařů, shledáme, že většina z nich znala skoro tak dobře zdravotvědu jako lékaři, což jest zcela v pořádku, neboť kuchař může denně tělo slliti a občerstvovati tak dobře, jako pomalu je hubiti a otravovati. Kdo spočítá všechny nemoci, které nepřiměřenou volbou jídel vznikají, jako, jsou: nezdravá tloušťka vodnatelnost, dna, chudokrevnost, mrtvice souchotiny a mnoho jiných; a co pak jest rozličných nemocí žaludečních, jmenovitě katarhů, které velkou většinou mají svůj vznik v kuchyni nepřiměřenou úpravou jídel! Žaludek bře takto denně zkázu na zdraví a přece jest to nejdůležitější úd, který, chceme-li si zdraví zachovati anebo ztraceného opět nabyti, nesmí býti jen tak ledabylo odbýván, o čemž, poněvadž jest to velmi důležité, ještě zevrubněji při sestavování jídelních listků pojednám.

Novomodní kuchařství hemží se více méně rozličnými zdraví škodlivými přídávky a postrádá většinou základu pravé jemné kuchyně — totiž jednoduchosti, ale stalo se nyní skoro vesměs modou, a ačkoliv moda od jakživa nazývá se tyrankou, přece každý bez odporu ji poslouchá. Svět chce vůbec býti živ po modě, třeba by po sobě táhla hejno neblahých následků; a proto nelze se také diviti, že i hospodyně chce při zvláštních příležitostech moderní úpravou jídel vyniknouti, a tudíž shání se po knize, která novomodnímu směru nadržuje.

Ani já jsem se tedy nemohla svou knihou postaviti zcela nai proti modě, aby nebyla snad považována za zpátečnictví, ale přece dovolím si, kde toho potřebu uznám, na rozličné nepřístojnost-upozorniti. Ovšem při každém, po stránce zdravotní chybném předpise jídelním nemůže se to státi, poněvadž by tím kniha velmi vzrostla, ale vtipná a přemýšlivá hospodyně zajisté dle sem tam udaných pokynů dovede se v tom vyznati, a co škodlivého nalezne, to jistě z každodenního pořádku vypustí a jen při zvláštních příležitostech „pro okázalost“ upotřebí.

Vím, že jsem při sepisování tohoto díla často meze kuchařs é knihy překročila; myslím však že tím systému nikterak ublíženo není, jelikož píši pro začátečnice jak ve vaření, tak i v domácím hospodaření, jež tak úzce souvisí, že se ani od sebe oddělití ne-mechají.

Řádné hospodaření, t. j. řádné vedení domácnosti není tak snadné; neboť jest to umění, kterého teprve dlouholetým cvikem a zkušeností nabýváme. Jsou příklady, že mnohá paní dovede vše v domě držeti v největším pořádku, že všem ženským pracím dobře rozumí a i vaření zná, ale domácnost řádně vésti přece neumí. Mnohá mladá hospodyňka hledí nápodobiti, co pryč zde i onde viděla a shledala býti pěkným, ano i „nobl“. Ale málo která přemýšlí o tom hlouběji, kterak to asi v takové domácnosti, již sobě za vzor obrala, dopadne anebo konečně již dopadlo. Ano, ty konce! ty bývají často osudné! Buďto dluhy, anebo k stáru trpké strádání. Od mnohých takových pak možno slychati: „Já míti dříve ten rozum, který mám nyní, mohla jsem v tom býti lépe, ale nyní již jest všemu konec, již to nenahradím.“ — O tomto předmětu dala by se napsati celá kniha, ale musela by vypadati trochu jinak, než jak obyčejně ty návody k vedení domácnosti bývají, totiž: čištění a zavěšování záclon, čištění nábytku, koberců, zařizování pokojů a salonů atd. a podobně. — Tohle přece nepatří podstatně a hlavně k správnému vedení domácnosti!

Proto doufám, že mnohá zde uvedená a z vlastního názoru, jakož i z praktické zkušenosti čerpaná pokynutí nejsou od místa, a že našemu národu v mnohém ohledu zdar přinéstí mohou, zvláště budou-li se naše mladé hospodyňky spravovati zásadou, že vždy lépe pochodí, řídí-li se cizími zkušenostmi, než-li učí-li se vlastní škodou.

I starší hospodyňky najdou zde, jak doufám, mnohé zrnko, které nebude k zahoeení; neboť není člověk nikdy dosti moudrým, aby se domnívati mohl, že již ničemu učiti se nepotřebuje; naopak, každý pokroku milovný musí doznati, že učení se končí teprv na prahu hrobu. Proto ještě jednou varuji důtklivě před tím bludným domněním, jakoby předcházející poučná část, jakož i pojednání na začátku jednotlivých kapitol mohla se nechat nepovšimnuta. *)

Úprava pokrmů má se konati tak, aby nejen snad pouhé chuti lahodily, ale hlavně aby tělo dostatečně živily, aby se jimi všechny, tělesnou i duševní práci v těle spotřebované látky a síly náležitě nahrazovaly, aby přešly zcela do krve, z nížto celé tělo se živí. Toť hlavní a přední účel vaření; všecko ostatní, jako koření a zevnější úprava jídla — jsou věci vedlejší, a k tomu nepostačují nikterak jen pouhé předpisy jídelní; neboť kdyby posta-

*) Že na to tak ualehám, má svůj důvod v tom, poněvadž z vlastní zkušenosti vím, že mladé dívky, jakmile dostanou podobnou knihu do rukou, nechají všeliké poučování a i z pravidla předmluvu stranou, a hned prohlížejí jen polívky, omáčky, nákypy atd., o ostatním pak myslí, že na tom nezáleží.

čovaly nikdy bych se byla neodhodlala a neodvážila na sepsání této kuchařské školy, abych takto veliký již počet kuchařských knih ještě o jednu rozmnožila. o nichž jedna paní velmi případně se vyjádřila takto: „Slovníků v tomto oboru máme již dost, ale nám chybí kuchařská grammatika (mluvnice)“. To jest jinými slovy: předpisů jídelních máme již na tisíce, ale nám chybí kniha, která by počátkům vaření důkladně učila, každý jednotlivý výkon v kuchyni postupně vyložila a vysvětlila a tím i také více duševní činnosti do kuchyně zavedla.

Pouhé předpisy budi samy o sobě velmi málo chuti k dalšímu přemýšlení, a to je právě příčinou, že tak mnohá hospodyňka nerozumí výkonům každodenně v kuchyni se opakujícím a jen zděděného zvyku se drží.

Proto nejednalo se mi ani tak o obyčejnou kuchařskou knihu jako spíše o to, abych zvláště dospívajícím dívkám podala důkladné navedení k samostatnému vycvičení se ve vaření a zároveň abych položila jakýsi základ, dle něhož by hospodyňky každé podobné knize snadno porozuměly a v ní se vyznaly. Jsou zde ovšem popsány i některé věci, jež mnohá dívka nebo hospodyňka třeba nikdy potřebovat nebude, ale myslím, že jí to nebude na škodu, naučí-li se je alespoň znáti a jim rozuměti, a konečně neví žádná, do jakých okolností časem přijde, nebude-li jí to právě vhod.

Přiznávám se, že jest to práce velmi obtížná a nesnadná, předvésti takto celý systém vaření a upozorniti na všecko, čeho při tom dbáti třeba, a takto nastávajícím kuchařkám již napřed na všecky otázky, proč to, neb ono tak a ne jinak konati se má, dle možnosti odpověditi.

Práce tato byla pro mne obtížnou také proto, že jsem v žádné literatuře podobné sestaveného díla kuchařského nenašla a tudíž jsouc bez vzoru, musela se bráti vlastní cestou. Řídíc se při tom v čele této knihy vytknutým heslem: „Špatným učitelem, kdo u svých žáků mnoho vědomostí předpokládá“ — nemohlo toto dílo, ačkoliv jsem co nejvíce dbala stručnosti, býti objemem malé, poněvadž jsem nechtěla nic jenom napovědět, aniž bych toho také nedopověděla; a proto doufám, že laskavé čtenářky mi přisvědí, když se přiznám že jsem na sepsání tohoto díla, mnoholetou pilnou práci a neúmornou trpělivost vynaložila.

Přála bych si jen, aby umění kuchařské bylo ve všech domácnostech náležitě oceněno, a aby dívky s toutéž pilností a trpělivostí k naučení se jemu přikročily, s jakou já jsem se přičinila je popsat a vysvětliti.

IX.

Rozličné přípravy a přídavky na úpravu jídel.

Prve než k vlastnímu vaření přikročíme, vidí se mi, předeslati ještě poučení o rozličných přípravách a přídavcích k úpravě pokrmů potřebných, jako jsou: rozličné kořenné míšeninky, barvy, másla, sekaniny atd.

Rozumí se samo sebou, že udaný zde rozměr může se buď zmenšiti, nebo zvětšiti. K. p. bylo-li by některé věci potřeba jen polovice nebo čtvrtý díl, vezme se ode všech v předpisu jmenovaných věci jen polovice nebo čtvrtý díl, což vůbec o předpisech jídelních platí. Ostatně bude o předmětu tomto pojednáno ještě ve zvláštní kapitole.

Míšeninky z koření.

Kde se více vaří, jest dobře míti do zásoby tlučeného koření buď samotného nebo i míchaného. Takto mimo pohodlí s tím spojené ušetří se nejen na čase, ale i koření se tak nerozplývá; též i ta výhoda při tom, že tak často nezní nepříjemně tlukot hmoždíře, jakož i že se pak po každém tlučení zvlášť nemusí čistiti.

V novější době prodává se též rozličné smíšené koření, sestávající ze zeleninek, ovoce a koření, jehož v mnohých domácnostech, kde se více vaří, jakož i v hotelích, restauracích a p. s prospěchem se užívá. Míšeninky tyto, jsou-li v přiměřeném poměru smíchané a nesfalšované, poskytují i tu výhodu, že se jimi v posledním ještě okamžení může cmátka nebo pod. pokrm dle chuti opravit, což při obyčejném koření často se nedařívá.

Každé koření musí se prve na velmi jemno utlouci; všeliké zeleninky, jakož i houby, citronová kůra nechají se před tlučením ve vlhde troubě na papíře opatrně uschnouti, aby skřehly, ale vůni a barvu neztratily; pepř kajenský tluče se s trochem soli, a pa-

prika opět s kouskem suché žemlové kůrky, sice jinak se by při tlučení jen placitila.

Když pak je koření utlučené, prosáté a dle předpisu dobře smíchané, aby bylo stejně rozděleno, dá se pak do malých skleněných láhviček, dobře zátkaon zandá, nejlépe skleněnou k zašroubování, aby nevyčpělo, a na vrch na láhvičku přilepi se kousek papíru, na nějž vnitřní obsah její se poznamená.

Tak může býti k. p. v jedné láhvičce trochu květu samotného; v druhé opět něco květu, zázvoru a trošinku šafránu; v třetí třeba zase květ, zázvor a trochu pepře; ve čtvrté trochu sušených hřebků, květu a zázvoru.

Takovými míšeninkami koření se obvykle polívky dle předpisu. Prve však, než se jakákoliv kořená míšeninka do polívky přidá, musí se dříve s malou troškou polívky rozetřítí.

Pro potřebu každodenní jest lépe, polívku okořeniti jen trochem sekané zelené petržele, nebo pažitky (šnitlíku) — některou, k. p. bramborovou. i trochem drobně sekané, celerové nati. — Pro nemocné nedává se nic, ani zelenina, ani koření.

Omačky koření se opět následujícími míšeninkami, jako jsou:

Marjánková: trošku sladké marjáanky, květu a zázvoru; dává se k zadělávanému skopovému masu.

Demuťová (Thymian): trošku demutě, citronové kůry, několik pepřů, pár nových koření, trošku zázvoru; tato hodí se k masu na kyselo dušenému.

Dá-li se k právě jmenované míšenince šalvěj místo demutě, slove pak šalvějová a hodí se dobře k masu skopovému, dušenému do hněda.

Nebo: skofice, zázvoru, nového koření, od každého trochu — někdy přidá se i trochu hřebíčku. Tato míšeninka prodává se obvykle pod názvem „Mixed spice“.

Když jest v některé knize kucharské jen předepsáno, že se přidá koření — nebo že se dusí maso se zeleninou a kořením, rozumí se tím obvykle míšenina z trochů nového koření, pepře a hřebíčku. Někdy přidává se toto koření i také v celosti k masu.

Takového koření užívá se obvykle v domácnostech měšťanských a i jiných.

V domácnostech pak panských a velkých hostincích přichází na stůl i koření silně zarážející, jakého se užívá v anglické kuchyni. V obchodech s lahůdkami nabízejí se rozličné druhy takovýchto silných kořených míšenin, jež v krásném obalu a pod

zvučným jménem k nám zvláště z Anglieka pod jménem indické kořenné míšeninky (protože je angličti důstojníci přinesli z Indie) do obchodu se zavádějí. Obvykle však bývá takovéto zboží falšováno a neobsahuje těch částek, jež by tam býti měly, a cena jeho daleko přemrštěna naproti tomu, zače skutečně stojí. Poněvadž jsou velmi jemně utlučené, proto jen pomocí dobrého drobnohledu možno se přesvědčiti, jsou-li pravé nebo falšované.

Míšeninky takové jest vždy lépe udělati sobě doma; nejen že přijdou mnohem levnější, ale jest spolu u nich též jisto, že nejsou falšované.

Nejobyčejnější jsou :

Curry Powder (Körri): Utluče se: bílého pepře, římského kmínu, kardamom a zázvoru, od každého 17½ g; dále 52 g kurkumy, 52 g koriandru, 4½ g kajenského pepře, k tomu pak ještě dle libosti přidává se též trošinku semena z piskavice (*Trigonella foenum graecum*) pro jeho zvláštní vůni. Toť jest sestavení, jak se obvykle v obchodech lahůdkářských prodává.

Dobrá jest také tato směs: zázvor, kmín, bílý pepř, každého 8 g — koriandr a kurkuma, každého 15 g — kardamom 6 g a španělského pepře 2 g. Tato míšenina dodává všem mdlým pokrmům pikantní příchuti, ale přidává se jen v malých dávkách.

Nesmíme však mysliti, že tatáž míšenina koření hodí se stejně jak na telecí maso kufata, tak i na ryby, nýbrž musí se vždy nejen druhu masa, ale i chuti stravníků, jak kdo rád, přizpůsobiti. Tak k p. na kufata hodí se koriandr, kurkuma, kmín, zázvor a kajenský pepř; dle toho tedy dlužno se řídit.

Quatre spices — *herbes seches en poudre*: Hřebíčku, muškátového ořechu, každého 35 g — mimo to bílého pepře, kajenského pepře, květu, zeleného bobkového listí, bazaličky, demutě, od každého 17 g — velmi jemně se utluče a proseje. Pro ty, kdož ostré pepřové koření neradi, může se dáti kajenského pepře méně, i polovic. Této míšeninky užívá se ve velmi malých dávkách.

Soup herb Powder: Zelené petržele, satureje, marjáanky, citronové kůry, bazaličky, od každé 17 g zvolna se usuší, utluče a proseje. Po tom přidá se k tomu jeden díl, totiž 17 g svrchu udaného körri a dobře smíchá. Tato též velmi silná míšeninka přimíchává se opatrně jen v malých dávkách.

Ostatně nechť se těchto míšeninek používá v Anglicku, kde panuje vlhké přímořské podnebí a proto i také mnoho silných nápojů se pije; pro nás pak se takové koření nehodí a jest zdraví přímo škodlivé. Po požití silně okouřených pokrmů pocítíme v prvním okamžiku jakési příjemné vzpružení a zdá se nám, jako bychom se byli posilnili, ale délkou času a při častém požívání jich přichází třesení útl, rozdrážděnost a konečně oslabení čiv. Mnozí pochvalují si toto koření, že prý zahřívá, ale nepozorují při tom

zahřátí zároveň klepání srdce, rychlejší tepání žil a jiné a jiné podezřelé příznaky, které přivádějí znenáhla sice, ale jisté zeslabení celého ústrojí. Také jsou příklady, že kdo takového silného koření užívali nemírně, zemřeli na rakovinu žaludku.

Proto pamatujeme sobě vždy, že vše, co země plodí a rodí k naší obživě, skýtá se nám ve tvaru zcela nevinném a neškodném, a kdo pečlivě jest svého zdraví, hleďž těchto darů Božích požívatí beze změny, totiž beze všech škodlivých přísad zhoubného a ostrého koření.

Kořený výtažek (extrakt). V novějším čase upravují se výtažky z koření, tak zvané tekuté koření. Koření se totiž utluče nebo některé i jemně useká a nechá pak ve vodě a líhu (obého stejným dílem) asi 12-14 dní vymáčet, potom procedí a v dobře zandaných láhvičkách uloží. Dle potřeby pak přikape se trochu tohoto výtažku do hotové již omáčky atd.

Mimo to připravuje se i také velmi silný výtažek s octem a používá pak co přídavku k masu do hněda zadělanému, jenž dodává omáčkám velmi pikantní příchuti.

Asi z kopy vlašských ořechů opařená a oloupaná jádra, 15 g květu, 15 g hřebíčku, česneku a zázvoru, 30 g hořčičného zrní, 4 g pepře, 2 lžice soli, 6 bobkových listů a oloupaný kořen křenu, vše srovná se štídatě do nádoby, poleje litrem vařícího octa, a když to vychladlo, pevně pováže.

Za 14 dní se ocet sleje a opět jiný litr vařícího octa tam naleje, nechá pak tři neděle stát a potom opět sleje. Poprvé i po druhé slitý ocet musí se po každé hned rozdělit do láhviček, dobře zandati a uložit.

Podobné výtažky se i v obchodech prodávají, jimiž pak lze práci v kuchyni sobě usnadnit. Máme-li po ruce míru v podobě skleněného, stupnicí opatřeného cylindru (jak při měření popsán jest), můžeme i při prvním upotřebení těchto výtažků s jistotou pracovat, poněvadž na vinětku jest již tištěno, mnoho-li jich do čeho se má dáti.

Kořená sůl (Sel epice) potřebuje se v lepších kuchyních ku koření všelikých jemných jídel. Obsahuje k. p. tyto části: Demutě, bobkového listí, satureje, muškatu (ořechu) hřebíčku, květu — od každého 10 g; potom 15 g bílého pepře, 5 g rozmariny a 5 g marjánky. Vše se utluče, jemně proseje a do láhvičky dobře zandané uloží. — Potom se dle potřeby na 30 g tohoto koření dá $\frac{1}{2}$ kg dřívě dobře usušené a na jemno utlučené soli, dobře spolu smíchá a pak co kořená sůl potřebuje.

V obchodech prodávají též kořenou sůl pro každou potřebu v kuchyni (po $\frac{1}{2}$ kg v balíčku nebo krabici), a sice: k pečení, rybám, omáčkám, zeleninám, a třeba jen při koupí udatí, k čemu ji

potřebujeme. Soli této přimícháno jest dle návodu odborníků rozličné smíchané koření v patřičné dávce, tak že jen dotyčný pokrm se jí dostatečně osolí a je hotovo.

Také prodává se takováto sůl jen se samotným pepřem nebo paprikou, a potřebuje pak k takovým pokrmům, k nimžto jen soli, pepře nebo papriky třeba.

I k okurkám, fasilům, a p. nakládaným zeleninám dostati lze takovouto sůl, jižto přidá se na 1 litr octa 20 g, kterýžto pak buď horký nebo studený může se na zeleninu nalíti. — Totéž platí i o okurkách nakládaných do vody; vždy jest však dobře k vodě něco octa přidati — okurky jsou pak mnohem lepší a trvanlivější.

Soli tyto vyznačují se tím, že upotřebením jich lze v pokrmech docíliti jak stejnoměrného rozvedení kořenné vůně, tak i příjemné, vždy stejné chuti. Z toho patrné, že se jimi při úpravě jídel nejen pohodlně, ale i s největší přesností pracovati může. Pokaždé jest dobře, nechá-li se kořenná sůl s pokrmem povařiti, a ne snad až teprv hotové jídlo soliti. Nejlépe se to činí, když se prve s troškou vody rozpustí a potom do pokrmů přidá.

Podobně upravuje se sůls houbami co koření: čerstvé hříbky se pokrájejí na lístky a zváží, natež přidá se k nim polovic tolik (dle váhy) jemně utřené soli, promíchá, dá do sklenic jako jsou na zaváření ovoce, utlačí, pak pováží papírem pergamenovým a do chladna uloží. Když pak chceme upravit houbovou polívku nebo omáčku, vezme se z toho tolik, co by stačilo na osolení a vaří. Takto chutná pokrm, jako by byl s čerstvými houbami, což zvláště času zimního je příjemné.

Mimo svrchu uvedené směsinky kořenné užívá se v kuchyni i rozličných bylinek pro zlepšení chuti co přídavku k polívkám, omáčkám, sekaninám atd.

Bylinky tyto musí býti vždy dobře přebrané, vyprané a vysáklé — houby dobře prohlédnuté, aby nebyly červivé. Je-li předeepsáno, že se takovéto bylinky nebo zeleninky mají dusiti, musí se to státi velmi opatrně, aby ani nesežloutly, ani nestvrdly, nýbrž jenom pěkně změkly.

Nejčastěji užívané jsou:

Bylinky do polívek a omáček.

Kořená kytička (Bouquet garni). Níže jmenované zeleninky sváží se čistou nitkou v kytičku a buď do polívky nebo do ně-

kteřé omáčky zavěsí, načež po uvaření se opět vyndají; musí se však kytička pevně svázati, aby se při vaření listky z ní do jídla neoddělily.

Do slabé polívky dává se pro zlepšení chuti obyčejně jen kytička zelené petržele.

Do omáček, k. p. k duseným játrám, sváže se do kytičky: zelená petržel, bobkový list, trochu demutě. Právý rozměr na takovouto kytičku jest: 2 g demutě, 2 g bobkového listu a 30 g zelené petržele.

Vaří-li se jídla více, dají se do něho i třeba dvě takovéto kytičky; vaří-li se však jen málo, postačí i jen půl kytičky, nebo ještě méně, dle toho, jak je potřeba.

Jemné bylinky (Fines herbes). Šalotek, zelené petržele a šampionů (místo těchto mohou býti v domácnosti i dobré čerstvé hrášky) useká se od každého zvlášť stejný díl na drobno. Zatím dá se na kastrolek kousek velmi dobrého másla, v němž pak nejprve usekané šalotky se nechají zvolninka do měkka zapěníti. Když se tak stalo, teprv se přidají usekané houby a petržel, a ještě asi 5 minut zvolna duší, a potom teprv dle předpisu upotřebí.

Ve velkých kuchyních, kde se více a dobře vaří, bývá někdy hojnost odpadků, k. p. slupek ze šampionů, které se najednou nepotřebují. Aby se uchovaly k další potřebě, usekají se na drobno, vymačkají v čistém plátně ze šťávy, načež se každé $\frac{1}{2}$ k takovýchto odpadků (teprv po vymačkání vážených) přidá se k nim 250 g sekaných šalotek a trochu zelené sekané petržele (oboje také prv omyté a vymačkané z vody). Nyní se to spolu na kastrolu 5 minut v novém máse duší, při čemž se musí stále míchat. Potom se to nechá vystydnouti, a studené pak naplní do malých skleniček a vaří hodinu v páře, pak uloží a potřebuje jako svrchu popsané čerstvé bylinky.

Kde se velmi dobře vaří, přidávají také ještě lanýže, ale většinou jen slupky z nich, jež při loupání odpadly, ale nejsilnější chuť z celé houby mají.

Bylinky k studeným omáčkám (Vert de ravigote): Esdragonu, třebule zahradní (kerblíku), bedrníku, ode všeho stejným dílem, mimo to trochu bílé cibule, ředichy, zelené petržele, velmi čistě se přeběře a omyje, pak slabou čtvrt hodinu v mnoho vodě spařuje, potom vyleje na cedník, studenou vodou propělschne, pak dobře vymačká a velmi jemně useká, na to až do času potřeby na chladném místě přikryté uloží. Nemá-li některá z těchto zelenin po ruca, vynechá se.

Bylinky co přídavky k salátům (Fourniture): Ředicha, bedrník, esdragon, zelená petržel, pažitka (šnitlík), mladá zelená cibul-

ka a šalotky (co není, může se vynechat), všeho stejným dílem, každé zvlášť jemně se useká, pak smíchá, a přidává k hlávkovému salátu.

Někde přidávají jen samotnou pažitku nebo esdragon; někde opět přimíchávají něco krájeného zeleného kopru, dle toho, jak komu je po chuti, nebo i k obyč. Také přidává se k hlávkovému salátu trochu boraku (brunáku — borago), že má chuť jako okurky. Mně však zdá se, že je nejlepší salát hlávkový, upraví-li se co nej-jednodušeji, poněvadž všeliké přídatky z bylinek jsou na újmu jeho zvláštní a občerstvující chuti.

Bylinky na maso pečené v papíru (*Fines herbes pour les papillotes*): Vezme se lanýžů, žampionů, šalotek, od každých 2 lžíce, potom 1 lžíce zelené petržele — vše zvlášť a na drobno usekané — a dusí pak s trochem oleje (asi 4 lžíce) na tentýž způsob, jak při jemných bylinkách je předepsáno. Není-li velmi dobrý olej — lepší jest dobré máslo. Potom se přidá k tomu asi na špičku nože mšičeniny kofenné „quatre épices“ a dobře pokličkou ukryté velmi zvolna dusí, až se šťáva ztratí. Na to se k tomu přimíchají asi 3 lžíce sekaniny z drůbeže a kousek slitinky (glace) a dobře vše spolu smíchá a dle předpisu potřebuje. Také moh. se v domácnosti na papilotky potřebovati svrchu udané jemné bylinky (*fines herbes*).

Na drůbež pečenou na rožni v papíru dělá se v panských kuchyních mišenina dusená (*un Mirepoix*) takto: cibule, mrkve, petržele, celeru i šalotek, od každého kousek, dle toho jak je velká drůbež, pokrájí se na tenké lístky, ale aby toho nebylo mnoho; mimo to přidá se celý nebo jen půl bobkového listu, pár pepřů a hřebíčků, kousek syrové, libové šunky a též tolik bílé slaniny, oboje na malinké kostičky pokrájené, a zvolna na kousku másla do zlatova usmaží, načež se tutto míchaninou drůbež všude poklade a pak do papíru olejem pomaštěného zabalí, nití křížem pováže a peče.

O barvách.

V které kuchyni poněkud nákladněji se vaří, nelze bez barev se obejít. Slouží k barvení omáček, polev na dorty, některých moučných jídel, pak krémů a zvláště při rosolinách dokáže umělý kuchař trochem košenily, špenátu a šafránu takofka divy. Poněvadž však, co se v kuchyni upravuje, má sloužiti k jídlu, rozumí se samo sebou, že jen barev zdravý zcela neškodných užívati se smí.

Všecky barvy, které v studené vodě se nerozpouštějí, jsou pro kuchyň předem již podezřelé, poněvadž i pocházejí z říše nerostů, a tudíž jakožto minerální třeba olovo, měď, rtuť obsahovati mohou.

Takovýchto škodlivých barev nemělo by se ani při výrobě papíru, jenž má sloužiti na zabalování pokrmů, užívati.

Ve volbě barev pro kuchyň nikdy opatrnosti nezbyvá, a žádné takové nemělo by se tam potřebovati, o níž není zjištěno, že je zdraví zcela neškodná.

V Rakousku dovoleno jest užívati pro kuchyň následujících barev: Červec americký (Cochenille), karmin, šťáva alķermesová, šafrán, světlíce (Saffor), červený sliz, kurkuma, fialky, charpa (chřpa) a chřestová (šparglová) šťáva, místo kteréž v domácnosti zhusta se běže i špenát.

Obvyčejně potřebuje se v kuchyni na barvu červenou šťáva alķermesová, na zelenou špenát, na žlutou šafrán, na modrou šťáva z fialek, na hnědou několik kapek silné černé kávy, nebo na slabém teple velmi zvolna rozhrátá čokoláda.

Těmito barvami v domácnosti vždy možno se obejít; proto barvy snad hotové kupovati není radno, poněvadž zkušeností dokázáno, že při zhotovování jich nedosti svědomitě bylo na to hleděno, které jsou zdraví škodlivé a které ne. Dle toho jest i třeba velké opatrnosti při koupi barvených a všelijak okrášlených cukrovinek, o čemž zevrubněji je pojednáno v kapitole o dortech.

Barvy červené:

Pod jménem barvy alķermesové prodává se v lékárnách barvivo, a jest dvojího druhu: jedno vyrábí se z ovoce byliny *Physalis Alkekengi*, a barví se jím cukrovinky atd. — druhé barvivo téhož jména, tak zvaná zrnka alķermesová nebo kermesová, jsou z červce dubového sebrané a na slunci sušené mšice (*Coccus illicie*), u nás krev svatojanská zvané (poněvadž se o sv. Janě hmyz tento sbírá), a přicházejí do obchodu z jižní Francie a Španělska. Vypadají zcela jako malé, hnědočervené jahůdky, jež rozetřené dávají krásně červený prášek jako košenila, ale slabší barvy, a slouží jako neškodné barvivo na rosoly, rosolky, cukrovinky atd. Dostane se rozpouštěné v lékárnách a v obchodech materialních; na obarvení obvyčejně větší mísy rosoliny třeba asi čajová lžička tohoto barviva. —

Svrchu udaná barviva nesmí se zaměnití se šťávou kermesovou, kterážto často za šťávu alķermesovou se považuje a vydává. Tato vytlačuje se z jahůdek (malvic) byliny líčidlo (*Phytolacca decandra*), kterážto pochází ze Severní Ameriky a jinak také „Amerikánský lísek“ se jmenuje. Rostlina tato i u nás se pěstuje, s nížto na počátku října sbírají se jahůdky, když dosáhly barvy lesklé do černa nafialovělé a potřebují pak co barvivo, zvláště ve Francii na barvení vína a cukrovinek.

Za tou příčinou se dobře odebírají, štipičky otrhávají, a ne

chají pak na porcelánové míse buď do druhého dne, anebo i hned se rozmačkají, a šťáva z nich vytlačí skrz čisté plátno, a nechá ustáti v úzké nádobě. Potom se procedí skrz ubrousek, šťáva pak zvaží a dá na velmi čistý kastrolek (v kuchyních mají na to kovový, dobře vycínovaný kastrol, protože z takového je barva jasnější). Na to přidá se k ní cukru rozsekaného o něco více než co šťáva vážila (k. p. na 1 kilo šťávy dá se 1 kilo a 140 g cukru). Tak se to nechá stát až se cukr rozpustil, potom se tím dobře zamíchá a nechá pak přejít několik varů, při čemž se pěna sbírá. Na to se vezme s ohně, a když prochládla, naplní se jí malé, velmi čisté, suché a prve vysušené láhvičky ne zcela do vrchu. Druhého dne teprv se novými zátkami pevně zandají, zapečetí a do studena uloží.

Cukru dává se proto více, aby se šťáva nemusela přes příliš dlouho vafiti, což by bylo na ujmu její pěkné barvě. Kdo by však chtěl cukru šetřiti a dal ho jen polovičku, musí za to šťávu nechat na polovici vyvafiti, čímž ovšem ztratí mnoho na své jasné barvě a padá pak do hněda. Šťáva s málo cukrem a málo povařená se zkazí.

Několika kapkami této šťávy lze pěkně na červeno (do růžova) zbarviti každé jídlo, obsahující v sobě kyselinu. Potřebuje-li se však na obarvení cukru, nebo vůbec věcí takových, jež nemají kyseliny, musí se k ní přidati prve několik kapek citronové šťávy, jinak by barva padala do modra.

Má-li se touto šťávou rosol obarviti, nesmí se jí dáti mnoho, protože by pak špatně rosoleoval. Když se k němu barva přidává, musí být pokaždé prochládlý (jen vlažný, ne vřelý) protože by se jinak s barvou nespojil, tato plovla pak v krupkách, a rosol byl by zkažen.

Barvy této musí se užívati velmi opatrně, protože obsahuje tuze mnoho ostrosti a působí průjem a dávení.

Též barví dobře na červeno šťáva z červené řepy (na kyselé rosoly); na kompoty pak brává se také šťáva z bezinek, která jim dodává zvláště krásné, nachové (pupurové) barvy. Bezinky otrhají se se štopek, polejí tolikem vody, co by nad ně nevystoupila, čtvrt hodiny povaří, procedí skrz sítko, pak s trochem cukru povaří a uloží v lahvičkách.

Barva červcová (Cochenille). Tato velmi pěkná červená barva dělá se z červce amerického. Jest to hmyz, kterýžto jako málice na kaktuse žije. Za živa jsou tato zvířátka červená jako krev a mají křídýlka bílá jako mléko; samičky jsou bíle poprášenné. Ve způsobu jak se pěstují a usmrcují, rozeznávají se pak tři druhy. Druh červený a červenavý jest nejšpatnější; povstal tím, že hmyz ten byl prve opáfen a pak na slunci usušen. Nejlepší jest

do šediva kropenatý červec; takový byl v horké troubě usmrcen a pokryt jest bílým práškem lesku stříbrnatého. Ostatně se i tato barva mnohonásobně falšuje.

Barvu tuto do zásoby zavařeti, se nevyplácí, protože delším stáním zešediví. Proto kupuje se většinou v lékárně a již několik kapek dostačí k obarvení menší mísy krému, rosolu a p.; na velkou mísu potřeba kávové lžičky; poněvadž však jest drahá, užívá se jí jen v kuchyních vrchnostenských.

Také kupují červec v lékárně, utlukou pak několik zrníček v hmoždíři na jemno a s trochem vody je rozpustí a takto potřebují. Rádno však jest prve jen malinkou část jídla na zkoušku obarviti, poněvadž kdyby barva tato nebyla pravá, potom celé jídlo by vypadalo namodralé červeně a nebylo úhledné.

Červec může se při koupi zkoumoti takto: Několik zrníček se ho rozetře mezi bílým papírem na prášek, načež prstem se udělají z něho čáry po papíře. Je-li červec dobrého druhu, jsou čáry tyto jako samet a padají silně do fialova.

Mimo svrchu uvedené barvy potřebuje se i také někde na barvení

Červené plátýnko (Tournesol, Bezatten). Jsou to kousky plátýnka, jež byly omočeny ve šťávě z byliny prýscovitě, lakmus (*Crozophora tinctoria*) jmenované a potom buď kyselinami na červené, nebo vápenou vodou na modro připravovány, a pod jménem „tarnisol nebo tournesol“ u materialistů ke koupi.

Má-li se tato barva v kuchyni potřebovati, povaří se asi 17 g tohoto plátýnka s 1 decilitrem vody asi půl čtvrt hodiny, načež se dobře vymačká a odhodí. Do té vody pak se dá 17 g cukru, do zahustla se svaří, načež co barvy dle vůle upotřebí.

Někdy dává se kousek takového plátýnka i do jídla spolu vyvařit, načež se vyndá a zahodí. Barvu tuto však nelze odporučiti, protože obsahuje silnou ostrost; uvádím ji zde jen proto, že se jí zde neb onde přece užívá.

Barva růžová. Rozmočí se několik chmýrek pravého šafránu v trošce šťávy alkermešové, čímž se pak pěkně na růžovo barví.

I také trochu tinktury košesnilové s trochem mléka smíchané dává barvu pěkně růžovou; nebo na ledy může býti i také trochu zavařeně šťávy nebo rosoliny z červeného rybízu.

Barva modrá dělá se z fialek, jež rostou časně na jaře v zahradách a velmi příjemně voní. Z kvítků otrhají se jen modré lístečky a kladou hned do nádoby, jež se pokaždé musí dobře zandati, aby vůně nemohla unikati. Když jich máme asi půl litru dají se do nádoby. (v kuchyních větších mají na tuto potřebu

zvláštní nádobu címovou s dvojitým víkem, u nížto zvláště spodnější velmi dobře přiléhá) pevně se utlačí, zacedí šťávu z půl citronu, načež se polejí $1\frac{1}{2}$ decilitrem vařící vody, pevně ukryjí a do druhého dne nechají státi. Potom se šťáva scedí, lístky silně vymačkají, a na to přidá do ní 140 g prosátého cukru a nechá přejít jeden var. Když vystydla, dá se do malých láhviček (naplní zcela), zapečetí, a uloží.

Kdo modrou barvu málo kdy potřebuje, může trochu šťávy alķermesové smíchati s několika kapkami citronové šťávy, a pak tím barvit na modro.

Barvu bílou uděláme přidáním trochu dobré husté smetany, nebo silného mandlového mléka, nebo Arrow—rootu.

Zeleň ze špenátu. Potřebujeme-li tuto barvu na barvení studených omáček nebo purée z hrachu, dělá se takto :

Několik hrstí přebraných špenátových listů, hrst zelené petržele se spolu spaří, ocedí, studenou vodou propláchně, zlehka vymačká a protlačí skrz husté sítko. Co prošlo, dá se do malého šálku, poleje lžící čerstvé vody a uloží ve studeně, kdež nejdéle do druhého dne vydrží. Právě proto, že se tak brzo zkazí, potřebuje se obyčejně hned tak, jak je protlačena ; den před potřebou dělá se jen tenkrát, když by později pro jiné práce nebylo na to kdy.

Na barvení cukrovinek nebo rosolů dělá se opět následovně :

Čerstvé listy se přebere, omyje, utluče v kamenném nebo mramorovém hmoždíři, načež šťáva se protlačí skrz plátýnko, a jako velmi pěkná zelená barva hned potřebuje.

Má-li se barva ze špenátu udržeti dále, dělá se tak zvaný špenátový tvaroh, takto :

Vytlačená šťáva ze špenátu dá se na velmi čistý kastrolek na plotnu nebo na hrnek, v němž je vařící voda. Na to se jí novou vařečkou stále míchá, až v ní obsažená a zelená listovna na zeleno zbarvená bílkovina následkem zahřívání se srazí a od vody (žlutě), tak zvané syrovátky, oddělí. Potom se sraženina tato dá velmi opatrně a zpovolna na husté sítko pokladené jemným plátýnkem, aby voda protékla ; co pak na sítku pozůstal, slovo obyčejně špenátový tvaroh a potřebuje jako barva na zeleno.

Nebo se k šťávě, když se již srazila, přidá rychle trošinku vody a vleje potom všecko na plátýnko, aby co tekutého protéklo, zelená sraženina pak zůstala na plátně.

Tato barva může se potřebovati buď hned anebo se i několik dní ve skleničce uchovati nechá ; tu se však k ní musí přidati trochu tlukčeného cukru, aby lépe držela. Nejlépe barví jarní špenát.

Barva žlutá a pomerančová. Rozmočí se v trošce měkké vařící vody několik chmýrek šafránu (pravého, nefalšovaného), chvílku nechá stát a potom vymačká. Někdy se k tomu přikape trochu citronové šťávy, zvláště má-li se tím barviti cukr nebo věci, jež nemají kyseliny — barva je pak jasnější.

Také dělá se žlutá barva z indického šafránu (kurkuma), takto: Naleje se asi na 4 g tohoto šafránu půl šálku vařící vody a nechá na polo vyvařit. Potom se to procedí skrz plátýnko a hned k tomu přidá 52 g prosatého cukru, trochu povaří, dá do dobře vysušených malých láhviček, druhého dne zátkami zandá, zapečetí a uloží.

Když se jí má barviti, přidá se k ní trochu cukru o citron otřeného pro vůni, aby nebylo šafrán cítit.

Se šafránem však dlužno opatrně jednati; neboť dá-li se ho jen o trochu více, zkazí chuť jídla.

Také přibarvují touto barvou těsto na buchty, zvláště na bábovky, aby se zdály jako se žloutky.

Přidá-li se k ní trochu tinktury košenilové (pár kapek) jest pak barva pomerančová.

Barva hnědá a černá. Na světlehnědou uvaří se trošinka černé, velmi silné kávy, kterouž pak se barví.

Na tmavohnědou pokropí se čokoláda černá (tmavá) trochem vody a dá na talířku do vlhého trouby změknouti, načež se rozetře a pak dále co barvivo potřebuje.

Nebo nechá se čokoláda na malé misce v troubě změknouti, rozetře pak a pokropí vařící vodou (na 60 g čokolády 3 — 4 lžice vody). Touto černavou barvou barví se moučná jídla, krémy, ledy atd.

Na rosoly z masa a ryb, aby nabyly hnědé barvy, bývá se buď extrakt masový (Liebigův) anebo pálený cukr (karamel).

Na barvení polev na dorty a cukrovinky užívá se také barev následujících.

Žlutá: trochu extraktu šafránového a trošinku karamelu.

Hnědá do červena: košenila a karamel

Pomerančová: košenila a šafrán.

Zelená: Karminová modrá a extrakt šafránu.

Pomocí těchto barev lze přidáním buď více nebo méně té které barvy všeliké odstíny vyvediti.

Kořeněná másla.

Rozličně okořeněná másla potřebují se buď jako přídávek k některým jídlům k. p. k masu, omáčkám, rybám pro zlepšení jich

chuti, nebo i na mazání žemličkových řízků a i k snidani, k čaji atd. jakož i na ozdobu masy.

Na tuto potřebu musí býti máslo výborné, tučné, beze vši příchutí a dobře z podmáslí vyprané. Máslo staré, žluklé a vůbec nechutné se na to nehodí. Zvláště nesmí býti barvené, jak v některých krajinách je obyčejem máslo na prodej barviti, aby vypadalo zluté. Není to mnohdy prodávajícím ani k zazlení, poněvadž máslo zvláště v zimě, byť jinak bylo výborné, není-li i na pohled pěkně žluté, na trhu neprodají, a proto řídí se starodávným pořekladem: „Svět chce býti šizen — tedy ať se šidí!“ a dle toho skoro napořád máslo do trhu se barví štávou z mrkve, při čemž mnohdy ani čistoty se nehledí. Mrkev se kolikráte ustrouhá umouněnými rukama a skrz všelijaké plátno do smetany vymačká, načež pak se tluče. Takové máslo při chuti nevydrží a brzo porušení bře, a tudíž ani k nakládání se nehodí.*)

Máslo, nechť má býti okořeněno neb obarveno, musí se po každé s přísadou (zeleninou nebo barvou atd.) velmi dobře spojití, při čemž však nesmí se vařečkou míchati, nýbrž jenom mačkatí a dobromady tlačiti a takto spojovati. Když je co možná spojeno a vypadá jako jednotejná hmota, protlačí se skrz husté sítko, aby bylo jemné. Je-li másla jen málo, k. p. do omáčky, neprotlačuje se, protože by zůstalo skoro všecko v sítku. Bylinky, jež do másla vmíchatí se mají, musí býti pokaždé dobře přebrány, štopky ulámány, vyprány, vymačkány a velmi dobře usekány; k některému máslu spaří se (blansují) prve vodou, vymačkají a teprv usekají.

Zelená petržel dá se po usekání do čistého plátna a opět ve vodě omočí a vytlačí, což k čisté chuti velmi přispívá.

Citronová šťáva, kde je předpsána, musí se jen po kapkách přidávati a ne dříve, až předešlá kapka dobře vždy s máslem spojená jest.

Kdyby se máslo kořeněné nepotřebovalo hned, nýbrž, jak ně kdy při hostinách se stává, muselo dělati den před potřebou. dá se do skleněné nádoby, pevně utlačí, ukryje a hned do studena uloží, kdež den nebo i dva dni při chuti vydrží. — Také může se položití na ně kulatý list papíru, na kterýžto se pak dá ještě asi na prst vysoko soli a nechá tak státi ve studenu.

Podává-li se na stůl v celosti, aby hosté dle chuti sobě z něho brali, tu se obyčejně vtlačí do nějakého tvůrčka, k. p. mušlového a nechá ve studenu, pak na talíř vyklopí, někdy i dle vkusu ozdobí a podá na stůl.

*) Proto i také ptačí krmivo, do něhož strouhaná mrkev se přimíchává, za den, a v létě i dříve skysne, poněvadž mrkev velmi brzo se kvasí.

Máslo sardelové, anšovkové (ze sardinek — nebo ze slanečků). Na takovéto máslo musí býti sardele (i slanečky) velmi dobré a čerstvé, nikdy ne žluklé a staré. Omyjí se v čisté vodě, je-li toho třeba i chvilku vymočí, od kůstek velmi dobře očistí, utlukou pak v mrazném (nebo lépe v kamenném) hmoždíři, protlačí, načež se k nim přidá máslo, jehož množství se řídí dle toho, na jakou to má býti potřebu. K. p. k vařeným bramborům, nebo na žemličky atd. dává se dvakrát tolik velmi dobrého másla co sardelí, čili n. př. na 17 g sardelí 35 g másla. Má-li býti máslo silnější, k. p. na beefsteak, nebo k omáčkám, dává se stejným dílem, totiž co sardelí, tolik másla.

Je-li z anšovek (*Anchovis*), dává se na 6 anšovek 250 g másla a trochu sekané zelené petržele. Máslo anšovkové, na žemličky mazané chutná velmi pikantně k čaji nebo k čisté silné polévce (*Bouillon*) — i do omáček se dává.

Kostky, jež byly vybrány, upotřebí se opět do omáček místo másla sardelového; k. p. přidají-li se do cibulové, jest z ní sardelová, ale nesmí se s nimi vařit, sice zhořkne, a dává pak k hovězímu masu. Vůbec v pořádné a šetrné domácnosti nesmí se nic zmařit.

Na tentýž způsob upravuje se máslo i z mléčí ze slanečků; zvláště není-li kdy kostičky ze sardelí atd. vybírat. Mléčí omyje se pokaždé prve ve vodě a pak s máslem smíchá; takové bývá ještě jemnější než ze sardelí.

Máslo sardelové s bylinkami: Asi 3 obrané a čisté sardele se utlukou v hmoždíři, přidá pak k nim z níže jmenovaných bylinek od každé jedna kávová lžička: esdragonu, kerblíku, bedrníku, zelené petržele, šnitlíku, šalotek, pepřových okurčiček, kapří — vše drobně usekané, — a mnoho-li této směsice dle míry jest, a do dobrého másla a dobře se t utluče.

Takovéto máslo přidává se k některým omáčkám, k. p. k zaldělaným telecím nožičkám a p.; také maže se jím řízky žemličkové.

Nebo: 125 g másla, 4 utřené sardele, 3 tvrdé utřené žlutky, trochu pažitky, čajová lžička jemné francouzské hořčice, 4 malé sekané pepřové okurčičky, pak prožene skrz sítko, vtlačí do mušlových formiček, nechá u ledu stuhnout, po vyklopení urovná na misku a podává k masu nebo k některému jemnému syru. Tomuto máslu říkají „rozkošnické“ (*Epikurů*).

Francouzské sardelové máslo (*Beurre de Montpellier*): Pažitky (šnitlíku), třebule zahradní (kerblíku), řechy a bedrníku, všeho dohromady asi půl kila se očistí a spaří, potom ocedí, studenou vodou propláchnou a velmi dobře vymačká, aby voda se od-

stranila. Na to se vše pokrájí a utluče v hmoždíři s 3 na tvrdo vařenými žloutky, 3 očistěnými sardelkami, přidá pak 25 g okurek pepřových, 25 g kaprlí v octě (ne v soli) naložených, z nichž se však ocet musí dobře vytlačit, dále (dle chuti) i soli a bílého pepře, asi za půl hrášku kousek česneku nebo kdo česnek nerad, tedy trochu ořechu muškátového, a velmi dobře vše utluče a potom prožene skrz sítko. Pak se to dá zpět do hmoždíře opětne dobře vyčištěného a přidá k tom půl kila velmi dobrého másla, 1 lžíce oleje a půl lžíce estragonového octa, dobře se to potluče a k další potřebě uloží. Pro barvu přidává se k němu též trochu barvy špenátové, až je pěkně zelené.

Toto máslo dává se buď za podklad a nebo co obložka kolem studených masitých jídel a ryb; někdy i jako omáčka majonesová může se upotřebiti, ale pak se ještě něco oleje a octa musí k němu přidati. Dá se totiž o tolik více oleje a octa, aby to bylo prořídle, ne však tak řídké jako obyčejné omáčky majonesové.

Dle potřeby může se i méně tohoto másla dělati; zde udávám větší rozměr k vůli česneku, aby se vědělo v jakém poměru k ostatním přísadám se ho dává.

Bylinkové anglické máslo k masu: 140 g másla, 1 lžíce omáčkových bylinek (vert de ravigotte), trošku soli, z půl citronu šťáva se spolu dobře spojí a prožene skrz sítko. — Toto máslo jest zvláště v květnu dobré k jehněčí pečení, a i k mladé skopové výborně chutná.

Petrželové máslo (à la maitre de Hotel): Kávová lžička zelené, jemně usekané petržele a též tolik sekaných šalotek se umíchá se 70 g másla, přidá trošku soli, z půl citronu šťáva, a kdo rád koření, může přidati i trošku muškátového ořechu.

Máslo toto potřebuje se mimo na pečeně i na pokládání řízků hovězích, nebo se podává k rybám. Pak ale musí se upravit takto: 125 g másla, na špičku nože soli, na špičku nože pepře kajenského a obyčejného, 2 kávové lžičky sekané zelené petržele a z 1 citronu šťáva.

Máslo pažitkové (holandské): Do másla dá se na drobninko pokrájené pažitky, dle chuti buď více neb méně, a přidá trochu citronové šťávy.

Máslo toto podává se k rybám na zvláštních talířkách (asietkách), nebo se máže na řízky chlebové, a je známé pod jménem „holandské.“

Máslo česnekové: Utře se velmi jemně trošku česneku, ne však nožem, nýbrž vařečkou, aby nestmavěl, přidá pak dle chuti másla a protlačí.

Toto máslo dává se k pečenému masu na rošti, k omáčkám, česnekové polévce (úkropu) a jiným.

Máslo ze šalotek: 130 g másla a kávová lžička sekaných šalotek, půl kávové lžičky hořčice, z 1 citronu šťáva, trošku soli, na špičku nože pepře obyčejného a na špičku nože pepře kajenkého, dobře se smíchá a podává pak k studenému masu. — Nebo smíchá se jen máslo a šalotky.

Máslo hořčicové: Utře se 140 g másla s 2 tvrdými žlutky, s 3 lžicemi hořčice, troškou bílého pepře a soli.

Toto velmi dobré máslo maže se na řízky chleba a pokládá šunkou nebo uzeným jazykem, nebo se podává k studené pečení, zvláště roastbeef; nebo se jím pokládají koteletky, řízky, beefsteaka.

Přidá-li se k němu asi lžice sekaných bylinek, 2 lžice kapří 125 g tlučných sardelí, jest to t. z. máslo brabantké a maže se na žemličky.

Máslo žampionové: pěkné, očištěné žampiony otuží se trochu na másle s trochem citronové šťávy, nechají osáknouti a potom usekají. Na 20 menších žampionů přidá se 140 g másla, dobře pak utluče a přezene skrz sítko. Při tlučení se máslo jen po kousku k žampionům přidává a nesmí tam dáti najednou. Přidává se k sekaninám, míšeninám a omáčkám—nebo se jím mažou žemličkové řízky a podávají k masu.

Máslo lanýžové Dělá se ze syrových lanýžů. Utlučou se s máslem, jež se k ním taktéž jenom po kouscích při tlučení přidává. Na 4 menší lanýže počítá se 140 g másla. Také z odpadků, jež při loupání žampionů nebo lanýžů byly odkrojeny, může se toto máslo dělati; pokaždé se však protlačuje, aby bylo jemnější. Přidává se k sekaninám a omáčkám.

Máslo citronové (Beurre fondu): Dobré máslo se dle chuti osolí a utře s citronovou šťávou; má-li slouiti dobré, musí býti jemně zakyslé, ale ne kyselé.

Máslo anglické k rybám: Utře se 140 g másla, přidá pak k němu šťáva z jednoho citronu, půl lžice hořčice, 1 lžice sardelového másla, 1 lžice studené sauce suprême (viz omáčky), kávová lžička spařeného (blanšovaného) usekaného zeleného petržele, trochu květu, nebo lépe ořechu muškátového, dle potřeby soli a dobře se to spojí.

Toto máslo dává se k smaženým a i k jiným rybám, zvláště ku kambale.

Máslo z drůbeže domácí i divoké: Maso z pečené drůbeže buď domácí nebo divoké obere se za studena od kostí, všechny kůžičky a mázdry i žilky pečlivě oddělí, přidá se k němu pak dle váhy stej-

ně mnoho dobrého másla, spolu utluče a protlačí. Dle chuti se přisolí a kdo rád koření, přidá trochu ořechu muškátového.

Z květal a sluk jest toto máslo zvláště dobré. Potřebuje se na mazání řízků žemličkových Canapées Tartines.

Má-li býti chutné, musí býti po každé drůbež čerstvě upečená a vystydá, ne pak zbytek od předešlého dne. Pro domácnost se na to ovšem tak nehledí, ale pro hostinu jest toho potřeba.

Máslo z raků: Skořápky (slupky) z vařených raků se od masíčka očistí, při čemž se všechny šedé žilčičky na bříše a všecko hořké ze špičky nosu, jakož i žluč a co houbovitého odhodí. Oči se taktéž musí pečlivě odstranit, poněvadž obsahují černou barvu, od nížto by máslo zešedivělo.

Takto očištěné skořápky dají se do vlahe trouby trochu osehnouti, a potom v hmoždíři velmi jemně utlukou.

Na skořápky z 20 raků přidá se 210 g másla, zamíchá, dá do nádoby a postaví do vřelé vody (parní lázně) asi na hodinu kdež se máslo při častém míchání rozpustí a tak s utlučenými skořápkami spojí, že zčervená.

Když se dobře rozhřálo, přileje se k němu trochu vřelé vody nebo polívky, a nechá asi 3 vary přejít. Potom se to protlačí skrz čisté řídké plátno do studené vody. Když pak máslo stuhlo, sebere se s vody, klade na čistý ubrousek, aby vodu do sebe vtáhl, načež se ukulatí a uloží do studena, kdež nějaký den vydrží, ale ne dlouho i při největší opatrnosti.

Voda z tohoto másla chutná po raciích a může se proto upotřebiti na polívku. Máslo račí dodává pokrmům zvláštní dobrou chuť i pěknou barvu. Proto také jest dobře v ten čas, kdy raci se jdí, skořápky z nich usušiti ve vlahe troubě, a do zásoby v plátěném pytlíčku uložiti, aby se nepoprášily. Když pak raci nejsou k jídlu, může se z těchto skořápek udělati máslo na svrchu udaný způsob; není ovšem tak chutné jako z čerstvých, za to ale přece vzácností.

Nebo se k těm skořápkám přidají i vajíčka raků, jakož i kousek masa z nich přimíchá, pak stejně tolik dobrého másla, zamíchá, přisolí a protlačí.

Z mořských raků velkých (humrů) dělá se máslo jako z malých.

Nebo se z uvařených humrů vajíčka vyloupnou a také kousek masa, pak spolu jemně utluče a přimíchá asi 140 g másla, trochu pepře a soli.

Máslo provençalské (Ailloli) jest oblíbeným přídatkem v jižní Francii k pečenému a i k studenému masu.

Upravuje se takto: 6 — 8 stroužků česneku utluče se v porcelánovém hmoždíři na kašičku, načež za stálého tření (jen k jedné straně) přidá se k němu čerstvý žloutek, a pak taktéž za stálého tření přidává po kapkách dobrého oleje. Když to počíná houstnutí jako krém, přidá se za stálého tření několik kapek vlažné vody a šťáva z půl citronu. Potom tře se dále a oleje po kapkách přikapuje, až se ho tam celý šáleček vypotřebuje a vše má podobu utřeného másla.

Máslo mandlové (fairy butter): Utluč se 64 g mandlí, při čemž kropí se vodou z pomerančového květu. Zatím utře se 125 g másla se 6 tvrdými žloutky, s ostrouhanou kůrou z půl citronu, 30 g cukru, potom mandle k tomu přidají a vše prožene skrz sítko.

Máslo toto maže se na osušené žemličky a podává k čaji. — Nebo se omočí piškoty ve víně, namažou pak tímto máslem a urovnají do výšky na mísu a podají co desert.

Rozmní se samo sebou, že všeliká tato másla nehodí se pro churavé a nemocné: za to ale dobře domácnostem, kde často hosté přicházejí, a pro velké hostince. Vůbec lze jimi na snadný a levný způsob dodatí jídlům nejrozmanitější chuti.

Barvená másla.

Másla barveného se v kuchyních užívá na okrašlování všelikých studených, masitých jídel, k. p. z růžového másla dělají se růžičky, ze zeleného opět nápodobí se tráva, lístky atd. Takovéto ozdoby dělají se buďto vykrajováním, nebo protlačováním skrz sítko nebo struhadlo nebo stříkačkou, ovšem velmi dovedně a vkusně.

Okрасы takovéto nemají však mnoho přátel — za jedno že se jich nepožívá a jsou více jenom pro oko, za druhé pak že při vybírání jídla z mísy jenom hosty obtěžují a jim překážejí.

Barvení másla jest práce zcela jednoduchá: Utře se totiž velmi dobré a tučné máslo (netvarohovitě, rozrápavě), aby zvláště, načež se k němu přidá buď více nebo méně potřebné barvy, dle toho jak buď tmavší nebo světlejší býti má, dobře se umíchá, ne však do kola, jako při tření, nýbrž jen mačkaním a tlačáním do bromady, aby se s barvou spojilo a nebylo pruhované.

K máslu žlutému nebo zelenému přidává se též kousek na tvrdo vařeného žloutku, aby barva byla jasnější. Na 140 g másla počítají se tři tvrdé žloutky, jež se musí velmi jemně s máslem spojit, aby jich nebylo ani znáti.

K rybám určené barvené máslo se i také koření, k. p.

K zelenému přidá se trochu soli a pepře.

Červené: 50 g másla z raků, 50 g obyčejného, 50 g sardelového másla, 3 tvrdé žlutky, smíchá se dobře, pak za stálého mačkáni přikapou pomalu 2 lžíce oleje a s ním zároveň 1 lžíce silného octa, přidá soli a konečně trochu červené barvy, aby bylo růžové.

Takto barvené máslo, (není-li kořeněné) jakož i okrasy z něho mohou se po učiněné potřebě vyprati ve studené vodě, pak na ohni rozpustiti a v kuchyni upotřebiti buď na jišku, nebo na mazání plechů pro buchty a pod., aby se vůbec nic nezmařilo.

Octy kořenné, tabulové.

Octy tyto přidávají se k omáčkám pro zlepšení jich chuti, a poněvadž jsou silné, musí se přidávati velmi opatrně, aby se jídlo nepřekohlenilo, čímž by bylo zkažené.

Některé z nich potřebují se na saláty.

Octy podobné i také lahůdkáři prodávají v lahvích s anglickými a francouzskými viněťami; obsahují však obyčejně buď více nebo méně kyseliny sirkové (Vitriol), a pro svou přílišnou drahotu jsou toliko jenom bohatším přístupny. Zvláště ocet estragonový jest u všech labužníků u veliké vážnosti.

Lépe jest takovéto octy přidáním rozličných přísad upravit sobě doma. Pro příklad uvedeny jsou zde některé z těch nejpotřebnějších, dle nichž pak malinkou přeměnou i jinak ještě podle chuti octy kofeniti se mohou.

* ■ Když potřebné přísady dle předpisu byly vloženy do skleněné láhve, naleje se pak na ně dobrého, pravého vinného octa a postaví na slunce nebo na teplé místo. Láhev nesmí býti zcela naplněna, aby nepukla, až ocet teplem nabýváti počne.

Prvních 3 dní musí se denně láhvi potřásti, aby přísady s octem dobře se spojily. Potom nechá se dobře zčistiti, pak procedí (filtriruje), aby byl zcela čistý, načež dobře vysušené láhvičky se jím až do vrchu naplní, pak dobře zandají, zapečetí a ve sklepě do písku lehmo uloží. Do malých láhviček dává se proto, aby častým otvíráním nevyčpěl.

Ocet estragonový (asdragonový). Na tento velmi dobrý ocet trhají se lístky z estragonů čili sibířského pelyňku (Esdragon Dragon) koncem května a na začátku června, nebo mladé výhonky hned z jara, prve než-li zkuždnatí, poněvadž takové jsou zastaralé a beze šťávy; později vyrostlé mohou se pak zase potřebovati, ale nemají více tak silné vůně.

Čerstvé natrhané lístky dají se do láhve, lépe však jest nechati listí prve ve stínu zavadnouti, přidá k nim trošku soli a naleje na ně dobrého octa, načež se vše považe a nechá asi 14 dní na slunci stát. Lístků dá se dle toho, jak ocet má být silný — k. p. na 140—200 g lístků estragonových asi litr vinného octa. Potom se lístky vymačkají a ocet filtruje, až je zcela čistý, naleje pak do láhviček, zazátkuje a zapečetí.

Tento ocet dodává salátu velmi příjemnou chuť; též se potře buje co výborná přísada k nakládáným okurkám, k míšeninkám anglickým (Mixed Pickles) a i na křen nebo k studeným omáčkám a p. jídlům.

Má-li se upotřebiti na ragout, přidává se k němu ještě hrst šalotek, pár bobkových listů, několik celých zrn pepře, hřebíčku a nového koření.

Po způsobu francouzském přidává se k octu trochu citronové kůry a pár hřebíčků; avšak každé koření, jež se přidá, jest na ujmu zvláštní chuti estragonu, poněvadž ji jako zakryje.

Ostatně dělá se ocet estragonový v továrnách takto:

Natrhá se listí z estragonu, prve než-li kvete, a poleje pak silným octem, do něhož něco malinko lihu se bylo přimíchalo a za nějakou dobu filtruje se. Potom se do něho přidá ještě malinko oleje estragonového.

Na tentýž způsob dělá se i také ocet ze šalotek, cibule nebo pažitky (šnitlíku), a přidá pak k němu malinko oleje buď ze šalotek nebo ze šnitlíku.

Tento ocet dává se k omáčkám, k zadělávanému masu, jakož i k salátu bramborovému nebo z masa pro zlepšení chuti.

Francouzský ocet z bylinek. Má-li tento ocet býti upraven zcela dle způsobu francouzského, musí se na něj upotřebiti úplně čistého vinného octa beze vsí přísady vody. Aby se všeliká voda z octa odstranila, dá se do čisté dřevěné nádoby a nechá zmrznout. při čemž jenom voda zmrzne, ocet však zůstane tekutý. Led se pak prorazí a čistý ocet z nádoby vyleje a uloží až do času, kdy se ocet připravuje. Na půldruhého litru tekového octa dá se do láhve: 210 g lístků estragonových, 70 g bazalíčky, 140 g rokambolu (česnek porový neb hadí) 70 g bobkových listů — vše prve na průvanu sušené a pak na hrubo pokrájené. Na to vlej se potom ocet, zandá, a když 4 neděle na slunci stál, vytlačí se koření a vše filtruje.

Potřebuje se na saláty, k rybám, omáčkám. Pro domácnost nemusí se ovšem nechati ocet zmrznouti.

Ocet královský. Asi 1 litr květu bezového (obyčejného bílého), dokud jest ještě uzavřený a nerozvitý, ale již na rozpuknutí, asi

1 lirr lístků estragonových nechá se asi 4 dni v chladu zavadnout. přidá pak k tomu 36 celých pomerančových květů, 1 stroužek česneku na kousky pokrájený, z 1 citronu drobnince pokrájená kůra (bez všeliké bílé spodiny), 20 lžic soli, 20 hřebíčků, 12 na hrubo pokrájených bílých pepřů, jedna tyčinka skořice — to vše se dá do láhve, vleje na to asi 2 litry bílého vinného octa, a postaví pak na 6 neděl do stínu (ne na slunce) a sucha, potom filtruje a v láhvích uloží. Předpis tento jest od kuchaře hraběnky Montmorency.

Ocet ze šalotek nebo z cibule. Na 125 g čerstvých oloupaných a pokrájených šalotek, nebo cibule vleje se litr octa, zazárkuje a nechá státi 14 dní na slunci (má-li býti silnější i 3 týdny), pak procedí, dá do malých láhviček a uloží. Potřebuje se jako koření na omáčky, jakož i na salát bramborový nebo z masa.

Ocet z koření k přidávání do jiného octa. Pět hrstí lístů estragonových, pár stroužků česneku, trochu lístů z brutnáku (Borago) a bedrníku, 10 hřebíčků, 25 zrn pepře, 8 větviček demutě, 3 bobkové listy, jedna bílá španělská cibule, 10 šalotek, ze čtvrt citronu kůra a čtvrt kuličky muškátové dá se do láhve, vleje na to 3 litry octa a nechá zandané tři měsíce na slunci.

Octa tohoto přidává se trošku pro chuť do octa estragonového, nebo jen do čistého vinného. Potřebuje se k zvěřině, některým omáčkám a k masu na divoko upravovanému.

Takto a všelijak ještě jinak se octy dle vůle a chuti koření mohou. K. p. do litru octa dá se 100 g strouhaného křenu, 35 g šalotek a asi 2 luský kajenského pepře.

Nebo se dá do octa několik zelených lusků z papriky, jak chceme míti silný, nechá týden na slunci a pak cedí.

Octy z kvítků Octy tyto jsou pro krásnou barvu ozdobou tabule, když se jím totiž místo obyčejného octa láhvičky pro ocet určené naplní a na tabuli postaví.

Natrhají se lístky z kvítků, k. p. z růží, nebo z jarních fialek, nebo karafiátů, z nichžto spodní nabělavé konečky se odříznou. Květní lístky tyto dají se pak mezi dva papíry do chladu jen zavadnout (ne ale usušit), aby vůni neztratily.

Na pár hrstí takovýchto květních lístků naleje se asi litr octa, pováže měchýřem, a nechá tak státi asi 3 neděle na slunci, potom filtruje a uloží do láhviček.

Na takovéto octy hodí se i lístů z máty peprné a máty kadeřavé, anebo kvítků z růží, karafiátů a i také bezový květ, dokud není ještě rozvítý, ale již na rozpuknutí, z něhož však šfopky otrhají se musí. Zvláště chválí se ocet z konvalinek, ale nesmí se nechati zavadnouti. Hodí se na omáčky.

Dle toho, jaké květní lístky byly dány do octa, dostává pak své jméno.

Z bezového květu je ocet zvláště příjemný na saláty, zvláště z ryb, mimo to i co toaletní se potřebuje, kterýžto velmi občerstvuje, dá-li se ho totiž pár kapek do vody na umývání.

Ocet z kvítků fialkových je spolu vzácným kořením do omáček; také podává se na stůl k rybě na modro vařené, nebo k hlávkovému salátu; též se ho přimíchává trošku do vody s cukrem a pije pak k utišení bolení hlavy.

Ocet citronový a pomerančový. Tento velmi dobrý ocet může se dělati zvláště, když se mnoho šťávy citronové nebo pomerančové potřebovalo a kůra zbyla. Tato se očistí ode vši bílé spodiny a pokrájí jen to žluté s vrchu na tenké nudličky a dá do láhve. Na kůru ze 4 citronů nebo pomerančů vleje se 8 decilitrů octa, zandá a nechá asi 10 dní na slunci stát, potom procedí a uloží. Ocet tento dodává omáčkám, k nimž se hodí, velmi příjemné chuti. Přimíchává se ho jen v malých dávkách.

Ostatně se i takové octy, jako: růžový, fialový, citronový, pomerančový atd. na nejjednodušší způsob upravují takto: Dle toho jaký ocet mít chceme, zaopatříme sobě potřebnou část dotýčeného etherického oleje, k. p. na růžový ocet — růžového oleje. Tento se rozpustí v trošce silného lihu a přimíchá pak v libovolném rozměru do silného octa.

Takto smíchaný ocet vyrabitelé obyčejně ještě také obarví takovou barvou, jakou mají kvítka, z nichžto etherický olej do octa přidaný pochází. K. p. přidán li byl olej růžový, tedy se obarví ocet na růžovo; z fialek — na fialovo atd.

Ocet malinový. Dá se do láhve půl litru červených malin, vleje na ně litr octa, a nechá tak stát asi 6 dní a ani tím nehne. Otvor láhve se toliko jen přikryje, aby tam nepadly mouchy. Potom se vše skrz plátno do jiné láhve sleje, a když ocet opět asi za dva dni se usadil, cedí se na novo do určených láhviček, zapečetí a uloží.

Je-li určen na limonadu, povaří se prv s cukrem (na litr octa $\frac{1}{2}$ k cukru) a teprv uloží. Bez cukru upravený podává se na stůl k rybám místo octa obyčejného, zvláště k pstruhům, jakož i na omáčky a saláty.

Má-li být lepší, dá se na litr octa $1\frac{1}{2}$ l malin. Povaří-li se se prve s láhvičkami v páře, vydrží déle v chuti, ale nesmí se nikdy ukládati ve sklepe, sice se zkazí.

Na tentýž způsob upravuje se také ocet jahodový.

Ocet z dřísťálu. Vytlačená šťáva z dřísťálových jahodek smíchá se s bílým vínem dle poměru, jak výše při malinovém octě je

udán, a nechá na průvanu a teple stát, kdež se z toho velmi dobrý ocet udělá.

Tyto octy lze i také šťávami ovocnými a výtažky (extrakty) upravit. K. p. $\frac{7}{8}$ l octa, $\frac{1}{8}$ l šťávy třešňové a 5 g extraktu z malin — a ocet z ovoce jest hotov.

Štáva z nezralých vinných zrn. (Verjus).

Tato velmi jemná kyselina potřebuje se k míšeninkám (ragout) a podobným jemným jídelkům místo octa nebo citronové šťávy.

Upravuje se takto: Zcela vyrostlá ale ještě nezralá a tvrdá zrnka vína bílého (ne modrého) se otrhají, utlukou s trochem soli v kamenném hmoždíři, protlačí skrz plátno, načež šťáva se nechá ustáti, pak několikrát skrz pytlík z barchetu filtruje, až je čistá. Potom se naplní do láhvíček prve vysušených, pak zandají a stojmo ve sklepě uloží.

Vinný mest.

Vinný mest potřebuje se na dělání hořčice (Senf), a i také k dusení některého masa.

Je-li dobře uvařen, vydrží léta. Kde se víno lisuje (presuje) tam lze snadno dostatečné množství mestu pro kuchyň zaopatřiti; v místech, kde vinný lis není, a přece by sobě v některých domácnostech takového mestu alespoň co přísady k masu přáli, mohou jej sobě udělati doma.

Vytlačí se totiž z bílých zralých vinných zrn dostatečné množství šťávy, dá do čistého, nemastného hrnce a nechá na polo svařiti, při čemž se pěna pilně sbírá. Potom když vystydl, procedí se, naplní do láhví, zasmolí a v suchu lehmo uloží.

Chceme-li s bě upravit trochu mestu kořeného, co přidavek pro chuť k hořčici, dá se k němu povařiti: pár hřebíčků, nového koření, kousek skořice, citronové kůry, česneku, koriandru; vše spolu se zaváže do organtinu, zavěsí potom do mestu a po uvaření odstraní.

Mořidla, moky, marinady.

Moky slouží v kuchyni hlavně k tomu, aby se masu dodalo nejen jisté pikantnější příchuti, ale mimo to aby i také skřehlo, čehož přede vším při starším a tvrdém mase docíliti se hledí.

Stává však na mnoze ten nechvalný obyčej i maso z mladé zvěřiny na několik dní nakládati do moku octového, aby prý chuť divočinou tím více vynikla; ano mnozí nechávají ji kolik dní v takovém moku ležeti v tom bludném mínění, že tak chuť její zlepší, kdežto právě ji takto zkazí, že pozbude chuti divočinou a veškeré šťávy. Jedině stará, tvrdá zvěřina, a tetřev, starý drop a pod. kládou se do moku, aby maso skřehlo, o čemž je pojednáno v kapitole o zvěřině.

Na moky brává se voda, vinný ocet, nebo víno a i mléko (dle předpisu); do nich pak přidává se na koláčky krájená zelenina, všeliké koření v celosti (netlučené), jehož se však nesmí dáti mnoho, jen co by jím maso vonělo.

Moky nesmí býti kyselé, ale mají míti jen jako nádech kyselosti; jen takové jsou pro žaludek neškodné.

Přísada kyselin činí maso křehčím a záživnějším, je-li totiž jen mírná; naproti tomu však, jak jmenovitě v některých hostincích bývá pečená zvěřina na prodej, že od ní, jak jest kyselá, až pyšky bělí, jest pro žaludek pravým jedem, zvláště není-li ocet dobrý. Proto přidává se dle potřeby i vody, aby se kyselost zmírnila.

Má-li se maso z domácích zvířat upravovati na divoko, dávají někde do moku co přídavek též buď jalovec, nebo špendlíč z jedlí nebo smrků, někdy i rozmarinu, bazaličku nebo šalvěj.

Zvláště nabude maso chuti zvěřinové, když se k němu přina-loží též odpadky ze zvěřiny, anebo pak-li se na ně upotřebí moku, v němžto byla zvěřina naložena, anebo když i mezi zvěřinu se naloží.

Abý maso dostalo přihnědlou barvu jako zvěřina, jest dobré k moku dáti červeného vína nač i třeba spodní, kalné, máme-li jaké, velmi dobře se může upotřebiti.

Jak se ku které potřebě maso atd. namáčí, je v knize při dotýčených předpisech popsáno; v odstavci tomto jest více jen upozorněno na všeobecná pravidla, jichž při namáčení masa třeba dbáti.

Ocet má se s kořením a udanou zeleninou pokaždé nechati přijíti až k varu, načež pak prochladlý vleje se na přichystané maso.

Vařiti mok snad dlouho, aby chuť z koření se vyvařila, není mnoho platné, jelikož při vaření vůně unikne.

Nakládá-li se do moku maso telecí, nesmí se nikdy prve osolit, nýbrž teprv až když se dává péci, poněvadž by jinak od soli na povrchu zčervenalo, a když se potom taková pečeně krájí, vypadá každý řízek, jako by měl kolem červenou obroučku, což jest neúhledné.

Moky nesmí se nikdy vařit v nádobách kovových, ani maso do nich nakládati, poněvadž by se v nich mohla utvořit ješovatá zelená rez.

Obyčejný dobrý mok na maso a starší divokou drůbež jest následující:

Rozpustí se 70 g másla, při tom pokrájí na koláčky: mrkev, cibule, kofen petržele, 2 šalotky, půl celeru, přidají 2 bobkové listy, větvička demuť, kousek baziličky, 5 hřebíčků, 3 g pepře, a vše zvolna v tom másle paří, pak přileje trochu octa a $\frac{1}{2}$ l vody, přidá půl lžice soli, a vše zvolnínka povaří a pak procedí. Je-li ocet silný, dává se opatrně, ale jen dle chuti, aby byl mok jen nakyslý, ne však kyselý.

Důležité jest i také, aby naložené maso přiměřeným prkénkem, jež se malinko potíží, bylo drženo potopené a mok o něco je převyšoval.

V létě pak aby maso nedostalo žádnou příchut, musí se chováti na místě chladném a průvětrném v nádobě nepřikryté a často obrátiti, což však nikdy se nemá dělati rukama, nýbrž nejlépe dřevěnou vidličkou. Aby ale mouchy (masačky) nemohly položit trusky do naloženého masa, musí se buď přikryti hustou zíněnou poklicí nebo organtinem, a nebo dáti do zvláštní proti mouchám zabezpečené ale průvětrné skříně (klece), jak je popsána při zbytecích.

Při teplé povětrnosti musí se mok denně slíti, povařit, a pak prochladlý opět na maso nalíti, sice by dostalo špatnou příchut.

Prospěšněji, než-li maso z mladšího zvířete do moku namáčeti jest, poltiti je vřelým mokem, v němž se pak nechá vystydnouti a na to hned upravuje.

Ostatně nehodí se maso v moku nakládané za pokrm pro nemocné.

Také zabaluje se maso pro skřehnutí jen do šatu v octě namočeného, což jest lepší, že se tak nevymočí.

Velmi dobrý, ale také drahý, a proto jen pro kuchyně bohatců se hodící způsob namáčení masa zvířetného, aby skřehlo, jest následující: Maso nechá se viseti několik dní na vzduchu, aby se odleželo, potom očistí, vyšpikuje osolí, vloží do hlíněné nádoby, do níž by se právě vešlo (ne větší), a poleje dobrým, velmi chutným olivovým olejem (na hřbet mladého jelena stačí asi 280 g oleje), a nechá tak ležeti asi 12 hodin (přes noc) a potom druhého dne peče na rožni. Není-li však olej velmi dobrý, zkazí se vše.

Jelení a dančí nechá se jen tak v samotném oleji; k srněmu a kamzíku přidá se ještě z 1 citronu šťáva. — I zajíc a divoký králík máčí se takto v oleji a citronové šťávě, ale dává se ovšem obojího poměrně méně.

Pro obyčejnou domácnost, anebo pečeli se zvěřina na pekáči, jest dle mé zkušenosti též dobrý způsob, nechati maso na vzduchu skřehnouti, pak vše zbytečné okrájati a políti je čerstvým, dobrým, kyselým mlékem. Nechá-li se ležeti déle než den, musí se pak zčerstva opláchnout a vložiti zase do jiného kyselého mléka až se potopí. Takto zachová se ve své přirozené chuti a šťávě, skřehne a i déle bez porušení vydrží, ano i již poněkud zavánějící zvěřina se tímto naložením spraví.

Potom se omyje, výpikuje a jako jiná naložená zvěřina peče; výslovně však podotýkám, že jen k pečení určená zvěřina smí se do mléka dáti; zadělaná měla by chuť mdlou a nasládlou.

I také nakládá se do mléka některé maso, k. p. vepřová kýta, aby nabyla chuti jako divoká, ale přidá se k ní všeliké koření, i demuť, jak bude dále povědíno.

Za doby, kdy a nebo kde jest zvěřina vzácností, může se i dobré skopcové maso naložiti, aby dostalo zvěřině podobnou chuť, takto: Hřbet z mladého skopce nechá se v celosti (nerozpřálený), všecken lůj i kůžky okrájejí, pak omyje a vloží do dobré sladké smetany a nechá ležet ve studenu. Potom se hustě výpikuje a peče, jak dále v knize bude udáno.

Je-li dobře uhléděno, jest plné šťávy a křehké, velmi chutné a pro žaludek mnohem prospěšnější, než močené v octě, a to kolikráte ještě v dosti špatném. Ovšem přijde to draže, poněvadž málo která domácnost dosti smetany má, aby to mohla dělati; kdo však může, zajisté lépe takto svému zdraví poslouží, než naloží-li se do octa, poněvadž ocet šťávu z masa vylouží, kdežto sme ana mu ještě šťávy přidá.

Tento způsob hodí se zvláště pro hostiny, poněvadž jest rozhodně lépe, hosty jež jsme si pozvali, uctíti raději na počet méně jídel, ale dobře upravenými, ač s uspokojením od stolu vstávali, než podati jim, jak se to mnohdy stává, trupelnatou a kyselou pečení.

Na některé druhy masa, jež mají ležeti v mořidle jen krátkou dobu, k. p. kuřátka k smažení, řízky, ryby, mozečky, brzlíček atd. připravuje se mořidlo následovně:

Několik menších cibulí, 1 mrkev, půl pastinaku (je-li v domácnosti) pokrájí se na listky a dá na mísu — k tomu pak se přidá několik větviček zelené petržele, estragonu (není-li vynechá se), pár šalotek, v lepších kuchyních i slupky a odpadky ze šampionů, 1 malý bobkový list, pár rozmačkaných pepřů a hřebíčků, šťáva z 1 citronu, několik lžic velmi jemného oleje a vinná sklenka bílého vína (je-li to na zvěřinu, tedy místo vína vezme se ocet, ale nesmí býti ostrý, nýbrž jen mírně kyselý), v tom se pak maso ně-

kolik hodin, mozeček a pod. 1—2 hodiny nechá ležeti (marinuje se), při čemž se však častěji musí obracet.

Marinada vařená na ryby (Marinade cuite). Cibule, mrkev, por a kousek celeru dusí se na másle. zapráší pak pěknou moukou (na 3 cibule, 1 mrkev, 1 por a kousek celeru dá se 140 g másla a asi půl druhé obyčejné prostředně velké vařečky mouky), a do zlatova nechá opéci. Co koření přidá se k zelenině spolu dusiti: stroužek česneku, pár pepřů, hřebíčků a kousek muškátového ořechu. Potom se na to přileje půl láhve bílého vína, trochu octa a dle potřeby polévky z masa (v den postní — vody) a půl hodiny se to zvolna vaří, a dá pak k rybám, jež se mají péci.

Někdy nechají se v tom i ryby povařiti, potom vyndají, a když vystydly, polejí se tou studenou marinadou, aby se potopily, pak uloží, čímž nejen že jsou chutnější, ale i déle vydrží.

Víno se také někdy vynechá a dá místo něho vody — a i bez mouky může se zelenina nechat do zlatova opéci.

Ryby, kuřata, holoubata, mozek a pod. marinují se někdy 1—2 hodiny v citronové šťávě, oleji, soli, pepři a petrželi, pak smaží.

Jak se ještě některé marinády upravují, jest při dotýčných předpisech udáno. Zde jen všeobecně upozorňuji, že taktéž maso marinované, musí se bezpečně před mouchami a do čisté průvětrné místnosti uložiti, aby nedostalo špatnou chuť, čímž by nenapravitelnou škodu vzalo.

Štáva na dusení masa i ryb (Braise-un blanc).

Štáva tato dělá se na dusení (brésování) rozličných druhů masa pro zlepšení jich chuti. Při upravování jí musí se dáti zvláště pozor, aby se nepřipálila; proto nesmí přijíti na prudký oheň a pilně na ni dohlížeti. Upravuje se takto:

Asi půl kila velmi dobrého ledvinového loje nechá se v několika vodách velmi dobře vymočiti, načež drobnince se pokrájí (kůžičky a mázdry odstraní), dá na kastrol, přidají pak k němu 3 cibule, 1 mrkev, 1 por, malý kousek celeru (vše na lístky pokrájené) — 1 bobkový list, 1 hřebíček, který se vstrčí do jednoho plátku cibule, dále pár pepřů a 140 g libové, syrové, na kostičky krájené šunky, přileje pak k tomu asi půl litru slabé hovězí polévky a dobře ukryté zvolna asi hodinu dusí.

Potom se to prožene skrz sítko (v kuchyních mají na to zvláštní silný šat (Torchon) skrze nějž takovéto a podobné věci promačkávají, aby se štáva dobře vytlačila), a dá pak do studena až k potřebě.

Tato šťáva potřebuje se pak všelijak a i třeba ještě přiopraví, jako na příklad :

Je-li ustanovena k dušení masa telecího nebo drůbeže, přicedi se do ní šťávy citronové ; má-li býti na drůbež divokou nebo zvěřinu, tedy se přileje burgundského, nebo v domácnosti jen obyčejného červeného vína ; na ryby vína bílého ; na husí jatra vína madeirského.

Polévka na vaření ryb. (Court Bouillon).

Některé z říčních a i také z mořských ryb, k. p. mořský úhoř, mají méně chutné maso. Proto na takové ryby pro zlepšení jich chuti upravuje se zvláštní šťáva, jež jest velmi dobrá a i delší dobu se nechá držeti, jen když se chová ve studenu v porcelánové nádobě a vždy za 2—4 dny převaří, při čemž se však pokaždé přiměřeně vody musí k ní přilítí, poněvadž převařením jí ubývá.

V domácnostech, kde mívají skoro denně ryby na stole, potřebují tutéž šťávu vícekrát po sobě k vaření, prve než vaří zase čerstvou. Upravuje se takto :

Bez vína : Na kastrol pokrájí se na lístky 1 menší mrkev, 1 velká cibule, malý kořínek petržele, přidá trochu demutě a bobkový list, asi 30 pepřů a dle potřeby soli, nechá pak zlehka s kousem másla opéci, při čemž se tím častěji zatřepe, aby se to nepřipálilo. Potom se k tomu přilejí 2 litry vody a asi 2 decilitry octa, a zvolninka se to hodinu vaří, pak skrz ubrus procedí a dle předpisu potřebuje.

Má-li se tato šťáva později převářeti, aby se déle udržela, přilejí se k ní na zde udané množství čtyry deciltry vody a dá povarit.

Je-li jí potřeba méně, dá se všeho k. p. jen polovic, co je udáno, a při převaření také jen polovic vody, totiž dva decilitry se přidají. Jeli ocet ostrý, musí se ho dáti méně, aby byla šťáva jen nakyslá, ale ne kyselá.

S vínem : K svrchu udané zelenině přidá se ještě kousek celeru, poru a trošku bazaličky, k máslu pak také kousek na lístky pokrájené slaniny, někdy i kousek česneku, načež se to dusí, ale jen do bíla.

Potom se na to naleje, dle rozměru jak bez vína je udán, slabé hovězí polívky (v den postní se slanina a polívka vynechá a dá jen vody), trochu bílého vína, dle potřeby octa a nechá hodinu vařiti, pak procedí a dle předpisu potřebí. — Na velké ryby dá se všeho více.

O sekaninách.

Upravování sekanin, mají-li býti nejenom chutné, ale i také kypré, patří mezi nejtěžší oddělení kuchařského umění. Vedle omáček jsou sekaniny nejlepším známkou, dle níž možná dobrou kuchařku poznati. Proto radím každé začátečnici, aby tomuto odvětví kuchařství všeku pozornost věnovala.

Na sekaniny, mají-li jak náleží se zdařiti, musí býti před vším maso velmi dobré a křehké.

Nechť sobě nikdo nemyslí, že třeba staré, hubené, trupelnaté maso na sekaninu je dobré — z takového je pak jenom také trupelnatá sekanina (pokrm). Trupelnaté maso se ovšem nejlépe zužitkuje, když se useká; ale takové může se jenom v domácnosti spotřebovati; pro hostiny a na jemná jídla se však nikdy nehodí.

Maso na sekaniny nesmí ani dost málo zaváněti; lůj, přidává-li se k ní, musí býti ledvinový a pokaždé čerstvý a dobře očištěný ode všech kůžiček a mázder; vůbec všechny přísady do sekanin musí býti chutné a dobré.

Má-li se upraviti sekanina z rybího masa, musí se prve bedlivě všechny kůstky vybrati.

Maso se nejprve se žilek a mázder seškrabe (rapiruje), useká a potom v hmoždíři utluče. V kuchyních mají na to zvlášť velký kamenný hmoždíř; v malém mosazném hmoždíři, jakýž obyčejně mají v domácnostech, je to velmi zdoluhavé a proto pracné. Když je maso utlučené, potom se prožene skrz drátěné sítko (passiruje) aby se pozůstalé snad ještě žilky odstranily.

Někdy se také maso místo sekání nožem seká ve zvláštním k tomu zřízeném stroji (krájedlo na maso). Tu jest dobře nechati je jednou strojem projíti, potom z uvnitř stroje všechny nacytané žilky vybrati, pak maso okořeniti a opět dáti do krájedla projíti, poněvadž takto se koření s masem velmi dobře promíchá, čehož by se jinak stěží docílilo. Sekání takové jest velmi pohodlné a mnoho práce se tím ušetří. — V novější době vyskytl se zvlášť dobře sestavený sekací stroj z Ameriky, na nějž si vzal Starre patent, a má tu výhodu, že maso nerozmačkává a neroztrhává, tale hned tak seká, jako se to děje obyčejným nožem.

Před sekáním ve stroji musí se bedlivě všechny kosti z masa vybrati.

Tluče-li se zároveň s masem též lůj, musí se tak dlouho tluoci, až není oboje od sebe k rozeznání.

Když maso je propassirované, přidají se pak k němu v předpise uvedené přídavky a tře tak dlouho, až je jako jemná ka-

šička, načež dle potřeby třeba ještě jednou se prožene skrz sítko.

Přidává-li se led k sekanině, musí býti vždy jen z čisté vody a zcela průhledný, nesmí se tam dáti všecken najednou, nýbrž po kousku, a tluče pak sekanina s ním tak dlouho, až se zcela rozpustí. Dává-li se mí to ledu víno nebo voda, nebo slitinka (Glace), nebo některá omáčka, která ale musí býti vždy do husta svařená, přidává se tam po částech, ne najednou, aby se sekanina, jak kuchafí říkají, „neutopila“, poněvadž taková není pak kyprá, načež tluče se spolu, až se voda se sekaninou úplně spojí. Tyto věci dávají se až teprv když jsou vejce v sekanině. Mí ožství omáčky a vůbec tekutiny jest udáno jen přibližně, poněvadž nelze míru s jistotou určití, a proto vlastní soudnosti ponechati se musí; dá-li se tekutiny poměrně mnoho, jest to mazlavé. Vejce se také nesmí dáti všechny najednou, nýbrž po jednom a pak tlouci, až se vše spojí, načež teprv dá se zase druhé vejce; potřebná žemlička musí se namočití, dobře vytlačiti a pak teprv do sekaniny přidati. Místo žemličky dává se také vařená kaše žemličková (Panade). Do sekanin na studené paštiky dává se žemličky jenom opatrně — raději méně; proto času letního volí se sekanina taková, do níž žemlička se nedává, poněvadž teplem brzo kysne, a tak by se paštika brzo zkazila.

Přidává-li se k sekanině telecí vemínko, musí se uvařiti do měkka ve šťávě (Braise), potom utluče v hmoždíři a pak prožene skrz drátěné sítko, aby žilky se odstranily.

Přidávají-li se syrová játra, musí se velmi jemně usekati a skrz husté sítko prohnati, sice vypadá potom sekanina trupelnatá (kouskovitá).

Citronová kůra do sekanin musí býti tak jemně nakrájená, že se nechá skrz zíněné sítko prohnati.

Máslo sardelové, nebo sekané sardele proženou se také prv skrz sítko, načež při tloučení se přidávají do sekanin jen po troškách což i také o másle novém, kde je předepsáno, platí. Do jemných sekanin jest nejlépe nové máslo na mírném teple rozpustiti a pak jen čistého, slitého upotřebiti.

Koření musí se utlouci velmi jemně, a prosáté teprv k sekanině přidati.

Přidávají-li se šalotky, šampiony, lanýže, zelená petržel, musí se prv s máslem dusiti (viz Fines herbes). Místo celých lanýžů nebo šampionů mohou býti jen odpadky a slupky z nich do sekanin: v nedostatku jich mohou se upotřebiti i hříbky. Lanýže ovšem dodávají sekaninám zvláštní vůně i chuti; jsou však tam, kde nerostou, příliš drahé, a proto v domácnosti zřídka se jich užívá.

Každá sekanina, má-li slouiti zdraženou, musí býti jemná a chutná, ne mnoho kořeněná, poněvadž by takto dostala trpkou příchut; zvláště pro churavé a nemocné nesmí se přidávati koření; pro staré pak jen velmi mírně. Hlavně sluší pamatovati, aby čím ostřejší jest koření, tím méně se ho dalo, — dále aby žádná chuť t. j. žádné koření nad ostatní nevynikalo, zvláště citronová kůra, demuť a p. Bylinky jsou zvláště důležité a právě v důmyslném jejich upotřebení záleží výborná chuť mnohých sekanin. Aby se poznalo, je-li dobře kořeněná a jemná, udělá se z ní na zkoušku malý knedlíček, jak při ochutnávání pokrmů je udáno. Tento nechá se ve vařící vodě nebo polovice pár minut otužit (ne vařit), načež se vyndá. Když pak se krájí, má býti jemný a kyprý jako nadraný a velmi příjemně chutnat. Kdyby však byl tuhý, muselo by se do sekaniny ještě trochu žemlové kaše, anebo kousek ledu (dle toho jaké přísady obsahuje) přidati; kdyby naopak byl příliš měkký, přidá se trochu žloutku.

Vůbec má býti syrová sekanina sice jemná, ale přece tak pevná, aby se nechala vpraviti do rozličných podob, k. p. udělá-li se z ní knedlíček, aby se nerozběhl a po uvaření byl jadrný, ale přece kyprý.

Sekanina na koláče z masa (Pain) musí býti tak hustá, že stojí vzhůru a se nerozbíhá.

Hotová sekanina, prve než se potřebuje, postaví se přikrytá do studené místnosti, aby se rozležela a stuhla, nejlépe k ledu a v nádobě porcelánové; dlouho však nerádo ji uschovávat, protože změní chuť.

Když se dává sekanina do formy, musí se nožem nebo lžicí omočenou ve vařící vodě dobře utlačit a urovnati, aby nezůstaly žádné mezery, při čemž též dobře napomáhá, když se po chvílkách formou o stůl přiklepne, aby se v ní sekanina lépe sesadila.

Jak se sekaniny jemnější a nákladnější, jež jsou základem paštik a vůbec jídel úpravnějších, sestavují, uvedu zde několik příkladů; přesně však všecko udati, není možná — tu jedině cvikem naučí se hospodyňka sekaniny dle chuti strávních sestavovati.

Mimo to upozorňuji na to, že když k. p. při větších hostinách rozličná jídla na stůl přijdou, musí zvláště sekaniny nápadně býti rozdílné v chuti a i barvou.

Jak se sekaniny obyčejné, jednoduché dělají, je udáno při dotýcných předpisech a platí o nich tatáž pravidla.

Žemlová kaše k sekaninám (Panade). Obyčejně namáčí se žemlička do mléka; lepší však než žemlička jen namočená jest na některé jemnější sekaniny žemlička vařená, čili tak zvaná žemlová kaše (Panade).

Obyčejná kaše upravuje se takto: Ze 2 žemliček ostrouhá se kůrka a tyto pak namočí do studeného mléka. Na kastrolku rozpustí se 20 g másla, pak vymačkané žemličky do něho dají a míchají na plotně, až je hustá kaše a od kastrolku pouští, potom nechá vystydnout a potřebuje.

Je-li určena kaše do sekanin z masa tmavého, musí se žemlička místo do mléka namočit do hovězí polívky.

Nákladnější pak dělá se takto:

Asi 3 žemličky, s nichž se byla dříve žlutá kůrka ostrouhala, se rozčtvrtí a dají na ně pak tři malé sběračky silné hovězí polívky, možno-li dusené (Consommé); má-li být lepší, přidá se ještě mimo to lžice bílé základní omáčky do husta svařené, načež se to spolu na mírném ohni, aby to ke dnu nepřilnulo, dobře míchá, až je z toho jemné těstíčko a pouští od vařečky i od kastrolku. Potom se k tomu přimíchají žloutky (na kaši ze 2 žemliček vždy jeden žloutek) a ještě se to chvíli vymíchává, až žloutek ztratí syrovost. Pak se to dá do jiné čisté nádoby a míchá dále, až trochu prochladne, aby se na ní neutvořil škráloup. Na to se pomaštěným papírem přikryje a k další potřebě na chladném místě uloží.

Není-li určena na sekaninu s raky, dávají se do ní také sekané šampiony povařit.

Smetanová jíška: Rozpustí se 80 g nového másla, přisype $\frac{1}{4}$ litru pěkné mouky a udělá z toho bílá jíška, pak zaleje vařenou smetanou, při čemž se stále míchá a vaří tak dlouho, až pouští od kastrolu, a potom dá vychladnout.

Pálené těsto na sekaniny: $\frac{1}{4}$ l vody, 30 g nového másla nechá se přijít až k varu, načež vsypou se do toho 4—5 lžic mouky a za pilného míchání nechá se na plotně asi 5—8 minut, až pouští od nádoby, pak přendá na mísku, pomaže vrchem máslem, aby neokoralo, a dá do studena až k potřebě. V novější době používá se ho místo žemlové kaše.

Sekanina z masa telecího nebo drůbeže po způsobu francouzském (Coudiveau).

Tato sekanina je zvláště výborná na knedlíčky do polívky, k zadělávanému masu a co nádivka do některých paštiček. Vařená nebo pečená musí být jadrná, při tom kyprá a chuti velmi příjemná. Hodí se na ni velmi dobře maso z ořechu, anebo ještě lépe telecí svíčková, jež se pokrájí na dlouhé kousky, tyto pak seškrabou (rapirují) se všech žilek a mázder a potom velmi jemně usekají.

Na 560 g usekaného masa useká se ještě velmi jemně 840 g ledvinového loje, smíchá pak se sekaným masem a chvíli spolu ještě seká. Potom přidá se tam s potřebu soli a strouhaného muškátového ořechu a tak dlouho po trokách v hmoždíři tluče, až

lůj od masa není více k rozeznání. Nyní dá se vše do nějaké nádoby a postaví asi na hodinu k ledu nebo do studena, aby to stuhlo. Potom dá se to poznovu do hmoždíře, přidá k tomu kousek čistého ledu, asi jako vejce veliký, pár v másle odusených (do bíla) šalotek a 4 celé vejce (viz úvod do sekanin); pak tluče spolu tak dlouho, až se led rozpustí a není více k poznání. Na to se vše prožene skrz drátěné sítko a dá do studena až k potřebě.

Místo ořechu muškátového může býti i bílý pepř; místo ledu může se dáti i voda studená, ale jen po troškách vždy až po vejcích se přidává (asi půl vaječné skořápky vody). Led přidává se také až po vejcích.

Nebo se tato sekanina může udělati z drůbeže k. p. kapouna, koroptví (ale jen z prsou), toliko s tím rozdílem, že místo šalotek se dají lanýže, nebo i třeba šampiony nebo jen hříbky. Zvláště z koroptví je tato sekanina velmi dobrá. Po francouzsku jmenuje se „Codiveau de volaille.“

Sekanina z duseného masa (Farce cuite). Maso z kapouna nebo z tolika kuřat, co by tak bylo asi za jednoho kapouna, pokrájí se na kastrol, dá k němu kus másla, s potřebu soli, trochu bílého pepře a muškátového ořechu a dusí pak asi 10 minut na mírném ohni. Potom se maso vyndá a jemně useká.

Do kastrolu, v němž se maso dusilo, dá se nyní na tam pozůstalou mastnotu ostrouhaná, na lístky pokrájená žemlička, přileje na ni asi 2 lžice polívky, přidá trochu zelené petržele a tak zvolna dusí a míchá, až se to ani vařečky ani kastrolku nechytá. Zatím uvaří se, jak v úvodu do sekanin udáno, telecí vemínko, dá pak do hmoždíře a utluče. Vemínka, jakož i svrchu udané žemličky musí býti od každého tolik, co jest masa z kapouna. Potom se k němu přidá ta žemlička a i maso, načež vše se spolu tluče a při tom 5 žloutků znenáhla po jednom tam přidává. Když pak je sekanina jako kaše velmi jemná, prožene se skrz sítko. Tato velmi dobrá sekanina dělá se též z bažantů, koroptví, sluk nebo zajíce, jen že se přidá do ní co koření demul a bobkový list; pokaždé pak se potřebuje na gratin.

Sekanina z kapouna. Maso z prsou se vyřízne, se žilek seškrabe, utluče a protlačí skrz drátěné sítko. Zatím utluče se v hmoždíři asi 105 g žemlové kaše (Panade) a 175 g duseného telecího vemínka. Když se to asi čtvrt hodiny spolu tlouklo, přidá se k tomu shora udané maso z kapouna, jehož dle váhy aby bylo 315 g, a tluče se pak zase čtvrt hodiny, při čemž se k tomu přidá trochu soli, muškátového ořechu a znenáhla 4 žloutky a 2 lžice bešamelu.

Potom udělá se na zkoušku z této masy knedlíček, kterýžto, má-li býti zdařený, musí býti jemný, jako se třásti a velmi příjemně chutnati.

Kdyby nebyl kapoun, mohou se upotřebiti na tuto sekaninu i prsa ze dvou slepic.

Též z bažanta a koroptví může se tato sekanina dělati, jen že se místo bešamelu dá omáčka španělská, povařená do zahoustla s trochem slitinky (Glaze) a přidá trochu bílého tlučného pepře. Sekanina tato musí se vždy dobře utlouci.

Sekanina z brzlíků: 250 g dobrého ledvinového loje a 330 g telecího brzlíku očistí se dobře ode všech mázder, seškrabe a utluče, až oboje není od sebe k rozeznání.

Nyní přidá se soli a trochu pepře a opět se to chvilku tluče. Potom přidá se jedno vejce a opět tluče asi 10 minut, načež pak přidá se druhé vejce. Když se to asi 5 minut ještě tlouklo, přidá se k tomu asi s půl vaječné skořápky studené vody, ne však najednou, a opět se to tluče, načež, když se voda dobře se sekaninou spojila, vypřidává se opět po troškách za stálého tlučení asi půl skořápky vody. Toto znenáhle přidávání je důležité; kdyby se dala voda najednou, nejsou knedlíčky z této sekaniny kypré, a kdyby se dalo vody více, stanou se mazlavými. Vždy jest dobře, než se dá všechna předepsaná voda, udělati na zkoušku knedlíček, aby se neprelilo.

Sekanina z drůbeže na knedlíčky. Maso z prsou větších kuřat nebo ze slepice se v mozdíři utluče. Na půl kila takového masa přidá se k němu 300 g vařeného a jemně utlučeného telecího vemínka a 300 g v hovězí polívce namočené a velmi dobře vytlačené zemličky, načež se to všechno spolu dobře utluče až to není od sebe k rozeznání, pak osolí, dá trochu pepře, malinko muškátového ořechu a asi půl litru dobře do husta svažené bílé omáčky (Allemande) a prožene skrz sítko. V domácnosti to zastane obyčejná bílá, ale silná omáčka ze silnější polívky, ale dobře hustá.

Z takového sekaniny dělají se knedlíčky k míšeninkám (Ragout) atd. Když takový knedlíček ve vařící vodě se zkouší a je tuhý, přidá se trochu dobré husté smetany.

Sekanina z husích jater. Sekanina tato je velmi dobrá a potřebuje se obyčejně na gratin: 420 g husích jater se pokrájí, přidají k nim 2 lžice jemných bylinek (Fines herbes) a zvláště dobře jest, mohou li býti při tom též lanýže, načež pak se dusí na koušku másla, jen co ztratí syrovost. Když pak játra vystydly, utloukou se velmi jemně v mozdíři s 210 g v mléce namočené a pevně vytlačené zemličky a 140 g slaniny. Potom se k tomu přidává znenáhla, ale za stálého tlučení po troškách 6 lžic do husta svažené omáčky z vína madeirského, 4 žloutky, trochu soli, muškátového ořechu a trochu sušených bylinek (quatre epices) a pak prožene skrz sítko.

Sekanina z ryb Sekanina tato může se připravovati ze štiky, kapra, úhoře, pstruha a bachně čili lapáče. Kostičky z masa rybího se pečlivě vyberou, toto pak utluče a prožene skrz sítko. Na 350 g rybího masa přidá se 210 g v mléce namočené a dobře vymačkané žemličky, načež se to spolu velmi jemně utluče. Potom se tam po kousku za stálého tlučení přidává 210 g velmi dobrého másla, a pak ještě chvíli spolu tluče. Na to přidá se s potřebu soli, trochu muškátového ořechu, na špičku nože sušených bylinek (*quatre epices*), kávová lžička spařená a usekaná zelená petržele, 3 žloutky, a 2 lžíce bešamelu hustého, načež se to spolu ještě trochu tluče a tře.

Sekanina z mléčí. Na tuto sekaninu hodí se dobře mléčí z kapra, jež se dříve nechá v čisté vodě dobře vymočití a potom v slané vodě spaří (*blanchuje*). Potom se čistým plátnem osuší, a dusí zvolninka asi 10 minut na kousku velmi dobrého másla, ale musí se dáti velmi pozor, aby nesklíhovatělo. (Na 175 g mléčí přidá se 105 g másla, 1 kávová lžička jemných bylinek (*Fines herbes*), trošinku soli a květu, nebo lépe ořechu muškátového). Když je mléčí udusené, nechá se vystydnouti, načež se dá do hmoždíře a přidá k němu 105 g žemličky v mléce namočené a dobře vytlačené, 2 žloutky a 1 lžíce smetanové omáčky (*Bechamel*), a potom spolu velmi jemně utluče.

Sekanina ze slanečků nebo sardelí nebo z uzeneho lososa. Na tuto potřebu musí se sardele, jakož i slaneček nechati vymočití a pak z kostiček dobře očistiti. 140 g jednoho ze svrchu ndaných mas dá se na kastrolek, přidá k němu 70 g čerstvého másla. 2 kávové lžičky jemných bylinek (*fines herbes*) a trošinku květu, nebo lépe muškátového ořechu, načež vše spolu se dusí. Potom se to dá do hmoždíře, přidá k tomu 87 g žemlové kaše, trošku račího másla a 3 žloutky a velmi jemně se to utluče.

Nádívky do masa.

V mnohých domácnostech jest zvykem některé části masa, k. p. telecí hrudí, vepřový podbříšek, nebo holoubata atd. rozličnou smíšeninou ze žemličky, vajec, koření atd. naplňovati, otvor pak zašiti, a potom je dáti péci.

Takto při pečení nasytí se maso šťávou z nádívky a nádívka opět šťávou z masa, a oboje dostane mimo to dle přidaného koření ještě zvláštní rozdílnou chuť. V domácnosti takové, kde je více osob ke stravě, jest nadívání pečeně i také sporší, protože se z ní více podílů nakrájí.

Aby takovéto nádívky byly jemné a chutné, musí se upravovati s náležitou pozorností a velmi opatrně kořeniti, aby sice

nebyly překořeněné, přece ale chuti pikantní. Není nic horšího jako nádivka bez chuti a tuhá jako knedlík, nebo zase řídká jako kaše; takovou jest účel, proč vlastně do masa se dala, aby totiž bylo chutnější, zcela zmařen. Avšak churavým a nemocným nesmí se kořeniti; ale pro staré jest trochu koření dobré, nesmí ho však býti mnoho. Máslo musí býti na ně vždy velmi dobré, jakož i všeliké ostatní přidávky, vejce čerstvé, žemlička nikdy ne moc tvrdá, vyschlá; je-li strouhaná, musí býti dobře prosátá, aby nebyly v nádivce větší kousky; je-li žemlička namáčená, musí se potom dobře vytlačit. Přidávají-li se mandle, musí se každá jednotlivá zkusiti, není-li mezi nimi některá hořká; koření třeba velmi jemně utlouci, jakož i zeleninu na drobnínko pokrájeti. Nádivky musí se vždy velmi dobře utřítí, aby byly co možná jemné a lehké, ne knedlíkovité, ani trupelnaté. Přidává-li se do nich studené pečené maso, musí býti vždy velmi jemně usekané nebo i utlučené; játra velmi jemně sekaná a protlačená.

Mají-li býti lanýže co přidavek v nádivce, nebo jen ze samých lanýžů sestávají, musí se velmi zvolna a pevně ukryté jen dusiti, poněvadž jinak by vůně z nich rychle unikla. Dusí-li se některá nádivka, musí se to díti na mírném ohni a míchatí, aby se nepřipálila.

Na zkoušku, je-li nádivka dobrá, ani ne tuhá ani řídká, dobře slaná i kořeněná, udělá se malý knedlíček. Nádivá-li se některá drůbež do vnitř, musí se prve dobře uvnitř šatem vysušiti a pak teprv nadívatí, jinak by nádivka od masa odpadla; nadívá-li se však do volete, nesmí se nikdy opáfiti, nýbrž jen za sucha ošklubati.

Jak se takové nádivky upravují, uvedu zde několik příkladů:

Nádivka ze žemličky: Utře se kousek másla asi jako vejce velký, do něho pak dají dvě vejce, trochu květu, zelené petržele, asi lžice smetany, s potřebu soli a tolik strouhané prosáté žemličky, co by, když se to chvíli rozestojí, byla z toho ne řídká, ani hustá kaše. To stačí do telecího hruď; — do 2 holoubat jest dost polovice svrchu udaného rozměru.

Dává-li se tato nádivka do vepřového podběřáku, nedá se do ní žádné máslo, protože vypečené sádlo se do ní vtahuje a ji dostatečně omastí. Nádivka tato hodí se dobře pro churavé a staré, i pro nemocné; pro tyto však nedá se žádné koření.

Z jater: Jedna velká žemlička namočí se ve smetaně a vymačká, načež se utře s 2 vejci a 2 žloutky, pak přidají k tomu játra z kapouna nebo kachny, nebo husy na drobnínko usekaná. Mimo to se k tomu připojí buď hříbky nebo šampiony se zelenou petrželí a šalotkami na másle dusené, prve ale vše drobnince pokrájené (viz fines herbes), kdo rád koření, tedy i trochu pepře,

pak osolí a dobře umíchá. Ten rozměr stačí do telecí ledviny nebo hruď; do dvou holoubat dá se jen polovic.

Z uzeného masa: Asi půl druhé žemličky v polívce namočené a vytlačené utře se s 2 vejci — jsou-li malá, tedy s třemi — přidá několik lžic vařeného, drobně usekaného uzeného masa, trochu zelené sekané petržele, trochu pepře a soli. Není-li maso tučné, přidá se i kousek sekané slaniny. Tím se nadívá telecí hruď nebo ledvina.

Ze syrového masa: Asi půl kila syrového telecího libového masa useká se (viz sekaniny) a utluče s kouskem buď slaniny, nebo hovězího morku, nebo vepřového sádla, z něhož se žilky buď vyberou nebo se prožene skrz sítko. Potom přidá se k tomu s třetí díl žemličky ve vodě namočené a vytlačené a utluče v hmoždíři asi s 2 nebo menšími 3 vejci, pak osolí a okoření buď květem nebo pepřem. Tímto se nadívá telecí ledvina nebo hruď.

Francouzská nádivka z telecího masa do topána: Useká se 300 g libového masa z telecí kýty s 500 g vnitřního vepřového sádla, přidá pak do toho dle chuti kořeněné soli a dobře se to v hmoždíři utluče, při čemž se k tomu po troškách vy přidává i dle silné hovězí polívky a dá pak do studena.

Klobásová do topána: Usekají se za syrova srdce a játra z topána s kouskem tučného vepřového masa, přidá asi třetí díl ve smetaně máčené a vytlačené žemličky, na másle zapěněné zelené petržele a sekaných šalotek, trochu pepře, květu a málo majoránky, asi jedno nebo dvě vejce (dle množství masa), osolí, dobře utře a pak nadívá.

Ze studené pečeně: Kousek studeného pečeného bílého masa, k. p. z kuřete nebo telecí — kousek cibule, asi 2 očištěné sardele — useká se každé zvlášť a utluče pak v hmoždíři. Potom dá se rozpáliti na kastrolek kousek másla, do něhož se dá nejprve ta cibule zapénit, pak se přidá k tomu kuliček ve smetaně máčené a vytlačené usekané žemličky, a když i tato se propařila, dají se tam ty sardele, a míchá tím dále, aby to nepřilehlo ke dnu. Když pak to poněkud prochladlo, dá se tam maso, přidá málo pepře, trochu květu, ze čtvrt citronu na drobno pokrájená kůra, trochu zelené sekané petržele, dle potřeby přisolí, a k posledu se přidá 1 vejce, dobře zamíchá a nadívá do skopového hruď.

Nebo se kousek telecí pečeně, 3 sardele, ze čtvrti citronu kůra a v mléce namáčená a vytlačená žemlička, každé zvlášť na drobno useká. To se potom zamíchá do kousku utřeného másla, je-li třeba přisolí a přidá mimo to ještě asi jedno vejce a trochu květu. a nadívá pak do skopového hruď.

Má-li tato nádivka býti do předku kůzlečího, může se na ni místo masa pečeného upotřebiti na drobninko sekaných syrových jater z kůzlete.

Z raků: Syrová prsa ze slepice se drobnince usekají a utlučkou v hmoždíři, při čemž se k nim přidá jedna žemlička v mléce namáčená a vytlačená, 2 žloutky, 2 vejce (jedno po druhém) a trochu soli. Když je to všecko utlučeno, přidají se k tomu z 12 vařených raků oloupané ocásky a klepýtká na drobno pokrájené. Z ostatních skořápek prve dobře očištěných udělá se tolik račského másla, co by stačilo, aby nádivka byla dostatečně mastná. Do tohoto másla se pak všecko jen zamíchá, aby delším třením neztratilo růžovou barvu, a nadívá do kuřátek k pečení. — I také se takto nadívá brudíčko jehněčí, jež se ale potom dusí.

Z ústřic: Dá se na kastrolek asi jako vejce velký kus másla, asi 2 lžíce strouhané žemličky, trochu zelené petržele a asi 22 ze skořápek vyndaných ústřic, načež se to chvilku paří, aby ústřice nestvrdly, pak osolí a trochu květem okoření a potom nadívá buď do topána nebo kapouna.

Sardelová: Utře se asi 50 g másla, přidá k němu asi 80 g ostrouhané a pak v mléce namáčené a vytlačené žemličky, ze čtvrti citronu drobnince krájená kůra, z krocaná drobně usekaná játra, 4 trochu vymočené, očištěné a utřené sardele, trochu zelené petržele a dobře se to utře, k posledu pak se přidá jedno vejce a opatrně všecko osolí, aby se to nepřesolilo, protože sardele jsou slané. Tím se nadívá vole topána.

Z lanýžů: Asi půl kila lanýžů se vypere, oloupe, pěkně okulací a dá na kastrolek. Odpadky, jež při okulacování z nich se byly okrájely (ale ne slupky), se k nim taktéž přidají a mimo to připojí ještě nasledující na drobno krájené věci: pár šalotek, trochu zelené petržele, několik šampionů, kousek čerstvé slaniny, trochu pepře, nového koření a citronové kůry, trochu soli, trochu dobré polívky a bílého vína, a tak dlouho se to dusí, až se všechna vlhkost ztratí. Potom se to nechá vystydnout a nadívá pak do volete i do vnitř kapouna nebo topána, načež se otvor zašije, a drůbež takto naditá pověsí na několik dní do studeného místa, a pak teprv peče.

Kapoun nebo topán hned za tepla, jak byl zabít a vykuchán, se takto nadije a pověsí do studené místnosti, aby skřehnul a vůně z lanýžů jej pronikla. Do velkého topána musí býti i kilo i více lanýžů, dle toho pak i ostatní přídavky třeba poměrně rozmnožiti. Jeť to ovšem velmi drahá nádivka, a proto jen pro tabule bohatců.

Chceme-li tuto nádivku míti zvláště dobrou, tedy se okulacené lanýže dají na kastrolek, přidá k nim kousek čerstvého másla, kousek rozetřené slaniny, (na kilo lanýžů asi 500 g slaniny), trochu vína a mairského trochu slitinky (Glace), dle potřeby soli a asi na špičku nože quatre épices, načež se vše velmi dobře ukryté zvolna dusí, až se šťáva ztratí. Když vystydlá, nadívá se jí drůbež a buď hned dá péci, nebo nechá pár dní viseti. Má-li lanýžová

nádivka býti do koroptví, dají se s lanýži spolu dusiti jen šampiony, pár šalotek, kousek slaniny a trochu zelené petržele.

Z hrozinek: Utře se asi jako vejce velký kus dobrého nového másla, přidají 4 žloutky (jeden po druhém), jedna ve smetaně namočená a dobře vytlačená žemlička, několik na nudličky pokrájených mandlí a podle chuti hrozinek, cukru dle toho jak kdo rád sladké, a pro zostření chuti malinko soli. To se všecko dobře utře, přidá pak ze dvou bílků sníh, a potom nadívá do volete topána.

Z mandlí: Utře se 70 g másla, 4 vejce, přidá k tomu 140 g oloupaných drobně usekaných mandlí, trochu smetany a tolik strouhané žemličky, aby nádivka, když se rozestojí, nebyla ani hustá ani řídká. Pak se cukrem hezky, ale ne příliš mnoho, osladí, přidá trochu květu a soli, a nadívá do topána. Je-li topán velsý, dá se všeho poměrně více.

Z kaštanů: Kilo kaštanů se oloupe a ovaří, očistí i z druhé kůžičky, postříkají, pak solí a do volete i břicha topána nadijou a zašijou. Takto se také husa nebo kachna nadívá. — Když pak se takto naditá drůbež upekla, vyndají se z ní kaštany. Zatím se rozpustí na kousku másla trochu cukru, a když počne zloutnouti, přidá se do něho malá kapka mouky, trochu dobré polévky (dle možnosti tmavé), a prve vyndané kaštany se do toho dají a nechají propařit, až se všechna šťáva ztratí. Těmi se pak rozkrájená drůbež na míse obloží.

Nebo se oloupané a na předešlý způsob ovařené kaštany omyjí a osuší. Pak se dá na kastrolek na 560 g kaštanů 70 g másla a lžice cukru do žluta upražit, přidá pak trochu polévky (asi 2 deltry), kaštany k tomu, trochu soli, a zvolna se dusí, až skoro změkknou, ale nesmí se rozpadnouti, načež se jimi drůbež nadívá.

Nebo se kaštany v troubě upekou, pak oloupají, načež, když vole topána uvnitř bylo novým máslem vymaštěno, se do něho nadijí.

Nádivka do divokého selete: Kus černé zvěřiny nebo i jiné, nebo i jen zbytek pečené zvěřiny, v nedostatku jí i také z jiného pečeného masa se useká s cibulí, s kouskem slaniny, s kůrou z půl citronu a s hrstí strouhaného chleba, dá na mísu, přimíchá k němu málo soli, trochu pepře, hřebíčku, lžice kapří, 1 vejce, asi 3 lžice octa, nebo dle potřeby i méně a dobře utře.

Těstíčka na obalování smaženin (Obalinka, Pate à Fríre.)

Těstíčka takováto potřebují se v kuchyni na obalování masitých jídel, nebo ryb, a i také jídel moučných na místo obalování žemličkou (panírování.)

Poněvadž zdar těchto pokrmů hlavně od toho závisí, aby obalinky byly dobře upraveny, proto přede vším třeba na zadělání jich dáti sobě dobře záležeti.

Jakkoliv by se zdálo toto těsto býti zcela jednoduché, přece úprava jeho vyžaduje jisté pozornosti. Mouka, jakož i ostatní přídavky do něho musí býti vždy co nejlepší; zvláště přidává-li se do něho olej, nesmí býti žluklý. Potřebné množství mouky a ostatní přídavky zadělají se a míchají na hladounké těstíčko, jež musí býti tak husté, aby, nakape-li se ho na obrácencu lžici, na ní na půl centimetru tlustě vězeti zůstalo. Kdyby bylo hustší, přidá se trochu mléka, nebo vody, vína a pod., vůbec toho, čím bylo těstíčko zaděláno. Na konec teprv dá se k němu sníh z bílků. Hlavní věc jest, aby těstíčko bylo právě dost husté, aby omočené v něm věci dostatečně zakrylo, ale také ne příliš husté, nýbrž jen asi jako hustá smetana, aby po usmažení nebyla kůrka z něho příliš těstovitá.

Těstíčka tato musí se upravovati teprv až jich potřebujeme, což platí zvláště o těch, jež jsou s olejem, poněvadž ztratí státním chut, že pak nejsou k potřebě.

Všeliké pečivo z takovéhoho těstíčka musí býti křupavé a příjemné chuti; pak-li ale po usmažení změkne, jest to znamením že nebylo dobře na ně zaděláno. Proto smaženiny tohoto druhu třeba se zdály snadné a jednoduché, vyžadují přece cviku a pozornosti.

Při těstíčkách s olejem musí se zvláště dáti pozor, aby se ho dala určitá míra, poněvadž, dá-li se ho méně, je pak pečivo po usmažení měkké, houževnaté, neovhledné; dá-li se ho však o trochu více než třeba, je pak pečivo příliš mastné. A i při určité míře třeba jisté opatrnosti a pozornosti, k. p. jsou-li předepsány 2 lžíce oleje, jest to poměr přece jen přibližný, protože lžíce jsou rozdílné, a proto bude nejlépe, když se na zkoušku jeden kousek těstíčkem obalí a pak usmaží.

Obalování těstíčkem koná se takto: Kousky k smažení určené omáčej se v něm jednotlivě, načež se jimi tak otáčeti musí, aby obalení bylo všude stejně po všech stranách rozděleno, ne pak ale, aby těstíčko jen k jedné straně stěhlo, poněvadž by pak smaženina taková neúhledně vypadala.

Jak se taková těstíčka nastavují, uvedu zde několik příkladů

Na teleci studenou pečení, teleci nožičky, brzlík, mozek a pod. dělá se těstíčko z koflíku mléka, 1 vejce, 1 žloutku, trošky soli a lžíce oleje, což se vše nad ohněm spolu rozmíchá, a když to vychladlo, přimíchá se k tomu 8—9 lžic mouky, aby bylo hustší sice, ale přece dobře tekuté těsto, aby omočené v něm maso dobře krylo.

Nebo: $\frac{1}{4}$ l piva, 250 g mouky, 2 bílky, trochu soli a 120 g tekutého másla se spolu dobře umíchá, v čemž pak svrchu udané věci se omáčejí.

Na ryby, ústřice, sardele a p. zadělává se těstíčko takto: Umíchá se spolu sklenka bílého vína a 120 g mouky, trochu soli, 1 lžíce oleje a k posledu protáhne sněh z jednoho bílku.

Na omáčení bezového, akaciového květu, růží, hruškových řízků, švestek, řízků z melounů, broskví, jablek a p. dá se do hrnku $\frac{1}{4}$ l husté smetany a umíchá metlou na pěnu s 3 žloutky, lžící rumu, 100—120 g mouky a k posledu přičiní sněh ze 3 bílků. — Kvítky nesmí se dlouho smažiti, nýbrž jen zkrátka, sice se v těstíčku ztratí.

Nebo $\frac{1}{16}$ l smetany na pěnu, 1 žloutek, 1 kávová lžička rumu, z 1 bílku pevný sněh a 30 g mouky.

Nebo s vínem: Šálek bílého vína, 60 g másla, 40 g cukru umíchá se spolu na plotně se 6 lžicemi mouky, až se těsto od nádoby odděluje, a nechá pak vystydnout. Potom přimíchá se k němu 5 vajec a sice tak, že se každé jednotlivé musí s těstíčkem dobře umíchat i spojit, než se tam přidá jiné. Potom omáčí se v tom svrchu udané ovoce nebo kvítky a smaží. — Máme-li k smažení jen málo ovoce atd., musí se rozměr zmenšiti, což vůbec o všech těstíčkách platí.

Také dělává se na obalování jak masa, ryb i ovoce, těstíčko kynuté, takto: 250 g mouky, $\frac{1}{4}$ l vlahého mléka nebo vína (dle vůle), 3 lžíce rozpuštěného másla, 20 g rozředěných kvasnic (troškem cukru), 2 vejce zadělá se spolu a nechá skynouti, potom v něm omáčí.

Má-li se však smažiti květák (karfiol), černý kořen nebo artičoky, musí se těstíčko zadělávati takto: Smíchá se $\frac{1}{4}$ l piva, 2 lžíce oleje a tolik mouky, aby těstíčko bylo náležitě husté a při tom dobře tekuté.

Na koblížky z oplatků (Beignets) a p. jemné smaženinky jest nejlepší toto těstíčko: $\frac{1}{2}$ l bílého vína, kousek másla (asi jako ořech) a 60 g cukru míchá se spolu na plotně, až to přijde do varu, načež hned se do toho nasype za stálého míchání tolik mouky, až je z toho hustá kaše a míchá pak tak dlouho na mírném teplu, až poustí od nádoby. Potom dá se na mísu, a když prochladlo, přimíchává se k němu znenáhla tolik vajec, až je z toho patřičně husté těstíčko.

Poněvadž těstíčka tato jsou tekutá a při namáčení ráda odkapávají, musí se pak po usmažení takové výběžky odlomiti a srovnati.

Slitinka (Glacé).

Slitinka potřebuje se v kuchyních na obtahování čili glasirování masa, jež se na ně za tepla při kladení na mísu zvláštním měkkým košťátkem nebo pírem natírá, až se leskne.

Také přidává se slitinka k některému masu (zvláště k řízkům) při dušení, aby se pěkně lesklo, poněvadž smí se jen na krátko nechati na ohni a takto by se lesku nedocílilo, jako slitinkou.

Ve vznešených kuchyních jest tato slitinka nevyhnutelně potřebná, zvláště též při úpravě některých masitých jídel i omáček, kterým třeba dodati jisté příjemné hustoty; v domácnostech obyčejných se ovšem nepotřebuje.

Kdo by nechtěl slitinku, zvláště jemnější, schválně dělati, přece ale někdy rád by jí upotřebil, může na ni vzíti hovězí polívku, v níž bylo vařeno též telecí koleno, přidati ještě čisté kosti z vepřové a telecí pečeně a nechati ji asi na dvanáctý díl vyvařiti, při čemž se jí ku konci stále míchati musí. Když pak se ji na zkoušku dá trochu na talíř prochládnouti, a je zahoustlá jako syrup, jest dobře svařena.

I také šťávou z duseného masa (Fond), nechá-li se do husta svařiti, může se maso obtahovati.

Má-li se slitinka upravovati na delší dobu k uložení do zásoby, jak v následujícím předpise je udáno, nesmí se soliti, protože by od soli potom stále vlhla. Když pak se má potřebovati na glasirování, dá se jí dle potřeby velký kousek do čisté nádoby a postaví tak do parní lázně až se rozpustí.

Slitinka z masa (Glacé de viandes): Asi půl kila hovězího a půl kila telecího masa (oboje váženo bez kostí) dá se do hrnku, přidá tam též telecí koleno, a naleje na všecko asi 2 litry vody. Když se to počne vařiti, sebere se pěna, a přidá pak k tomu: kousek poru, malá cibule, kousek mrkve, zelená petržel, načež zvolninka se to nechá vařiti do měkka. Když maso změklo, procedí se polívka skrz ubrousek na mělký široký kastrol a nechá pak na dvě třetiny vyvařit a potom vleje na mísu. Druhého dne se rosol vyloupne, spodní šum, jakož i tuk s vrchu sebere, načež takto očištěný rosol dá se opět na kastrol, a za stálého míchání na prudším ohni do husta svařit; až teče se lžíce jako šňůrka, a kapka na talíř kápnutá rosoluje, pak dle předpisu upotřebí, nebo jako jiná rosolina uloží do chladna.

Je-li potřeba více slitinky k uložení na delší dobu, jak ve větších kuchyních se dělává, musí se dáti dle potřeby více masa i vody.

Když slitinka dosáhla houšťky jako syrup, naleje se do plechových formiček, jako jsou na děláni čokolády, anebo na mělké talíře.

Druhého dne vyjmou se z formiček, nebo byla-li vylita na talíře, pokračují se na tabulky. Oboje se pak na vzduchu usuší, při čemž se často musí obracet, a když jsou docela suché, uloží se v studené, průvětrné místnosti. Kdyby vrchem pozbyly lesku, otrou se čistým vlhkým šatem.

Někdo nalévá slitinku na delší uschování do vyčištěné srdeční blány a pověsí v místě suchém. Je-li dobře tuhá, že se nechá krájet, vydrží velmi dlouho, až i přes rok, z nížto pak dle potřeby vždy kousek se odkrojí i s blánou.

Slitinka z drůbeže (Glace de volaille): Z předešlého předpisu vynechá se hovězí maso a dá místo něho půl slepice; místo vody pak může se na ni naliti lehké hovězí polívky a ostatní přídavky jsou jako svrchu.

Ze zvěřiny (Glace de Gibier): Kousek masa hovězího, telecího, odpadky ze zvěřiny a divokého ptactva a zelenina svaří se jako svrchu do husta.

Z ryb (Glace de poisson): Na tuto potřebu brávají se obyčejně jen hlavy z ryb, mimo svrchu udanou zeleninu přidá též kousek česneku, vody mnoho-li třeba, trochu vína, a vaří pak do husta. Obyčejně však potřebuje se slitinka z masa i na ryby, zvěřinu atd., tak že se zvlášť z drůbeže, ryb, zvěřiny schválně nedělá.

Bramborová mouka.

Tato mouka jest obyčejný bramborový škrob, jakéhož se v domácnostech na škrobení prádla užívá. K účelům kuchařským musí se prosít skrz moučné sítko a potřebuje pak někdy jako spojídlo k rozličným pokrmům, zvlášť na omáčky nebo na Flammry a pod. jídla, někdy i také v cukrářství na dortové těsto. Že se při úpravě takovéto mouky musí dbáti největší čistoty, netřeba podotýkati.

Do zásoby dělává se obyčejně v září a říjnu, kdy brambory mají nejvíce škrobu. Na to musí se vzíti jen brambory bílé; červené mají sice více škrobu, ale není z nich tak pěkně jasný. Nejprve se čistě omyjí, oloupají a opět omyjí a potom strouhají, při čemž se postaví struhadlo do nádoby s čistou vodou, v níž pak jak struhadlo, tak i také brambory musí se časem oplachovati, aby při strouhání nezčervenaly. Strouhání má ten účel, aby buntičky, v nichž škrob jest uzavřen se roztrhaly a takto škrob vydobyl, če-

hož jinak rozkrájením brambor třeba na nejdrobnější kousky se ne docílí.

Když všechny brambory byly takto rozstrouhány, přileje se na ně ještě vody, dobře vše promíchá, pak procedí skrz husté sítko a a ještě i dobře vytlačí. Výtlačky, jež pozůstanou, nejsou nic jiného než vlákenina z brambor, a mohou se v hospodářství pro zvířata upotřebiti.

Z procezené tekutiny, nechá-li se chvíli státi, usadí se na dno nádoby bílý, mouce podobný šlem, čili tak zvaný škrob, jenž sestává ze samých malinkých vejčitých zrníček a v studené vodě jest nerozpustný, za to ale ve vařící vodě nabotná a promění se v rosolovitý maz.

Když se takto škrob na dně nádoby usadil sleje se s něho voda, a na pozůstalou usadlinu naleje pak jiné čisté vody (co možná hodně), dobře zamíchá, až i všecko ode dna se zdvihne, načež opět se to nechá ustáti. To se opakuje tak dlouho, až voda na usadlině je čistá jako sklo. Potom se sleje a škrob vybírá lžicí na čisté prkénko, na němž ve stínu na průvanu se nechá usušit. Kdyby se sušil na slunci, zčervenal by, a mouka potom nebyla pěkná. Když dosychá, rozmělní se novou vařečkou v čisté nádobě, nechá pak dosušit, načež se proseje skrz moučné síto a potom k další potřebě do sucha uloží.

Poněvadž mouka tato potřebuje se k zahuštění rozličných šťáv, k. p. na ovoci, a neumělým s ní zacházením se šťávy tyto zkazí. Je vyhlížejí jako škrob: nebude od místa několik slov o tom promluvíti. Všechné šťávy musí býti jen tak zahuštěné, aby vyhlížely jako svařené (ne vodovité); proto nechť začátečnice dají z počátku jen malinko mouky, asi na špičku nože, rozmíchají studenou vodou a tím šťávu zahustí — přidati se může vždy ale hustou šťávu pak více opravit nelze.

Mouka z krup.

Někdy je potřeba na rychlo upravití krupovku (Gerstel), k. p. pro nemocného; avšak mají-li se teprv kroupy na ni dáti vařiti, uplyne zatím, než se na měkko uvaří, velmi mnoho času. Proto jest dobře míti v zásobě trčku krup na mouku utlučených, z nichžto za půl hodiny krupovka se uvaří, a takto na čase alespoň půldruhé hodiny ušetří, nehledě mimo to ani k tomu, že jest lepší, velmi jemně bílá a hladká.

Na takovouto mouku berou se kroupy jemné, tak zvané perlové. Utluče se jich alespoň půl kila na jemný prášek, kterýžto se proseje skrz moučné sítko, a co nepropadlo, tluče se opět a tak-

těž proseje. Při tloučení nesmí se dáti více krup najednou do hmoždíře, nýbrž jednou rukou se tluče a do druhé vezme něco krup, které pak poznenáhla po 3—4 zrnkách do hmoždíře se vypouštějí. Takto tlukou se kroupy velmi snadno, aniž by se rozstříkovaly, což by se na jisto stalo, kdyby se jich do hmoždíře dalo více najednou. V kuchyních mívají na kroupovou a rýžovou mouku zvláštní malé mlýnky, čímž se práce ulehčí. Mouka takto nabytá dá se do sklenice, pováže propíchaným papírem a v suchu uloží.

Na 4 decilitry hovězí polívky stačí zavařiti 1 lžici této mouky přidá se pak do ní (není-li to pro nemocného) trošku květu, žloutkem a kouskem másla zakloktá a je krupovka hotova. Pro nemocného se tyto přídavky vynechají.

Rýžová mouka.

V domácnosti může se upravit také trochu této mouky, z níž se dělá mimo polívku (rýžovku) i také dobrý nákyp.

Rýže na to musí se pokaždé spařiti, potom nejprve na průvanu a pak na teplém místě dobře usuší, při čemž však nesmí ani dost málo sežloutnouti. Na to se utluče a proseje jako mouka z krup. Co na sítku pozůstalo, jest tak zvaná rýžová krupice, kteréžto může se dobře upotřebiti na dělání nákypů, a jest vždy lepší než kupovaná, jež mívá v sobě vždy něco kyseliny, kterou pak jídla se kazí, zvláště mléko sraží.

Rýžová mouka, jakož i krupice ukládá se jako výše uvedená mouka z krup.

X.

O polívkách.

Polívkou činí se u nás obyčejně počátek hostiny a vůbec oběda ačkoliv v novější době podávají se při hostinách před polívkou někdy i také příchoutky (Assiettes).

Vynalezení polívky, jakož i první upotřebení připisuje se dle pověsti Francouzům, kteří také podnes tomu věří, že nikde neumějí polívky tak dobře upravovati, jako právě oni.

Mnohému ovšem v té příčině od nich učití se musíme, a to zvláště z toho jednoduchého důvodu, že mnohé z našich hospodyněk a kuchařek mají polívku jen tak za něco velmi lehkého a snadného, a tudíž nemohou pochopiti, že by právě polívka patřila mezi nejtěžší a i při našich tabulích nejhlavnější pokrmy, čili jak labužníci říkají, že jest polívka při hostině tím, čím jest ouvertura při opeře.

Při polívkách rozeznává se: základ, přídavky a vložky. Základ tvoří druh polívky — dle přídavků pak nebo vložek dostává polívka jméno. K. p. tlučená polívka: polívka jest základ, utlučené maso přídavek a sušená žemlička vložka — nebo nudlová: polívka jest základ a nudle vložka.

Dle základu rozdělujeme polívky na 6 druhů: z masa, ryb, vody*), mléka, piva a vína.

Dobrá polívka má míti následující vlastnosti: 1. *výživná*, totiž aby se na ni upotřebilo látek co možná nejvýživnějších — 2. *lehce stravitelná*, totiž vše do ní určené má se důkladně vařiti

*) Že polívky z vody kladu až na třetí místo, děje se k vůli snadnějšímu vysvětlování a porozumění.

nebo jemně utlouci — 3. *chutní*, aby všechny látky a přísady do ní byly co nejlepší.

Polívky z masa.

Polívka z hovězího masa jest zajisté jeden z nejzdravějších polrmů, a i co přísadek k jiným jídlům, jmenovitě omáčkám, dohlává jim příjemně kořeněnou chuť a vůně, jež ničím jiným nahraditi nelze. Kolikráte však i při jinak dobrých tabulích bývá polívka jen prostřední, čehož příčiny mohou býti rozličné. Jedna z hlavních jest, když jisté zvláštní v maso obsažené vonné a kořeněné látky, na nichžto přede vším dobrota polívky se zakládá, neopatrností nebo neznalostí přicházejí na zmar; buďto že se maso při omývání nechalo ve vodě močiti a tak o nejlepší látky připravilo, jež potom žádnou zeleninou, ani kořením více nahraditi nelze; nebo že první polívka se jinak upotřebila a pak na maso opět vody přililo; nebo konečně že se polívka vařila zprudka a v nádobě nedobře ukryté a tak nechala s parou chuť a spolu vůně ucházeti. Proto zvláště, aby toto poslední se nedělo, vaří se v novější době maso v nádobách pevně uzavřených, aby pára neucházela (viz o tom vaření masa výše).

Někde slejí obyčejně první polívku, poněvadž je prý kalná, a upotřebí ji na omáčku, že ale právě sami prudkým vařením ji zkálili, to jim ani nenapadne. Potom přilejí vody na maso a vaří je dále, a nabudou prý takto polévky čisté. Avšak polívka taková jest jen slabá a bez vůně, a pak-li z neznalosti byla přilita jen voda studená, pokazí se takto nejen polívka, ale i maso.

Na omáčky a některé dusené zeleniny musí býti ovšem také polívka, poněvadž mnohé z nich teprv v polívce nabudou nejlepší chuti, kdežto omáčky bez polívky upravovati jest přímo nemožné a proto všim právem může se říci, že právě na polívce zakládá se moderní kuchařství.

Proto také při strojení hostiny dělává se zvláště ještě jedna polívka z masa na přilévání (viz Grand Bouillon), aby se z polívky určené na stůl ničehož nebralo.

V domácnosti upotřebí se na omáčky nebo zeleninu spodní kalnější polívky, vrchní pak se sleje a co polívky použije.

Vůbec na omáčky musí býti vždy polívka dobrá, jinak by nebyly chutné.

Pořekadlo, že dle polívky možno souditi na celý oběd, vykládají sobě mnohé hospodyně mylně. Obyčejně mají za to, že musí všechno na to vynaložiti, aby bylo polívka co nejsilnější, k. p. hnědá dusená ze všelikých mas, a tak při nejlepší vůli to mnohdy pokazí.

Tímto pořekadlem míní se toliko, že, když polívka jest dobrá, i ostatní jídla budou chutná. Avšak ještě z jiného ohledu soudivá se z polívky na celý oběd: jest totiž pravidlem, sestává li oběd jen z málo jídel, předkládati polívku silnější, k. p. s knedlíčky z masa, nebo dusenou (Consommé) s rozličnými vložkami; má-li ale býti vícero jídel, dává se polívka jen lehčí.

Při hostinách nesmí se nikdy taková polívka podávati, jižto by se hosté přímo zasytili, tak že by další chuť k jídlu jim odpadla, kdežto právě naopak polívkou se měla zvýšiti. Jinak jest to ovšem při obyčejném obědě v domácnostech: když se upraví dobrá sytící polívka, uspoří se pak velmi na ostatním jídle. Dle tohoto pravidla jest tedy třeba jak při úpravě polívek, tak i také při sestavování jídelních lístků se řídit.

Má-li býti polívka jak náleží dobrá a beze vši cizí příchuti, musí se vařiti v hrnku úplně čistém, kterýžto před každou potřebou má se ještě jednou dobře vymyti, byť i den před tím sebe lépe vydrhnut byl. Věc ta nechť se žádná hospodyně nezdá býti zbytečnou, neboť polívka velmi snadno všelikou chuť přijímá, což každý ovšem nepozoruje, avšak znalcům neujde.

Jako vůbec při úpravě všelikých jídel jest potřeba úplně čistého nádobí, tak zvláště to platí o takovém, v němž se má vařiti polívka.

Dále jest potřebí, má-li být polívka chutná, aby se nikdy nevařila v nádobě měděné, špatně vycínované, poněvadž v takové dostane ostrou, nedobrou chuť.

Vaří li se hovězí polívka v hrnku úzkém a vysokém, jest vždy chutnější než-li z hrnku širokého a mělkého. Obvyčně jsou na to hrnky bunclové, z nichžto, čím jsou starší, tím chutnější bývá polívka. Poněvadž ale takováto starší nádoba bývá promaštěná, proto se musí držeti v největší čistotě, nebo jak kuchaři říkají, že hrnek na vaření polívky má se jen „usmívati“, čili jinými slovy řečeno, býti tak čistý, že se jen leskne. Hrněk, v němž se hovězí polívka vaří, nemá se na žádnou jinou potřebu bráti, sice potom polívka na chuti trpí.

Jen z hovězího masa jest dobrá silná polívka; avšak ze zvířat mladých není tak silná, jako ze starších, protože v oněch není ještě tak vyvinutá kořená látka masová, která hlavně činí polívku hovězí tak chutnou a oblíbenou.

Mnohé hospodyňky samy žádají takovéto maso, z té jednoduché příčiny, že prý se dříve uvaří a není s ním tolik práce. Proto také řezníci, aby požadavkům jejich vyhověli, poráží tak zvané jeloviny — odrostlá telata. Takové maso pozná se na první pohled: jest bledé, měkké, mazlavé a voda z něho přímo prýští a

co hlavního, jest nechutné, a poněvadž jest málo výživné, nemá daleko té ceny, co se za ně platí. Když přichází do varu, jest na něm voda bílá jako s mlékem, kdežto na masě z dobytčete vyspělého jest červenavá. Z takového jalového masa ani nejšíkovnější kuchař francouzský nedovede upravití silnou a vonnou polívku, poněvadž všeliké podmínky k tomu chybí.

Maso z vola hodí se spíše na pečení, kdežto z masa z krávy je mnohem chutnější polívka. Z masa lojem prorostlého není nikdy tak silná polívka, jako z čistě libového.)

Také nemá se dávatí na polívku mnoho kostí, zvláště ne telecí kolena, poněvadž obsahují ponejvíce jen klišovatinu, kterážto polívku kalí. Proto i také tabulky polívkové, jsou-li upraveny z kostí a mázder, nestojí za mnoho. Nejlepší kost k polívce jest z kříže.

Maso na polívku má býti co možná čerstvé, upravuje-li se totiž polívka pro nemocného anebo pro hostinu, při níž maso v ní vařené na stůl nepřijde. Má-li však přijíti vařené maso také na stůl, tedy má býti sice odleželé, aby bylo křehčí, ale ani dost málo nesmí zapáchatí. Přilíh odleželé maso se k vaření nehodí, protože polívka z něho jest kalná a maso beze šťávy; takové jest lépe dusiti nebo péci.

Na polívku hodí se nejlépe maso z kříže, nebo v domácnosti j.lová žebra, nebo ze šálu a i z hrudí a aby při vaření zůstalo při šťávě, dobře jest čistou nití je sešněrovati. (Ostatně viz vaření masa na první stupeň.)

Mnoho-li vody na maso dáti se má, řídí se dle toho, jak chceme míti polívku silnou, k. p. na 280 g masa 1 litr vody, nebo na 1 kilo masa 2 litry nebo 2½ litru vody. Pro nemocné dělá se většinou polívka slabší, což se řídí dle rady lékaře. Přidá-li se k hovězímu masu pro polívku též některé z níže uvedených mas, může se pak i o trochu více vody přilíti. Obvyklejné dává se vody o malou třetinu více než má býti polívky, k. p. na 2 litry polívky asi 2½ litru vody, aby se potom nemuselo na ni vody přilévati, čímž by se polívka vždy oslabila a na chuti velmi utrpěla. Vaří-li se v hrnci papínském, dá se vody jen tolik, mnoho-li má býti polívky, protože se nevyparí. Na silnou hovězí polívku, má-li jí býti na stůl 2 litry, dává se 1½ kila hovězího masa, ½ kila telecího, půl slepice, kousek jater a 2½ litru vody. Vaří-li se velký kus masa, k. p. pro hostinu, jest dobře, dáti do vody dřívě všeliké odpadky

Též se velmi chválí co lahůdka polívka z losa (čeledi jelenů), jež prý je mnohem silnější a chutnější než hovězí. Mimo to paní z Genlis ve svých „Memoirech“ tvrdí, že prý nejlepší polívka, jaká jen býti může, jest z masa medvědího.

z masa, kosti atd., a nechati to prve delší dobu přihřívati aby vřelíka chuť z toho do polívky přešla — ano někteří i radí, aby se přidalo několik kapek přečištěné kyseliny solné, že se vše lépe z masa vymočí, a když se pak voda asi na 50° R. ohřála, dáti tam teprv maso, jak o tom pojednáno v kapitole „o vaření vůbec“.

Má-li býti vařená polívka zvláště silná, t. z. bouillon, vaří se jak udáno při vaření masa na druhý stupeň. Kostí rozsekají se též na malé kousky. Polívka tato jest zvláště silná, a proto podává se jen v šálkách při večerních společnostech a nebo před polednem pro posílněnou. — Vařiti ji pro nemocné bez dovolení lékaře, není rádné.

Jako výborný prostředek pro zlepšení chuti polívky přidávají se k masu též vařiti starší slepice, výslovně pravím starší slepice, totiž takové, které jsou již úplně vyvinuté a nesou. Slepice staré, jímžto sil již ubývá, pro lepší kuchyň ani pro hostiny více se nehodí. poněvadž polívka z nich má vůni i chuť jako kurníkem, a proto má se takových jen v domácnosti použiti, ale musí se prve asi na 1/4 hodiny vložiti do studené vody, poněvadž by jinak měla polívka od nich ostrou příchut.

Také staří holubi a koroptve dávají polívkám výbornou chuť, pak-li se prve opatrně na másle do zlatova opekou a potom teprv přidají vařiti do polívky.

Mladá kuřata i holoubata činí polívku jako prázdnou, kdežto telecí maso dodává hovězí polívce chuť lahodnou; poněvadž však telecí maso, zvláště z moc mladého telete, příliš rosoluje, proto nejlépe jest přidati na polívku kousek z kýty. Ovšem dávají se podobné věci jen pro hostiny; v domácnosti vaří se jen ze samotného masa.

Mimo to přidávají se k masu (buď pro hostinu nebo i jen pro domácnost) též vařiti drůbky (kaldoun) z hus, kachen nebo i větší kuřata, jež se potom zadělávají. Tyto přísady nesmí se nechat převařiti, sice by se k zadělání nehodily.

Slezina a játra, přidají-li se k masu, činí polívku nejen čistou a jasnou, ale dodávají jí též výborné chuti; jen se musí na to hleděti, zvláště času letního, aby slezina i játra byla čerstvá, jinak se jimi polívka kazí.

Polívka taktéž na chuti i barvě znamenitě zleká, když nějaký kousek z hovězího masa se oddělí, potom zvlášť na másle osmaží, a jak poněkud osákló, ještě za horka do polívky, když jest na polo vařena, přidá.

Nebo i fízkem libové šunky, přidá-li se k masu vařiti, lze chuť polívky podstatně zlepšiti; pak ale nehodí se pro nemocné. Nebo může se zelenina a odpadky masa (krčky drůbeží, nožky atd.) do světlehněda opéci a pak polívkou odvařiti, jako se to dělá při

dusených polívkách (Consommé), čímž dostane polívka i barvu jako dusená. Téhož účinku se docílí i přidáním telecího brzličku; jen se nesmí nechat v polívce rozvařit, poněvadž by se jím zkalila. Brzlíček telecí hodí se zvláště pro nemocné, jak o tom ještě v kapitole o mase bude pojednáno.

Jako vůbec při vaření jídel, tak i při polívce platí pravidlo, aby se všemu náležitě vyhovělo, všechno dle předepsaného pořádku a v pravý čas konalo.

Polívka musí se vařiti jen z jedné strany a zvolninka; kdyby se vařila po celé nádobě a zvláště silně od spodu, není nikdy čistá. Příčina toho jest následující: Když se polívka vaří varem, nemožno se plovoucí v ní malíčké vločky šumu spojití, a polívka zůstává kalná — kdežto mírným varem, jen od jedné strany, vystupují na povrch a sráží se ve větší kousky, které se lžící mohou buď odstraniti, nebo padnou delším volným vařením ke dnu, kdež se usadí, a polívka jest čistá.

Mnohé hospodyňky myslí, že snad mírně se vařící voda nemá té vyhřevnosti, jako když se vaří klokotem, ale náhled tento jest bludný, kterýžto nadělná vdomácnosti do roka mnoho škod, zvláště že se takto mnoho paliva proplytvá.

Když se maso již 2 hodiny velmi zvolna bylo vařilo, přičemž z varu přijíti nesmí, přidá se pak potřebná zelenina a ostatní sůl, kterážto, jak již při solení jídel vůbec bylo na to upozorněno, musí se dávat zvláště do polívek velmi opatrně, poněvadž přesolené jsou ostré a nechtutné. Někdy dávají do takového přesolené polívky vařit kousek mrkve, že prý do sebe sůl přijme; nebo dají do ní, jakož i také do přesolené omáčky trochu cukru, aby se to poněkud zakrylo; ale taková oprava zůstane povždy již chybou, a vybroušený jazyk ji snadno pozná. Proto, má-li se polívka déle držeti, nebo k večeru ohřívati, solí se jen mírně, poněvadž se stávajícím sůl v ní rozleží. Nemocným solí se teprv, až se jim podává; v některých pak nemocích, k. p. při vředu žaludečním, se vůbec ani nesolí.

Jak již podotknuto, dává se zelenina teprv, až když se maso 2 hodiny vařilo. Kdyby se dala dřívě, tedy delším vařením se rozpadne a polívku zkalí.

Jakkoliv se zeleninou chuť polívky zlepšuje, nesmí se jí přece dáti mnoho, aby polívka neztratila svou zvláštní masovou chuť, jižto před každou jinou přísluší přednost. Taktéž ztratí polívka svou chuť, nechá-li se v ní zelenina vařiti delší dobu; proto jak změkla, má se okamžitě vyndati do čistou nádobu a zatím v teple chovati až k další potřebě. Letní zelenina změkne dřívě než zimní — proto musí se na ni dohlédnouti.

Kde mají ve zvyku dávatí do polívky tolik celerové nebo petrželové nati, že to vypadá vrchem tak, jako by se spařoval špenát, tu ovšem nemůže býti o nějaké masové chuti polívky ani řeči.

Dále třeba věděti, jaké zeleniny co do chuti spolu do polívky se hodí a kterých opět spojití nelze. Tak k. p. dá-li se do polívky jako zelenina květák (karfiol), chřest (špargl) nebo černý kořen (scorzonere), kterýžto poslední se velmi chválí — nesmí se dáti zároveň spolu vařiti por, celer nebo cibule, poněvadž se jimi chuť předešlých zelenin kazí. Podotknouti však třeba, že, přijde-li některá zelenina, k. p. květák nebo chřest na tabuli jako samostatné jídlo, nebo jako přídavek k jiným jídlům, nesmí se dáti též zároveň co zelenina pro chuť do polívky.

Kdo by rád více celeru do polívky, nechť jej prve obvaří v slané vodě, čímž ztratí ostrou chuť, a pak teprv ať jej do polívky přidá.

Zvláště cibule dodává polívce ostrou příchut; proto musí se velmi opatrně přidávati, anebo i zcela vynechati. Někteří kuchaři zeleninu do polívky i odvažují.

Pro churavé má se vynechati cibule, por, a pro některé i všecka zelenina.

Por do polívky jest sice chutný, ale má se ho užívati jen mírně, poněvadž snadno obtíží žaludek a i zrak přý oslabuje.

V rozličných krajinách panuje všelijaká zelenina do polívek, k. p. v Německu dávají také rozchodník podhnutý (sedum reflexum — Trippmadam.)

Do polívky ze slepice nebo kuřat hodí se výborně květák, chřest, černý kořen, petržel; za to ale celer, cibule, por, nebo vůbec mnoho jakékoliv zeleniny jest jemné chuti těchto polívek na ujmu. Též se nemají do nich, jsou-li pro hostiny, dávatí spolu vařit žaloudky, ani jiné odpadky ze slepic, poněvadž jimi dostává polívka ostrou chuť. Pro domácnost dávají se ovšem vařiti do polívky, že jest pak silnější.

Pro domácnost, zvláště vaří-li se malý kousek masa a má-li býti z něho přece více polívky, pokrájejí někde malý kousek cibule na drobnínko, nechají na másle s troškou mouky do žluta zapénit a pak dají do polívky povařit. Pro každého tato přísada ovšem není, poněvadž má polívka trochu ostrou příchut, ale někteří ji velmi rádi. Lépe jest přidati k slabší polívce kytičku mladinké zelené petržele a po obvaření ji vyndati, čímž se v chuti zlepší.

Když maso změklo, odstaví se s ohně, pokropí trochem studené vody, aby se polívka lépe ustála. Za chvíli pak se tuk svrchu sebere a vrchní polívka opatrně, aby se spodkem nehnulo, skrz hustý cedníček procedí. Někde místo cedníčku potřebují na

cezení ubrousek, anebo jenom čistou polívku svrchu slejí, aniž by ji cedili. Spodní kalnější polívka potřebuje se obyčejně na omáčky. Z polívky vyndané maso musí se dáti do jiné úzké malé nádoby a polívkou (spodní) zaleje, aby bylo potopené a zatím neoschlo, než se nese na stůl. V šetrné domácnosti nalejí na pozůstalou v nádobě zeleninu a kosti dle množství jich vody a ještě je nechají vyvařit. Takovéto polívky pak upotřebí jako níže udané polívky na přilévání (Grand Bouillon) místo pouhé vody; nesmí se však nikdy soliti, poněvadž se neví, nač jí bude potřeba, aby potom, k. p. ščáva pod pečení, nebyla ostrá. — I polévka může se z ní upravit na tenýž způsob, jak je udáno níže při dusených polívkách.

To se odporučí zvláště pro takové domácnosti, kde každodenně maso nevaří, k. p. na vesnicích, že mají polívku ještě i na druhý den. Obyčejně však nevědomé hospodyňky rozplývají všeli jak kosti a zeleninu z polívky, a druhého dne vaří polévku jen z vody.

Zvláště možno polívku zlepšiti, může li se do ní přidati košťálek z kvěťáku a třeba vypláchnouti i pekáč od pečené kachny, husy nebo kuřat a p., nebo trochu šťávy z této nebo i z telecí pečeně do ní přidati — i krupice nebo rýže může se do ní zavřiti. Takto mnohdy lze upravit chutnější polívku, než bývá časem ze špatného hovězího masa. — O podobné polívce jest také zmínka v kapitole „Práce“ při „svažování“ šťávy neb omáčky. Vůbec kousek kvěťáku, čerstvé hříbky a zelená petržel hodí se spolu velmi dobře k zlepšení chuti hovězí polívky.

Známo jest, že každá polívka prudkým vařením, zvláště byly-li i kosti při mase, více méně se zkalí. Poněvadž ale jest to hlavní podmínkou, aby polívky byly jasné jako víno, což zvláště o polívkách dusených (consommé) platí: proto musíme, je-li někdy kalná a nechce se ustáti, umělým způsobem ji zčistiti. Za tou příčinou nechá se skoro až vystydnouti, načež velmi čistě se tuk s ní sebere. Potom useká se na drobninko kousek libového masa s trochem syrového bílku a utluče pak dobře v hmoždíři, načež přistaví se polívka opět na mírný ohně, a pak po troškách do ní přidává utlučeného masa s bílkem, dobře míchá a ohřeje až k varu, kdy přimíchaný bílek se srazí a tím všechen kal a šum z polívky do sebe uzavře, načež teprv se skrz čistý ubrousek procedí. Někde i jen sněhem z bílku takto polívku čistí.

Kdyby polívka nechala se dále vařiti a vypařovati, tedy se žloutne, pak zhnědne a konečně, když se všecka již vypařila, zbude z ní hnědá měkká hmota, tak zvaný polívkový výtažek (extrakt), o němž ještě zvláště v této kapitole je pojednáno.

Co se týče koření polívek, jest ponecháno libovůli každé domácnosti, jaké koření miluje. Tak k. p. někde nedávají zcela

žádného cizozemského koření, nýbrž místo něho jen drobnince sekanou zelenou petržel nebo krájecu (nesekanou) pažitku (šnitlík). Oboje tato zelenina dává se přímo do masy, natež se polívka již hotová na ni vleje. Při hostinách podává se i také zelená petržel a krájená pažitka zvlášť v mušličkách aby hosté, poněvadž někdo pažitku nerad, anebo pro slabší žaludek jí požívati nesmí, dle libosti mohli voliti. Někdo dává trošku květu, šafránu nebo zázvoru (viz mšseninky kořeně); ve francouzských kuchyních dávají do některých polívek také bobkový list, demuť, bazaličku a p. koření. Takto a ještě rozličně jinak se polívky koření, při čemž však hlavním pravidlem jest. aby se koření dalo jen malinko; je-li které překořeněné jídlo odporne, platí to zvlášť o polívce, jejížto hlavním kořením má býti vlastní kořená chuť z masa samého, a tato nemá se nikdy jiným kořením zastiňovati. — Pro nemocné a churavé se koření úplně vynechá.

Podobně jako z hovězího masa vaří se polívky i ze skopového a i vepřového libového masa, jakož i ze slepic.

Ze slepice, holuba, nebo z telecího masa vařívá se i nemocným nebo churavým polívka, dle toho jak lékař nařídí. Poněvadž však dává maso telecí mnoho klišovatiny, musí se na polívku vzíti jen maso z kýty.

Dle těchto pravidel připravují se polívky vařené, jež mohou býti buď slabší nebo silnější, dle toho dá-li se na ně buď více nebo méně vody.

Stran rozličných vložek do polívek, k. p. nudlí, knedlíčků atd., jest pojednáno dále v této kapitole.

Polívka slabší na přilévání (Grand bouillon).

Tato polívka připravuje se jen ve velkých kuchyních a potřebuje, jak již nápis naznačuje. na přilévání, k. p. na dšeninu při upravování silných polívek (consommé), nebo na základní omáčky, na zeleniny, a dělá se ze všelikých odpadků masa, jichž při hostině chytcejně bývá s dostatek, jako jsou: mázdry (jen ne lojovité), kůže, kosti, drůbeží nožičky, krčky a podobné drobnosti. Je-li jich však málo, může se k nim mimo to i kousek masa přidati.

Všeliké tyto drobnosti musí býti čerstvé a nesmí ani dost málo páchnouti. Kosti, jichž smí býti poměrně jen málo, rozsekají se a vloží do spod hrnku, na ně dají se krčky a ostatní drobnosti, na vrch pak přijde maso. Na to naleje se potom studená voda, a sice na každé kilo takového masa asi 3 litry, natež se zvolninka voda na tom obřívá, jako při vaření masa na druhý stupeň bylo udáno, aby se takto z masa všeliké živné látky vydobýly.

Na to, dle předpisu v úvodu do polívek udaného, přidá se málo zeleniny, jako k hovězímu masu se dává, a tak se to asi 4 nebo 5 hodin zvolníka vaří, aby se polívka ani příliš nevyvařila, ani prudkým varem nezkalila.

Potom nechá se ustátí, pak tuk sebere, a polívka skrz ubrousek procedí a k potřebě uloží.

V každé větší kuchyni jest takováto polívka nevyhnutelně potřebná, a hodí se také na přilévání k pečení mnohem lépe než voda; nesmí se však nikdy soliti, poněvadž se neví, nač jí bude třeba, a pak by slanost její mohla vaditi.

Na tentýž způsob upravuje se i také slabší polívka ze samotné drůbeže (*Grand bouillon de volaille*), k nížto může se přidati též pro lepší chuť kousek telecího masa z kýty. Ostatně dělá se jako předešlá, jen že se do ní nehodí ani celer, ani por a cibule, jak na začátku o polívkách již praveno.

Potřebuje se na přilévání jako předešlá.

Pomocí těchto polívek upravují se tak zvané

Polívky silné vařené (*Consommé*).

Na tyto polívky vaří se v panských kuchyních maso na druhý stupeň, až se totiž co možná všechna síla i chuť z něho vyloučí a do polívky přejde. Avšak všechny živné látky nepřejdou tam nikdy, nýbrž jen jistá část jich — dílem, že bílkovina, která z masa se vyloučila, vařením se srazí a jako pěna s polívky sebere a takto pro výživu jest ztracena a dílem i také, že ve vláknině masové ještě jistá část živných látek zůstane, kteréžto dlouhým vařením stvrdnuvše k požívání více se nehodí.

Proto v domácnostech, kde chtějí šetřiti, ale přece podobné polívky alespoň při zvláštních příležitostech vaří, dají raději o něco více masa, ale nenechají je tak vyvařit, až by nebylo k potřebě, nýbrž jak změklo (jako při vaření na první stupeň), vyndají je a dále potom upotřebí.

Poněvadž však polívka při tomto způsobu vaření není tak nažloutlá, jako při vaření na druhý stupeň, kdy dlouhým vařením utvoří se křehovatina a přejde do polívky, od níž tato dostane nažloutlou barvu: proto přibarvují ji troškem buď páleného cukru anebo do žluta odusenými játrami a — p. pro churavé, jimž by křehovatina v polívce časem škodila, barví se jen páleným cukrem.

Týká se pak zeleniny, nejlépe jest, když změkla, z polívky ji vyndati, aby se nepřevařila, čímž polívka na chuť utrčí (jak při vaření polívky bylo udáno) a také se zbytečně kalí. Totéž platí i o všech polívkách dušených.

Consommé z masa vaří se následovně: Asi $1\frac{1}{2}$ kg hovězího, 1 kg telecího masa z kýty, jedno velké kuře, které se prve do žluta na másle opeče, dá se na kastrol, naleje na to asi 3 l svrchu udané polívky slabší na přilévání, trochu soli, přidá trochu zeleniny a zvolna vaří asi 4 hodiny, čistě odpěňuje, potom nechá ustáti, pak skrz ubrousek procedí a dále potřebuje.

Z drůbeže (Consommé de volaille): dvě velká kuřata, $1\frac{1}{2}$ — 2 kg telecího masa z kýty, asi $3\frac{1}{2}$ — 4 litry slabší polívky z drůbeže na přilévání, a cstatní jako svrchu udáno.

Ze zvěřiny (Consommé de gibier): jeden mladý zajíc nebo divoký králík, 1 stará koroptev, 1 telecí koleno, $2\frac{1}{2}$ nebo i 3 litry polévky z masa na přilévání — jako zelenina 1 cibule a v ní 1 hřebíček, 1 mrkev, půl celeru, půl poru a půl kořeně kytíčky (Bouquet garni).

Na málo polívky stačí i odpadky ze zajíce; jen nesmí být nic krvavého, sice polívka zčerná. Soliti musí se takovéto polívky velmi opatrně, aby nebyly ostré. Jsou-li určeny pro churavé k posílnění, vynechá se zelenina i koření. Na přilítí uvaří se polívka též bez zeleniny — pro staré pak mírně zeleniny a koření neškodí.

To jsou tedy silné polívky vařené, z nichžto přidáním rozličných vloček polívky pak se upravují.

Nyní přikročíme k polívkám duseným jež jsou základem rozličných silných nákladných polívek a omáček.

Polívky silné dusené (Consommé de santé).

Tyto polívky potřebují se v panských kuchyních jako základ všelikých nákladnějších polívek a i silných omáček. Upravují se buď z masa, nebo z drůbeže, ano i také ze zvěřiny.

Podobné polívky nejsou však nikdy tak záživné, jako vařené, a poněvadž bývá v nich někdy obsaženo příliš mnoho rozličných kořeněných přísadků, proto mnohým z nich by slušelo lépe jméno „dráždidlo“ než silná polívka, ale pro zvláštní příležitosti, k. p. pro hostiny, jsou potřebné. Nikdy však neradím žádné hypochondry, aby je pozdravujícím se z nemoci dávala v tom bludném mínění, že je snad posilní; mnohý churavec musel již poslední kapku zdravé krve obětovati takovémuto předsudku. Není jednostejně, čím nemocí zeslabené živíme nebo posilníti doufáme; kdybychom toho chtěli snad silnou stravou vynutiti, tu bychom je sice také živili, ale zároveň krev rozpalovali a tělo dráždili, z čehož potom zimničná horkost a i jiné nebezpečné případy povstávají.

Z masa upravuje se takto:

Mají-li se upravititi asi 3 litry dusené polívky, vezme se na to asi 5litrový velmi čistý kastrol, kterýžto se ještě dobře vymyje a potom na dně tenince čerstvým, dobře vymočeným hovězím ledvinovým lojem poklade. Potom pokrájí se 1 cibule na lístky, a asi 1½ kg libového hovězího masa z kůty 1 kg telecí kůty, a asi 100 g dobré libové syrové šunky (vše na větší kostky), vloží pak do kastrolu na ty lojové řízky a poleje ai 4 lžicemi hovězí polívky, načež se to dobře ukrytě na velmi mírném ohni dusí.

Když se maso leskne a spodem je světležluté, naleje se na to asi na 3. prsty od kraje neplně předcházející slabší polívky, pak zvolna vaří, při čemž se musí pěna pilně sbírat; neboť od toho hlavně čistota a jasnost této silné polívky závisí, jak zvolna se byla vařila a pilně též odpěňovala.

Když se více žádná pěna neukazuje, přidá se do polívky buď jedna stará slepice, napřed již přichystaná, nebo jedna stará koroptev, nebo v nedostatku této i třeba starý holub, kterýžto se však, jakož i koroptev prve na polo opeče. C) zelenina dá se kousek celeru, mrkve, petržele a poru, načež co možná pevně se kastrol ukryje, těstem zalepí, a tak se to asi 5 hodin velmi zvolninka dusí. Potom postaví se to na stůl, aby za chvíli tuk na povrchu se usadil, načež se to odkryje, tuk sebere a polívka skrz ubrousek opatrně procedí, a buď hned použije nebo dle potřeby ke druhému dnu uschová. Místnost, kam se ukládá, musí býti studená, provětraná, ne zatuchlá ani vlhká.

Tato polívka, je li zduřená, má barvu zlatožlutou a jest velmi chutná. Barva, jakož i chuť její pochází od klišovatiny, která se delším dusením a pak vařením z masa vyloučila a v polívce je rozpuštěna, čímž právě polívka dusená jest méně záživná než jen vařená.

Není-li dostatečně čistá jako sklo, vyčistí se, jak na začátku kapitoly o polívkách je popsáno. Nač tam strany vaření polívek bylo upozorněno, aby se totiž nikdy nenechaly vařiti varem, platí měrou ještě větší o dusené polívce. Tato nesmí nikdy přijíti do varu, byť to i jen několik vteřin trvalo, postačí to úplně ke zkazení jí, kterážto chyba sebe pilnějším čištěním nikdy více se neopraví a nebo velmi zřídka, neh'edě ani k tomu, že se cezením ne jen mnoho polívky, ale i času zmaří.

Nechá-li se na polívku určené maso udusiti do tmavohněda a nepřidá žádná drůbež, ani telecí maso, nýbrž jen zelenina, pár pepřů, asi 2 hřebíčků, 1 bobkový list — jest to tak zvaná „šňáva z masa — Jus de boeuf“ a potřebuje ve velkých kuchyních rozličné, k. p. ku kotletkám a p. Že tato úprava vyžaduje zvláštní pozornosti a opatrnosti, rozumí se samo sebou, poněvadž musí býti

tmavohnědé barvy, při tom ale též čistá a všeliké připálené chuti prostá.

Dá-li se masa hezky mnoho, aby byla polívka hodně silná, jest to tak zvaná tresť z masa (Empotage) a potřebuje se na zlepšení slabších polívek a omáček.

Tato tresť nesmí se však nikdy soliti, poněvadž dávka soli nenechá se nikdy určitě odměřiti, dílem že se musí počítati na vyvaření a potom také na to, že přidaná šunka již jest slaná.

Vůbec polívky dusené třeba soliti velmi opatrně, sice snadno jsou drsné.

Nebo když se maso na dně do zlatova opeklo, naleje se na ně jen do polou nádoby slabé polívky, načež se za velmi zvolného vaření pěna pilně sbírá. Když pak již žádná nevystupuje, přidá se k tomu asi čtvrt skopové kýtky (jen čistě libové maso), dvě kýtky ze starého čerstvě zastřeleného zajíce, jedna stará, v másle na polo opečená koroptev a zelenina, jako je uhlána, k nížto se mimo to ještě kousek kapusty přidá, tak že je kastrol neplný, načež se doleje slabou polívkou a pevně ukrytě velmi zvolna asi 5 hodin vaří. Potom se to nechá chvilku stát, tuk pak sebere a polívka skrz ubrousek zvolnínka procedí.

Tato velmi silná polívka, cizím jménem „Oilli“ zvaná, podává se ve vznešených společnostech výhradně jen po větších večerních zábavách, k. p. při plesu, buďto před a nebo po posledním tanci. Poněvadž je velmi silná, proto nedává se v polívkových, nýbrž jenom v kávových šálkách. Upravuje se skoro pokaždé bez soli, a teprv asi na $\frac{1}{4}$ hodiny před tím, než se roznáší, se osolí.

Tot jsou polívky ovšem velmi nákladné a silné, které se v menších domácnostech nikdy nepřipravují, a jen více pro kuchyně vrchnostenské se hodí. Někdy však může se i v menší domácnosti naskytnouti příležitost, že by se takováto, anebo snad co do chuti podobná, ač snad slabší polívka strojiti měla; tu tedy sloužíž pře deslané poučení jako navedení, jakého druhu masa a vůbec jaké úpravy jest třeba, aby takovýchto silných polívek se docílilo.

Co se týče přilítí na maso při dusení, může býti na to místo polívky i také jen voda.

Maso pak, jež se na polívku tuto potřebuje, nemusí se nechati převařiti, nýbrž, když je právě dost, vyndá se a použije jinak, k. p. slepice na zadělání s rýží (ovšem na jiný den, ne k hostině) — skopové a telecí maso může se upravit s omáčkou zadělávané — cstatní pak může býti na všelijaké sekaninky; protože by to byla

škoda, aby se masa toho mělo upotřebiti jen na polívku a potom odhoditi.*)

Místo celé drůbeže mohou se v menších domácnostech použiti také všeliké odpadky, k. p.: drůbeží krčky, nožky a vůbec co je v zásobě, a tak i na tom přišetřiti.

Nebo mohou se alespoň prsíčka ze slepice vyříznouti a upotřebiti na knedlíčky buď do polívky nebo k zadělávanému masu. V kuchyních panských taková prsíčka ze slepic nebo koroptí vyříznou a upotřebí také na čištění polívky, jak na začátku této kapitoly o čištění kalných polívek je povědino.

Když pak uvařená polívka byla scezena, může se na to, co pozůstalo v kastrole totiž na zeleninu, kosti (ne na dobré maso) nalít trochu vody buď více nebo méně (dle množství), dobře ale zvolnínka nechati vyvařiti, potom procediti a použiti jako polívky na přilévání.

Nebo může se i také do ní dáti několik hub, trošku zažloutlé jišky, trochu květu, zelené petržele a vlti do misky na smaženou zemličku.

Také na druhý den může z toho býti v domácnosti dobrá polívka k obědu nebo pro čeládku.

Co tuto povědino, platí i také o dusených polívkách z drůbeže a zvířiny.

Z dusené polívky zvířinové nebo z divoké drůbeže hodí se to vyvařené opět velmi dobře na čočkovou polívku místo vody.

Dusená polívka z masa telecího (Blond de veau). Tato jest základem všelijakých omáček. Při hostinách míchá se i také někdy s hovězí polívkou, a sice přidá se jí 1 litr do 1¹/₂ l hovězí.

Dobře upravená vypadá krásně zlatohnědá, a pro svou rosolovitou povahu dodává pokrmům, k nimžto se přidá, mimo barvu též i příjemnou houštku (relief).

Upravuje se takto: Velmi čistý kastrol vymaže se na dně novým máslem, potom poklade několika lístky čerstvé, dobré, ma-

*) Nechá-li se však maso, jak při úpravě shora uvedených silných polívek udáno, zcela vyvařiti, jest pak úplně bez ceny, nezázivé, přímo jako dřevo, a tudíž k jídlu se ani nehodí. Proto by to bylo velmi nejmístné, dávatí takovéto vyvařené maso čeládce, poněvadž by se jím nežívila, nýbrž jen si zdraví kazila.

Již pouhý pohled na ně ukazuje, že vypadá jinak, než obyčejné maso z polívky; jest tvrdé, protože dlouhým vařením srazila se v něm bílkovina v rohovitou hmotu — jest suchopárné, dřevnaté, smrštěné, slovem beze vší šťávy, a proto nezbyvá, než je zahoditi. — Totéž platí i také o masě vařeném na druhý stupeň, z něhož se upravovala polívka.

sem porostlé slaniny nebo šunky a malou na lístky krájenou cibuli. Na to pak klade se libové telecí maso bez kostí, nejlépe z kýty od spodu (od nohy — kdežto vrchní od hřbetu se použije na pečení), a naleje na ně asi $\frac{1}{4}$ litru neslané polívky, buď obyčejné, anebo na přilévání upravené (Grand Bouillon), načež nechá se to velmi zvolninka a opatrně do červenohněda opéci, při čemž musí se dáti velmi pozor, aby to nikde nepřilehlo, poněvadž by to zhořklo a bylo zkaženo. Proto musí se to dělati na velmi mírném ohni a když to vysmahuje, pilně tím míchat. Potom přidají se k tomu prve vyjmuté kosti z telecího masa, 1 mrkev, asi 2 g cukru, 1 malá cibule, do nížto se vstrčí 1 hřebíček a doleje pak slabou neslanou hovězí polívkou, dobře ukryje a dusí asi 2 hodiny, při čemž tuk i pěna se sbírá. Konečně se polívka skrz ubrousek procedí a při potřebě teprv osolí.

Není-li dost jasná a čistá, musí se dle navedení na začátku této kapitoly vyčistiti.

Přidají-li se k tomu asi dvě telecí nožičky vařit, zcedí dle chuti citronem, máme dobrý rosol (aspik).

Dusená polívka z divoké drůbeže. Upravuje se jako předešlá, jen že se nechá drůbež prve na másle na polo upéci, potom teprv pokrájí a dusí. Nejčastěji upravuje se ze starých koroptví, ačkoliv každá jemná divoká drůbež se na ni potřebovati může. Ještě silnější jest, dusí-li se spolu také kousek hovězího a telecího masa a kousek libové šunky. — Co zelenina může se dáti por, mrkev, celer a petržel.

Na 4 litry této polívky brávají se 3 koroptve, a má-li býti hezky silná, tedy ještě asi 1 kilo telecího, $1\frac{1}{2}$ kila hovězího masa a kousek šunky; má-li býti slabší, tedy masa méně. Tato velmi silná polívka slouží za základ na mnohé vzácné polívky, jmenovitě na tak zvanou „Batavia Suppé“, jež se upravuje z ptačích hnízd.

Hnízdečka tato staví zvláštní druh vlaštovek z čeledi rorejsů (*Hirundo esculenta-Collocalia nidifica*), malajským jmenem „Salangana“ nazvaných.

Prof. dr. Troschel v Bonnu zkoumal hnízdečka tato chemicky a shledal, že jest to hmota slinná, kterážto neobsahuje ani zvlášť výživné ani dráždivé látky, nýbrž že sloučenstvím svým blíží se nejvíce slině zvířecí vůbec. Tento rozbor zdá se býti pravý i proto, že hnízdečka tato nemají zcela žádně chuti, a že jon velmi silnou polívkou lze jim jistě příchuti dodati.

V obchodě rozeznávají se hlavně dva druhy hnízd: mandarinská a obyčejná. Prvnější jsou čistě bílá, průsvitavá, kdežto obyčejná mají barvu do žluta špinavou. Ostatně v té podobě, jak u nás na prodej se nabízejí, jsou obyčejně pro jazyk i žaludek zcela

bez ceny, protože bývají stará : dílem pro dalekou cestu k nám a dílem že pro přílišnou drahotu málo kdo je koupí, a tudíž dlouho jsou na skladě, tak že někdy vypadají skoro jako sušené houby.

Na polívku pro 12 osob brává se asi 9 ptačích hnízdek, jež se dle návodu v kapitole „práce“ očistí, čímž pěkně zbělí a dostanou podobu jako nudličky, tak že mnozí, kteří dříve takovou polívku nejedli, považovali ji jen za nudlovou. Když zbělela, rozkrájí se ještě (en filet), dají do kastrolku, přileje na ně trochu vína madeirského, přidá kousek polívkové tabulky, trošinku kajenského pepře a pak zvolninka v tom vaří. Potom dá se na ně silná polívka buď consommé z divoké drůbeže, nebo consommé z masa, přidá ještě do toho vína madeirského, dle chuti ještě trochu kajenského pepře, v čemž se pak hnízdečka dovaří. K poslední se pěna čistě sebere, polívka, je-li třeba, přisolí, a dá na stůl.

Anebo jednodušeji, bez koření i bez vína, povaří se asi 1½ hodiny v slabší hovězí polívce, načež se dají okapat a vleje pak na ně tresť masová (Empotage — viz consommé) a dá se to na stůl.

Polívka takové připravují se obyčejně v kuchyních knížecích, zde jen k vůli zvláštnosti zmínka o nich se činí.

Dusená polívka ze zvěřiny. Kastrol vymaže se na dně máslem a poklade na lístky krájenou cibuli a kousky masa, nejlépe jeleního, asi 1½ kila, nač mohou se upotřebiti i neúhledné odpadky, jež by na nic jiného se nehodily. I také maso smíšené, totiž odpadky z rozličných druhů zvěřiny, vyjmaje černou, může se na to potřebovati; nesmí však nikdy býti naložené, nýbrž zcela čerstvé. Nyní se to poleje sběračkou hovězí polívky a nechá zvolninka vysmahnouti, a potom za stálého míchání spodem zlehka do červena opéci (viz dusení masa.) Pak se na to naleje buď hovězí polívky, nebo i třeba jen na přilévání (Grand Bouillon) a co koření přidává se kousek bobkového listu, pár pepřů, hřebíček, kousek bazaličky, trochu zeleniny, jako se dává do polívky, načež se to zvolninka asi 4 hodiny vaří, potom nechá ustáti a procedí.

Polívka tato chystá se všelijak na stůl: buďto dávají se k ní zvlášť malé paštičky z masa, nebo sušená žemlička, nebo ztracená vejce — anebo zvlášť o plesích, jakož i k večerám, podává se v šálkách buď jen tak samotná, čistá, anebo se do ní co možná za horká dle chuti přimíchá červeného vína, nejlépe burgundského, nač ostatně i také madeirské dobře se hodí.

Podobné dusené polívky upravují se v obyčejných domácích stech zřídka kdy, což také není ani rádné, jak z ohledu šetrnosti, tak i zdraví. Spíše hodí se pro zvláštní příležitosti, a tu třeba, aby hospodyňka uměla si v tom poraditi a nemusela na zjednanou kuchařku spoléhati, které jsou obyčejně uvykly vařiti, jak se říká „z hotového“ t. j. bezá vši šetrnosti. Vím ze zkušenosti, co se

mnohdy zbytečně při takové příležitosti rozplývá, když hospodyňka sama tomu nerozumí.

Dusená polívka ze zelenin (Bouillon de racines). Připravuje se právě jako consommé, jen že se dá rá málo masa, ale hezky mnoho zeleniny. Polívka tato musí býti příjemné chuti, ne ostrá a velmi čistá.

Polívka v páře vařená (Consommé au bain marie).

Do čisté nádoby dá se asi 1 kilo hovězího masa, kousek telecího kořena (kostí vyjmou se prýč), 1 slepice, zelenina jako se dává do drůbežích polívek, a naleje na to 2½ litru buď slabé hovězí polívky nebo vody, ukryje pak dobře pokličkou a ještě mimo to zalepí, aby pára nemohla unikati. Tato nádoba postaví se nyní do jiné nádoby s vodou (viz vaření v páře), a nechá takto asi 6 hodin vařiti, za kteroužto dobu nesmí se však ani na chvílku ve varu ustáti. Potom se nádoba odstaví a teprv, když voda prochladla, vyndá se z ní polívka, tuk na ní sebere a pak procedí.

V páře připravuje se i také k uschování na delší dobu tak zvaný

Výtažek masový (Extractum carnis).

Obyčejně kupuje se výtažek již hotový, poněvadž dá velmi mnoho práce, a jen ve velkých kuchyních mají na to přiměřené nádoby. Hlavní jeho vadou jest, že je příliš drahý — za jeden zlatý jest ho malý kousek. Zvláště chválí se, že koná dobré služby vojsku v čas války. Rozpustí-li se ho kousek s trochem vína a podá těžce raněným k pití, posilní se okamžitě tak, že mohou snadněji do nemocnic dopraveni býti.

Také jest prospěšný na moři, nebo v pevnostech při obležení, když není čerstvého masa.

Mnozí se domnívají, že masový výtažek obsahuje všechny součásti masa v zhuštěné způsobě; avšak není tomu tak, jelikož mu chybí bílkoviny, tuk i křihovatina docela. Nejlépe pozná se to, uvaříme-li silnou polívku z masa, nebo z kostí a masa; když vystydla, počnám rosolovati, kdežto z vody a výtažku, byť sebe více se ho dalo, nerosoluje. Proto nenahradí nikdy zúplna masa, a zůstane vždy jen vitanou pomůckou pro kuchyň k zlepšení chuti polívek a omáček. — I také, kdyby se někdy stalo, že by štáva pod pečení přismáhla nebo dokonce se spálila, může se maso přendati na čistý pekáč, načež dá se do hrníčka trochu vařící vody, přidá na špičku nože masového výtažku, kousek nového másla,

povaří a je zase nová omáčka hotova. Zatím polévá se maso v troubě trochu rozpáleného másla, pak omáčka pod ně vleje, chvilku spolu propeče, a chyba je napravena. Proto může býti výtažek masový v mnohém případě i také jako výpomoc v nouzi.

Pro domácnost, zvláště má-li se z málo masa udělati více polívky, lze ji malou troškou výtažku znamenitě zlepšiti. Též i slabým omáčkám dodává síly a chuti; avšak přidávati smí se povždy jen opatrně po malých troškách, poněvadž větší dávkou je potom každé jídlo ostré a pro žaludek škodlivé, kdežto malinkou dávkou se chuť jeho zryšuje.

I také radí se na polívku použití jen výtažku samotného, a maso, z něhož měla býti polívka, buďto udusiti anebo upéci.

Na polívku (1 šálek půllitrový) dá se půl vejce, trochu nového másla, trochu květu soli, půl čajové lžičky výtažku (na rovno měřeno) a doleje vařící vodou.

Nebo přidají se do vody, jež má býti na nálev, také ještě vařiti hovězí kosti a zelenina jako k hovězímu masu, a polívka z toho je pak podobnější vařené z čerstvého masa; avšak nebylo by to zajisté mnohemu po chuti, míti denně takovouto polívku, a každý dá přednost dobré čerstvé hovězí polívce. Na cestách, kde bývá málo kdy k dostání silná hovězí polívka, jest takovýto masový výtažek příhodný; po každé však by se měla polívka z něho zakloktati celým vejcem (nejen žloutkem), čímž pro výživu nevyhnutelně potřebná bílkovina, již výtažek nemá se opět dosadit a takto plná výživnost polívky docílí.

Pro nemocné brává se ovšem do polívky na zakloktání jen žloutek. Aby však i pro ně obsahovala polívka veškeré živné látky, tedy i také bílkovinu, radí se upravití výtažek na jiný způsob, a sice za studena (*extractum carnis frigide paratum*), kterýžto pak spíše jména „náleva“ (*Infusion*) než výtažku zasluhuje. Takovýto hodí se zvláště pro nemocné na horečku a vůbec těm, kteří žádné pevné potraviny požívati nemohou; má však tu vadu, že se času letního snadno kazí, a proto musí se upravovati ve studenu a velmi studenou vodou a chovati při ledu, načež potom odražený (ne ohříváný, aby se bílkovina nesrazila) dává se nemocnému pítí.

Připravuje se takto: Asi 280 g libového čerstvého masa se jemně useká, nadeje pak na ně 685 g destilované vody (z lékárny), přidá trochu soli a 4 kapky čisté kyseliny solné, dobře promíchá (nejlépe skleněnou hůlkou), nechá pak hodinu státi, načež se to skrz zinněné sítko procedí, přileje pak k tomu ještě trochu destilované vody a ještě jednou procedí.

Výtažek tento je barvou červený a chutí podobný silné hovězí polívce.

Také může se výtažek masový i bez vody upravit, a sice následovně: Libové maso pokrájí se na drobné kostičky, dá do čistě nádoby a tak jen samotné bez vody a bez všelikých jiných přísad postaví do parní lázně, dobře ukuje, načež voda zvolna asi 4 hodiny se nechá vařit. Potom se maso dobře vymačká, a šťáva z něho dá do malých velmi čistých skleněných láhviček. Jížto se zcela naplní, dobře měchýřem pováže a opět chvíli v páře vaří na tentýž způsob, jako se zavádí ovoce v páře. Když pak láhvičky v té vodě byly vystydly, vyndají se, otrou a uloží. Takto upravený výtažek drží kolik dní, a malá lžička stačí ho na zlepšení slabé polívky pro nemocné.

I z pokrájených slepic se takto v páře šťáva vydobývá a nemocným po lžičce pro posílnění dává.

Pro nemocné připravuje se šťáva z masa i také následovně: Maso useká se jemně, dá do čistého silného plátna a pomocí lisu vytlačí. Tato šťáva dává se nemocnému buď po čajové lžičce, anebo rozředěná hovězí polívkou, asi 40°—48° R. teplou, aby se bílkovina v ní obsažená nesrazila.

Takováto a p. šťáva z masa hodí se i při žaludkovém vředu; ostatní rozličné přípravky nehodí se pro svou často zvláštní příchutí pro nemocné, a bývají i také poměrně drahé.

Tabulky polívkové (Bouillon sec.)

Tabulky tyto nesmí se zaměnit s masovým výtažkem, poněvadž obsahují více klišovatiny. Klišovatina jest látka velmi dusičnatá a patřila by tedy k potravinám krev tvořícím, k nimžto se i také počítá. Dle toho by polívka z kostí a z tak zvaných polívkových tabulek a vůbec z látek klišovatých měla býti velmi výživná; avšak po četných zkouškách se výživnost tato v pochybnost avádí, a jmenovitě francouzská akademie věd prohlásila zvířecí klišovatinu pro výživu za neschopnou, a odvolala se při tom též na přirozený pud u zvířat, jež klišovatiny se netknou. Proto také i jen poněkud slabší žaludek cítí obtíže po větším požití zvířecí klišovatiny. Z té příčiny nesmí býti rozličné rosoliny z masa nikdy tuhé, nýbrž jen tak dalece zrosolované, co by pohromadě držely a se nerozbořily. Taková lehká rosolina jest i pro některé nemocné velmi dobrá, kdežto tuhý rosol ani zdravým neavědí.

Takovéto tabulky polívkové, jak v obchodech se prodávají, bývají obyčejně fabricky upravovány ze všelikých, často i těch nejhnušnějších odpadků zvířecích, tak že úprava jich od vaření obyčejného truhlářského klišu mnoho se neliší. Proto lépe jest upravit je sobě doma z masa čistého a něco jich pro okamžitou potřebu chovati v zásobě, kdy zvláště na cestách přijdou velmi vhod. Též

i s trochem vína rozpuštěné poskytují velmi silící nápoj. Ve větších kuchyních jsou nevyhnutelně potřebny ku zlepšení slabých polívek i omáček.

Vaření jich neliší se mnoho od úpravy dušené polívky (Consommé), jen že se nedá šunka a ani zelenina, a aby to stálo za práci, brává se na ně více masa a poměrně i více vody nebo slabé polívky na ně naleje. Na zhotovení půl kila takových tabulek dá se na kastrol 6 kil čerstvého libového hovězího masa, 6 kil telecího z kýty, dvě slepice, 2 staré koroptve nebo 2 páry starých holubů. Když consommé je již hotovo a i tuk s něho sebrán, procedí se skrz ubrousek na široký mělký kastrol, (nejlepší jest z porcelánu) aby se lépe mohlo vypařovati, a pak se to nechá na plotně za stálého míchání asi na 4 litry svařit. Potom se to opět procedí do mělké nádoby a nechá do druhého dne stuhnout, načež se to vyloupne, spodem i vrchem čistě oškrabe a dá opět na mělký kastrol na plotnu, kdež za stálého míchání se to ještě odpařuje. Když z toho jen asi $\frac{1}{4}$ litru zbylo, vyleje se to hned na mělkou nádobu asi na hřbet nože tlustě a nechá stuhnouti. Potom se to pokrájí na kostky jako tabulky čokolády (nebo se to ihned původně může do takových mělkých formiček nalévat) a nechají na průvaně oschnouti, pak každá jednotlivá do papíru zabalí a v suchu uloží. Kdyby pak snad přece vlhly, tedy se čistým šatem osuší.

Na tento způsob svaření tabulky ztrácí však kořenou masovou vůni; protož, aby se tomu poněkud zabránilo, mají ve velkých kuchyních zvláštní na to nádoby s dvojitým dnem. Prostora mezi oběma dny se naplní horkou vodou, do nádoby pak se vyleje svařená polívka, a za stálého míchání nechá se na plotně vypařiti až zhustne. — Také může se svářeti a vypařovati v páře.

Výslovně podotknouti třeba, že při úpravě polívkových tabulek nesmí se přidati žádná sůl, poněvadž by od ní nejen stále vlhly, ale též i proto, že dávka jí nenechá se určití, protože polívka se moc vyvaří.

Tabulky tyto potřebují se obyčejně na opravení slabších polívek nebo omáček, jež přidáním kousku takovéto tabulky lze znamenitě zlepšiti.

Nebo mohou se dáti jen do vařící vody rozpustiti, načež tato se osolí, vejcem zahustí, vleje pak třeba na žemličku a polívka je hotova, což zvláště na cestách může se doporučiti.

Abychom se při kupování podobných tabulek neošidili, jest dobře na zkoušku dáti jich kousek do silného lihu, kdež, jsou-li z dobrého masa upravené (ne z kostí a mázder), polovička se rozplyne; pak-li však se tolik nerozpustí, jsou z odpadků a nestojí z a nic. Co do barvy nesmí býti moc tmavé, za to ale pěkně suché a

pružné a na jazyku lehce se rozplynouti. Jsou li dobré, přijímají snadno vlhko, a proto chovají se ve střevě dobře zavázané.

Pod jmenem „portable suppe“ vyskytují se v obchodě hladké kulaté tabulky polívkové, dosti příjemné vůně, ježto, pak-li byly upraveny z dobrého masa a dobře ode všeho tuku očištěny, jsou ze všech podobného druhu nejlepší.

Pod jmenem „sucharek z masa“ (Meat-biscuit, Calletta carne) prodávají se světlohnědé koláče, ježto se upravují ze svařeného polívkové hmoty a přísady mouky. Když totiž začne polívka houstnouti, nechá se prochládnouti, načež zadělá se do ní tolik bílé pšeničné mouky, až se utvoří těsto, z něhož pak se udělají čtyřrohé placky a usuší.

Aby byly dobré, mají sestávat alespoň jednou třetinou z masových látek a ostatní dvě třetiny mohou býti z mouky. Při potřebě utluče se takový suchárek na prášek a s potřebnou přísadou soli a keření do vody zavaří, a nechá asi 20 minut vařiti, a jest přί z toho nejen silná, ale i chutná polívka. Vynálezcem tohoto velmi trvanlivého sucharku jest jistý Gail Borden z Galvestonu v Severní Americe. Suchárek tento hodí se zvláště k zásobování vojska ve vojně a i na moře.

Také se prodává prášek z masa barvy světlohnědé, chuti jako roast beef. Na šálek polívky zavaří se ho do vody 2 kávové lžičky.

Za to však nerádno kupovati polívkovou hmotu v podobě rosolu, poněvadž z pravidla se upravuje skoro jen ze zvláštních odpadků. — Kdo by sobě přál takovýto polívkový rosol upravit doma, může nechati svrchu udanou silnou polívku svařiti až do té houšťky, co by, když se jí naleje trochu na talíř, stuhla jen jako obyčejný rosol. Když takto zkoušku obstála, dá se potom do menších nádobek, nechá stuhnout, načež se může zalíti tukem jako obyčejný rosol, aby se vzduchu přístup zamezil, jak je o tom psáno při zalévání masa do rosolu. Takto opatřen vydrží pak v suchém sklepe dosti dlouho a může se potřebovati k zlepšení polívek i omáček.

Na tentýž způsob se v některých krajinách k. p. v Haliči, o zimních honech dělá zrosolovaná polívka, kdy potom v polívačici vodou se rozředí a pro zahřátí buď jen tak čistá požívá, nebo i třeba na pokrájený chléb vleje.

Svrchu uvedené polívky, jak vařené tak i dusené považují se v kuchařství jako základní, z nichžto potom teprv přidáním rozličných vložek a přísadků polívky na stůl se připravují.

Nyní následuje poučení

O volbě vložek

do té které polívky, jímž třeba se řídit a nač při zaváření některých věcí do polívky hleděti se má.

Za starších dob a na některých místech až podnes vařivala se v domácnostech měšťanských a rolnických hovězí a vůbec z masa polívka hustá buď s brambory nebo s kroupami atd., v níž maso na menší kousky pak pokrájené se ponechalo a takto vše spolu z jedné mísy požívalo. K. p. dalo se hovězí nebo skopové maso vařit jako pro polévku, a když se pěna sebrala, přidaly na dvoumázový hrnek polívky žejdlík krup a vařily zvolna až do měkka. Byly-li kroupy suché, muselo se jich dáti méně. Co zeleninu přidaly kus celeru a kořen petržele na řízky krájené, k posledu trochu zelené celerové a petrželové nati, trochu zázvoru a kdo chtěl, i malinko šafránu. K masu skopovému, poněvadž dříve změkne, daly se kroupy zároveň s ním vařit.

Nebo když maso hovězí nebo skopové počínalo již měknouti, přidaly k tomu oloupané a pokrájené brambory, zeleninu jako předešle a trochu zázvorem okořenily, žlutou jíškou ještě přizahustily a bylo hotovo. Nebo místo jíšky daly trochu ječné krupice, až to zahoustlo.

Nebo krupici nedaly, nýbrž žlutou jíšku, trochu marjánky a utřeného česneku, a pak pohromadě to vše z jedné mísy požívali.

Takto bez velké práce zapravily brzo oběd, kterýžto byl chutný, ale maso ne tak snadno stravitelné, jako kdyby se vařilo každé zvlášť, poněvadž vláknina jeho zůstává přituhlá.

Vepřové maso zase vařily s rýží nebo s jáhlami tak do zahoustla jako prve hovězí s kroupami.

Nebo když maso změklo, vyndaly je, a do té polívky zavařily menší knedle (lžící krájené) a pak to vše i s masem daly na mísu na stůl.

Takto s vepřovým nebo skopovým masem vařily místo krup atd. na nudle krájené zelí nebo spařenou kapustu, ku kteréžto přidaly i stroužek česneku, zahustily červenou jíškou, okořenily pepřem a tak na mísu vřily. I brambory krájené mohou se k tomu připojiti.

Taktéž i ze slepice a z drůbků (kaldounu) z hus a kachen připravovaly oběd buď s rýží, nebo místo knedlí udělaly nudle. Co koření daly trochu květu a zelené petržele a trošinku řídké jíšky, aby to zahoustlo.

Obyčejně ale vařívá se maso zvlášť, potom polévka svrchu scedí a zavaří do ní některé vložky; spodnější polívka pak použije

se na omáčku — a brambory nebo knedle uvaří se zvlášť ve vodě a podají s omáčkou k masu na stůl.

Polívky pak silnější, zvlášť consommé, podávají se někdy čisté v šálkách a to zvlášť při večeřích.

Do dusené polévky ze zvěřiny přimíchává se také někdy červené víno, zvlášť burgundské a podává v šálkách při plesích; po každé však musí se smíchat s vínem hodně horká — místo burgundského může být i madeirské.

Podává-li se někdy při večerních společnostech na počátku hostiny, přidávají se k ní zvlášť na mísa horké paštičky s masem anebo jen sušená, na nudličky krájená žemlička.

Vůbec přidávají se do polívek většinou rozličné vložky, aby více sytla a i v chuti se měnila. Při zaváření jich chybuje tak mnohá hospodyňka tím, že zaváří, totiž do polívky jakékoliv, co má právě po ruce, beze všeho rozdílu, jest li se to tam hodí, a tak z nevědomosti polívku častokrátě zkazí. Proto aby se jí podobná nehoda více nestala, nechť se řídí následujícími pravidly:

Čím vzácnější jsou vložky a přídavky do polívky, anebo čím méně sytí, tím lepší, silnější musí být polívka, do níž se dávají. Tak k. p. ssedliny a zeleninky jako: Jardinière a Printanière, pak řízky z masa pečeného a sago vyžaduje polívky silné buď vařené consommé nebo dusené.

Na nudle, fličky a p. moučné věci, jakož i na žemlové knedlíčky, svitky, musí být polívka sice silnější, ale již ne taková jako na předešlé. Kdyby se zavařily do polévky slabé, nebylo by to chutné ani úhledné a podobalo se vařenému škrobu. Někdy se i vaří zvlášť a pak teprv do silné polívky dají, jak je o tom povědíno v kapitole „o vaření vůbec“ při vaření jídel moučných.

Knedlíčky žemlové nebo z raků jsou zvlášť dobré do polívek ze slepic, které se pak ještě přikoření trochem zelené petržele a račího másla.

Na tak zvané polívky protlačené, do nichž co přídavek dává se buď vařené, dusené nebo pečené a pak jemně utlučené maso, má být polívka jen vařená, ale silnější, a jsou li pozorně upraveny, patří k nejlepšímu, co kuchyň vůbec poskytnouti může.

Na krupovku (Gerstl) pro hostiny musí být polévka co možná dobrá (vařená — ne dusená); taktéž i na rýžovku (rýžový gerstl.)

Na polívku s rýží, podává-li se čistá, totiž ne žloutky zahuštěná, musí být polívka dobrá, silná. Vůbec na čisté polívky má být vždy silnější základ.

Polívky, které se zakloktávají žloutky (legirují), mohou být již slabší; a vůbec i jen takové se legirují, poněvadž nabudou tím lepšího vzhledu a i silnější chuti; musí se však tuk svrchu pečlivě sebrati a zvlášť dbáti, aby polívka byla čistá beze všeho

šumu, protože by ho po zakloktání bylo viděti. — Kdyby žloutky zakloktaná polívka nemohla se nésti hned na stůl a musela se udržovati teplá, docílí se toho nejlépe v parní lázni na kraji plotny (viz obhívání v páře), kdež se po chvilkách lžící nabírá a zase zpět leje, sice by se jinak srazila. Vůbec musí se zakloktání opatrně vykonati, aby vejce se nesrazila a polívka byla pěkně hladká.

Jak se nudle, flíčky a p. do polívky zaváří, jest udáno v kapitole „o vaření vůbec“ (vaření jídel moučných.)

Na polívku s nudlemi, makarony a p., má-li býti dobrá, dává se také v některých kuchyních, zvláště francouzských, dvě třetiny silné hovězí polívky a jedna třetina silné telecí (Blond de veau.)

Vaří-li se v polívce strouhánka, musí se vystupující pěna sbírat.

Při zaváření krupice, saga atd. třeba dáti velmi pozor, aby se ho nedalo mnoho ani málo; dá-li se málo, jest polívka neuhledná — pakli však mnoho, činí polívku hustou, škrobovitou. Krupice sype se zvolna do vařící polívky, pilně míchá, aby se neslepila a nechá $\frac{1}{4}$ hodiny zvolna vařiti. Vůbec jakákoliv krupice a p. vložky musí se velmi dobře uvařiti, aby žaludek neobtěžily. Pro churavé vycedí se krupice i rýže po uvaření z polívky, poněvadž dužina i při delším vaření zůstává přece tvrdá a potom by žaludek a vnitřnosti nemocného obtěžovala. Komu působí polévka z krupice pálení žáhy (kyselinu), jest lépe prve ji připražiti a teprv dáti vařiti do polívky.

Kroupy, rýže, vaří se nejlépe zvlášť v slabší polívce, potom na sítku nechá okapat a teprv do jiné dobré polévky dá a nese na stůl. Tak se to dělá v kuchyních vždy, kde se lépe vaří. V domácnostech ovšem zaváří se rýže přímo do polívky; jen se jí nesmí dáti mnoho, aby, jak se říká, nevybila polívku.

Při vaření krup musí se počítati na dvě hodiny času, protože se nesmí dáti na prudký rch, a jen tenkrát jsou chutny, když takofka jen botnají.

Sago vaří se pro hostiny zvlášť v polívce zvolninka asi $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ hodiny, pak ocezené dá do silné polívky a v ní ještě asi $\frac{1}{4}$ hodiny nechá dovařit.

Zaváří-li se do polívky tapioka, musí se vařiti zvolna dobře ukryta, sice stvrdne a zhouževnatí, tak že nešlehuje; vařiti musí se dlouho a dobře odpěňovati. Nejlépe jest, v čisté vodě ji prokvedlovati. ocezenou pak políti trochu studené polívky, zvolninka vařiti a teprv potom ostatní polívku na ni vlíti a vařiti dále. Potom prožene se skrz sítko, aby se větší a nerozpuštěná zrnka odstranila. Dobře upravena tato polívka jest velmi chutná a jako řídký syruk; jen že málo kdy jest k dostání — obyčejně bývá jako maz, tak že budí ošklivost a k tomu ještě zašlehuje žaludek. — Taktéž i Arrow root a p. Tohoto druhu přísadky musí se

zavářeti velmi opatrně, zvláště Arrow-root a salep, protože příliš nabývají.

Podobné šlemovité polívky dávají se i nemocným ve všech dráždivých případech žaludku a střev, k. p. při průjmecích; ale musí se s nimi opatrně, a kdyby se to záhy nelepšilo, třeba přestat, poněvadž delším požíváním plodí šlemy a kyselinu.

Má-li polívka tato a vůbec polívky pro nemocné býti slabší nebo silnější, nebo jen z pouhé vody, to nejlépe rozhodne lékař, a hospodyně nezbývá, než na slovo poslechnouti. Polívky z pouhé vody dávají se takovým nemocným, kterým se má všeliká potrava na čas odejmouti, že by jí buďto nesnesli, anebo nemoc tím jen se horšila. Když pak tak dalece se zotavili, že snesou něco silnějšího, přechází se k tomu jen zvolna a nikdy nesmí se přesvědčati; neboť škodí li spěch při tak mnohých věcech, škodí zde tím více.

Nejchutnější a nejzdravější tohoto druhu polívka jest ze zelené (nedozrálé) špaldy (česká rýže — samopše); nesmí se však do ní přidávati žádná mouka, jak to zde onde dělají. Špalda musí se vždy dobře uvařiti a potom ještě skrz cedník protlačiti. Poněvadž jest zelená špalda poměrně drahá, bývá často jiným zrním falšována.

Též jsou dobré do polívky některé houby, zvláště hříbky, smrže. šampiony; i slabá polívka se jimi velice zlepší, zvláště přidá li se co zelenina květák.

Výborná jest polívka s lanýžemi; má však tu vadu, že rozpaluje a potom, kde houby tyto nerostou, jest příliš drahá a proto jen vznešeným tabulím přístupná. Oloupané pokrájejí se na kstky a paří zvolna pevně ukryté s kouskem nového másla, s trochem soli, přidá malý řízek česneku a kousek bobkového listu, trochu tlučeného bílého pepře. Potom se česnek a bobkový list vyndá, ostatní vše i se šťávou dá do mísy a silná polívka z divoké drůbeže na to vleje. Česneku dá se jen malinko, aby ho nebylo znáti, nýbrž jen co by dodával polévce jakési plnější chuti. Česnek sám osobě není sice příliš příjemné koření, ale právě pro toto doplnění čili jakési „dotvrzení“ chuti při některých jídlech těžko by se postrádal.

Pro některé nemocné na žaludek hodí se výborně do polívky telecí brzlík, který se po uvaření ještě velmi jemně useká a teprv nemocnému podává.

V novější době radí se jako výborný pokrm pro nemocné na žaludek do polívky sliznice bříšní (mikterén), která to prý travení velmi podporuje.

Mozeček jest sice dobrý, ale pro nemocné příliš tučný

Někdy stává se, že nemocný všeliké maso špatně tráví. Toto nestrávené maso rozkládá se pak v žaludku a tvoří všelijaké plyny, z nichž jistá část nepříjemně páchnoucím fiháním se vypuzuje. V takovém případě nehodí se žádné přísady z masa do polívky;

tu lépe poslouží zelenina, k. p. mladá mrkvička, chřest a vůbec věci z říše rostlinstva, nač i také páni lékaři hospodyňky upozorňují.

Někdy se také slabší polívka zakalí troškem bílé řídké jištičky z dobrého másla, nač i také tuk z pečeného kapouna nebo kuřete, šopana výborně se hodí; po každé však musí se jen malinko jíšky dátí, aby se polívka pouze zakalila, ne však zahustila, a aby jíšku v ní nebylo znáti. Více jíšky dává se jen do polívek z vody, aby byly chutnější a i živnější.

Velmi snadno stravitelná jest polévka s praženou moukou (samotnou bez másla), jak je o tom pojednáno v kapitole „Práce“. Takovou i nejslabší žaludek stráví.

Dávají-li se do polívky jako vložka řízky z prsou, k. p. z pečené koroptve, bažanta atd., vleje se na ně z prvu trochu vlahe polívky, aby se tuk je-li jaký na nich, opláchl, potom ne chají se osáknout, vloží do mísy a polívka na ně vleje. Při tom jest třeba té zvláštní opatrnosti, aby se na řízky nedařa nikdy horká polívka, nejlépe když ochladla na 40° R, poněvadž v horké polívce bílkovina v masě se srazí a následkem toho řízky stvrdnou, ztratí chuť a proto i také často bývají od hostů na talíři ponechány.

Z neznalosti tohoto chemického pravidla chybují mnohé kuchařky i také při upravování tak zvaného masa s podpouštěnkou a vůbec zbytků pečené s omáčkou zadělávaných. Dávají totiž takovéto zbytky s omáčkou povařit aby prý změkly a byly chutnější, ale docílí právě opak toho. Při pečení nestvrdne totiž vnitřní bílkovina v masě, ale jen na povrchu; když pak takové maso na větší nebo menší kousky se pokrájí, a dá do vřelé polívky anebo do konce do vařící omáčky, a v ní nechá ještě povařit, tu dosud nesražená bílkovina stvrdne veskrz v celém, tak že není ani k jídlu, nehledě ani k tomu, že veškeru chuť ztratí, a proto se mnohým zbytky tak protíví. Totéž pravidlo, jako vůbec při zakluktávání polévky vejci, nebo dávání řízků z masa do polívky, platí i zde, aby hotová omáčka nechať se prochladnout až do teploty, kde bílek více se nesrazí, a teprv maso do ní vložilo a v parní lázni vše nechalo na kraji plotny tak dlouho, až maso uvnitř jest k požívání dost teplé, o čemž ještě v kapitole „o zbytcích“ bude pojednáno.

Vložky do polívek.

V domácnosti (ne pro hostiny) vaří se obyčejně ty které vložky v polévce, s níž na stůl přijdou, a mnohými z nich, k. p. knedlíčky z drůbeže, z jater a p. se polívka velmi zlepší. Pro velké tabule pak vaří se zvlášť v polévce slabší a potom do čisté silné polívky do mísy vloží. Proto kde jest psáno, že silná polívka se na ně vleje, nebo do ní dají, platí to pro tabule. Dle toho,

kteřá vložka v polívce jest, dostává tato i také jméno, k. p. nudlová, se svítkem atd. Kde jest předepsán květ, k. p. do knedlíčků, ssemlin, hodí se výborně ořech muškátový, a také v lepších kuchyních ho dávají; pročež na to upozorňuji.

Nejobyčejnější vložky do polívek z masa jsou :

Nudle, flíčky, strouhanka, kapanka atd. Na podobné moučné věci, mají li býti chutné musí býti mouka vždy ta nejlepší a i též náležitě suchá, jasož i místnost sama, kde se připravují, poněvadž jinak by se špatně dělaly, protože by těsto stále pod rukama vlhlo. Vejce nesmí býti stará jelikož pak od nich dostane jídlo špatnou příchut. Vál, na němž se nudle dělají, musí býti velmi čistý a hladký, aby na něm žádné přischlé škráloupky z těsta nebyly, protože by pak nudlová placka o ně se roztrhala.

Na nudle počítá se na jedno vejce asi 2 decilitry mouky; mají li býti pěkné, přidá se na každé vejce ještě jeden žloutek, anebo i ze samotných žloutků mohou se dělati, a mají-li býti zvláště dobré, přidá se ještě na každé vejce 5 g nového másla.

Dle toho, mnoho li má býti nudli, vezme se potřebné množství mouky, dá na vál na hromádku, udělá na vrchu v ní důlek, do něhož se pak vejce, jež při natuknutí třeba dříve dobře prohlédnouti, nejsou li snad zkažená, potom opatrně ze skořápky vyklopí. Pak přidá se trošku soli. Načež se vejce nežem opatrně s moukou na těsto zadělají, aby bylo z počátku pěkně vláčné — ne pak ale sypké, což by se stalo, kdyby mouka z čerstva s vejci se smíchala, čímž se udělá těsto, jemuž někde říkají „zahnoutené nebo zahrocené“ — načež teprv co možná s moukou se prohněte, aby bylo tuhé a hladké. Pak se rozkrojí, je li jen z jednoho vejce, ve dva díly (je li větší, tedy na více dílů), z nichžto jeden hned válečkem co možná tak tence se rozválí, aby podložené písmo naskrz průsvítalo, při čemž se musí dáti pozor, aby se nepotrhalo. Když je placka takto dost vyválena, rozprostře se na čistý ubrousek. Sbv zatím, co druhá polovice se bude rozvalovati, trochu oschla (ne však přeschla, až by se lámala) a ztuhla a potom při krájení nemusela moukou podsýpati, čehož i při rozvalování válečkem třeba co možná se vystríhati, poněvadž by jinak byla pak polívka šlemovitá. Na to rozválí se i druhá polovice a rozprostře k oschnutí na totéž místo, co byla první, kterážto mezi tím se přendá opět na vál. Zde pak se rozkrojí na dvě půle, ježto se na sebe složí a z nich potom na 2 prsty široké pentle nakrájejí, tyto opět na sebe kladou a pak ostrým nožem co možná na tenínky a stejné nudličky pokrájejí, potom po vále rozřesou, aby se neslepily.

Nebo se placka svine jako štrudle asi na dva prsty široce, a potom, jako předešle, na tenínky nudle pokrájí jež pak, když se rozřesou, vypadají velmi dlouhé jako nitky. Na obložku určené

nudle rozválejí se na hřbet nože tlustě a též tak široce krájejí, aby vypadaly jako kulaté.

Mimo nudle mohou se z takto rozválených placek i také rozličné jinačí tvary vykrajovati, k. p. flíčky, hvězdičky, půlměsíčky, srdéčka, mušličky, kolečka, křížky a pod., jakéž i také v obchodech co zboží do polívek na prodej se nabízejí; jenom že často toliko jen šafránem bývají obarveny, aby vypadaly jako ze žloutků. Suchého takovéhoho zboží počítá se do polívky pro jednu osobu asi půl malé sběračky a zaváří pak dle poučení o vaření jídel moučných. Ostatně však každý znalec má raději nudle a p. doma udělané vločky, než kupované. Nudlí těchto jest vícero druhů: Fideolini jsou teninké — vermicelli tlustší, kulatější — lasagnetti ploché jako pentličky a konečně — macaroni jako trubičky. Nejchvalnější pověst mají neapolské.

Zadělá-li se do těsta na nudle trochu špenátového tvarohu, jsou pak zelené.

Nudle, flíčky a pod. mohou se i také dělati do zásoby, zvláště v létě, kdy vejce jsou laciná; musí se pak ale velmi dobře usušiti, aby nezplesnivěly, načež se dají do velkých sklenic, propíchaným papírem obvážou a v suchu uloží. Takováto zásoba jest pak v zimě, když jsou vejce drahá, nejen pro pohodlí, ale i z peněžitých ohledů užitečná.

Rozdíl mezi sušenými a čerstvými podobnými věcmi jest ten, že oněch se dá do polívky o něco méně a o chvilku déle se vaří; avšak z čerstvých jest polívka přece jen chutnější a lepší a proto pro hosta vždy spíše na místě.

Někdy se i stane, že více bílků zbude, s nimiž si pak mnohá hospodynka neví rady. Tu tedy může na každé 2 až 4 bílky přidati ještě 1—2 celá vejce a udělati z nich pak taktéž, jako svrchu, buď flíčky nebo nudle do zásoby. Ježto potom času zimního dobře v domácnosti se hodí buď na flíčky se šunkou nebo s jablky, nebo, jsou-li tenké, mohou se dáti do polívek, nebo jako nudle s tvarohem upravit. Takto musí se hleděti v domácnosti všude přičetiti, aby nic nepřišlo na zmar.

Mají-li se nudle upravovati jako samostatné jídlo, zadělávají se na velmi dobrý způsob, následovně: Utře se 15—20 g másla, přidají k němu 2—3 žloutky, trochu soli, čímž se pak zadělá těsto na nudle jak obyčejně. I na pudding a do mléka k zavášení jsou dobré, jakož i na obločky k masu. Nudle takové krájejí se poněkud širší než do polívek a též trochu tlustěji rozválejí, aby byly po uvaření jako kulaté.

Na strouhánku dělá se těsto jako na nudle, jen že velmi tuhé, aby se nechalo strouhat, což se musí konati zlehka, aby se nedělaly žmolky. Kdyby těsto měklo, vyválí se trochu v mouce, aby stuhlo, načež se strouhá dále.

Kapánka dělá se buď z celých vajec nebo, má-li býti pro hostinu, přidá se na každé vejce ještě mimo to jeden žloutek a trochu mléka; pro slabé má se dáti jen žloutek a voda, poněvadž bílek v kapance stvrdne a těžko se zažívá. Na to se vejce s pěknou moukou na hladké a tak řídké těstíčko umíchají, že v pramínku jako tenký špagat teče, načež s vysoka se leje (nejlépe přes kvedlovačku) do vařící polívky právě na to místo, kde se nejvíce vaří, potom nechá jen málo povařiti, co by ztratila chuť moukou, a polívka hned pak chystá na stůl. Těstíčko musí býti právě dobře husté, aby tvořilo v polívce jako dlouhé nudle; je-li příliš řídké, rozběhne se v polívce, a je-li moc husté, tvoří se z něho kousky. Trochu mléka, ale jen malinko, přidává se proto, že se kapánka nechá lépe liti, jest tekutější, kdežto ze samých vajec padá více v kouscích.

Do polívek s kapáním hodí se pro chuť výborně krájená pažitka.

Na kroupky zadělá se a vyválí těsto jako na strouhánku, potom pokrájí na kousky a okrouhlým nožem krájí na tentýž způsob jako mandle na drobně, pak proseje skrz řídké sítko, a tak se pokračuje, až je celé pokrájené a prosáté.

Avšak všechny tyto vložky, nechť to jsou nudle, flíčky, strouhánka, kroupky, makarony a p. nehodí se pro nemocné, poněvadž jsou z tvrdého těsta a proto těžko zžitelné, což i o vložkách z vlašského těsta, k. p. makarony, vermicelli a p., platí.

Hrášek z těsta. Zadělá se těsto jako na noky. Mimo to jest na to potřeba zvláštní, na prát vysokým okrajem a dírkami velikosti hrachu opatřené lžice, jež se prve omočí ve vařící polívce, načež dá se na ni těsto, a pak vařečkou do vařící polívky protlačuje. Když povrch její malými noky v podobě hrášku, odkudž také mají jméno, jest pokryt, nechají se povařit a potom vyberou dírkovanou sběračkou a dají zatím do jiné nádoby, v níž je trochu polívky, aby se neslepily. Na to se lžice opět omočí ve vařící polívce, pak těstem naplní a zase protlačuje, což se tak dlouho opakuje, až je všechno těsto spotřebováno. Potom se noky z nádoby vyberou, dají zpět do vařící polívky a nesou na stůl.

Protlačuje-li se toto těsto skrz obrácené struhadlo, vypadnou pak noky v podobě jako rýže a také tak se jmenují.

Takovýto hrášek nebo-li i rýže mohou se také protlačovati do másla a usmažiti, ale pak se těsto na ně upravuje bez másla, jenom z vajec. Když jsou usmaženy, dají se do mísy a pak polívka na ně vleje a hned nese na stůl, aby se nerozmočily. Nebo udělá se těsto řídké, jako na kapání, a nemusí se pak protlačovati, nýbrž nechá volně do másla kapat.

Smaženiny tyto dělají se nejlépe z těsta páleného; nejsou však do polívky tak dobře vhodné, poněvadž jí vždy něco chutí

t
žukem dodávají — mimo to jsou též nezdravé, že působí pálení
sáhy. Při smažení nesmí se dáti těsta více, aby na sebe nelepilo,
ice to nejsou pak hrášky, ale neúhledné kousky, což i o vařených
v polívce platí.

Knedlíčky buď do polivek nebo co přídavky k zadělávanému
masu. Aby knedlíčky byly dobré a jemné, třeba je velmi dobře
utřítí. Děťají-li se ze žemliček, musí se na ně vzítí od předešlého
dne pečené, ježto se pak jemně ustrouhají, prosejí a potom dobře
utřou. Vejce, jakož i játra a p. ať jsou vždy čerstvá, poněvadž
by jinak knedlíčky z nich byly nedobré a ostré. Játra musí se
pokaždé velmi jemně seskrabati a usekati, aby je potom nebylo
v knedličkách jako malé kousky znáti; též třeba i všecky žilky a
mázdry z nich pečlivě vybrati. Dělá-li se knedličků více, třeba pro
12 osob, z většího kusu jater, jest dobře je protlačiti skrz sítko,
čimž nejlépe všecky žilky se odstraní. Při malém kousku jater to
ovšem nelze, poněvadž by skoro všechno zůstalo v sítku; tu jest
lépe, je rozetřítí na prkénku, pak žilky z nich vybrati, které
mohou se přidati vařit k masu, aby byla silnější polívka.

Na knedlíčky z masa nejlépe jest sekaninku utlouci v hmoždířu,
jak je udáno při sekaninách, až všechno činí jednu slitinu a
nejou jednotlivé přídavky více od sebe k rozeznání.

Žemlička má býti od předešlého dne pečená, poněvadž starš
jest suchá a taková vpije do sebe mnoho šfávy ze sekaniny, tak že
jest pak trupelnatá, což vůbec o všech knedličkách, svíčcích i se-
kaninách, k nimž strouhaná žemlička přijde, platí. Kdyby nebylo
takové žemličky, což se zvláště na vesnici státi může, musí se po
ustrouhání pokropiti trochem mléka a když navlhne pak ji utřítí,
aby žemněla.

Přidává-li se mouka k některým knedličkům z jater nebo
bramborovým a pod. (vyjma třené z mouky „noky“), musí se pokaždé
přidati teprv až k poslední, když jsou už utřeny, pak jen tak za-
míchá, co by se s nimi spojila, poněvadž by jinak byly potom kned-
líčky mazlavé. Rozumí se, že na jakékoliv knedlíčky musí býti
mouka vždy ta nejlepší a prosátá, aby v nich potom nebyly chu-
chvalky.

Všelike knedlíčky mají býti dělány velmi čistě a vkusně; co
do tvaru dělají se buď podcuhlé, nebo kulaté, od velikosti hrachu
až vlašských ořechů, někdy i ještě větší.

Také mají na děláni knedličků zvláštní stříkačku s podlou-
hlým, vejčitým (ne kulatým) otvorem.

Při děláni knedličků nesmí se vůbec nikdy opomenouti, je
velmi dobře utřítí, až se těsto takřka pění, jinak nejsou tak
kypřé.

Dobře upravené knedlíčky musí býti, sice pevné (ne rozbleptané), ale při tom přece měkké, velmi jemné a jako nadrané. Proto dobře jest, prve na zkoušku dáti kousek těsta jen otužit, aby se vědělo, zda li se nerozplyne anebo nebude li tvrdé. Kdyby byly příliš měkké, muselo by se přidati trochu v mléce namočené žemličky a trochu žloutku — naopak ale, kdyby byly příliš tuhé, trochu smetany; do moučných pak, jsou-li řídké, přidá se něco mouky, naopak ale trochu žloutku a mléka.

Též i také proto se dává kousek těsta na knedlíčky prve na zkoušku otužiti, aby i strany solení a kořenění se mohlo zkusiti a dle chuti opravit.

Knedlíčky pro nemocné a churavé nesmí se kořeniti; smí-li však nemocný jíst s kořením požívati, tedy koření se jen velmi mírně.

Malé knedlíčky iakéhokoliv druhu, nechť jsou ze žemličky nebo z masa, kladou se při děláni na kulatý, máslem pomazaný plech nebo mělký talíř. Když se mají zavářeti, postaví se plech s nimi nad vařící polívku nebo vodu, aby se máslo rozžhářlo, a i trochu s rční polívky podlejí, a tak nechají opatrně do kastrolků vklouznouti, aniž se poškodí. Pak nechají se zvolninka vařiti, načež za chvíli se zkouší, jsou-li dost, což bývá obyčejně, jak na vrch vyplynou, a když se to stalo, musí se kastrolkem pár minut trochu potřepávati, a potom nechají se chvíli stát na kraji plotny, aby jako došly a se nepřevařily. Jemné a malinké knedlíčky nemají se nikdy vařiti varem, nýbrž jen jako otužiti; zvláště pak knedlíčky ze sekaniny z masa musí se zvolninka vařiti, sice stvrdnou tak právě, jako zprudka vařené maso. Také nesmí se knedlíčky vařiti v polívce jíškou již zapražené, jak někde to dělávají; poněvadž jsou pak z pravidla tvrdé; proto chtějí-li míti polívku připravenou musí se pro uvařené knedlíčky z ní vyndati a polívku pak teprv připražit.

V domácnosti vaří se knedlíčky v polívce, s níž na stůl přijdou; pro hostiny a v kuchyních lepších vaří je v slabší polívce, pak opětovačkou vyberou a kladou do misky do silné polívky.

Všeliké knedlíčky musí se hned nésti na stůl, poněvadž dosti malým stáním stvrdnou a na chuti trátí.

Toto jsou všeobecná pravidla při děláni a vaření knedlíčků; co ještě o některých zvlášť platí nebo věděti třeba, je udáno při jejich úpravě.

Třené knedlíčky z másla (noky-noques). Utře se 140 g velmi dobrého másla, do něhož se vmíchá 5 vajec, jedno po druhém, k posledu pak se přidá 140 g velmi pěkné mouky, ale ne najednou, poněvadž by snadno, kdyby byla mouka moc suchá, byly potom knedlíčky tvrdé; protož lépe jest co do množství mouky dříve otu-

žením kousku těsta na zkoušku se přesvědčiti — nejlépe přidávati ji za stálého tření jen po troškách.

Mimo to přidá se ještě trošku květu, soli a někdy i také kousek velmi jemně usekané citronové kůry. Potom se toto těsto namaže na prst tlustě na mělký talíř nebo prkénko a dá do studena.

Nebo 70 g utřeného nového másla, 4 žloutky, 2 vejce, 3 lžíce smetany a buď trošku květu nebo citronové kůry a trochu soli tře se spolu — mezi třením přidává se do toho po troškách tolik mouky, aby z toho bylo volné těstíčko, které pak jako předehřáté dá se na chvíli do studena.

Na půl hodiny před tím, než se má polívka nésti na stůl, zavafí se knedlíčky (malé nočky) do slabé hovězí polívky, při čemž se odkrajují plechovou lžicí, kterážto se ale po každém odkrojení musí v polívce ohřátí. Nejprve odkrojí se jeden knedlíček na zkoušku a dá vařiti; je-li moc měkký, přidá se do těsta trošku mouky — je-li ale příliš tuhý, trošku mléka. Při každém odkrojení přitlačí se lžice s těstem na stěnu nádoby a táhne vzhůru ku kraji až ven, čímž se docílí, že mají všechny nočky stejnou podobu; ovšem třeba se v tom cvičiti. Tyto knedlíčky vaří se zvolna 8—10 minut, při čemž nesmí vyjít z podoby, leda jen že nabudou, a když na vrch vyplynuly, jsou dost, načež se vyberou, dají do mísy a silná polívka na ně vleje. Když se to takto dělá, jsou noky i polívka čisty; v domácnosti se ovšem vařívají hned v polívce. Tyto knedlíčky stačí do $1\frac{1}{10}$ litru polívky; zvláště dusená hnědá polívka (consommé) je s nimi velmi dobrá, ale nesmí státi, nýbrž zčerstva přijíti na stůl.

Kdyby tyto knedlíčky někdy po uvaření byly tvrdé, buďto že byla mouka suchá, nebo pro jinou příčinu (třeba nedopatřením) se tak stalo, může se to poněkud napravit takto:

Když jsou uvařeny, přidá se k nim do té polívky, v níž se vařily, asi šálek studené polívky nebo vody, a nechají znova asi 10 minut vařit, čímž sice změknou, ale ztratí úhlednost.

Někdy také při vši opatrnosti jsou nočky tvrdé proto, že se na ně neupotřebilo právě pšeničné mouky, nýbrž míchané s moukou z kukuřice. Taková míchaná mouka pozná se na první pohled, že je hodně nažloutlá, kdežto pravá ze pšenice je bílá. Rozkousneme-li zrna pšeničné, objeví se nám uprostřed zcela bílé, někdy i do šeda bílé, nikdy však ne do žluta.

Z takového kukuřičí falšované mouky není nikdy ani kyprý knedlík, ani dobrá jíška, tedy také ani ne dobrá omáčka, a zvláště nočky, nebo svítky piškotové a p. věci zůstávají tvrdé.

Špačky. Do 125 g utřeného másla přidají se za stálého tření 4 vejce, kávová lžička soli, $\frac{1}{4}$ l mouky, načež se z tohoto pěkně

utřeného těsta krájejí nožem špačky (podlouhlé nočky), vpusťí do vařící polívky a pár minut vaří, až na vrch vyplynou. — Těmito pak obkládá se i některé zadělávané maso, k. p. guláš.

Knedlíčky z krupice. Pět dekagramů utřeného másla, 1 žloutek, 1 vejce, trochu soli, květu dobře se utře, přimíchá k tomu asi 70 g krupice, ale tak, že se dá vždy vejce a trochu krupice a pak zase žloutek a trochu krupice; a nechá pak stát asi 2 $\frac{1}{2}$ hodiny. Potom se z toho dělají malé knedlíčky a vaří půl hodiny v hovězí polívce. Jsou-li tvrdé, vaří se znovu jako při nokách udáno.

Knedlíčky tyto mohou se také dáti k zadělávanému bílému masu, k. p. kuřatům.

Knedlíčky žemlové. 70 g másla, 1 vejce, 1 žloutek se utře, osolí, přidá trochu květu a asi 3 lžíce strouhané žemličky, a zadělá na těsto, z něhož se pak udělají knedlíčky a potom v polívce (ve vodě by sešedivěly) zvolna asi 10 minut vaří.

Do polívky s takovými knedlíčky hodí se také výborně jako přídavek vařený květák nebo chřest. Přidá-li se chřest, může se dáti též trochu drobnince krájené zelené petržele.

Knedlíčky žemlové, nemají-li býti po uvaření tvrdé, musí se zadělati několik hodin před tím, než se dělají a vaří, aby se rozešly. Kdyby pak knedlíček po zkoušce byl tuhý, přidá se ještě trochu dobré husté smetany.

Obkládá se jimi i také zadělávané maso a drůbež. Mimo to hodí se i pro některé nemocné.

Knedlíčky z rýže. Z mléka a 70 g rýže uvaří se hustá kaše. Když na polo prochladla vmíchá se do ní 1 vejce, 2 žloutky, kousek másla, osolí, okoření trošku květem, a pak dělají malé knedlíčky a zvolna 10 minut vaří. — Též se do nich přidává, je-li toho třeba, trochu bílé strouhané žemličky.

Též mohou se dělati i ze zbytků kaše rýžové od předešlého dne, jen že by neměla býti řídká, ani ničím posypaná, jako se to obyčejně cukrem a skořicí činívá, protože chuti tyto by p. tom v polívce vadily.

Tyto knedlíčky mohou se na tentýž způsob upravit i také z krupice, jen že se na 70 g krupice dá jenom 1 vejce (žádné žloutky) a nechají pak přejíti jen pár varů.

Knedlíčky bramborové. Asi jako vejce velký kousek másla se utře, potom znenáhla přimíchá 6 žloutků, trošku citronové kůry, soli, 5 prostředně velkých uvařených a za studena ustrouhaných bramborů, ještě spolu všecko dobře utře a k poslední lžíci mouky zlehka promíchá. Z těsta toho se potom lžící odkrajují knedlíčky a v hovězí polívce asi 10 minut vaří, nebo i méně, dle toho jak jsou

velké. Knedlíčky bramborové nesmí se vařiti zvolna a dlouho, nýbrž zčerstva a zkrátka, sice jinak jsou mazlavé.

Knedlíčky tyto hodí se též výborně do polívky houbové zvláště jsou-li hříbky s máslem a zelenou petrželí dusené.

Mají-li býti do polívky z ryb, vynechá se citronová kůra a dá místo ní zelená sekaná petržel, a knedlíčky se místo vaření usmaží na másle a vloží pak do dusené rybí polívky.

Zvláště dobré jsou knedlíčky bramborové se žemličkou a upravují se takto:

Kousek utřerého másla, 3 celá vejce, asi 6 vařených a za horka ustrouhaných bramborů, půl na malinké kousky pokrájené a pak umažené žemličky, s potřebu soli, trochu květu dobře se spolu promíchá a dělají z toho kulaté knedle, jak velké chceme, od velikosti vlašského ořechu až i jako slepičí vejce, vaří pak $\frac{1}{2}$ hodiny v slané vodě a potom vloží do silné dusené polívky.

Tyto knedlíčky, mají-li býti dobré, musí držeti pěkně pobromadě, neuváňeti se a býti při tom přece kypřé. — Též se mohou dobře potřebovati k dusenému masu.

Knedlíčky žloutkové. Čtyry na tvrdo vašené žloutky utron se hned za horka s kouskem másla aš jako lískový oříšek a přidají k tomu 2 syrové žloutky, trochu květu, soli a asi špetku mouky. Z toho se pak dělají knedlíčky a potom zvolna vaří.

Aby ještě více na tvrdo vařeným žloutkům se podobaly, dělají se také bez másla i bez mouky takto: 6 tvrdých žloutků velmi jemně se utře s 3 syrovými žloutky, trochu osolí, květem okoření a dělají pak z toho malé kulaté knedlíčky a zvolna vaří. Tyto dávají se do hnědé silné polívky, nebo zvláště do padělané (falešné) želví polívky, nebo do zadělávané telecí hlavičky, je-li upravena na způsob želví, nebo do polívky slepičí, kdy mají nahraditi ještě nesešená vejce, jakáž často při kuchání slepic uvnitř se nacházejí.

Také vyloupají se jen žloutky z vajec na tvrdo vařených a takto místo knedlíčků dávají, ale nejsou tak dobré; nesmí se však vejce na tvrdo převařiti, aby žloutky nestmavěly, nýbrž byly pěkně žluté.

V panských kuchyních dělají ze žloutků na tvrdo vařených tak zvané „z'até nudle,“ takto: Utlukou 6 žloutků s 50 g nového másla, pak to ještě dobře utron, aby to bylo velmi jemné, potom dají do studena, aby stuhly. Na 5 minut, než polévku na stůl nesou, dávají pak vždy po lžici těchto ž'outků na obrácené struhadlo, načež lžící protlačují z nich nudle na talíř pěkně do kopečku a podávají zvláště k polívce. Poněvadž jsou velmi jemné, musí se dbáti, aby padly na talíř vždy již na určité místo, aby se jimi nemuselo hnouti.

Knedlíčky z hovězího morku. Hovězí morek zvolna se rozpustí, aby se nerozpátíl, načež se jemně utře. Potom se na 140 g morku přidají 2 vejce a $1\frac{1}{2}$ žoutku, nebo malé dva, asi půl hrstě prosáté žemličky, osolí, dá květu a dobře spolu utře. Na to dělají se knedlíčky a vaří potom asi 10 minut v polívce, a nížto přijdou na stůl, a nebo jen v slabší polívce, z nížto se pak vyndají a potom vloží do mísy do silné polívky.

Mají-li býti tyto knedlíčky velmi jemné, seškrabe se kousek morku, asi jako půl vejce veliký, zvolna nechá rozpustit a když trochu pochladl, jemně utře.

Potom dá se k němu 1 větší vejce, strouhaná žemlička, trochu květu, osolí a dobře se to spolu utře. K poslední přidá se trochu studené vody, ale velmi opatrně, jen málo, aby se při vaření nerozplynuly, ale byly pěkně kypré a jemné. Mají-li se zdařiti, musí se prve jeden knedlíček udělati na zkoušku: je-li měkký, přidá se do těstíčka žemličky — je-li tvrdý, tedy ještě trochu studené vody.

Jak mile je těsto hotovo, hned se musí knedlíčky dělati a zavařiti do polívky, kdež se tak dlouho zvolninka vaří, až nejsou uvnitř lepkavé.

Knedlíčky tyto jsou výborné, ale musí se velmi opatrně dělati; pro ty pak, již nic tačného jísti nezmějí, se nehodí.

Knedlíčky z jater. Telecí, hovězí, vepřová, skopová, kozí i zaječí a srněcí játra mohou se na knedlíčky potřebovati; nejvíce však brávají se na to játra telecí. Játra se seškrabou se žilek, a potom utře kousek másla nebo sádla nebo hovězího morku nebo se na půl telecích jater useká asi 140 g ledvinového loje, přidá pak k játrám, osolí dá trošku pepře, květu, marjánky a 1 stroužek česneku — nebo jen trochu pepře a květu — nebo květu a zelené petržele — nebo květu, pepře a kousek drobně krájené a na másle do zlatova smažené cibulky — a asi 2 v mléce namočené a pak vytlačené žemličky, 3 celá vejce, spolu se to utře a nechá pak asi 2 hodiny, i déle státi. Potom se z toho dělají knedlíčky asi jako vlašský ořech velké a půl hodiny vaří v polívce, a na to buď tak s tou polívkou, jenom že ještě trochu bílou jíškou připraženou a zelenou petrželí, květem a zázvorem okořeněnou dají na stůl — nebo se vyndají do mísy a vleje na ně silná polívka.

Knedlíčky podobné nesmí se nikdy vařiti v polívce jíškou připražené, sice stvrdnou, ale po uvaření se vyndají, načež pak teprv, kdo toho milovný, polívku malinko žlutou jíškou připraží; rozumí se samo sebou, že jen polívka slabší se připraňuje — polívka pak silná (consommé) nepřipraží se nikdy.

Mají-li se knedlíčky upravit ze zaječích jater, přidá se do nich, než se počnou dělati, ještě mimo to lžička mouky.

V domácnosti jsou jaterní knedlíčky velmi dobré na zlepšení slaté polívky, kterážto, nechají-li se v ní uvařit, znamenitě na chuť i síle zléká.

Nebo se může polívka s knedlíčků slít a podati na stůl s pokrájeným usmaženým chlebem; knedlíčky pak mohou se zvlášť omastiti a dáti k nim sardelová omáčka. Pro churavé se ovšem takovýto oběd nehodí.

Knedlíčky z jater husích, kachních, fopaních a kapouních. 150 g jater z drůbeže, 30 g vemená krakovského, asi 60 g žemličky v polívce máčené a vytlačené a 2 žloutky se spolu utluče, osolí, trčchu květem a pepřem okoření a dělají se z toho malé knedlíčky, jež se v polívce jen otuží a pak s ní podají na stůl.

Tyto knedlíčky jsou velmi dobré do houbové polívky. Též se mohou dělati jako z telecích jater a okoření květem; pro hosty však jsou nejlepší z jater drůbežích.

Knedlíčky ze šunky. Utře se 140 g másla, přidají pak 2 vejce, 2 žloutky, trochu květu a soli a asi 140 g na drobno usekané, a nebo i utlučené libové vařené šunky a asi 3 lžce, vůbec tolik strouhané žemličky, aby z toho na zkoušku udělaný knedlíček se nerozplynul; kdyby se však rozplynul, muselo by se žemličky ještě přidati. Na to se těstíčko nechá chvíli stát (odpočinout), načež se z něho dělají knedlíčky, a vaří pak v slané vodě dobře ukryté asi 10 minut, potom dají do misky do silné polívky.

Knedlíčky z bílého masa. Prsa ze slepice nebo z kapouna se za syrova sejmou a pak v hmoždíři s kouskem hovězího morku a půlkou ve vodě namočené a pak dobře vytlačené žemličky, s nížto vrchní kůrka se dříve byla ostrouhala, a s třemi míchanými vejci tak dlouho tlukou, až jednotlivé přísady nejsou více od sebo k rozeznání. Potom se to dá na mísu, přidají k tomu znenáhla 2 žloutky, trošku soli, květu a zelené petržele, dobře pak vše ještě utře, načež udělají se knedlíčky jako lískový ořech velké, vaří pak zvolníka až na vrch vyplnou. Potom se vyberou do misky a silná polívka buď čistá nebo zahuštěná (legirovaná) na rě vleje — nebo mohou se i také s tou polívkou, v níž se vařily, na stůl podati.

Je-li polívka legirovaná a račí máslo pohotově, může se ho kousek do ní přidati.

Knedlíčky z drůbeže musí se vařiti v posledním okamžení, až se má polívka dávat na stůl, a hlavně na tom záleží, aby byly krásně bílé a polívka zvlášť čistá.

Tyto knedlíčky mohou se i také dělati ze sekaniny z telecího masa (godiveau).

Chceme li je mít na zvláštní způsob upraveny, může se těstíčko na ně rozdělit na 4 díly, z nichžto jeden se nechá tak jak je, druhý pak se obarví na zeleno, třetí opět na červeno trochem kořenily.

Potom se z těchto tří dílů udělají knedlíčky a dají vařiti do polívky; ze čtvrtého pak taktéž nebarveného dílu se sice také udělají knedlíčky, ale nedají jako ostatní vařiti do polívky, nýbrž usmaží na másle a potom teprv k ostatním do polívky již hotové přidají.

Knedlíčky z drůbeže mohou se i také potřebovati ke kyslinkám atd., ale nesmí se obarviti.

Nebo se jen prsíčka ze slepice usekají, utře kousek másla pak sekané maso k tomu přidá, dobře spolu utře, přidá 1—2 vejce (nebo 2 vejce a 1 žloutek), trochu strouhané žemličky (jen málo), málo osolí, ještě dobře utře a zavaří do slepičí polívky. Tyto knedlíčky hodí se pro churavé a některé nemocné. Pro zdravé okoření se trochem květu. Jen musí býti vždy kypré, ne tvrdé.

Také přidává se k nim trochu velmi husté smetany, čímž, jsou pak bělejší.

Tyto knedlíčky mohou se i také nápodobiti z vepřového masa a sice ze hřbetu nad ledvinami; k těmto pak zvlášť musí se přidati trochu smetany, aby byly bílé, a jsou li dobře udělány, podobají se velmi slepičím.

V novější době užívá se na knedlíčky z drůbeže místo žemličky páleného těsta, a sice: dá se tolik másla, co je masa a tolik též páleného těsta, dobře spolu vše utluče a utře, přidají vejce, trochu husté smetany a ostatní koření.

Nebo se i také z pečené drůbeže, nebo z pečeného telecího masa asi 140 g může usekati, načež se k tomu přidá 1 v mléce namočená a vytlačená žemlička a utluče pak spolu v hmoždíři. Potom se utře asi jako vejce velký kousek másla, utlučené maso dá k němu a pak spolu ještě utře s 2 vejci a 1 žloutkem a troškou soli. Je-li to řídké, přidá se trochu strouhané žemličky, načež se z toho dělají knedlíčky, jež se pak potřebují buď do polívek, nebo k zadělávanému telecímu masu nebo kuřatům.

Knedlíčky z bažantů nebo z koroptví. Ze šálku hovězí polívky, 70 g másla upraví se pálené těsto (viz sekaniny), až pouští od kastrolu. Potom se k tomu, když to vystydlo, přidá maso z prsou syrového bažanta nebo koroptví, velmi jemně krájené, trochu soli, 4 žloutky a všecko spolu se to dobře utluče. Na to dělají se z toho knedlíčky, a pak v slané vodě vaří, aby se skoro jen otužily, ale varem nevařily. Potom dají se do misky a vleje na n silná polívka (consommé) z bažanta, koroptví atd.

Knedlíčky z raků : Vyloupají se ocásky a klepeta asi z 20 – 30 raků ve vodě vařených a ze skořápek udělá se račí máslo (asi ze 120 g nového másla). Když vychladlo, utře se, přidají znenáhla 4 žloutky, 80–90 g v mléce máčené dobře vytlačené zemličky, pak usekané masíčko z raků, trochu (málo) květu, soli a k posledu ze 4 bílků snůh. Z toho dělají se knedlíčky na prkénku posypaném prosátou žemličkou, pak vaří 5 minut v polívce, potom vloží do misky a dobrá polívka ze slepice na ně vleje.

Tyto knedlíčky jsou též výborné do kyslinek (fricassé).

Svítky. O těch to platí totéž, co o knedličkách vzhledem k látce na ně bylo po vědino.

K tomu zde jen ještě tolik podotýkám, že na svítky, zvláště na piškotový, musí se vzít co možná čerstvá vejce, aby byl kyprý, čehož nikdy se nedokáže, upotřebí-li se starších vajec, poněvadž se z nich nikdy tak pevný snůh neudělá. Snůh z bílků musí být i po každé velmi pevný, a teprv v posledním okamžení do těstíčka na svítky se přidá.

Svítek piškotový. 140 g velmi dobrého másla se jemně utře, přidá pak k němu znenáhla 6 žloutků, 140 g velmi pěkné mouky, trochu soli, květu a půl decilitru lehké vlahe smetany. To se do hladka umíchá a k posledu k tomu přidá ze 6 bílků snůh, dá pak do formy na palec vysoko a v mírně vytočené troubě zvolna asi půl hodiny peče. Forma na to jest nejlepší kulatá, mělká a uprostřed s košíčkem (podobu jako brus), na ten způsob, jako mají bábovky, aby i prostředkem se propekl a nebyl křehlý.

Po upečení asi za 2 minuty se opatrně vyklopí a když zcela vystydl, krájí se na řízky asi na stéblo tlusté a podává k silné polívce na míse zvlášť, poněvadž, kdyby se dal přímo do polívky, by v ní nabotnal a nebyl tak dobrý.

V domácnosti peče se na plechu a když vystydl, krájí na malinké kostičky.

Také mají na pečení zvláštní formu, 5 cm vysokou, 20 cm dlouhou a 14 cm širokou, v níž se peče přikrytý v troubě. Svítek z takové formy stačí na 2 l polívky.

Nebo vezme se 40 g másla, 4 žloutky, 50 g mouky, trochu soli a květu a ze 4 bílků snůh.

Svítek ze žemličky. Rozmíchají se 2 vejce, 2 žloutky, přidá trochu strouhané žemličky, asi 2 lžíce smetany, osolí, dá květu, zelené petržele, dobře se to utře, a dá pak v máslem vymazaném kastrolku do zlatova upéci. Potom se vyklopí, a když vystydl, krájí na kostičky, dá do misky a vleje na něj dobrá bílou jíškou připravená polívka.

Svítek z jater: 140 g utřeného másla, 5 žloutků, 280 g pasirovaných telecích nebo i husích jater (jsou-li husí, bře se méně másla, protože jsou tučná), osolí, trochu bílým pepřem a květem okoření, přidá půl hrstě prosáté žemličky a spolu dobře utře, k posledu pak se přimíchá pevný sníh ze 4 bílků, a potom v máslem vymazaném mělkém kastrolku zvolna v troubě půl hodiny peče. Na to se vyklopí a vystydlý pak krájí na dlouhé čtyřhraničky, vloží do silné polívky a nese na stůl.

Také může se ve formě vařiti $\frac{3}{4}$ hodiny v páře a jako pud- ding z formy vyklopiti, polívka pak dáti zvlášť.

Svítek z drůbeže: Do sekaniny z drůbeže přimíchá se zne- náhla trochu velmi husté dobré smetany (na sekaninu z prsou z jedné staré slepice asi skrovnou $\frac{1}{8}$ litru). a potom dá se na mělký plech asi na slabý malík tlustě a v prochládlé troubě peče, aby nesežloutla, pak na malé kostičky krájí a dá do polívkové mísy.

Ssedliny (Crème). Na krémy do polívek musí býti všechny přísady velmi dobré, vejce vždy jen čerstvá, poněvadž nedobrá chuť starších v ničem se tak nepozná, jako právě v těchto krémech; dále polívka nebo omáčka nechť se upotřebí na ně vždy jen chladná, smetana čerstvá a dobrá, ne ale řídká, mlékovitá, protože takovouto se zkazí a udělá v nich syrovátka.

Crém s polívkou. 6—7 žloutků, trošku květu, $\frac{1}{4}$ litru velmi čisté hovězí polívky beze všeho šumu, nebo ještě lépe dušené polívky z drůbeže se dobře spolu metlou na děláni sněhu promíchá, trochu osolí a několikrát skrz žíněné sítko procedí, aby se to dobře spojilo a všechny mázdry z vajec, jsou-li tam jaké, zůstaly zpět, což v domácnosti ovšem tak do podrobná dělání se nemusí. Potom se hladká mělká forma vymaže máslem (pro obyčejnou potřebu stačí i hrníček), dá to do ní ne zcela do vrchu, aby to mohlo nabývat, a v páře nechá stuhnout, při čemž voda se nesmí vařiti, nýbrž jen tak co by ode dna vystupovaly bublinky na důkaz, že jest blízko varu; jinak by krém zpuchýřovatěl (viz o tom také „Stuhnutí v páře“ v kapitole „Vaření atd.“) Když to stuhlo, vyklopí se to z formy, dá opatrně do polívkové mísy, aby se to neporouchalo, načež velmi pozorně stranou se na to leje čistá silná polívka, nebo není-li dost silná, zahustí se někdy i žloutky. Ssedlina tato hodí se dobře také do polívky z raků, nebo ze zelené špaldy.

Tento krém může se i také rozličně, jak chutí tak i podobou, měniti: Místo v celosti může se dáti k. p. na kostičky, podlouhlé čtverhraničky, trojhraničky, nebo na nudličky krájený, nebo se mohou lžičkou z něho vykrajovati co možná stejné nočky.

Pokaždé však musí se na ně polívka do mísy liti velmi opatrně, sice by se rozbořily — a nebo dají se do polívky již do mísy nalíté.

Nebo může se upravit také v kolikero barvách, takto:

Na žluto: Z oškrabané mrkve vyřízne se vnitřek, jenž jest bledší a tak nebarví, načež barevnější svršek se uvaří v polívce, pak scedí a prožene skrz sítko. Kdyby mrkev špatně barvila, pomůže se přidáním trochu kurkumy. Na půl kila tohoto pyré rozmíchá se 5—6 žloutků, trochu osolí, dá trochu květu, 2 deltry polívky z drůbeže, prožené skrz husté sítko, načež ta mrkev se k tomu přimíchá, a pak ve formě v páře nechá stuhnout jako předešlý.

Na zeleno může se opět upravit pyré ze šparglí a přibarvit třeba trochem barvy špenátové, ostatní přísady jsou tytéž jako při mrkvi.

Třetí pak se udělá jen tak z vajec a polívky.

Potom se každý zvlášť ve formě nechá stuhnouti, pak pokrájí a dá do polívky. Takto barví se ovšem jen pro hostiny, když mnoho osob jest při stole; jinak nechá se jen tak z vajec.

Nebo se může tento krém udělati jenom jednobarevný (žlutý), pokrájeti pak do mísy a přidati tam též buď smaženou žemličku, nebo i třeba vařené karfiolové růžičky, šparglové hlavičky, nebo malinké hříbky — tak jest to pokaždé jinak.

Nebo co do chuti může se měniti takto: Dají se 3 celá vejce, 3 žloutky, a místo polívky $\frac{1}{4}$ litru smetany, malinko soli, květu a z $\frac{1}{2}$ citronu šťáva, a tak dlouho nechá v páře, až stuhne a lžičkou po kouscích vybíráti může. — To jest tak zvaný sýr z vajec. Je-li určen do polívek z vlna nebo mléka, přidá se ještě trochu cukru a může se i trochem špenátového tvarohu přibarviti na zeleno.

Nebo při skvostných hostinách přidává se do toho mimo polívku také vlna nejlépe madeirského, k. p. : 8 žloutků, 3 deciltry polívky, 1 decilitr vlna, trošku soli, květu a ostatně upraví jako z počátku.

Nebo se udělá z hub. zvláště z lanýžů je dobrý: 200 g hub se omyje a s 30 g másla jemně utluče. Potom vezme se 8 žloutků, trochu soli, pepře, květu, 1 decilitr polívky, a dobře prokvedluje, pak se přimíchají ty houby a ještě 1 deltr polívky, načež se to dá do páry stuhnout. Je-li to z lanýžů mohou se dáti syrové; je-li to však z hub jiných, musí se prve do měkka udušiti, pak teprv usekati a utlouci, poněvadž by jinak nebyly záživné, kdežto lanýže i za syrova požívati se mohou. Kde však lanýže buď nerostou, nebo jsou příliš drahé, dají se hříbky.

Z drůbeže. Utlučené maso z prsou pečeného kuřete anebo z půl prsou kapouna promíchá se se 3—4 deciltry polívky a 4 žloutky, dobře pak ještě umíchá a dá do páry stuhnout. Pro hostinu může se to i dříve paasirovati. Když to stuhlo, vykrájí se z toho kostičky atd.

I také můž; se to dáti do malých formiček a postavit do páry; jen se musí dít pozor, aby, jak krém stuhne, hned se vzaly s plotny, poněvadž, kdyby v nich vystoupil a dostal jako čepičku, již jest předělán a nemá šťávy. Když potom trochu prochladne, vyklopí se a dá do mísy do polívky.

Takto může se krém dělati i také z jiné domácí drůbeže, k. p. z hus, kachen, a i z divoké drůbeže, a potom rozličné tvary, k. p. kostičky, nočky atd. z něho vykrajovati — nebo upraví-li se v malých formičkách, dá se pak v celosti do polívky; lépe však jest při hostinách podati je zvlášť na talíři pokladeném vkusně složeným ubrouskem.

Též i jen ze zbytků drůbeže může se upravovati, a místo polívky dáti trochu omáčky smetanové (Bechamel); je-li to ze sluk, může se místo Bechamelu dáti omáčka španělská a přidati 1 lannýz ve vině madeirském dusený — ostatně pak nechá se v páře stuhnout jako předešle. Tento krém jest výborný.

Nebo může se udělati z pečených kuřat nebo kapounů (jen pouze z bílého prsního masa) ježto se utluče s trochem husté smetany; na prsa z jednoho většího kuřete přidá se asi 1½ šálku bílé základní, hezky do husta svařené omáčky, nebo lépe „Suprême“ asi 4—5 žloutků, osolí, okoření květem a ve formičkách nechá velmi zvolninka (asi 8—10 minut) stuhnouti. Tento krém musí míti velmi dobrou chuť drůbeží a dává se do silné polívky z drůbeže. — Na tento způsob dělá se i asedlina z jakékoliv divoké drůbeže.

Jakýkoliv krém do polívek v malých formičkách upravený, musí se vždy prve vyklopiti na papír, aby mastnotu do sebe vtáhl, načež teprv může se dáti do polívky — a nebo, což lepší jest, urovnati jej na mísku, podliti trochem consommé a polívku k němu podati zvlášť; dává-li se však do polívky, jest dobře každý prve rozečtvrdit.

Z mozečku. Asi půl telecího mozečku dusí se na másle se zelenou petrželí, popráší trochem mouky, zaleje pak asi 3 sběračkami hovězí polívky, dobře zavaří a dá vystydnout. Potom se to osolí, trochu opepří a přimíchají se do toho 3 vejce, prožene pak skrz sítko, aby žilky, jsou-li tam jaké, se odstranily, a dá do páry stuhnout.

Tento krém se dává se smaženou žemličkou do polívky z jarních bylinek, nebo do dusené, nebo do čisté houbové polívky.

I také z rybího mléčí může se dělati a dává pak do rybí polívky; jen že na úpravu jeho místo polívky hovězí přidá se polívka z ryb anebo základní ze zelenin.

Z husích nebo drůbežích jater. Játra dusí se s petrželí na tentýž způsob jako výše udaný mozeček, zalejí pak polívkou, zavaří

a dají vystydnout. Potom utlukou se, osolí a na obyčejná játra z husy nebo krocana přidají asi 3 žloutky, prožene vše skrz sítko, dá do páry stuhnout a pak dává do dusené polívky.

Nadívané žemličky (Monacos). Žemličky od předešlého dne se s kůrky ostrouhají a rozkrájejí na stejná kolečka, z nichžto dvě a dvě se spojí dobrou sekaninkou z drůbeže a kladou do nádoby, načež se podlejí a vrchem i pokropí trochou smetany s vejci smíchané, aby se jen navlhčily, ale nerozmočily. Potom se na másle usmaží a kladou pak na papír, aby z tuku osákly, načež se vloží do misky, a, aby se nerozmočily, teprv v posledním okamžiku, když se mají nésti na stůl, silná a horká polívka na ně vleje.

Raviolky upravují se z těsta nudlového (z polovic vajec a polovic žloutků, k. p. na půl celého vejce přidá se půl žloutku atd. a másla — viz nudle), jež se velmi tence a bez chyby vyválí. Kdyby bylo dříve vyváleno, než by se mohlo potřebovati, vloží se zatím mezi dva vlhké ubrousky, aby neoschlo. Potom nasází se na ně na prst od sebe z drůbeží sekaninky asi jako lískový ořech velké hromádky, z nichžto každá zvlášť do kola se obmaže vejcem, načež jinou plackou z těsta se přikryjí a kolem každé jednotlivé hromádky utlačí, při čemž musí se dáti velmi pozor, aby se těsto nikde nepoškodilo a přece vrchní se spodním dobře spojilo. Na to se pak polokulatým kružítkem každá hromádka vykrouží.

Nebo mohou se z těsta přímo vykroužiti kolečka, načež jenom na polovici každého dá se kousek sekaniny, okraj těsta pomaže vejcem, a druhá polovice kolečka pak přes sekaninku přehne a pokračujíc utlačí a slepí. Takto se těsto spíše uchová v celosti a tak snadno neoddělí.

Potom rovnají se na moukou jen poprášené prkénko a teprv, když se mají nésti na stůl, vaří se zvolna v polívce asi 8 minut, pak vyberou a vleje na ně silná polívka (consommé) buď z masa nebo drůbeže.

Také mohou se dělati ze sekaninky z ryb a dáti pak do dusené rybí polívky.

Těž se mohou nadívatí sekaninou ze zbytků všelikého masa, i z jehnědí, kůzlečí, holubí, drůbeží a telecí pečeně. Takový zbytek se useká, přidá trochu strouhané žemličky, květu, zelené petržele a dusí chvíli na kousku másla. Potom se k tomu přileje asi lžíce hovězí polívky, přidají asi 2—3 žloutky, míchá na ohni, až to stuhne, načež se to dá vychladnout, pak tím na udaný způsob těsto nadívá. Je-li sekaniny málo, musí se i žloutků dáti poměrně méně.

Nebo může se sekaninka tato upravit i ze zbytků smažených nebo pečených ryb, nebo z brzlíčků, nebo z mozečků; jen že k této poslední přidává se trochu pepře.

Svrchu uvedené Raviolky vaří se pokaždé jen v polívce.

Také mohou se hromádky ze sekaninky místo do těsta dávatí do oplatek, jež se ale dříve vejcem musí navlhčiti. Když oplatky jsou nadité, omočí se ještě ve vejci, žemličkou obalí a pak usmaží. Potom dají se do mísy a silná polívka na ně vleje.

To jsou tak zvané „Kraplíčky“.

Také podávají se k čistým silným polívkám zvlášť na míse řízky žemličkové, upečené v másle a pomazané v polívce vařeným hovězím morkem a postříkané solí. Řízky tyto musí býti co možná horké.

Nebo se řízky žemličkové omočí v másle, posypou celé parmasánským sýrem a v troubě do světlehněda opekou a pak na ně dává do mísy silná hnědá polívka.

Tyto zde uvedené přídatky dávají se do všelikých polívek z masa, a některé z nich i také do postních polívek nebo i k jiným pokrmům dobře se hodí, k. p. knedlíčky k míšeninkám (ragout), zadělávanému masu — nudle opět mohou se omastit a použít jako samostatné jídlo, nebo co obložka; pak ale nesmí se tak tence vyváleci a krájetí jako do polívky.

Někdy, zvláště nelze-li ničeho dostati anebo není-li kdy, dává se do silné dusené polívky i také jen samotná na kostičky krájená, sušená žemlička.

Někdy i kolikeré věci najednou do polívky se dávají, a takové jmenují se

Míchané polívky.

K. p. vařená, na nudičky krájená telecí ouška, vemenka — prsíčka z vařené nebo dusené i pečené drůbeže — žaloudečky, jaterníčky, srdéčka drůbeží — v slané vodě vařený karfiol nebo špargl — na másle dusené šampiony, hříbky nebo smrže, jež se však nikdy nesmí nechati při dusení tak vysmahnouti, až by bylo pod nimi jen samé máslo, sice stvrdnou — malé knedlíčky z bílého masa, nebo i ze žemličky — i také vyloupané maso z račích ocásků (co z jmenovaných věcí schází, může se vynechati), a naleje pak na ně dobrá, silná, troškou bílé jíšky připražená polívka a mimo to ještě květem a zelenou petrželí okoření.

Místo jíšky mohou se hříbky s trochem pepře a zelené petržele ra másle udusiti, až se šťáva ztrácí, pak malinko moukou popráší a dají asi na jeden var do polívky, načež se tato na výše jmenované přídatky do polívkové mísy vleje. Nebo se k tomu protlačí jen v másle dusený telecí mozek a přidá trošku květu a pepře.

Nebo místo těchto přísadků mohou se do polívkové mísy dáti následující: prsíčka z koroptví — nebo prv osmažené, oloupané a pak na kousky pokrájené klobásky — smažený mozeček nebo brzlček, nebo krém z mozečku nebo husích jater — dle toho, co právě v domácnosti jest.

Nebo se udělá řídounká bílá jíštička z račího másla, pak dá do dobré polívky povařit (jíšky málo, jen co se zakalí) a potom zahustí žloutkem. Na to vleje se do mísy na pokrájené masíčko z raků, na rozebraný květák, vařené smrže, knedlíčky z raků a i na hlavičky z chřestu. Co není, vynechá se.

Takové polívky hodí se zvláště na upotřebení všelikých zbytků; jen se takové miechaniny nesmí dáti do mísy nikdy mnoho, nýbrž jen tak, co by pro každou osobu bylo několik kousků.

Také někdy dávají se ztracená vejce do polívky, k. p. z divoké drůbeže a pod. — Zvláště dobrá jest polívka a hodí se výborně i pro hostiny, upravili se toliko jen žloutky na způsob ztracených vajec a pak polívka opatrně na ně vleje. Při hostině podávají se ztracená vejce na šálku zvlášť. Na jednu osobu počítají se dvě vejce; dělá-li se ale polívka chlebová se ztracenými vejci, stačí pro osobu jen po jednom. V panských kuchyních dávají vejce čejek.

Ze zdravotních ohledů neměla by se vlastně ztracená a vůbec na tvrdo vařená vejce nikdy dávat do polívky. Kde však tento zvyk panuje, měla by se vždy na drobninko usekati a teprv do polívky dáti, poněvadž tomu, kdo jich nemůže dobře rozkousati, leží pak dlouho v žaludku.

Výborný přísadek do polívky jsou též hovězí dršťky.

Dobře se vyčistí a dají pak vařit do slané vody. Když se chvilku vařily, sleje se s nich první voda, a opět jiná čistá vařící na ně naleje, osolí a v ní uvaří do měkka. Potom se pokrájejí na tenké nudličky, dají povařit do hovězí polívky a tato ještě připraží zažloutlou jíškou, a konečně ještě sekanou zelenou petrželeí, trochu květem, zázvorem a pepřem okoření. Polívka tato, nemají-li dršťky docela žádného zápachu, jest dobrá a u mnohých velmi oblíbena.

Z drštěk jest nejlepší t. z. čapek, že jest jemný, šťavnatý a živný a nechá se snadno čistiti. Žaludek jest sice také dobrý a tučný, ale těžko se čistí a má barvu poněkud do červená. Vůbec musíme je kupovati jen z mladého; staré, tvrdé leží těžce v žaludku, jako vůbec všechny tvrdé, křehké části masa.

Také se do takto připravené a okořeněné polívky místo drštěk může dáti rozvařit telecí, vepřový nebo hovězí mozek; jest pak též velmi chutná. Polívka tato vleje se do mísy na smaženou žemličku.

Po způsobu míchaných polívek upravují se jemně francouzské polívky se všelikou zeleninou a vložkami, k. p. z mladinké mrkve vyřízne se prostředek (duše), a jen to vrchní pokrájí na kostičky — z bílé mladinké řepy vykrouhají se kuličky jako olivy (ve velkých kuchyních mají na to zvláštní kružítko), nebo i třeba také jen kostičky, srdéčka a pod. vykrájejí, a vaří pak v nějaké nádobce v silné polívce, aby se to nepřevařilo a úhlednou podobu neztratilo (polívky smí býti na tom jen málo, aby se to vlastně jen dusilo). Opět v jiné nádobce vaří se na tentýž způsob zelené fazolové lusky na proužky do špičky krájené, a špagle zase na kousky krájené, jak dalece jsou měkké a zelené. Taktéž v jiné nádobce vaří se karfiol na růžičky rozebraný. Potom se polívky se všech těchto zelenin slejí dohromady, nechají ustát, pak skrz ubrousek procedí a do silné polívky vleje. Udusené zeleninky dají se do mísy, k nim přidá se kostky krájená smažená žemlička, a velmi čistá, silná a hezká teplá polívka na ně opatrně naleje a hned nese na stůl. Zeleninky tyto musí býti úhledné, měkké sice, ale ne rozvařené, a polívka s nimi upravená slove po francouzsku: „Potage à la printanière.“

Dá-li se do ní místo žemličky svítek z drůbeže, jmenuje se potom polívka tato „císaršská“ (Potage à l' Imperial).

Polívky ze zelenin svědčí hlavně těm, již mají mnoho krve a trpí na závratě a návaly krve k hlavě.

Zahustí-li se tato polívka trochem tapioky, potom za scělého míchání asi 20 minut nechá povařit a pak na svrchu udanou zeleninku (žemlička se vynechá) skrz řidší sítko do mísy procedí — jest jest to tak zvaná „Potage vertepré“. V této polívce mají býti zvláště špagle, fazolové lusky a i zelený hrášek.

Nebo se mrkev, řepa a ostatní svrchu udaná zelenina, k níž o ještě i kousek úhledně pokrájeného celeru a kapusty se přidá, každá zvlášť místo v polívce na kousku másla jen do bíla udusí, pak trošku polívky na to naleje a jen zvolníka vaří, poněvadž prudkým varem by se zkalila. Potom se zeleninka dá do mísy, přidá tam ještě smažená žemlička, a pak silná polívka, smíchaná i s tou, co se v ní zeleninky vařily, a velmi čistě procezená na to vleje. To jest tak zvaná „Potage à la julienne“.

Přidají-li se k tomu ještě prsíčka z pečených kuřat, lanýže v madeirském víně dusené a pak na drobno utlučené, a mimo to i krém ze sluk, jest to Consommé à la Marigny.

Úhledně nakrájené kousky celeru, mrkve, kapusty, petržele dají se do čistě procezené hovězí polívky (beze všeho šumu) do měkka uvařit, ale aby při tom z podoby nevyšly, a přidá pak též jedna v popeli do červena opečená a potom oloupaná cibule. Zatím

uchystá se na mísu na kostičky pokrájená, usušená (bez másla) žemlička, na tuto srovná úhledně pokrájené maso, jež se pro polívku vařilo, a konečně jmenovaná zelenina dá okolo tak, aby se barvy vkusně střídaly, a pak tak na všecko polívka, s nížto se tuk nikdy nesbírá, vleje. To jest oblíbené národní jídlo francouzské. — Na vaření těchto zelenin, aby se nerozdrtily, mají ve Francouzsku zvláštní dírkované koule, do nichž je vloží a uzavrou a tak přímo do polívky vpustí a nechají tam uvařit, čímž na úhlednosti neutrpí. Od těchto koulí dostala polívka tato také své jméno „Pot au feu.“

Dají-li se takto v kouli (nebo i jen přímo do polívky) vařit kariolové růžičky, zelňáček, kostičky z mrkve a řepy, malá perlová cibulka, a potom se to glasiruje, t. j. s kouskem másla ještě odusí, až se to leskne, na to pak vloží do mísy a k tomu ještě pro každou osobu po jednom sázeném vejci přidá, a konečně silná polívka na to naleje, jmenuje se „Potage Colbert“

Dají-li se do mísy polívkové: vařené šparglové hlavičky, vařené zelené hrášek (vyloupaný z lusků) oboje osáklé, přidá k tomu krém z kuřat a vleje na to dušená polívka, jest to „Potage à la Sévigné“.

Čistě do bíla blanšované kuřecí hřebínky uvaří se v hovězí polívce. dají do mísy, přidá k nim též krém z vajec a řízky z prsou pečených koroptví, bažantů a pod., co právě v domě jest, a naleje na to dobrá polívka, jest to „Potage à la Capri“. Nebo místo z vajec může se udělati krém z některé divoké pečené drůbeže, třeba ze zbytků, a místo hřebínků upotřebiti podobně vykrájené a sušené žemličky.

Chceme-li polívku upravit na zvláštní způsob, k. p. pro vzácného hosta, uvaří se v ubrousku kousek sekaninky z drůbeže, a když vystydla, pokrájí se na lístky a tyto opět na kostičky. Potom se játra z husy nebo kachny udusí ve šťávě (Braise) a pak na nudličky pokrájejí — dále vaří se chvilku pár šampionů v trochu polívce a citronovou šťávou, aby byly bílé, jeden lanýž ve víně odusí, a oboje pak úhledně pokrájí. V nedostatku těchto dvou vzácných hub mohou se dáti na másle dušené hříbky. Toto všecko dá se potom do mísy a silná polívka (consommé) na to vleje. To jest tak zvaná „Potage à la Monglas.“

Nebo se malé oloupané perlové cibulky pokrájejí na kolečka, zlehka v mouce obalí, pak do zlatova osmaží, dají do mísy a k nim na kostičky pokrájený osmažený chlebiček, a vleje na to dobrá polívka. To je „Potage à la Clermont“. Nejsou-li perlové cibulky, postačí pro domácnost i obyčejná ale malá cibule. Pokaždé však musí se osmažená cibulka, jakož i chlebiček, než se dají do mísy, nechat dříve na papíře z mastnoty osáknout. — Také mohou se do ní dáti sázená vejce.

Dle tuto uvedených příkladů mohou se tyto polívky i také ještě rozličně jinak měniti. Při slavné hostině může se také podati polívka jen čistá — na talíř pak zvlášť se urovná, k. p.: do kopečku smažená žemlička, kolem ní v pěkném pořádku kostičky z krému z drůbeže, nebo jen z vajec, nebo z barveného, střídavě se zeleným hraškem, uvařeným v slané vodě — nebo knedlíčky z bílého masa buď jen bílé, nebo vícerobarevné — nebo se dají kolem žemliček tenké řízky z prsou pečených kuřat, koroptví, bažantů. Všecky takovéto a podobné přídavky musí se pokaždé povlažiti trochou polívky, aby nebyly suché. a pak zároveň s polívkou se hostům předkládají, musí však býti co možná horké, nikdy ne jen vlažné. Takto podávaná polívka jmenuje se *Potage à la rauce*.

Na polívky podobného druhu postačí kolikráte dost malý zbytek; jen třeba trochu přemýšleti a neštititi se práce, a pak nezřídka se přihodí, že za laciný peníz a i z toho, co by jinde lehkomyslně se zmařilo, ku podivu dobré jídlo takřka se vykouzlí. Pak-li některá v předpise uvedená věc není k dostání, nebo je jí málo, může se buď vynechat, nebo jinou příhodnou náhraditi nebo doplniti. Zde jest udáno jenom několik příkladů, kterak podobné polívky se sestavují, poněvadž místo tomu nedovoluje, příliš obsírně o tom se rozepisovati, což vůbec o všech předpisech v knize této platí. Nebo kdyby se vedle důkladného povšechného poučení a upozornění takřka na každou maličkost, mělo ještě hleděti též na to, aby co možná veliké množství jídelních předpisů zde uvedeno bylo, nestačilo by k tomu kolik svazků knéh. Proto nechť nikdo neposuzuje knihu tuto s tohoto stanoviska, nýbrž jen jako školu, a jsem přesvědčena, že která dívka nebo hospodyňka se všemu naučí, co se jí zde podává, dovede se v kuchyni i tenkrát se ctí a (mohu doložiti) i s prospěchem vyznati, když těžké požadavky na ni činiti se budou.

Stran vložek třeba vždy toho dbáti, aby (jsou-li kolikrát) dobře k sobě se hodily. K. p. k řízkům z pečených sluk hodí se knedlíčky z drůbežích jater — k řízkům z tetřívka opět knedlíčky ze slepice — z koroptví opět vyloupané račí maso — z křepelek drůbeží hřebínky — ze srstního knedlíčky z bramborů atd. Proto musí hospodyňka přemýšleti a chuti k sobě porovnávat, což ovšem není tak snadné, ale delším cvičením přece možné.

Dávají-li se co vložka řízky ze zahradních strnadel a zároveň žemličkové řízky, upekou se v tuku, v němž strnadi se pekli.

Žemličkové řízky hodí se ku všelikému masu.

Mimo tyto polívky s rozličnými vložkami upravují se také

hustší buď z masa pečeného nebo duseného, nebo ze zelenin a luštěnin, jež se pak jmenují:

Polívky protlačené čili passirované (Coulis).

Tyto musí se upravovati s jistou opatrností, aby nebyly ani řídké, ani příliš husté a nebo sražené, nýbrž jen přizahoustlé. Hodí se na ně i rozličné zbytky a to ještě spíše než na předešlé polívky, a poněvadž mnohé z nich snadno zasycují, mohou se upořebiti zvláště tenkrát, když jen málo jídel se podává.

Pro příklad zde několik takových polívek uvedu:

Bramborová (Coulis de pommes de terre) (dle Parmentiera, generálního inspektora léčebnictví ve Francouzsku, kterýžto před 100 lety nevšedních zásluh o pěstování bramborů si vydobyl a o nich dilo o 8 svazcích napsal). Několik oloupaných vařených moučnatých bramborů se hned za horka rozmíchá a prožene skrz sítko, načež se povaří v hovězí polívce s kouskem velmi dobrého másla. Bramborů dá se tolik, co by od nich polívka byla přizahoustlá. Když se má nésti na stůl, přidá se do ní na drobno sekaný křenblik a vleje pak do misky na sušenou zemličku. Kde křenblik nelze dostati, může se dáti zelená petržel. Komu by to bylo po chuti, může do této polívky také přidati malinkou trošinku velmi dobré řídké máslové jíšky.

Rozmíchají-li se brambory se smetanou a máslem na kyprou kaši, zalejí silnou slepičí polívkou, potom žlutky zakvedlují, ješt z toho výborná polívka. I také vaří se brambory místo ve vodě v sladké smetaně a pak s máslem rozmíchají.

Nebo se asi 375 g oloupaných bramborů na polo v slané vodě uvaří, tato pak sleje a místo ní 1 l dusené polívky z domácí drůbeže na brambory naleje, v nížto se pak uvaří do měkka.

Potom se proženou skrz sítko, přidá k nim 100 g ostrouhané zemličky a 1/4 litru bílé základní omáčky a za stálého míchání nechá přejít asi pár varů. Potom se odtáhne na kraj plotny a zvolna vaří ještě chvíli od jedné strany, při čemž se pěna pilně sbírá, na to ještě 1 deltr dobré husté smetany do ní přidá a pak na sušenou zemličku do misky procedí. Má-li býti tato polívka dobrá, musí míti chuť drůbeží.

Ve Francouzsku dávají do takovéto polívky i také na šikmo pokrájené a pak v slané vodě uvařené fazolové lusky, na něžto potom polívku do misky vlejou — nebo za zelena vyloupaný a v slané vodě uvařený hrášek — nebo mrkev do kulata jako olivy vykrajovanou a v hovězí polívce uvařenou, v nížto se pak s kouskem

cukru nechá zavařit, až se leskne. Polívky dá se na ni jen málo, aby se v ní více jen dusila než vařila.

Místo polívky z drůbeže může býti i hovězí.

V domácnosti může se podobná polívka upravit i také ze zbytku bramborové kaše (pyré), a pak na smaženou žemličku do mísy vltí. Zelenina do polívky určená může se prve osmažit na másle, smetana vynechati a místo ní dáti trošku bílé jíšky a zakloutati žloutkem.

Z kaštanů (Coulis de marrons). Oloupe a očistí se $\frac{1}{4}$ kilo kaštanů, až jsou pěkně bílé. Potom dá se na kastrol trochu polívky, kousek másla, půl cibule a v ní 1 malý hřebíček, dále kousek šunky a malý kousek cukru, a v tom se kaštany do měkka udusí. Na to se jen samotné vyndají a utlukou v hmoždíři a pak na ně naleje dobré polívky tolik, aby z toho byla přizahoustlá polívka, jež se potom se smaženou žemličkou podává na stůl.

Má-li býti tato polívka úpravnější, utluče se mimo kaštany také ještě kousek masa z prsou pečeného kapouna nebo kuřete (budit každé zvlášť nebo oboje spolu), přidá pak do polívky, čímž tato na chuti získá. Někdo koření tuto polívku trochem pepře.

Také se na ni velmi dobře hodí zbytky kaštanů na obyčejný způsob pečených.

Tyto se utlukou v hmoždíři, a je-li třeba zbytek telecí pečené nebo roštěnec, může se k nim také přidati; co koření pak zvlášť se hodí malinko pepře.

Ve Francii upravují podobné polívky i také ze zelenin, jako k. p.:

Z mrkve (Coulis de carottes). Čistě oškrabaná a omytá mrkev se okrají tak, aby pozůstalo jen prostřední žluté jádro, jež se pak pokračí, dá na kastrol, a přidá k ní mimo to i kousek libové šunky, kousek cibule, větvička zelené petržele, malý bobkový list a malý kousek demutě, načež se na to naleje polívky z drůbeže, a vaří na mírném ohni tak dlouho, až mrkev zcela změkne. Potom se šunka a ostatní zeleninky vyndají, mrkev prožene (passiruje) skrz sítko, rozředí pak, pokud potřeba, ještě polívkou z drůbeže anebo silnou hovězí, a za stálého míchání nechá přejít jen jeden var, pěna i tuk sebere, načež se odstaví na kraj plotny a nechá tak hodinu stát. Když má přijít na stůl, rozmíchá se v ní ještě hezký kousek velmi dobrého nového másla. K této polívce podává se na míse zvlášť smažená žemlička.

Také se do ní dává rýže prve v drůbeží v polívce uvařená, a pak se jmenuje „à la Crécy“. — Ano i také nudle, zvlášť dlouhé jako nitky se do ní dávají, ale musí se prve zvlášť v polívce uvařit.

I také z bylinek může se dělati takto: hrst mladého zahradního šťavíku, půl hrstě kerblíku, trošku zelené petržele a kousek hláv-

kového salátu se přebere, omyje, useká a dusí na kousku másla. Potom naleje se na to polívka ze zelenin (Bouillon de racines), chvilku povaří, protlačí skrz sítko, tuk sebere a polívka naleje na stěšenou žemličku. To je Potage à la santé.

Nebo jen ze šťovíku: Omyje se velká hrst od šťopek očištěného šťovíku, nechá osáknout a dusí pak s kouskem másla ve vlastní šťávě do měkka. Potom prožene se skrz sítko, přidají k němu 2 lžíce pěkné mouky, zamíchá a vleje na to 2 l silné hovězí polívky, a nechá pak za častého míchání malou chvilku vařit, potom dle chuti přisolí, přidá trochu květu a na stěšenou žemličku procedí. Ve Francii jest tato polívka velmi oblíbená. — Podávají li se na stůl ústřice před polívkou, pak žádná není po nich tak chutná, jako právě ze šťovíku anebo vůbec taková, v níž šťovíková chuť převládá. Horac radí, aby po větší hostině druhého dne požíval se šťovík. Zdá se, že za starořímských časů platil šťovík za dobrý prostředek spravení chuti po opičce a vůbec po přeplnění žaludku.

Polívka ze žemličky (Une panade). Tato počítá se vším právem mezi lepší polívky a upravuje se takto: Střída ze žemličky se v troubě trochu usuší, potom poleje polívkou z drůbeže, dle potřeby osolí, dá květu a kousek nového másla a tak asi půl hodiny vaří. Když se má dáti na stůl, zahustí (legiruje) se rozkvedlovanými žloutky s troškou sladké smetany, a potom skrz řidší sítko do misky procedí.

Také mohou se prve do misky pokrájeti na teninké nudličky prsíčka z drůbeže, anebo třeba i jen telecí pečeně.

Též se může, prve než se legiruje, protlačit skrz husté sítko a dáti pak k ní na talířku zvlášť na kostky pokrájenou a usušenou žemličku. Takto je známa pod jménem Une panade fine.

Nebo se může udělati s raky (Bisque d' écrevisses): Uvaří se asi 10 raků ve vodě, do nížto se přidá malá troška octa, kousek cibule a soli. Potom se vyloupají, a ze skořápek se udělá račí máslo. V troše té vody pak, v níž se raci vařili, povaří se svrchu uvedená sušená střída ze žemličky, přidá k ní hovězí polívky tolik, aby z toho byla polívka přizahoustlá, dobře svaří, potom propasiruje, račím máslem zakvedluje a konečně na vyloupané a na kostičky pokrájené račí ocásky do misky vleje. Tato polívka, má-li slouiti zdraženou, musí býti barvou červenavá, náležitě zahoustlá a chuti silné a příjemné. Je-li malo masa z raků, může se k němu přidati též smažené, na kostky pokrájené žemličky.

Takto jest lepší, než-li když se dělají z masa z vyloupaných raků knedlíčky; tu nikdy zvláštní chuť raků tak nevynikne, ale v těstě se ztratí.

Ostatné jest dle mého náhledu nejchutnější, upraví-li se zcela jako tlučená polívka z drůbeže (à la Reine); místo polívky z drůbeže může býti i hovězí.

Polívky z raků nemají však obzvlášť dobrou pověst, nejsou prý zdravé a mnozí dostávají po nich kopřivinu (jistou vyrážku). Poněvadž nemoc tato mívá původ svůj ve zkaženém žaludku, proto neměl by, kdo jest slabý, polívky z raků často požívat. — Do polívky z raků jest také dobrý karfiol jako vložka.

Polívka z chleba (Potage bain-bis.) Svrchní kůrka chlebová se odkrojí, pokrájí pak na nudličky a usuší v troubě. Potom dá se asi na půl hodiny do dobré hovězí polívky povařit, přidá pak troška bílého pepře, květu, dle potřeby osolí a k posledu zahustí kouskem velmi dobrého másla a žloutky.

Vynechá-li se koření a máslo, jest tato polívka zvláště dobrá pro některé nemocné; hlavní věcí však při tom jest, aby se chléb (pro nemocné bílý) usušil hezky do zlatova.

Přidá-li se do polívky z chleba trochu smetany a žloutky, jest pak velmi dobrá a silná i pro zdravé — a i jen z pouhé vody jest chutná. S chlebem na másle smaženým jest sice chutnější, ale ne tak zdravá. Pro zdravé lépe se na ni hodí chléb domácí.

Čočková polívka (Coulis de lentilles) po způsobu francouzským: Přebere a vypere se $\frac{1}{2}$ litru čočky, dá na ni 1 litr lehké hovězí polívky, 1 malá cibule, půl mrkve, půl kytičky kořenné a trochu žemlové střídy (asi 100 g) a vaří až do měkka. Potom se zelenina vyndá a čočka prožene skrz sítko, rozředí dle potřeby hovězí polívkou a nechá na kraji plotny hodinu zvolna od jedné strany vařit, při čemž pěna pilně se stírá, načež se sušenou žemličkou dá se na stůl.

Takto se i hrachová polívka dělá, jen že se vynechá cibule a střída ze žemličky, místo níž, když již hrách je protlačen, přidá se trochu bílé základní omáčky, a místo hovězí polívky dá se z drůbeže a k posledu přidá do ní kousek velmi dobrého másla. — Dělá-li se ze zeleného hrášku, přidávají někde do ní pro zvýšení barvy kousek zeleného másla místo obyčejného, což se ale musí díti opatrně, poněvadž polívka tato má býti jen přizelenalá. Ze zeleného hrášku jest polívka lehce stravitelná, kdežto ze suchého (zralého), zvláště je-li hustá, tíže se zažívá.

Čočková polívka se zvěřinou (Purée de gibier à la Condé). Čočka uvaří se do měkka v hovězí polívce se zeleninou, jako se dává k hovězímu masu, která se však prve na másle trochu osmaží, načež se prožene skrz sítko. Zatím se zvěřina, jakou právě máme, vyjma černou, (ale nesmí býti v octě nakladaná), dusí na kastrouku s několika plátky slaniny, s kouskem mrkve, cibule, bobkového listu (jehož se dává ale jen málo, k. p. na $\frac{1}{2}$ kila 1 list), s ně-

kolika papři a asi se sběračkou masné polívky. Když zvěřina zcela změkla, nechá se vystýdnout, načež v hmoždíři se utluče na kaši, přidá k ní ta protlačená čočka (na $\frac{3}{4}$ kila zvěřiny počítá se $\frac{1}{4}$ k čočky), jakož i šťáva, v níž zvěřina se dusila, dobře promíchá, rozředí dobrou hovězí polívkou, aby měla patřičnou houštku ještě málo povaří a do mýsy na sušenou žemličku procedí.

V domácnosti může se na tuto polívku upotřebiti třeba zbytek čočky, a místo zvěřiny dá se dusit k. p. ze zajíce hlava, z níž mozek se vyndal, plíce, srdce a jiné odpadky ze zvěřiny.

Nebo místo zvěřiny může se upotřebiti staré pečené koroptve, a i jenom zbytku z ní. Co zelenina dá se jen cibule prostrčená 1 hřebíčkem. Jen se nesmí nikdy zapomenouti, čočku prve ve vodě povařit, tuto pak slíti a teprv v polívce nechat uvařiti. Kdyby se toho mělo opominouti, má čočka chuť i vůni odporně ostrou a působí ve střevách štípání, nač již při svařování jí bylo upozor-
něno. Pro nemocné se ovšem takové polívky a vůbec čočka nehodí, o níž a o její záživnosti kolují předivné anekdoty.

Také může se takováto polívka ze zvěřiny bez čočky upravit takto: Když dusená zvěřina změkla, vyndá se aby vychladla, načež maso s kostí se obere a jemně utluče. Do hrnku naleje se dobré hovězí polívky, k nížto i šťáva z dusené zvěřiny (tuk se s ní prve sebere) se přidá, zapraží pak trochem žluté jíšky, a nechá zvolna vařit jen od jedné strany, při čemž pěna i tuk pilně se sbírají. Pak se k tomu přimíchá ta utlučená zvěřina a prožene skrz žíněné sítko. Je-li to husté, rozředí se trochem polívky a na pokrájenou žemličku do mýsy vleje. Jíšky nesmí se dáti mnoho, sice by tato polívka nebyla chutná.

V obchodech prodávají i mouku z luštěnin, z nížto se polívka lehčeji připraví, a poněvadž zvláště z hrachu jest výživná, hodí se na polívku i pro churavé na žaludek a na střeva, protože jich ne-
dráždí, jakož i pro pozdiavující se, ale nesmí býti hustá, nýbrž jen přídílá a mouka dobře v hovězí polívce uvařena (2 hodiny vařit). Mouka tato přichází do obchodu v pytlíčcích, k nimž při-
pojeno vždy navedení, která k z ní polívka upravovati se má.

Krupovka (Gerstel — creme d' orge).

Má-li býti tato polívka jak náleží zdařená, pěkně bílá a chutná, musí se velmi pozorně upravovati. Nádoha pro ni ať jest zvláště čistá, nikdy však ne plechová, s nížto cín jest již setřen, ani železná s porušeným emaillem, poněvadž v takových krupovka při vaření zmodrá. Dále musí se na ni upotřebiti silné polívky z hovězího masa s přídavkem telecího bez kostí a i slepice. V ku-

chyních panských dávají na krupovku, má-li být hodně silná, na 5 litru vodz asi kilo hovězího masa. 1 $\frac{1}{2}$ kila telecího bez kostí a jednu slepici. Při vaření musí se velmi pozorně odpěňovati, pak nechá dobře ustáti, a potom procedí skrz ubrousek. Na to se hrnek, v němž se maso vařilo, jakož i toto se všeho šumu opláchně, a pak procezená polívka opět na ně vleje a nechá dále vařiti, při čemž se do toho přidá jemných perlových kroupek tolik, aby polívka asi po 3hodinném, velmi zvolném vaření byla pěkně šlemovitá — k. p. na 14 decilitrů polívky asi 140 g krup. Vařiti se musí zvláště velmi zvolna, aby polívka se nezkalila, a všeliká pěna, jest-li jaká se ještě ukáže, hned sebrati. I také z té příčiny vaří se zvolna, poněvadž kroupy prudkým vařením stvrdnou a nešlemují, na čemž při této polívce zvláště záleží. Když maso změklo, musí se vyndati, aby se nepřevařilo a polívku nezkalilo. Ku konci vaření, t. j. asi za 2 hodiny, přidá se potřebná zelenina, totiž: kousek celeru, mrkve, petržele, malý kousek cibule a poru a nechá pak dovařit. Potom se s ohně vezme, a když se zelenina z ní vydala, nechá pak ustáti, načež pěna i tuk se sebere, a polívka teprv skrz husté žíněné sítko prožene.

Je-li příliš hustá, přidá se do ní čisté silné polívky, nejlépe z drůbeže, a pak dle potřeby přisolí.

Tato a podobná polívka podává se v šálkách při tanečních zábavách a večerních společnostech, k ní pak dávají se také topinky ze žemličky na talířkách zvlášť, nebo na čtvrtky krájený citron.

Má-li býti k obědu, ponechává se v ní něco krup, a naleje pak do polívkové mísy na úhledně pokrájené vařené kuřátko nebo slepici. Stará slepice je tvrdá a někdy i nechutná, a proto musí se pro hostinu vzít vždy mladá.

Také může se zahustiti trochem dobré, husté sladké smetany, a je-li k obědu, dají se do ní knedlíčky ze sekaniny z drůbeže v hovězí polívce zvlášť uvařené, ale musí se na to udělati polívka řídkší, než na obyčejnou krupovku.

Dají-li se knedlíčky ze sekaniny z drůbeže s račím máslem, a na $\frac{1}{4}$ hodiny, než se dá polívka na stůl, v čisté hovězí polívce se povafí, pak do polívkové mísy vloží a k nim přidá trochu sekaného kerblíku (nebo zelené petržele) a vyloupané račí ocásky, a pak račím máslem zakloktaná (legirovaná) krupovka na to vleje — jest to tak zvaná Crème d'orge à la Beauharnais.

Nebo se do ní místo knedlíčků dá crém z vajec a pak se jmenuje Crème d'orge à la royale.

Nebo se do ní mohou dáti jen z raků vyloupané ocásky a klepýtká a trochu račího másla, a tak dle chuti ještě podobně může se měniti.

Takto upravují se krupovky pro hostiny a zvláštní příležitosti; pro churavé a nemocné musí se upravit jinak, a sice: Kroupy namočí se den před potřebou a potom v hovězí nebo slepičí polívce (bez zeleniny) hodně do měkka uvaří, načež se skrz husté sítko procedí, ale nesmí se nikdy při cezení vařečkou napomáhati, nýbrž nechá jen zcela volně protéci, poněvadž, byť byly kroupy sebe déle vařeny, práce jejich tkanina buničná nezměkne a mohla by pak vnitřnosti nemocného obtěžovati.

Takto upravuje se pro nemocné; lépe však než kroupy hodí se pro ně na polívku rýže nebo tapioka — úprava jest tatáž, jako z krup.

Kroupy, jež po cezení krupovky zbyly, mohou se upotřebiti takto: Vmíchá se totiž do nich dle chuti dobrého nového másla, trochu květu, a vleje na ně hovězí polívka, a podá zase jako polívka v jiný den.

Rýžovka (Crème de riz).

Upravuje se právě tak jako z krup, jen že rýže potřebuje k vaření kratší doby (asi 1½ hodiny). Když nak se procedí, legiuje se trochem velmi dobré, syrové sladké smetany, jížto se vezme na 2·8 litru (2 mázy) polívky asi 2—3 decilítry, vleje do mšey na knedlíčky ze sekaniny z drůbeže, a jmenuje pak Crème de riz veloutté à la Française.

Nebo upravuje se jako krupovka a též tak podává; jen nesmí býti řídká.

Tlučené polívky.

Z drůbeže — Královská (Potage à la Reine). Tato a vůbec pod. polívky platí za nejlepší všech polívek, a jméno její se odvozuje od pověsti, že ji vynalezla nynější královna anglická Viktorie. Avšak hraběnka de Crequi zmiňuje se ve svých zápiscích o takovéto polívce, že bývala co oblíbená lahůdka každý čtvrtek na tabuli královny Navarské, Markety († 1549).

Tato polívka může se upravovati z kuřat, kapounů, slepic, bažantů, koroptví, sluk atd. Dělá-li se z masa bílého, k. p. z kuřat, musí se hlavně na to hleděti, aby byla pěkně bílá; proto i také prkénko, na němž se maso toto krájí, ať jest bílé (nejlépe z lípového dřeva) a velmi čisté, jakož i všechny ostatní nádoby na úpravu jí potřebné. Též nesmí býti nikdy sražená, nýbrž malinko přihoustlá, a příjemné a silné chuti.

Upravuje se takto:

Upeče se velké kuře, nebo kapoun, ale velmi pozorně, aby bylo maso šťavnaté. Potom se prsa a ostatní maso obere (užje, jakož i vše tmavší oddělí pryč), jemně useká a pak s 5 tvrdými žloutky v hmoždíři na kašičku utluče. Též ostrouhá se čistě jedna žemlička, aby zbyla jen bílá střída, kterážto se pak v troubě usuší, kdež však sežloutnouti nesmí.

Zatím se pozůstalé kosti z kuřete nebo kapouna na drobno rozsekají a povaří asi v litru nebo i o něco více polívky z drůbeže, načež se procedí na prve ostrouhanou a usušenou žemličku a nechá v ní rozvařit. Potom se do toho přidá to utlučené maso, dobře promíchá a procedí (protlačí) pak skrz velmi čisté žíněné sítko. Na to se dle potřeby rozředí drůbeží polívkou a opět skrz sítko protlačí.

Dá-li se polovice masa z drůbeže domácí a polovice z drůbeže divoké a k posledu přidá kousek dobrého nového másla, jest to polívka známá pod jmenem Potage Beaufort.

Kdyby se nemohla dáti hned na stůl, tedy postaví se do parní lázně, při čemž se musí stále protahovati, aby se nesrazila. Na půl hodiny před úpravou na stůl dá se ohřáti za stálého míchání, ale nesmí ji ani jeden var přejíti, sice se srazí. Konečně se dle chuti přisolí a na žemličku na kostky pokrájenou a usušenou vleje. Takto má polívka jemnější chuť, než kdyby, jak někde ve zvyku, se dala do ní rýže, poněvadž s touto jest vždy trochu jako drsná.

Na tento způsob připravuje se i polívka ze žab do bíla na másle dušených, která jest velmi dobrá. Má-li býti pro churavé nebo nemocné, musí se upravití beze všeho koření a vůbec přísadků; hlavní věc však jest, aby byly žáby dobře měkké. Polívka tato jest již sama sebou velmi dobrá, výživná a snadno stravitelná, jakož vůbec jídla ze žab připravená, vyjma žáby smažené, které pro nemocné se nehodí. — Polévka tato svědčí zvláště nemocným na žaludek.

Nebo dá se místo tvrdých žloutků a místo žemličky trošinku dobré bílé jíšky (bledě žluté), a za stálého míchání s drůbeží polívkou povaří, při čemž se pěna pilně sbírá. Potom přidá se k tomu tlučené maso z kuřete, a asi dva v popeli upečené a pak oloupané brambory skrz sítko k tomu protlačí, dobře všecko promíchá a ještě jednou protlačí. Ku konci přidá se trošku velmi dobré sladké smetany a kousek chutného nového másla, jež se musí s polívkou velmi dobře promíchati, až se oboje dokonale spojí. To jest tak zvaná Potage à la reine Margot.

Také může se tlučená polívka dělati s mandlemi, takto: Na jedno velké kuře utluče se 50 g opeřených a oloupaných mandlí s 1½ decilitrem dobré sladké smetany, až je z toho jako těsto, načež se prožene skrz sítko, smíchá pak s tlučným masem z drů-

beže a přidá k tomu tolik polívky, co by byla přizahou tlá a tak potom dá na stůl.

Vynechají-li se mandle a dá jen trochu smetany, a pak polívka tato vleje do mísy na crém ze špaglí na kostičky pokrájený — jest to tak zvaná Potage Marie Antoinette.

Ve Francouzsku dávají na tlučené polívky kuřata nebo kapouny místo pečení jen dusit, při čemž je obalí slaninou, přidají k nim kyticí kořenou a cibuli a trochu polívky z drůbeže, načež teprv, když vystydly, je utlukou.

Má-li se tlučená polívka upravovati z divoké drůbeže, k. p. z bažantů, koroptví, sluk, tetřeva a pod., usmaží se zemlička na másle do světlehněda a místo polívky z drůbeže vezme se silná vařená (concommé) nebo dobrá hovězí, v nížto se nechá zemlička dobře svařit, načež se do ní přidá utlučené maso z pečené divoké drůbeže (obyčejně brávají se na to koroptve), a dle potřeby ještě polívkou na svrchu udanou houšťku rozfedi. Kdo rád koření, může ji okořeniti trochem bílého pepře a květu. Konečně se ještě dle chuti přisolí, pak skrz žíněné sítko prožene a vleje do mísy na smaženou zemličku pokrájenou na kostky — nebo i na maso z podobné pečené drůbeže, pokrájené na tenínké nudličky. Též může se do ní pro silnější chuť přidati kousek slitinky (glace).

Všecky tyto polívky z divoké drůbeže musí býti silné, příjemné vůně, světlehnědé barvy a náležitě houšťky. Obyčejně brává se na ně divoká drůbež buď starší, nebo hubená a nebo příliš rozstřelená, jízto proto na pečení a ani jinak užiti nelze.

I také ze zbytků pečené drůbeže, jak domácí tak i divoké, může se tato polívka dělati; nemá však již tak výbornou chuť jako z čerstvé pečené.

Dělá-li se jen pro domácnost, může se drůbež i s kostičkami utlouci; polívka pak ovšem není tak čisté barvy, ale to neškodí jen když je dobrá.

Ano i z vařené domácí drůbeže možno ji upravit. Byla-li k. p. třeba dvě větší kuřata, nebo jedna slepice vařena v polívce a určena potom na zadělání, mohou se (pro méně osob) toliko jen lepší kusky z nich, jako: prsa, stehna zadělati — a z ostatního masa může se třeba až druhého dne upravit takováto tlučená polívka, jak o tom v kapitole o zbytcích je obsírněji pojednáno. Pro zlepšení chuti může se zahustiti žloutkem a okořeniti květem.

V nedostatku drůbeže může se tlučená polívka dělati z brzlíků, jež se musí prve dobře vymočiti (viz vymáčení masa), potom malou chvilku povařit a na to do studené vody vložit. Když vystydly, vyndají se na čistý ubrousek, aby osály, načež se na másle asi $\frac{1}{4}$ hodiny jen do bíla dusí, až se šťáva ztratí, a nechají pak

prochladnout. Potom se na 4 telecí brzlíčky přidají asi 3—4 tvrdé žloutky a několik sladkých oloupaných mandlí a vše spolu v hmoždíři na kašičku utluče.

Zatím dá se jedna ze vši žluté kôrky ostrouhaná zemlička do trouby usušiti jen do bíla, a potom s dobrou hovězí polívkou (asi 1 litr) povaří, načež přidají se tam ty utlučené brzlíčky, dobře promichají a skrz čisté žižné sítko protlačí. Konečně přileje se ještě několik polívky z masa, až je dostatečně zahoustlá, načež se ještě dle chuti přisoli a pak do mísy na smaženou zemličku vleje.

Pro nemocné však musí se oboje tyto přídavky, jakož i k posledu udaná smažení zemlička vynechat. Jinak jest brzlík pro svou výživnost a jemnost velmi vhodnou vložkou do polívky pro se pozdravující.

Nebo dusí se maso hovězí nebo srnčí na slanině a zelenině a polívkou podlévá. Potom se utluče, pak polívka, žlutou jíškou málo připražená a povařená na ně vleje, žloutky zakloktá a dá na smaženou zemličku.

I také z hovězího masa, jen tak ve vlastní šťávě pečeného, k. p. na rožni, zvláště ze svičkové pečené bez koření i bez octa upravené může se tato polívka dělati. Kousek jí (třeba zbytek) velmi jemně se utluče, koežto zatím dobrá hovězí polívka se povaří s trochou žlté jíšky, při čemž tuk i pěna se pilně sbírají, načež pak to utlučené maso se k tomu přimichá, potom prožene skrz sítko, dle potřeby polívkou rozředí, trochu bílým pepřem okoření a na smaženou zemličku vleje. — Tato polívka, je-li zduřena, musí býti velmi chutná a barvou tmavohnědá.

Ano i také ze zbytků smaženého masa, k. p. z telecích řízků, nebo smažených kuřat, nebo z jehněčího a pod. masa může se na předešlý způsob polívka upravit, ale osmažená kôrka musí se prve s něho odstraniti, a místo pepře dá se pak do polívky trochu květu.

Z jater: Dle potřeby velký kus usekaných telecích jater dá se na kousek másla a slaniny (ne uzené) přidá kôrka z chleba a sekaná cibule a nechá dusit, potom zaleje hovězí polívkou, okoření trochem muškátového ořechu a hřebíčku, povaří a prožene skrz sítko na sušenou zemličku. Přidá-li se několik rozmačkaných jalovců, má chuť jako z květu.

Kdo trpí na pálení žáhy, což porhodí od přílišné kyseliny v žaludku, pro ty jsou tohoto druhu polívky (ze sekaného nebo tlučného masa), zvláště příhodné, ale nesmí býti mastné, poněvadž tuk tvoří kyselinu — naproti tomu jsou však polívky s vložkami z mouky, jež takéž tvoří kyselinu, pro ně nanejvýš škodlivé.

Polívky z bílého masa, k. p. z kapounů, kuřat, odporoučí se zvláště chudokrevným a z nemoci se pozdravujícím, ale nesmí se

do nich dávati tvrdé žloutky, mandle, nebo smažená žemlička, poněvadž těmito přídávky stávají se pak těžko zažitelnými.

I také ze zvěřiny, jen z lehka opečené dělá se takto tlucené polívka, a poněvadž není tučná, jest zvláště příhodná pro chudokrevné. Nejlépe hodí se na ni mladý zajíc, ale nikdy se na ni nesmí upotřebiti dusené polívky, nýbrž jen obyčejné, vařené — a zvěřina musí býti vždy čerstvá, ne odleželá, což vůbec o polívkách ze zvěřiny a i divoké drůbeže platí. — Polívka ze zvěřiny upravuje se jako z divoké drůbeže.

Konečně ještě uvádím pro příklad, jak se některé neobyčejnější polívky připravují, mezi nimiž přední místo zaujímá velmi oblíbená a co pochoutka známá

Polívka ze želvy (Potage tortue — Turtle Soup).

V místech při moři brává se na tuto polívku obyčejně maso z obrovské zelenavé želvy. Avšak želvy velikosti prostřední, anebo ještě menší jsou lepší než příliš velké, poněvadž z těchto bývá maso tvrdé a houževnaté.

Je-li želva velká, upotřebí se jemnějších kousků obyčejně na polívku; kdežto hrubší části se buď špikují, nebo marinují; z menší želvy potřebuje se na polívku hřeb, ostatní se jinak upraví.

Maso ze želvy omyje se a nechá pak přes noc viset, aby oschlo a vyvětralo, načež se z něho na způsob jednoduchý upravuje polívka takto: Maso dá se vařiti do silné hovězí polívky, jež se i den před tím k tomu cíli přichystati může, přidá do ní trochu bílého vína, kousek zelené petržele, demutě, bobkový list a malá cibulka a vaří pak zvolna a dobře ukryté do měkka (ne ale převařit), což, je-li to z velké želvy, teprv za 3 až i 4 hodiny se docílí, kdežto maso z malé za 1½—2 hodiny vaření již změkne, což při velké želvě také lze poznati, když se do masa píchne a neukazuje se krev — tedy jest dost. Potom se z polívky vyndá a když prochladlo, krájí se na úhledné tří nebo čtverhrané kousky.

Má-li se tato polívka upravit přibouatlá, jakáž je oblíbenější než jen čistá, udělá se z másla přihnědlá jíška, zaleje pak želví polívkou, aby, když se povaří, byla právě dobře zahuštěna, ne ale moc hustá. Načež se maso ze želvy v ní ještě asi ¼ hodiny povaří, a potom troškou kajenského pepře, troškou zázvoru a květu a malým kouskem hřebíčku okoření.

Zvlášť pak v polívce (ne v zahuštěné) povaří se knedlíčky ze želvího masa, jež se připravují jako z drůbeže, toliko s tím rozdílem, že se na ně upotřebí maso ze želvy. Měla-li želva vejce, dají se také na chvilku do polívky povařit, aby delším vařením nestvrdla — nebo se místo nich udělá ještě několik knedlíčků ze žloutků, načež se oboje dají do polívkové mísy a polívka i se želvím masem na ně vleje.

Upravuje-li se však ze želvy polívka pro nemocného, nehodí se do ní víno, pepř kajenský a i ostatní koření, ani knedlíčky a jitrničky, a proto musí se toto všecko vynechat; také nesmí se želva vařit v silné, nýbrž jen v slabé polívce. Vzdor tomu jest polívka tato přece velmi dobrá a silná, jen že mimo místa přímořská pouhou vzácností a jen v kuchyních boháčů; při moři však častěji se upravuje, a mnohý cestovatel po dlouhém čase ještě se zalíbením o ní se zmiňuje. Chuť její ještě mnohem se zlepší, vaří-li se při ní maso ze slepice. Pro dny postní vaří se želva jen ve vodě místo polívky.

Nebo uvaří se maso ze želvy v dobré šťávě (Braise), smíchané s vínem madeirským a nechá zatím v teple. Nyní udělá se žlutá šťávka, naleje na ni s potřebou dusené polívky, trochu šťávy z masa (Jus) a trochu té šťávy, v níž se želva vařila, a vína madeirského, přidá asi prášek pepře kajenského, povaří a tuk i pěna čistě sbírá. Nyní přidá se trochu purée ze švavíku. Potom dají se do mísy knedlíčky ze želvy a to vařené maso z ní, polévka pak zahustí trochem želví krve, dle chuti přikoření a hodně horká do mísy procedí.

Po způsobu francouzském upravuje se želví polívka takto:

Asi 2½ kila masa ze želvy dá se do hrnce, naleje na ně 4 litry trochu osolené vody. Když se počne vařit, odpění se a přidá kytička kořenná, několik pepřů (třeba utlučených), nřebíček, dle chuti přisolí a nechá zvolna od jedné strany 4 hodiny vařit. Potom se maso vyndá a mezi dvěma prkénky lisuje (spressuje). Zatím dá se na kastrol: ½ kila hovězího masa, ½ kila telecí kýty (oboje na velké kousky krajené), přidá k tomu 7 g bazaličky, 4 g melisy, 4 g marjánky, 2 g rozmariny, 2 g demutě, 2 g bobkového listí, 14 g zelené petržele, 75 g cibule, 50 g kořene petrželového, 150 g šampionů, 25 g celerové natě a 1 g kajenského pepře a potom ještě 125 g másla, načež se to nechá dusiti, až to na dně zhnědne (se opeče). Potom se to popráší asi 125 g mouky, a když tato asi za 5 minut do žluta se zbarvila, přilejí se na to asi 3 litry té polívky, v níž se želva vařila, mimo to pak ještě přidá půl na másle do červena opečené slepice, a vaří na to velmi zvolna opět asi 3—4 hodiny. Pak se to procedí a ještě chvilku na straně plotny vaří, aby se to dobře zčistilo. — Nyní se maso želví pokrájí na tenké, 2 cm dlouhé a 1 cm široké nudle, vloží na kastrolek, poleje 1 láhví madeirského vína a nechá v něm zvolna 20 minut vařit, načež se vleje do polívkové mísy, a potom velmi čistá polívka k tomu přidá, a konečně ještě podle chuti citronové šťávy (asi ½ lžíce) do ní přecedí.

Již na první pohled patrně, že se takto upravená polívka pro slabé a churavé nehodí.

K tomu sluší pak ještě dodati, že na polívku a vůbec na každou potřebu musí býti želva čerstvá, sice jinak má chuť jako zkažené ryby. — Je-li dobře upravena, má chuť příjemně silnou, jest čistá a pěkně hnědá. Po každé musí se velmi dobře odpěňovati.

Živé želvy přivážejí se zřídka k nám, za to ale v obchodech nabízí se marinované a v plechových krabicích uschované želví maso. Má-li se z takového pak polívka upravovati, vyndá se z krabice, pokrájí na kousky jako čerstvé maso ze želvy, nechá přejít jeden var v silné dusené polívce z divoké drůbeže, smíchané s trochem vína madeirského.

Pro slabé a churavé dává se jen slabší polívka z masa, a víno a vůbec všechno koření se vynechá.

V den postní dává se místo polívky z masa silná dusená polívka z ryb smíchaná s trochem vína madeirského. Maso želví dusí se prve s troškou polívky, jež byla dříve trochu květem a pepřem okořeněna, načež se pokrájí, vloží do mísy a pak ostatní polívka na ně vleje.

Chuti želvího masa nápadně se podobá telecí hlavička, tak jak jest i s kůží (nestažená), ale musí býti pokazdý docela čerstvá, a proto velmi často se jí užívá místo želvy na polívku, a není pak od pravé skoro ani k rozeznání, ano v jistém ohledu ještě lepší, protože želva, nebyla-li dobře vymočena, podrží přece někdy nedobrou příchut.

Poněvadž se do ní přidává, jako do pravé želví polívky, rozličné koření, nesmí se nikdy dávat churavým. Již zdravý a silný má s ní co dělati; ale chváří se zvláště proto, že prý po ní na příjemný způsob se vystřízlíví.

Upravuje se takto:

Telecí hlava se dobře opaří, očistí a ještě dle potřeby opálí, aby všechny chloupky se odstranily. Potom se z ní kosti vyjmou, totiž sloupne se všechno maso i s kůží s kostí, jak udáno při přípravě hlavě (vyjímání kostí). Kdo by sobě tuto práci chtěl usnadnit, může očištěnou hlavu nechat ve vodě pár varů přejíti.

Když pak maso i s kůží od kostí je odděleno, dají se uši a huba stranou, načež hlava se rozdělí na dva díly, vloží na chvilku do vřelé vody, pak přendá do studené, opláchně a potom rozloží na prkénko, úhledně nožem zarovná a všechno černé maso z ní vykrájí, po vrchu pak natře citronovou šťávou a potom i s jazykem ve šťávě (Braise) vaří do měkka sice, ale ne moc, načež se vyndá a každá půle mezi dvěma prkénky slijne (spressanje). Když pak již vystydla a jest pěkně stejně na plocho smáčkuta, krájí se buď na 2 cm velké kostky, anebo se z ní kulaté kousky zvláštním na to kružítkem vypichají. Tyto dají se pak jen prohrát do silné dusené

polívky (consommé) z divoké drůbeže (třeba jen z odpadků upravené), do nížto se přidá trošku vína a nese na stůl.

Nebo udělá se na másle hnědá jíška (na celou telecí hlavu asi 140 g másla a 4 lžíce mouky), a potom do ní vleje tolik hnědé hovězí polívky s trochem červeného vína, aby, když se hodinu povaří, nebyla ani řídká, ani hustá. Při vaření se pěna i tuk pilně sbírají, potom polívka procedí, přidá do ní trošku vína madeirského, malinko kajenského pepře a pak na pokrájené kostky nebo kolečka z telecí hlavičky (jak výše udáno) do mísy vleje. — V domácnosti, kde vína madeirského nemají, dostačí i obyčejné bílé; polívka není ovšem pak tak dobrá jako s madeirským vínem.

Má-li býti tato polívka po způsobu francouzském nákladněji upravena, vloží se maso z telecí hlavičky na kostky nebo podobně pokrájené do kastolku, trochu osolí, přidá k němu cibule, na špičku nože papriky (raději méně než-li více), na celou hlavičku počítaje asi 280 g oloupaných na lístky krájených lanýžů a 3 deltry madeirského vína. Toto všecko dusí se, až šťáva pod tím zhustne, načež se to drží v teple. Potom udělá se hnědá jíška asi ze 140 g másla a pak na ni naleje 2-1 litru silné dusené hovězí polívky (consommé), a má-li být ještě silnější, tedy i trochu šťávy z hovězího masa (jus) a vaří zvolninka jen od jedné strany, načež se to procedí skrz žíněné sítko. — V čisté hovězí polívce uvaří se knedlíčky z drůbeže a knedlíčky ze žloutků, načež se oboje dají do polívkové mísy a ty dusené lanýže, jakož i maso z hlavičky k nim. Do té procezené polívky vleje se pak půl láhve vína madeirského, přidá kousek slitinky (glace), je-li třeba i také prášek pepře kajenského, přísolí dle chuti, povaří, tuk i pěna opět sebere a potom polívka na vložky dříve již do mísy dané vleje. Tato polívka je známa pod jmenem Potage fausse tortue, — Mock turtle-Suppe, a je-li dobře zdařena, má barvu hnědou, je čistá, chuti příjemná a silná, a nasmí býti ani řídká, ani moc hustá.

Také mohou se oboje knedlíčky vynechat i a dáti jen maso z hlavy a lanýže.

Vynechají-li se lanýže i knedlíčky, a dá-li se místo jíšky do polívky povařiti do hněda opečená slepice — jest to tak zvaná Potage tortue à la Douglas. Ve Francouzsku dávají do této polívky jako koření rozmarinu, demuť, bazaličku, melisu, marjánku, bobkový list, a sice v následujícím poměru: 15 g bazaličky, 8 g melisy, 2 g marjánky, 4 g rozmariny, 4 g demuť a 4 g bobkového listu. To vše dohromady se smíchá a pak tím dle chuti a vůle koření.

Na tuto polívku má se sice upotřebiti opášené telecí hlavičky, tak jak jest i s kůží, poněvadž pak polívka z ní není od pravé želvi ani k rozeznání; avšak i také ze staženého telecí hlavy dělají

se může. Vyjímaje hostiny postačí vždy takováto hlava, je též mnohem levnější, a polívka z ní jest i záživnější a zdravější. Také nemusí se ani tak dlouho vařit, ani lisovati; a poněvadž nemá na sobě tolik masa jako nestážená, proto i ode všech ostatních přidávků se vezme méně. Rozumí se, že pro málo osob může se i jen z polovice hlavy dělati, z druhé pak polovice ragout na způsob jako ze želvy.

V menších domácnostech může se třeba z celé hlavy upravit tato velmi oblíbená míšeninka (Ragout en tortue), načež potom ze zbytku jí se teprv může udělati polívka. Vyndá se totiž všecko z omáčky, jak maso tak i ostatní přídavky, pokrájí jako na polívku (knedlíčky se ovšem nechají celé) a vloží do misky. Do omáčky přileje se dobré hovězí polívky, dle chuti též i trochu vína madeirského, přidá kajenského pepře, a je-li třeba trošinku jíšky, aby to přihoustlo, povaří pak a potom k ostatním přídavkům do misky vleje. Pro seřízení chuti jest dobře přidati kousek slitinky (glace), nebo šťávy z hovězího masa (jus), nebo výtažku masového, co právě jest po ruce.

Francouzská polívka, která se podává střelcům po namáhavých honech. 6 cibulí, 3 mrkve, hrst petržele useká se spolu a dusí na másle velmi zvolna, přidá pak k tomu do červena upražená kůrka z chleba a asi 4 litry vody, načež se to $\frac{3}{4}$ hodiny vaří, při čemž musí se vařící vody dolévat, aby stále 4 litry byly. Ztím utlučenou se 4 staré koroptve a useká 1 kg libového skopového masa z kýty, smíchá k těm koroptvím, přidá soli, trochu pepře a dá na kastrol na dobrý oheň prohřát, chvílemi přidává po kousku másla a pilně míchá, aby se to nepřipálilo. Když to trochu zhnědlo, přilévá se po troškách té ocezené polívky ze zeleniny, až je tam všecka a vaří spolu $\frac{3}{4}$ hodiny, při tom opět přilévá dle potřeby, aby vypařená polívka se nahradila. Potom procedí se skrz žíněné sítko a horká na smaženou žemličku vleje.

Polívka z kachny na způsob ruský (Potage de canards à la Russe). Očištěná kachna vaří se ve 2 litrech hovězí polívky, do nížto se též přidá trošku bazaličky a půl kořeně kytíčky, trošku tlučeného pepře a květu. Potom se opeče na kousku másla kousek celeru a kořenové petržele a dá pak do té polívky povařit. Když kachna změkla, sedí se polívka, tuk a ní sebere, a kachna pak pokrájí, totiž maso z prsou na řízky a každé stehýnko na 2 díly, načež polívka za chvilku ustátá se opatrně na to do misky sleje, a přidá do ní ještě trochu jemně pokrájeného feniklu.

Polská národní polívka — bráš — (Potage nationale à la Polonaise). Tato velmi chutná a silná polívka připravuje se takto: Nejprve naplní se malá nádobka, k. p. malý soudek, do polu syrovou oloupanou, na kousky krájenou červenou řepou a doleje pak

čerstvou vodou. Potom se to ukryje čistým šatem a nechá v teple ukysati jako zelí; přidá-li se tam kousek střídy zemlové, zrychlí se kysání. Asi za týden, nebo i dřívě (totiž když pěna na tom spadla) donese se to do sklepa, a druhého dne na to sleje se čistá voda s řepy a hned pak potřebuje místo obyčejné čerstvé vody na vaření této polívky.

Potom dá se do hrnku (bunclového) kousek telecího kolena, 1 kilo hovězího masa z hrudí, tučná kachna, slepice, půl kila uzeného masa (taktéž nejlépe z hrudí), jež se prve chvílku blanšuje, aby ostrou chuť pozbylo, a kousek klobásy. — Místo celé kachny může se v domácnosti na to použiti jen kaldounu (třeba z kolika kachen, je-li v zásobě), a kachna pak raději upotřebí na pečení.

Co zelenina dá se: mrkev, por, kořen petržele, 1 cibule, do níž se vstrčí dva hřebíčky. Potom na to na všechno naleje se dle potřeby, aby byla polívka silná, slité vody s řepy, postaví na oheň, čistě odpěňuje a vaří do měkka (ne ale příliš do měkka). Na to se polívka scedí, a když trochu prochladla, vyčistí se dle navedení v úvodu do této kapitoly udaného. — Zatím se maso z drůbeže pokrájí na řízky, uzené pak a hovězí, jakož i klobásy na kostky a dá vše do misky. Též se několik koláčků z červené řepy dá uvařit do polívky, pokrájí potom na nudličky, iimiž se pak prve do misky vložené maso trochu potrousí, načež vyčištěná polívka se na to vleje.

Polívkou touto, jež se v Polsku při plesích, nebo k večerí sama o sobě bez masa, jen čistá v šálkách podává, končím pojednání o masitých polívkách. Nyní následují:

Polívky postní.

Jako čistá hovězí polívka tvoří základ masitých polívek, tak jest opět základem mnohých postních polívek a omáček tak zvaná „základní polívka ze zelenin“ čili jak jí někde říkají „petrželová voda“ (Bouillon de racines maigre).

Na úpravu této vody a vůbec polívek postních, aby neměly nějaké nepatřičné cizí příchuti, musí býti nádoby velmi čisté a tudíž jak vzhledem k tomuto, tak i strany omýváné zelenin a zvolného vaření odkazují na tatáž pravidla, jako při polívkách z masa na počátku této kapitoly snešena jsou. Jen se nesmí nikdy překořeníti, jak zhusta se děje, že pro samé koření nelze ani poznati, z čeho polívka jest.

Základní polívka ze zelenin — upravuje se na způsob jednoduchý takto: Do hrnku vloží se očištěná a omytá zelenina, jako se dává k hovězímu masu, přidá k ní kousek másla, načež se dusí

až sežloutne. Potom se dle toho, jak je mnoho zeleniny, naleje na ni vody, trochu osolí (nebo ani nesolí, až teprv při potřebě), a vaří zvolna asi půl hodiny, potom procedí, a pak místo vody buď na polívku, nebo na přilévání potřebuje.

Polívka tato jest v každé lepší kuchyni nevyhnutelně potřebná; dělá se každodenně a potřebuje na přilévání místo vody. Přidává se do ní i také pro chuť několik kousků hub, ale jen málo, aby je skoro nebylo znáti.

Má li býti úpravnější, jak ve velkých kuchyních se dělává, přidá se k zelenině již odusené zároveň s vodou též ještě asi 2 hrstě brachu a kytička zelené petržele, a je li to v den postní, i několik zadečků ze žab a nebo hlavičky a odpadky ryb, a pak zvolna asi 2 hodiny vaří, potom nechá ustáti a pak jen čistá polívka opatrně skrz ubrousek procedí.

Pro dny postní nejoblíbenější jsou

Polévky z ryb.

Na polívky z ryb vůbec mají býti ryby ze sladkých vod a zcela čerstvé a mohou býti i malé a špatnějšího druhu, které na jinou potřebu ani tak dobře se nehodí. Pěkných ryb jest na polívku škoda.

Také dělává se polívka z vody, v níž se ryba na stůl určená vařila. Poněvadž se však obyčejně vaří ryby pokrájené a dávají přímo do vařící vody, proto jest lépe obětovati již na to ryby menšího druhu, nežli k vůli polívce nechati snad vyvařiti z chuti rybu na tabuli určenou.

Polívky z ryb musí se vařiti velmi zvolninka, ne varem, sice nejsou čisté, při tom též pilně odpěňovati, poněvadž mají ryby mnoho šlemy, a konečně nesmí se nikdy mnoho kofeniti, což bývá často jejich hlavní vadou, protože se takto jejich vlastní chuť zakryje. — Polévky základní z ryb potřebují se i také na rozličné omáčky k rybám, místo hovězí polívky nebo vody.

Základní polívka z ryb (*Grand bouillon de poisson*). Na tuto potřebu brávají se ryby tučné, jako k. p. kapr, okoun; v domácnosti i také jen třeba odpadky těchto ryb, k. p. hlava, vnitřnosti, nebo stahuje-li se ryba na špikování, tedy i kůže z ní, jakož i vyjmuté kosti z ryb, a i hlava ze štiky může se přidati. Ostatně připravuje se tato polívka jako polívka z masa na přilévání, a vaří až maso rybí změkne, potom velmi opatrně (nejlépe skrz ubrousek) procedí, aby se všechny kostičky odstranily.

Silná dusená polívka z ryb (*Consommé de poisson-Consommé maigre*). Má li býti dobrá, jest na ni potřeba vícero druhů ryb,

jako: štika, kapr, okoun — zvláště ale dobře se na ni hodí lín, jakož i malý úhoř. V domácnosti, kde se musí šetřit, upotřebí se na ni ovšem jen odpadků z ryb, anebo jen menší ryby, a i třeba jen jednoho druhu.

Má-li se upravit asi 2 litry takovéto silné dusené polívky, je na ni dle pravidla zapotřebí: $\frac{1}{2}$ kila línů, $\frac{1}{2}$ kila kapra, $\frac{1}{2}$ kila štiky a asi $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kopy žabích zadečků. Všecko toto maso dobře se očistí a pokrájí na kousky. Potom dá se do kastrolu máslem vymazaného nejprve na lístky krájená cibule, kousek mrkve, celeru, poru, a na vrch položí se ryhy, přileje na vše asi 2 sběračky vody a zvolna se to dusí, až cibule spodem dostane barvu do světle hněda, ale nesmí se to ani dost málo připálit. Pak se na to naleje tolik vody, co by toho, když se to zvolna a dobře ukryté 2 hodiny vařilo, 2 litry zbylo. Vaření smí se jen od jedné strany, při čemž se pilně odpěňuje, načež se nechá ustáti a pak skrz ubrousek procedí. Tato dusená polívka musí býti velmi čistá, barvou světle-hnědá a chutí silná. Kdyby nebyla dobře čistá, vyčistí se bílkem.

V krajinách pobříží jezer anebo moře připravuje se z ryb jezerních nebo mořských, ale není tak dobrá, jako z ryb ze sladkých vod.

Tato dusená polívka tvoří základ mnohých silných polívek postních. Dle toho jaké přísady se do ní dají, dostává potom od nich své jméno, k. p. se žemlovými knedlíčky (*Consommé maigre aux quenelles du pain*) — nebo se smaženým hráškem (*Consommé maigre aux pois frits*) atd.

Přísady dají se pokaždé již hotové (knedlíčky vaří se zvlášť v jiné polívce) do polívkové mísy, načež polívka opatrně se na ně vleje. —

Zahustí-li (legiruje) se žloutky se smetanou rozmíchanými a vleje na smaženou žemličku, jest to francouzská, známá pod jménem *Coulis à la Nemoise*. Na tuto poslední upotřebí se obyčejné svrchu uvedené slabší polívky z ryb, protože žloutky a smetana dodávají jí síly a chuti; kdežto *consommé* z ryb podává se více jen čistá s vložkami.

Nebo se dělá se zeleninkami na způsob francouzský a i jinak, jak je při hovězích polívkách udáno.

Proto by to bylo zcela zbytečné úpravu těchto polívek opět zde popisovati, poněvadž jiného rozdílu v nich není, než že se na ně upotřebí silné dusené polívky z ryb a na vložky místo masa — maso z ryb, žab atd.

Kladu zde toliko ještě pro příklad některé vložky do postních polívek, z nichžto mnohé i k míšeninkám postním se hodí.

Strany úpravy, jakož i látek na tyto vložky odkazují na poučení o vložkách do polívek z masa. Mnohé z tamto uvedených

vložek mohou se také velmi dobře potřebovati do polívek postních, k. p. žemlové knedlíčky, nočky, smažený hrášek, crém z vajec a j., jen že na tento poslední upotřebí se místo hovězí polívky některá základní polívka postní. — Na vložky z mozečku může se místo tohoto upotřebiti mléčí z kapra.

Knedlíčky ze žab. Asi 100 g masa ze žabích zadečků utluče se v hmoždíři na kašičku a prožene pak skrz sítko. Potom přidá se k tomu 50 g dobrého másla a 50 g žemlové střídy v rybí polívce prv namočené a dobře pak vymačkané, a ještě jednu všecko i s tím masem ze žab v hmoždíři utluče. Na to přidá se k tomu trochu (malinko) pepře, květu, soli a 1 vejce a dobře všecko ještě spojí. Potom udělá se na zkoušku knedlíček asi jako větší hrášek a nechá ve vřelé polívce stuhnout. Obvyčejně vaří se podobné knedlíčky ve vodě ze zelenin (viz úvod do polívek z ryb); vody však nesmí býti mnoho, jen co stačí na uvaření knedlíčků, aby měly volno, poněvadž kdyby se dalo vody mnoho, vyvaří se knedlíčky z chuti, což vůbec o všech podobných věcech platí. Kostičky ze žabích zadečků vyjmuté přidají se vařit do rybí polívky, do níž mají knedlíčky přijít. Co koření dává se do takovéto polívky se žabími knedlíčky trochu sekaného kerbliku, a sice půl lžice na 1½ litru polívky.

Knedlíčky ze štiky. Vezme se 100 g masa ze štiky, 48 g másla, 50 g žemličky a 4 žloutky — ostatně dělají se z toho knedlíčky ve tentýž způsob jako ze žab.

Takto dělají se knedlíčky i také z lososa, mořského úhoře a vůbec z ryb podobného masa.

Z masa ze želv upravují se jako z telecího (viz sekaniny z telecího masa.)

Raviolky a pod. vložky dělají se jako při polívkách z masa je udáno, jen že se místo sekaninou z masa nadívají sekaninou z ryb —

Totož jsou vložky do polívek postních, od nichž pak tyto dostávají také své jméno. Ostatně dává se také smažená žemlička.

Jako při polívkách z masa bylo povědino, mohou se i tuto rozličné náležitosti uhladř urovnati na talíř zvlášť, a polívka čistá vlítí do misky, a tak oboje spolu hestím předložiti, aby sobě sami od každého dle vůle mohli vzíti. K. p.: Vnitřnosti z kapra uvaří se v petrželové vodě a rozeberou na kusky, tmavé části vloží se na talíř do kopečku, kolem nich udělá se věneček z mléčí a na vrch hvězdička ze smaženého mléčí, jež se k tomu cíli zvlášť pokrájí, obalí a smaží. Konečně udělá se okolek ze smažené, na kostičky pokrájené žemličky.

Nebo uvaří se ryže, nesmí se však převařiti ani rozmíchat, načež přidají se k ní na řízky krájené rybí vnitřnosti, mrkvička,

houbičky, vše na másle udusené, pěkně na mísu urovná a čistá silná polívka z ryb zvlášť k tomu podá. To jest vlašská tak zvaná „Minestra“. — I z hovězí polívky se dělá, jen že místo vnitřností rybích, dají se vnitřnosti z kufat.

Nebo dají se na takřh hříbky, na másle se zelenou petrželí a trochem pepře dusené, na ně třeba naklade se smažená, na kostky pokrájená žemlička, nebo smažený hrášek a kolem toho může se dáti buď crém z vajec, nebo aspoň sázená a potom na nudle pokrájená vejce. Místo hříbků mohou býti také buď vařené šparglové hlavičky, nebo květák (karfiol) pěkně na menší růžičky rozebraný — a tak ještě všelijak jinak může se to měniti. Rozumí se samo sebou, že takovéto přídávky, jak k polívkám z masa, tak i postným, musí přijíti na stůl vždy dosti teplé, nikdy ne jen pouze vlažé.

Polívka z vnitřností z kapra. Z vyjmutých vnitřností z kapra odstraní se pozorně žluč, jakož i tlusté střívko, načež se vyperou a zatím stranou uloží. Potom dá se do hrnku, počítaje na vnitřnosti z jednoho asi kilo těžkého kapra, 1 litr petrželové vody (zeleninka se neosmaží, nýbrž jen vaří), připraží pak řídkou bílou jíškou a nechá asi půl hodiny vařit, při čemž pěna se pilně sbírá. Potom dají se tam ty vnitřnosti a ještě se to asi půl hodiny nechá vařit, okoření pak květem a vleje do mísy na smaženou na kostky krájenou žemličku.

Polívka tato připravuje se v obyčejných domácnostech na štědrý den k večeři, kdežto potom kapr vařívá se na černo.

Jsou-li při vnitřnostech rybích jikry, jest sice polívka velmi chutná, ale neobyčejně těžko zažitelná a působí v žaludku velké obtíže; proto mohou ji požívati jen lidé s dobrým zažíváním. Pro slabší žaludek jest nejlépe, jikry po uvaření odstranit.

Někdy dělává se z kapra také polívka na způsob jitrnicové, takto:

Odřezky z kapra, totiž: kůže, kosti atd. dají se do hrnku, k nim kousek celeru, petržele, por a mrkev, naleje na to vody, osolí a nechá vařiti. Zatím se maso z kapra useká na drobno, přidá k němu koření, jako se dává do jitrnic, dá do hrnku a naleje na ně polívka z těch kůží, povafí, pak procedí, zahnedlou jíškou připraží a ještě asi půl hodiny povafí, pěna i tuk sebere a potom polívka vleje do mísy na smaženou žemličku, nebo ještě lépe na smažený na kostky pokrájený chléb. Jen se nesmí nikdy překořenít, sice jest odporná a nezdravá, ale má míti kořením jen jako nádech; ani jíšky nesmí se dáti mnoho, jen co by se polívka zakalila, nikdy ne pak aby byla hustá.

Velmi dobrá polívka jest z linů, kterážto co do chuti podobna jest hovězí. Upravuje se takto:

Asi 3 líní se oškrabou a pokrájejí na kousky, dají na kastrol, k nim kus másla, asi 1 petržel kousek celeru a malá cibule, osolí a pak zvolna do žlutava dusí. Potom se na to naleje petrželové vody, a vaří asi půl hodiny, při čemž pěna se sbírá. Na to se polívka procedí a zavaří do ní buď nudle, nebo flíčky jako do hovézí, a potom trochu květem okoření.

Mimo tyto polívky dělají se také protlačené, hustší (Coulis), a platí o nich vzhledem k úpravě totéž, jako při dotýčných polívkách z masa povědino bylo. Tak k. p.:

Bílá protlačená polívka (Coulis à la reine maigre.) Asi kilo těžká štika nebo plotice (platejs) se očistí, rozpůlí, kůže a kosti odstraní, maso pak pokrájí na kostky, přidá k němu asi 25 žabích zadečků, osmaží na másle a potom v hmoždíři s 5 tvrdými žloutky utluče, až vše od sebe není ani k rozeznání. Zatím osuší se kousek žemlové střídy v troubě jen do bíla, a povafí pak v dobré rybí základní polívce, potom utlučené maso do ní přidá, dobře promíchá, a skrz sítko prožene, dostatečně osolí a na smaženou žemličku do mísy vleje (vařit se více nesmí, sice se srazí.)

Místo žemličky může se dáti do mísy rýže, nebo knedlíčky z ryb, nebo nudle atd. Dle toho jaké přídavky do polívky byly dány, dostává pak tato své jméno, k. p.: s nudlemi (Coulis à la reine aux nouilles) — s rýží (Coulis à la reine au riz) atd.

Tato polívka dělá se i také ze žab (Coulis de grenouilles); Nejprve dusí se žáby s kouskem másla a pokrájenou cibulí, až šťáva, již při dusení pustily, vysmahne, načež se na ně přidá troška bílého vína a citronové šťávy, a v tom pak do měkka udusí, a potom s tvrdými žloutky utlukou.

Zatím se polívka z ryb (nejlépe consommé) s trochou bílé jíšky asi hodinu povafí, při čemž pěna i tuk se sbírají. Potom se do ní přidají ty utlučené žáby, dobře vše prokvedluje a prožene skrz sítko. Tato přizahoustlá polívka podává se buď se žemličkou, anebo s knedlíčky z ryb.

Pro churavé a slabé nehodí se ovšem takto upravená polívka, pro takové dělá se jak výše při polívkách z masa bylo udáno.

Polívky a vůbec pokrmy z ryb odporoučí se zvláště plnokrevným a na dnu a zlatou žílu trpícím, tedy takovým, kterým by ujma v jídle a mimo to i méně výživná potrava svědčila. Proto i také lékaři radí nemocným na zimniční horečku k požívání lehce stravitelné, jednoduše dusené ryby. Rozumí se samo sebou, že se nesmí dávat mnoho koření a vůbec zelenin — někdy i docela žádné.

Polívka z ústřic (Coulis maigre aux huitres.) Základní polívka z ryb zapraží se trochem bílé jíšky a vaří zvolna asi hodinu,

při čemž pěna i tuk se sbírají. Zatím se ústřice (pro každou osobu asi šest) vyndají ze skořápek, velmi dobře omytou, aby ani kousek skořápky na nich nezůstal, a dají i s vlastní jejich vidou do kastrolku, k nim trochu bílého vína a šťávu z citronu, a v tom se chvílku, ale jen malinkou, (jen několik vteřin) dusí, aby nestvrdly. Potom se vyndají na cedníček, šťáva z nich přidá k té polívce, jež se zahustí žloutky a kouskem dobrého másla a vleje do mísy, načež ústřice pěkně ode všeho černého očištěné se do ní zároveň se sušenou, do kulata vykrájenou žemličkou vloží.

Polívka z ústřic, aby nestvrdly, musí se upravovati opatrně, poněvadž dle vaření i dusené ústřice jsou těžko zažitelné, tak asi jako tvrdý bílek. Ostatně jen jednoduše v polívce (zvláště v hovězí) a to v poslední chvíli jen ohřáté jsou lepší, poněvadž takto jejich zvláštní chuť znatelněji vynikne; ale musí se dáti do polívky až v poslední chvíli jen zahrát, aby bílkovina nemohla stuhnout.

Polívka ze šneků (*Potage de colimaçons*) dělá se právě tak jako z ústřic, jen že se šneci prve uvaření z domků vyndají, dobře vřelou vodou očístí, a opět ještě chvílku v trošce polívky vaří, a potom teprv do mísy dají. Do této polívky přidává se sekaná zelená petržel a smažená žemlička. — Čistí-li se šneci solí, ztrácí silnou chuť, ačkoliv k vůli šlemu, jehož mají mnoho, jest to dobře.

Nebo se šneci velmi jemně usekají, dusí s kouskem másla, potom dají do polívky, ještě trochu povaří, zahustí žloutky, okoření květem a pak na žemličku do mísy vleje.

Také dělá se pro nemocné, ale beze všech kořeněných přísad. Místo polívky z ryb dává se na ni pro některé nemocné slabší hovězí.

Polívka z raků (*Bisque d'écrevisses maigre*). Raci se zčerstva v slané vodě uvaří a potom vyloupají. Ze skořápek udělá se máslo (na 15 raků asi 140 g másla), načež vycezené skořápky se ještě ve 14 *dcl* postní polívky vyvaří, potom skrz ubrousek procedí, se sušenou žemličkou svaří, a utlučené maso z raků k ní přidá, potom dle potřeby ještě postní polívkou rozředí, aby byla trochu zahoustlá, konečně ještě tím račím máslem legiruje a pak do mísy vleje.

I také může se račí máslo vynechat, dáti trochu bílé jíšky povařiti, potom poznenáhla (ne najednou) po troškách přimíchati trochu dobré smetany a pak procediti. Konečně zahustí se kouskem dobrého másla a ještě trochem smetany, a dá do mísy jako předešlá. Tato polívka musí býti tak hustá, že se jí lžící potáhne; cizím jménem se jmenuje *Bisque d'écrevisses à la crème*.

Konečně ještě připojuji příklad, kterak se upravují polévky z ryb v kuchyních panských, kteréž ovšem jsou drahé.

K. p. maso ze štiky, úhoře a lína obere se s kostí a s kůže, pokrájí pak na kousky a dusí na másle. Ostatní odpadky dají se

do kastrolu, přidá šťáva z 1 citronu, láhev vína šampaňského, slupky z lanýžů, cibule, mrkev, celer, por, trochu demutě, bazaličky, marjánky, trošku ořechu muškátového, malinko pepře kajenského, 1 hřebíček, 1 malá sardelka, malinko soli a dobře ukrytě hodinu dusí a pak skrz ubrousek procedí. Nyní přidá se k tomu silná polívka a vyčistí bílkem jako rosol. Potom vloží se ty dusené kousky ryb do mísy, přidají knedlíčky z raků, několik dobře černých oloupaných a dusených lanýžů, několik pěkně bílých, malých šampionů, potom malinko odusené ústřice i se šťávou, a pak vřelá polívka na to procedí a dá na stůl.

Všecky podobné polívky, jak z masa tak i z ryb, jsou příliš silné, tak že již pouhým pomýšlením na ně vyvolává pot na čele, a nemusíme jich věru boháčům záviděti, že jsou tak vynalezaví, aby si zkazili žaludek.

Nyní následují některé

Polívky z vody.

Nejobyčejnější polívka z vody jest tak zvaný úkrop, čili česneková, nebo jak ji někde jmenují „myalivecká snídaně“. Dá se totiž do čisté (nepromaštěné) nádoby vařit voda, kdežto zatím na míse utře se se solí několik stroužků česneku, přidá kousek másla nebo dobrého vepřového sádla, a k tomu nakrájí chleba na tenké lístky, načechá voda, jak přišla do nejlepšího varu, hned se na to vleje a na chvilku přikryje talířem, aby chléb změk a pára nemohla ucházeti.

Jako do polívek z masa může se i také jen do pouhé čisté osolené a omaštěné vody zavařiti kapánka nebo strouhané těsto. Jako koření přidává se do nich trošku šnitlíku a květu, nebo místo těchto dávají někde jen smaženou cibulku. — Přidají-li se do nich hřebíky na kousku másla dusené, jsou ještě lepší; pak se ale okoření trošku zelenou petrželí a malinko pepřem. — Pak-li místo čisté vody upotřebí se na ně základní polívky ze zelenin, jsou chutnější. Ostatně se polívky z vody zahušťují jíškou, nebo zakloktávají žloutky, smetanou jako polívky z masa. Syrová (nepražená) mouka nehodí se co přídavek do polívky z vody, poněvadž jest s ní polívka mazovitá a těžko zažitelná. Krupice a rýže není o mnoho lepší. Do každé polívky z vody musí se dáti kousek nového másla, a sice polovic vařit do vody, a ostatní pak do ní vmíchat; pro nemocné dle toho, jak lékař dovolí.

Mimo tyto dělají se také jen pouze z vody polívky zahuštěné, k. p.

S kminem. Do vřelé vody dá se hnědé jíšky a dobře na hladko prokvedluje. Potom přileje se ještě vody, dle toho mnoho-li má.

býti polívky, přidá trochu kmínu, stroužek utřeného česneku, nebo smažená cibulka, osolí, a půl hodiny od jedné strany vaří, při čemž se pěna sbírá, načež polívka na smaženou žemličku do mísy se procedí.

Polívka tato působí často pálení žáhy. Kdo má ve zvyku přidávati do ní ještě trochu octa, podporuje tím ještě více tvoření se kyseliny v žaludku a tím právě také pálení žáhy.

Nebo žebrácká. Tvrdý chlebiček dá se do vody rozmočit, přidá kus másla, trochu kmínu, malinko pepře na hrubo tlučeného, osolí a pak hodinu vaří. Potom se vejci a smetanou zahustí.

Lepší však a zdravější jest tato polívka, když se upraví jako hovězí s chlebem; avšak po každé má se chléb upražití. Nepražený nehodí se nikterak pro nemocné, zvláště v takových nemocech, kdy mívají v ústech sucho, protože škrobovina jen pomocí slin se stráví.

Polívka z upraženého chleba jest velmi výživná a lehce stravitelná; proto také měla by býti více požívána, než až dosud se děje. Kolikrát viděti lze žebráky, jak skývy chleba prodávají za velmi levný peníz na krmení drůbeže, kdežto kdyby si jej v troubě upražili. vydržel by jim v suchu celý rok, a pak v zimě, když nemohou pro nepohodu jíti prosit, výborně by se jim na polívku hodil. Mohli by vzíti trochu vody a trochu mléka (třeba sbíraného) a přidati k tomu trochu upraženého a pak utlučeného chleba, a měli by výživnou potravu — Nebo mohou si z něho uvařit kaši buď z vody nebo z mléka a nebo z obého na polovic. Co tedy v letě lacino takřka vyhážejí, v zimě velmi dobře by jim prospělo.

Ze žemličky dělá se právě tak jako z chleba. Žemlička se usuší do žluta, pak v osolené vodě povaří a zahustí žloutkem se smetanou rozmíchaným.

Polívka z bramborů. Oloupané a omyté brambory pokrájejí se na čtvrtky, větši i na více dílů, dají do hrnku, aby se asi do polu naplnil, naleje pak na ně osolené vody a nechají přejít několik varů, načež se voda s ních sleje, a jiná vařící osolená na ně naleje (blansují se.) Též přidá se k nim několik kousků buď čerstvých, nebo sušených, dobře omytých hříbků, trochu kmínu, kousek cibule a žluté máslové jíšky, a vaří pak tak dlouho, až houby i brambory jsou dost. Potom prožene se skrz sítko, přidá zelené petržele a nese na stůl. Místo jíšky může se zavafiti také krupice, buď pšeničná nebo ječná, nebo krupky, přidati kousek celeru a petržele a omastiti rozpáleným máslem. — Krupice dává se, až brambory změknou, poněvadž, kdyby se dala dřívě, zůstaly by tvrdé.

Má-li býti polívka z bramborů chutná, nesmí se nikdy nechati příliš dlouho vařiti.

Také mohou se dáti jen samotné houby bez bramborů vařiti, přidá krupice, bílé jíšky, trochu zelené petržele — tak je houbová.

Dávají-li se do bramborové polívky krupky, jest dobře vařiti brambory zvlášť, a potom teprv to dáti dohromady, protože brambory vařené s krupkami zůstávají tvrdé.

Má-li býti polívka z bramborů lépe upravena, dělá se takto: 1 malá mrkev, petržel, celer, vše na nudličky krajené, dusí se na másle do žluta. Zvlášť pak usmaží se jeden brambor na kostky pokrájený, načež se k němu přidá jedno syrové vejce, a když i toto je usmaženo utluče se vše i s dusenou zeleninou v hmoždíři a dá do bramborové polívky (totiž z vody a bramborů) již zapražené žlutou jíškou, dobře promíchá, povaří a do mísy na smaženou žemličku procedí.

Polívka z hrachu (*Soupe à la purée de pois secs*) Do měkka uvařený hrách prožene se skrz sítko, dá pak na něj petrželové vody, povaří, zapraží přizloutlou jíškou, aby byla polívka přihoustlá. Potom dá se do ní trošku květu a trochu do zlatova usmažené cibulky. Kdo rád česnek, může i stroužek dáti spolu povařit, a polívka vleje se pak na smaženou žemličku.

Takto dělá se polívka i z čočky, jen že místo květu dá se trošku hřebíčku, a místo žemličky vloží do mísy smažený chléb.

Ohé tyto polívky mohou se i ze zbytků hrachu nebo čočky upravovati; jen nesmí býti nikdy řídké, sice jsou neúhledné.

Jak se ještě polívky ze zbytků masa, ryb i zelenin upravují, jest udáno v kapitole „o zbytcích“.

Polívka z ořechů. Asi 40 jader z ořechů utluče se na placat o zaváže do čistého kousku plátna a vaří zvolna v $1\frac{1}{3}$ l vody. Potom se vyndají, vytlačí ještě do polívky, osolí, přidá trochu pepře a vleje na smaženou žemličku. Tato polívka rovná se co do síly a chuti polévce z masa. Také podávají se k ní zvlášť ztracená vejce.

Polívky z mléka (*Bouillie*.)

Dobré mléko (nesbírané), jež nesmí být ani dost málo přibohklé, aniž máti nějakou příchut, dá se na kraj plotny, jen aby bylo vlahé. Zatím dá se na kastrolek (na 1 litr mléka) asi 65 g pěkné mouky, buď pšeničné, nebo z kukurice, nebo z bramborů, nebo z rýže, dle toho z jaké sobě polívku přejeme, načež to mléko se do ní za stálého míchání leje, aby se nedělaly žádné žmolky, a nechá pak 25 minut taktéž za stálého míchání vařit. Potom přidá se do ní malá trošinka soli, dle chuti cukru a procedí pak do mísy. Zvlášť na talířku může se k ní podati sušená žemlička posypaná cukrem.

Také jest dobrá tato polívka z mouky pšeničné do žluta pražené. Pro chuť přidá se do ní trošinku skořice a zahustí

k posledu žloutkem. Takto chutná podobně jako z čokolády. Také může se jen samotné mléko zvařit, trošinku osoliti, dle chuti přidati cukru, a zahustiti jako jiná polívka žloutkem, a k ní zvlášť na talířku podati sušená žemlička sypaná cukrem. Kdo toho mi lovný, může této polívce dodati zvláštní chuti buď trochem vanilky, nebo citronové kůry, nebo skořice, ano i také několika kapkami růžového oleje. Avšak nejlepší koření do polívek z mléka jest a zůstane trochu cukru a malinko soli; ostatním kořením se jen pravá a zvláštní chuť mléka zakryje a kazí. Jen se nesmí nikdy nechati dlouho vařiti, poněvadž tím na chuti trácí — pravidlo jest: vařiti je co možná zčerstva. Takto npravená polívka z mléka jest dobrá pro některé nemocné, a dává se do ní do červena sušená žemlička.

Též dělají do polívky z mléka knedlíčky z bílkového sněhu následovně: Asi 4 bílky utlukou se na pevný sníh, potom přimíchá se k němu asi 110 g cukru a trošinku soli. Z této míchaniny odkrajují se knedlíčky a dávají do vařícího mléka (s cukrem), dobře se kastrolek s nimi ukryje a postaví na stranu plotny. Asi za 2 minuty se knedlíčky obrátí a nechají v tom vřelém mléce opět pár minut státi. Potom se opěnovačkou do polívkové mísy vyberou, mléko žloutky zahustí (legiruje) a opatrně k nim vleje.

Nebo se může dáti do mléka povařiti rýže, nudle, nebo sago, nebo pšeničná krupice, a potom žloutky a kouskem másla legirovat, osladit a dát do mísy. — Ano i knedlíčky a ncčky dávají se do polívky z mléka — ale nemocným na žaludek ze všech těchto věcí nejlepší jest pražená mouka anebo do červena pražený chléb.

I také zcela jednoduše udělá se polívka z mléka, když se mléko zvaří, vleje na pokrájený chléb a málo osolí.

Nebo může se udělati s mandlemi takto: Asi hrst oloupaných mandlí utluče se velmi jemně jako na mandlové mléko, při čemž se kropí mlékem. Potom zavaří se do 1 litru mléka nebo lehké smetany, osladí, přidá pro chuť kousek vanilky a legiruje žloutky. — Mezi mandlemi může být i některá hořká.

Polívka ze syrovátky.

Dobrá, čerstvá, ne kyselá syrovátka dá se vařit a přidá do ní trochu kmínu. Zatím rozmíchá se v jiném hrnku (asi na 8 dcl syrovátky) kousek dobrého nového másla, větší vařečka pěkné mouky, 2—3 žloutky a trošku kyselé smetany, čímž se ta syrovátková polívka zahustí, dle libosti přisolí a na pokrájený chléb do mísy procedí.

Polívka z piva (Soupe à la biere.)

Na polívku musí se vzít pivo dobré, dle možnosti bleďší barvy, ne hořké ani zvětralé. Nádoba, v níž se má vařit, musí býti čistá (nepromaštěná), poněvadž, nedbá-li se toho, má pak polívka špatnou příchut.

Asi půl prostředně velké vafečky pěkné mouky rozmíchá se s trochem studeného piva na hladko, aby nezůstaly žádné chumáče. Potom přidá se k tomu asi 5—6 žloutků a dle chuti cukru (zvláště je-li pivo přihořklé, musí býti cukru raději více), a naleje na to 1 litr piva, postaví na plotnu a za stálého míchání a kvedlování nechá se to přijít až blízko k varu — vařit se to nemá, poněvadž by pivo tím sláblo a na chuti ztratilo (zvětralo) a vejce se srazila. Potom přidá se do ní kousek dobrého nového másla, dobře promíchá a do misky na sušenou zemličku procedí.

Polívka z piva s chlebem, tak zvaná „gramatika“ dělá se takto: Dá se do hrnku pokrájená vrchní kůrka z chleba, trochu kmínu, naleje na to piva, a nechá chléb rozmočít. Potom se to nechá přejít jen jeden var, zahustí žloutky, máslem a trochem smetany, a osladí dle chuti.

Polívka z vína (Potage au vin).

Upravuje se právě jako polívka z piva, jen že se dá hezky mnoho cukru (asi 250—280 g), kousek citronové kůry a skořice a 1 litr bílého vína, načež se pak na mírném ohni stále míchá, až přijde k varu. Potom se k tomu přidá asi jako půl vejce kousek dobrého másla, dle chuti přisladí a do misky na sušenou zemličku procedí.

Dr. Wiel praví ve svých spisech, jichž také při sepisování této knihy bylo použito, o polívkách z piva a vína, že prý nestojí za nic; nejlépe prý je zcela vynechat, poněvadž nemají žádné výživnosti, jelikož hlavní jejich síla, totiž líh, při vaření prchne, a mimo to že obsahují mnoho škodlivého, a tudíž ani zdravým neslouží, a pro nemocné zcela se nehodí.

Polívky z ovoce.

Jsou pro nemocné v horečných případech velmi příjemné a chladící; jen nesmí býti s kořením, ani s vínem a máslem, nýbrž jen z ovoce, vody a cukru. Ovoce musí býti na ně jak náleží zralé, jinak nejsou dobré. Upravují se takto:

Ze švestek. Čerstvé zralé švestky se oloupají a pecky z nich vyberou. Na 1 litr švestek vleje se 1 litr vody, a přidá 140 g cukru, kousek skořice a citronové kůry, kousek čerstvého másla a uvaří se to jako na zahoustlou polívku. Potom prožene se to skrz sítko, přidá ještě trochu mouky bramborové (legiruje), trochu citronové šťávy a dá do mísy. — Polívka tato podává se teplá i studená. — Na tentýž způsob dělá se i z třesní a višni.

Z jablek. Asi $\frac{1}{4}$ litru míšených jablek nebo renetek oře se čistým šatem a tak i se slupkou na čtvrtky pokrájí, a pak na ně asi 1 litr vody naleje. Mimo to přidá se k tomu: kousek skořice, citronové kůry, 1 lžice másla a vaří se zcela do měkka. Potom se to prožene skrz sítko, osladí a legiruje 1 čajovou lžičkou škrobové mouky, jež se rozmíchá v koflíku bílého vína. K posledu pak, když není více cítit syrovou mouku, zahustí se to ještě žlutkem a dá na stůl.

Polívky studené (studenky)

Polívky tyto podávají někde místo mraženého; jinde opět jest zvykem za horkých dnů letních podávati je buď k svačině, nebo při hostinách po pečení, a někdy i co druhou polívku, a proto je uvádím hned při polívkách.

Mají-li býti chutné, jest především třeba, aby byly upravovány v čisté nádobě, a vůbec všechny na ně potřebné látky aby byly nejlepší, jako: ovoce úplně vyzralé, mléko chutné, citrony nehořké, víno dobré a čisté. Lžice, jimiž se míchají, mají býti pokud možná buď rohové nebo dřevěné. Potřebuje li se žíněný šat nebo sítko na protlačování (pasírování), musí býti velmi čisté, a ubrousek na cezení těchto polívek nesmí mimo to ani dost málo páchnouti mýdlem. Konečně aby byly náležitě studené, potřeba jest dostatek ledu; v domácnostech obyčejných dávají se ovšem jen do studena. Na stůl nosí se v hluboké skleněné nebo porcelánové míse a podává hostům v polévkových šálkách, a nebo ve zvláštních širokých sklenicích a k nim malé lžičky.

Z vody: $1\frac{1}{2}$ litru vody, $\frac{1}{4}$ l vařeného cukru (viz čištění cukru), 10 g citronové šťávy se spolu smíchá, přidá chuť dle vůle, k. p. citronová nebo pomerančová kůra o cukr oťřená, nebo šťáva z malin, rybízu atd. voda má býti hodně studená, a pak ještě třeba dáti hotovou již polívku do studena, nebo přidati k ní kousek čistého ledu.

Studenky z vody s malinami a vůbec s ovocem hodí se dobře nemocným v horečných případech, že velmi obterstvuji; ale musí se jim dávat jen po malé lžičce, aby nevychladily žaludek. Koření se vynechá.

Z mléka (Soupe froide au lait). Litr dobrého mléka dá se do čisté nádoby, přidá k němu asi 270 g cukru a hezký kousek (asi $\frac{3}{4}$ tyčinky) na dlouho rozpuštěné vanilky, malinká špetka soli a nechá se přejít var, načež se zahustí (legiruje) asi 7—8 žloutky a tak dlouho míchá, až počne chladnout, aby se neudělal škraloup. Když zcela prochladlo, procedí se skrz husté sítko a dá do mísy k ledu (obyčejně se do ledu zahrabuje).

K této polívce zvlášť na talířku podávají žemličky krájené, cukrem sypané a železnou lopatkou přizehnuté, aby se leskly.

Laciná studenka z mléka dělá se takto: Do dobrého sladkého mléka dá se cukru, skořice a strouhaného chleba, promíchá a je hotovo.

Z jahod (Soupe froide aux fraises.) Pěkné zralé jahody (asi 1 litr) přeberou se, čistě omyjí a pak na čistý šát k oschnutí rozloží. Potom se asi čtvrtý díl těch nejlepších vybere a v čisté nádobě dají na led. Ostatní jahody protlačí se skrz husté žíněné sítko do mísy a utrou se 400 g tlučeného cukru, a přidá pak k nim láhev dobrého bílého vína (může býti i také jen půl láhve vína a polovic vody; v kuchyních panských dávají samé víno — obyčejně burgundské), a přičedí šťáva z půl citronu, načež se to procedí do polívkové mísy a asi na 3—4 hodiny postaví do ledu. Potom se ty celé jahody k tomu přidají, a není-li to dostatečně sladké, přisladí, se to trochem vyčištěného cukru.

Z malin (Soupe froide aux framboises) dělá se právě tako jen s tím rozdílem, že se cukr s malinami netře, jako při jahodové polívce je popsáno, nýbrž vyčistí, při čemž na 400 g cukru přidá se asi 4 decilitry vody, načež se horký na 1 litr malin vleje, přikryje a tak nějakou chvíli nechá stát. Ostatní úprava koná se jako při polívce z jahod.

Vyčištěný cukr jest k těmto polívkám z ovoce nejlepší a mělo by se ho, kde studenky často dělávají, vždy užívat, poněvadž tlučený nebývá tak jasný, čimž studenky na úhlednosti trpí.

Kdo by chtěl mít studenky hodně sladké, musí i také dle toho poměrně dáti více citronové šťávy, sice by neměly patřičně občerstvující chuti.

Z rybízu též tak se dělá, jen že se z velkého vybraného vydají dřívkem pecičky.

Má-li se dáti na jahodovou polívku místo vína smetana, tu se očištěné jahody vloží do polívkové mísy, posypou prosátým cukrem a nechají tak pár hodin u ledu.

Potom polejí se dobrým studeným mlékem, smíchaným s polovicí sladkou smetanou, co by tak na jahody stačilo, aby to mělo podobu polívky, načež se opět cukrem posype a dá hned na stůl — k ní pak zvlášť podávají se piškoty.

Z malin se také takto dělá, jen že není tak příjemné chuti jako z jahod.

Vůbec jest pravidlem: přidává-li se do podobných studenek ovoce nebo některá ovocná šťáva, aby se upravovaly až v posledním okamžení, sice se smetana nebo mléko rádo srazí.

Z meruňek (*Soupe froide aux abricots*). Asi 12 pěkných meruňek se rozpůlí, třetina z nich (ty nejlepší) pak se oloupají, na lístky pokrájejí, prosátým cukrem posypou a dají do studena. Potom se vyčistí 420 g cukru a vaří k prvnímu stupni. Zatím oloupají se jádra z těch merunkových pecek a v hmoždíři s ostatními merunkami utlukou, dají pak do misky a tím horkým cukrem polejí a přikryté nechají půl hodiny stát. Potom se to protlačí skrz husté žíněné sítko, přidá k tomu z půl citronu šťáva a půl láhve vína, buď dobrého bílého, nebo ještě lépe rýnského, dle potřeby cukrem přisladí a k těm ostatním meruňkám do misky přidá, a tak asi 4 hodiny u ledu nechá.

Z broskví a i ananasů dělá se právě jako z meruňek.

Též upravují se studenky s rozličnými výtažky, což práci velmi usnadní.

Udělá se totiž nejprve tak zvaný základ. K. p. na studenku z vody upraví se, jak bylo výše udáno, voda, citronová šťáva a vařený cukr, načež na $1\frac{3}{4}$ l této základní studenky přidá se k ní 20 g výtažku ananasového a několik kapek karamelu a je ananasová.

Nebo 4 g výtažku z malin a pro barvu trochu kočenily a je malinová. Nebo místo výtažku z malin přidá se asi $\frac{1}{4}$ l čerstvé malinové šťávy.

Kdo by nechtěl anebo nemohl vážit, pro toho podotýkám, že 1 g výtažku jest asi 30—32 kapek, nač i vůbec při omáčkách, kde o výtažcích buď kořených nebo z ovoce je řeč, dbáti třeba.

Nebo udělá se základ z vína: 1 l vody, $\frac{1}{4}$ l vařeného cukru, $\frac{3}{4}$ l vína, 5 g citronové šťávy se spolu smíchá a jako svrchu výtažkem chuti dodává. Dávka výtažku řídí se dle chuti a vůle, buď více nebo méně.

XI.

O m á č k y.

Hlavním kouzlem dobře upravené tabule jest rozmanitost a barvitost; a vším právem můžeme říci, že omáčky nejsou posledními, jež k této vlastnosti dobré tabule přispívají.

Již za starších dob považovali omáčky za velmi důležité a věnovali úpravě jich velkou pozornost. Denis Taillevanth, osobní kuchař francouzského krále Karla VII., vydal r. 1472 ve spolku s Platinou, latinským spisovatelem (Bartholomaeus Sacchi), dílo o nejlepších omáčkách té doby, pod jménem „Viandier“, začež prý požíval u dvora tak velké vážnosti, že tělesné strážce královny před ním volány do zbraně!

Z vícero ohledů přísluší omáčkám jedno z nejpřednějších míst: Dilem jsou kořením i nejjednodušších jídel, tak že možno jimi dobrotu mnohých pokrmů znamenitě zvýšiti, z kteréžto právě příčiny neměla by se úprava jich konati jen ledabylo, poněvadž sebe lepší pokrm špatnou omáčkou trati veškeru cenu. Zvláště vařené hovězí maso, podá-li se se špatnou omáčkou, bývá podrobeno mnohé ostré poznámce.

Dále jsou omáčky výbornou pomůckou pro střídání v chutích; též lze jimi v domácnosti mnoho ušetřiti, k. p. mnohé zbytky, jež by se na stůl nikterak více nehodily, lze velmi dobře v chutné a úhledné jídlo přeměnit, polejeme-li je některou vhodnou omáčkou.

Mají-li však omáčky tomuto účelu úplně vyhověti, musí míti chuť silnou, pikantně kořenitou, ale přece jemnou a co hlavního, musí býti dobře voleny, čili jinými slovy: úplně k pokrmu se hoditi, k němuž se přidávají. Tato vhodná volba omáček přispívá nejen k chuti jídla, ale i často k okrase a barvitosti tabule. K. p. zkušený kuchař nepodá nikdy k studenému puddingu světlé barvy

omáčku světlou. ale volí vždy tmavší — k bílému červencu nebo černou — k tmavému opět světlou, což oko příjemně vábí a tabuli kráší. Proto i také lze dovednou kuchařku nejlépe poznati dle toho, jak omáčky volí a upravuje.

Omáčky patří vším právem mezi nejtěžší část v kuchařství, a úprava jich vyžaduje, byť jsme měli na ně i látky nejlepší jakosti, přece důkladné znalosti a velmi dlouhého cviku.

Omáčky mají také mnoho nepřátel, o nichž dovoluji si tvrditi, že by před dobře upravenou omáčkou na jisto složili zbraň. Proto nezbyvá mi, než upřímně raditi každé začátečnici, aby této kapitole věnovala zvláštní pozornost.

Omáčky teplé.

Hlavním základem každé teplé omáčky k masu musí býti dobrá silná polívka z masa; neboť schází-li jí vonná kořená masová látka, pak ani sebe lepší úpravou, ani kořením více jí nahraditi nelze. Zvláště na vařené hovězí maso potřeba jest dobré omáčky z polívky. Upravuje-li se, jak zde onde to dělají, na maso jen omáčka z vody nebo ze slabé polívky, pak taková jest slabá a prázdná vši chuti a síly, a proto ani k zlepšení chuti masa neposlouží, jež bez toho již při vaření polívky o mnohé podstatné části své připraveno bylo.

Totéž pravidlo platí i také u připravování omáček na drůbež. Neupotřebí-li se totiž na ni mimo drůbež ještě také kousek telecího masa nebo alespoň hovězího, a nebo nemíchá-li se omáčka z drůbeže se základní omáčkou z masa: tedy je z toho jenom nedobrá a vodnatá omáčka, a je-li bílá, má pak podobu i chuť jako vařeného škrobu.

Další pravidlo jest, aby se nenadělalo omáčky mnoho nad potřebu — raději méně a za to silnější, což vůbec a zvláště o omáčkách jak na pečení, tak i na zadělávané a dusené maso platí. Omáčka pak je slabá a pokazí každé jídlo, že potom pro znalce nemá žádné ceny.

Kdyby některá omáčka nebyla dosti silná, jest dobře přidati k ní na špičku nože masového výtažku, čímž se velmi zlepši.

Aby byla omáčka chutná, musí se upravovati v přiměřené velké nádobě, a sice nikdy ne o mnoho větší, než je potřeba omáčky. Dále má býti nádoba spíše vysoká než široká, pokaždé velmi čistá, poněvadž by jinak měla omáčka špatnou příchut. — Mimo to i všecky přísady, jako: smetana, máslo, sardele, hořčice atd., musí býti velmi dobré.

Jíška na omáčky dělává se v domácnosti ovšem do zásoby, aby se ušetřilo každodenního meškání s ní; ale má-li být omáčka jak náleží dobrá, anebo pro hostiny, musí býti jíška vždy čerstvá, což zvláště platí o bílé, poněvadž tato v krátkosti jako zvětrá, a pak takovou též chuť má i omáčka.

Jíška rozmíchá se nejprve s trochem chladné polívky na hladko, načež teprv ostatní potřebná polívka se na ni vleje a dá vařit. Polévky musí se dáti o něco více než potřeba omáčky, protože delším svářením jí ubude, za to však jíšky třeba dáti opatrně, aby omáčka z počátku byla jen řídká a teprv delším svářením zhoustla. Kdyby omáčka byla hustá od jíšky a ne svářením, nechutná na jazyku hladce, nýbrž je drsná a jsou jí, jak se říká, „plná ústa.“

Má-li býti omáčka pěkně čistá, jasné barvy a na jazyku hladká, musí se nechati náležitě povařit, buď 1 nebo i 2 hodiny a pokaždé zvolna a jen od jedné strany, aby se vyvařená pěna i tuk na protější straně pohodlněji mohly sbírat, což čím pilněji se dělá, tím potom omáčka je hladší a čistší. Při tom jest pravidlem, že, čím byla dělána jíška zdlouhavěji (čím se zvolněji pražila), tím kratší doby potřebuje omáčka k sváření a učištění. V panských kuchyních sváří omáčky 3—4 hodiny v parní lázni; pro potřebu obyčejnou však 1 hodina dostačí.

Zvláště při omáčkách tmavých a černých velmi záleží na tom, aby měly pravou barvu a se leskly. Pravý znatel již pouhým pohledem omáčku posoudí: nemá-li lesku, ale spíše, jak se říká, „škaradí,“ vidí předem, že asi za mnoho nestojí, že nebude na jazyku hladce chutnat. Zvláště omáčka z červeného vína musí se svařiti dobře, sice vyhlíží nepěkně a chutná mnohdy jako medicína.

Když se omáčka náležitě svařila a kápne se jí potom na hřbet tlustého nože, má se tento asi na 2 mm tlustou vrstvou pokrýti. Na kterých jídlech má býti omáčka hustší, jest při úpravě jich udáno.

Takto svařená omáčka teprv konečně dle předpisu se okoření. Kokoření a solení omáček musí se věnovati zvláštní pozornost, aby patřičně a v náležitě dávce bylo sestaveno; zvláště chuť kyselá nesmí nikdy převládati. Jako na obraze, má-li oku lahoditi, všechny jednotlivé barvy musí tvořiti příjemný soulad: tak i v omáčce, má-li na jazyku lahoditi, musí jednotlivé přídavky v příjemný soulad býti spojeny. Kdyby se tohoto pravidla nedbalo, tu by omáčka, místo aby chuť jídla zdokonalila a zvýšila, spíše ji zcela zastřela, což by bylo velkou chybou a špatným vysvědčením pro kuchárku. Zvláště marjánka, demuť bazalička, bobkový list a česnek musí se přidávati opatrně, protože mají silnou chuť.

Přidávají-li se do omáčky trestí nebo Soya, ježto mají sloužiti k tomu, aby se jimi hnědé omáčky a mščeninky staly říznějšími, musí se tam dávatí jen po malých troškách, poněvadž se dost malým předáním omáčka zkazí, kdežto patřičnou dávkou na chuti znamenitě získati mohla. — Soya přidává se, když je omáčka právě ve varu.

Přidává-li se k omáčce, jak se to při jemných francouzských omáčkách dělává, trochu Consommé z masa, nebo z divoké nebo domácí drůbeže, nebo šťáva z masa, musí se obě spolu ještě svařit, až omáčka opět dosáhne předešlé houšťky.

Štávu z masa (jus) zastane velmi dobře šťáva z pečeně buď telecí nebo hovězí a i z drůbeže, již může se trochu do omáčky pro sesílení chuti přidati; rozumí se ovšem samo sebou, že musí býti tato šťáva dobrá, ne ostrá, ani žluklá, nebo připálená.

Omáčky již okořeněné nesmí se nechati dlouho vařiti, sice koření ztratí chuť i sílu. Některé přídavky nesmí se více již ani jeden var nechati přejít, jako k. p. kaprle.

Přidává-li se hořčice do omáčky, musí se tato prve odtáhnout s ohně, aby se přestala vařit, načež teprv hořčice za stálého promíchávání se do ní přidá, aby se s omáčkou dobře spojila, ale vařiti se více nesmí.

Ocet dává se obyčejně do omáčky také až k posledu (někdy ovšem hned na začátku, jako k. p. při omáčce pepřové vaří se s ním koření, až se ocet ztratí), aby neztratil svou příjemnou kyselost; má však býti pokaždé dobrý vinný, ne falšovaný, nebo snad dokonce sprostý, poněvadž takovým se omáčka zkazí, že potom na jazyku pálí. — Vaří-li se omáčka v hrnku železném nebo vůbec kovovém, musí se ocet do ní přidati obzvlášť teprv až k posledu. Vůbec jest nejlépe, přidávati ocet až do hotové již omáčky, poněvadž octová kyselina jest prchavá a při vyšším horku unikne, čímž omáčka stává se méně chutnou, a mimo to s octem vařená jídla škodí i velmi žaludku.

Pro churavé dává se do omáčky místo octa trochu rakouského bílého vína; vůbec musí se omáčky pro ně velmi obezřetně voliti a nikdy ne ostře kořeniti — hlavním kořením má býti na ně polévka.

Všeliké víno k omáčkám, ať bílé nebo červené, musí býti velmi dobré, ne falšované, poněvadž padělané víno dodává omáčkám špatnou chuť, a pak se kolikráte ani neví, odkud to pochází, a že by to bylo vinnem, nikdo ani nevzpomene. Zvlášť červené víno, bylo-li barveno, kazí omáčku a vůbec vše, do čeho se přidalo.

K poznání pravého vína od barveného, radí A. Duprè rozpustiti asi 5 g želatinu ve 100 krychlových cm teplé vody a nechati

pak vystydnout. Potom nakrájejí se z toho malé kostky, načež jedna taková kostka vloží se do vína asi na 24—28 hodin, a pak vyndá na kousek skla nebo na bílý papír. Je-li víno pravé přírodní, jest kostka želatinu zbarvená jen vrchem — bylo-li však barveno Fuchsínem, kočenilou a vůbec čímkoliv, vnikne barva do vnitř a dle toho, čím bylo barveno, má želatin i rozdílnou barvu: Fuchsínem červenou asi jako červená řepa — indigem zmodrá — dřevem kampaňským je žlutohnědá.

Také zkazí se omáčka, když se zacedí hořkým citronem, jak někdy bývají; proto musí se vždy prve okusiti, než se buď kůra nebo šťáva z něho potřebuje.

Přidáním másla do omáček jsou pak jemnější a hladší; proto někde skoro do všech omáček, když jsou již hotové a mají přijíti na stůl, k poslední ještě přidávají kousek nového, velmi dobrého másla — není-li však velmi dobré, lépe jest je vynechati.

Je-li do omáčky předepsána sekaná zelená petržel, musí se prve přebrati, omyti, usekati, načež dá se do čistého organtinu, ještě jednou omočí v čerstvé vodě, nechá okapat, a potom teprv do omáčky vsype. Toto omývání petržele slouží velmi k zlepšení chuti omáčky,

Petržel, jakož i ostatní zeleninky do omáček předepsané dávají se tam teprv až k poslední. Někdy se však některé zeleninky, ku př. pažitka, dávají zapěnit do jíšky, jež pak má býti na omáčku.

Když teplé omáčky, jak mile jsou upraveny, nemohou se hned nésti na stůl, což zvláště při větších hostinách se stává, postaví se zatím do parní lázně, poněvadž, kdyby se nechala jen tak stát, utvoří se na ní škráloup, a omáčka zřídne. Taktéž zřídne hotová již omáčka, přikryje-li se pokličkou, což se zvláště při zadělávaném mase přihoditi může. V kuchyních panských dávají na omáčku na vrch ještě trochu slitinky (glace), aby se na ní neudělal žádný škráloup.

Ve větších kuchyních, kde se častokráte upravuje vícero druhů omáček najednou, mají na hřání jich zvláštní nádoby se stojatým ouškem, skrze něž se pak proužek papíru provlíkne, a na něj jméno té které omáčky napíše, aby potom ve spěchu třeba se nestal nemilý omyl, načež pak nádoby tyto postaví se jedna vedle druhé do parní lázně, aby zůstaly teplé. — Jediné omáčky z másla bez mouky nestaví se do parní lázně, poněvadž mají se upravovati, až když jich třeba, při čemž nesmí přijíti ani do varu, ani potom se ohřívati, protože by jinak dostaly nepřijemnou chuť.

Toť jsou všeobecná pravidla u připravování teplých omáček.

Nyní následují příklady, kterak se jednotlivé omáčky, jak sprostší, jednoduché, tak i nákladné upravují.

Nejobyčejnější omáčky,

jak se v měšťanských i rolnických domácnostech připravují, jsou následující :

Cibulová: Usmaží se na másle krájená cibule, a když zčervenala, vybere se na talíř. Do másla pak, v němž se cibule smažila, dá se tolik mouky, co by se utvořila přiměřeně hustá jíška, a když zčervenala, zaleje se polívkou, přidá k ní ta usmažená cibule, a nechá dobře svařit, při čemž pěna i tuk se sbírá. Když náležitě zhoustla, procedí se a podá hned na stůl k hovězímu masu, nebo se postaví do parní lázně až k potřebě.

Je-li určena ke skopovému masu, dá se polovic polívky a polovic bílého vína, trošku bílého pepře, citronové šťávy a dle chuti i trošku cukru. Není-li víno, přidá se k posledu trošku octa.

Velmi dobrá jest každá cibulová omáčka, přidá-li se k ní trochu dobré šťávy z pečeně.

Také dává se na jíšku polovic mouky a polovic strouhané žemličky — tak jest opět jinak.

Nebo může se dáti místo žemličky strouhaný chléb, ale musí se ho dáti více než mouky, k. p. na dvě kávové lžičky mouky, dvě obyčejné lžíce chleba (domácího žitného). Když se to do hněda upražilo, vlejí se na to dva díly polívky a jeden díl bílého vína, připojí ta usmažená cibule a trochu do hněda páleného cukru (karamel), nechá dobře svařit, aby byla omáčka hladká a lesklá, a konečně přidá trošku octa. Omáčka tato jest dobrá k hovězímu masu.

Přidá-li se k ní citronová kůra, kousek másla sardelového a i třeba trochu kapří, jest dobrá na zbytky pečeně, když se úhledně pokrájené dají do nádoby, tou prochlazenou omáčkou polejí a nechají v parní lázni prohřát.

Nebo může se k obyčejné cibulové omáčce (jen z polévky a jíšky) přidati kousek sardelového másla, trošku červeného vína, citronové kůry, kousek květu, načež pak, když se dobře svařila, přidá se dle chuti octa a citronové šťávy. Může býti k hovězímu masu, i na zbytky pečeně.

Takto může se cibulová omáčka ještě dle vůle rozličně měniti — ano udělati i také jen jíšku buď z másla, loje nebo sádla, a když dostala barvu, dáti do ní cibuli-jen zapěníti, zaliti pak po-

lívkou a vařiti — nebo přidati k cibuli ještě zelené petržele a trochu zelené cibulky, tak jest po každé jinak. I také může se ještě přidati trochu pažitky a kousek česneku, a má opět jinou chuť

Česneková: Dá se do červené jíšky zapěnit pokrájený česnek, a hned zaleje polívkou, aby nezhořkl, dobře svaří a podá k hovězímu masu.

Udělá-li se jíška jen žlutá a přidá ještě zelené petržele, trošinku zázvru a dobré sladké marjánky, nechá dobře svařit, jest marjánková, a dává se buď k hovězímu, nebo skopovému masu — k poslednějšímu použije se na omáčku polévky ze skopového masa.

Sardelová: Červená jíška zaleje se hovězí polívkou, dobře svaří a k posledu přidá dle chuti kousek sardelového másla.

Nebo jsou-li kostičky ze sardelí, jež zbyly po úpravě sardelového másla atd., mohou se dáti do omáčky a nechati stát na teplém místě, nejlépe v parní lázni, aby chuť z kostiček do omáčky přešla; ale vařiti se se sardelemi nesmí, sice zhořkne.

I také může se, prve než se kostičky ze sardelí do ní dají, povařiti v ní malinko česneku a pepře — jest opět jinak.

Nebo udělá se žlutavá jíška s cibulí, přidá trochu zelené petržele, citronové kůry, a když to zpejchlo, zaleje se to polívkou, dobře svaří, pak procedí a přidá másla sardelového.

Bylinková tmavá: Pažitka, zelená petržel, málo demutě, estragon, třebule zahradní (kerblík), 2 nebo 3 šalotky a miadá celerová nať pokrájí se na drobno, a pak v másle do měkka uduší. Zatím udělá se tmavě červená jíška, zaleje polívkou a vínem, dobře svaří, pak osáklé bylinky k tomu přidají, nechá přejíti jeden var, dá trochu bílého pepře a citronem zacedí. Dává se buď k hovězímu masu nebo k sekaným řízkům. Přidá-li se trochu másla sardelového, zvýší se jim chuť omáčky.

Nebo se máslo sardelové nedá, ale přidají k bylinkám dusit krájené šampiony — tak jest po každé jinak.

Bylinková bílá: Nažloutlá jíška svaří se s polívkou a s trochem bílého vína, pak přidá do ní dle chuti másla sardelového, zahustí žloutkem a kouskem nového másla, zacedí citronem a k posledu přidá trochu zelené petržele, estragonu a kerblíku, prve jemně ušekané a v másle cdušené. Tato dává se k vařenému nebo do bíla dusenému telecímu masu, nebo ke kuřatům a i k vařeným rybám. — Máme-li květák, může se dát k tomu jako obložka. Takto jest to chutnější, než jen pouze s květákem a bílou omáčkou zadělané. Ovšem, je-li to pro churavé, jest tento poslednější způsob (totiž jen s omáčkou z trochu žluté jíšky a polívky) ten pravý.

Z kopru: Dobrá polívka svaří se s červenou jíškou na hladkou a přihoustlou omáčku, k nížto k poslední přidá se trochu kyselé smetany, trochu octa a na drobně krájené lístky koprové a nechá přejít var. Podává se k hovězímu masu. Omáčka tato musí se udělati proto přihustlejší, poněvadž, když se do ní přidá kopr, zřídne.

Nebo povaří se kopr jen v polívce. Do jiného hrnku dá se kousek másla, trochu mouky, kyselá smetana a žloutek, pak to dobře s tou polívkou, v níž se kopr vařil, promíchá, přidá dle chuti octa, nechá přejíti pár varů a podá k hovězímu masu.

Nebo povaří se s polévkou trochu kopru a na drobně pokrájená kyselá okurka, zapraží pak červenou jíškou, přidá trochu bílého a trochu páleného cukru, citronové kůry, povaří a pak přileje dle chuti trochu octa.

Kyselá omáčka, která se hodí k hovězímu masu i na zbytky pečené: Tmavě červená jíška rozmíchá se s hovězí polívkou, přidá cibule, trochu kyselá smetana a buď trochu demutě, nebo satireje, nebo šalvěže anebo trochu kmínu, co právě chceme dáti. Nyní se to dobře povaří a k poslední přidá dle chuti octa. Takto jest na způsob zcela jednoduchý, a dle toho, jaká chuť se k tomu dala, dostává i jméno, k. p. demutová, šalvěžová. Dává se k hovězímu masu. — Chceme-li ji míti lepší, může se přidati citronové kůry a nového koření. — Je-li s demutí, tedy i trochu kaprlí, a tato hodí se pak i také na zbytek telecí nebo skopové, hovězí pečené, i na zbytek zvěřiny. — Je-li to však na zbytek vepřové pečené nebo husy, kachny, nedá se kyselá smetana, ale přidá trochu páleného cukru. Vždy pak přidá se do omáčky i šťáva z té které pečené, že jest chutnější. I také může se do takovéto omáčky dáti od každého koření trochu a i kousek bobkového listu — jest opět jiná chuť.

Omáčka tato, jakož i podobné omáčky (na zbytky) hodí se velmi dobře na hospodách na vesnici, kde nelze často nic jiného dostati, než studenou telecí pečení. Přiide-li z nenadání pocestný host a žádá něco teplého k jídlu, jest lépe, podati jemu pečení ohřátou v některé vhodné dobré omáčce (opakují: jen ohřátou, ne vařit, sice stvrdne a ztratí chuť), než mu ji ohřáti jen tak ledabylo v troubě nebo na plotně a přidati k ní vařené sušené švestky, po kterémžto jídle již přemnohý na bolení sobě stěžoval. Z té právě příčiny jmenují v Německu telecí pečení se švestkami „zou-falestvim všech cestovatelů!“

Z rajských jableček: Pěkně zralá jabíčka se rozlomí, dají do hrnku s kouskem másla a s několika zrny pepře dusit, až změkknou. Potom se procedí a naleje na ně hovězí polívka, přidá bílé řídounké jíšky, dle chuti cukru, povaří a k poslední přileje trochu octa.

Omáčka tato musí býti krásně červená; proto dává se na 4 *dcl* polívky alespoň 5 jablíček velkého druhu. Kdo rád cibuli, přidá jen malý kousek k jablíčkům dusit; více cibule činí tuto omáčku protivně ostrou. Je-li dobře upravena, má chuť příjemně nakyslou.

Jak to však na mnoze dělají, že z jednoho jablíčka mají bromadu omáčky, do kteréž pak, aby přece něčím měla chuť, dají perníku, cibule a rozličného koření a i třeba demuť — to není omáčka rajska.

V kterých domácnostech vaří se pro mnoho osob nebo v hostincích, dělává se omáčka do zásoby, tak zvaný základ, jak níže při omáčkách nákladnějších je popsáno. Pro obyčejné potřeby domácí nedělá se ovšem tak silná, jak tam jest uvedena, nýbrž jen z polívky a jíscky. Může se udělati jeden základ hnědý, totiž na hnědé omáčky — a jeden světlý, na omáčky bílé. Pro churavé nebo slabé nehodí se na omáčku jíska hnědá (viz o tom pražení mouky a jísku); avšak i jíska jen zcela bílá plodí také kyselinu; a proto nemocným omáčka taková nikdy nesvědčí, a i zdravým není tak dobrá, jako když se jíska připraží do zažloutla.

K polívce na hnědou omáčku určené dají povařit i kosti a odpadky ze zvířiny a divoké drůbeže — do polívky pak na omáčku bílou opět odpadky z masa telecího a z domácí drůbeže a i třeba kousek libové šunky, kterážto i k polívce na hnědou omáčku přidati se může, že jest pak omáčka chutnější. Ale musí se vždy dáti pozor, aby pak omáčka, jak hnědá tak i bílá, nebyla příliš slaná; a proto nejlépe vzíti polívku neslanou, poněvadž delším stáním (kolik dní) se sůl v ní rozleží a byla by pak ostrá, zvláště kdyby měla se připravit pak se sardelami nebo se slanečkem — anebo kdyby se do ní přimíchalo šťávy z pečené, která jest již sama sebou slaná. Když se pak omáčka připravuje, vždy lze s potřeby soli dodati, ale přesolenou napravití není více možno. V zimě vydrží taková omáčka i 14 dní; v létě pak jen několik dní při chuti se zachová.

Potom vezme se takovéto omáčky dle potřeby, nechá povařit a přidá k ní k. p. buď jen smažené cibulky, nebo trochu másla sardelového, nebo z bylinek, dle toho jakou právě omáčku chceme — nebo koření jako do kyselé omáčky: citronové kůry, kyselé smetany, octa, zkrátka totéž koření atd., jak při omáčkách je udáno, a tak v krátké chvíli jest omáčka hotová.

Též i ta výhoda jest při tom, že v stejné chvíli i kolikero omáček najednou zhotoviti se může, což zvláště v hostincích je pohodlné a i potřebné. Anebo při zadělávaném masu, kde jest předepsáno, že se dá k. p. polívky a jíscky buď bílé nebo hnědé, vezme se místo toho buď bílá nebo hnědá základní omáčka a vaří dle předpisu dále.

I také může se z takovéhoho základu upravit omáčka pouze přidáním některého kořeného výtažku (extraktu), jak je o tom při kořených míšeninkách povědino. Tak k. p.

Do základní hnědé omáčky přimíchá se na 1 litr omáčky dle chuti 1—2 i 4 g koprového extraktu a je koprová — z estragonu též tak. — Má-li býti česneková, dá se dle chuti asi 4—8 i 12 kapek česnekového výtažku a povaří; — do houbové opět asi 4—8 g výtažku z malých hub (*Mousserons*), nebo i extraktu z hřibků a i jiných hub dle vůle, a nechá přejít s omáčkou asi 2 vary; — nebo tolik hub v soli naložených a trochu šťávy z nich (viz kořená sůl), co by postatilo na dostatečné osolení omáčky a vaří spolu.

Ze světlé základní omáčky opět: Chceme-li míti kaprlovou přidá se dle chuti extraktu z kapří — nebo z kopru, a je koprová; — nebo výtažek z estragonu, a je estragonová atd. Jaký výtažek se přidá, dle toho potom dostává omáčka jméno.

I také koření se rozličnými míšeninkami z koření a bylinek, o čemž již psáno při kořených míšeninkách; proto na to pouze upozorňuji. Jen tolik ještě dodávám, že se musí ku každé takové omáčce, nechť koření se výtažkem nebo míšeninkou z koření, přidati ještě ostatní k ní patřící přídavky, k. p. ocet, víno, kyselá smetana, pálený cukr atd., jak v dotýčných předpisech je udáno.

Obyčejně však upravují se omáčky na shora uvedený způsob, což jest ovšem lacinější, poněvadž takovéto kupované věci přijdou pro obyčejnou domácnost draže, ale pro hotely a restaurace jest to pohodlnější.

Dále jsou

Omáčky nákladnější.

Tohoto druhu omáčky připravují se jen v kuchyních panských a ve velkých hostincích. Ze stanoviska kuchařského umění dělí se ve dva druhy: na tak zvané velké (*Grandes sauces* — *Sauces mères*) a na malé (*Petites sauces* — *Sauces simples*.)

K omáčkám velkým náležejí: bílá a hnědá, tak zvané základní omáčky, kteréžto v každé velké kuchyni jsou nevyhnutelně potřebné a tam také stále v zásobě, načež třeba jim jen libovolné chuti dodati a máme omáčku hotovou. — Ano i jen tak beze všech přídavků podávají se k takovým jídlům, které mají vlastní kořenou chuť, k. p. k malým hovězím řízkům (*Escalopes*), ku kaši (*purée*) ze šampionů a p.

Mimo tyto dvě základní počítají se ještě k velkým omáčkám německá (*Sauce Allemande*), francouzská (*Sauce Veloutée*), španěl-

aká (Sauce Espagnole), vlašská (Sauce Italienne), pak smetanová (Bechamel) a konečně řídká omáčka (Demi glace).

Omáčky tyto sloven proto velké, že se někdy pomocí čili přidáním jich k některé ze dvou svrchu udaných základních omáček sestavují rozličné malé omáčky, ačkoliv i také často samy o sobě k některým pokrmům se přidávají.

O těchto tak zvaných velkých a vůbec o všech omáčkách platí tatáž pravidla, jak jsou udána na začátku této kapitoly.

Omáčky velké.

Abychom docílily v skutku dobrých omáček, musíme sobě nejprve připravit obě svrchu udané základní omáčky, totiž bílou na omáčky světlé a hnědou na omáčky tmavé.

Základní omáčka bílá (Coulis blanc, Veloutée gras) upravuje se takto: Dno čistého nezamaštěného hlubokého kastrolu vymaže se na prst tlustě novým máslem, na to pak dají 3 cibule, 2 mrkve a por, několik řízků syrové libové šunky, celý ořech telecí kýty, kterýžto se dává proto, že nerosoluje, 1 slepice a i odpadky z drůbeže. Na to vleje se asi půl litru hovězí polívky, dobře vše ukryje a zvolninka dusí, až se šťáva pod tím ztrácí a dostává světle žlutavou lesklou barvu; maso však nesmí se ani dost málo zbarvit. Nyní vleje se na to hovězí polívky (třeba polívky na přilévání); ale nesmí v ní býti vařen celer co zelenina, protože se tato omáčka potřebuje na mnohá jídla, k nimž chuť celerová se nehodí, nechá pak zvolna od jedné strany chvilu vařit, při čemž pěna i tuk pilně se sbírá. Potom rozmíchá se dle potřeby bílé zžloutlé jíšky s trochem studené polívky na hladko, vleje do té vařící omáčky, a nechá pak zvolna asi 2 hodiny od jedné strany vařit a při tom pěna pilně sbírá. — Při sváření musí se každá omáčka z počátku držeti hezky řídká, protože se tuk lépe na povrchu usazuje. — Potom se nádoba s omáčkou vezme s plotny, nechá chvilku stát, pak procedí do jiné čisté nádoby (nejlépe porcelánové), a tak dlouho míchá, až zchladne, aby se na ní ne vytvořil škraloup, načež se do studena uloží.

V kuchyních francouzských dávají do této bílé základní omáčky povařit kořenovou kytíčku a trošku pepře.

Bílá základní omáčka potřebuje se i také na omáčky k drůbeži, poněvadž by jinak samy o sobě jen ze samotné polévky z drůbeže byly slabé a prázdné.

Po každé však musí se tato a jakákoliv základní omáčka nechat bez poklíčky v místě studeném a suchém, ne zatuchlém. Aby času letního hned nekysla, třeba ji denně převařit, pěnu se

brati a míchat i až chladne, pak uložit, jak shora udáno. V zimě vydrží i 14 dní, v létě pak jen ve studenu několik dní.

Přidá-li se do bílé základní omáčky k poslední pár šampionů, nebo jen odpadky z nich, k. p. slupky, nebo alespoň jen několik šalotek, stane se velmi chutnou. — Jen se nesmí nikdy soliti, poněvadž se neví, k čemu jich bude potřeba; proto brává se na ně vždy polívka bez soli vařená.

Bílá základní omáčka postní (*Velouté maigre.*) Potřebuje se k úpravě rozličných omáček k rybám a vůbec omáček postních. — Kus štiky a kapra (tím z více druhů ryb, tím lépe) pokrájí se, dají na kastrol máslem vymazaný, přidá k tomu cibule prostrčená 1 hřebíčkem, kousek kořeně kyticky, kousek mrkve, trochu bílého vína, málo pepře a pak na mírném ohni chvíli propaří. Potom se na to naleje jednoduché základní polívky z ryb a trochu bílého vína, co by asi stačilo na omáčku, nechá přejít pár varů, odpění a zvolna pak jen od jedné strany vaří, až jsou ryby dost. Potom se to procedí, dá do toho bílé jíšky, nechá ještě asi hodinu zvolna vařit, pak opět procedí a míchá, až vychladne.

Základní omáčka hnědá (*Sauce brune Espagnole grasse.*) Dno kastrolu vymaže se na půl prstu máslem, pak vloží na to 4 cibule, telecí ořech, 1 slepice, 2 staré koroptve nebo 2 staří holubi, asi $\frac{1}{2}$ kg libové syrové šunky, vše na kousky krájené, načež se to dusí s litrem polívky, až se vše spodem do světlehněda leskne, avšak lesk tento nesmí býti do tmavohněda zbarven, sice by to dostalo palčivou, ostrou příchut, která se více odstraniti nenechá. Jak tedy spodek dostal barvu lesklou do hněda, sejme se to s plotny a nechá chvíli na stole stát (asi 5 minut), načež se k tomu přileje dle potřeby polívky, aby byla omáčka hezky silná, přidá též kousek petržele, mrkve i por, a nechá na novo vařit, čistě odpěňuje, až maso změkne. Nyní se to procedí a přidá k tomu hnědé jíšky, a vaří opět zvolna 2 hodiny, při čemž ještě pěna se sbírá, načež, když omáčka pravou houbičku dosáhla, se procedí a míchá, až vychladne. — Mohou se k ní přidati i odpadky ze šampionů.

Hnědá základní omáčka postní (*Espagnole maigre.*) Kus štiky, kapra, a nebo ještě i odpadky těchto ryb dají se na kastrol máslem vymazaný, přidá k tomu na lístky krajené cibule, trochu bílého vína a nechá se to dusit, až se šťáva ztratí a cibulka dostane do hnědočervena lesklou barvu. Nyní přileje se k tomu jednoduché základní rybí polívky, připojí též kousek mrkve, kousek kořeně kyticky a trochu pepře, a nechá přijít až k varu, načež se to odtáhne na kraj plotny, aby se to jen velmi zvolna vařilo, až rybí maso je dost vařené. Potom se ryby vyndají na jinou čistou nádobu, a do té pozůstalé omáčky dá se dle potřeby hnědé jíšky a za stálého míchání nechá se to opět přijít k varu, a vaří potom,

na kraji plotny (na mírném ohni) asi hodinu, pak procedí a míchá, až vychladne. Na tento způsob upravují se základní omáčky v kuchyních panských.

Pro obyčejnou domácnost, když by při nějaké hostině bylo potřeba podobných omáček, mohou se na to upotřebiti jen odpadky z masa, k. p. kaldoun, vnitřnosti a odřezky z masa, jak při dresirování odpadnou; na hnědou omáčku i třeba kosti z pečeného zajíce a koroptví a zbytky šunky atd.

Omáčka německá (Sauce Allemande, Sauce liée.) Dva decilitry dusené polívky z domácí drůbeže a $\frac{1}{2}$ l světlé základní omáčky tak dlouho za stálého míchání se spolu vaří, až se dostatečně houšťky docílí, t. j. až se dostatečně svaří, při čemž pěna i tuk se sbírá, aby omáčka byla zcela čistá. Pak se přidá do ní pro zvýšení chuti trochu trestí šampionové, je-li třeba přísolí a k posledu zahustí (legiruje) 1—2 žloutky, dle množství omáčky.

Dle toho potom k jakým jídlům se dá, může se dle potřeby do ní přicediti ještě citronové šťávy, čímž na chuti znamenitě získá.

Omáčka této podobná jest

Francouzská (Sauce velouté.) Upravuje se jako předešlá toliko jen s tím rozdílem, že u této vynechají se žloutky a citronová šťáva. Občejně potřebuje se na míseninky (ragout.) Má-li slouiti zdraženou, musí míti patřičnou houšťku, býti chuti silné a barvou bílá do žluta.

Omáčka španělská (Sauce Espagnole.) Potřebné množství hnědé základní omáčky s trochem vína madeirského nebo Malaga a trochu trestí z té drůbeže nebo z masa, k jakémuž tato omáčka jest určena, svaří se za stálého míchání na prudším ohni, až je zahoustlá — k posledu pak přicediti se do ní pro zvýšení chuti citronové šťávy a přidá malý kousek cukru.

Omáčka vlašská (Sauce Italienne.) Do předešlé, španělské omáčky přidá se ještě jen do bíla na másle s trochem bílého vína dusené, k. p. na $\frac{1}{2}$ l omáčky: půl lžice sekaných šalotek, 1 lžice šampionů, 1 lžice zelené petržele a 1 lžice lanýžů, načež se to asi $\frac{1}{4}$ hodiny povaří.

Omáčka smetanová (Béchamel.) Tato velmi dobrá omáčka má jméno dle hraběte z Béchamelů, domácího hofmistra krále Ludvíka XIV. Upravuje se takto: Půl litru bílé základní omáčky, 2 dcl dusené polívky z domácí drůbeže dobře se spolu povaří, při čemž pěna i tuk se pilně sbírají, načež potom zvolna za stálého míchání se nechá na polovic svařit. — Zatím nechá se asi $\frac{1}{2}$ l sladké hустé smetany taktéž na polo svařit, načež se po troškách za stálého míchání přidává k právě uvedené vařící omáčce, a nechá potom ještě za stálého míchání svařit, až jsou z toho asi 3—4 decilitry, pak procedí a míchá až vychladne. Anebo dá se na ni kousek

slitinky (glace) z drůbeže, aby se neudělal škraloup — pak se nemusí míchat.

Když se má potřebovati, postaví se do parní lázně a míchá až je horká. K posledu pak zamíchá se do ní ještě kousek velmi dobrého másla, trošinku velmi dobré husté smetany a malinko strouhaného muškátového ořechu, kterážto přísada tuto již samu o sobě výbornou omáčku na chuť ještě zlepší. Jen se nesmí nikdy vařit zprudka, sice není více bílá, ale sežloutne, ztratí chuť a je zkažená.

Omáčky smetanové poněvadž jsou velmi tučné, nehodí se pro každého. Zvláště není rádo, tuto a podobné omáčky napodobiti moukou a mlékem, jak ve velkých městech z nedostatku dobré smetany dělávají.

Smetanová omáčka postní (Béchamel maigre). Dá se na kastrol 70 g dobrého nového másla rozehtát, přidá k němu malá bílá cibule prostrčená jedním hřebíčkem, půl mrkve, kousek bobkového listu a lžice pěkné mouky. To se spolu chvíli dusí jen do bíla (asi pár minut), pak se na to vleje po troškách o něco málo více než 1 l dobré sladké vařící smetany. Nyní se to za stálého míchání, aby to ke dnu nepřilnulo, na mírném ohni svaří asi na polovici. potom procedí do čistého kastrolku, dle potřeby přisolí a okoření trochem muškátového ořechu, vmíchá do ní kousek velmi chutného másla a pak dále potřebuje.

Na obojí tuto omáčku musí býti kastrolky velmi čisté, jinak by neměla žádoucí pěkně bílé barvy.

Omáčka řídká (Demi glace). Tato omáčka není nic jiného, než velmi málo zahuštěná tmavá základní omáčka. Dá se na kastrol k. p. $\frac{1}{4}$ l hnědé základní omáčky, $\frac{1}{4}$ l silné polívky z telecího masa a 30 g slitinky z masa (glace) — to se 5 minut vaří, procedí a pak k potřebě uloží.

Rozličné pomůcky k zlepšení chuti omáček.

K zlepšení a zesílení chuti všelikých nákladnějších omáček potřebuje se časem šťáva z hovězího masa (Jus de boeuf), jak je o ní pověděno při dusených polívkách, a i také rozličné jiné tresty ze zvěřiny, divoké drůbeže, hub atd.

Tresty tyto upravují se následovně:

Ze zvěřiny nebo divoké drůbeže dělá se jen z kostí a odpadků té které zvěřiny, jež se rozsekají a přidá k nim, k. p. na kosti z jednoho bažanta: půl malé cibule, 2 malé hřebíčky, kousek květu, půl bobkového listu, několik jen na hrubo tloučených pepřů, vše vloží do malé nádoby, přileje na to troška polívky, pokličkou dobře zandá a zalepí těstem, načež se to v parní lázni zvolna asi

5 hodin vaří, při čemž voda, jež se vyvápí, musí se jinou dolívatí, aby to stálo vždy dostatečně ve vodě, načež se to nechá tak ve vodě vystydnout. Potom se poklička sejme, trešť procedí a hned musí potřebovati (nenechá se držeti). — Vynechá-li se koření, může býti tato trešť i pro churavé a slabé, když se jim po lžičkách dává pro posilněncu.

I také jen jednoduše může se upravit, když se kosti čerstvé pečené zvěřiny, která nebyla v octě naložena, a z divoké drůbeže (ovšem kosti čisté, ne se stolu zpět na talířích přinesené) s trochou hovězí polívky dobře vyvaří a procedí. Obvyčejně však hospodyňky kosti tyto z nevědomosti zahazují a tak, co by v kuchyni velmi dobře využítkovati se mohlo, dostává kočička nebo psík.

I také z odpadků rozličných ryb, k. p. z kůží, kostí, hlav připravuje se takto trešť k zlepšení chuti dotyčných omáček.

Trešť ze šunky. Dá se na kastrol kousek pokrájené libové syrové šunky, přidá trochu vína, kousek petržele, mrkve, bobkový list, větvička demutu a kousek cibule, a nechá se vařit, až se šťáva ztratí. Nyní naleje se na to trochu polívky, a zvolninka se to vaří asi půl hodiny, pak procedí a dále potřebuje.

Trešť ze šampionů. Oloupe se $\frac{1}{4}$ kg šampionů, dají na kastrol, přidá k nim asi $\frac{1}{2}$ lžice citronové šťavy a 2 g soli, a nechají pak ukryté 5 minut na plotně dusit. Potom přidá se k nim $\frac{1}{4}$ l. drůbeží polívky a vaří asi 10 minut. Nyní se to procedí a dále upotřebí; šampionů pak se použije jako obločky k některým jídlům.

Trešť z lanýžů. $\frac{1}{2}$ kg velmi čisté oloupaných lanýžů dá se do malé nádoby, k nim $\frac{1}{8}$ láhve vína madeirského, $\frac{1}{8}$ l. polívky z drůbeže, kousek kořeně kyticky, 1 g soli, $\frac{1}{2}$ g jemné tlučeného pepře a malá trošinka muškátového ořechu. To vše dusí se pevně ukryté 20 minut, načež se to nechá zcela vystydnout, pak procedí a lanýže upotřebí k obkládání jídel.

Tyto tři k poslední uvedené tresti přidávají se co koření k omáčkám hned z počátku jich upravování, ne až k poslední, jako při prvnějších trestích, jež dávají se do omáček již hotových.

Rozumí se samo sebou, že tresti ze šampionů a lanýžů mohou se také dělati v malém rozměru jen z odpadků těchto hub.

Mimo svrchu uvedené a podobné tresti užívá se v bohatých domácnostech k zlepšení a zosvězení chuti některých omáček a jiných pokrmů též rozličných trestí a omáček, jež v lahůdkářských obchodech se prodávají, o nichž níže v této kapitole při omáčkách, studených zmínka se činí. I také staví se na tabuli za tím účelem aby sobě hosté sami dle vlastní vůle mohli omáčky atd. v chuti přirostí, poněvadž věci takové každému stejně nechutnají, anebo jich ze zdravotních ohledů požívati nesmí.

To jsou tedy ty čáry a kouzla, jimiž lze omáčkám a jiným jídlům nejpikantnější chuti dodať. Mají-li však účelu svému vyho-

vovati, musí se jich užívatí na pravém místě a velmi opatrně, poněvadž dost malým předáním se omáčka zkazí. Proto jistou určitou dávku jich stanoviti nelze; tu musí kuchařka spoléhati jen na vlastní úsudek a v tom se cvičiti a konečně míti k tomu i vrozenou schopnost, kterážto ovšem není v moci její. Známo ze zkušenosti, že jsou wnozí, kteří i na nejlepších pokrmech nemohou se žádné chuti dojísti. Jazyk jejich má totiž velmi málo nervových bradavek, kteréžto chuti k sobě přijímají a pak dále sprostředkují, a následek toho jest, že pak mají o chutích asi podobný pojem, jako slepý o barvách. Pro takové i sebe lepší předpis jídelní úplně nepostačí, což platí zvláště při tak zvaném vyšším či-li uměleckém kuchařství, kdež mohou se podávati, ať popisem nebo vyobrazením, pouze jen jisté pokyny, a v ostatním musí vykonávající osvědčiti svou vlastní dovednost, vkus a vynalézavost v sestavování, což vše, jako vůbec každé umění i při vrozené schopnosti ještě velké pilnosti a dlouhého cviku vyžaduje.

Omáčky tak zvané malé.

O těchto a všech podobných omáčkách platí zvláště pravidlo aby jak jsou hotové a nemohou-li hned přijíti na stůl, postavily se do parní lázně až k potřebě, načež teprv zahustí se žloutky anebo připojí ostatní přídavky, jako: máslo bylinkové, sardelové, hořčice, citronová šťáva atd. poněvadž jinak by ztratily chuť. Mají-li se dávatí do omáčky ústřice, třeba velké opatrnosti, aby nestvrdly. Obyčejně kladou ústřice tak hned za syrova do omáčky, čímž ztrácí okamžitě svou zvláštní vůni a zhouževnatí. Nejlépe jest míti připravené jemné sítko, které vloží se do vařící vody, a když potom opět do varu přijde, vyzvedne se sítko na povrch, ústřice do něho vloží a podrží 2—3 vteřiny (ne minuty) v té vodě, načež nechají se okapat a do vyhřátého omáčnicku vpusť, pak omáčka na ně vleje a hned nese na stůl. Takto jedině uchovají se ústřice v plné chuti a vůni. Kdyby se ve vodě podržely 2—3 minuty místo 2—3 vteřin, stvrdnou, ztratí chuť a nemají pro znalce žádné ceny. Vůbec vyžadují ústřice velké opatrnosti, aby nestvrdly.

Cibulová omáčka (Sauce aux oignons). Do zlatova usmažené cibule nechá se okapat, do malé nádoby a přidá k ní na půl hrsti cibule (za syrova měřeno) asi dvě lžice octa, malý kousek cukru, trochu slitinky (glace) a dusí na mírném ohni, až se šťáva ztratí. Potom naleje se na to asi 2½ decilitru hnědé základní omáčky, povaří, čistě odpění, dle potřeby osolí, procedí a nechá buď tak, anebo zacedí šťávou citronovou ale opatrně, aby nebyla kyse-lá, nýbrž jen navinulá.

Na tentýž způsob upravuje se i omáčka ze šalotek.

Bílá omáčka cibulová (Sauce à la Soubise). Tato velmi dobrá omáčka, má-li býti zdařená, musí chutnat sice silně, ale přece příjemně cibulí. Proto dává se na ni cibule více, než na obyčejnou cibulovou omáčku.

Asi 4 pěkné, bílé cibule, (ne červené nebo žluté, poněvadž tyto nemají tak jemné chuti) oloupají se, pokrájejí na lupeny a dusí se 70 g nového másla, až jsou hezky měkké, ale nesmí ani dost málo sežloutnout.

Zatím udělá se z 1½ lžíce pěkné, bílé mouky a z kousku másla bledě žlutavá jíška, při níž pro chuť nechá se spolu smažit kousek libové syrové šunky. Když jíška dosáhla svrchu udané barvy, přimíchá se k ní znenáhla o málo více než půl litru dobré sladké smetany a 2½ decilitru polívky z drůbeže. Konečně dá se k tomu ta dusená cibule, ale nechá prve osáknout, a vaří pak na mírném ohni za stálého a velmi pozorného míchání, až se to na polo vyvařilo a je z toho hustě tekoucí omáčka. — Nyní vyndá se z toho ten kousek šunky, a ostatní skrz bílé, husté sítko do nádoby prožene, dle potřeby osolí, přidá trošku tlučeného bílého pepře a kousek slitinky z drůbeže, čímž se chuť této výborné omáčky ještě zvýší.

Omáčka tato musí býti velmi pěkně bílá; proto třeba ji velmi dobře uhléděti a jen zvolna vařiti.

Bylinková (Sauce à la maître d'hôtel): Useká se (každé zvlášť) tolik zelené petržele, co by jí byla kávová lžička, též tolik estragonu a třebule (kerblíku), dá pak vše spolu do vařící vody, již nesmí býti mnoho, jen co by se zeleninky spařily, nechá přejít jeden var, hned pak vleje na hustý cedníček a proleje trochem studené vody, aby se ochladily. Když okapaly, vmíchají se do malého kousku nového másla a dají stranou.

Zatím se vaří spolu: 4 dcl. bílé základní omáčky s 1½ dcl. šťávy z duseného telecího masa anebo dusené polívky z telecího masa, čistě odpěňuje, až toho zůstane jen 2½ decilitru. Nyní procedí se to do jiné nádoby, zahustí asi 2 žloutky, přidá dle chuti šťávy citronové (asi ze čtvrti citronu), půl kávové lžičky másla sardelového, kousek másla nového, pak ty bylinky a dle chuti přisolí.

Omáčka tato jest velmi dobrá, a hodí se k dusené drůbeži, rybám, k vařenému karfiolu a p. zelenině.

Omáčka s hořčicí (Sauce Robert): Tři cibule se pokrájejí a na 70 g másla do žluta dusí, načež se vyndají na sítko, aby osáklly. K máslu pak, v němž se cibule smažila, přidá se ještě kousek nového másla a usmaží na něm asi 2 lžíce mouky do světléžluta. Nyní naleje se na to 2½ dcl. silné hovězí polívky, nejlépe šťávy z masa, 2½ dcl. dobrého červeného vína rýnského nebo jen obyčejného, přidá kousek cukru, pár zrn bílého, na hrubo tlučeného

pepře, kousek citronové kůry, což se vše spolu vaří na zahoustlou omáčku. Konečně přidá se do ní trošku (málo) octa, pak ta osáklá cibule, opět asi 1—2 vary nechá přejít, procedí a legiruje půl lžící másla sardelového, a potom ještě do ní zamíchá 1 lžice dobré hořčice a ze čtvrt citronu šťáva.

Tato výborná omáčka hodí se dobře k vaferému hovězímu masu, černé zvěřině, ke klobásům atd.

Z kaprlí (Sauce aux capres): Půl litru hnědé základní omáčky a $\frac{1}{4}$ l šťávy z hovězího masa, 2 oloupané šalotky, bobkový list svaří se spolu, až omáčka původní houštky dosáhne. Nyní přidá se k tomu dle chuti octa estragonového a konečně, když se má již dávat na stůl, přidají se asi 3 lžice jemných kaprlí. — Takto upravená podává se k hovězímu masu.

Je-li určena k dusenému drůbeží nebo k telecímu masu, připravuje se následovně: $\frac{1}{4}$ l. bílé základní omáčky, sklenka rýnského vína, trochu kůry citronové se spolu svaří, zacedí pak citronem, přidá asi 2 lžice kaprlí a zahustí 2 žlutky.

Sardelová (Sauce aux sauchois): Půl litru hnědé základní omáčky a sběračka šťávy z hovězího masa svaří se spolu na původní houštku a ku konci legiruje sardelovým máslem dle vlastní chuti.

Bílá sardelová: $\frac{1}{2}$ l. omáčky smetanové (Béchamel) nechá se přejít var, pak legiruje 2 lžicemi másla z raků a 1 lžící másla sardelového. Tato příjemně pikantní omáčka podává se k duseným (brézovaným) kořatům, k brzlítku a i k rozličným rybám.

Omáčka pepřová (Sauce poivrade): Asi 6 pokrájených šalotek (není-li jich, může být i cibule) dá se do hrnku, přidá k nim půl kávové lžice bílého pepře (v celosti), 70 g na kostičky krájené libové syrové šunky, 1 $\frac{1}{2}$ dcl vinného octa, načež se to dusí, až se ocet ztratí. Nyní přileje se na to 2 $\frac{1}{2}$ decilitru hnědé základní omáčky, půl skleničky dobrého červeného vína a trochu šťávy z hovězího masa a zvolna vaří, při čemž se pěna i tuk sbírá. Když se to asi na dvě třetiny vyvařilo, přidá se k tomu trochu citronové šťávy, dle chuti přisolí a je hotova.

Omáčka tato hodí se výborně k hovězímu masu, a dá-li se místo šťávy z masa trochu trestí ze zvěřiny, může se potřebovat i ku zvěřině. Je-li zdušená, musí mít příjemnou chuť pepřem, být jemně zakyslá a velmi jasná.

Bílá pepřová omáčka (Sauce poivrade blanche): 3 šalotky anebo 1 prostředně velká cibule duší se na másle, ale nesmí při tom barvu změnit. Potom se máslo sleje, a na cibuli naleje 1 dcl bílého vína, a nechá pak vařit, až se víno ra třetinu svaří. Nyní přileje se k tomu $\frac{1}{2}$ litru silné hovězí polévky, přidá 1 kořená kytička, 1 bobkový list, asi 3 g pepře a 1—2 hřebíčky. To se nechá

přejít pár varů, zahustí bílou jíškou, postaví pak jen na mírný oheň, a když mouka v jíšce obsažená mírným vařením nabobtnala, nechá se asi 20 minut stát, pak tuk sebere a omáčka procedí. Na to vaří se tak dlouho, až na 2 mm nůž pokryje, a konečně přidá se do ní ještě asi 2 g tlučeného pepře.

Omáčka tato jest zvlášť dobrá na kuřata dušená na másle — ale pak se do 3 decilitrů takové již hotové omáčky vmíchá ještě 50 g račího másla, a takto potom na ně vleje. Lpše však jest na kuřata, nebo vůbec na maso dušené po každé vlítí jen trochu omáčky a ostatní podati v nádobce zvlášť, poněvadž omáčka na mísu nalitá ráda zřídne.

Také dělá se v lepších kuchyních

Omáčka pepřová anglická na pečenou divokou drůbež (zvlášť kachnu) dle návodu vyhlášeného anglického kuchaře Soyera, jehož knihy kuchařské v mnoha vydáních jsou rozšířeny, takto:

1 lžice tresti ořechové (Walnut Catsup), 1 lžice Harvey sauce obojí trest jest na prodej v lahůdkářských obchodech), 1 lžici citronové šťávy, 1 usekaná šalotka, trošinku pepře kajenského, koussek květu, 1 vinná sklenka silné šťávy z masa a tolikéž červeného vína vaří se spolu 10 minut. Omáčka tato vleje se hezky horká na pečenou, právě rozkrájenou divokou drůbež. — Svrchu udaná míra je počítána na jednu kachnu.

Na zvěřinu a divokou drůbež hodí se také dobře:

Omáčka pomerančová (Sauce à la Portugaise): Upravuje-li se z celého velkého pomeranče, brává se na ni $\frac{1}{10}$ l Sauce veloutée; $\frac{1}{10}$ l Consommé z drůbeže a svaří se za stálého míchání na mírném ohni na původní houštku. Potom zacedí se šťávou z pomeranče a přidá k ní velmi tenince oloupaná a prve spařená kůra z téhož pomeranče.

Z lanýžů (Sauce aux truffes). Oloupané a na lístky pokrájené lanýže (asi 140 g) dusí se s kouskem másla a s trochem slitinky, načež procedí se na ně $\frac{1}{4}$ l španělské omáčky, svařené s madeirským vínem (viz omáčky velké) a postaví do páry až k potřebě. Potom se máslo, jež na povrch vyplovalo, sebere, načež tato velmi oblíbená a vzácná omáčka dále se potřebuje.

Místo lanýžů mohou býti i slupky a odpadky z nich, ale pak musí se před úpravou na stůl vycediti; pro vzácné hostiny však dávají se lanýže. — Vynechají-li se lanýže, jmenuje se pak o m á ě k a m a d e i r s k á.

Omáčka z raků (Sauce d' écrevisses). Do $\frac{1}{4}$ l horké omáčky francouzské (Sauce veloutée) vmíchá se $\frac{1}{4}$ lžice másla z raků a z 20 raků na kostky krájené ocásky, při čemž musí se dáti pozor, aby se více nevařila, zacedí pak citronem a přidá trochu bílého tlučeného pepře.

Na tentýž způsob upravuje se i z mořských raků (homards). Kdyby však nebyla slupka čerstvá, jest lépe udělati máslo z raků říčních, protože by omáčka neměla dobrou chuť. — Dává se k duseným kuřatům a i k některým rybám, k. p. k štice, kambale a p.

Omáčka k vařenému lososu (Sauce Gênoise): Vaří se cibule, šalotka, 1 bobkový list, malý kousek česneku a několik šampionů v 2 *dcl* bílého vína, až se to asi na půl decilitru vyvaří. Nyní přidá se k tomu 2½ *dcl* hnědé základní omáčky a 1 *dcl* trestí z ryb nebo silné rybí nebo telecí polévky, a pak za stálého odpočívání vaří, až toho zbude jen 2½ *dcl*, potom procedí a konečně přidá dle chuti sardelového másla. — Podává se zvlášť v nádobce k vařenému lososu a p. vzácným rybám.

Omáčka k drůbeži (Sauce suprême). Tato výborná omáčka, je-li dobře upravena, zaujímá v kuchařství přední místo, a od toho také její jméno „suprême“ čili nejlepší, nejvyšší.

Upravuje se takto: 1 *dcl* trestí z drůbeže, o něco více než ¼ *l* bílé základní omáčky, několik šampionů a lanýžů, nebo jen odpadky z nich povaří se asi půl hodiny na kraji plotny, při čemž se pěna pilně sbírá. Potom dá se na mělkou nádobu a za stálého míchání, aby ke dnu nepřilnula, vaří velmi opatrně tak dlouho, až je husta tak, že, kápne-li se jí na tlustý hřbet nože, tento na 2 *mm* vysoko zůstane pokryt, pak zacedí buď citronem a přidá kousek nového másla, anebo nechá jen tak, načež prožene se skrz sítko.

Někdo tuto omáčku legiruje žloutky; avšak na slovo vzatí kuchaři praví, že se takto stane z ní jen obyčejná, zahuštěná světlá omáčka.

Omáčka máslová holandská (Sauce hollandaise). I tato omáčka, je-li upravena dle pravidel kuchařského umění, řadí se mezi nejlepší a podává obyčejně k rybám. Základ její nesmí býti jiný, než jen máslo a žloutky; pak li se však přidá do ní mouky, ztrácí úhlednost i svou zvláštní dobrou chuť.

Má-li tato omáčka jak náleží se zdařiti, musí býti máslo na ni velmi dobré a žloutky zvláště čerstvé, od nich třeba pečlivě oddělití všechno bílé a i zárodek.

Upravuje se takto: Na velmi čistý kastrolek dá se 1 lžíce vinného octa, přimíchá k němu 1½ *g* tlučeného bílého pepře a 2½ *g* soli, a nechá pak svařit, až z toho zbude jen půl kávové lžičky. Nyní vezme se kastrolek s ohně a přileje k tomu 1 lžíce studené vody a jeden rozmíchaný žloutek, načež se to postaví do parní lázně a tak dlouho míchá, až by vejce počalo houstnout. Nyní se to vyndá z páry (totiž z té nádoby, v níž jest vřelá voda, ale tato zůstane stát na ohni) a přidá pak k tomu 10 *g* másla a tak dlouho míchá, až se máslo rozpustí, což když se stalo, dá

se kastrolek opět asi na minutu do vody, a potom opět k tomu přidá 10 g másla, vyndá pak zase z vody a míchá, až se máslo rozpustí, načež se to dá opět na minutu do vody. Takto se to stále opakuje, až je v kastrolku 60 g másla, při čemž se musí na to hleděti, aby po každé předešle dané máslo bylo úplně rozpuštěno, než se tam nové přidá. Když pak po třetí se dalo 10 g másla a je rozpuštěno, přidá se k němu také půl lžice studené vody, aby se omáčka nesevřela. Když všechno máslo jest již rozpuštěno a omáčka by byla moc hustá, naleje se do ní opět půl lžice studené vody. Kdyby ale potom byla přece ještě tak hustá, že by hřbet nože tloušť než na 3 mm kryla, přileje se k ní ještě asi půl lžice studené vody. Nyní se dle chuti přisolí, nebo přidá trochu pepře a buď tak potřebbeje, nebo zacedí citronem a přidá trošku račního másla a sekané petržele (dle vůle).

Nebo se do ní přidají račí ocásky, na kostky krájené sardele, nebo ústřice, kaprle.

Omáčka tato vyžaduje velmi pečlivé úpravy, ale za to jest výborná. Jakmile jest hotova, nesmí se nikdy dávat do páry, nýbrž hned na stůl.

Omáčka z rajských jablek (Sauce tomate). Asi 6 rajských jablek rozláme se v půli, jádra i voda z nich odstraní, ostatní pak dusí do měkka a kouskem másla a s kouskem syrové libové šunky (bez kůže i kosti). Potom proženou se jablka skrz sítko a dají stranou. Zatím dá se do hrnku kousek cibule, nebo ještě lépe několik šalotek, pár zrn bílého pepře a kousek šunky, naleje na to asi půl sklenky bílého vína a dusí pak, až se víno ztratí. Nyní přileje se na to 2½ dcl bílé základní omáčky a trochu šťávy z telecího masa. To se spolu ještě chvilku nechá vařit, při tom pěna i tuk sbírají, načež se to procedí a přidají k tomu dříve dušená rajska jablka, dobře vša promíchá a legiruje kouskem velmi dobrého másla. Tato omáčka musí míti krásně červenou barvu a příjemně pikantní chuť. Hodí se k míšeninkám nebo k jiným jemnějším jídlům, k. p. kuřatům.

Omáčka z ústřic (Sauce aux huîtres): Bílá základní omáčka, trochu trestí z drůbeže a rýnského vína svaří se spolu, zahustí pak žloutkem a přidá k ní šťáva z ústřic prve svařená a potom na spařeně ústřice do omáčnicku procedí.

Ústřicová k rybám (Sauce Normande): Povaří se spolu omáčka francouzská (Sauce Veloutée), trochu trestí z ryb, kousek syrové šunky, pár šampionů, šalotky a dobré víno (nejlépe Sauterne), legiruje pak žloutky, procedí do nádoby na spařeně ústřice a přidá i vlastní jejich šťáva prve povařená.

Takto mohlo by se psáti do nekonečna, ale myslím, že tyto příklady postačí, aby hospodyňka poznala úpravu omáček k vyššímu

kuchařství náležejících. Ani nemusí býti na omáčky tak nákladných základů; mohou se upravovati i z rozličných odpadků, jak o tom při polívkách dusených je povědno, a pro hostinu postačí co okamžitě potřebujeme, a nemusí toho býti tolik jako do zásoby. Takto kolikráte velmi levně lze při takové příležitosti vzácnou omáčku sestaviti — jen třeba se toho odvážiti, ne báti, trochu přemýšlet, porovnávat a dáti pozor.

Čistá omáčka (šťáva) z estragonu (Jus à l' estragon): Šťáva tato podává se k dusené drůbeži, a je-li dobře upravena, bývá od znalců vždy vděčně přijata. Dělá se takto: 3 *dcl* silné šťávy z hovězího masa (Jus de boeuf), 3 *dcl* telecí šťávy (Fond), 3 *dcl* šťávy, v níž drůbež, k nížto tato šťáva přijde, se dusila, kousek slitinky (glace) a trochu soli vyčistí se trochou na pěnu utlučeného bílku jako rosol a potom skrz ubrus jako rosol procedí a postaví do tepla. —

Zatím nakrájejí se čerstvé lístky estragonové na šikmé proužky a dají do osolené vařící vody pár varů přejíti, hned pak potom vlejí na sítko a studenou vodou propláchnou. Na krátko pak před tím, než má šťáva přijíti na stůl, dají se do ní teprv ty lístky estragonové, sice by jinak ztratila úhlednost. — Je-li dobře uhléděna, má barvu zlatožlutou, jest velmi čistá a silná a chutná příjemně estragonem.*)

Šťáva ku koteletkám: Trošku silné hovězí polívky a buď šťávy z pečené nebo silné šťávy z masa, kousek bobkového listu, trochu bílého pepře svaří se na polovic, pak citronem zacidí a přisolí. —

Omáčky křenové.

Na tyto musí být mimo dobrou smetanu atd. i také dobrý křen. Při koupi poznáme dobrý křen dle toho, že je celý kořen pěkně hladký a stejný, a nahoře má světle žluté lístky — jest to tak zvaný „hradák“. — Má-li však lístky namodralé, jest divoký, čili planý. Takový jest štiplavý, a když se nařízne, není uvnitř pěkně celý bílý, nýbrž má kolem černou proužku jako věneček, a proto říká se mu „černák“. Když se ustrouhá, je zamodralý, vodnatý, bez chuti a zapáchá zeminou.

*) V některých kuchařských knihách jest psáno místo estragonu „bertram“, jak zvláště v jižním Německu jej chybně jmenují; a proto kde jest tam řeč o bertramu, znamená to vždy estragon (*Artemisia Dracunculus* — Pelyněk ještěr).

Bertram (*Anthemis Pyrethrum*) čili rmen římbabí jest bylina lékařská, a jejížžto kořenů připravuje se vodička (*Tinctura pyrethri*) proti bolení zubů, a nemá tedy v kuchyni žádného upotřebení.

U nás v Čechách platí za nejlepší křen malínský. V Praze prodá se mnoho křenu hradeckého a i pruského za malínský; je sice lacinější, avšak nemá ani tu sladkost a vůni, ani tu příjemnou čpavost jako malínský. Křen má nejlepší chuť od září do května; později pak žene do květu a ztrácí chuť i sílu; do zásoby na zimu vybírá se ze země v říjnu. Uchovávati má se vždy v písku zahraňaný, a nikdy ne nechati jen tak ledabylo ležeti, sice zvadne.

Křen z mléka a ze smetany: Pro obyčejnou domácnost postačí na křen buď dobré nadojené, nebo i třeba jen sbírané mléko. Když se počne vařiti, zahustí se trochem pěkné bílé mouky, jež se prve s trochem studeného mléka a s kouskem nového másla na hladko rozmíchá, načež se to nechá malou chvilku povařit (dále ne, sice ztratí chuť), trošku pak osladí, a když to za chvilku prochladlo, přidá se tam dle chuti strouhaného křenu. Je-li křen ostrý, dá se tam pokud je mléko horké, aby seslábl; kdo nerad křen perný, může jej nechati přejít jeden var. — Někdo dává do křenu z mléka též trochu tlučeného květu.

Takto upravuje se i také křen ze smetany, jen že se k němu pro lepší chuť, zvláště pro hostinu, přidávají ještě oloupané a utlučené mandle, mezi nimiž však nesmí býti žádná hořká.

Křenové omáčky musí býti hustší než obyčejné, a teprv až k poslední, když mají již přijíti na stůl, se upravují, poněvadž stáním ztratí úhlednost i chuť.

Křen z polívky: Upravuje se jako křen z mléka, jen že se místo mléka dá polívka buď hovězí nebo z vepřového masa (dle toho, k jakému masu se křen chystá), zahustí bílou máslovou jíškou, anebo strouhanou žemličkou, cukr se však vynechá, a místo květu dá se trošku ořechu muškátového — pokaždé však musí se přidati kousek másla.

Na kterýkoliv z tuto uvedených způsobů upravený křen jest dobrý; zvláště ale křen z polívky, a k němu kousek masa, třeba uzeného, a knedle, je pro domácnost oběd velmi chutný.

I také dělá se ze žemličky křen kyselý, takto: Trošku polívky, trošku octa, kousek cukru a žemlička se spolu na hladko svaří, potom přidá křen a trochu květu. — Tento křen jest dobrý k hovězímu i telecímu masu.

Křen s octem estragonovým. (Sauce russe): 2 dcl. sauce veloutée, trošku trestí z drůbeže a 1 dcl. kyselé smetany se spolu svaří. Potom přidá se k tomu jemně strouhaného křenu a trošku octa estragonového.

Jsou také omáčky, jež se jmenují „křenové“, ačkoliv křen v nich není, k. p. Sardelový křen; upravuje se takto: V masnotě z pečeného kapouna neb pod. zapění se trochu strouhané žemličky, přileje pak k tomu polívky a trochu kyselé smetany,

dobře povaří a potom přidají sekané sardele; někdo dává i malinko šafránu.

Česnekový křen dělá se jako sardelový, jen že se nedá žádná smetana a místo sardelí přimíchá do něho utřený česnek.

Omáčky husté (Sauces aux attellettes).

Tohoto druhu omáčky nejsou vlastně omáčky, ale spíše obálky a slouží na obalování masa buď k smažení nebo pečení na rošti, a musí býti tak do husta zavařená, že se nechají na maso mazat jako povidla. Na úpravu jich musí se zvláštní pozornost vynaložiti, aby byly pěkně hladké a při vaření ke dnu nepřilnuly.

Připravují se buď jednoduše nebo nákladně; pokaždě ale musí býti velmi silné chuti, a proto ze silné polívky se dělají.

Dobrá taková obálka, Francouzským jmenem „Sauce Villeroi“ zvaná, upravuje se takto: Bílé základní omáčky, trochu trestí z drůbeže nebo dušené polívky (Consommé), kousek slitinky (glace) se spolu za stálého míchání na husto svaří, nejlépe v parní lázni, pak ještě dle potřeby zahustí žoutky, přidá citronové šťávy, aby byla příjemně zakyslá, a je-li třeba, osolí.

Takovouto omáčkou namaže se maso k smažení určené a dá do studena, aby omáčka na něm stuhla.

Někdy přimíchají se do ní některé zeleniny, jež se na lístky pokrájejí a v másle zapění, načež pak trochem polívky se zaléjou a dusí, až jsou měkké a šťáva pod nimi se ztratí. Tak k. p. přidává se cibule, mrkev, por a i jinak v chuti měniti se může.

Laciněji upravuje se také takto: Dá se jen obyčejná základní jednoduchá omáčka, ovšem ale z dobré polívky (slitinka a dušená polívka se vynechá) a opatrně svaří na husto.

Také mohou se na takovouto potřebu i jiné omáčky do husta zavařit, aby se mazati mohly, k. p. Sauce Allemande nebo veloutée a podobušého druhu omáčky.

Omáčky studené.

Omáčky studené podávají se nejen k studeným, ale i také k některým teplým masitým pokrmům a k rybám; zvláště pak výborně se hodí na zhytky.

Prve však, než přistoupíme k navedení, jak se tyto omáčky upravují, chci se zmíniti o omáčkách studených, většinou anglických, jež se kupují od lahůdkářů, a potom v lepších kuchyních, kde se nákladněji vaří, buď co samostatných omáček použije, nebo jen v malých dávkách ku zostření chuti buď teplých nebo studených pokrmů potřebují.

Většina takovýchto omáček a podobných lahůdek musí se velmi opatrně kupovati, poněvadž se jimi již mnohé velmi povážlivé ochuravění způsobilo.

A kdyby ani jedovatých barev nebo přísadků neobsahovaly, jak u některých skutečně se prokázalo, tedy přece kazí žaludek přílišným drážděním, poněvadž potřebuje se na ně nejsilnější ocet a velké množství soli, pepře kajenského a jiných ostrých věcí, a proto neradno jich užívati jako samostatné omáčky. Za to ale jako přísadek v malých dávkách slouží k tomu, aby pomocí jich chuť pokrmů se zlepšila.

Co do chuti jest velmi příjemná silná omáčka od Soyera (Sauce Succulente) barvy do červena hnědé; Soyeroва Relish je ostřejší předešlé a barvou červenavá. — Creat Western Sauce jest strašně ostrá. India Soy jest také velmi silná — chutná-li spíše hořce než slane sladce, jest dobrá; někdy však bývá velmi slaná. Mírně používána jest příjemným kořením; též jest dobrá jako přísadek ku šťávě pod pečením, jakož i k omáčkám na ryby; často podává se i samotná k rybám nebo k studenému masu.

Omáčka ze sardinek (Essence of Anchovis), potom ořechová (Walnut Catsup) a šampionová (Mushroom Catsup) dávají se také na tabuli k vařenému lososu a mimo to i citronové máslo (Beurre fondu).

Tímto jest tedy jen pro příklad uvedeno několik takových silných omáček, jmenovitě pro toho, kdo by jich byl milovný; avšak znalci radí, aby, kdo má slabý žaludek nebo vůbec chatrné zdraví, takových kupovaných a vůbec ostrých omáček, jakož i podobných lahůdek se vystříhal, protože skoro obyčejně mívají v sobě něco zdraví škodlivého přimícháno, buď aby toho bylo více, čili pro rozmnožení, anebo pro barvu. Jak často užívají se z neznalosti takovéto ostré, palčivé omáčky, jakož i hořčice, kaviar, sardinky, rusinky, slanečky s hodně mnoho cibule (čím více, tím prý lépe) a podobné ostré věci, jako neomylný prostředek k napravení pokazené chuti. Kdo tomu navykl, nechť alespoň činí to co nejmírněji, poněvadž každé přebrání mstí se velmi citelně na zdraví. Takovými dráždidly se krev příliš rozpaluje, šťávy v těle kazí a takto průchod nejrůznějším nemocem zjednává, proti nimž pak jest tělo malomocné a před časem hyne.

Jediný a nejlepší prostředek k spravení chuti k jídlu jest vyčkati, až se dostaví hlad a pak chutná všechno dobře, dle starého pořekadla: „Hlad jest nejlepší kuchař.“ Vypravuje se o jednom starém generálovi, který vždycky říkával, že žádný neumí tak dobře brambory připravovati, jako jeho starý sluha, který mu je jedenkrát upravil, a od té doby prý mu nikdy tak nechutnaly. Paní jeho chtěla se pánu také zavděčiti, tázala se sluhy, kterak přece ty brambory vařil, že byly tak dobré? Sluha se usmál a vypravoval,

že když ve válce již dva dni ničeho nejedli, bylo mu pána líto, a tu náhodou dostal několik bramborů, které tady v popeli upekl, pak oloupal a trochem střešného prachu osolil, a aby byli také omaštěné, dal na ně kousek staré lojové svíčky, a když se loj rozpustil, vytáhl knot, zamíchal a bylo hotovo. — Vícekrát prý potom pan generál o tom nemluvil, a může se tomu věřit.

Mimo jmenované a podobné kupované omáčky a trestí potřebuje se také v kuchyni

Hořčice (Senf-Mostrich).

Hořčice prodává se buď umletá na mouku (Moutarde), nebo upravená již jako hotová omáčka (Mostrich). Tato nabízí se k prodeji buď v láhvích nebo ve sklenicích s viněťami, a upravuje se pro stůl na rozličný způsob a i také rozdílně silná. Rozemílá se černá hořčice a bílá a z obou upravuje omáčka.

Při kupování hořčice na omáčku již upravené musíme se přesvědčiti, má-li dobrou chuť i vůni; je-li dobře vesměs spojena a není-li již na povrchu voda. Byla-li by již voda oddělena, jest to důkazem nastalého rozkladu a pak nestojí za nic. Takéž nemá se taková kupovati, která zapáchá zatuchle.

Má-li chuť mdlou a slabou, bývá míchaná některou moukou, což se poznává, když se jí troška rozředí vřelou vodou a pak do ní přikape trošku tinktury jodové — je-li falšovaná moukou nebo škrobem, zmodrá.

Je-li hořčice nápadně žlutá, bývá míchaná kukuřičnou, což se pozná dle toho, že, přikape-li se do trošky nějakého salmiaku, tedy pěkně žlutá barva zhnědne.

Hořčice prodává se pod všelijakými jmény, a. p.: Patent Mustard, Finest Mustard, Flour of Mustard a pod., kteréžto poslední jen jako žlutá moučka (prášek) na tabuli se prodává, kdež teprv vodou se rozmíchává. — Ostatně pověst evropskou používá také hořčice znojemská, kramžská a česká.

Upravuje se takto: Semeno hořčičné (1. díl černé a 2. díl bílé hořčice) usuší se zvolna na papíře v mřížce hořké troubě, potom jemně utluče, proseje a odvádí se do porcelánové nádoby, přidá pak k ní tlaceného cukru (na 250 g moučky až 30 g cukru), načež zvolna a za stálého míchání přilévá se k tomu vřelá (ne vařící) vody tak dlouho, až se vytvoří těžká tuhá kaše. Míchati se musí dobře a vydatně aspoň půl hodiny, aby se řetědily částky. Takto umíchaná kaše vynese se pak do studené, aby vychladla, načež potom se k ní přimíchá tolik dobrého octa (v Anglicku dávají ocet z křenu nebo z chilského pepře), až má patřičnou houšťku jako omáčka, a co do chuti není odporně kyslá, nýbrž

jen lahodně nakyslá. Potom dá se do čisté láhve, postaví na vlhké místo, láhev nechá otevřená, aby přebytkný hořčičný olej mohl unikati, načež po několika dnech dá se do studena, dobře pováže a teprv po 2—3—4 týdnech potřebuje. — Kdo by sobě přál s kořením, přidá do vody k vaření trochu koriandru, skořice a hřebíčku.

Někteří velmi schvalují mírné požívání hořčice, zvláště těm, kdož mají pokažené trávení a od toho závratě a slabou paměť. Na slovo vzatí lékaři nechválí časté požívání hořčice, a to proto, že na tělo přiložená prouží kůže, a není tedy účinek její o nic lepší na sliznici žaludeční. Černá hořčice působí mnohým škodlivě, jmenovitě mívají po ní dávení, průjem a po delším častém užívání hořčičného prášku pozorovala se u mnohých i kolika a zácpa. — Také chválí se hořčice zvláště jako přísada k takovým pokrmům, jež od přirozenosti nemají žádné zvláštní vonné chuti, jako k. p. treska, anebo snadno působí nadýmání.

Připravování omáček studených.

Mimo kupované potřebují se v kuchyních také jen obyčejné studené omáčky, při nichž je ta výhoda, že jsou lacinější. Jsou-li dobře upraveny, hodí se zvláště v létě na všeliké zbytky masa a i k rybám.

Dobře jest, upraví-li se omáčky tyto o nějakou chvíli dříve, než jich potřebujeme, aby se, jak se říká, „rozestály“; ovšem na dlouho napřed nesmí se dělati, nýbrž jen na pár hodin, poněvadž, kdyby bez potřeby dle stály, jednotlivé přísady by se od sebe oddělily, a omáčka taková na chuti ztratila.

Přidávají-li se k studené omáčce na tvrdo vašené žloutky, musí se prv utřít s trochem octa a potom teprv olej k nim přidati, poněvadž olej a žloutky se těžko spojují. Do studených omáček musí se vždy olej dávat nejříve a pak teprv ostatní přísady. Olej nesmí se nikdy najednou přimíchati, nýbrž jen po kapkách a při tom dobře třít, jinak se nerad spojí. Vůbec se musí tak dlouho třít, až se olej více neodděluje. Kde jest udáno na špičku nože pepře, rozumí se nůž špičatý, ne pak se špičkou zakulacenou, a ještě opatrně třeba nabírat, aby se nepředalo. Pepř dává se bílý a vždy jemně prosátý.

Přidává-li se rosolina, musí býti sice studená, ale přece ještě tekutá, a vmíchávati do omáček jen po troškách.

Žloutky syrové musí býti vždy jen čerstvé, a pokaždé dobře odstraniti bilek, jakož i zárodek.

Mají-li studené omáčky slouiti zdraženými, musí býti chuti jemně ostré (pikantní), velmi dobře utřeně, aby byly hladké, a

proto se někdy i některé přísady do nich utlukou prve v hmoždíři a pak teprv trou. Omáčky studené nesmí se nikdy míchat železnou lžící, nýbrž pokaždé dřevěnou a v nádobě porcelánové, sice by neměly pěknou barvu. Je-li omáčky více, může se protlačit, čímž zjemní. Mimo to musí být tak přihoustlé, aby, když se jimi maso poleje, nestékly po něm dolů, nýbrž pěkně je kryly.

Má-li se omáčka obarvit na zeleno, přidá se barva do ní až k poslední, když je omáčka již utřena. Barvy nesmí se dáti mnoho, nýbrž jen tolik, aby omáčka byla jenom jemně zelená.

Nejobyčejnější studená omáčka jest kyselý křen, kterýžto se může na všelijaký způsob připravovati, dle toho k čemu je určen.

Jednoduchý dělá se takto: Dá se do šálátku lžíce strouhané prozáté zemličky, lžíce strouhaného křenu, vleje na to vinného octa a hovězí polívky, obojího tolik, aby byla omáčka sice šťavnatá a příjemně nakyslá, ale ne řídká. Kdo rád přisladlý křen, přidá trochu cukru.

Tato omáčka podává se v domácnostech k hovězímu nebo vepřovému masu, aneb i k studené teleci pečení.

Je-li křen příliš ostrý a štiplavý, může se prve hovězí polívkou trochu spařit, čímž oslábne.

Vynechá-li se zemlička, jest to tak zvaná „výmrda.“*)

Také se může dát na talířek trochu strouhaného křenu, kousek cukru oťeného o citron, trochu octa, citronové šťávy, načež se to spolu dobře smíchá — to jest křen citronový. — Též jest velmi jemný a pikantní studený křen z pomerančů: Ostrouhá se na cukru kůra z 1 pěkného pomeranče (cukru asi 60 g), cukr pak utluče, vytlačí na něj z toho pomeranče šťávu, a vyčká až cukr se rozpustí, načež dají se k tomu dvě vrchovaté lžíce strouhaného křenu, půl čajové lžičky jemné soli, špetka bílého pepře, 3 lžíce oleje a 2—3 lžíce octa, a pak tak dlouho tře, až je z toho zahoustlá omáčka, která se podává k studené pečené zvěřině, drůbeží a i k rybám.

Nebo trochu octa malinového, mišenské jablko dušené i se slupkou a potom skrz cedníček protlačené, trochu cukru a křen se dohromady smíchá. — Dá-li se jablko panenské (červené) místo mišenského, je křen červený.

*) Křen na obyčejném struhadle jemně ustrouhaný jest mnohem stravitelnější, než na zvláštním kružátku kroužený, kde tvoří se z něho jako kudlinky, kterýmiž v některých hostincích maso, zvláště hovězí (boeuf a la mode), ozdobují. Takto nejen že zvláštní chut křenu nevytvoří se a se ztratí, ale jest i velmi těžko stravitelný a proto nezdravý.

Omáčky s hořčicí.

Omáčky tyto jsou velmi dobré a přilhodné; musí býti ale jak náleží na hladko utřeny, chutnati sice řízně (pikantně), avšak ani hořčice ani ocet nesmí se v nich příliš znamenati.

Jednoduše upravují se takto: Do obyčejné hořčice přimíchá se dle chuti trochu citronové nebo rybízové šťávy a trochu cukru. Nebo hořčice, trochu oleje a cukru. Jest dobrá zvláště k rosolům. Nebo tvrdé žlutky se dobře s trochem octa utrou, přidá k nim pak trošku oleje, trošku hořčice, dle chuti pepře, cukru a trochu soli.

Má-li býti ostřejší, k. p. à la diable, tedy přimíchá se do obyčejné hořčice trošku oleje a trošku červeného vína, citronové šťávy a málo cukru.

Nebo: 1½ lžice ustrouhaného křenu, 1 lžice anglické hořčičné mouky, 100 g. rosoliny z rybízu, kůra z 1 pomeranče prv spařená a pak ná nudličky pokrájená, pak šťáva z téhož pomeranče a z půl citronu, asi 2 lžice rakouského vína, trošku muškátového ořechu, což vše dobře spolu se utře.

Také jest dobrá k vepřovému masu nebo k černé zvěřině omáčka pod jménem „Cumberland sauce“: Trošku zavařeniny rybízové a trochu zavařeniny z malin, od každé asi 2 lžice, 2 lžice hořčice, trošku citronové kůry, trošku soli a tolik červeného vína a pomerančové šťávy dohromady dobře spolu se smíchá, aby z toho byla hustě tekoucí omáčka, k nížto se přidá asi 8 zrn sekaného jalovce.

Vynechá-li se jalovec, hodí se tato omáčka dobře k studeně divoké drůbeži.

Žlutá indická (Remoulade Indienne): Pět tvrdých žlutků, 5 lžic oleje, půl lžice rozpustěného indického šafránu (kurkuma), půl skleničky octa estragonového, 2 lžice bylinkové hořčice, trošku bílého pepře, půl lžice cukru a dle chuti trošku soli se spolu dobře utře.

Zelená (Remoulade verte): Půl šálku hořčice, 1 lžice bylinek na omáčky (viz „Přípravy“), trošku bílého pepře, trošku soli se dobře utře. Pak se k tomu zvolna přimíchá čtvrt skleničky oleje, pár lžic octa, dobře ještě utře a k poslední přimíchá tolik barvy špenátové, aby od ní omáčka dostala slabě zelenou barvu.

Omáčky bez hořčice.

Omáčka z bramborů: Vařené oloupané brambory (asi 2 větš) se ustrouhají, přidá k nim utřené mléčí ze slanečka nebo třeba sardelka, drobně sekaná cibule, 1 tvrdý utřený žloutek, který se může i vynechati. Potom přidá se oleje a trochu octa, dobře utře

aby byla hladká zaboustlá omáčka, načež k poslední přidá se do ní trochu pepře a je-li třeba přísolí. — Omáčka tato hodí se dobře k pečenému kapounu, kuřatům a k studené teleci pečení.

I také bez bramborů jen z mléčí slanečkového dělá se velmi dobrá omáčka, jež se hodí k studené jehněčí nebo teleci pečení, nebo k zvěřině, takto: Jedno utřené mléčí, 3 tvrdé žlutky, jedno strouhané míšenské jablko, 1 drobně sekaná cibule se spolu jemně utře a dle potřeby i protlačí. Potom rozředí se to trochem oleje a octa, přidá dle chuti pepře a na hladko ještě umíchá.

Po způsobu vlašském (Vinaigrette) smíchá se dobře oloupanou březovou metličkou jemný olej s citronovou šťávou nebo s vinným octem, až do husta. Štáva do oleje se jen kape. Omáčka tato dává se na ryby nebo saláty.

Omáčky olejové-majonesové.

Upravování těchto omáček vyžaduje zvláštní pozornosti a trpělivosti, aby se náležitě zdařily. Všecky přísady do nich musí býti velmi dobré, olej výborný (ne žluklý), vejce zvláště čerstvé a bílek od žlutku velmi pečlivě oddělit, jakož i zárodek.

Mají-li býti omáčky tyto bílé, musí se na ně vybrati jen samé bledé žlutky. Je-li do nich rosol předepsán, musí býti jasný a čistý jako voda bez všíkové příchuti, mimo to i také čerstvý, poněvadž, jak je při sladkých rosolínách podotknuto, starší rosol snadno nepřijemně zapáchá. Taktéž nesmí býti ani stuhlý, ani teplý, nýbrž zcela chladný, ale při tom ještě tekutý a nesmí se dáti do omáčky nikdy najednou, ale jen po troškách a při tom stále míchat.

Ostatní zdar těchto omáček záleží na velmi pilném tření čistou novou vařečkou, což konati se má dle možnosti u ledu nebo ve velmi studené místnosti. Může-li se dělati u ledu, poseká se led na menší kousky, dá do dřevěné nádoby načež mísa a omáčkou, jež nesmí býti velká, se do ní postaví a pak tře. Tření vyžaduje mnoho času a trpělivosti; kdyby konalo se ledajak, nemůžeme čekati dobrého výsledku.

V předpise udaná částka oleje nechá se prve u ledu, aby poněkud stuhl a nebyl úplně tekutý, načež musí se do omáčky jen kapat, a po každé kapce velmi pilně tříti, aby se s ostatním spojil, a teprv, když se to stalo, přikápně se zase oleje, při čemž se musí opět pilně míchat, až se spojí. Kdyby se toho nedbalo, tu by omáčka zvodnatěla, zřídla, a pak sebe pilnějším třením více se nenapravila; kdežto, když se pilně dle předpisu uhledí, je jako jemný krém přihoustlá a ne hrupčkovitá. Proto i také sůl i pepř a vůbec všechny přísady do ní musí se velmi jemně utlouci.

Ocet přidává se také jen zvolna po troškách za stálého tření, ale musí jím šetřit, zvláště je-li ostrý, a raději k posledu přimíchati trošku citronové šťávy, aby se chuť omáčky zostřila. Na dlouho před potřebou není radno tyto omáčky dělati, sice stáním snadno se srazí. Kdyby cosi podobného přece se stalo, rozetře se na ledu ve vychladlé míse syrový žloutek (na bílou omáčku musí býti bílý) s trochem oleje a zvolninka se pak omáčka za stálého tření k němu přidává, až dostane opět hladkou podobu. — Nejlépe jest nechatí hotovou omáčku státí ukrytou na ledě až k potřebě.

Upravují se takto: Dva bílé syrové žloutky dají se na mísu, přidá k nim na špičku nože jemně tlučené soli a též tolik bílého pepře, asi $\frac{1}{4}$ lžíce octa (může být estragonový — tím lépe), načež se to pilně míchá a tře tak dlouho, až to houstne. Nyní se k tomu zvolninka přidá půl lžíce oleje a tře asi 10 minut, až se olej spojí. Když to opět houstne přidá se asi půl lžíce octa a zase 10 minut tře, potom se přidá opět půl lžíce oleje a na novo 15 minut tře. Nyní se zvolninka za stálého tření přidají 2 lžíce oleje, a když se s ostatním spojil, přidá se opět 1 lžíce octa a několik lžic (asi 3) studeného, ale tekutého rosolu. Potom se to půl hodiny pilně tře, až to zbělí a vypadá jako krém, načež opět střídavě přidává se trošku oleje, trošku octa a rosolu (po každém se musí ale vždy 10 minut třit), až je v tom 280 g oleje, 3 *del* rosolu a tolik octa, aby byla omáčka lahodně nakyslá. K posledu přidá se ještě po kapkách (opět za stálého tření) trochu citronové šťávy a půl lžíce čerstvé studené vody, čímž omáčka ještě více zbělí a zjemní, a konečně se dle chuti přisolí. — Dají-li se k ní pěkně červená vajíčka z humrů v kamenném hmoždíku utlučená a skrz sítko protlačená, jest červená a dává se k rybám nebo mořským rakům.

Nebo dají-li se do ní omáčkové bylinky spařené, utlučené a skrz sítko protlačené, jest zelená. Je-li třeba přibarví se šťávou špenátovou, ale aby měla jen bledě zelenou barvu. — Svrchu uvedené omáčky majonesové musí se dělati takorůzka v poslední chvíli.

Nebo: 1 *del* rozpustěného rosolu šlehá se drátěnou metlou, až se utvoří bílá pěna. Potom vypridají se k ní za stálého šlehání po kapkách 2 decilitory oleje, a když ie tam již všechn, přidají se 3 lžíce octa (dle možnosti estragonového) a stále se šlehá, až se z toho utvoří jako krém. Pak se do toho přidá čajová lžička soli, trošku bílého pepře a trošinku cukru, a ještě chvílku mraká, pak nechá chvíli na ledě stát. Hodí se dobře na mořské raky, ryby a studené maso. — Omáčkou touto nechá se zvláště dobře maso potáhnout, a i kolik hodin zůstane v původní houštkce po něm rozvedena, aniž by ztuhl, leč by bylo velmi parno.

Z tvrdých žloutků: 4 tvrdé studené žloutky trou se se 4 syrovými žloutky na ledě asi 15 minut, načež se do nich za stálého

tření vypřikapává: $\frac{1}{8}$ l oleje na ledě poněkud ochlazeného, šťáva asi ze 2 citronů, kterážto může se začíti přikapávat teprv, až polovice oleje již je přikapáno. Při této práci jest třeba opatrnosti, aby se žloutky nesrazily. K posledu pak přidá se dle chuti soli a bílého pepře, a omáčka nechá ukrytá stát na ledě až k potřebě.

Kdyby se žloutky srazily, zahrabe se jiná čistá míska do ledu, a když hodně vystydla, dají se do ní 2 syrové žloutky, utrou a pak za stálého tření ta sražená omáčka k nim vypridává (ale jen po malých dávkách).

Někteří mají raději majonesu z tvrdých žloutků, že v ní chuť olejem není tak znatelná — a kuchařky zase proto, že nedá tolik práce, jako s rosolem a syrovými žloutky.

Máme-li po ruce trochu francouzského sardelového másla (Beurre de Montpellier), může se ho použití místo omáčky majonesové. (Viz v Přípravách kořeněná másla).

Chaufroix-Sauce. Omáčka tato má jméno dle vynálezce svého Angilona de Chauffroix, královského kuchaře ve Versaillu (r. 1774). Upravuje se takto: Kosti a odpadky z pečené drůbeže, k níž tato omáčka je určena, dají se do malé nádoby a přidá k nim trochu vína (nejlépe rýnského). Na 3 dcltry vína přidá se 1 bobkový list, pár šalotek a pak se to vyvaří, až jen málo zbude. Potom se to procedí skrz ubrousek, tuk dobře sebere a přidá pak k tomu 5 dcltrů dobré hnědé základní omáčky, načež se to spolu vyvaří na 4 dcltry. Potom přidají se k tomu 2 dcl rosolu a ještě se to spolu pár minut vaří a pak do nádobky procedí. Nyní přidá se k tomu citronové šťávy, kcusek rozpuštěné alutinky (glace), je-li třeba přisolí, a potom při ledu nebo ve studenu velmi hladce jako krém utře. Omáčka tato musí býti světle zahnědlé barvy, chuti silné a jemně pikantní. —

Tolik tedy o omáčkách. Poněvadž, jak hned na začátku této kapitoly praveno, slouží omáčky k docílení změny a rozmanitosti v chutích, dále k upotřebení na zbytky: proto uvedla jsem jich více, jak pro skrovnější domácnost, tak i pro vzácné hostiny, o kterýchžto poslednějších opakují ještě jednou, že při podobných příležitostech z dost nepatrných odpadků upravití se nechají.

Stran omáček pro nemocné podotýkám, že nejlepší pro ně jest omáčka jen řídká z polévky, nažloutlé jíšky, slabě citronovou šťávou nebo bílým vínem okyselená. Mají-li však horkost spojenou s vnitřním zápalem, k. p. ledvin, pohrudnice, musí se všeliká kyselina vynechat a soliti velmi mírně. Při zápalu pak střev a p. zakázá páně lékaři vůbec všelikou potravu, a tohoto zákazu musí se velmi přísně dbáti, poněvadž by se zapálené vnitřnosti potravou tím více dráždily.

Omáčky ještě zvláštní k některým rybám, jakož i omáčky sladké k moučným jídlům uvedeny jsou při dotýčných předpisech:

XII.

-O mase z domácích zvířat.

Maso jest velmi důležitou potravou ; proto pojednávám o něm nejprve vůbec, a potom ještě na počátku jednotlivých odstavců, jednajících o přípravě rozličných druhů masa — o každém zvlášť, aby hospodyňky poznaly jeho vlastnosti a věděly pak, dle čeho by se při kupování jeho řídití měly.

Máme mnoho příkladů, že i jinak vzdělané hospodyně a dívky vlastnosti masa velmi málo znají, a ani dobré od špatného, nezdravého rozeznati, ani dle hodnoty jeho je kupovati nedovedou. Při takové neznalosti vlastností masa není potom divu, že kolikráte ještě špatně při úpravě s ním zacházejí, a takto i při nejlepším mínění o všecku cenu je připravují.

Při mase jest důležité hlavně dvoje, totiž : vlákenina a v ní a mezi ní se nacházející šťáva, jež masu dodává právě jeho zvláštní vůně, výživnosti a chuti. Pod drobnohledem vypadá vlákenina masová jako trubičky, naplněné bílkovitou šťávou masovou, a jen tenkrát jest maso výživné, když tato šťáva v něm zůstane. Kdyby se vyvařila anebo při pečení nechala uniknouti, jak se často neu-mělym kuchačkám stane, že pečené na pekáči ve své vlastní šťávě leží, tu ztrácí maso velmi mnoho na výživnosti.

Maso ze zvířat mladých, ale úplně vyspělých jest šťavnatější než ze starých ; má také jemnější vlákno a tudíž lehčeji se tráví ; z příliš mladého jest však mazlavé, bledé, hubené a vodnaté. — Čím starší zvíře, tím jest vlákenina v mase tužší, houževnatější a tudíž těžko stravitelná. Ze zvířat vykleštěných, k. p. volů, kapounů, jest maso mnohem jemnější a chutnější než z nekleštěných.

Také vzhledem jakosti své jest maso velmi rozdílné : závislé to nejen od toho, jakého druhu bylo zvíře, ale i také od jeho

stáří, zdraví, jakož i také od toho, jak před zabitím s ním bylo naloženo, neboť jest dokázáno, že maso ze zvířete před zabitím jakkoliv týraného ztrácí mnoho na chuti a síle — a konečně záleží i také na tom, jak s masem samým se zachází; k. p. je-li chováno při ledu, nebo v teple, vlhku atd. Ve vlhku dostává maso špatnou barvu, kyselou vůni, zvlhne, oslizne a konečně i splесniví, a takové jest zdraví velmi škodlivé.

Aby bylo maso jemné a šťavnaté, proto se dobytek a drůbež krmí čili tuční; takové má potom křehčí vlákeninu, jež veškrz tukem jest prorostlá. Přetučněné čili příliš tučné maso není tak zdravé, jako na přirozený způsob vypěstované a jen tak tak prokrmené.

I také na tom záleží, čím bylo zvíře krmeno — maso z píce jádrné při úpravě nabude, kdežto ze špatné píce (jmenovitě kvasem) jen tak vyhnané se pak zcela smrákne a přímo jako ztratí. Proto jest zcela nemístné, že maso, ať z tučného nebo hubeného kusu, stejně namnoze alespoň se platí. Ve velkých městech činí se sice tento rozdíl, ale v malých místech obyčejně se ho nedbá, ačkoliv co do chuti, výživnosti a záživnosti jest v tom přece ohromný rozdíl. Maso z vola tučného obsahuje mnohem méně vody, asi 40%, kdežto z hubeného až 60, a dle toho jest i jeho hodnota a má býti i cena. — Při vykrmování zvířat užívá se někde i také arseniku (otrušák, utřejch), aby dříve ztučněla; jmenovitě ve Štýrsku přidávají ho kapounům. Arsenik má totiž tu vlastnost, že maso po něm rychle tuční. Při dobytku poznává se tento podvod dle namodralých zubů. Ostatně viz ještě o masu v oddělení I. při výživě, pak při odležení, omývání a vaření masa.

V masu rozličných částí těla jest také co do výživnosti, jemnosti a chuti jeho veliký rozdíl, a dle toho i opět velmi nestejná jeho cena. Když tedy maso z kříže, svička, ledvina a některé části z kýty o něco drahé než jiné maso se platí, není při tom přece žádná škoda; kdo by pak za stejnou cenu maso z břicha, krku nebo noh kupoval, ten by je nejdříve platil (alespoň 3—4krát tak drahé), protože u porovnání s jmenovanými lepšími částkami daleko za to nestojí.

Těž má hospodyňka již na první pohled věděti, z které části dobytčete a i též z kterého místa maso useknuto bylo — ne pak spoléhati na řezníka, že vždy podle příkazu jejího se zachová. Tato znalost masa je potřebná zvláště i také proto, že pro rozličné úpravy jistě části lépe se hodí. Proto se musí přisnéž na to hleděti, abychom skutečně takové maso dostaly, jaké objednáno bylo, poněvadž by jinak jídlo nestálo za nic.

Také nesmí se nikdy řezníkovi trpěti, aby poslal více masa, než jak bylo objednáno — mnohý má tu nemilou vlastnost, že musí pokaždé dáti alespoň o několik gramů více, což je pro

hospodářství velmi škodlivé, poněvadž se to pak v domácnosti ani nepočítá, ale přece platiti musí, a takto do roka při nynějších, oproti jiným plodinám nepoměrně vysokých cenách masa mnoho peněz takofka jen proplytvá.

Dále nebude od věci udati některé známky, dle nichž možná maso z dobytčete nezdravého poznati. Následující nemoci zůstávají na maso tyto známky: neštovice činí je nasládlé a též odporně zapáchá a nebylo li by dobře propečeno nebo uvařeno, může působiti i nákažlivě; — při nadmutí (bubnače) vypadá tmavě červené; — tálovitost krve, tuberkule a p. nemoci značí se na maso vodnatým, do žluta bledým vláknem; — při zápalu sleziny jest tmavé, měkké, přímo se rozplývající; — při vodnatelnosti vypadá bledé, vodnaté a požívání jeho působí průjem; — při žloutence jest tuk žlutý jako citron, voda krevní nažloutlá, maso měkké, červené do žluta. —

Mimo to jsou i rozličné druhy cizopasníků žijících v těle zvířat, jako jsou: svalovci (trychiny), tasemnice a škulovci; proto musí hospodyně v domácnosti i jistý způsob zdravotní policie vykonávati, a nejen maso zdravé od špatného uměti rozeznávati, ale i život a vývin zmíněných cizopasníků znáti, aby jak sebe, tak i svých domácích před mnohými nemocemi ochránila dovedla (více o tom ještě při vepřovém masu).

Z té příčiny také požívání masa syrového, jak na mnoze (jmenovitě v Uhrách) z něho dělají salát neb i jiná jídla, není rádné. Taktéž i maso na způsob anglický pečené, že uvnitř z něho ještě krvavá šťáva prýstí, není sice samo o sobě škodlivé, pochází-li totiž ze zdravého zvířete — jinak však může býti takto nemoc ze zvířete na člověka převedena.

Je-li maso dobře uvařené nebo propečené, třeba bylo z nemocného zvířete, není tak nebezpečno je požívat, poněvadž působením ohně všeliká nákažlivá látka se v něm zničí; avšak přece povždy musí se to oškliviti takové maso jísti.

Také maso příliš odleželé může působiti škodlivě, ačkoliv vhodnou úpravou škodná jeho vlastnost se zruší.

Týká se úpravy masa vůbec, jakož i drůbeže, ryb atd., uvedla jsem většinou jen druhy u nás známé. Avšak kolikráte se stává, že se dívky i do cizích krajin a zemí provádávají, aneb i u nás něco cizího do kuchyně dostanou, s čímž pak nevědí si často rady: proto jest všude v knize této na dotýčeném místě připojeno upozornění, které ještě maso možno dle udaných předpisů připravovati.

Při koupi masa vařeného v plechových krabicích a vůbec záchovek, nechtě se jmenovati jakkoliv, jest třeba vždy jistě opatrnosti, a lépe jest, kdo jich ani nepotřebuje. Chce-li paní přece někdy takto nachované maso atd. koupiti, nechtě krabice dobře

prohlídne, jsou-li neprůdyšně uzavřeny a nepoškozeny, taktéž ani vrchem nebo ve dně ne vydmuté, což by bylo známkou kysání uvnitř. Při otevření nesmí od tamtud zarážeti kyselá nebo zatuchlá vůně, ani při okoušení zakysle nebo ostře chutnati. Taktéž nesmí to býti šlemovitě, anebo barvou vybledlé; má-li to však barvu nápadně červenou nebo zelenou, bývá to barveno kolikráte i zdraví škodlivou přísadou, k. p. červenou hlinkou nebo smůrkou (bolus), což vůbec nikomu, zvláště pro slabé na žaludek se nehodí, poněvadž působí v těle zácpa. Zkušeností zjištěno, že takové záchovky, ač obsahují maso, jazyky, ryby, raky, zeleniny a p., nejsou zdraví prospěšny: za jedno přidává se k nim mnoho ostrých látek, jimiž se tyto věci mají před zkázou uchovati, a přece i při největší opatrnosti nelze postupnému rozkladu jich zabrániti. Za druhé, kdo pak ručí, že záchovky tyto jsou čerstvé a ne již třeba hodně staré? Proto není divu, že na požívání takových lahůdek následuje celé hejno různých nemocí, zvláště žaludkových a zkažení štávu v těle atd.

Vnitřnosti zvířat mají sice jiné složení než maso, ale že obsahují mnoho bílkoviny, křivočatiny a i tuku, řadí se mezi potravu masovou. Při koupi vnitřností třeba hlavně na to hleděti, aby byly čerstvé.

Játra ať mají svou pravou barvu a nakrojí-li se, musí tato býti veskrz stejná, beze všech skvrn, bublinek a zatvrdlin.

Pľíce mají míti barvu pěkně růžové červenou a býti taktéž beze všech zatvrdlin a žlutých nebo modrých skvrn. Jinak však jsou těžko stravitelný pro množství trubiček a chrupek, jež proto při krájení se musí vybrati.

Ledviny třeba rozkrájeti a dobře vymáčeti, aby se vyčistily.

Mozek jest sice jemný, ale pro svou přílišnou tučnost nehodí se, jakož ani ne svrchu udané vnitřnosti — pro nemocné.

Za to však brzlík má velikou cenu pro nemocné, poněvadž jest neobyčejně lebec stravitelný a velmi živný. Proto jej radí lékaři po těžkých nemocích se pozdravujícím, zvláště aby jej požívali v polívce.

Tolik tedy o maso vůbec.

Nyní následuje poučení o každém druhu masa zvlášť, a sice následujícím pořadem: 1. o maso hovězím — 2. telecím — 3. skopovém, křizleti a králíku — 4. vepřovém — 5. nakládaném a uzeném.

Předem však zde podotýkám, že v kapitole 8. uvedená základní pravidla úpravy masa vůbec i zvířiny, drůbeže, ryb atd. platí veskrz stejně, ať je připravujeme již na způsob sprostý nebo i nejjemnější; jedině přídavky a omáčky činí úpravu nákladnější. Proto aby se zbytečným o tom rozepisováním a opakováním kniha neztěžovala, předelala jsem v kapitole 9. rozličného druhu sekaniny, nádivky, kořeněná masa atd., jakož i v kapitole 11. rozličné

omáčky, aby hospodyňka mohla sobě dle okolností vybrati a tak chuti jísti měniti, což, když knihu tuto několikrát pozorně pročte, zajisté jí pak bude snadné. Jestli kniha tato více k pročítání, než snad jenom k okamžité potřebě k nahlédnutí, a zvláště děvenky a mladé paní, jež navštěvovaly měšťanské a vyšší dívčí školy, brzo se v ní vyznají.

1. O maso hovězím.

Z říše živočišstva jest hovězí maso jedinou potravou, jižto můžeme i každodenně požívat, aniž by se přejedla a při tom též ze všech druhů masa jde člověku nejvíce k duhu.

Na seznání, bude-li hovězí maso křehké, měkké a šťavnaté, rozemne se kousek libového mezi prsty; jde-li to lehce, bude dobré — váli-li se však jenom mezi prsty a jen těžko nechá rozemnouti, jest ze starého kusu a za mnoho nestojí.

Zvláště pro churavé musí se hovězí maso velmi pečlivě voliti, aby mělo jemnou vlákeninu. Nejlepší pro ně jest svíčka, a to z prostředu, kde jest nejšťavnatější a má se vždy jen jednoduše beze všech přísad upravovati. Čím jednodušeji jakékoliv maso je připravené a čím křehčí a šťavnatější, tím zdravější.

Jako hovězí maso připravuje se i také maso ze staršího jelena, koně, bůvola, osla i mezka. Maso z losa chutná zcela jako hovězí — jmenovitě jazyk a huba považují se za vzácnou lahůdku. Jak již při polívkách je povědino, jest polévka z losa výborná a maso samo může se buď jako hovězí anebo jako jelení, k jehožto rodu i náleží, upravovati.

Vařené hovězí maso.

O vaření masa vůbec jest pojednáno v oddělení prvním — jaká zelenina se k němu přidává jest opět vysvětleno při vaření polívky.

Když hovězí maso má se dávat na stůl, vyndá se čistou velkou lžící na prkénko, čistě obere a buď úhledně pokrájí a nebo nechá v celosti a jen pěkně přikrojí, aby nebylo otfepané, natež se položí na dlouhou mísu a hned popráší jemně tlúčenou solí a pokropí trochem polívky, aby se sůl na něm rozpustila a podleje málem polívky. Zvláště pak v omáčniku podá se k němu: buď studený nebo některý teplý křen, nebo omáčka cibulová, kapriová, hořčicová nebo sardelová a i jiné podobné se k němu hodí. Mimo to i zvláště na talířku podává se k němu buď červená řepa nebo okurčičky, ryzce a p., kteréžto věci nedávají se při obyčejném obědě kolem masa, ale pokazdáz zvlášť.

V domácnosti podávají se k hovězímu masu obyčejně jenom brambory nebo knedle a k tomu některá omáčka. Ku knedlím hodí se zvláště tyto omáčky: cibulová, česneková, sardelová, koprová nebo křen — a takto bývá obyčejně oběd hotov.

Jinak jest to při hostinách — tu jest hlavní úlohou kuchářství podati hostům hovězí maso pro oko na způsob co možná lahodící, což se nejlépe dokáže rozličnými obložkami, jež jsou nejen ozdobou, ale i vzhledem k šetrnosti neměly by se nikdy vynechati.

Při slavnější hostině nedává se nikdy na stůl hovězí maso, jež bylo vařeno pro polívku, ale nahrazuje se obyčejně některou dusenou pečení.

Dusené hovězí maso.

Guláš (Gulyás-hús). Na toto jídlo jest nejlepší dobře odleželé maso ze svíčky, protože jest kypré, šťavnaté a při dusení se nesmrskáne. Poněvadž však prodává se svíčka obyčejně jen v celosti, tu tedy pro málo osob může býti i maso z kýty ze spodního šálu anebo i kráček od krku — někdo dává maso z pupku.

Některé hospodyňky myslí, že na guláš jest dobré každé maso, jen když jest libové a právě proto bývá málo kdy dobrý.

Na $\frac{1}{2}$ kg masa na větší kusky krájeného pokrájí se 2 cibule a dusí na kousku sádla do zlatova, přidá pak buď trochu tlustého pepře nebo papriky (kdo chce, přidá ještě kmínu, jalovce a kousek česneku), načež se maso v tom po všech stranách obalí a nechá chvíli na větším ohni dusit. Potom přileje se k tomu polívky, co by zároveň s masem stála a pak pevně ukryté dusí zvolníka na velmi mírném ohni až změkne. Nyní napráší se do šťávy trochu mouky, nechá chvíli dusiti, pak tím zatřepe, aby se vše spojilo (míchat ne), dle chuti přisolí, dá do hlubší mísky a obloží brambory. — Takto dělává se guláš k večeři.

Má-li býti k obědu místo hovězího masa, tu, když maso změklo, vyndá se na talíř, přikryje, aby neokoralo a dá do tepla. Do té šťávy pak přileje se ještě tolik polívky (nebo i jen voda se dává), aby bylo dostatek omáčky, dá červené jíšky, povaří, dle chuti přisolí a maso pak zpět do ní vloží, nechá v tom prohřát a dá na stůl. K tomuto jídlu podávají též knedle, anebo jsou-li brambory, může se přidati i okurkový salát nebo kyselé okurky. Udělá-li se k tomu ještě některá polívka, jest oběd hotov.

Přidá-li se k dusení trochu demutě, může se k omáčce dáti kyselé smetany, citronové kůry a i třeba trochu kapří, nebo zase místo smetany vína a páleného cukru — nebo může se maso jen zaprášit moukou, dáti pak červeného vína, povaří a přidá sardelového másla. — Také může se dáti všeho koření a zeleniny, pak přidati červeného

vína, polévky, citronové kůry i šťávy, páleného cukru a k poslední kapli. Tak jest po každé jiná chuť.

Také dusívá se maso jen s cibulkou a paprikou, mouka se nedá, a když změklo a poněkud vysmahlo, zacedí se citronem.

Na tento poslednější způsob připravuje se i tak zvané „teplé maso“, totiž z dobytčete hned za tepla po zabítí vyjmutý dlouhý kousek masa u srdce ležící, tak zvaná „veverka“. Vystydle není více křehké ani chutné. Za tepla jest též dobrá do hovězí polívky — stane se tak silnější.

Přidá-li se k masu při dusení trochu kmínu a česneku, pak jedno větší oloupané a jader zbavené rajske jablko a trochu vína, povaří na pěknou šťávu, jest to tak zvaný „Pörkelt.“

Nebo 1 kg křehkého hovězího masa ze svítky nebo z kříže pokrájí se na menší, ne příliš tenké řízky. Nyní dá se do formy puddingové vrstva na lístky krájených syrových bramborů, trochu cibule, malé kousky másla, na to vrstva masa, na ně trochu pepře a soli, opět brambory, cibule, máslo, a zase maso a koření, až je všecko, na vrch pak musí býti brambory a kousky másla — nesmí se však naplnit až k vrchu, nýbrž nechá asi na 2 prsty prázdné, aby jídlo při vaření mohlo nabývat. Potom pokropí se to 3—4 lžícemi vody, forma pevně zavře, svaže a postaví do vřelé vody, kdež nechá se ukryt 3 hodiny zvolna dusit. Po uvaření nesmí se forma hned otevřít, nýbrž nechá poněkud schladnout, aby se mohla pára v kapky srazit. Kdyby se otevřela hned, tu pára zprudka unikne a jídlo jest pak suché, beze šťávy. Jídlo toto jest velmi silné, chutné a brzo zasytí. Šťáva pak, jež se na dně formy shromáždila, jest mnohem silnější, než nejlepší polívka, brambory též velmi chutné, jakož i maso křehké. To jest tak zvaný „Irish Stev.“

Kdo nemá formy puddingové, dá to do hrnku, pokličku na to a pováže pergamenovým papírem, aby pára neucházela a postaví do vody.

Dusená pečeně. Jest vynález vlašské kuchyně. Brává se na ni tak zvaná „kule“, jež se nechá dobře odležeti, pak hezky do křehka naklepe a potom prostrká slaninou a šunkou.

Na kastrol dá se dle pravidel při dusení masa kousek slaniny, šunky a ledvinového loje, přidá trochu soli, cibule, kousek celeru, petržele, por, pár pepřů a nechá chvíli dusit. Potom obalí se v tom maso po všech stranách a velmi dobře ukryté dusí na mírném ohni, při tom dle potřeby hovězí polévkou podlévá, až je maso měkké a šťáva svařena. Kdyby bylo maso již dost měkké a šťáva ještě řídká, svaří se, jinak by vodová, slabá šťáva zkazila celé jídlo. Vůbec musí se v tom hospodyňka cvičiti, aby dovedla udělati patřičné množství šťávy, ne mnoho ani málo a aby měla pravou houšťku, což jest velmi důležité, poněvadž v poslední chvíli přilévati ku šťávě, aby byla řídká, se nesmí, protože by tím ztratila veškerou

pravou chuť. Nyní vloží se maso na misku buď tak celé, anebo dříve pokrájí, se šťávy se tuk prve sebere a pak tato prožene skrz sítko na maso a dá na stůl. — Omáčky zvláštní na takto dusené maso není třeba; nejlepší jest ve vlastní šťávě.

Na tentýž způsob může se také dusiti hovězí svíčka prve vyšpikovaná jako zvěřina. Na jednu svíčku dává se polívky asi velká sběračka. Potom se dobře ukryje a na pokličku dá žhavého uhlí, aby slanina zčervenala. Ostatně dusí se jako předešlá pečeně.

Kdo by přece chtěl míti omáčku, může maso, když změklo, vyndati a na tu šťávu pod ním dají se asi 2 malé sběračky základní hnědé omáčky a nechá pak povařit, při čemž pěna i tuk pilně se sbírá, a když omáčka se zčistila, svaří se jen na řídko. Na to se maso pokrájí, složí na misku tak, aby bylo jako v celosti a omáčka zvlášť v šálku k němu podá. Z pravidla však nemá se dusené hovězí maso nikdy rozkrájovati v kuchyni, poněvadž ztrácí tím velmi na chuti — čím dřív po rozkrájení hostům se podá, tím jest chutnější; není-li pokaždé hodně horké, nedojí se na něm právě chuti. Pro hostiny obtahuje se maso slitinkou.

Tato pečeně obkládá se i také dusenou mrkvičkou a bílou řepou, nebo klade se na mščeninku.

Místo základní omáčky může se šťáva zaprášit moukou. Má-li to býti úpravnější, přidává se k dusení na jednu svíčku půl litru vína madeirského.

Boeuf à la mode. Maso z kříže prostrčí se kousky lanýžů a slaniny, pak dusí na másle s kouskem slaniny do měkka. Potom se přendá do jiné nádoby a postaví do parní lázně. Z omáčky vyndá se slanina, tuk sebere, přileje k ní asi $\frac{1}{4}$ l silné polívky, přidá kousek citronové kůry, pár řízků lanýžů a povaří. K poslední přileje se vína madeirského a nechá vše spolu jen prohřát (ne více vařit). Pak se dá maso na misku, trochu omáčky poleje a ostatní podá zvlášť. K tomuto masu podávají se zvlášť buď bramborky, kaše z brambor, dusené kaštany a p.

Také dusí se maso s cibulkou, s kouskem mrkve a slaniny, podlévá vinným mestem, přidá kárka z chleba, aby šťáva poněkud zahustla. Na mise pak posype se strouhaným křenem.

Dusené maso ze svičky na způsob zvěřiny. (Filet de boeuf en Façon de chevreuil). Čistě ohraná a z kůžiček a mázder očištěná svíčka rozřízne se v půli po délce, úhledně přikrojí, pěkně vyslaní jako zajíc a dá do nádoby. Potom vleje se na ni trochu octa, přidá kousek pokrájené mrkve, cibule, bobkový list a pár zrn celého kofení. Druhého dne dá se maso na kastrol, k němu kousek loje, slaniny a ta šťáva, v níž bylo naloženo — v tom pak se dusí do měkka. — Nyní se úhledně pokrájí, obloží dusenými cibulkami a trochu té šťávy, v níž se dusilo, podleje. Zvlášť v šálku podá se k němu omáčka pepřová, na níž se upotřebí též trochu té šťávy z masa.

Nebo prostrká se pěkný špalíček ze spodní části kýty slaninou obalenou v tlučené soli, smíchané s pepřem a zázvorem, a i vrchem se tím natře a nechá šest — v létě jen asi dva dni potížené ležeti. Potom odnese se na kastrole slanina, asi 5 cibulí, mrkev, celer, petržel, trochu damutě, bobkový list, nové koření a pepř (ode všeho málo), maso pak na to vloží, obalí, přileje sběračka tučné polívky, 4 *del* vína, pak pevně ukrytě 4 hodiny i déle zvolna dusí. Nyní přendá se na pekáč, tuk se šťávy sebere, tato na maso procedí, přidá ještě i trochu vína, a v troubě za stálého polévání peče, až poněkud zčervená. Na mase obloží se smaženými bramborky a šťávou podleje. Takto chutná jako jelení a je při hostině zvláště vítané.

Těž může se maso trochu jen posolit, jalovcem posypat a nechati 2—4 dni kamenem potížené ležet. Potom se pokračí na tlusté řízky a dusí se všemi přísadami, jako se dávají k černému zajici, nebo se dusí jako zvěřina. Podává se k němu knedlík. — Chutnější a křehčí jest, natře li se mimo jalovec i trochem tlučeného pepře a pokropí octem, jak udáno při vepřovém masu. Takto chutná jako srně.

Pro domácnost, kde jsou třeba jen dvě osoby ke stolu a musí se ještě šetřiti, není potřeba celé svíčky anebo většího kusu masa; může se jen malý kousek, i třeba jen půl nebo čtvrt *kg* libového křehkého masa buď hovězího, akopového nebo vepřového do malé nádobky naložiti a potom na menší kousky krájené jako zvěřina dusiti. Zvláště mužové rádi časem nějakou změnu, a když to nemají doma, hledí se mnohý za to odškodniti v hostinci.

Ze zdravotních ohledů sluší vždy dáti přednost jednoduché úpravě jakéhokoliv masa. Ale časem se přece přihodí, že se musí třeba špatnější maso, anebo již poněkud zavánějící zlepšiti složitější přípravou — anebo i pro takové krajiny, kde velmi často jen maso jednoho druhu na stůl přijde, jako k. p. někde mají většinou jen hovězí, v Uhrách mnohdy opět žádné hovězí, ale jen samé vepřové a drůbež, nebo v Dalmacii opět samé jehněčí. Tam tedy musí se hleděti úpravou docíliti co možná změny v chutích, aby se nepřejedlo. Ale vždy musíme pamatovati, aby se nepřepéřilo, to jest nedalo žádného koření a vůbec přísad mnoho, které by vlastní chuť masa zastínily, leč by toto již poněkud zavánělo, aby se to zakrylo.

Pečené hovězí maso.

Maso z ledviny nastrčí se na rožeň, kterýžto pod svíčkou akřz klíčící kost se prožene, dobře upevní, čerstvým lojem obloží a celá do pomaštěného papíru zaobalí a takto pak při jasném ohni peče. —

K takto na rožni pečenému masu podávají se zvlášť zeleniny po anglicku naložené (Mixed pikles), bez kterýchžto silně kořeněných přídatků žádný Angličan pečeně hovězí nepožívá.

Má-li býti pečeně tato dobrá, musí býti z velmi dobrého kusu, masitá a krojí-li se na příč, býti jako mramorovaná a jemně tukem prorostlá — jinak jest dřevnatá a beze šťávy, tak že škoda práce. —

Takto pečená jen sama, beze všech přídatků, hodí se zvlášť pro pozdravující se, když již horkost pominula, jakož i při bledniče a vůbec chudokrevnosti. Též jest dobrá při nezdravé tloušťce; ale pak jest dobře do omáčky pod pečení přicediti malinko citrónové šťávy. — Těm však, kdo mají mnoho krve, dávati se nemá.

Požívá se také studená, tenince krájená k čaji.

Pro domácnost pekává se obyčejně jen hovězí svíčka na pekáči v troubě, což i také z příčin šetření paliva se dělá. Pečení na rožni jest ovšem snadnější, ať tak velké opatrnosti nevyžaduje jako pečení v troubě, aby se maso nevysušilo; zachází-li se však s pečením náležitě, pilně tukem polévá, opatrně topí, jest tak dobrá jako pečená na rožni.

Svíčka hovězí k pečení také se špikuje jako zajíc. — Peče-li se na pekáči, rozpálí se na něm pokaždé prv 140—200 g másla, ne však do hněda, v němž se pak maso obalí. Nebo posype se svičková pečeně hned za syrova malou troškou pepře a nového koření, pak v máse obalí a peče. Když se dopeká, polévá se kyselou smetanou. Takto podobá se pečenému zajíci, a proto Němci ji jmenují „Ochsenhaas“, a podává k ní kompot.

Nebo i bez koření, jen smetano u poléváná pečeně jest dobrá. Kdo rád ostřejší šťávu, přidá do pekáče stroužek česneku a i třeba větvičku demutě.

Také může se péci nešpikovaná, jen se obloží celá čerstvým ledvinovým lojem prve přes noc ve vodě vymočeným a pak silnou nití kříž na kříž přiváže. Takto pečená svíčka jest velmi dobrá, a vypečený loj podobá se chutí máslu a také s prospěchem k duseným zeleninám místo másla potřebovati může. Z počátku peče se chvilku v prudším teple, potom zvolninka, aby se tuk znenáhla vypekal, pilně polévá a je-li potřeba, přilévá po lžici vřelé vody, aby šťáva nestmavěla a nezhořkla.

Má-li toto jídlo slouiti zdražené, musí býti šťáva velmi jemné chuti a tuk bledě žlutý. Přidá-li se k posledu pár šampionů, dostane maso i šťáva od nich velmi dobrou chuť. Na míše pak může se maso těmi šampiony obložit. Takto hodí se zvlášť pro ty, kdož vyslaněnou svičkovou pečení neradi jedí.

Místo šampiony může se obkládati do lesknava dusenými kaštany, nebo lesklými cibulkami, a šťáva pěkně svařená podává se

zvlášť v šálku. Takto pečená podává se i po polévce místo hovězího masa.

Marinovaná svička. Na tuto pečení musí býti zvlášť dobrá svička, jež se čistě vyšpikuje a pak asi na 2 dny vloží do marinady (Marinade cuite). Potom se upeče, při čemž pilně se kropí kyselou smetanou, až jest maso dost měkké a jen ve šťávě leží. Pak se úhledně na lístky krájí a šťávou, jež při krájení vyprýstila a do níž se přidalo ještě trochu řídké omáčky (Demi glace), se podleje. Zvlášť podá se v šálku omáčka z vína madeirského. Pro domácnost může se ke šťávě přilít malinko hovězí polívky a omáčka vynechati.

Sekaná pečeně (Fricadelle). Jest zvlášť velmi dobrá, když může býti na ni maso trojího druhu, totiž: 1 díl hovězího, 1 díl telecího a 1 díl tučného vepřového. Useká se jemně a na 750 g všeho masa dohromady přidá se 125 g nového másla, 4 vejce (někdo dává i míchaná vejce, ale nesmí býti hustá, jen co počínají houstnout, sice je to trupelnaté), dle potřeby soli, trochu ustrouhaného muškátového ořechu, z půl citronu kůra, 80 g strouhané žemličky, asi šálek studené vody. Z toho všeho pak udělá se velmi jemná sekanina dle pravidel v úvodu o sekaninách uvedených a urovná rukou ve studené vodě omočenou na podlouhlý, pěkně hladký kus, posype žemličkou a nožem přes něj jako proužky co ozdoba vytisknou. Při pečení polévá se polívkou a kyselou smetanou.

Takto upravuje se i **sekaný zajíc**, jen že se dává samotné jeho maso a přidá na jednoho zajíce 140 g slaniny a co koření cibule a demuť. Pak složí se na kostru ze zajíce, vyslaní a peče jako zajíc — omáčka k němu dá se z kapří — nebo polévá se kyselou smetanou s trochem mouky a omáčka se pak vynechá. Podobně možno upravit sekaninu pro málo osob i jen z kýtek.

V domácnosti, kde jsou třeba jen dvě osoby ke stolu, může se (je-li zajíc větší) upéci jen hřbet, kýtky pak upraví se jako sekaný zajíc, k čemuž i srdce a plíce přisekati se mohou. — Z předku možno též i dvě jídla udělati, a sice: hřbet, žabírka a krček na černo, k čemuž může se přidati sebraný tuk z pečeného zajíce (jest to chutnější), a udělati k němu knedle třeba z bramborů — plece pak jako guláš s pepřem, cibulí a citronovou šťávou; k tomu bramborky. — Ano i krev ze zajíce, má-li jí více než k omáčce se spotřebuje, může se upravit na cibulce s trochem smetany, jako krev z husy — jest velmi chutná. Vůbec chválí se krev ze zajíce jako nejchutnější. — Podobným způsobem vaří se dobře a při tom též levně, což pro skrovnou domácnost jest velmi důležité. Takto oproti nynějším vysokým cenám masa, přimyslíme-li si ještě to mnohdy nepoměrné množství kostí, přijde zajíc velmi levně.

Pečeně sekané a vůbec sekaniny svědčí takovým, jižto nemají již zdravých zubů; nesmí se však překofeniti, poněvadž platí pořekadlo: „špatné zuby — špatný žaludek.“

Rozličné řízky.

Anglické (Beefsteaks). Pečení takovýchto řízků zdálo by se velmi snadné, ale není tomu tak; naopak, dobře upravené řízky hovězí jsou řídkou vzácností, protože obyčejně špatné a mimo to i nedbale bývají upravovány. Aby byly dobré a křehké, má se na ně upotřebiti vždy jen svíčky z dobře krměného mladého kusu a tato nechati ještě patřičně odležeti. Potom krájí se dle navedení v kapitole „Práce.“ Na to se naklepu a pak omočí v čistém rozhřátém másle anebo v dobrém oleji provenenském, složí na sebe a nechají tak nějakou chvíli ukryté ležeti, i třeba kolik hodin, pak pekou dle popisu o pečení na rošti. Když jsou dost, teprv se solí a pepřem (tohoto ne mnoho) posolují; před pečením nemají se však nikdy posypat, ale vždy až k poslední, sice vůně z pepře unikne, ačkoliv mnozí rádi pepř poněkud zapečený.

Potom se položí na teplou mísu a pod ně trochu šťávy z masa nebo z pečeně podleje, jen co by nebyly na suchu.

Nebo podá se k nim zvlášť omáčka pepřová, nebo Sauce maitre d' hôtel a obloží pečenými brambory — nebo podá se k nim hořčice — nebo Catsup ze šampionů.

Nebo může se dáti na každý řízek buď na vrch nebo ze spod kousek sardelového másla, nebo bylinkového, nebo anglického. Takto rozpustí se máslo horkými řízkami, se šťávou z nich spojí a utvoří velmi dobrou, pikantní omáčku.

Nebo pekou-li se řízky na kastrolku, tu, když jsou dost, sleje se s ním máslo a k tomu spodku přidá trochu (málo) řídké omáčky (Demiglace) nebo jen polívky, citronové šťávy, v čemž se řízky nechají ještě spejchnout, potom dají na mísu a tou šťávou podlejí a zvlášť podají k nim pečené brambory a hořčice. Jsou-li proležené s olejem, nemá se citronová šťáva nikdy vynechat. Kdyby se podlilo polívky více, byla by šťáva pak řídká, a to je chyba.

Na kterýkoliv z těchto způsobů upravené řízky jsou vždy dobré: hlavní věc však zůstane základní jich příprava, aby se totiž při dobrém ohni a krátce pekly a nikdy prv nesolily; nebo nedbá-li se těchto pravidel, bývá to pak příčinou, že i jinak dovedným kuchařkám se řízky nezdaří.

Zcela jednoduše pečené bez všech přídavek hodí se pro nemocné a churavé, ale jen tenkrát, nemají-li žádné horkosti. Pro nemocné na žaludek dává se k snídani jeden řízek (asi 100 g).

velmi dobře naklepe a peče po jedné straně 1 minutu, pak obrátí, pokropí šťávou z pečeně, peče zase jen půl minuty, pak dá hned na stůl na teplém talíři a k tomu sklenku dobrého čaje.

Krájí-li se takové řízky z kýty od ocasu místo ze svíčky, jmenují se *Rumpsteaks* a podává k nim vždy hořčice.

Řízky marinované (Tournedos). Řízky ze svíčky na 2 cm krájené protáhnou se jemně slaninou a vloží do marinady na 24 hodin. Potom se nechají okapat a pekou na másle do zlatohněda. Na mísu kladou se do věnce a mezi každý vždy v podobě srdce krájená a osušená žemlička. Zvlášť pak přidá se k nim omáčka z vína madeirského nebo pepřová.

Ve Francouzsku krájejí řízky na 4 cm (*Filet Valois*) a pekou je na rošti na tentýž způsob jako anglické. Na stůl dává se k nim šťáva z estragona (*Jus à l'estragon*).

Malé řízky (Escalopes), pečené na pánvičce, kladou se do věnce na purée z bramborů, ze šampionů a p. — zvlášť pak podává se k nim hnědá základní omáčka.

Řízky obalené (Criblottes). Řízky na 1½ cm tlustě krájené naklepou se a pěkně do kulata urovňají. Zatím useká se zelená petržel, cibule, trochu se to osolí, přidá trochu květu a pepře, přileje k tomu dobrého oleje a v tom se řízky obalí. Potom posypou se dobře po všech stranách strouhanou žemličkou, smíchanou s trochem parmesánského sýra a pekou na trošce másla do zlatohněda. K nim přidává se pak zvlášť v šálku omáčka buď pepřová nebo z vína madeirského.

Zavinuté řízky (Roulade, Poupiettes). Řízky hovězí (ze svíčky) pomazí se na vrchní straně anglickou sekaninou (*Godiveau*), k nížto se přidaly jemné bylinky a trochu pepře. Potom svine se každý řízek opatrně jako štrudlička do kulata a nití pevně obtočí, aby se nerozvinul. Nyní vloží se do mělkého kastrolku, v němž je na dně asi na stéblo horkého másla, v něm dobře obelí, aby se i oba konce máslem opatily a šťáva takto nemohla vyběhnouti ven, pak podlejí trochem horké silné polívky a tak dlouho dusí, až polívka vysmahuje. Potom přileje se k nim trochu vína a trochu polívky, jen co by byly jako ve šťávě a zvolninka dusí asi 25—30 minut. Když jsou dost, sejmou se s nich nitě, řízky vloží na mísu, do té šťávy pak pod nimi přidá se trošku polívky a trochu pražené mouky, jen co by, až mouka nabude, byla omáčka přihoustlá, ale nikdy ne hustá — nechá přejít ještě var a buď vleje k řízkům na mísu, nebo podá zvlášť v šálku. Mírně kořeněné jsou dobré i pro churavé a staré.

Řízky vyslaněné (Crenadins) Řízky protáhnou se tenkými nudličkami slaniny, dají na kastrolek, k nim přileje dobré polívky

z masa a trochu vína, nechají pak přijít honem do varu, načež se hned odstaví na kraj plotny a zvolníka dusí do měkka. Potom se dají na mísu a omáčkou pepřovou podlejí.

Jsou-li duseny s vínem madeirským, může se do té šťávy přidati trochu bílé jíšky, citronem zacetit, okořenit dle chuti buď pepřem obyčejným nebo kajenským. Přidá-li se při dusení sekaný lanfž, zvýší se tím ještě více chuť tohoto velmi jemného jídla.

Žeburní řízky (Entre côte). Řízky tyto obalí se po obou stranách v dobrém másle a pekou v pánvičce. Potom vleje se na mísu některá dobrá omáčka, k. p. máslová s petrželí, Maître de hôtel, nebo šťáva z estragonu (Jus à l'estragon), načež kladou se do ní pečené řízky pěkně kolem vždy jeden trochu přes druhý a pak nesou na stůl.

Řízky sekané (Beefsteaks hachés). Upraví se sekanina asi z 250 g libového hovězího masa a ze 100 g ledvinového loje, osolí, opepří a i také může se přidati, kdo rád, buď trochu sekané cibule nebo malinko utřeného česneku. Z toho dělají se placičky dle vůle velké, pak v kastrole na horkém másle po obou stranách do zlatohněda upekou a kladou na mísu. Vrchní tuk se sleje a do nádoby vleje pak trochu polívky a citronové šťávy, nechá přejít honem var a k řízkům na mísu vleje.

Kdo to chce rozmnožiti a míti řízky kypřejší, přidá k nim trochu ve vodě máčené a dobře vytlačené žemléčky (asi čtvrtý díl) a 1—2 syrová vejce — ostatně upekou se jako svrchu, obkládají citronovými čtvrtkami a některá pikantní omáčka k nim přidá. — Také mohou se pokládati sardelovým máslem.

Také připravují se řízky z masa sekaného a tak jen syrové (nepečené) na stůl předkládají. Maso na ně musí býti zvláště kypré, čerstvé (nejlépe ze svíčky a naškrabati) a velmi jemně usekati se se slaninou, solí, pepřem, cibulí nebo česnekem, sardelmi, citronovou kůrou. Z toho pak udělají se tenké placičky a každá mezi dva tenké řízky chleba klade a takto na mísu urovnané podávají k čaji. Je-li to pro churavé, dá se jen sůl a malinká troška pepře. — Zvláště chválí se dáti na talíř trochu octa a k němu asi s třetinu tolik oleje, řízky pak nechati v tom chvíli proležet. Také dávají ještě kaviar, na tvrdé vejce, hořčici, kaprie.

Jazyk, hlava, huba, dršťky, mozek atd.

Jazyk (Langue de boeuf). Dobrý, šťavnatý jazyk platí za nejlepší lahůdku z celého kusu. Při kupování musí se hleděti na to, aby byl zcela čerstvý a co možná tlustý, kůže na něm aby byla hladká a ne tvrdá, což je známkou, že je z mladého.

Očistěný dá se pak do vyšší a úzké nádoby, protože zůstane lépe při šťávě než vařený v mléce a široké nádobě a i také polívka je z něho takto silnější, jen malinko smí se osoliti, sice jest polívka ostrá a ne dáti mnoho vody, aby nebyla polívka slabá. Potom vaří se se zeleninou asi 3 hodiny jako hovězí maso. Když změkne, pěkně se oloupe a na tlustém konci to odstávající maso odkrojí pryč. Nyní nechá se jazyk buď v celosti, anebo po délce v půli rozkrojí tak, aby u špičky zůstal spojený a takto se potom rozloží na mísu v podobě srdce, obloží strouhaným křenem a podleje trochem polívky. Na tento způsob podávají někde jazyk po polívce před hovězím masem a zvlášť v nádobce kyselý křen. Podává-li se místo hovězího masa, ozdobí se zelenou petrželí, podá k němu omáčka k. p. pepřová nebo sardelová nebo kapřiová, s hořčicí (Sauce Robert), madeirská, zvlášť v šálku jako k hovězímu masu.

Někdy podává se jazyk místo zadělávaného jídla, a tu nejoblíbenější a velmi dobrý i pro churavé jest.

S kyslinkou (au Fricassé). Ve vodě s trochem soli na předešlý způsob, ale bez zeleniny vařený jazyk oloupe se, pokrájí na úhledné kousky a nechá v trochu polívce, aby neoschl. Zatím nechá se rozpáliti do žluta hezký kousek másla, pak vmíchá do něho i drobně krájená cibule, asi 1 lžice pěkné mouky a pak jen do žlutava (ne do žluta) osmaží. Potom vleje se k tomu tolik té polívky z jazyku, co by se z toho utvořila zahoustlá omáčka, přidá malinký kousek květu, trochu bílého pepře a asi sklenička bílého vína, dobře svaří a přecedí. Do toho vloží se napotom pokrájený jazyk a zvolninka asi $\frac{1}{4}$ hodiny povaří, anebo je-li z mladšího kusu raději méně, aby příliš nezměkkl. Pak se dá jazyk na mísu, obloží knedlíčky z telecí sekaniny, nebo lépe ze slepičích prsíček, jež byly prve ve zbytku té polívky z jazyku uvařeny. Omáčka, jež musí býti hezky přihonstlá, zahustí se žloutkem, zacedí citronem, přidá ještě kousek másla a pak na jazyk procedí.

Toto jídlo může se při úpravě také v chuti měniti, k. p. kouskem sardelového másla, nebo mohou se přidati šampiony na másle dusené, nebo trochu kapří. Obvyčejně však je nejrady každý požívají zahuštěné jen žloutkem a takto jest již samo o sobě velmi chutné, že nepotřebuje žádných jiných přísadků.

S brozinkami. Jazyk uvaří se ve šťávě (braise) s bílým vínem do měkka. Šťávy jen tolik, co by jazyk v úzké nádobě byl zatopen. Potom se oloupe a v trochu té šťávy na teple chová.

S ostatní šťávy sebere se tuk velmi opatrně a tato skrz husté sítko procedí. Potom přidá se k ní asi 5 větších lžic hnědé základní omáčky, načež se to spolu zvolninka od jedné strany vaří, při čemž se tuk i vyvařená pěna pilně sbírá. Když se omáčka zčistila, pro-

cedí se na jiný čistý kastrol, přidá k ní asi 250—280 g velkých, prve ve vodě omytých a pečiček zbavených hroziněk a 140 g opařených, na lístky krájených mandlí (jen ne žádnou hořkou), trochu citronové kůry a kousek celé skořice, hezký kousek cukru, asi $\frac{1}{4}$ láhve rýnského vína (není-li, může být jiné). To se pak spolu vaří, až hrozinky pěkně nabotnají a omáčka má pravou houštku. Potom vyndá se jazyk ze šťávy, nechá osáknout, pak šikmo na půl prstu tlusté kousky krájí, na to opět jako by byl v celosti na dlouhou mísu složí, hrozinky a mandle dají okolo a omáčka, jež musí mít pěknou hnědou barvu, chuť silnou, kysele nasládlou a být přihoustlá, na to procedí. Kdyby omáčka neměla chuť pravou, musí se pomoci třeba trochem citronové šťávy.

Hovězí maso z hlavy uvaří se ve šťávě (braise), nebo jen ve vodě do měkka. Když vystydlo, vyndá se a pokrájí na čtverhranné, asi 2—2½ cm velké kousky a upraví s kyslinkou jako hovězí jazyk:

Taktéž i hovězí huba se připravuje, ale musí se vařit alespoň ve 2 vodách, a když změkla, pak oloupati s vrchní tvrdé kůže.

Hovězí hlava, huba, dršťky, jakož i telecí hlavička, nožičky a vůbec všeliké klišovitě části jakéhokoliv masa mají se vždy připravovati s omáčkou nakyslou nebo jako salát a rosol; jen tenkrát, totiž pomocí kyseliny jsou snadno stravitelné. Zdá se, že málo která hospodyňka zná účinek kyselin na klišovatinu a právě proto velmi často u přípravě jich se chybuje. K. p. telecí nožičky, hlavičku nebo dršťky pekou na rošti, nebo smaží, a takto jmenovitě na rošti pečená klišovatina dostává nejen nemilou příchut, ale hlavně že pak obtěžují velmi žaludek, zvláště starších strávnicků, jichžto žaludek a vůbec zažívací ústroje již slábnoucí a proto i také tížeji trávení počínají. Proto měly by hospodyňky alespoň tolik z lučby a zdravotvédy znáti, pokud k úpravě pokrmů je třeba.

Dršťky hovězí mají se kupovati vždy jen z mladého zvířete a zcela čerstvé; nejlepší jest čepce a také snadno se čistí (žaludek jest tučný, nesehadno se čistí a barvou jest červený).

Očištěné vaří se asi ve třech vodách bez soli, pak ocedí, velmi jemně na nuditky pokrájejí a asi na hodinu do bílého vína vloží. Potom se vyberou a nechají na kousku másla a málo cibulky zvolna dusit. Když pak jsou úplně měkké, teprv se osolí, přidá trochu výtahu masového (na 120 g drštěk asi jako ořisek), nebo se nesolí a přidá šťávy z telecí nebo hovězí pečené, potom přileje tolik toho vína, v němž ležely a trochu vinného octa, aby to mělo chuť namášenou a zcela malinko pepře. Takto připravené dršťky mohou i nemocní na žaludek pokívat. Udaná míra jest pro jednu osobu.

Nebo mohou se připravovati s bílou omáčkou, dá trochu vína, citronové kůry, květu, trochu cukru a citronové šťávy.

Pokaždé však musí býti velmi měkké, jakož i vůbec když se dávají do polívky; neboť nic tak neobtěžuje žaludek, jako tvrdé dršťky a vůbec klišovatiny. — Polévka z drštěk jest velmi dobrá; že však nemá přisady kyselin, má po ní vždy následovati nakysalé jídlo, aby se to doplnilo.

Mozek hovězí připravuje se penejvíce jako telecí a je skoro ještě lepší než tento; jen se musí dobře vymočiti, aby byl bílý. Takto připravuje se i hřbetní mícha.

Vemeno. Dobře očištěné a asi půl dne v čisté vodě vymáčené dá se do hrnku a k němu tolik vody s troškem vinného octa, co by se zatopilo (na celé vemeno asi lžíce octa). Když je var obešel, vyndá se, očistí nožem, dá do jiné nádoby a opět samotné čisté studené vody (bez octa) na ně naleje co by se jen potopilo, osolí, přidá kousek demutě, zelené petržele a 1 malý bobkový list a pak vaří v tom do měkka, až se nechá oclupat. Potom se vyndá, nechá okapat, tučné kůžičky s něho okrájejí a dá vystydnout. Pak krájí se na kousky dle vůle velké (obyčejně dělají se asi 4 cm dlouhé a 1 cm tlusté nudle), obalí ve vejci a strouhané zemičce a v másle za stálého třepání do červena pekou, hned tak horké na mísu do vršku narovnají a dají na stůl.

2. O mase telecím.

Maso telecí není tak živné jako hovězí nebo skopové, poněvadž obsahuje více vody a klišovatiny; za to však má jemnější vlákno a proto jest lehčeji stravitelné. Maso z telete alespoň 4 týdny starého chváří se sice jako velmi živné, avšak zde jest zřídka naprodej, poněvadž zdejší hospodáři nikdy pro fezníka tak dlouho telete nechovají. Z telete ne přes 14 dní starého jest maso sice jemnější, ale ne tak živné. Bylo-li však tele mladší než týden, tedy maso z něho následkem požívání mleziva, jež kravské mléko v prvních dnech po otelení obsahuje, působí potom prájem.

Maso ze zdravého telete má barvu světle růžovou a tuk bílý; je-li barvou tmavší a trochu do šeda a tuk žltý nebo do červena, jest špatné. Také jest třeba při kupování dáti pozor, aby nebylo zapařené, což se v letě snadno přihoditi může. — Někteří fezníci také maso nafukují, aby mělo plnější podobu a vypadalo jako tučnější a masitější.

Nechutný tento způsob jest i úředně stíhán a proto nemá se nikdy takové nafukované maso kupovati.

Jako telecí maso upravují se i mladé kozíčky, kůzlata a jehňata i mladé skopové.

Zadělavané.

Uvaří se v málo vodě s konákem másla, pak vyndá z polívky a dá do čisté nádoby, vrchem trošku posolí, asi sběračkou polívky poleje, aby nevyschlo, načež přikryté postaví se zatím na vlhké místo do parní lázně. Ostatní polívka nechá se ustát, aby šum padl ke dnu, potom čistá sleje a ještě procedí skrz husté sítko. — Zatím udělá se bílá máslová jíška, naleje na ni tolik telecí polívky, mnoho-li má býti omáčky a povaří. Potom se procedí a zahustí žloutkem, na to opět procedí a přidá k ní trochu velmi drobnince sekané zelené petržele a malinko květu.

Maso se úhledně pokrájí, nechá dobře osáknout a pak teprv vloží na mísu, načež omáčka, jež musí býti hezky přihoustlá, se naň vleje. Kdyby se maso nenechalo osáknout, tu by omáčka na ně nalitá zřídla; pravidlo toto platí vůbec pro celou knihu.

Toto jídlo obkládá se, jak to právě roční doba s sebou přináší, buď vařenými šparglovými hlavičkami, ucho smržemi, nebo knedlíčky ze žemličky, květákem, vařenými raky nebo jen ocásky — i také ssedlinou (crème) z drůbeže (viz vložky do polívek) buď jen tak nebo ve formičkách upravenou. Je-li výběr, mohou se z těchto obložek buď dvě nebo jich i více v pěkném pořádku kolem masa urovnati. Času zimního může se dáti co okolek buď dušená rýže, nebo nudle v hovězí polívce vařené.

Nebo urovná se do prostřed mísy pěkná růže z vařeného kvěťáku, maso dá okolo, omáčkou poleje a úhledně poklade vařenými račími ocásky, pokropí račím máslem, ale pak zelená petržel vynechá.

Nebo se račí ocásky nedají, nýbrž jen samotný kvěťák, a vleje na to omáčka máslová s petrželí (Sauce à la maître d' hôtel), jež se zvláště dobře na to hodí, nebo upraví se s kyslinkou jako hovězí jazyk.

Dle těchto několika příkladů mohou se i jiné bílé omáčky na vařené telecí maso voliti.

Takto s jemnými omáčkami upravené telecí maso svědčí zvláště krevnatým a jest jim zdravější, než pečené. Nesmí býti však z telece 14 dní staršího, poněvadž čím mladší zvíře, tím více obsahuje maso křihovatiny, kterážto brání příslušnému tvoření krve. — Tentýž účinek má i maso z jehňat a mladých kuřátek.

Pro nemocné upraví se omáčka jen ze zafialové jíšky a zcela řídká a, je-li dovoleno, mírně zcedí citronem.

Pro zdravé jest lépe místo vaření maso dusiti na kousku másla a polévkou podlévati, aby bílou barvu podrželo. Přidá-li se pod maso kousek lanýže, jest pak chuť výborná. Omáčka upraví se z hovězí polívky.

Mohl by snad někdo namítati, že lanýžů a p. přidavků, mohou sobě dopřáti jen boháči, nač odpovídám, že to platí pro takové krajiny, kde lanýže rostou a jsou tam poměrně laciné. Nemíním nikterak sváděti snad k marnotratnosti; kdo knihu pročte, přesvědčí se o pravém opaku. Ani při hostině neradím podávati věci, které by s jméním a příjmy hostitelů nesouhlasily, ješto pak také ani hostům při takové tabuli nebývá volno. Vůbec má se vždy hospodyňka řídit ve všem dle jmění a příjmů a spíše níže než vysoko — vždy bude lépe, aby se o nás myslelo méně, než skutečně můžeme, nežli naopak. Každá nádhra, nechť v jídle, oděvu, nářadí, která s příjmy se nerovnává, není nic jiného, než jen pozlacený kříž na hrobě domácího štěstí a spokojenosti. Tato pravda dokázala se nejen na jednotlivých domácnostech, ale jak dějiny po všechny časy vypravují, i na celých národech.

Telecí maso s cibulí. (Blanquette de veau). Maso pokrájí se na čtverhranné kousky, asi 6—7 cm. velké, dá do hrnku, naleje na ně tolik vody, co by se jen zatopilo, přidá pak k němu soli a trochu celého pepře (na 1 kg. masa asi 4 g pepře). Když se počne vařit, sebere se pěna a asi za půl hodiny přidá k němu cibule prostrkaná 2 malými hřebíčky a 1 kořená kytička. Pak se to nechá zvolninka do měkka vařit, ale musí dáti pozor, aby maso zůstalo při šťávě a se nepřevařilo. Přilévati se na ně také nesmí, aby polívka byla silná, neboť jen z takové možno udělati dobrou omáčku; jinak by byla slabá a vodnatá, což platí vůbec o všech zadělávaných jídlech. — Potom se maso přeloží do čisté nádoby a přikryté dá na vlhké místo, polívka pak z něho procedí a zahustí bílou máslovou jíškou a nechá asi 20 minut povařit, až by pravé houštky dosáhla, při čemž se musí často zamíchati. Nyní se omáčka legiruje zloučkem a maso čistě osáklé do ní vloží, jen co by se prohřálo, ale vařit se nesmí. Konečně přidá se ještě do toho 1 lžíce sekané zelené petržele a dá pak na stůl. Takto připravované maso jest výborné chuti, jenom nesmí býti omáčka řídká, ale pěkně přihoustlá.

Ještě musím upozorniti na to, že žádné již hotové zadělávané jídlo nesmí se přikrývati pokličkou, sice omáčka ztáhne a zvodnatí; nejlépe jest, může-li hned, jak je hotové, přijíti na stůl.

Dusené.

Upravuje se jako guláš, nebo jako kuřata s paprikou — nebo se vysalání, posype pepřem a podlévá vínem.

Maso z hruď duší se také s jalovcem, a sice na 1 kg. masa asi 17 arn černého jalovce, podlévá polívkou až změkne a

šťáva pod ním je pěkně přihoustlá, a nechá pak buď jen tak nebo zacedí citronem.

Frikando (Fricandeau). Maso z kýty, tak zvaný „Ořech“, nebo začátek kýty u ocasu, naklepané vyšpikuje se velmi úhledně jemně krájenou slaninou, posolí, vloží na kastrol do horkého másla, v něm obalí a když stuhlo, přileje se k němu na 1½ kg. masa asi 2 dcl. dobré hovězí polívky (ale nesmí býtí slaná, sice by to bylo ostře) a tak dlouho zvolna dusí, až šťáva ztuhne a je zahnědlá, při čemž nesmí maso ke dnu nádoby přilnouti. Potom teprv přileje se k němu opět asi půl l polívky a nechá dusit do lesknava (viz o tom dusení masa). Když maso již jest dost, urovná se na mísu. Se šťávy, jež musí býtí tak hustá, aby se na maso udržela a dolů nestekla, sebere se tuk a maso jí poleje. Maso takto upravené má býtí šťávnaté a velmi křehké.

Frikando prodává se buď jen samotné, nebo klade na špenát, štěrbák (Endivia), zelený hrášek, na purée z bramborů; podává-li se samotné, ináže se k němu také přidati salát nebo kompot. — Nebo se podá jen tak vlastní šťávou polité a obloží dusenými kaštany, nebo do lesknava dusenými cibulkami.

Dusená kýta (Cuissot de veau étouffé). Z dobře odleželé kýty ořežou se kůžičky jako ze srnčí, tato vyslaní a dá do nádoby, načež přidá se k ní cibule, mrkev, bobkový list, 2 hřebíčky, pár pepřů a půl láhve bílého vína.

Druhého dne vyndá se na čistý kastrol, obalí v horkém máse, potom ta šťáva, v níž ležela, k ní procedí, přidá trochu slaniny, osolí, dobře ukryje a v troubě asi 3 hodiny za častého polévání dusí. Do té šťávy pak přidá se malá troška polívky, povaří, tuk sebere, a podá zvlášť v nádobce s kýtou na stůl a k tomu bramborový salát se slanečkem.

Nebo se maso s vrchu kýty u ocasu obere s kůží a blán, řídce vyslaní a dusí s cibulí, asi se 3—4 xny pepře a 3 xny nového koření, přidá prášek demutě, malý bobkový list, kousek citronové kůry a často podlévá řící polívky. Pak se šťáva zaleje kyselou smetanou s troškem mouky, povaří, přidá trochu páleného cukru a zacedí citronem. Takto chutná jako zvěřina. Cibule má se dáti hezky mnoho. Také dávají ještě celer, petržel a mrkev prv odusit, a pak maso s kořením na to; ale mnohým lépe chutná jen s cibulí. Pro více osob dusí se celá kýta.

Rozličné řízky (Escalopes-Gribléttes).

Pekou se i dusí se na rozličný způsob jako hovězí a všelijak obkládají.

Také může se k nim při dusení přidati trochu kmínu, a na míse pak obložit pečenými brambory.

Obalené. Dobře naklepané řízky mohou se také obaliti v žemličce, smažiti jako kuřata a klásti potom co obložka na zeleniny. — Nebo mohou se k nim podati na stůl citronové čtvrtky nebo hořčice.

Podobně smaží se i koteletky a nabudou velmi dobré chuti, posypou-li se již obalené na vrchu trochem ořechu muškátového.

Řízky sekané (Pain de veau). Useká se asi 375 g telecího masa a 35 g. tuku ledvinového, 50 g. v mléce máčené žemličky, přidá k tomu 1 vejce, trochu pepře a muškátového ořechu. Pak se to osolí a utvoří řízky, upekou na mále do zlatohněda a potom vyndají. Nyní se máslo z nádoby sleje a přidá do ní malá trocha polívky a citronové šťávy, povaří a potom na mísu pod řízky vleje.

Řízky zavinité (Popiettes de veau). Upravují se jako hovězí a, je-li sekanina mírně kořeněná, jsou velmi zdravé, protože snadno stravitelné.

Mají-li býti řízky zavinité velmi dobré pro vzácnou tabuli, nadívají se sekaninou z drůbeže, do níž dle množství jí přidá se sekaných lanýžů, a místo obvázání nití spojí se tenkými špejlkami, aby sekanina nemohla unikati ven. — Nyní udělá se na vrchní straně každého svinitého řízku šikmo, totiž jako podřízne 6 stejně dlouhých řezů, ale ne na veskrz až k sekanině. Potom nakrájejí se z lanýžů, z pěkně červeného uzeného jazyku a pepřových okurčiček úzké a tak dlouhé proužky jako byly udělány řezy. Tyto proužky vykrájejí se pak na jedné straně zoubkovaně na způsob kuřecích hřebínků a potom barvami střídavě do těch řezů tak zastrkají, aby zoubky ven vyčnívaly. Práce tato musí se vykonati zručně, aby to bylo úhledné a pevné. Když jsou všechny hotové, přikryje se pak každý zavineček listem slaniny, obváže nití křížem a opět zabalí do papíru máslem pomaštěného a zase obváže. Nyní srovnají se na mělký kastrol, polejí na prst vysoko šťávou (Braise), jako je na dušení kuřat, dobře ukryjí a zvolníka asi hodinu duší.

Asi na $\frac{1}{4}$ hodiny, než se mají dáti na stůl, sejme se papír a slanina, řízky položí na mělký pekáček, trochem té šťávy podlejí, aby nebyly na suchu, a postaví na pár minut do trouby, jen co by vrchem oschly. Potom se špejlkami vyndají a zavinečky pomaží trochem bílé slitinky (glace), ale jen tenince, aby se barvy nezakryly, pak pěkně do kola na mělkou mísu narovnájí a do prostřed dá některé purée z divoké drůbeže, a po kraji mísy kolem zavinečků kladou lístky z máslového těsta.

Koteletky pekou se na rošti i v pánvičce jako hovězí řízky, a dobře upravené a upečené na málo másla jsou dobré i pro nemocné; v mnoho másla pečené se protiví a nejsou zdravé.

Zvláště dobré jsou koteletky obalené jemně sekanými černými lanýžemi, když se pak v kastrolku novým máslem vymazaném asi

15—20 minut zčerstva na plotně pekou. Takovoto černé koteletky kladou se obyčejně na purée ze šampionů a mezi ně koláčky z máslového těsta. — Takto dělají se i skopové i jehněčí.

Koteletky pečené v papíru (*Cotelettes de veau en papillotes*). Na tuto potřebu krájí se o něco menší a tenčí než obyčejně, a maso na ně musí být zvláště z dobrého kusu a dobře odleželé, aby byly křehké.

Na kastrolky dají se pokrájené šalotky, šampiony a lanýže (v domácnosti mohou být místo obou dvou hub jen hříbky), trochu zelené petržele a hezky velký kousek nového másla. Když se to rozpálilo (ne ale sežloutlo), vloží se tam připravené koteletky a po obou stranách v máse obalí, aby šťáva z nich nemohla ucházeti. Nyní se kastrol pevně přiléhající pokličkou ukryje, načež se to zvolna na mírném ohni dusí.

Aby se zeleninky nepřipálily nebo nezhnědly, přilévá se na to po troškách polívky z telecího masa, ale jen malinko, aby až koteletky změknou, nezbylo pod nimi mnoho šťávy a tato byla tak zahustlá, aby, když se jí potom pomaží, se leasky.

Potom se vyndají z kastrolku na talíř, a do té pozůstalé šťávy přidá několik lžic buď dobré telecí nebo drůbeží sekaninky, obé spolu dobře utře a pak každá jednotlivá koteletka tím po obou stranách pomaže a tenkým listem slaniny zakryje. Nyní zabalí se koteletky do papíru máslem pomazaného (viz pečení v papíru), položí pak na papír máslem pomastěný, načež na půl hodiny před tím, než se mají dát na stůl, pekou se na rošti, nebo i třeba na mělkém kastrolku.

Koteletky v telecí síťce (*Cotelettes en crepinettes*) právě taktéž se upravují i dusí, jen že se místo do papíru zabalí do vyčištěné telecí sítě, kterážto musí se na přiměřené velké kousky nakrájeti, aby se koteletky mohly dobře do nich zaobalit. Potom se dají do horké trouby, kdež tak dlouho se nechají, až síťka dostane zlatohnědou barvu, načež se vyberou na papír, aby z tuku osáklady, srovnají pak na misku a pod ně vleje trochu silné šťávy z masa, zacezené citronem.

Křupky z telecího hrudi čistě omyté dají se do kastrolu, polejí šťávou (*braise*), aby asi zároveň s nimi stála, pevně pak ukryjí a zvolninka do měkka dusí. Potom dají se na papír na talíř, aby masnota okapala, srovnají na misku, načež dobrá omáčka *allemande* hodně horká na ně se vleje.

Též může se takto ve šťávě dusených použití ke kvěťáku, chřestu, dusenému zelenému hrášku, šlovíku, kolem nichž se pěkně srovnají na misku. Obtáhnou-li se slitinkou, jsou tím úhlednější. Vůbec jsou telecí křupky vždy vítané.

Pečené.

Kýta peče se buď na rožni, anebo dá do pekáče, v němž se prve rozpálilo asi 170 g másla, pak v něm obalí a peče do měkka.

Nebo pomaže se celá sardelovým máslem a peče, nebo se hodně tuhým studeným máslem sardelovým nebo bylinkovým prostrká. — Též může se kýta vyslanit buď jen tak, anebo se slanina prve obalí v pepři, a taková podlévá pak bílým vínem, nebo prostrká se slaninou a ovařenou šunkou. — Také může se kýta dát na jeden nebo na dva dni do sladkého mléka, a pak upeče. — I do moku se nakládá a peče jako zvěřina.

Telecí pečená kýta jest příhodná i pro menší domácnost; zvláště kousek studené a k ní sklenička dobrého vína nebo čaje jest pro slabší žaludek pravým posilněním. — Vůbec každá pečeně (zbytek) jest lepší studená, na lístky krájená, protože ohříváním trati na sílu, a šťáva změní chuť. Nemocným svědčí v horečných případech velmi dobře časem malá dávka studené pečeně i se šťávou. I pro povstalé z nemoci jest velmi dobrá a k ní sklenička dobrého bílého vína. Ovšem rozumí se zde maso pečené beze všech přísadků koření, zelenin atd., jež působí horkost.

Takto na rozličný způsob jako kýta peče se i hřbet a i kus od ocasu.

Ledvina peče se buď s máslem anebo s dobrým sádlem; nikdy se však nepřikuje, poněvadž má dost vlastního tuku, kterýžto musí se nechat hezky zčervenat.

Pečená telecí ledvina, jakož i hrudičko jest dobré pro churavé a kdo mají slabý žaludek; ovšem musí se z ledviny odstranit veliký tuk, jinak by žaludku ještě více uškodil než prospěl.

K těmto pečením, poněvadž jsou velmi jemné a šťavnaté, přidávají se většinou jen mladinké zeleninky, k. p. chřest, květák — kdežto kýta, poněvadž má vlákeninu tužší, potřebuje již kyselých přísadků, obyčejně některé saláty, aby byla stravitelnější. Osobám krevnatým svědčí telecí pečené lépe než skopová nebo hovězí i zvěřina. — Pečené telecí a vůbec z mladých zvířat působí dobře při zácpě, ale musí se požívat i se šťávou; v moku nakládaná účinkuje ještě lépe, ale nesmí býti příliš kyselá. — Kdo trpí cukrovou úplavicí, nesmí se pro něho šťáva pod pečení legirovati moukou, a vůbec nemají se mu žádné omáčky s moukou dávat.

Jako ledvina peče se i žeberní kus a plec.

Hrudnice nadívá se obyčejně některou nádivkou, pak zašije a peče. — Je-li nádivka jen ze žemličky nebo z některého bílého masa, k. p. telecího, a mírně kořeněná, hodí se dobře i pro churavé.

Telecí hlavička, vnitřnosti atd.

Hlavička má býti zcela čerstvá, tučná, ne příliš velká, ani těsně za ušima odseknutá, ale aby asi na 2 prsty od krku při ní zůstalo. Nejlépe koupiti již opeřenou a očištěnou, která se potom vloží do vlahe vody, aby pěkně zbělela.

Potom se vaří s přídavkem hovězích kostí a se zeleninou, jako se dává k hovězímu masu, ne příliš do měkka. Pak upraví se jako zadělávané telecí s nažloutlou jíškou, přidá trochu bílého pepře a poněvadž obsahuje mnoho klihatiny, tedy i citronové šťávy nebo octa, aby byla snadněji stravitelná. Může se i trochu kaprlí přidati a poněvadž má málo bílkoviny, přidávají se k ní jako obložka na čtvrtky krájená vejce. Takto upravená jest i k večeri dobrá. — Je-li určena k obědu pro hosty, mohou se přidati smrže, šampiony, žemlové knedlíčky a ozdobiti vařenými raky. — Podává-li se v celosti, vaří se v ubrousku, aby se neporušila.

Je-li určena k dopolední snídani, vaří se ve šťávě (Braise) — na míse zdobí kaprlími, okurčičkami, cibulkou, pažitkou (kdo rád, ale zdravé to není), a zvlášť podá omáčka vlašská (Vinaigrette).

Pro nemocné vaří se jen ve vodě, zadělává s žltavou jíškou a mírně zacidí citronem. Vše tučné musí se odkrájeti a omáčka upravit jen řídká. — Takto upravená telecí hlavička nebo i telecí maso, dršťky, mladá kuřata velmi svědčí trpícím dnou, ale dává se jim, až nemoc se již lepší. Též i polévky (jen jednoduché) z telecí hlavy, ze želvy, šneků a ryb a vůbec věci obsahující klihatinu — i rosolina z telecí hlavičky a z ryb jim svědčí, rozumí se ovšem, jednoduše upravená.

S hnědou omáčkou na způsob želvy. (Tête de veau en tortue). Z očištěné telecí hlavičky vyberou se kosti, potom uši odříznou a po krajích zastříhají. Pak vyjme se opatrně mozek v celosti, načež se nechá několik hodin ve vlahe vodě močit, a potom v marinádě uvaří. Hlava se pak pokrájí na čtverhranné, 5 cm. široké kousky, z nichžto se řížky odkrojí a takto jako zakulatí, načež se ve šťávě (Braise) uvaří. — Zatím oloupe se (na celou hlavu) asi 6—10 šalotek a asi půl hodiny ve 3 dcl. bílého vína vaří, načež přileje se k tomu dle potřeby hnědé základní omáčky, potom přidá 1 sběračka silné dušené polívky, anebo jen obyčejné a k ní trochu šťávy z telecí pečené a několik dobrých hříbků (v kuchyních panáckých dávají lanýže a šampiony), načež se to nechá vařit jen od jedné strany, při čemž pěna i tuk se pilně sbírá. Když se to asi hodinu vařilo, přilejí se k tomu ještě asi 3 dcl. červeného vína (v kuchyních panáckých dávají Madeira Sec), a svaří se to pak za stálého míchání, až omáčka tato se lízce

hustě se přejde. Nyní připojí se k tomu asi na špičku nože pepře kajenského, dle chuti soli a pak sbrz husté sítko do čistého kastrolu prožene. Potom přidají se k tomu dle možnosti, k. p. knedlíčky ze žloutků, vařené kuřečí hřebínky, vařený brzlíček, malinké knedlíčky z telecí sekaniny (godiveau), v polívce dusené smrže, šampiony a lanýže v trošce vína madeirského vařené, což jest ovšem nákladné; z právě jmenovaných přísadků mají býti alespoň některé, ale čím vícero jich, tím lépe. — Konečně se maso z hlavičky nechá okapat, osuší, dá na mísu a omáčka na ně vleje. Uši postaví se do prostřed pěkně vzhůru, knedlíčky pak a vůbec přísadky rovnají úhledně na vrch. Toto jídlo obkládá se žemličkou na tříhraničky krájenou a do zlatohněda usmaženou a tvrdými, na čtvrtky krájenými vejci.

Hlavička na způsob želvy, jakož i p. upravená polívka z ní jsou jídla u mnohých velmi oblíbená, a zvláště polívka chváří se více než pravá želvová; avšak ze zdravotních ohledů nedoporučuje se žádná z těchto a podobných lahůdek, poněvadž potřebuje se na ně rozličných zdraví škodlivých přísadků a takofka vše dohromady se splete, a takové věci nesvědčí nikdy ani zdraví ani kapse. Nechtějí k jídlu a slabost žaludku jsou nemoci času nynějšího velmi rozšířené, a pochodí většinou z předráždění žaludkových sliznic a místo, co by se mělo přejíti k jednoduchému, avšak zdravému způsobu výživy, hledí se odpococi rozličnými dráždidly, a takto pak ještě více zdraví se kazí a podkopává.

Není vždy předpis výtečný, k němuž třeba rozličných ostrých koření, hub a drahého vína; můžeme jísti dobře, chutně, při tom levně a též na způsob zdraví prospěšný, což jest konečně to nejhlavnější.

Pravý labužník volí vždy jen pokrmy jemné a zdraví přiměřené upravené, an zná jísti, jak říkáme „s rozumem“, a vyhne se takto mnohým obtížím; kdežto kdo navykl silným kořeněným pokrmům a též takovým nápojům, nemívá nikdy žaludek v pořádku a, když se rozstůně, velmi těžko se léčí, poněvadž léky u něho špatně účinkují.

Mozek vaří se ve šfávě (Braise) nebo jen v hovězí polívce asi půl hodiny (polívka smí jen na prst přesahovati), načež dá se na mísu a poleje omáčkou sardelovou, nebo z rajských jablíček, z hořčice, nebo podá se k němu zvlášť studená omáčka z hořčice. — Nebo poleje se omáčkou z bylinek a la maître d' hôtel a obloží máslovým těstem. Také může se dáti do prostřed mísky pěkná růže kvěťáku, kolem ní mozeček a politi ho svrchu udanou omáčkou z bylinek. — Dá-li se kolem mozečku smažená žemlička, může býti omáčka au suprême, nebo kyslinka, jako se dává na telecí maso. — Též může se posolený a na dlouhé kousky krájený

obaliti a smažiti, a obkládá jím pak k. p. špenát. — Mozek vepřový upravuje se též tak.

Mozek jest sice velmi jemný, ale pro svou tučnost nehodí se pro nemocné; za to však, jakož i játra telecí, husí a i z ryb odporoučí se hubeným, že po nich poněkud stloustnou.

Jazyk. Poněvadž jazyk telecí jest zvláště jemný a ne tučný, hodí se dobře pro nemocné na žaludek, zadělá-li se s omáčkou namočenou jako telecí maso; zvláště však jest pro ně dobrý mírně osolený a pozorně uzený, aby nevyschl, potom velmi do měkka vařený. — Také co vložka do rosolu jest výborný, když se do měkka uvaří a na teninké lístky šikmo pokrájí; ovšem musí se rosolina též dle toho připravit, jak udáno v dotýčné kapitole.

Brzlík připravený rozpůlí se na placato a obě polovice pak po obou stranách posolí. Zatím rozpuští se kousek másla (ne rozpálí), přidá do něho jedno celé vejce, dobře spolu prokvedluje, brzlíček pak v tom po obou stranách omočí, potom obalí v žemlička, na to do světlohněda usmaží a pak jím obkládá všeliká jemná zelenina, k. p. zelený hrách.

Nebo se blanšovaný brzlíček rozkrájí na 4 díly, dá na kastrólek, k němu kousek másla, trošku soli, kousek cibule, citronové kůry, několik větviček zelené petržele, a v tom se pak několik minut dusí. Potom poleje se trochem bílé základní omáčky, povaří, tuk sebere a citronem zacedí, dá na misku, omáčka, jež musí býti hezky přihoustlá, naň procedí, přidají k němu knedlíčky z drůbeží sekaninky, smrže nebo šampiony a obložití se může máslovým těstem. — Je-li omáčka jen ze slabé polívky a citronem zacezená, jest i pro nemocné dobrý; ovšem koření a vše ostatní musí se vynechat. — Toto jemné jídlo může se i také dávat do paštiky z máslového těsta (Vol au vent).

Játra dusí se jednoduše s cibulkou, která se nejprve na dobrém másle nebo sádle do žlutava usmaží. Zatím stáhne se s játer kůžička a pak pokrájejí na řízky. Když cibulka nažloutla, vloží se tam játra, jednotlivé kousky podle sebe (ne na sebe), a dusí pak zčerstva, za chvíli obrátí, a když nejsou uvnitř krvavá, jsou dost, a musí se dáti hned na stůl, sice stvrdnou. Když se vyndaly na misku, přileje se do kastrolku malinko polívky a chvíli nechá spejchnout, co by se utvořila šťáva.

Játra solí se až jsou hotová, protože za syrova solená potom při dusení ztrpelnatí. Soliti musí se opatrně, poněvadž se snadno přesolí.

Na misku obkládají se opečenými brambory a šťávou podlejí. Kdo rád koření, posypá je trochem pepře a při dusení může přidati i trochu sekaného jalovce, kterýžto dodává játrům zvláštní chuti. — Má-li býti pod nimi šťáva lepší, přidá se k ní trošinku

kyselé smetany. — Také jest dobrá přísada na 1 porci jater kávová lžička hořčice, ale teprv až jsou játra s plotny, sice vůně unikne, pak se ale smetana nedá. Štáva může se zaprášit trochem mouky. Takto připravená játra dávají se obyčejně k večeři.

Játra vůbec jsou velmi tučná (zvláště z hus, kachen) a proto nesmíme nikdy při úpravě jich příliš tukem plýtvati a pokaždé, když jsou hotova, tuk pečlivě sebrati, jinak jsou nezdravá a také snadno se zprotiví.

Plíce očištěné vaří se v hovězí polívce do měkka, načež se drobnince na kašičku usekají a s trochem jemných bylinek (*finer herbes*) nechají dusit. Potom přileje se k nim dle potřeby bílé základní omáčky, svaří do zahoustla, citronem zacidí a hned dají na stůl. — Nebo mohou se krájet na nudličky. — Obkládati mohou se buď smaženou žemličkou nebo máslovým těstem.

Nebo se uvařené pokrájí na nudličky, odusí na másle s trochem kmínu a cibule, zalejí polívkou, přidá červené jíšky, citronové kůry, povaří, ku konci dá dle chuti octa a trochu hřebíčku nebo nového koření. Omáčky nesmí být mnoho, až by plíce v ní plávaly. Na stůl mají plíce přijíti vždy hodně horké.

Okruží s kyslinkou (*Fraise de veau au fricassée*). Očištěné okruží pokrájí se na prst dlouhé kousky, potom s jemnými bylinkami a s novým máslem jen do bíla dusí. Na to přileje se k němu bílé základní omáčky (asi sběračka) a trošku silné polívky, v čemž se vaří, až je měkké a omáčka patřičně zahoustlá. Konečně se osolí, žlutky zahustí (citronem zacidí a co možná horké na mísu srovná, a buď smaženou žemličkou nebo máslovým těstem obloží.

Teleci nožičky (*Pieds de veau*) Mají-li přijíti co samostatné jídlo, musí býti z velkého, tučného teleta a po každé zcela čerstvé, jinak by měly chuť jako mýdlem. Obyčejně lze je dostat i od řezníka již opášené a očištěné. Omyté povaří se pak ve slané vodě, potom dusí s máslem, kouskem mrkve a zelené patřičně, načež vleje se na ně trochu polívky a žlutavé jíšky, v čemž se vaří až změkknou. Omáčka se pak procedí, svaří, zacidí citronem a buď jen tak na nožičky na mísu procedí nebo přidá se másla sardelového s bylinkami. Smažené, ani pečené nejsou zdravé, jako vůbec všechny klišovaté části masa.

Voda, v níž se nožičky vařily, svaří se, procedí, dá stuhnout a může jako rosol (aspik) potřebovati — třeba k obkládání studených jídel.

3. Maso skopové, jehněcí, kůzle a králík.

Při kupování masa skopového sluší strau jakosti jeho totéž pozorovati, co bylo povědino při masu hovězím. Maso ze skopce jest lepší než z ovec, kdežto z baranů má příchutí kozlovinou. Skopci

od 2—3 roků staří, zvláště byli-li paseni v krajinách kopcovitých, poskytují maso nejlepší.

K pečení i dusení musí se nechati dobře odležeti a potom i naklepatí; na vaření však, kdyby déle leželo, ztrácí pak pěknou barvu.

Skopové maso, nechť je dusené buď v celosti nebo na kousky pokrájené, musí se dáti vždy hned s plotny na stůl, sice stáním trátí šťávu i chuť a tvrdne, což i o koteletkách a pečení platí.

Jako skopové upravuje se i maso z domácích a cizozemských koz, z mrože a tuleně.

Vařené.

Libové skopové maso připravuje se jako hovězí a podává k němu omáčka buď cibulová, česneková, sardelová, z kapří nebo z rajských jablek a mohou se přidati brambory nebo knedle. — Také dává se do řepy, mrkve, kapusty.

Zvláště chutné jest zadělávané s omáčkou marjánkovou: Trochu té spodní polívky, v níž se skopové maso vařilo, zahustí se žlutou jíškou, načež se povaří a přidá k ní trochu lístků marjánkových, zelené petržele, se solí utřeného česneku a okořenit se to může trochem květu nebo zázvoru. Potom svaří se to dobře na hladkou omáčku, která se pak na pokrájené maso procedí a přidají do toho prostředně velké vařené oloupané brambory. — Ostatně lépe jest maso skopové dusiti nebo péci než vařiti, poněvadž vařené těžko se zažívá a má i mdlou chuť.

Dusené.

Upravuje se jako guláš s těmitěž omáčkami (i se smetanou s vínem). — Z mladého bez leje a mázder dusí se jako telecí; — hřbet pak i jiné libové může se naložiti s jalovcem — anebo do moku s červeným vínem a potom dusiti jako zvěřina.

Ledvina nebo brudnice bez leje a mázder může se dusiti ve šťávě (Braisé) nebo jen v dobré hovězí polívce, pak na řízky krájená klásti na kaši z bramborů, čočky atd. a potom poleje tou zahoustlou šťávou — hrudnice opět dává se na špenát a dusenou rýží.

Kýta k dusení může se natříti někdy pepřem a česnekem (tímto ne mnoho), přidá hovězího leje z ledvin, kousek cibule, mrkve a 1 bobkový list. Potřebuje 5 hodin zvolninka dusit, je-li velká i 6 hodin; hřbet o něco kratší dobu.

Rozličné řízky.

Krájejí se jen z dobře odleželé kýty, vyslaní, posypcu citronovou kůrou, novým kořením, zázvorem a trochem soli, složí na sebe do hrnku a ukryté nechají 3—4 dni. Pak dusí se s cibulkou a máslem do měkka, potom podlejí kyselou smetanou rozmíchanou s troškem mouky a povafí. — Dá-li se místo nového koření květu a každý řízek při skládání na sebe pokropí bílým vínem, jsou tyto výborné řízky ještě lepší. — Těž mohou se i jako hovězí — a z mladého i jako telecí upravovati.

Koteletky (*Côtelettes de mouton sautées*). Upravené a odležené koteletky z mladého popráší se solí a pepřem, vloží pak do kastrolku máslem vymazaného nebo do zvláštní na to pánvičky, načež pekou se zprudka za častého třepání pánvičkou asi minutu po jedné straně, pak obrátí a opět minutu po druhé straně. Potom sleje se s ním máslo a přileje na ně buď trochu polívky nebo řídké omáčky (*demi glace*), s kterouž nechají se přejíti pár varů, pak hned srovnají na mísu, tou šťávou podlejí a hned nesou na stůl, aby nestvrdly. — Takto upravené koteletky podávají se nejčastěji k druhé snídani a k nim hořčice. Takto jednoduše upravují se i ze srnčího masa, a podává k nim i omáčka buď jen jednoduchá hnědá nebo z lanýžů.

Dusené koteletky s cibulkovou kaší (*Côtelettes de mouton à la Soubise*). Vynálezcem tohoto jídla byl princ Soubise, o němž pověst praví, že kdyby se byl ani tím neproslavil, že bitvu v Rossbachu (5. listopadu 1757) prohrál, tedy skopové koteletky s cibulkovou kaší byly by jemu nehynoucí památník zjednaly. — Koteletky tyto připravují se dle návodu francouzských kuchařů následovně: Do kastrolku dá se trochu vřelá šťáva z masa a trochu silné telecí polívky, obojí stejným dílem, v níž se pak koteletky prostrkané slaninou a uzeným jazykem asi 1½ hodiny dobře ukryty velmi zvolninka nechají dusit. Když změkly, dají se mezi dvě prkénka, trochu potíží, aby splacatěly a nechají tak vystydnout, což se vůbec dělá takto: Na prkénko položí se čistý (starší) ubrousek, načež na polovici jeho srovnají se koteletky atd. podle sebe, druhá pak po lovička ubrousku přes to přehne, potom teprv prkénkem přiklopí a potíží.

Zatím procedí se šťáva, v níž se dusily, a přidá k ní tolik též řídké omáčky (*demi glace*) a svaří pak do zahoustla jako řídký syrup. Potom se koteletky ostrým nožem úhledně okrojí tak, aby vyšpikování pěkně vyniklo, načež nechají se pak v té omáčce jen prohřát, ne až k varu, sice stvrdnou. — Potom dá se na mísu bílé purée z cibule (*purée à la Soubise*) a koteletky kolem něho kústkami vřhůru srovnají, a pak každá jednotlivá tou šťávou po-

leje. — Také může se ještě kolem nich udělati věneček z pěkných malých, bílých, do lesknava dušených cibulek, a mezi ně postaviti kytičky ze smažené zelené petržele.

Místo purée z cibule může býti k těmto koteletkám také purée z kaštanů a mimo to mohou se ještě obložit do lesknava dušenými kaštany, tak jsou opět jinak a jest to jídlo poměrně levné a velmi dobré. Štáva z masa může se v malé míře i z odpadků udělati, jak o tom na více místech v knize je psáno.

Na rošti upravují se jako hovězí, ale nesmí se péci tak dlouho, až by vyschly; proto musí býti uhlí pod rostem dobře rozložené, aby ve třech minutách byly dost, pěkně šťavnaté, načež hned v tom okamžení musí se nésti na stůl, sice stvrdnou a nemají ceny. Poněvadž požívá se z nich obyčejně jen prostředek (jádro), musí se pro osobu čítati alespoň 3—4 a pro někoho i více.

Pečené.

Dobře odleželá a naklepaná kýta z mladého skopa osolí se a peče jako telecí. — Nebo prostrká se česnekem, nebo šalotkami, jež jsou jemnější než česnek. Kdo rád česnek, může ho dáti více; obyčejně ale dává se 1—2 stroužky. Také mohou se k posledu do šťávy přilíti asi 2 lžice piva a pak dopéci.

A nebo odřeze se loj s kýty před naklepáním, tato pak obalí v rozpáleném másle, nebo v rozpáleném tuku z některé pečené nebo z polívky. Při skopové pečení vůbec nesmí se omastku šetřiti, poněvadž maso toto je suchopárné, a potom musí se i také dobře solit.

Nebo se kýta prostrkaná česnekem natře ještě pepřem a přidá k ní na pekáč 1 bobkový list, kousek mrkve a cibule. Při pečení častěji se obrací a pilně polévá, aby nevyschla, a takto peče do měkka. Dusí-li se z prvu ukrytá a teprv k posledu dá do trouby, je křehčí. Potom sebere se s té šťávy tuk, přileje do ní trochu polívky (neslané) nebo jen vody, povaří a pak pod pečení na mísu vleje. Také může se šťáva legirovati moukou, jest pak hustší. — Pečené tato obkládá se pečenými brambory, které mohou se péci v tom sebraném tuku, načež dá se vše hodně horké na stůl. Brambory by se sice také mohly opéci při kýtě, ale maso tím na síle ztratí.

Nebo se kýta prostrká česnekem a slaninou, a když se půl hodiny pekla, přileje se k ní trochu octa a vody, načež peče se do červena a ku konci polévá kyselou smetanou. K takto pečené kýtě podá se zvlášť bramborový salát. — Takto i vepřová kýta

rozdílně s česnekem připravovaná jest výborná. Ovšem nehodí se takové věci pro churavé.

Skopová kýta na způsob zvěřiny (Gigot de mouton en chevreuil). Zamřelá a naklepaná kýta poleje se vařícím červeným vínem, od něhož pak delším ležením dostane tmavou, zvěřině podobnou barvu, přidá k ní pár hřebíčků, pepř a bobkový list, v čemž se pak nechá močit. Tento mok sleje se pak třikrát denně s kýty, na to vždy ohřeje až k varu, a tak vařící opět na ni vleje, což se opakuje asi po 4—5 dní. Na tuto potřebu hodí se víno třeba jen spodní, kalnější. a kdyby se vyvářelo, přileje se čerstvého. Potom se kýta teprv vyslaní a s máslem peče, při čemž se trochou šťávy, v níž ležela, a k posledu kyselou smetanou polévá. Skopová kýta takto pečená podobá se velmi srnčí.

Neko může se kýta a třeba i hřbet dáti do spod mezi naloženou zvěřinu; takto ji chuť i šťáva ze zvěřiny prosákne, a je pak této ještě podobnější, načež potom vyslaněná jako srnčí se peče.

Hřbet peče se jako kýta, buď jen tak s máslem nebo s tukem z některé pečeně, anebo může se prve ode všech kůžiček očistit, pak vyslanit a potom péci.

Nebo může se pěkný skopový hřbet baz loje z mladého kusu políti dobrou smetanou a nechati tak v ní ležet. Potom se omyje, vyslaní a peče s máslem do zlatova. Pak se k němu podá bramborový salát se slanečkem. Takto pečený nahradí v nedostatku zvěřinu.

I kýta může se takto močiti ve smetaně, je pak takové maso velmi dobré a křehké. Pro obyčejnou domácnost, není-li to pro vzácné hostiny, může býti i dobré čerstvé mléko; vyslaněné maso může se pak natřít i trochem pepře a nového koření, a ku konci pečení i smetanou polévati. — Také může se z počátku podlévati sladkým mlékem místo vody. I telecí kýta jest takto dobrá. Vůbec na maso z domácích zvířat k pečení chválí se více sladké mléko než kyselé, kdežto zvěřina do kyselého se dává.

Hrudnice podebere se a naplní nádivkou ze studené pečeně (viz nádivky), zašije a pak peče. Potom podají se k ní brambory, a šťáva pod ní zahustí moukou.

Mozek, játra, plíce, ledvinky upravují se jako telecí, ale nejsou tak dobré, nýbrž spíše bouževnaté.

Maso jehněcí a kůzlečí.

Maso z jehňat, jež byla výhradně krmena jen mlékem, jest bílé a ledvinky celé lojem zarostlé, a takové jest také nejlépe kupovati; z příliš mladých jest nezdravé a působí průjem. Mnohým chutná lépe z jehňat, která již chodila na pastvu, že je chuť

silnější. Z některých druhů jest maso tak výborné, že je i nej-slabší žaludek snese (ovšem jen libové bez tuku, a po každé jen pečené). Jehňata s vlnou hrubou mají prý lepší maso, než s vlnou jemnou.

Poněvadž jehněcí maso připadá právě v dobu, kdy v mase není velkého výběru, a tudíž hospodyňka mnohdy v rozpacích, co by hostům předložit měla: proto míním zde popsati též lepší úpravu jeho, hodící se i pro tabule.

Mimo to ještě podotýkám, že se maso jehněcí i jako kuřata a telecí maso na rozličný způsob zaděláváti a dusiti, anebo na malé kousky pokrájené i smažiti může; nemá se však zvlášť k pečení omývati, leč by toho bylo třeba a tu ještě velmi spěšně, poněvadž omýváním na chuti trátí.

Dusené plece neb i kýtky (*Epaules d' agneau en Musette*). Nejprve se dobře očistí, potom na vrchní straně vyšpikují, na vnitřní pak osolí a jemnými bylinkami (*fines herbes en povdre*) okoření. Potom dají se na kastrol, k nim kousek slaniny, šunky, trochu cibule, kousek mrkve a petrželového kořínku, přileje pak sběračka šťávy (*braise*) nebo jen silné polívky, na vrch dá máslem pomaštěný papír, načež dobře pokličkou se ukryjí a dle vůle třeba zalépi, čímž jsou potom ještě chutnější. Takto dusí se pak na mírném ohni až změkknou. Potom se vyndají, očistí ode vši zeleniny, nechají okapat, vloží na mísu a podlejí dobrou a silnou omáčkou španělskou. — Vyšpikují-li se mimo slaninou ještě i lanýžemi, jsou potom výborné — tu však musí se zvlášť pevně ukryté dusiti, aby vůně z lanýžů neunikla.

Hrudíčko jehněcí může se naplniti nádivkou z raků, nebo ze sekaniny drůbeží, nebo z telecí, načež obalí se v másle, přikryje pomaštěným papírem, na to pokličkou a zvolna dusí, při čemž se na pokličku dá žhavého uhlí. Když vysmahuje, podlévá se trochem polívky, aby nezčervenalo, ale zůstalo bílé. Potom se vyndá, nechá okapat, pak úhledně pokrájí, vloží na mísu a pod ně vleje trochu omáčky bylinkové, která se připravuje takto: Do bílé základní omáčky dá se trochu pepře, mškatého ořechu, citronové šťávy a trochu másla bylinkového — nebo upotřebí se na to omáčky z raků. — Takto upravuje se telecí i kůzlecí hrudíčko.

Vůbec z podobných příkladů patrné, že v kuchařství jest velmi volná ruka, a přemýšlivá hospodyňka může to sama rozličně měniti a voliti, co právě v domě anebo snadněji a levněji k do-stání, jen když rozumí, co se k čemu hodí.

Po anglicku (*Curry (Körri) — Cury d' agneau*). Hrudíčko pokrájí se na kousky asi palec široké a na 2 palce dlouhé, načež dají se na kastrolek, vleje na ně trochu dobré hovězí polívky,

přidá kořená kytíčka, trochu soli, a v tom se zvolna do měkka dusí, a potom ta šťáva z nich do čisté nádoby procedí.

Na jiný kastrolek dá se na kostičky krájená cibule, kousek másla a nechá do zlatova dusit. Potom přidá se k ní trochu anglické kořenné mššeninky (Curry Powder) dle chuti (obyčejně dává se na $\frac{1}{2}$ kg. masa čajová lžička) a trochu mouky (asi tolik, co by stačilo na z huštění omáčky), dobře se to promíchá, načež ta procezená šťáva, v níž se hrudičko dusilo, za stálého míchání k tomu vleje, povaří a pak do toho vloží to dusené maso a nechá v tom ještě chvílku spejchnout. Kdyby bylo maso dříve měkké a omáčka ještě řídká, vyndá se maso, a omáčka pak do husta povaří. Potom se všechna masťota sebere, načež zacedí se to dle potřeby citronovou šťávou, maso dá na mísu a omáčka na ně procedí. K tomu podá se v slané vodě do husta vařená rýže, jež musí býti sice měkká, ale každé zrnko pro sebe.

Na tentýž způsob připravuje se Kōrri i z mladého skopového hrudi; není však tak oblíbené jako z jehněčího.

Po způsobu francouzském připravuje se Kōrri taktéž jako svrchu udáno, jen že se ještě přidají na lístky krájené šampiony (v domácnosti mohou býti mladé hříbky) a kousek šunky. Citronová šťáva nedá se do omáčky, ale místo ní trochu sladké smetany a zabuští žloutky. Ostatně přidá se k tomu rýže jako svrchu.

Takto se smetanou připravuje se Kōrri i z telecího hrudi.

Toto jídlo na anglický způsob upravené jest ostré — kdežto po způsobu francouzském přidáním smetany ostrost se zmírní.

Koteletky se sýrem parmesánským (Côtelettes d'agneau à la Parma). Koteletky pomaží se po všech stranách hustou omáčkou (sauce aux côtelettes), do níž se prve přimíchalo trochu strouhaného parmesánského sýra. Potom obalí se strouhanou zemličkou, načež se omočí v rozpuštěném čistém másle, a opět dobře posypou strouhanou zemličkou, do níž se přidalo také trochu sýra, a pak na rošti pěkně do světlehněda upekou. Podá se k nim zvlášť v nádobce silná omáčka z rajských jablek a obkládají dusenou rýží, posypanou sýrem parmesánským. — Také upravují se jako skopové s cibulkovou kaší.

Též mohou se koteletky jen jednoduše beze všeho obalování upéci na másle, a pak jimi obložit zelený hrášek. Tu však musí se jak koteletky, tak i zelený hrášek upravovati teprv v posledním okamžení, až se mají nésti na stůl, jinak by stáním oboje na chuti ztratily.

Pečeně jehněcí (Quartier d'agneau rôti). Zadní čtvrtka obalí se v horkém másle, pak pomaštěným papírem a peče hezký zprudka, poněvadž zvolna pečená není chutná. Může-li to býti, jest nejlépe ji péci na rožni na dobrém ohni (asi 50 minut). Potom se papír sejme a

maso nechá ještě asi 5 minut péci, až trochu do hněda zčervená. K němu pak dá se na mísu polní salát nebo zahradní feřicha a zvlášť v nádobce omáčka pepřová. Takto jednoduše pečené, ale bez omáčky pepřové, jest i pro slabý žaludek stravitelné.

Zvlášť dobrá jest k němu anglická omáčka ze zeleného žita, kterážto může se připravovati jen v březnu, poněvadž jen v tuto dobu jest žito na ni k potřebě. Dobrá hrst co možná zeleného žita omyje se a utluče. Potom namočí se do žluta osušená žemlička do octa, ale jen co by řízky žemličky prošel, načež pak se žitem ještě spolu se utluče, přidá pak 8 g cukru, trochu pepře a soli, prožene skrz žiněné sítko a tak studená k pečení podá. Tato velmi chutná omáčka jest i k pečeným králíkům dobrá.

Též jest dobře, peče-li se na pekáči, přidati k němu několik jalovců spolu péci. — Nebo se natře před pečením solí a bílým pepřem — nebo se mezi kýtkami utřeným česnekem se solí a na ledvinách posype kmínem.

Takto pepřem natřený může se péci i skopový hřbet z mladého kusu a potom obloží dusenými šalotkami.

Předek, buď celý nebo jen polovice, může se také takto pepřem a solí natřený upéci. Potom dá se na mísu a mezi plecí a žebry (pod paždu) udělá se otvor nožem a tam podle chuti velký kousek anglického másla nebo à la maître d' hôtel po lžici vstrčí, a takto spojí se šťáva z masa prýstvicí s rozpouštějícím se máslem, čímž pečené nabude zvláštní velmi dobré chuti, ale musí přijíti hned hodně horká na stůl.

Maso z kůzlete může se připravovati taktéž na všelijaký způsob jako jehněčí nebo telecí a, je-li tučné, bývá někdy i lepší než z některého beránka; zvlášť v městech spotřebuje se mnoho kůzlat místo beránků. — Kůzle musí se péci zprudka a je brzy dost; zvolna pečené vyschne.

Taktéž i mnoho rceních kůzlat prodá se za skopové maso; je-li to z kůžeček, může to býti, ale z kůzliček pěkně nevoni.

Velmi dobré jest hruďčko z kůzlátka pokrájené na menší kousky a dusené jako žáby s cibulkou a obložené citronem.

Králík domácí.

Jedna z nejoblíbenějších francouzských kuchařských knih „le cuisinier royal“ obsahuje asi 60 předpisů, kterak maso z králíků upravovati lze — důkaz to, že ve Francii jest maso toto mnohem hledanější než u nás, což snad jen nedostatku znalosti dobré úpravy jeho přičítati sluší.

Ačkoliv jest maso toto naaládě a suchopárné, poskytuje přece, když se dobře upraví a tuku na ně nešetří, velmi chutné a

zdravé jídlo. Je-li jednoduše upravené, hodí se i pro churavé a nemocné.

Z mladinkého jest křehké a může se dusiti, péci, smažiti a zadělávati jako kuřátka. K zadělání jest lépe je na másle do bíla dusiti než vařiti — takto je chutnější. Omáčka na ně musí se po každé připravit z dobré hovězí nebo telecí polívky, aby byla silná.

Z mladého, ale úplně vyrostlého a vytučněného králíka peče se obyčejně zadoček, a předek zadělává nebo dusí jako telecí a jehněčí.

Také připravují se z takového koteletky, a z kýtek nebo hřbetu i řízky jako z telecího masa. — Starší králík upravuje se s omáčkou.

Maso pak ze starých králíků potřebuje se obyčejně na polívky, jež se vcelijak připravují — k. p. na způsob zcela jednoduchý jako z hovězího masa, jen že se poměrně kratší dobu vaří. Potom zavaří se do té polívky krapice nebo rýže atd. Takto vařené maso může se pak podati třeba s křenem.

Nebo po způsobu anglickém rozkrájí se maso na menší kousky a s trochem másla do světlehněda opeče. Potom naleje se na ně dle potřeby slabé hovězí polívky, přidá kousek cibule, mrkve, asi 2 hřebíčky a 1 bobkový list, dobře pak povaří, nechá ustat, procedí a pak může do ní zavařiti sago nebo knedlíčky z masa telecího, nebo vltí ji na smaženou žemličku a konečně přidati sekané zelené petržele.

Zadoček z mladého králíka může se i také dusiti v páře na ten způsob jako Friach stev, ale bez brambor, k němuž podají se pak vařené oloupané brambory. Jídlo toto vůbec muži rádi jedí, poněvadž jest silné chuti. Přidá-li se na vrch trochu šunky a slaniny, jest to chutnější; polévá se co možná horké.

À la Provençale: Vyslaní se a dusí s trochem bílého vína a oleje, k čemuž se přidá stroužek česneku, trochu pepře a soli. — Není-li dobrý olej, jest lépe dáti dobré nové máslo, než nechutným olejem to skazit. Když maso změklo, sebere se se šťávy tuk a tato pod ně na mísu procedí. Na všechny tyto způsoby upravené maso musí se vždy hodně horké na stůl podati.

S vinem madeirským (dle „cuisinier royal“). Pěkně vyslaněný zadek z králíka opeče se na másle jen na polo, načež přimíchá se k němu trochu mouky, sklenka vína madeirského a sklenka hovězí polívky, v čemž se pak nechá dusit, až sice změkne, ale je úplně při šťávě a omáčka pod ním pěkně přibouští.

Pečený. Na pečení jest lepší větší druh. Vyslaněný zadek marinuje se s trochem octa, oleje, jalovce, mrkve asi den a potom na mále peče, při čemž polévá se kyselou smetanou a trochem

té marinady, v níž ležel. Na tento způsob pečený může se i studený podávat — jest velmi chutný. — Též může se péci i jako zajíc.

4. O mase vepřovém.

Maso vepřové jest tučnější než hovězí, ale obsahuje méně bílkoviny; a ačkoliv, vyjma slaninu a šunky, pro lepší kuchyně tak se necení, jest přece v domácnosti velmi užitečné. Poněvadž jest tížší stravitelné a tučné, nehodí se pro churavé; za to však pro svou tučnost radí se těm, kdož by rádi poněkud stloustli.

Dobré vepřové maso jest jemného vlákna, na pohled bledé, kůže na něm tenká, světlá a tuk pěkně bílý. Zvláště na žebírka sluší dáti pozor, aby byla pěkně bílá; jsou-li červená, zavání takové maso rybinou.

Maso ze starého zvířete má kůži tvrdou, tlustou, tuk žlutý a měkký, kterýžto po uvaření stvrdne a je hubený a žilkovitý.

Maso vepřové musí se vždy velmi bedlivě prohlédnouti, není-li uhrované. Uhry vypadají jako skleněné perličky, vodnatou tekutinou naplněné, od velikosti jáhly až i hrachu, v nichž jsou červíkové měchýřkovití (Cystici), na nízkém to stupni stojící cizopásníci, jenž nejen u vepřů, ale i přeživců se nacházejí po celém těle v mase libovém, nejvíce ale pod jazykem. Požitím takového masa vyvinou se u člověka i u zvířat tasemnice. Zkouškami totiž bylo dokázáno, že měchýřkovití červíkové jsou zárodky vajec tasemnice, mající toliko vyvinutou hlavu a místo ostatního trupu jenom přivěšený měchýřek. V této způsobě potrvají, až náhodou by se octnuli v těle jiného zvířete nebo člověka, kdež pak úplně co tasemnice se vyvinou.

Takovýto uhrovaný vepř poznává se za živa dle tlustého nabělého krku, dýchá obtížně a rochá chraplavě, jazyk a tlama uvnitř bývá nabělá a štětiny mívá na konci rozštípené. Maso z takového zvířete, byť i bylo nasolené, snadno se kazí a byla-li nemoc již na vyšším stupni, tedy ani žádnou sůl nepřijme.

Totéž platí i také o mase trichinami nakaženém. Trichiny čili svalovci (*Trichina spiralis*) nežijí nikdy sami o sobě, nýbrž vždy jen co cizopásníci v těle jiných zvířat a lze je spatřiti toliko jen pod drobnohledem, kdež se objeví jako malinké puntíčky, kteréžto, poleje-li se glycerinem a kyselinou octovou, stanou se průhlednými a pak jest viděti uvnitř v každém zraku malinkého do kotouče svínutého červíčka.

Poněvadž bývá maso vepřové často trichinami nakažené a požitím takového by se velmi snadno tento škodlivý červ mohl dostat do žaludku, kdež způsobí katarh a vrhnutí, odkudž pak provrtá se

do masa mezi svaly, kdež způsobuje opuchnutí a velkou bolest: proto nemá se vepřové maso nikdy syrové požívat, ano ani ochutnávat, nýbrž dříve vždy velmi dobře provařit nebo propéci.

Vaření.

Vaří se jako hovězí (ovšem kratší dobu), nesmí se však na to brát maso tučné. Dobře jest, vaří-li se spolu též hazký kousek jater, aby polívka byla chutnější a měla lepší barvu. Také přidává se stroužek česneku, že jest polívka říznější — některé hospodyňky i k hovězímu česnek přidávají.

K vařenému vepřovému masu hodí se dobře jako omáčka hořčice, studený křen, nebo křen z mléka, nebo z polívky a k tomu knedle — i do zelí, mrkve, řepy, kapusty může se dáti a jest takto oběd hotov.

Nebo upraví se libové z kýtý jako hovězí jazyk s hrozinkami a obloží pak máslovým těstem. — I také omáčka z višní a šípků, jako je udáno při černé zvěřině, jest dobrá.

Nebo dá se do hrnku kousek tučného vepřového masa, třeba z hruščka s křupkami, nebo kousek hřbetu atd., naleje na ně jen málo vody, trochu osolí, a když se chvilku vařilo, dá se na vrch na to trochu kyselého zelí (na $\frac{1}{2}$ kg masa asi vrchovatý talíř), a nechá tak zvolna vařit, až maso změkne. Toto jídlo, ať se zdá velmi jednoduché, vyžaduje velké pozornosti, aby mělo pravou chuť, a všechno záleží na tom, kdy se zelí k masu přidá. Kdyby se totiž dalo pozdě, převaří se zatím maso, než by zelí bylo dost; kdyby se ale naopak přidalo zelí brzo, tu, než maso změkne, opět zelí se převaří, stmaví a ztratí šťávu i chuť. Je-li toto jídlo dobře uvařené, jest maso sice měkké, ale ještě úplně při šťávě — zelí pak také dost vařené, ale při tom ještě pěkně bílé, šťavnaté a chuti pikantní.

Nebo může se připravovati jako černá zvěřina, takto: Kýtko, nebo plec, hlava z mladšího vepře natře se troškou tlučeným pepřem a jalovcem, pokropí octem, málo popráší solí, vloží pak do nádoby a silně potáh. Takto nechá se ležet dle počasí asi 8—10 dní, v kterémžto čase asi dvakrát se obrátí. Potom se čistě oskrabe a vaří, dusí nebo peče, a chutná jako černá zvěřina a i tak na stůl upravuje. — Za tímž účelem může se jen libové naložiti do moku s červeným vínem jako skopové a též tak upravit.

S křenem (Krenfleisch): Na to jest nejlepší maso z mladého vepřka, ne tučné, jež se pokrájí i s kůžičkou na menší, asi palec dlouhé kousky, omyje, dá na kastrolek, přileje k němu tři díly vody a jeden díl octa, v celku tolik, aby to zároveň s masem

stálo. Potom přidá se k tomu na $\frac{1}{2}$ kg. masa: asi 8 nových koření, 2 malé bobkové listy, 1 malá cibule a 1 malý kořínek petržele (oboje drobnince pokrájené) a vaří pak na dobrém ohni ne příliš do měkka. Kdyby maso bylo již měkké, ale šťáva pod ním ještě řídká, vyběře se na čistý kastrolek, dá do tepla, a šťáva pak samotná do zahoustla svaří. Potom se maso srovná na mísku, šťávou poleje a strouhaným křenem posype.

Dusené.

Guláš připravuje se jako hovězí s cibulí a paprikou, a poněvadž jest maso toto nasladlé, přidá se k němu kousek česneku. Nebo se vyslaněný kousek z kýty nebo avíčka dusí jako telecí frikando.

Kýta bez sádla dusí se i jako telecí a podává k ní salát bramborový se slanečkem.

Také může se libové maso z kýty osoliti, poklásti cibulí, v níž jsou asi 2 hřebíčky, přidati několik zrn pepře, pak politi červeným vínem a nechati tak 2 dni. Potom se dusí s cibulí, 2 hřebíčky a tím vínem podlévá, šťáva pak popráší moukou, dá citronové kůry a zavařeninky z bezinek nebo šípků. Jen se musí omáčka vždy dobře svařiti, aby byla lesklá a tmavá.

Koteletky a řízky upravují se jako telecí a nejlepší jsou z mladého; avšak tuk musí se odstraniti. — Řízky upravují se od krku z drobného masa, tak zvané krkovičky.

Nebo dusí se řízky na másle s trochem estragonu. Když více než na polo změkly, přidá se k nim dle množství 1—2 lžice zavařeniny šípkové, několik lžic červeného vína a dusí do měkka, při čemž se musí dáti velmi pozor, aby se šťáva neztratila. Potom vyndají se řízky na teplou mísu, postrouhají citronovou kůrou, šťáva na ně procedí a zvlášť podají brusinky. — Takto i hovězí řízky jsou velmi dobré.

Smaží-li se vepřové řízky, musí býti na to sádlo; v másle nejsou dobré.

Pečené.

Lépe jest vepřové maso vždy prve chvíli dusiti a pak teprv péci. Obvyčejně sype se kmínem a solí. Když kůžička změkla, krájí se na šikmé kostičky a nechá pak zčervenat až křupe. Obvyčejně klade se takto pečené maso na zelí. Nebo obkládá se jím vařený hrách. Nebo podává se k němu zelný, celerový nebo bramborový salát.

Nebo peče se maso jen bez sádla (sjímané), jak se to po každé dělává pro lepší tabuli. Takové obalí se prve v horkém másle jako telecí pečeně (kmín se vynechá) a peče pak pěkně do červena; někdo přidává k němu i kousek šalvěje nebo se natře pepřem. — Je-li velký kus, může se péci i na rožni.

Nebo ještě na rozličný způsob, jako je udáno při maso skopovém, k. p. s česnekem a slaninou — nebo jako telecí.

I do mléka se dává na několik dní (kýta jen libová), k ní všechna zelenina, koření, demuť a bobkový list, pak vyslaní, peče a při tom podlévá trochem vody, octem a kyselou smetanou.

Podbríšek může se podebrati a nadívatí nádívkou, jak při nádívkách povědno. Potom se pěkně upeče a podá k němu zelí.

Krk vepřový může se upravit na způsob pečeného úhoře, ale musí býti na to jen výhradně z mladinkého vepříka. Krájí se na prst dlouhé a 3 prsty široké kousky, natře solí a pepřem, pevně pak svine jako štrudličky, potom obalí velkými listy šalvěje, dobře čistou nití obváže, dá na kastrolek a k němu trochu vody, načež se dusí, až se voda ztratí a maso sežloutne. Takto pečený chutná podobně jako úhoř, a na míse obkládá se na čtvrtky krájeným citronem. — Někdo jej peče jen bez vody, ale pak je příliš tučný a ne tak zdravý.

Ledviny dusí se na cibulce jako telecí játra; poněvadž ale jsou tužší, jest dobře ku konci přidati k nim trošku octa a hořčice. Též potřebují zvláštní opatrnosti, sice stvrdnou; proto nesmí zůstatí dlouho na ohni, a hned s horkými na stůl.

Nožičky dávají obyčejně v domácnostech do řepy vařiti, a proto povstalo pořekadlo, že řepa jen tenkrát jest dobrá, když přes ni běželo prasátko a zapomělo v ní nožičky. — V kuchyních panských upravují se všelijak, ale nestojí věru za to; nejlépe s nimi do rosolu, poněvadž jen s kyselinou snadně se stráví.

Selátko.

Aby bylo selátko chutné, musí býti pravým podsvinčetem, t. j. krmeno jenom mlékem a chováno velmi čistotně, jinak by mělo špatnou páchuť.

S křenem upravuje se jako vepřové.

Nebo může se přidati při vaření ještě i zelenina, načež vyběře se maso na mísu, pak trochou šťávy, v níž se vařilo, poleje a podá s omáčkou šípkovou, jak je udána u černé zvěřiny, nebo z hořčice — nebo jen s olejem a octem, nač i studený zbytek velmi dobře se hodí.

Pečené (Cochon de lait rôti) jest nejlepší. Uvnitř natře se solí a pepřem, nebo jen solí, vrchem pak pouze suchým šatem otře, potom zašpejtlí a položí na pekáč, načež natře se jemným olejem nebo dobrou slaninou, a pak při dobrém ohni asi $1\frac{1}{4}$ hodiny peče, při čemž se pilně maže buď olejem nebo slaninou, nebo rozpuštěným máslem smíchaným s pivem, a kdyby se někde utvořila bublinka, musí se hned špendlíkem propíchnout. Někde i také hned za syrova popichávají se špendlíkem, aby se potom při pečení kůže nezdvihala. Z počátku se selátko při pečení potí, a tu se musí každá kapka čistým šatem otírat, sice by kůžička nebyla tak pěkná, poněvadž by ty kapky zhnědly a selátko bylo strakaté. Oheň musí se dobře opatrovati, aby selátko mělo barvu světle hnědou, veskrz stejnou, a kůžička aby pěkně křupala a vypadala jako světlehnědé sklo, což vlastně při selátku se cení. Proto třeba, když se dopeká, na oheň přiložit, a jak zhnědlo, postříkne se vrchem solí a hned slaninou otře.

Též se musí velmi dobře vypočísti doba pečení, aby se hned z trouby neslo se le na stůl, sice stáním ztratí chuť a kůžička zvlhne. Jak mile se vyndá z trouby, zasekne se hned ostrým nožem spodní část krku až k samému masu, aby se udělal průchod, kudy by pára mohla odcházeti, sice by jinak kůže zvlhla. — Podá se k němu dobrá hořčice, nebo s vínem dušené zelí, a poněvadž obsahuje mnoho klihatiny, nesmí nikdy citron při něm chybět, aby bylo stravitelnější.

Pro málo osob může se péci také jen půl selete, ale vždy kůží na vrch.

5. O mase nakládáném.

Při mase nakládáném třeba hlavně toho dbáti, aby nebylo s mnoho sanytrem, poněvadž takové působí katarh žaludku i střev — potom aby bylo čerstvé barvy i vůně; je-li mazlavé měkké, neúhledné a nemá-li dobrou vůni, jakož i ztratili-li se již pod ním lác, nesmí se požívat, poněvadž takové maso může býti i jedovaté.

Co se týče výživnosti, stojí daleko za masem čerstvým, poněvadž ztrácí mnoho šťávy. Příliš osolené jest i těžko stravitelné a má tytéž škodlivé vlastnosti jako všechna přesolená jídla. Totéž platí i o mase uzeném.

Stran úpravy jeho může se vařiti jako uzené maso a právě též tak obkládati zelím, hráškem, protlačenými fazolemi atd., čímž nahradí se mu částečně ony látky, o kterých nasolováním bylo připraveno. — Nebo podává se k němu některý studený křán, nebo omáčka pepřová, sardelová, z hořčice, ze šalotek atd., nebo jen oř čice.

Bylo-li jen pouze nasoleno, tedy se přistaví na oheň s vodou studenou; bylo-li však naloženo v láku (ve vodě, soli atd.), přistaví se s vodou vřelou a přidá k němu i třeba trochu soli a zelenina. Při vaření nesmí nikdy přijít z varu, ani se převařit, sice má prázdnou chuť.

Nebo dusí se s vínem, vodou a trochem octa, čehož má býti tolik, aby se maso potopilo, přidá slanina, mrkev a celer. Když napolo změklo, přidá se kousek chleba a dusí dále, načež se šťáva procedí, pak vleje zpět na maso, tuk sebere, přidá trochu smetany a kaprlí a nechá ještě asi půl hodiny dusit. Zdobí se zelenou petrželí a kaprelemi. Takto dusí je v kuchafské škole vídeňské. Podati mohou se k němu tytéž omáčky jako k vařenému masu nebo zeli.

O mase uzeném.

Maso uzené jest tížeji stravitelné než čerstvé, poněvadž vlákenina při uzení stvrdne. Při kupování jeho musí se dáti pozor, aby nebylo již staré, zaschlé jako dřevnaté, anebo dokonce plesnivé, v řezu aby mělo pěkně světle červenou barvu (ne hnědou), příjemně vonělo, aniž by páchlo kreosotem.

Totéž platí také o šunkách, ať domácích nebo cizích, westfalských, bayonských a p., při nichž mimo to třeba ještě se přesvědčiti, jest-li kost k masu dobře přiléhá a píchne-li se do ní nožem rovně vedle kosti, teprve pak vytáhne a k němu přivoní, nesmí býti cítit plesnivinu, ani žluklou vůni — tuk má býti pěkně bílý a maso růžové. Je-li kůže na šunce nepřiměřeně tlustá, není po šunce nic.

V šunkách, uzenkách, jakož i vůbec ve všelikém uzenářském zboží vyvine se někdy (zvláště v létě) velmi jedovatá látka, kterážto pak ostrou, žluklou, anebo kyselou a i nahořklou chuť se prozrazuje. Takové maso jest pro žaludek pravým škůdcem. Zvláště uzené ryby mohou býti jedovaté a působí pak prudký katarh žaludku, i kopřivinu. Největší opatrnosti třeba při kupování masa uzeného i slaniny z Ameriky, poněvadž nedělají tam s masem velkých okolků, anož ve 24 hodinách jest k zaslání hotovo a proto platí plnou měrou i zde, co bylo o trichinách řečeno.

Vařené uzené maso. Při vaření jakéhokoliv uzeného masa platí tato všeobecná pravidla: Je-li příliš slané, musí se vymáčet alespoň 24 hodin a v mnoho vodě vařiti, nebo dáti vody přiměřeně k masu a za půl hodiny slíti a zase jinou čistou vařící na ně naliti, což i třeba dvakrát se opakuje; neboť jen takto lze odstraniti přílišnou sůl, ačkoliv po takovém přesoleném masu mnoho není.

Mírně solené jen se čistě omyje, přistaví na oheň se studenou vodou, a když přišlo do varu, odtáhne se z prudšího ohně a vaří jen zvolna do měkka. — Je-li staré a tuhé, totiž delším ležením

uschlé, nechá se ještě i několik hodin na teplém místě odstátí. — Má-li se podávati studené, nechá se tak v té polívce vystydnout takto jest šťavnatější.

Masa uzeného lze rozličně upotřebiti, K. p. z vepřového, tak zvaná pečenka a plece, dávají se k zelí a k tomu knedle, hrách — nejšťavnatější krkovička požívá se teplá se křenem, nebo studená krájí na tenké lístky — maso císařské (z prsou) co obložka ke špenátu i k zelí, k hrachu, knedlím — bučky mohou býti také na flíčky šunkové.

Z hovězího upotřebí se k zeleninám, nebo požívá s olejem a octem. Za tepla jídává se jen šťavnaté maso z prsou — tučné od krku též za tepla s kyselým křenem, nebo se zelím, řepou nebo salátem. — I za syrova krájí se tenince a pak posypané pepřem podává k některým nápojům.

Telecí udi se jen kýta a moči přes noc v maléce, načež se uvaří jako jiné maso a podává k čaji, k zelí, nebo studené k nápojům. Je-li kýta telecí mírně solena a pozorně uzena, jest velmi křehká a chutná a při některých nemocech žaludku velmi dobrá, ale nenechá se dlouho udržeti.

I ze srnčího udi se jen kýta a uvařená upotřebí k čaji, na zelí atd.

Jako maso vaří se i uzený jazyk, za horka oloupe a obkládá jím k. p. špenát, kadeřník atd., nebo se podá k němu křen. Studený krájí se na tenké řízky, rovná na dlouhou mísu, zdobí malou řetkvičkou, zeleným listím a kvítky z másla, ale nejčastěji světlým rosolem (aspikem), nebo jen hromádkami křenu. — Též tak i vepřový a telecí jazyk.

Málo která hospodyňka ví, že se užívá uzeného masa také jako léku; zvláště několik řízků syrové šunky jest velmi dobrý prostředek před obědem k napravení chuti k jídlu (bohátci za tím účelem požívají řízky uzeného lososa). Vůbec za syrova jest uzené maso šťavnatější než vařené. V případě, kdy žaludek všelikou bříkovicinu špatně tráví, tak že se v něm rozkládá a zápachem z úst prozrazuje, radí se jísti libové uzené maso, protože rozkladu tak snadně nepodléhá jako čerstvé. Tato rada má však také svou vadu, poněvadž mohou rozličné špatné vlastnosti uzeného masa a vůbec uzenin při delším požívání i velmi škodlivě na žaludek působiti. — V některých zimních případech jest uzený telecí jazyk velmi dobrý, poněvadž není tučný a, jako vůbec uzenina, jest málo výživný a větším množstvím soli příjemně chladí, tak že nemocní raději jej požívají než medicínu, která, jak známo, nebývá často příliš chutná. Nejlepší jest slabě uzený, podá-li se s namočenou rosolinou, ovšem opatrně a mírně a nikdy ne bez dovolení lékaře.

Šunka vaří se jako uzené maso, ale musí se zvlášť opatrovati, aby zůstala šťavnatá a se nerozvařila. Otřísaná dá se do přiměřeně

velké nádoby, aby byla vodou potopena. V kuchyních mají na to zvláštní nádoby s vložkou, jako na vaření ryb. Když přišla do varu, odtáhne se a vaří velmi mírně, jen co znáti, že voda perli; takto jen lze šunku stejnoměrně uvařit. Kdyby se vařila varem obyčejným, tu, než se do vnitř provaří, zatím by na povrchu se rozťepala a ztratila šťávu. Na zkoušku, je-li dost vařena, píchne se špičkovací jehlou do masité části až ke kosti: jde-li tam zlehka a při vytahování jí šunka se nepozvedne, jest dost. V kuchařské škole vídeňské dávají k ní vařit též několik suchých řídků, že prý je šťavnatější.

Podává-li se studená, sloupne se s ní po uvaření kůže a šunka dá zpět do vody vystydnout. Studená krájená šunka, nechť vepřová nebo telecí atd., podává se k čaji nebo k jiným nápojům. Ostatně viz ozdobování jídel.

Teplou vařenou šunkou obkládá se špenát, kadeřník — nebo dá se jako samostatné jídlo, obložená makarony a podává k ní omáčka španělská.

Také odkrájí se z ní zbytečný tuk, pak vloží do kastrolu, přidá k ní asi $\frac{1}{4}$ l vína madeirského, $\frac{1}{4}$ l polívky, dusí pak v tom $\frac{1}{4}$ hodiny a podává k ní omáčka španělská jako svrchu.

Nebo se šunka dusí takto: Dá se do hlubokého kastrolu, dle velikosti jí přileje k ní k. p. asi 1 l vody a dobře ukrytá d usíasi 3—4 hodiny, při čemž se dle potřeby vody dolévá, aby jí bylo stále stejně.

Šunky westfalské a p. dusí se s vínem madeirským, se zeleninou a kořením, přidá hovězí polívky, kousek hovězího masa a telecí koleno. Teplá podává se pak s omáčkou španělskou a obloží makarony.

Má-li se šunka péci v těstě, musí se, je-li velká, prve asi $\frac{1}{4}$ i 1 hodinu nechat obvařit, načež, když vychladla, zabalí se do těsta a peče.

Nejjemnější uzeninou jsou bez odporu prsa z pomořanských hus a požívají se za syrova. Sloupne se s nich kůže, maso pak i s tukem krájí jako šunka a podává k chlebu s máslem. Ostatně mohou se také jako uzené maso vařit a též tak upotřebiti.

XIII.

O zvěřině.

Maso zvířat na svobodě žijících není nikdy tak tučné jako zvířat zavřených, poněvadž brání tomu působení kyslíku, jež rychlým během nebo letem v hojnější míře vdychují. Za to však nachází se v masě jejich množství kořených látek, které mu zvláštní chuti dodávají, a poněvadž není tučné, jest proto i snadněji stravitelné a pro množství krve a šťávy i také výživné, a svědčí zvláště chudokrevným, churavým a starým, ale musí se pro ně upravovati zcela jednoduše pečené beze všeho koření, aby nepůsobilo horkost — zadělávané a p. se pro ně nehodí, poněvadž jest tíže stravitelné.

Posouditi, která zvěřina jest lepší, podléhá jistým obtížím, protože v chutích jest veliký rozdíl. Dovednou a praktickou kuchařku poznáváme dle toho, jak umí zacházeti se zvěřinou. V masě tomto jest veliký rozdíl a musíme mnohdy vzíti takovým za vděk, jaké právě k dostání: staré, mladé, hubené, čerstvé a někdy již i dost zavánějící — a záleží pak všecko na důmyslné úpravě. Mladé a šťávnaté nejlépe péci, tak jak jest; ze starého bývá obyčejně tak houževnaté, že třeba použití rozličných prostředků, aby bylo poněkud k jídlu. Kdyby se měla upotřebiti někdy zvěřina za čerstva, neodleželá, pomáhají si kuchaři takto: Maso omyté a s kůžiček očištěné položí na mísu, podlejí líhem nebo rumem, kterýžto zapálí, a jak plamen uhasne, hned maso čistým šatelem otou a honem po všech stranách pomaží horkým máslem nebo olejem, a nechají pak ukryté až k potřebě. Vzdor tomu však přece vyžaduje takové maso delšího dušení nebo pečení, aby změklo.

Ze všeliké zvěřiny, vyjímaje černou, jest hlava nejšpatnější část a k upotřebení jen na sprostší způsob zadělání, nať i krk přibrati se může. Za to ale jazyk jest výborný. Potom následují

prese a jsou-li prostřelená a krvavá, hodí se nejlépe k zadělání. Krk a hrudí z mladého jelena neprávem se jen zadělává — oboje za čerstva, jen odleželé (ne nakladané) dává výbornou pečení. Pak přijdou plece a kýty, výtečné k zadělání, tyto i také k pečení — a konečně hřbet a část od ocasu (cemer), nejllepší to části na pečení.

Maso z příliš štvané zvěře nemá se nikdy kupovati, poněvadž déle trvajícím štváním stává se v něm jistá mimořádná chemická proměna, následkem již může býti požívání takového masa pro zdraví velmi nebezpečno, a také má špatnou a odpornou chuť.

Ani nemá se kupovati maso bledé a měkké, což jest známkou, že počínalo již zapáchati, a proto je překupníci vymotili, aby to nebylo cítit; někteří je i také, aby bylo prodajnější, pomazují čerstvou krví, a kdo si toho nevšimne, ošidí se. Při zvěřině jest vždy chutnější a lepší maso ze samice. Maso k pečení, je-li jinak čisté, ani se neomývá, nýbrž jen čistým šatem vytře. — Ostatně platí o maso z domácích zvířat vůbec uvedené známky dobré jeho jakosti na mnoze i také při zvěřině. Nač ještě při každém druhu zvěřiny zvlášť má se hleděti, jest při úpravě jí udáno.

Zajíc a divoký králík.

Nejobyčejnější zvěřinou v domácnostech bývá zajíc, a je-li mladý a dobře upraven, poskytuje výbornou pečení, která i při nejlepší tabuli jest vítána. Nejlepší zajíci jsou z hor, jsou větší a barvou tmavší; polní nejsou již tak chutní. Mladý zajíc se pozná dle toho, že má kůži na uších (slechách) ještě hebkou, tak že se nechá snadno natrhnouti, a vezme-li se za obě uši a tyto od sebe roztahují, nadzdvihne se i mezi nimi se nacházející kůže, což u starého zajíce se neděje, protože již pevně ku hlavě přiléhá.

Zajíc podléhá mnohým nemocem, jako jsou: hníloba jater a vředy na rozličných částech těla. Chybí-li mu plíce, játra, a nebo jsou-li tyto části puchýřovité, mazlavé, nesmí se maso z takového požívat.

Divoký králík patří do druhu zajíců a liší se od obyčejného zajíce tím, že jest nejen menší a útlejší, ale i také že má kratší uši i zadní běhy (nohy). Králík jest barvy šedé, na hřbetě poněkud do žlutohněda, zpředu do červenohněta a po stranách a stehnách do bíla — kdežto zajíc má na bēhách žlutěšedou, a králík modrošedou srst. Divoký králík prodává se velmi často za mladého zajíce — proto pozor!

Maso z králíka jest bledší, chuti násladlé, měkké a křehčí, ale ne tak živé jako ze zajíce, a připravuje se většinou jako tento anebo jako králík domácí.

Zajíc s černou omáčkou (*Matelote de lièvre*). Na černou upravuje se obyčejně předek, ačkoliv v nedostatku jiné zvěřiny může se takto i zadek pro hostinu upravit. — Rozseká se na menší úhledné kousky, čistě opláchne (ne močit ve vodě) a dá na mísku. Zatím rozpálí se na kastrolku asi jako malé vejce velký kousek másla nebo sádla, nebo i také zbyl-li sebraný tuk z pečeného zajíce, přidá cibule, kousek mrkve, celeru (místo jiné zeleniny jest i kousek bílé řepy velmi chutný přídavek, ale cibule musí být po každé) a kousek na kostky krájené slaniny, pak v tom lepší kousky a plece po všech stranách obalí, načež přidají se k tomu i ostatní kousky, vyjma játra. Potom se to trochu posolí, přileje trochu octa, přidá pár celých pepřů, nových koření, asi 2 hřebíčky, bobkový list, trochu demutě, malý kousek zázvoru, a nechá se to ukřytě zvolna dusit.

Pro zlepšení chuti přidávají také kousek libového skopového masa, čímž omáčka je potom silnější. Když se to chvíli zvolna dusilo, přileje se k tomu vařící hovězí polívky nebo pro domácnost vody tolik, co by se to zatopilo, přidá trochu červené jíšky, upravené s kouskem cukru. Kdyby bylo maso již měkké (převařit se nesmí), vyndá se, načež omáčka samotná na hladko se svaří, aby byla pěkně přihoustlá, a pro barvu přidá se do ní trochu páleného cukru. — Když pak omáčka se dovařuje, vloží se do ní teprv játra a nechají v ní uvařit, čímž na chuti velmi získá. Kdyby však játra dala se zároveň s ostatním masem vařit, tedy se převaří a rozpadnou, a omáčka je potom neúhledná a krupkovitá.

Má-li se omáčka tato legirovati krví ze zajíce, musí se udělati řidší, poněvadž pak přimícháním krve zhustne. Krve nesmí se dáti mnoho, jen co by omáčka od ní poněkud stmavěla, jinak by to mělo chuť jako jelita.

Je-li v domácnosti červené víno, může se ho trochu do omáčky přilíti, čímž se chuť její velmi zlepší; ale pro hostinu dává se vždy.

Když jest omáčka uvařena, procedí se, tuk sebere, a přidá k ní velmi jemně sekané citronové kůry, malý kousek velmi dobrého nového másla, je-li třeba přisolí nebo i přisladí a zacedí citronem, načež nechá se v ní zajíc jen prohřát, potom dá na mísu, a k tomu třeba bramborky nebo knedle.

Omáčka na zajíci musí být po každé pěkně tmavá, lesklá, ne řidká ani hustá a chutí příjemně nakyslá. Pro hostinu obkládá se jí toto koláčky z máslového těsta.

K této omáčce, jakož i vůbec k podobným dávají také povařiti trochu povidel z malin, rybízu nebo bezinek, čímž chuť se zlepší.

I také černé vepřové (od rány) může se takto zadělati. Předek ze zajíce nejspíše se přejí, a to zvláště proto, že po každé skoro stejně bývá upraven, totiž stále s jednou a touž omáčkou. Málo

kteřá hospodyňka ví, že předek možno upravit i jako guláš s cibulkou, pepřem a s kouskem česneku, pak citronem zacetit a obložit bramborky, což jest jídelko velmi chutné. Maso nekrájí se pak ovšem na kostičky, nýbrž i s kostmi jen na menší kousky. Též moukou se zaprašuje, a musí vždy hezky horké přijíti na stůl.

Také může se dusiti s cibulkou, šalotkou, kouskem bobkového listu, s málem demutě a pepře a polévkou podlévati. Když změklo, přidá se trochu strouhané smažené žemličky, co by šťáva poněkud zahustla, omyté a drobně krájené sardelky, dle chuti kapřík, citronové kůry, několik lžic vína a chvílku ještě povaří. Chutná pak jako paštika.

Pepper-Pot. Zajíc na úhledné kousky pokrájený vyslaní se pěkně hustě, dá na kastrol a přileje k němu slabé polívky tolik, co by se jen zakryl, načež, když ho var pojal, přidá se k němu trochu žemličky a kousek chlebové kůrky (co by stačilo na zahuštění omáčky) a hezky mnoho cibule a pepře (někdo přidává trochu kajenského pepře), pár hřebíčků a koláček citronu. To vše pak spolu se vaří, až maso změkne. Omáčky musí býti jen málo, ale přece tolik, aby mohly se k ní přidati bramborky. K poslední přileje se do omáčky trochu octa a nechá ještě přejít var.

Takto upravuje se i králík a jest zvláště dobrý.

Provengale. Maso ze hřbetu sejme se opatrně s obou stran, aby se neporušilo, a pak tenkými nudličkami slaniny a sardelí vyspikuje, trochu osolí a málo pepřem popráší, poleje trochem dobrého provenského oleje a málem polívky, přidají k tomu šalotky, trošinku česneku a zelené petržele, v němž pak maso dobře nkryté zvolna se dusí, až změkne. Potom vyndá se na mísu a do pozůstalé šťávy přidá trochu silné polívky, povaří, tuk sebere, přileje trochu řídké omáčky (Demiglaze) (v domácnosti místo obojí jen dobré polívky a malinko hnědé jísky), trošinku octa estragonového nebo jen vinného, pár minut ještě povaří, pěna sebere, načež se to procedí na mísu a maso navrch položí.

Řízky ze zajíce (Crenadins de lièvre à la vigneronne). Maso ze hřbetu odloupe se a pokrájí šikmo tak, aby jednotlivé kousky podobaly se prsíčkám z kuřete, načež se pěkně slaninou protáhnou. Potom poklade se kastrolek lístečky slaniny, řízky na ně srovnají špičkovou stranou vzhůru a posypou trochem soli a pepře, přidá k nim bobkový list, malá pokrájená cibule, trochu dobré polívky a červeného vína, načež se to ukrytě půl hodiny dusí, při čemž dá se na pokličku trochu žhavého uhlí, aby slanina sežloutla. — Nebo odkryjí se k poslední a postaví na chvíli do horké trouby.

Řízky tyto obkládají se na mísu do lesknava dusenými kaštany, a zvláště podá k nim omáčka španělská, do níž daly se též povařit kostičky ze zajíce, aby byla silnější.

Řízky sekané dělávají se obyčejně z kýtek; pro malou domácnost postačí i třeba jedna kýтка a může se k tomu přidati i malý kousek hovězího nebo i vepřového masa. Sekanina upraví se podobně jako na sekaného zajíce, okofení se může troškem pepře, anebo se ani nekoření, pak udělají řízky a na másle upekou. Kostí zvaří se v málo polévce, a když řízky z kastrolku se vyndaly a tuk odlil, vleje se tato polívka na kastrolek, povaří na pěknou šťávu. Načež nechají se řízky v ní spejchnout a kladou pak na talíř na kaši z bramborů, tou dobrou šťávou polejí a hodně horké dají na stůl.

Koteletky ze zajíce nebo z králíka posypou se solí a pepřem. Zatím useká se na drobno několik šalotek, trochu zelené petržele a buď pár čerstvých malých hřibků, nebo lépe šampionů, přidá kousek másla a slaniny, v čemž se pak koteletky asi 4 minuty dusí. Potom sleje se s ním tuk a přileje k nim trošku řídké omáčky (Demiglase), přicedí citronové šťávy a nechají přejít var. Nyní srovnají se na mísu, a ta zeleninka, s níž se dusily, dá se do prostřed.

Zajíc pečený (Lièvre rôti). Starší pekává se obyčejně s máslem a kořením, takto se vyslaní (vyšpikuje) a obalí v másle, přidá pak k němu na pekáč pokrájená cibule, stroužek česneku, pár pepřů, nového koření, hřebíček, bobkový list, demutě a trochu octa (z počátku může se ukryti čistým pekáčem — zůstane šťavnatější). V tom pak se peče, pilně polévá, a ku konci přidává k němu kyselé smetany. — Také dává se do moku, aby skřehl, nejlépe do kyselého mléka, v nedostatku kyselého může být i sladké. Všelike odpadky a mázdry, jež se odkrájely, omyjí se a přidají k zajíci na pekáč, čímž pak omáčka jest silnější. Když jest zajíc upečen a omáčka scezena, naleje se do pekáče na ostatní pozůstatek ještě trochu polívky nebo i jen vody, trochu kyselé smetany, octa, promíchá, na vrch trochu moukou popráší a dá do trouby, kdež udělá se z toho opět dobrá omáčka. Když sežloutla, procedí se a dle vůle upotřebí. Takto a podobně i při zvěřině a i jiném mase může se to udělati, poněvadž jest škoda, zvláště v skrovnější domácnosti, odhoditi tolik zbývajících živných látek.

Mladý zajíc peče se bez koření jen s kouskem cibule a mrkve a polévá kyselou smetanou. Takto a vůbec bez koření pečený jest i pro churavé dobrý.

Nebo může se péci jen tak vyslaněný a podlévati polívkou a červeným vínem.

K zajíci podává se salát, k. p. ze suchých švestek — nebo kompot, zvláště hnědý z hrušek — také brusinky jsou k němu dobré. — Z kyselých salátů jest dobrý ze šterbáku (endiví); někde dávají k pečenému zajíci i nakládané okurčičky.

Nebo (je-li pečen bez koření) dají se do prostřed misky dusené kaštany do kopečku, okolo s vínem dusené zelí, a s polovicí na kraj misky a s polovicí na zelí položí úhledně pokrájený pečený zajíc. —

Také játra ze zajíce jsou velmi dobrá, ale musí býti čerstvá; zvláště jsou chutná, možno-li je vyndati ještě za tepla ze stříleného zajíce a hned upravit jako telecí s cibulkou a pepřem a obložit citronovými čtvrtkami.

Jako zajíc upravuje se i jezvec. Mladý jest chutný a křehký; ale prve než se peče, naloží se asi na 2—3 dni do moku, jak udáno při starém zajíci, potom vyslaní a peče jako mladý zajíc, avšak o něco kratší dobu, poněvadž je křehčí. — Starý dává se na den do slané vody a pak teprv do moku.

Jelen a daněk.

Dle poměv a stáří má jelen rozličná jména, a dle toho i také potom rozdílně se upravuje.

Hledí-li se více na vydatnost jeleního masa, jest lépe koupiti je buď z jelena nebo z laňky; má-li však býti pro hostinu, jest nejlepší kolouch nebo hřbet ze špičáka nebo šmolky.

Maso ze staršího jelena upravuje se i jako hovězí, ale mívá časem tak tvrdou vlákeninu, že se musí prve nakládati, aby skřehlo — z koloucha i také jako telecí — z příliš mladého peče se jako zajíc, ale nechválí se.

Jako jelen upravuje se i maso z daňka, jež jest tučnější, jemnější a jednoduše upravené jest velmi dobré i pro churavé.

Taktéž jako jelen upravuje se i los, sob a stepní sajsa.

Vařené. Pro hostinu vaří se cetr ve 2 třetinách vína a v 1 třetině vody, přidá všecka zelenina, bobkový list, demut a hřebíček a podává pak s omáčkou z kaprlí, šalotek, pepřovou a p. — Maso, k. p. z kýty ze staršího vaří se jako hovězí a podá s křenem nebo s jinou omáčkou.

Dusené a zadělané. Na zadělání brává se krk dle obratlů nasekaný, tenčí díl hřbetu a podobné kousky, a zadělává jako zajíc na černo, je-li totiž z mladého, jen že se i zelenina dává prve s kořením opéci, pak maso na to vloží, odusí, zaleje polívkou, vaří, dá jíšky, octa, červeného vína, některé zavařeninky, citronové kůry, páleného cukru. Omáčka na něm musí býti hnědá, silná a příjemně nakyslá, ale ne řidká.

Nebo dusí se jen s cibulí, demutí a slaninou, pak zaleje polívkou, vaří, dá červené jíšky, kyselé smetany, nového koření, octa, citronové kůry a kaprlí. — Takto může se i skopové upravit.

Těž dává se zvěřina na den do moku a teprv zadělává; takto jest chutnější. Je-li ze staršího zvířete, ovaří se prv v málo vodě se zeleninou a ode všeho koření a s málo jalovcem, pak dusí na másle, tou polívkou, v níž se vařilo, zaleje, přidá ještě trochu hovězí polívky a jak udáno, se smetanou nebo vínem a jíškou upraví.

Také maso z kýtý prve s jalovcem naložené dusí se s cibulí a podlévá červeným vínem s trochem octa. Přidá-li se hezky mnoho červených cibulových slupek, má pak šťáva krásnou barvu; podává pak s brusinkami.

Rizky a koteletky upravují se jako hovězí nebo telecí a jsou zvláště výborné ze 17—22 kg těžkého koloucha.

Pečené. Jednoduše peče se vyslaněné maso ze hřbetu s máslem nebo sádlem a podlévá polívkou. Na míse obkládá se citronovými čtvrtkami.

Nebo může se k němu přidati trochu estragonu, že jest pak šťáva chutnější, a ku konci pečení podlévá se červeným vínem, a podají k němu brusinky.

Nebo peče se jelení hřbet jako zajíc s kořením a octem a podlévá kyselou smetanou, která mu zvláštní chuti dodává.

Maso z kýtý, poněvadž jest tužší, potřebuje vždy přísady octa, aby skřehlo. Těž dává se cibule, koření a kyselá smetana jako k zajíci a omastkem nesmí se šetřiti. — Ostatně peče se maso ze hřbetu, kýtý a i svička jako hovězí maso, a proto by bylo zbytečno to opakovati.

Srnec a kamzíky

Zvěřina srnčí jest výborná a ještě křehčí než z daňky; zvláště dobrý jest hřbet a plece. Nejlepší jest z kopců lesnatých, méně dobrá z nížin, a z poloh mokrých nestojí za mnoho. Plavá do červena nemá tak chutné maso jako plavá do hněda. Nejchutnější jest maso z ročka, nejlepší pak na pečení hřbet ze šmolky. Maso z velmi mladého jest příliš měkké. — Játra, poněvadž nejsou tak příliš tučná, hodí se i pro churavé — upravují se jako telecí.

Srnčí maso připravuje se jako jelení, jen že se slanina na špikování krájí na drobnější nudličky.

S vínem madeirským: Maso naklepe se dobře, obalí v horkém másle, přidají k němu šalotky (nebo cibule), pár pepřů, hřebíček, bobkový list, citronové kůry, trochu soli a trochu slabé polívky, a pak se to dobře ukrytě dusí a často šťávou polévá. Když maso změklo a má barvu poněkud do hněda, sleje se s něho šťáva a opět na ně procedí, přidá pak trochu hnědé jíšky, skleníčka ma-

deirakého vína, v čemž se ještě chvilku za častého polévání dusí. Potom dá se na mísu a omáčka, s níž se tuk sebral, naň procedí.

Rizky a koteletky upravují se z mladého jako ze zajíce — a koteletky i jednoduše jako skopové nebo telecí.

Kamzik nemá daleko tak křehké, chutné a šťavnaté maso jako srnka. Zvláštnost jeho záleží jediné v tom, že je velmi těžko k zastřelení, poněvadž se zdržuje na nepřístupných horách. Proto zvláště jednorozční kamzik patří mezi vzácnosti, že i na panské tabuli je vítáný. Upravuje se jako srnčí nebo jelení.

Cestovatelé po Tyrolsku chválí velmi kamzičí maso, jak je tamnější obyvatelé připravují. Dle „Videňského Jagdzeitung“ připravuje se v Tyrolsku takto: Když bylo očištěno, rozsekáno a omyto, klade se do hliněné nádoby, osolí a proloží cibulí, bobkovým listem, demutí, hřebíčkem, jalovcem, přidá k tomu trochu pastinaku a asi jeden na čtvrtky krájený citron, vše pak poleje vřelým octem, přikryje a potíží. Potom uloží se asi na 5—6 dní do studené místnosti.

Když se má upravovati, vyndá se z moku, dobře vyslaní, dá na pekáč a přidá k tomu opět trošku čerstvého koření, totiž: cibule, bobkového listí a pepře, ještě trochu soli a vleje na to asi půl litru červeného tyrolského vína a 3 *dcl* dobré kyselé smetany, trošku mastnoty z pečeně, přidá pár kůrek z černého chleba, a pak v troubě do měkka peče, při čemž se pilně polévá a dle potřeby i přilévá trochu smetany a vína. Potom dá se maso na mísu, s pozůstaté šťávy tuk sebere a přidá do ní trochu hovězí polívky, svaří na zahustlou světlehnědou chutnou omáčku, která se pak na maso procedí a hned nese na stůl. — Jak z této obšírné přípravy patrně, možná dost, že jest na tom něco pravdy, že prý mnozí cestovatelé po Tyrolsku jedí tam zcela jiné maso za kamzičí.

Divoký vepř, medvěd a vydra.

Maso z divokého vepře čili černé zvěře patří mezi nejprvnější lahůdky, a bývá také často velmi nákladně upravováno; jest však samo sebou tak výborné, že i jednoduchá úprava na ně dostačí, třeba že v panských kuchyních rozličnými přísadami k němu přímo se plýtvá. Poněvadž není tak tučné jako z vepře domácího, jest i mnohem zdravější.

Z jednorozčního kusu jest maso nejlepší, zvláště na pečení. Ze staršího pak musí se nakládati do moku, aby skřehlo. Vrchní černá kůže při úpravě po každé dobře se oškabe. — Jako černá zvěřina upravuje se i maso z medvěda a vydra.

Nejvýtečnější část z černé zvěřiny jest hlava a, je-li nadívaná, platí za nejprvnější lahůdku a ozdobu i na královské tabuli, a nezřídka pak také obzvláště slavnostním způsobem podává se na stůl.

Vařeně. Maso očištěné nejprve chvilku v slané vodě se povaří, při čemž se pěna i tuk pilně sbírá. Vody nesmí se dáti mnoho, poněvadž se později přileje ještě vína a hovězí polívky. Nyní přidá se k tomu kousek mrkve, celeru a kořen petržele, cibule, bobkový list, trochu pepře, demutě, hřebíčku a malá lžice jalovce, přileje hovězí polívky tolik, aby maso nepřesahovala, ale spíše byla níže, dle chuti octa a na celou kýtu 1 / červeného vína (nejlépe burgundského — a obyčejným není tak dobrá), načež se maso pevně ukryté zvolna do měkka vaří. Když změklo (převařit se nesmí), aleje se šťáva, procedí, tuk sebere, a tato svaří na řídkou omáčku a dá pak k masu zvlášť v šálku, a mimo to strouhaný křen nebo brusinky. — Nebo dá se k masu některý studený křen, nebo hořčice à la diable atd.

Nebo dá se do výše uvedeně řídké omáčky trochu zavařeninky šípkové, povaří do zahoustia a zvlášť k masu podá.

Nebo rozvaří se sušené višně ve víně a, když hodně změkly, přileje se na ně té polívky ze zvěřiny, rozmíchá a prožene skrz sítko, osladí, přidá citronové kůry, skořice a hřebíčku, žluté řídké jíšky (jen málo, aby více višně omáčku zahustily) a dobře povaří. — Omáčka tato jest dobrá i na hovězí jazyk, nebo na libové vepřové maso a i na hlavu.

Nebo přidá se k té pozůstalé šťávě trochu hnědé základní omáčky a svaří spolu do tmava a do zahoustia, pak pokrájené maso v ní prohřeje, na míse zdobí smaženou žemličkou a do prostřed urovnají do leskla dusené cibulky do kopečku.

Koteletky a řízky upravují se jako vepřové. Jsou-li pepřem a solí sypané a potom pečené, podává se k nim zavařeninka ze šípků nebo z rybízů a p.; jsou-li dusené na pánvičce, tedy některá pikantní omáčka, k. p. pepřová, Sauce Robert a p.

Pečené. Ze hřbetu, cemru nebo z plecí odstraní se tuk (je-li to z ročního, nechá se tuk na něm), pak vyslaní a naloží do moka s vínem, jalovcem, hřebíčkem, pepřem a novým kořením na několik dní, načež peče se s máslem. Z mladého peče se jen tak osolené a podlévá polívkou.

Kýta ze staršího může se prve dusiti s cibulí a se svrchu uvedeným kořením, vodou podlévati a pak teprv dáti do trouby zčervenati — i vínem burgundským se podlévá.

Na takové maso dělá se i kůrka z chleba, takto: Ustrouhá se svrchní kůrka z černého chleba, smíchá s cukrem, citronovou kůrou, hřebíčkem a strochem málo mouky, pak vínem nebo hustou smetanou navlaží a hezky tlustě na maso namaže, tenince smetanou povlaží, málem pokropí a nechá v troubě zčervenat. —

K pečení této podává se omáčka z višní, šípků, jak udáno při vařeném, a udělá se z dobré polívky s trochem té šťávy z pečeně. Je-li bez kůrky, podává se jen s vlastní šťávou, která se prve s trochem kyselé smetany do žlutava svaří.

Péci musí se vždy při mírném ohni — kýta i 4 hodiny, hřbet 2—3 hodiny.

Méně než rok staré (seje) vaří se jak svrchu udáno při černé zvěřině, jen že se dává víno bílé.

K pečení natírá se pepřem, hřebíčkem a solí, a peče buď jen tak, nebo nadívané (viz nadívky).

Vydra náleží k pokrmům postním a nejlepší jest pečená. Očištěná natře se solí, pepřem a hřebíčkem, přidá bobkový list a citronové koláčky, poleje octem vodou rozředěným a nechá tak ležeti. Potom odsekne se hlava a odhodí, ostatní zaobalí do pomastěného papíru a peče s máslem, citronem (asi půl), s cibulí, bobkovým listem, pepřem a hřebíčkem, přilévá octa, hovězí polívky a pilně polévá. K posledu přihustí se šťáva trochem hnědé jíšky, povaří, na maso procedí a zvlášť podá hořčice. — Ostatně i jako černá zvěřina se připravuje; avšak i při nejlepší úpravě podrží vždy ostrou příchut.

Bobr.

Maso z bobra počítá se taktéž k pokrmům postním. Zadní tlapy z něho a zvláště ocas jsou považovány za vzácné lahůdky.

Zabitý musí se nésti vždy zadkem dolů, zice rozleje se bobrový stroj do vnitřnosti, od čehož má pak maso velmi odpornou chuť. Nejprve odřízne se ocas a dá stranou, s ostatního pak stáhne se kůže jako ze zajíce.

Maso rozdělí se na menší dílce. Zatím dá se na kastrol asi 125 g másla, cibule, citronová kůra, trochu octa a 4—5 očištěných sardelí, v čemž pak se do měkka duší, potom zapráší moukou, přileje sklenice bílého vína a povaří. Když změklo, vyndá se, tuk se šťávy sebere a tato povaří do zahoustla, na maso procedí a dá na stůl.

Ocas se oškrabe, citronovou šťávou omyje a v polívce (v den postní v petrželové vodě) s trochem octa a soli uvaří. Potom obalí se ve vejci a žemličce, máslem pokropí a peče nejlépe na rošti. Podávají se k němu citronové čtvrtky.

Kýtky mohou se i naložiti do moku s octem a bílým vínem, a pak obalené papírem péci, při čemž se trochem moku podlévají. Na mise pak podléjí se vlastní šťávou.

XIV.

O drůbeži domácí a divoké.

A. O drůbeži domácí vůbec.

Maso z drůbeže jest lehce stravitelné a zvláště holoubata a kuřata jednoduše připravená jsou pro churavé výborná. Při obměku kosti a křivici neradí se jísti kuřata, holoubata a vůbec maso z mladých zvířat. Nýbrž po každé jen úplně vyspělé. Drůbež domácí odporoučí se hlavně krevnatým více než kterékoliv jiné maso, že se netvoří po něm tolik krve. I pro okřívající z těžké nemoci jsou kuřata jen jednoduše na másle pečená co první potrava nejlepší.

Přede vším musíme hleděti, abychom koupili drůbež zdravou, mladou a tučnou. Zdravá drůbež má peří lesklé, přilehlé, pohled veselý a hřebínek červený. Mladá poznává se, že jest útlejší, má malé břicho, delší nohy, kůži měkkou a peří nechá se z ní lehce vytáhnouti, což u starší nebývá; též jest prsní kost (kobylika) ještě křupkovitá a kosti vůbec ohebké.

Někde jest zvykem prodávati drůbež již zabitou, opařenou a očištěnou; tu jest hospodyně dvojnásobně opatrnosti třeba, aby se neošidila, sice jinak by se jí mohlo snadno přihoditi, že by koupila drůbež nemocnou nebo i zdechlou. Nevědomití lidé kolikráte již zdechlou drůbež schválně zařiznou, jako by byla zabita, ale bystré a zkušené oko hned na první pohled takovouto ránu pozná dle toho, že není ani krve zalitá, ani rozstouplá. Na zakrytí tohoto podvodu někteří schválně ránu pomazou krví, což se ale pozná dle toho, že taková cizí krev dá se mokřým prstem setřítí. Aby nebylo po tmavé barvě těla znáti, že se zdechlé drůbeže krev nevytekla

pomazují takovouto obyčejně vodou smíšenou s moukou, z nížto se pak po vypaření vody utvoří bílý povlak.

Aby zabítá drůbež vypadala jako vykrmenější, dělávají někteří malinkou dívku do kůže, kudy drůbež pak vyfouknou; ale taková jest k tomu objemu nepoměrně lehká.

Pro ušetření místa podotýkám, že veškerá drůbež i drůbky (kaldoun) může se vařit a zadělávat jako telecí maso a i též tak obkládati; pro nemocné a churavé ovšem úpravou jen jednoduchou.

Holoubata.

Holoubata jsou sice skoro po celý rok, ale nejchutnější jsou za doby, kdy jest zelený hrášek a nejučtější v čas žní. Grimod de la Reynière praví ve svých spisech („*Almanac des gourmands*“ — 8 svazků), že holoubata čekají jen na zelený hrášek a jakmile jest tento k jídlu, že i hned dostoupí nejvyšší chuti, aby s ním tvořila výborné jídlo.

Holoubata mají své ctitele, ale i také rozhodné nepřátele. Tak jmenovitě svobodný pán z Vaerstů je jmenuje ve svém spise „*Gastrosophie*“ ptáky k pomilování, krásnými sice v pověti, ale špatnými na míse. — Naproti tomu opět baron Rumohr, který vydal pod nepravým jménem (Josef König) svou knihu „*Geist der Kochkunst*“, byl velikým ctitelem holoubat. Tento nápadný rozdíl v náhledech nezáleží snad ani tak na chuti jednotlivce, jako spíše na krajině, kde který z jmenovaných pánů holuby jedl. Čím dále na jih, tím jsou holubi chutnější.

Holoubata mají býti sice již zcela opeřená, ne však ještě peří zcela vyspělého, sice nemají již dobrou chuť. Také musí se při koupi dobře prohlédnouti, nejsou-li lišejovité, strupovité a nemají-li neštovic, což se pozná dle vyraženiny kolem zobáku, očí a pod křídly. Staří holubi jsou nejlepší na polívku.

Polní holubi nemají maso tak šťavnaté jako domácí.

Dusená se zeleným hráškem (*Pigeons aux pois verts*). Očištěná holoubata duší se ve šťávě (*braise*) do měkka, načež se vyndají a nechají vystydnout. Šťáva, v níž se dusila, se procedí, tuk velmi dobře sebere a pak přidá se jí trochu k bílé základní omáčce, již musí býti tolik, co by stačilo na zadělání holoubat, na to se svaří do zahoustla a potom ještě procedí. Zatím dá se s potřebu čerstvě vyloupaného zeleného hrášku povařit asi na 5 minut do vařící vody, pak vleje na sítko, a když osákl, dá na kastrolek. Potom se holoubata úhledně na čtvrtky pokrájejí, přidají k hrášku, načež přileje se na to tolik té svažené omáčky, aby to bylo hezky šťavnaté, ale hrášek aby v ní neploval. Nyní se to okoření trochu

bílého tlučného pepře, troškem cukru, a možno li přidá se trošku slitinky (glace), která však nemusí býti. Pak se to spolu povaří, dle chuti přisolí, natež dá se hrášek na misku do kopečku a holoubata okolo.

Na divoko dusí se jako divoká kachna.

Jednoduchá a dobrá jest i tato úprava: Zelenina, cibule, celé koření a pár jalovců dusí se chvilku s máslem a slaninou a pak dají na to holoubata ukrytě trochu odusit. Za čtvrt hodiny přileje se polívky, vína a málo octa, přidá na listky krájeného černého chleba a nechají v tom změkhnout. Potom se omáčka pékně svaří, procedí a na pokrájená holoubata vleje. Přidá-li se kyselé smetany, je chutnější. Obkládají se máslovým těstem; v domácnosti mohou býti i knedle.

Nebo dá se jen cibule a koření, demuť a několik suchých višní, trochu červeného vína a místo chleba perníku (kyselá smetana se nedá), přidá pak ku konci trochu cukru, citronové kůry a zacedí citronovou šťávou. Takto připravují se i divocí holubi a kachna.

Nebo se holubi vysalají a dusí s máslem a cibulí do červena. Zatím usekají se vnitřnosti z nich s tlučným jalovcem, na pár holubů 10 jalovců a dusí spolu na másle a slanině s cibulí, polévkou podlévají a pak proženou skrz sítko. Tato míšeninka maže se na osmažené žemličky, vrchem máslem pokropí a dají pak do trouby trošku opéci. Potom se holubi ze šťávy vyndají, tato zahustí trochem mouky, procedí a povaří, aby byla zahoustlá a měla barvu červenavou. Nyní se holubi pokrájejí, dají na mísu a žemlička okolo. Takto jsou jako sluky.

K smažení krájí se holoubata jako kuřata, potom hřbetem velkého nože trochu naklepou, natež se buď hned osolí anebo vloží prv asi na hodinu do sladkého mléka, v němž maso zbělí. Potom se vyndají, opláchnou a teprv osolí. Za chvilku se osuší čistým šatem, obalí a usmaží. Podává se k nim salát — nebo zvaří se sardelové maslo s citronovou šťávou, pak tím podlejí a na stůl předloží.

Nebo se jimi obkládají některé jemné zeleniny, k. p. zelený hrášek, místo kuřátek.

Také mohou se z holubat krájeti koteletky a pak smažit jak svrchu udáno.

Nebo posypou se troškem pepře, omočí v másle, obalí v žemličce a pekou na rošti. Dávají se k zelenému hrášku — nebo se salátem, zvláště z okurek.

Pečená (Pigeons rôties). Holoubata obalí se buď slaninou nebo vyšpikují jako koroptve, do vnitř dá rozetřeného jalovce a do pekáče kousek cibule. Takto jsou velmi chutná a, dobře-li se uhladí,

lepší než špatná koroptev. Podává se k nim zelí, nebo brusinky, nebo okurkový i hlávkový salát.

Taktéž mohou se i s koroptvemi spolu na jednom pekáči péci, čímž jsou ještě lepší, jenom se nesmí přepéci, aby nevyschla.

Pekou-li se samotná, může se k posledu k nim přilít trošku kyselé smetany.

Nebo se podeherou a naplní některou vhodnou nádívkou a vloží do rozpáleného sádla nebo másla a pozorně upekou. Holoubata vůbec vyžadují při pečení velké pozornosti, mají-li býti jak patří chutná a nikdy se nemají mezi pečením podlévati vodou, nýbrž toliko jen asi lžičkou polívky a to ještě jen, když toho třeba.

Pro churavé pekou se jen s máslem zcela jednoduše, nebo nadívané nádívkou ze žemličky.

Pekou-li se holoubata na rožni, obkládají se na míse řetichou; ve Francii dávají k nim ještě omáčku z lanýžů.

O kuřatech

Žádné drůbeže snad nepotřebuje se tolik, jako kuřat; neboť od časného jara až do pozdního podzimu poskytují chutnou pečení a i rozličně jinak upravená jsou vždy vítanou a snadno zaklitelnou potravou.

Pečené kuře jest nejlepší od křídla; z vařeného pak jest opět nejchutnější stehýnko. Kuřata s černýma nožičkami mají maso i kůži bílou, kdežto se šlutýma nohama mají maso tmavší, nač i při koupi jich též hleděti třeba, zvláště mají-li se s bílou omáčkou připravovati.

Mladinká kuřata nejsou tak chutná, poněvadž mají maso houbovitě a příliš měkké; taková se jen smaží. Větší kuřata se pekou nebo zadělávají; ještě starší pak se duší nebo pro polívky vaří.

S kyslinkou (*Fricassée de poulet*). Jídlo toto patří všim právem mezi nejlepší; avšak jen tenkrát, když při úpravě jeho dbá se následujících pravidel:

Předně musí býti kuře mladé, tučné, pěkně bílé, den před potřebou zabité, aby bylo maso křehké; dále musí se na to hleděti, aby se ani dost málo nepřevařilo; taktéž aby se na ně upotřebilo másla, jakož i vajec výborné jakosti a konečně aby nádoba, v níž se upravuje, byla velmi čistá. — Mimo to jest také hlavní věc při tom, aby se nikdy neopomenulo při kuřeti spolu vařiti též kousek masa, nejlépe telecího, čímž omáčka na chuti velmi získá; neboť v tom se všichni na slovo vzati kuchaři jednohlasně shodují, že když se dělá omáčka k drůbeži jen pouze ze samotné drůbeže

polívky a nepřidá se kousek telecího nebo hovězího masa, nebo základní bílé omáčky, nemá nikdy tak výbornou chuť. Též třeba toho dbáti, aby byla omáčka chuti příjemně pikantní, ne řídká, ale hezky přihoustlá, jako vůbec kyslinky. Nešetřili-li se těchto zde uvedených pravidel, má toto jinak výborné jídlo chuť mdlou a prázdnou.

Po způsobu francouzském upravují se kuřata s kyslinkou takto: Dá se na kastrol za jedno větší kuře nebo dvě menší (dohromady asi $\frac{3}{4}$ kg váhy $\frac{3}{4}$ l) vody; kousek telecího masa, asi 50 g cibule a v ní jeden malý hřebíček bez hlavičky, půl kofenné kytičky, 1 g pepře a trochu soli, v čemž se rozkrájená kuřata nechají přejít jeden var. Potom se pěna sebere a na kraji plotny se to jen jako zvolninka dusí, aby se to nezkazilo. Když kuřata změkla, vyndají se a vloží asi na 5 minut do studené vody, načež se čistě omyjí. Zatím nechá se polívka ustáti.

Na jiném kastrolku udělá se malinko zažloutlá jíška asi ze 40 g mouky a z též tolik másla, načež ta ustátá drůbeží polívka velmi opatrně se sleje, aby se spodem nehnulo a potom skrz husté sítko ještě procedí a pak tou jíškou dle potřeby zahustí a ještě zvolninka nechá povařit.

V jiném hrnčku dusí se několik malých, pěkně bílých čerstvých hříbků (nebo lépe šampionů) s trochem polívky, kterážto se také k té omáčce přidá spolu povařit.

Zatím se kuřata očistí, osuší, dají na kastrolek a omáčka, s níž se pěna i tuk prve byl čistě sebral, na ně procedí a nechají v ní jen prchfát. Potom se vyberou, úhledně na mísu urovňají, načež omáčka se legiruje žloutky a máslem (asi 2 žloutky a 15 g másla), dle chuti přisolí, citronem zacadí, pak skrz sítko na kuřata protlačí. Omáčka musí býti vždy přihoustlá, ne řídká.

Byly-li místo hříbků duseny šampiony, přidají se též ke kuřatům na mísu. Jsou-li raci, může se jimi toto jídlo ozdobiti, čímž na úhlednosti velmi získá.

Také mohou se kuřata uvařiti v hovězí polívce, nebo dusiti s máslem, i jako telecí maso zadělati a zacediti pak citronem. Takto jsou jednoduše s kyslinkou. — Též dávají k nim knedlíčky z mandlí, ale takové knedlíčky obtěžují žaludek. Vůbec vařené mandle jsou k požívání nezdravé, nechť jest to v jakékoliv podobě, třeba to byly i oblíbené mandlové pudinky, rení na nich ze zdravotních ohledů co chválit a kdo má slabý žaludek, ať se podobných věcí chrání.

Dušená (Poulet braisé). Očištěná kuřata osolí se uvnitř a velmi dobrým novým máslem skoro vyplní, pak zaspějí a na prsou zlehka natrou citronovou šťávou, aby zůstala pěkně bílá, na to se obalí listem slaniny a dusí ve šťávě (Braise). Pak se vyndají

úhledně rozkrájejí, srovnají na mísu, pod ně vleje trochu té dobré šťávy, a níž se tuk sebral a hned dají na stůl.

Nebo mohou se politi některou dobrou omáčkou, k. p. z rajských jablek a obložit dusenou rýží, nebo à la maître d' hôtel a obložit květákem a p. Po každé pídá se trochu té šťávy z kuřat do omáčky. Šťáva tato jest i výborrá, když jí trochu zbude, na dusení zelenin nebo rýže, mají-li sloužiti za obložku.

Velmi dobrá jsou kuřata s paprikou (à la Hongroise) dusená, takto: Kuřata pokrájejí se na čtvrtky, vše černé z nich vybéře, přidá k nim (na 2 kuřata počítaje) 1 pokrájená cibule, konsek celeru, mrkve a 1 malý por (jen to bílé), vše na koláčky pokrájené (nebo jen samotná cibule), osolí se to a přidá hezký kousek dobrého nového másla asi jako půl vejce, v němž se obalí, načež se to nechá dusit, ale nezmí to ani dost málo sežloutnout. Když kuřata na polo změkla, popráší se moukou (asi lžící) a nechají ještě chvíli na mírném ohni dusit. — Potom vleje se na to 2 sběračky dobré hovězí polívky a sběračka husté chutné kyselé smetany a přidá dle chuti papriky, načež nechá se to na mírném ohni dusit, až kuřata změknou. Na to se vyndají a omáčka, je-li třeba, na mírném ohni svaří, aby byla hezky zahoustlá, ale nezměníla tvaru. Kuřata urovňají se na mísu a omáčka, s níž se tuk sebral, na ně precedí. Omáčka tato musí býti pěkné barvy, zahoustlá a příjemně paprikou chutnati.

Takto s paprikou dusí se také kapoun, telecí i jehněčí maso, kůzle a i králík.

S houbami Kuřata (nebo i holoubata) dusí se na másle. Zatím vaří se v jiné nádobce očištěné suché hříbky, pak usekají se zelenou petrželí, vleje na to hovězí polívky, přidá bílé jíšky trochu smetany, květu a málo bílého pepře, pak kuřata do toho vloží, chvíli povaří a na mísu zdobí zelenou petrželí.

Takto může se i slepice, kapoun a kaldoun z husy nebo kachny a i telecí maso upravit, jen že se místo dusení vaří v hovězí polívce. Kdo by to chtěl rozmnožiti, aby stačilo v domácnosti k obědu, může toto jídlo obložit dusenou rýží, rozmíchanou s máslem, hloutkem a trochem květu — nebo nudlemi a nebo mohou se k tomu dáti i žemlové knedlíčky, ale musí se pak udělati o něco více omáčky, než jen na samotné maso. — Takto jest to velmi dobré a pokaždé jinak.

Také může se udělati jen omáčka z bílé jíšky a hovězí polívky a pak kuřata buď dusená nebo vařená v ní povařit. Potom dají se na mísu, obloží hříbky dusenými na másle a zelené petrželi a na másle s polívkou duseným květákem a račími ocásky a pak vše pokropí račím máslem. — Takto i holoubata a telecí maso i brzlík a i kachní kaldoun je výborný.

Nebo mohou se kuřata obložit šparglemi a vařenými smržemi. Ta šťáva, v níž se šparzle a smrže vařily, přidá se k omáčce a okoření trochem květu. Jsou-li raci, může se to vrchem poklásti kousky račích másla a k obložce přidají se i račí ocásky.

Nebo dusí se kuřata se šampiony a zelenou petrželí, podlévají polívkou, pak malinko moukou zapráší a nechají spejchnout. — Takto upravuje se i telecí maso.

V krajinách, kde rostou lanýže, mohou se pokrájeti a dusiti na kousku másla se šalotkami, sezenou petrželí, trochem polívky a vína. Na jiném lastrolku dusí se krájená kuřata na másele s polívkou. Potom se rozkloktá trošku mouky, trochu polívky a kousek másla, přidá ta šťáva z dusených kuřat, vleje pak na lanýže, přidají k tomu kuřata a spolu povafí. Omáčky smí býti jen málo, ale silná a mírně přihoustlá.

Kuřecí prsíčka (*Sauté d' filets de poulets*). Z pěkných, vyrostlých, krmených kuřat vyjmou se prsíčka. Potom rozpustí se nové máslo a trochu toho čistého sleje na pánvičku nebo na kastrolek, do něhož srovnají se pak prsíčka pěkně lícem na vrch podle sebe, opět čistým máslem zalejí, co by se jím potáhla, aby vzduch neměl k nim přístupu a nechají papírem nkrytá stát, až jest čas na stůl je dávat, načež se na plotně za stálého třepání na dobrém ohni nějakou minutu dusí. Pak se máslo s nich sleje a vleje na ně trochu *Sauce veloutée* zacezené trochem citronové šťávy a okořeněné bílým pepřem, nebo *Sauce suprême*, nebo jen bílá omáčka citronem zacezená a bílým pepřem okořeněná, načež nechají se opět trošku na ohni, potom srovnají na mísu a omáčka hodně horká na ně vleje. Ozdobiti se mohou smaženou zemičkou.

Prsíčka kuřecí pokládají (*bigarirují*) se také černými lanýžemi a potom teprv dusí, při tom přikryjí pokličkou a na ni dá žhavého uhlí. Potom kladou se v pěkrém pořádku na některou bílou míšeninku; ale taková a podobná jídla vesměs bývají jen na skvostných tabulích nebo pro vzácného hosta a vyžadují velké síle a zručnosti. Za to však, když jsou náležitě upravena, patří mezi vzácnosti. Jídla podobného druhu, jakož i četné práce uvádím v knize této více pro úplnost na seznání rozličných úprav pokrmů a pro zvláštní přiležitosti.

Mají-li se klásti prsíčka z kuřat na purée z některé divoké drůbeže, vyslaní se pěkně a srovnají do pánvičky račím máslem vymazané, nebo i na mělký kastrolek, při čemž se špičky prsíček trochu do vnitř přihnou. Potom se polejí trochem silné dusené polívky a trochem slitinky, přikryjí pokličkou a na ni dá žhavého uhlí, načež dusí se na dobrém ohni, až alanina do tmava sežloutne a prsíčka se leknou. Pak obkládá se jimi některé dobré purée, k. p. ze sluk, koroptví atd., nebo i zelený hrášek; jen se musí dáti na oheň až v posledním okamžení, aby přišla hned na stůl. Není-li

sítinka, dá se jen trochu polívky, ale prsíčka se tak nelesknou — Zbylá stahýnka mohou se nadívatí dobrou sekaninou z drůbeže (viz dressirování) a pak dusená podati s některou omáčkou jako kuřata.

K smažení se pokrájena kuřata osolí, ale opatrně, aby se nepřesolila, sice ztratí chuť, pak obalí a smaží, načež obkládá se jimi některá jemná zeleninka, k. p. zelený hrášek. — Nebo se jen samotná urovnají na mísu do kopečku, do prostřed dá kytička smažené zelené petržele a podají jako samostatné jídlo.

Na rošti (Poulets grillés) upravují se jako koteletky z holoubat. Na mísu pak vleje se pod ně dobrá šťáva (Jus) zacezená citronem. Nebo dá se k nim studená omáčka z hořčice.

Pečená (Poulets rôtis). Uvnitř se osolí a do každého vatrčí kousek másla, načež se pekou. K posledu postříknou se i po vrchu solí a i třeba trochem strouhané žemlové kůrky. Potom dají se na mísu buď celá, nebo pokrájena a k nim salát, k. p. celerový nebo okurkový.

Nebo se protáhnou slaninou jako koroptve. — Také se obalují slaninou a uvnitř naplňují lanýžemi a pekou na rožni. Na míse zdobí se zahradní řepichou, promíchanou octem a solí. Jsou-li slaninou protáhnuta, pekou se do červena — jsou-li ale obalena slaninou, tedy jen do běda. Dává se k nim též kousek cibule, že jsou chutnější.

Vebo se kuřata jen za sucha ošklubaná potrou jalcvcem a proloží asi na 2 dni jedlovým chvojem. Pak se ode všeho očistí, osolí, vyslaní a pekou s máslem a kyselou smetanou. Taktéž upravují se i holoubata. Toť jest na způsob koroptví.

Nebo nadívají se jako holoubata nádivkou, k. p. z raků. K nadívání určená drůbež nesmí se pařiti, sice kůže popuká.

V některých kuchyních dusí drůbež z počátku pod pokličkou a pak teprv pekou, aby dostala barvu; takto jest pak šťávnatější.

Kapoun a pulardka.

Kapoun jest vykleštěný kohout. Takový, jako vůbec vykleštěná zvířata, nejen snadněji se krmí, ale má také jemnější, chutnější a tučnější maso. Vykleštěná slípka jmenuje se pulardka, po francouzsku poularde a upravuje jako kapoun a poněvadž jsou velmi tučné, patří k požívání jich dobrý žaludek.

V prvním roce stáří jsou kapouni ovšem nejchutnější, ale, jsou-li dobře krmeni, poskytují i v druhém roce velmi dobrou, živnou polívku, ano jsou na tuto potřebu ještě lepší než kapouni jednorocní a i k zadělání výborně se hodí.

Kapouni a pulardky upravují se jako zadělávaná i dusená kuřata.

Také může se kapoun i kuřata nechat přejít jen asi dva vary, pak ve studené vodě omyti, rozkrájeti a potom dusiti s máslem, cibulí, mrkví, zelenou petrželí a citronovou kůrou, až na polo změkknou, načež dají se do zatím připravené bílé omáčky a vaří v ní do měkka. Omáčka zahustí se žloutky, zacedí citronem a na mísu na kapouna procedí. Obkládá se kvěťákem, smržemi atd.

Nyní následuje několik příkladů, kterak se dusený kapoun na zvláštní způsob upravuje, k. p. se zvláštní křenovou omáčkou takto:

Když byl očištěn, obloží se pouze slaninou a potom ve šťávě (braise) do měkka dusí. Zatím svaří se spolu (počítáno na velkého kapouna) asi $\frac{1}{2}$ l bílé základní omáčky, 3 *del* silné drůbeží polívky a $\frac{1}{2}$ l prv zvařeného dobré sladké smetany za stálého míchání na mírném ohni hezky do zahoustla, kterážto svařenina nazývá se cizím jménem béchamel grasse. Nyní přidá se k ní 70 g sladkých oloupaných a s trochem mléka jemně utřených mandlí a dle chuti velký kousek prv ustrouhaného a pak velmi drobně nakrájeného křenu, dobře zamíchá a nechá spolu přejít jeden var. Potom prožene se to skrz husté sítko do čistého kastrolku, přidá k tomu kávová lžička cukru a dle chuti soli. Nyní se kapoun úhledně rozkrájí a tou omáčkou, hodně horkou, poleje a dá na stůl. Tento způsob úpravy slove „římský.“

Nebo se očištěný kapoun dusí jen v silné polívce. Potom udělá se na velkého kapouna 5—6 *del* bílé pepřové omáčky, do které se dá ratího másla (asi 80—100 g). Rozkrájený pak poleje se na míse trochou té omáčky a ostatní podá zvlášť v šálku. — Nebo dá se k němu omáčka s lanýžemi, nebo z madeirského vína.

Nebo vaří se ve šťávě (Braise), pak na míse podleje trochem omáčky z estragonu (Jus à l'estragon) a ostatní podá zvlášť v nádobě.

S lanýžemi. V krajině, kde lanýže rostou, může se kapoun pro hostinu připravit takto: Kapoun dusí se nejprve v silné drůbeží polívce. Když napolo změkkl, vyndá se na čistý ubrousek a na prsou prostrká pěknými černými lanýžemi. Potom dá se do čisté nádoby a ta šťáva, v níž se dusil, naň procedí a pak zvolna dusí dále, až změkne. Pak se úhledně pokrájí, složí na mísu, obloží knedlíčky z drůbeží sekaniny, špikovaným dušeným brzlíčkem, podleje trochem šťávy a zvlášť podá k němu dobrá omáčka z lanýžů. — Toto jídlo jmenuje se „Chapon à la St Cloud.“

Pečený. Na pečení hodí se jen mladý kapoun a peče jako kuřata, toliko s tím rozdílem, že se musí péci asi hodinu i déle. — Salát podává se k němu buď celerový, bramborový, hlávkový, ředichový atd., nebo některý kompot, nebo zelí.

Také může se vrchem i uvnitř natřít sardelovým máslem a ku konci pečení pokropiti citronovou šťávou. K tomu hodí se salát vlašský, nebo obkládá se řepichou a citronovými čtvrtkami.

Vleje-li se zařiznutému kapounu hned za tepla do krku několik lžic horkého červeného vína a potom vystydí, tak neškubaný zabalí na 24 hodin do jedlové chvoji a pak, když se má péci, vstrčí do něho kvíčala, zašpejí a vyslaní: tedy podobá se bažantu a podává se zelím. — Za živa lítí kapounu vařící víno do krku, jak to někdo dělá, jest ukrutnost.

Nadívaný peče se jako topán.

Krocan čili topán.

Maso z krocana jest z veškeré domácí drůbeže nejchutnější a tak oblíbené, že zaujímá čestné místo i na nejvznešenějších tabulích.

K pečení hodí se krocan mladý, jednoroční a vzdor tomu, že jest veliký, má maso velmi jemné, chutné a šťavnaté. K dusení může bít již starší, dvouletý. Staří pak krocani mají maso již tuhé a proto nejlépe dáti je na polívku, kterážto jest velmi silná.

Krocan jest chutnější než šopka (krůta), ale tato má maso křehčí, jemnější.

Zadělaný může se připravit jako kuřata nebo kapoun.

Těž může se krocan nebo kapoun obalený slaninou dusiti v silné hovězí polívce, načež se pokrájí, na mísu urovná a obloží rozličnou dusenou zeleninkou po zahradnicku (à la jardiniere) a zvlášť podá k němu bešamelka.

Pečený mladinký krocan (Dindoneau rotie). Asi 2 měsíce nebo jen o málo starší krocan řadí se pro svou výbornou chuť mezi nejvzácnější pečené. Takový peče se i s křídla a vyspikuje na prsou i stehnách, nebo obalí slaninou a pomaštěným papírem jako bažant, potom opatrně peče, aby se nepřepekl, sice ztratí velmi na chuti. Jak dlouho se má péci nelze určitě udati a proto jest tím větší opatrnosti zapotřebí.

Starší krocan peče se bez křidel. Na seznání, jak bude křehký a jak dlouho tedy by se měl péci, uřízne se mu křídlo, dá vařit a dle toho, jak brzo změkne, pozná se doba pečení. Při pečení musí se pilně polévat, aby nevyschl, ale také se nesmí přepéci. Obvykle se prv odusí na másle a plotně a pak teprv peče. Podává se k němu salát z řepichy, hlávkový, nebo kompot z brusinek, mrkve atd.

Také se krocan nadívá (viz nádivky), pak zaobalí do pomaštěného papíru a potom opatrně peče.

Zvláště dobrý, ale velmi nákladný jest krocan nadívaný nádivkou z lanýžů anebo lanýžemi, a jest pak ozdobou i nejvzneše-

nějších tabulí. K takto pečenému podává se omáčka lanýžová, poněvadž ani salát nebo kompot se k němu nehodí. Topan s lanýžemi upravuje se v zimě.

Kdo by chtěl laciněji chuť lanýžů drůbeži sdělit, může toho docílit také jenom jediným lanýžem. Pokrájí se totiž na tenké lístky, načež se na prsu topana nebo kapouna, dokud jest ještě teplý, udělá prstem pod kůži přiměřený otvor, do něhož se ty lístky lanýže vstrčí, pak prsa pováží ještě alaninou a krocan nechá v průvětrné místnosti několik dní viseti.

Perlinka a páv.

Perlinky chovají se u nás zvláště k vůli chutným vejcem; někdo však i maso z nich více chválí než z topek, jiný opět je haní.

Mladé perlinky hodí se k pečení i dusení a upravují jako koroptve; starší se jen vaří, protože mají houževnaté maso; staré nehodí se více pro kuchyň.

Páv mladý ne zcela vyrostlý, peče se jako bažant, jen že do vnitř přidává se trochu demutě a pepře, nebo bazaličky, bobkový list a zelené petržele — neto se nevyslaní a bez koření peče, přičemž se polévá kyselou smetanou a máslem smíchaným s trochem pepře. Po zabíjení musí asi 3 dny viseti, aby skřehnul; starší se pro kuchyň více nehodí.

Husa.

Pro domácnost jest husa velmi užitečná, neboť máme z ní nejen maso a sádlo, ale i také peří. V středověku zaujímala na tabuli totéž místo, co nyní krocan.

Pečená mladá husa i kachna (výslovně však opakují: mladá totiž ne ještě úplně vyspělá; je-li vyspělá, patří již mezi tíže stravitelná jídla) jest pro churavé na žaludek tak dobrá, jako kuřata, ale nesmí se nikdy požívat i s kůží. Kůže jest sice nejlepší sousto z pečené husy i kachny, ale zároveň i nejtíže stravitelná. Vůbec kůže z jakékoliv pečené drůbeže nechť domácí nebo divoké nesvědčí chraťm na žaludek, protože leží dlouho v žaludku, kdež se rozkládá a tvoří nepříjemné páchnoucí plyny, které pak i ústy vyrážejí.

Při kupování hus platí totéž, co bylo o drůbeži vůbec povědino. Kdo kupuje husu starší k vykrmování na sádlo, tu, aby se neosidil a nekoupil snad starší, než by mnil, upozorňují ještě na zvláštní známku, dle níž lze státi husy s jistotou udati: Na každém křídle, těsně při velkých břeších nalézají se dvě zvláště pevně v kůži

vězeť, špičatá, úzká a tvrdá pířka a na větším z nich jest po uplynutí prvního roku viděti rýhu, jakoby ostrým tříhranným díátem přes brk přejel. Rýh těchto pak každým rokem přibývá a dle toho, mnoho li jich na brčku jest, pozná se, kolik roků husa jest stará právě tak, jako se pozná podle kruhů (vrubů) na rehu krávy, kolik měla telat.

Houser rozezná se od husy, že má na prsou hrubší kůži, delší nohy, tlustší i delší krk, a když se vezme za hlavu, mnohem hlasitěji se ozve než husa. Mladí houseři jsou však od hus těžej k rozeznání. — Má li husa sádlo žluté, můž se scuditi, že byla krmena lněným semenem a taková pečeně i sádlo má pak nepřijemnou chuť olejem.

Jako husa zadělává i peče se také mladá labuť — stará není k potřebě.

Dusená (Civet d' oie). Husa pokrájí se hned za syrova buď na menší nebo větší díly, přidá k ní též žaludek a srdce, načež dá se na kastrol a k ní asi 1 del. octa, trochu soli, 1 cibule prostrkaná 2 hřebíčky, stroužek česneku, 1 kořená kytička a kus mrkve, přileje pak tolik vody, co by se jen zatopila. Když to přišlo do varu, dá se to jen na mírný oheň a nechá tam zvolninka asi 1¹/₂ hodiny dusit.

Zatím rozpálí se máslo a nechá pak v něm 1 pokrájená cibule jen přizloutnout tak, aby máslo při tom nezměnilo barvu. Potom dá se k tomu tolik mouky, co by asi stačilo na zahuštění omáčky na husu a upraží pak jen do světlóžluta. — Nyní se husa vyndá, se šťávy tuk sebere a jíškou zahustí. Když opět přišla do varu, procedí se a nechá teprv do pravé houštky svařit, při čemž se pěna i tuk pilně sbírá. Pak se dá husa na mísu a tou omáčkou poleje. — Rozumí se, že může se takto i jen čtvrt nebo půl husy dusit — pak ale i ostatní přídavky dle toho poměrně zmenší.

Prsa z husy. Vyjmou se opatrně, posypou solí a pepřem, pokropí octem a přidá k nim pár pepřů a hřebíček. půl malé na lístky krájené cibule (počítáno na prsíčka z jedné husy) a takto se nechají asi 5 dní (v létě méně) marinovat. Potom se vyndají a pěkně vyšpikují.

Zatím rozpálí se na kastrole kousek másla, ale nesmí zhnědnout, načež vloží se do něho prsíčka pěkně podle sebe slaninou vzhůru a nechají tak zčerstva asi 20 minut péci, při čemž se pilně polévají, až dostanou barvu zlatohnědou. Když změkla, vyndají se, nechají osáknout, potom pěkně na úhledné řízky pokrájejí, na mísu do větších arovňají a do prostřed dají pečené brambory. Do šťávy, v níž se dusila, přidá se trošku kyselá smetany, dobře promíchá a svaří na houštku omáčky, která se pak zvlášť v šálku k prsíčkám podá.

Pečená (Oie rotie). Má-li být tato pečeně dobrá, nesmí být husa příliš mladá, která nemá ještě peří; ačkoliv se takových ještě neopeřených velmi mnoho na pečení prodá.

Dobře očištěná osolí se uvnitř, dá do ní trochu kmínu nebo tluceného pepře. Také dávají do husy co koření černobýlu. Je-li husa krmná, jest pro domácnost nejlépe dáti do ní kmínu, poněvadž je pak sádlo chutné a může se na všechno potřebovat. — Do mladinkých, aby měly plnější chuť, dává se do vnitř kousek žemličky, nebo bílého chleba a pod ně kousek másla. — K pečené huse podává se buď zelí nebo salát hlávkový, okurkový, zelný, štěrbákový a p.

Také se husa k pečení nadívá, k. p. po způsobu francouzském nádivkou z telecího masa, k níž se přidalo trochu černobýlu. — Nebo naděje se cloupanými a jadernými zbařenými mléskými jablky.

Vůbec jest dobře, pečeli se husa nebo kachna jen s kmínem, přidati do vnitř nějaké jablko, do husy asi tři menší a do kachny dvě — jest pak chutnější a pěkně voní. — Nebo nadívá se husa kaštany jako krocan.

Husa klade se při pečení také na zvláštní roštěk, aby neležela bezprostředně na pekáči, že má pak lepší kůrku. — V novější době mají zvláštní pekáče s rožněm, na nějž se husa a vůbec drůbež navlíkne a přes pekáč položí, kdež visí ve vzduchu. Na dno pekáče dá se trochu vody, aby nepraskl a kapající tuk aby se nepřipálil. Vypařující voda (nebo i polívka) musí se dolívat, aby šťáva pak nestmavěla a nezhořkla. Pekáče tyto odporučí se takovým domácím, kde nemají příležitosti k pečení na rožni.

Husí játra jsou sice velmi jemná, chutí poněkud přihořklé, ale těžko zažitelná; proto nehodí se pro slabší žaludek.

Dusená upravují se jako telecí na cibulce a mohou se buď jen tak nechati, nebo přidá k nim trochu bílého pepře nebo jalovce a k posledu trošku kyselé smetany. — Nebo se pepř a smetana nedají, ale játra obalí za syrova v mouce, pak s máslem a šalotkami zčerstva do zlatova pekou, na míse citronem zacedí a šťáva, do níž přidalo se trochu polívky, k nim vleje. Jen se nesmí omáskem plýtvat, poněvadž jsou tučná a tento ku konci ještě aliti.

Abý játra pěkně zbělela a nabyla, kladou se hned po vykuhání do sladkého mléka asi na 24 hodin, načež se s nich kůžička stáhne a dále upravují.

Mají-li být játra velmi dobrá, upravují se a lanýžemi, k. p. takto: Pokrájejí se na kousky asi jako tolar velké a na prst tlusté, dají do pánvičky máslem vymazané, ukryjí papírem a dají stranou. — Zatím se lanýže očiští a pokrájejí na řízky, potom v másle zapění a dají do hotové již omáčky z madeirského vína. Nyní se játra z čerstva po obou stranách upekou, potom všechna

šťáva s ních sleje, pak polejí tou omáčkou a nechají v ní přejít var, načež se tuk dobře sebere a dají na stůl.

Kaldoun (drůbky) připravuje se zadělaný jako telecí maso, nebo jako kufata.

Krev z husy: Asi pět drobnince sekané cibule usmaží se na husím sádle nebo na másle do žluta. Zatím rozmíchá se sádla krev s trochem dobré kyselé smetany, již může býti i více než krve, a když nejsou více žádné kousky, vleje se to na cibulku a nechá se za častého míchání smažit, až krev není více syrová. Potom teprv se to osolí, zamíchá, dá na misku a k tomu podají oloupané bramborky, nebo i třeba okurkový salát. — Také může se takto smažená krev posypati kůrkou ze žemličky a podati co obložka k hovězímu masu. Kdyby se krev osolila hned za syrova, ztrpelnatí a není více tak chutná. Kdyby snad nedopatřením při dusení vysmahla, přidá se ještě trochu kyselé smetany a nechá, až se bílá barva ztratí; tak se to opět napraví. Takto dusená krev jest velmi dobrá.

Také dávají do krve trochu kmínu a, když se již dodělává, ještě asi 4 rozkloktaná vejce a velmi si to chválí.

Jako husí připravuje se i krev z kachny.

Kachna.

Co bylo o husách povédino, platí také o kachnách: že jsou totiž jen mladé dobré a kachna vždy lepší než kačer, kterýžto se od oné liší nejen delším krkem, ale i že má v ocase několik peří zatočeno vzhůru, což u kachny není. V panských kuchyních nejsou domácí kachny tak oblíbeny jako divoké. Stará kachna vaří a zadělává se jako kaldoun.

Mladší kachny hodí se k dusení jako divoká kachna nebo holoubata, ale nesmí býti tučné.

Nebo dusí se kachna s cibulí, mrkví, citronovou kůrou, s několika zrny pepře, 2 hřebíčky a trochou marijánky, s trochem tuku z pečeně nebo jen másla a skleničkou bílého vína, až je měkká a barvou světlá do hněda. Do šťávy pak přidá se trochu polívky, nechá přejít var a na rozkrájenou kachnu na misku procedí a obloží bramborky v másle do žluta opečenými.

Takto upravují se i holoubata, jen že místo vína dá se polívky, pak zahustí trochem mouky a k posledu zacedí citronem.

Pečená upravuje se jako husa a poněvadž je mnohem jemnější, jest i pro churavé velmi dobrá. — Natře-li se uvnitř másto kmínu pepřem, mohou se pak upečená prsíčka rozkrájeti na úhledné řízky, kladti pěkně do koka na misku; mezi ně dítky z kýt a křidel, do prostřed pak dají se kašany s cukrem, máslem, polívkou a troškem

soli do lesknava dušené a zvlášť ještě podá zelí dušené s vínem (viz zeleniny). Takto jest velmi dobrá.

Kachna se také nadívá jako krocan. jen že se dává nádivka do vnitř (ne do volete), při čemž upozorňuji, že má-li se drůbež do vnitř nadívat, nesmí se tam soliti, nýbrž pokaždé jen vrchem. Při rozkrájování dá se nádivka pěkně na lístky krájená jako okolek ku kachně.

Játra mají tutéž cenu jako z husy a též tak se připravují.

B. O drůbeži divoké vůbec.

Drůbež divoká počítá se mezi lahůdky a proto i také drazé platí. Co bylo povědno o zvěřině vůbec, platí i o divoké drůbeži, totiž: že není tak tučná a má maso šťavnatější a chutnější než domácí, což pochází z těchže příčin jako při zvěřině. Z ptáků, kteří většinou běhají, jest maso na prsou a vůbec přední část křehčí; kdežto naopak u ptáků, již více lítají než běhají, jest nejlepší zadní část. Maso z ptáků bahních má chuť tránem a bahnem.

Při kupování divoké drůbeže musí se hleděti na tytéž vlastnosti, jako při domácí, totiž: aby byla mladá, masitá a je-li mladinká, aby byla co možná čerstvá a potom také zastřelená, poněvadž tato jest mnohem chutnější než do ok chycená, a kdyby neměla na sobě střelnou ránu, mohla by býti i zdechlá. Je-li čerstvá, pozná se nejlépe čichem.

Na seznání, je-li drůbež mladá nebo starší, jest všeobecným pravidlem — vytrhnouti jí jeden brk: je-li velmi měkký a ještě krví zalitý, jest to známkou, že se pták právě vyvedl a takový jest velmi chutný; čím tvrdší pak jest brk, tím starší jest i drůbež a čím krásněji a pestřeji jest její zbarveno, tím starší jest také pták. Mladá drůbež poznává se i také dle měkkých, žlutě lemovaných zobáků, světlých nohou a jednobarevných očí.

Divoká drůbež, jednoduše upravená, jest výborná pro churavé, staré a z nemoci povstalé.

Bažant.

Maso z bažanta považuje se obvykle za nejchutnější ze všech divoké drůbeže. Avšak mnozí nejsou toho náhledu, tak k. p. někteří chválí více sluky, jiní opět křepelky a dle Gassnera jest jeřábek jedinou drůbeží, která se i na knížecí tabuli může dvakrát podati. Čeští bažanti, zvláště z okolí Poděbrad, mají velmi chvalnou pověst.

Bažanti jsou nejlepší po prvním mrazu. Sameček (kohout) rozeznává se od samičky (slepice) nejen že je větší, ale že má

i mnohem krásnější peří, jež zvláště na hlavě a krku jest modrozelené s kovovým leskem, což u samičky není, kterážto má i mnohem kratší ocas.

Jednoduše vařený bažant po myslivecku připravuje se takto: Když byl náležitě očištěn, uvaří se zvolninka ve zvláště dobré silné hovězí polívce, jižto však nesmí se dávatí mnoho. Na mase potom postříkne se na prsou jemně utlučenou solí a co možná horký hned po polívce dá na stůl.

Dusený na způsob jednoduchý. Do vnitř bažanta dá se trochu soli a tlučeného bílého pepře, načež se zašpejí, pak obalí v horkém másle (asi 140 g másla), přidá k němu sklenička bílého vína, na koláčky krájená cibule, mrkvička, 2 koláčky citronu, 1 bobkový list, asi 10 zrněk pepře, 4 hřebíčky a pak zvolninka nechá asi 1—1½ hodiny dusit. Potom se vyndá, načež tuk se šťávy se sebere, a přileje k ní trochu bílé základní omáčky a asi 2 lžice kyselé smetany, nechá spolu na pravou houštku svařit a pak skrz busté sítko procedí. Potom se bažant do toho zpět vloží, nechá tam dobře prohřát a pak hodně horký dá na stůl.

Dle nejnovějšího způsobu dusí bažanta ve francouzských kuchyních takto: Podlouhlá plechová nádobka vyloží se tenkými listky velmi čerstvé slaniny, přidá k tomu trošku demutě, bobkového listu, soli a pepře, potom bažant na to vloží a neprůdyšně uzavře. Tato nádoba postaví se pak do jiné hezky velké nádoby s vařící vodou, ižť musí býti hezky mnoho, načež i tato voda neprůdyšně se ukryje a zvolna vaří asi 2 hodiny. Potom se vyndá, tuk se šťávy sebere a přidá k ní dle chuti a potřeby madeirského vína, procedí a na mísu pod rozkrájeného bažanta vleje.

Prsa z bažanta (*Filets de faisan au chasseur royal*). Vyslaněná prsa dusí se v pánvičce jako prsa z kuřat, pak kladou na purée, upravené z ostatního masa z duseného bažanta na másle, k němuž se přidá ještě maso z pečených kvičal a ozdočí pak smáženou žemličkou. — Takto připravují se i prsa z koroptví.

Z prsou bažanta dělají se velmi dobré knedlíčky takto: Na 210 g masa z prsou bažanta dá se 140 g v hovězí polívce namočené, pevně vytlačené a v hmoždíři na jemnou kaši utlučené žemličkové střídy, 175 g naškrabané slaniny, 2 žloutky a čtvrt sběračky omáčky smetanové (*Béchamel*), a potřebu soli, trochu ořechu muškátového a bílého pepře a upraví z toho sekanina dle návodu v „Přípravách,“ prožene skrz sítko zkusí, je-li dobře a pak dělají z ní knedlíčky, načež hned každý jednotlivý klade na kastrol máslem vymazaný a nechají pak zatím ukrytý ve studenu. Na hodinu, než mají přijíti na stůl, vleje se k nim (po stranách kastrolu, ne na ně) tolik vařící polívky, co by zároveň s nimi stála, ale ne je zatopila. Takto nechají se jen na mírném ohni dobře ukrytá

pařit (ne vařit varem), pak po jednom vyberou na ubrousek, aby osály, potom dají na hlubokou mísku a polejí buď omáčkou smetanovou (Béchamel), obloží máslovým těstem a podají na stůl jako samostatné jídlo — nebo místo smetanové může se na ně dát omáčka španělská. — Pravá omáčka však na ně jest třeš z ostatního masa a kostí z bažanta (viz tresti) v páře uvařená, která se pak skrz ubrousek procedí, tuk sebere a na knedlíčky vleje. Toto jídélko jest jedno z nejménějších a hodí se pro každou hostinu; jmenovitě v mýslivnách, kde mnohdy vzácného hosta mají utíti je příhodné.

Podobné knedlíčky mohou se upravit i z prsou kapouna (viz sekanina z kapouna) a dává pak na ně omáčka smetanová (Béchamel). Takto může se to dát i do máslové paštičky (Vol au Vent).

Ano i z prsou staré slepice mohou se takové knedlíčky udělati, i třeba jen tak, jako se dělávají do polívky (viz vložky do polívky), pak na mísku urovnat a politi třeba omáčkou, jako se dělá na zadělávaná kuřata. Takto lze i pro staré a churavé velmi dobře užití takové slepice. Zvláště kdyby hospodyňka někdy vařila k obědu starou slepici a ke stolu byl starý otec nebo matka, může pro ně třeba i jen z polou prsíček a jednoho vajíčka udělati knedlíčky. Čímž se jim velmi zavděčí, poněvadž tvrdé maso již nesnesou. Knedlíčky ovšem musí býti kypré, jak jsou předepsány, ale ne, jak někdy bývají, tvrdé jako broky. Takováto a vůbec každá pozornost k starým rodičům nejen že přináší pozhledání, ale přičiní i také velmi k udržení domácí spokojenosti.

Bažant pečený (Faisan rôti). Očištěný bažant vytře se dobře uvnitř čistým šatem, popráší jemně tlučenou solí, hlava zaobalí do nepomaštěného papíru, aby se peří na ní zachovalo, načež prsa se pováží slaninou a bažant pak asi 1—1½ hodiny velmi opatně peče, aby zůstal při šťávě. — K pečenému bažantu podává se salát řepichový, nebo šterbákový, celerový nebo zelí. Z kompotů jest k němu nejlepší z broskví, nebo alespoň z meruněk a hodí se k němu tak dobře, jako Chablis nebo šampaňské víno k ústřicím.

Na rožni pečený zdobí se na míse řepichou.

Bažant se s ukami (Faisan à la belle Alliance). Dobře uvnitř vytřený bažant protáhne se na prsou slaninou. Potom vykuchají se 2 sluky a všechny vnitřnosti z nich (vyjma žaludek a volec) uloží stranou, načež z ostatního masa z nich se všechny kosti vyberou a přidá pak k němu kousek v hrnčku v páře uvařeného hovězího morku, trochu seškrabané slaniny, trochu soli, pepře, jemných bylinek a tolik lanýžů, co by se tím bažant naplnil, pak vše spolu drobně useká a bažant tím naděje. Potom přiklopí se na otvor řízek žemličky, kůžička pak přes ni přetáhne a sešije, aby nádivka ani šťáva nemohla unikati, načež bažant se ještě sváže.

Zatím ukrojí se tak velká skýva žemličky nebo bílého chleba, co by, když bažant se na ni položí, kolem na 2 palce pod ním vyčnívala, a pak jako topinka usuší. Potom se vnitřnosti ze sluk (vyjma vole a žaludek) usekají a utlukou a dvěma velkými lánýžemi, 1 sardelí, trochem seškrabané slaniny a kouskem nového másla, čímž se pak ta skýva namaže a potom na pekát pod bažanta urovná tak, aby při pečení šťávou z něho nasákla. Když bažant jest upečen, vloží se ta skýva na mísu, bažant na ni, obloží hofkými pomerančemi, dá na stůl a podá k němu víno burgundské. Brillat Savarin praví, že takto upravený bažant jest tak výborný, že by se mohl i andělsům předložiti.

Také někde připravují pečeného bažanta nebo koroptve s kyselým zelím takto: Když byl bažant na polo upečen, uloží se stranou. Zatím dá se potřebné množství kyselého zelí na kastrol, k němu osmažená cibule, trochu bílého vína, trochu silné polívky a zvolna pak několik minut dusí. Potom vloží se tam na polo upečený bažant a oboje pak do měkka dusí. Nyní vyndá se bažant a ze zelí se zbytečný tuk sleje, toto pak, je-li potřeba, nechá ještě vysmahnout a konečně přidá k němu ještě trochu hnědé základní omáčky. Potom se zelí, jež musí býti chuti silné, barvou hnědé a lesklé, urovná na mísu do kopečku a bažant úhledně pekrájený na ně položí.

Při tomto způsobu úpravy jest zelí hlavním jídlem a bažant jen jako přídatek, poněvadž všechna chuť i síla z něho do zelí přešla, kdežto bažant tím na ceně velmi ztratil. Proto mohl by se takto upravovati jen starý bažant; mladého pak jest lépe upéci nadobro a zelí k němu upravit zvlášť, potom je dáti na mísu, bažanta na ně a vypečenou šťávou z něho je politi. Takto ještě lépe chuť zvětinou vynikne.

Koroptve, sněžník a jeřábek.

Koroptve jsou skoro všeobecně oblíbenou zvětinou pro kuchyň. Hlavní cena jejich záleží v tom, že mají maso sice šťavnaté, ale ne tučné, a potom že jsou velmi chutné, lehce stravitelné a zdravé. Času zimního nechají se dlouho udržeti a odležaním právě dostává maso jejich velmi příjemnou chuť i vůni. Nejlepší jsou, když právě dorůstají, což bývá ku konci října. Až do prosince mají mladé koroptve do hněda žluté nohy, které pak později zžednou. Červená koroptev jest sice menší, ale šťavnatější a chutnější, a proto i dražší.

Co do chuti není v maso koroptvím rozdílu, ať je ze samečků nebo samiček. Na podzim však mají se pro kuchyň kupovati ze starších koroptví jenom kohoutkové, křefžto se snadno pozná-

vají nejen dle krásnějšího peří, ale hlavně i také, že jest toto na prsou zbarveno v podobě jako podkovy; samičky pak bývají v tuto dobu vyhublé od sezení na vejcích, a proto i maso jejich houževnaté.

Dusené upravují se jako divoká kachna; dá li se k nim červeného vína a místo mouky hnědé jíšky, jsou opět jinak. — Takto mohou se i perlinky dusiti.

Nebo s jalovcem (*Perdreaux au chasseur*). Mladé očištěné koroptve natrou se trochem soli, vyšpikují a pak v horkém másle do žluta opekou. Potom přidá se k nim cibule a na každou koroptev 10—12 zrn jalovce, kousek kůrky z černého chleba, trochu vody a dusí pak do měkka, načež se pokrájejí, srovnají na mísu a šťáva na ně skrz husté sítko procedí. — Takto mohou se i divoké i domácí kachny i holoubata dusiti.

Velmi dobré jsou též koroptve dusené takto: Očištěné se vyšpikují, osolí a obalí v horkém másle, načež přidá se k nim kousek libové syrové šunky, cibule, kousek mrkve, celeru, petržele, 1 bobkový list, trochu damutě a nechají se zvolna dusit, při čemž se po chvílkách troškem hovězí polévky podlévají. Když počínají změkknouti, dá se na pokličku žhavého uhlí, aby dostaly barvu, anebo se postaví na chvílku do trouby. Potom se přendají na čistý kastrolek a ta šťáva, v níž se dusily, na ně procedí, přileje k ní ještě trochu hovězí polévky, zahustí pak moukou rozmíchanou s trochem vína, a když zahoustla, přidá se ještě lžíce francouzské nebo jen obyčejné dobré hořčice, citronové a pomerančové kůry a malý kousek cukru ostrouhané, zacedí ještě trochem citronové a pomerančové šťávy, zamíchá a na pokrájené koroptve na mísu vleje.

Pečené koroptve upravují se jako bažant; ale nejlépe jest, soliti je až mezi pečením; jsou pak křehčí.

Zcela mladé (v červenci a srpnu) musí se péci velmi pozorně, aby nevyschly a dle stáří jich jsou obyčejně asi za 15—20—25 minut dost; v září a říjnu již potřebují 30—35 minut k pečení a později ještě déle. Péci musí se při dobrém ohni a pilně polévati. — Také přidávají k nim do pekátka cibulku; někdo ji dává i k bažantu.

Také mohou se koroptve péci v kastrolku jen v másle, bez slaniny, pevně ukryté a mnozí je chválí více než pečené v troubě.

Koroptve smí se jen málo podlévati — jsou tím chutnější; někde je podlévají trochem kyselé ametany. — Nebo se pekou na rožni.

Též mohou se koroptve uvnitř poprášit troškem pepře, zabalit do listu slaniny, na to ještě vinným listem povázat a nebo list dát do spod a slaninu navrch, a tak péci. Potom se nitě od-

vážou a koroptve dají tak na misku. Nebo se slanina sejme, pokrájí na nudličky a dá na misku kolem koroptví. — Ještě musím opakovati, nač již při kuchání bylo upozorněno, aby totiž hospodyňka nikdy neopominula i játra ku koroptvím a vůbec k ptáčkům přidati pěkně do vnitř, aby pečením neokorala, a potom na misku přiložiti, poněvadž každý znatel pečlivě po nich pátrá a vždy s vděkem je přijme.

K pečeným koroptvím podává se zelí, nebo salát (třeba celerový), nebo některý kompot.

Také někde podávají mladinké pečené koroptve jen tak samotné po polívce před hovězím masem.

Nebo se upraví rýže jako na obložky jen tak s polívkou, máslem a cibulí jedním hřebíčkem prostrčenou, načež se tato vyndá, rýže urovná na misku, šťávou z vypečených koroptví poleje a tyto pak na ni položí. — Tak i křepelky.

Jistý pruský diplomat dal sobě jedenkrát v Berlíně zvláštní lahůdku z pečených koroptví připravit takto: Upečené koroptve dal otevřítí a naplniti ústřicemi, pak opět svázat a zčerstva chvilku na kastrolku propařit.

Jako koroptve upravuje se i sněžník (skřemenáč); nesmí se však nechati dlouho ležeti, poněvadž se brzo kazí. Obvyčejně stahuje se s kůže. Nejlepší jest pečený, ale má vždy nahořklou příchut.

Jeřábek jest bílá koroptev a cení se pro kuchyň tak vysoko, že jej mnozí nazývají císařským ptákem a jeho maso za nejzdravější považují. Nejlepší jest z jara a na podzim. Maso jeho jest ze vši divoké drábeže nejbělejší a tak jemné, že je někteří i před bažanta stavi; ačkoliv opět jiní sluku, křepelku nebo tetřívka za lepší mají. Nejlepší jest švédský jeřábek.

Mladý, ne ještě rok starý poznává se dle toho, že má na nohou jen pisky, kdežto u starého jsou silně opeřeny. — Ostatně upravuje se jako koroptve nebo bažant; mladý se peče a dává do roka státi výbornou pečení — starší pak se dusí.

Křepelky.

Křepelky mají velmi chutné maso, ano mnozí je cení výše než jeřábka a tetřívka; na každý způsob jsou však lepší než koroptve. Maso jejich jest velmi tučné a proto i méně záživné a musí se upravovati co možná hned po zastřelení. Vídeňský Jagdzeitung píše o nich: „Křepelky již za 24 hodin po zastřelení nebo oškubání trati polovici svých předností; po dvou dnech pak jsou již žluklé.“ — Naproti tomu píše opět vyhlášený anglický kuchař A. Soyer takto: „Křepelky musí nejméně 48 hodin před potřebou.

býti zabity.“ Různá tato mínění jsou důkazem, že v chutích jest veliký rozdíl.

Pečené. (Cailles rôties). Nejlépe jest křepelky péci jako mladé koroptve zabalené v slanině a vinném listí, nebo v papíru, poněvadž vůně jejich snadno vyvane. Též nemají se nikdy podlévati žádnou tekutinou, sice se rozpadnou a ztratí velmi na ceně.

Křepelky dušené s omáčkou upravovati, prozrazovalo by velkou nevědomost, tak právě, jako kdo by bažanta a p. nechal ve vodě močit.

Kde k tomu příležitost, mohou se péci na rožni. Slaninou a vinným listím povázané křepelky nastrčí se totiž skrz slabiny (v půli nad stebny) na malé ptačí rožničky a s těmito pak na velký rožeň pevně přiváží (takto připevňuje se veškeré drobné ptactvo na rožeň). a asi 10 minut při dobrém ohni pozorně pekou, aby revyschly. Potom se nitě odvážou, ale slanina a listí na nich nechá, srovnají pak na mísu na sušené zemličkové řízky, a trochem řídké omáčky (demi glace) podléjí. — Takto dávají se po polívce před hovězím masem.

Nebo obloží se řetichovým salátem, podlejí trochem šťávy z masa a podají mezi pečeněmi. — Kdo nemá rožně, může je péci i na zvláštním na to zřízeném pekáči (jak udáno při pečení husy) v troubě asi 14—15 minut.

Nebo upekou se jen v másle, dají na mísu, a zeleninkami (à la jardiniere) v pěkném pořádku ozdobí, aby se barvy úhledně střídaly, načež ještě se to podleje trochem silné tresti z drůbeže, a zvlášť podá drůbeží omáčka (sauce suprême). Pro lepší úhlednost mohou se křepelky potřít ještě trochem salátů.

V papíru (Cailles à la Mirepoix). Očištěné křepelky nastrčí se na dřevěné rožničky, buď po třech na jeden nebo po šesti. Potom se osolí a po všech stranách obloží dušenou vystydlou zeleninou (Mirepoix — viz „Přípravy“), pak zaobalí do dvojitého bílého, olejem pomaštěného papíru tak, aby při pečení nemohla šťáva nikudy unikati, na to pevně nití sítkovitě sešňurují, a potom pekou buď s máslem na pekáčku — a nebo se nastrčí ještě na tenký železný rožniček směrem jak jde dřevěný, a takto pak na velký rožeň připevní, a potom asi 1½ hodiny zvolna pekou. Takto upravují křepelky v panáckých kuchyních. — Na stůl se nesou tak v papíru zaobalené, a zvlášť k nim podá omáčka vlašská. Kdyby se vyndaly z papíru dříve než až na stole, ztratily by velmi na své zvláštní chuti a vůni. Při tabuli panácké koná tuto práci domácí pořadatel, kterýžto papír vrchem rozevře, křepelky vyndá na mísu a s omáčkou hostům předkládá.

Také mohou se asi po dvou do papíru zabaliti a péci na pekáči v troubě.

Také se pečenými křepelkami obkládá dušený zelený hrášek, nebo kladou se na rýži jako koroptve.

Tetřev, tetřívka a drop.

Mladý tetřev poznává se dle žlutého zobáku, kterýžto později zčerná, a ještě jistěji dle kratšího a jako prachovitého peří. Maso z mladého tetřeva, asi velikosti vyrostlého kuřete, velmi se cení, a poněvadž jest křehké a šťavnaté, může se upravovati hned po zastřelení a poskytuje výbornou pečení, ačkoliv vždy jakousi ostrou příchut na něm znamenati jest. Když pak se tetřev již pářil, není maso z něho již tak dobré. Čím pak starší, tím tvrdší a houževnatější jest a i terpentínem páchne, protože tetřev nejvíce jen jedlovými a smrkovými mladými výhony se živí. Starý a ještě i odleželý musí se vždy naklepat, aby skřehl. Ostatně viz odležení masa. Starší samice a mladí tetřevi střílejí se na podzim; maso z oněch jest mnohem chutnější a jemnější než z kohoutů, protože vůbec v potravě jsou vybíravější.

Pečený (Coq de bruyère rôti). Zcela mladinký tetřev, asi do 8 měsíců stárí, upravuje se jako bažant.

Je-li tetřev již starší, může se připravit následovně: Ze slaniny nakrájí se na prst tlustých nudlí, jež se obalí v tlučném pepři, bobkovém listu, demuti, zelené petrželi a soli, načež se jimi odleželý tetřev na prsou a stehnách vyšpikuje, čímž jeho suchopárné maso zvlátní. Potom dá se na mísu, osolí, vleje naň láhev bílého vína, z několika citronů šťáva, přidá cibule, mrkev, petržel, trochu šalotek, demutě, bobkový list a pár hřebíčků, a někdo dá i trochu koriandru, v čemž nechá se pak tetřev v chladné místnosti ležet a při tom častěji obrátí.

Když má se potom upravovati, obalí se v horkém másle a po všech stranách opeče, načež přileje se k němu ta šťáva, v níž ležel, přidá kousek másla a slaniny, a pak dobře ukrytý v troubě do měkka dusí. Pak se vyndá, a do šťavy pod ním přidá hnědé základní omáčky, svaří na pravou houštku, tuk i pěna sebere, a pak omáčka hodně horká na pokrájeného tetřeva na mísu vleje.

Tetřívka jest menší než tetřev, ale větší než domácí kohout. Maso z něho jest mnohem lepší než z tetřeva; zvláště není-li ještě úplně vyrostlý, patří mezi nejjemnější divokou drůbež, a bývá proto jen na tabulích bohatců. Mladý, ne ještě rok starý, vypadá hnědé kropenatě, a na nohou nemá ještě peří, kdežto u starého jsou silné až do pařátů opeřené. Zvláštnost tetřívka jest, že ocas jeho tvoří dvouzubou vidličku, jejížto konce jsou silné na ven vybočeny; u samice jest tato vidlička menší. — Slepičky, zvláště jsou-li mladé, hodí se výborně na pečení.

Maso ze starých kohoutků má tu zvláštnost, že jest na prsou dvojí barvy, totiž: vrchní vrstva hnědá, spodní pak bílá. Maso jeho, poněvadž je houževnaté, nakládá se do moku jako tetřev.

Při koupi tetřívka jest velké opatrnosti třeba, protože maso jeho mnohem dříve se rozrušuje a hnije než z jiné drůbeže, a proto i také zřídka kdy jest čerstvý k dostání, a právě že nejlepší jest v létě, musí se velmi na to dbáti, aby byl čerstvý. Je-li kůže na tom místě, kde leží vnitřnosti, ještě suchá, bílá a nemá špatnou vůni — jest tetřívka ještě čerstvý; je-li tam však kůže již měkká, vlhká, nebo do konce počíná-li zelenat — jest maso bez ceny.

Ostatné připravuje se tetřívka jako tetřev: mladý dusí a peče jako bažant — starý pak marinuje atd. jako starý tetřev.

Také může se mladý tetřívka připravit s ostrou omáčkou (*Petit coq de bruyère à la Tartare*): Nejprve se rozpálí, omyje, poleje pak trochem rozpuštěného másla, přidají k němu 3 malé cibule, trošku česneku, zelené petržele, trošku šampionů (v domácnosti hříbků), vše usekané, trošku tlučeného pepře a soli, v čemž se nechá několik hodin ležet. Potom obalí se v strouhané žemličky a upeče na rožti. Na stůl podá se k němu zvlášť následující omáčka:

1 lžíce zelené petržele, 2 lžíce anglické míšeninky (*Mixed pickles*), buď kousek cibule nebo lépe šalotky, 1 dobře očištěná sardelka, každé zvlášť se jemně useká, potom spolu promíchá a přidá tomu šťáva z citronu, lžíce vody, 6 lžic oleje, trochu pepře a teprv v posledním okamžení, až se má tetřívka dát na stůl, ještě 1 lžíce dobré hořčice k tomu připojí.

Drop žije zvlášť v Uhrách, jest větší než husa, ale velmi plachý. Připravuje se jako tetřev, ale musí býti mladý a ještě několik dní již odleželý, než se potřebuje. Obyčejně pekou se z něho prsa; ostatní pak maso zadělává s omáčkou.

Sluky.

Sluk jest vícero druhů, mezi nimiž nejprřednější jsou: sluka lesní, pak vodní a sluka otavní čili bekasinka. — Sluky vodní jsou v červenci, lesní od srpna až skoro do února pro kuchyň k potřebě. Bekasinky mají velmi jemné a chutné maso a hodí se zvlášť na podzim kdy jsou velmi tučné, výborné na pečení, a i chutné paštiky (zvlášť *gratin*) mohou se z nich upravovati. Zvláštní známka, dle které se poznává dobrá sluka, jest, že její dlouhý zobák bývá při hlavě načervenalý.

Dusené. Odleželá a vykuchaná sluka upeče se jak obyčejně, ale jen na polo. Zatím dá se na kastrol tenince krájená šunka a cibule, načež se sluka z pekáče na to přeloží, přidá sběračka silně

polívky, $\frac{1}{2}$ l vína (nejlépe burgundského), a v tom pak dusí, až úplně změkne. Potom se vyndá, šťáva svaří na houštku omáčky, sluka dá na teplou mísu, omáčka na ni procedí a obloží v másle do zlatova smaženými řízků ze žemličky buď jen tak — nebo komu je to vhod, vnitřnostmi ze sluky pomazanými, jež se prve usekaly a s máslem, cibulí, zelenou petrželí do hněda dusily a pak trochem soli a pepře okořenily.

Prsíčka s lanýžemi (Escalopes de bécasses aux truffes). Vy-krojená prsíčka ze sluk upekou se na pánvičce v másle, načež hned za horka se každá půlka šikmo na tři díly překrojí a dají na kastrol.

Do másla, v němž se dusily, vloží se na lístky krájené lanýže a nechají přikryté několik minut na ohni propařit. Z těch odpadků ze sluk udělá se trochu velmi silné trestí, ale bez koření, přidá pak do ní dle potřeby silné hnědé základní omáčky, svaří na pravou houštku, procedí pak na prsíčka, přidají k nim též osáklé dušené lanýže, nechá se to spolu ještě propařit a potom na mise obloží smaženou žemličkou. — Na toto velmi dobré jídlo mohou se upotřebiti zvláště rozstřílené sluky, jež by se na pečení nehodily.

Pečené sluky (Bécasses roties). Několik dní odleželé sluky se vykuchají, osolí a natrou vrchem buď pepřem, nebo jen tak nena-třenou slaninou obalí. Potom upekou se na rožni, nebo při dobrém ohni na pekáči v troubě, načež hned se dají na stůl. Při pečení musí se velmi opatrovati, aby nevyschly, což v několika minutách se stane. Také maso jejich dlouhým pečením stvrdne; protož třeba velmi toho dbáti, aby tato vzácná a velmi výborná pečeně se ne-pokazila. Potom se rozkrájejí, arovnají na mísu, podlejí šťávou a obloží žemličkovými řízků, pomazanými slučími vnitřnostmi, jež se upraví takto:

Veškeré vnitřnosti, vyjma žaludek a volec, jež se zahodí, se usekají, přidá pak k nim trochu seškrabané slaniny, trochu seka-ných šalotek, kousek másla, trochu zelené petržele, a nechají pak na kastrolku dusit. Potom přileje se k nim trochu červeného vína, načež ještě tak dlouho se dusí, až nejsou více syrové a víno pod nimi vysmahne. Na to, když poněkud prochlady, přidá se k nim (na vnitřnosti asi ze 3—4 sluk) 1 žloutek, osolí a okoření trochem pepře a muškátového ořechu. Tato dusenina (slučí pomazánka) na-maže se pak do kopečku na žemličkové smažené řízků, krájené v podobě srdéček a hned hodně za horka dá na stůl. Též i citro-nové čtvrtky mohou se k obložce připojiti, poněvadž tyto řízků s citronovou šťávou velmi dobře chutnají.

Nebo se sluky nekuchané povážou slaninou jako předešle a upekou. Potom se nitě sejmou, ale slanina nechá na nich ležeti, dají pak na mísu, obloží řechovým salátem a nesou ra stůl. — Aby sluky při pečení v troubě nevyschly, přiklopují se také z po-

čátku a teprv, když změkly, odkryjí se a nechají ičervanát.

Nebo dusí se slaninou obložené jen zvelna na plotně s cibulí a trochem másla. Takto mohou se i koroptve a skfemenáči dusiti a jsou pak šťávnatější než pečené.

Těž mohou se sluky na rozličný způsob upravovati jako koroptve.

Jako sluky pekou se i mladí bojovní kohouti — staří zadělávají se jako koroptve; nejchutnější jsou v květnu.

Divoký holub, čejka a kulík.

Z druhů divokých holubů vyhlašují mnozí dougňáka a hřivnáče za nejlepší zvěřinu — jiní opět hrdličku; a tak i zde se osvědčuje, že v chutích jest veliký rozdíl. Divocí holubi kteréhokoliv druhu jsou nejlepší ve žních; jindy jsou hubení a bez chuti. Mladí pekou se jako koroptve — nebo dusí jako divoká kachna a mimo to ještě všelijak upravují jako domácí holubi.

Čejky jsou zvláště ve Francii tak oblíbené, že se tam říkává: „Kdo nejedl čejky, nezná cenu zvěřiny.“ Mnozí však ještě více chválí kulíka.

Čejka a kulík se k pečení nekuchají — komu totiž se to tak líbí; pro kuchyň však lze užiti jen mladých, protože starší jsou tvrdé. Nejlepší jsou na podzim a upravují se většinou jako divocí holubi.

S lanýžemi na způsob francouzský: Obalí se v horkém másle a přidá na 4 ptáky asi 12 oloupaných celých lanýžů, kořenná kytička, trochu baziličky, pepře a soli. Když se opekly, přileje se k nim sklenka vína (ve Francouzsku dávají šampaňské) a 6 lžic hnědé základní omáčky, v čemž se pak ptáci nechají zvolninka dusit, až změknou. Potom srovnají se lanýže do prostřed mísy do kopečku, ptáci kolem nich, omáčka ještě trochu svaří, zacedí citronem a horká na to vleje. — Poněvadž maso z čejek jest trochu přičernalé, dělává se s hezky tmavou omáčkou a spíše dusí než peče.

I vejce čejčí jsou hledanou lahůdkou a připravují se, jak udáno v kapitole „o vejcích.“

Kvičaly.

Kvičaly patří do druhu drozdů a jsou lepší než tito. Maso jejich jest zvláště na podzim velmi dobré, slabě kořenné chuti a trochu nahorklé, protože se namnoze živí jalovcem. Času jarního, kdy není jalovec, ztratí se u nich tato chuť a proto jen jako novince by se jim v tuto dobu jakási cena mohla přisouditi.

Kvíčaly nesmí se nechati dlouho odležeti; neboť čím jsou starší, tím mají odpornější vůni a nehodí se pak pro každý stůl. Dokud mají břicho tuhé a sádlo bílé a průsvitavé, jsou dobré — je-li ale kůže na těle již lepkavá, nestojí za nic.

Pečené (Crives rôties). Na rožni připravují se jako křepelky a kladou na zelní. — Pekou-li se v kastrolku a není-li to pro chutné, dá se k nim hezky másla, a když se trochu propekly, může se k nim přidati trochu tlučeného jalovce a po troškách přilévati červeného vína a takto zvolna péci. Poněvadž však jalovec častěji ve volátku kvícal se nachází, proto mnozí jej k nim nepřidávají, leč by sobě někdo zvlášť silnější jalovcové chuti při nich přál. — Upečené kladou se na sušenou žemličku a šťávou podlejí. Nemusí se ani slaninou obalovati, poněvadž do hněda pečené jsou mnohým milejší.

V čase, kdy kvíčaly nepožívají hmyzu, nýbrž jen jalovec a jeřabiny, někdo jich ani nekuchá, ale jen volátko a žaludek z nich vyjme.

Zvlášť dobré jídlo může se připravit z kvíčal s husími játry; tato však musí býti z krmené husy a tak velká, aby jich byl plný talíř. — Játra se pěkně očistí, pak prostrkají lanýžemi a s trochem másla a hovězí polívky do měkka duší. Potom se srovnají na misku a obloží kvíčalami následovně upravenými: Vykuchané kvíčaly se osolí, naplní se na lístky krájenými lanýžemi, zašpejí a pak na kastrolku s trochem másla a vína asi $\frac{1}{2}$ hodiny duší. Potom přidá se k nim polívková sběračka silné hnědé základní omáčky, zacedí citronem a pak hodně horká na kvíčaly a játra na misku srovnaná vleje. — Takto upravené kvíčaly mohou se i bez jater na stůl podati.

Též mohou se kvíčaly jenom jednoduše na kastrolku s máslem a kouskem cibule upéci, při čemž se častěji polévají a pak na misku obloží smaženou žemličkou.

Jako kvíčaly upravují se i drozdi a p. ptáci.

Skřivani.

Skřivani jsou nejchutnější ve z nich, na jaře pak jen jako novinka oblíbeni. Pro svou velikost, jakož i výbornou chuť jsou chvalně pověstni skřivani z okolí Lipska, poněvadž tam roste česnek písčité (allium vincale), jež rádi požívají. Avšak pochoutkou jsou skřivani jen tenkrát, pak-li každý jednotlivý váží nejméně 1 unci (30 g). Dr. Martin Lister, osobní lékař anglické královny Anny, který obstaral nové vydání nejstarší latinské kuchařské knihy od Římana Coelia Apicia pod názvem „De obsoniis et condimentis, sive de

arte coquinaria libri X,“ praví o skřivanech doslovně takto: „Neváží-li tucet jich 12 uncí, nejsou k jídlu — váží-li 12 uncí, ujdou — váží-li však 18 uncí, jsou tuční a výborní.“

Dušení se slaninou. (*Alouettes passées au lard*). Pěkně očištění skřivani připraví se jako k pečení. — Zatím dá se na kastrolek na 12 skřivanů 140 g jemně krájené slaniny a 2 lžice drobně krájené cibule zapéct, až tato zlehka sežloutne. Pak vloží se tam skřivani, posypou troškem soli (ne mnoho, protože slanina již je slaná) a pepře, a pak dusí, až na polo změknou. — Nyní přisypou se k nim 3 lžice strouhané žemličky a pak ještě tak dlouho škvafí, až i žemlička sežloutne — nesmí se to však připálit. Potom urovňají se skřivani na teplou mísu a tou žemličkou, s níž se dusili, posypou.

Pečení (*Alouettes rôties à la broche*). Vykuchání skřivani napíchají se na tenké špejtky a mezi dva ptáčky přijíe vždy čtverhranný lístek slaniny. Pak připevní se na velký rožeň a při dobrém ohni asi 5 minut pekou. Asi na 2 minuty, než jsou dost, popráší se ještě vrchem solí a posypou prosátou žemličkou. Potom kladou se tak, jak jsou na rožničkách, na mísu a ozdobí citronovými koláčky.

Také mohou se skřivani připravit jako kvíčaly, a též tak na kastrolku péci, při čemž může se i dle chuti k nim přidati trochu jalovce a potom na mase posypou se smaženou žemličkou. — Anebo, jsou-li tuční a čerství, pekou se jen zcela jednoduše na másle.

Takto jako skřivani připravují se i také jiní ptáci menšího druhu.

Strnad zahradní (*Ortolan*) a jiní malí ptáci.

Strnadi zahradní žijí v jižní Evropě. Jsou to malí a chutní, ale velmi tuční ptáci a právě proto těžko se kuchají; většinou však upravují se nekuchání a jen volátko se jim vyndá. Po zabiti vyjme se jim jazyk, poněvadž by jinak měli chuť mravenci. Maso jejich považuje se pro svou jemnou nahodklost a výbornou vůni za lahůdku i na panaských tabulkách.

Baron z Vaerstů radí je rozpálit, pak posypat zelenou sekanou petrželí a strouhanou žemličkou a upéci na rošti. — Také se mohou obvázat šalvějovými lístky a péci na rošti, nabež i s tou šalvějí se dají na mísu a obloží citronovými čtvrtkami.

Ostatně připravují se a pekou jako kvíčaly a skřivani, toliko s tím rozdílem, že se k nim nepřidává jalovec.

Malí ptákové jiných druhů, jako: čížkové, mladí vrabci atd dávají se do kastrolku s masem, málo osolí a nechají trochu opéct

přidá pak k nim málo jalovce, trošku vody a za stálého polévání zvolna do měkka se upekou.

Divoká kachna, husa a vodní ptáci vůbec.

Divokých kachen jest vícero druhů, z nichžto nejmenší, ale i také nejměkčí jest tak zvaná „čírka.“ Divoká kachna a vůbec vodní ptáci nesmí se nechati dlouho ležeti, poněvadž maso jejich snadno se kazí. Proto musí se potřebovati, dokud kůže na těch místech, kde leží vnitřnosti, jest tuhá a bílá; kdyby tam snad již mokvala, měkla a nebo dokonce zelenala, není pták více pro kuchyň k potřebě. — Kachny jsou nejlepší v podzim, kdy mají velmi jemné, šťavnaté a chutné maso — mladinké již i také v srpnu. Čím jest kachna jednodušší a tmavší barvy, tím má také chutnější maso — kdežto světlé a strakaté mají chuť rybinou.

Na obyčejný způsob s hnědou omáčkou upravuje se divoká, jakož i domácí kachna takto: Obalí se v horkém másle, přidá k ní kousek slaniny, cibule, trochu česneku, bobkový list, několik hřebíčků, nového koření a kousek zázvoru, v čemž se pak nechá do tmava dusit. Potom naleje se na ni hovězí polívky a trochu octa a vína a pak zvolna dále vaří. Když změkla, vyndá se, načež se omáčka zahustí moukou vyválenou v másle, povadí do zahoustla, procedí a pak k ní přidá trochu páleného cukru, velmi drobně ušekané citronové kůry a trochu kapří, a je-li třeba, přicedí citronové šťávy. Potom se rozkrájená kachna nechá v tom jen prohřát, načež se urovná na mísu, omáčka na ni vleje a obloží máslovým těstem. — Místo mouky v másle vyválené dává se v domácnosti i hnědá jíška, i kaprle se vynechávají. — Též můž; se rozličně upravovati jako holoubata.

Stará divoká kachna naloží se do moku a zadělá pak jako zajíc na černo, ale dá více cibule a málo cukru.

Pěčená (Canard sauvage rôti). Čištěná kachna se uvnitř osolí, zašpejí a buď na rožni nebo s máslem na pekáči při dobrém ohni peče, aby naběhla a dostala zlatožlutou křuplavou kůrčičku. Na mase podleje se vlastní šťávou citronem zacezenou a podá k ní dušené zelí. Tak i mladá divoká husa se buď dusí nebo peče; stará pak naložená do moku dusí se jako starý tetřev. — Tak i divoká labuť.

Lyky a vůbec vodní ptáci a slípky připravují se jako divoká kachna a platí o nich stran odležení totéž, co bylo o kachně povědino.

Z mladé volavky připravují se jen prsa; stará zapáchá rybím tukem.

Dle těchto příkladů bude hospodyni možno jakoukoliv, třeba jí až dosud neznámou divokou drůbež připravovati; postačí jen, aby věděla k jakému druhu náleží, k. p. patří-li k polním slípkám nebo k vodním ptákům atd.; ačkoliv často i některá drůbež rozdílného druhu stejně se připravuje, jak z předcházejících předpisů viděti. Tak k. p. divoká husa patří mezi drůbež vodní a mladá peče se jako divoká kachna — stará pak zadělává jako tetřev, který přece k vodní drůbeži nepatří. Proto myslím, když hospodyňka předcházející příklady pozorně přečte, že jí nebude za těžko v tom se vyznati.

Též podotýkám, že v čas nouze jídají se i mladé vrány, krkavci, rackové atd. — stahují se s kůže, osolí, namočí do moku a pak s hnědou omáčkou jako divoká kachna zapražená jískou upravití mohou.

Ku konci pak ještě jednou upozorňuji hospodyňky, zvláště které odkázány jsou na skrovné příjmy, aby nikdy z duseného masa nebo jazyku s tmavou omáčkou, nebo z drůbeže na divoko upravené, nebo ze zvěřiny a divoké zadělávané drůbeže vycezenou zeleninu a koření jen tak neodhodily, jak obyčejně se děje. Málo která hospodyňka případně na to, že možno z toho udělati ještě dobrou omáčku, tak jako při dusených polívkách ještě jednu slabší polívku udělati lze. Pravím to z vlastní zkušenosti; neboť mám to již, jak se říká v krvi, že nikdy nic neodhodím, abych nepřemýšlela, k čemu by se to ještě nechalo upotřebiti a poněvadž jest to důležité a v domácnosti velmi užitečné, proto ještě v kapitole „o zbytecích“ o tom pojednávám.

Když se tedy upravuje některé maso nebo drůbež, k. p. na divoko a jest již hotova, vyndá se do čístejšího kastrolku a omáčka na ně procedí. Do předešlého pak kastrolku, v němž se původně maso připravovalo, dá se z cedníku zelenina i koření zpět, najeje na to trochu polívky, přidá kousek hnědé jíšky nebo utrohaného perníku, nechá svařit na hladkou omáčku, pak trochem octa a cukru přiopraví, a máme ještě jednu, sice slabší, ale chutnou omáčku. Dá-li se ještě trochu vína, jest tím lepší. I kosti, jež při rozkrajování masa zbyly, dají se tam vařit a přidá-li se trochu vína, může býti místo polívky i pouze jen voda. Takto, držíme-li se právě míry, aby totiž této druhé omáčky nebylo nepřoměrně mnoho, jest velmi dobrá a příhodná a hospodyňka může jí dle poměrů a okolností použiti.

XV.

Ryby, raci, žáby atd.

O rybách vůbec.

Ryby nejsou daleko tak výživné jako maso ze zvířat, jež mají teplou krev, a proto za potravu více důležitý jen těm národům, již bydlí v přímořských krajinách, kde jest ryb hojnost a tudíž snadno a lacino jich dostati lze. Pro obyvatele pevniny však jsou ryby, alespoň lepší druhy jich, více méně vzácností a proto poměrně velmi drahé — avšak nemusíme se proto smoutiti. Kdo pobyl u moře a pozoroval bledé tváře a ochablost tamnějších obyvatelů, kteří výhradně rybami se živí, nebude jim věru záviděti.

Ačkoliv nejsou ryby tak výživné jako jiné maso, jsou přece lepší a silnější než zeleniny a hodí se za potravu pro každého. Požívání jich mezi jinými masitými pokrmy působí značně na lehčí trávení a přitíní i k rozmanitosti tabule; proto svého času říkával jeden pražský lahůdkář: „Žádná hostina nebuď bez rybi“ a toto pravidlo zachovává se až dosud. — Požívání ryb odporučí se též někdy některým churavým, zvláště trpícím dnou a krevnatým, vůbec tam, kde potřeba, jak říkáme „poněkud se uskrovnit,“ ale výhradně jen maso ryb šupinatých, že je snadno stravitelné a ne tučné.

Při rybách hledí se na čtveru věc: na zevnějšíek, na velikost, potom jakou potravou se živí, zdali rostlinnou nebo živočišnou, a konečně i na to, v jakých vodách žijí, zdali v pramenitých nebo stojatých.

Dle zevnějšíku rozeznávají se ryby šupinaté, kteréžto mají maso lístkované, ale přece jemné a snadno stravitelné — a potom ryby

s kůže hladkou, jež mají maso tužší, houževnatější; mladé takové ryby při vaření se rozpadnou, což u šupinatých i sebe menších není. Ryby s kůže hladkou mají mnoho šlemy, a proto musí se i více soliti, aby byly chutné a stravitelné; za to však jest kůže jejich tlustá a štávnatá a takofka nejlepší soustem z celé ryby.

Co do velikosti mají zcela velké. vyrostlé ryby maso hrubé a méně chutné — mladinké opět mají mnoho klišovatiny, jsou sice masa jemnějšího, ale ne tak chutné, jako ryby prostřední, normální velikosti.

Stran potravy jest dokázáno, že ryby dravé mají maso nejlepší, kdežto ostatní, jež živí se všelijakými bylinami atd., mají páchnou, zvláště takové, které se zdržují poblíž stok a kanálů, mohou býti i zdraví škodlivé.

A konečně záleží na tom, v jakých vodách žijí. Ryba z vody pramenité jest nejlepší — z vod stojatých není nikdy tak chutná; a i ryby z rozličných rybníků nejsou stejně dobré — z jednoho třeba chutné a z druhého ani k jídlu, pakli prve na nějakou dobu nebyly dány na sádka, aby tam bahnité chuti pozbyly.

Ryby mořské od říčních přísne oddělití nelze, jelikož některé z ryb říčních často i v moři a jezerách se nacházejí a naproti tomu zase ryby mořské častokrát i v řekách se zdržují, jmenovitě v době tření daleko do řek zabloudí.

Při kupování ryb třeba ještě šetřiti následujících pravidel: Dle možnosti mají se kupovati jen ryby živé, což platí zvláště o úhoři a pstrchu. Jsou-li však již mrtvé, mají míti ještě svou přirozenou čerstvou barvu, tuhé maso, červené ploutve, oči v přirozené poloze (ne vpadlé), sanice snadno ohebké, žábry pěkně červené, celá pak ryba býti ještě vláčná, aniž se smí na ní šupiny nechatí snadno odehnouti.

Ryba docela zdravá má mezi vlákeninců masa látku podobnou sražené bílkovině, jež vypadá jako tenké pletivo žilčinek. Tato známka jest důležitá při rybách, jež jen po částech se prodávají.

Ve vodách volně tekoucích nebo stojatých, nebo kam přitéká zkažená voda, dostávají ryby, zvláště v létě, shnilinu, následkem již pojdou, pak na vrch vyplnou a nezřídka potom vyloveny a i prodávány bývají. Takové mají maso nažloutlé, řídké, jako houbovitě, jež silně zapáchá.

Také bývají někdy ryby chytány na způsob, jež zákon zakazuje, k. p. házením zrněk kebalových do vody, po nichž se ryby omámí, houfně pak plovou na povrchu a rukama se nechají chytati. Požití takovýchto ryb způsobilo již často otrávení.

Též se otravují ryby zvláště poblíž měst, kde jsou doly buď na dobývání olova nebo mědě, nebo jiné chemické závody, když

výkaly z nich do řek nebo rybníků se pouštějí. Takové otrávené ryby mívají pak žluté nebo černé zuby.

Dále nemají se kupovati ryby v době tření, kdy mají maso nejen nechutné, ale časem i jedovaté, což i také o nemocných a leklých rybách platí. Jed takový náleží mezi nejprudší, podobá se jedu jitřnicovému a vyvine se zvláště častěji při rybách tučných, jako: úhoři, sumci, jeseteru a p.

Větší ryby, k. p. jezerní, prodávají-li se mrtvé, bývají velmi často nafouknuté, aby většími a těžšími se zdály; tlačí-li se takovým na břicho, odchází z nich vzduch zadem.

Dále musím upozorniti též na to, kterak se rozeznávají chutné a drahocenné ryby od obyčejných ryb z druhů bŕlic, což při kupování jich jest velmi důležité. Lepší druhy ryb mají totiž mimo obyčejné ploutve ještě tak zvanou tučnou ploutev, která nemá žádných kostí, nýbrž jen jako křupku a vždy za hřbetní ploutví se nachází; kdežto druhy ryb bŕlicovitých tuto tučnou ploutev nemají.

Nynější snadnou dopravou jest požívání ryb mořských možné i v krajinách od moře vzdálených; ale vzdor tomu, že doprava jest rychlá a snadná a že ryby se všemožně na cestu ošetří, aby se nezkažily: jest přece třeba, aby hospodyňka dovedla ryby zdravé od zkažených nebo nakažených rozeznati, poněvadž požíváním ryb nakažených ohrožuje se zdraví a i život lidský. Zasílají se sice většinou obaleny ledem, ale ten se cestou rozplyne a pak každé se nejprve vnitřnosti, od nich pak ryba, tak že maso změkne, odpadne od kosti a v místě kde leží vnitřnosti, jest zkáza největší a snad jediný ocas jest ještě k potřebě. A kdyby ani na takové nakuchané ryby nebylo ničeho znáti, totiž žádný špatný čich, kterýžto se zabalením do ledu v rybě jako zahalí — není přece nic po ní, poněvadž zápach teprv při úpravě vynikne, a ryba není pak chutná a pro lepší stůl se nehodí.

Hlavní věcí při zasílání ryb mořských jest, aby, než se zasílají, byly na místě vykuchány, oči a žábrý odstraněny a vnitřek dobře vyčištěn a vypláchnut roztokem salicylky. Takové vydrží pak i třikrát tolik dopravy, a poněvadž vnitřnosti se beztoho vždy jen zahazují, měly by se ryby mořské vždy jen vykuchané zasílati a po dojití na místo ještě omyti roztokem salicylky nebo ještě lépe nadmanganianu draselnatého a pak v čisté vodě opláchnouti.

Maso ryb mořských má býti výživnější než říčních, ale pro svou tučnost nehodí se pro každý žaludek. Po požití některých mořských ryb bývá, zvláště kdo není na ně navyklý, těžko v žaludku a i závrť. Tu radí se jako prostředek proti tomu: píti hojně vlažné vody a počítající soli, nebo vody s cukrem. — Též jest dobře při vaření ryb mořských, zvláště když přestály delší

dopravu, přistaviti je na oheň s vodou studenou, a když přišla do varu, rybu zterstva vyndati a do jiné vařící vložit a teprv dovařiti, čímž se docílí čistší chuti. Také radí se k posledu k nim přidati kousek zhavého dřevěného uhlí, aby odpernou přichuť do sebe vtáhlo.

Jako při divoké drůbeži panují i ohledně ryb rozdílné náhledy o tom, který asi druh jest chutnější — zda-li ryby mořské, nebo-li ze sladkých vod. Zvláště co se týče vzácných ryb se mínění velmi různí: někteří chválí kambalu, nazývajíce ji „královnou všech ryb“ nebo „mořským bažantem“, jiní opět volena atd. Nejlépe to rozsoudil královský kuchař Rottenhöfer, dle jehož náhledu jest prý nejchutnější ryba ta, kterou máme právě na talíři.

Konečně jest úlohou hcapodůžky, aby dovedla každý druh ryb přiměřeně připravit. Při rybách jemných, jako jsou k. p. pstruzi, jedná se hlavně o to, zachovati jim neporušenou podobu a zvláštní jejich chuť. Tak k. p. losos, pstruh, lapáč, kabeljan a p. jsou nejchutnější, když se bez mnohých přísadků vaří, potom s horkým máslem (máslo nesmí při rozpouštění přijíti do varu, sice nemá dobrou chuť), nebo s dobrou, jen čistou nakyslou omáčkou podají na stůl. Takto zvláštní jejich chuť nejlépe vynikne.

Někteří však velmi rádi omáčku holandskou; ale jen že, má-li to býti dobré, nesmí býti, jak obyčejně se stává, jako škrob, nýbrž pravá „holandská“ jak v kapitole „o omáčkách“ je popsána.

Ryby druhů špatnějších, jako: kapři, líni (lín má maso tížeji stravitelné) a p. zadělávají se většinou buď s omáčkou, nebo smaží a pekou, ačkoliv i také malí pstruzi, v oleji dle pravidel usmažení, jsou výborní.

Z mořských ryb smaží se menší druhy, zvláště jest dobrá smažená kambala. Ostatně radno i ryby jemnější s omáčkou zaděláti, nebo péci a smažiti tenkrát, kdyby neměly více čerstvou vůni, aby se to zakrylo.

Na modro vaření pstruzi jsou velmi krásní a chutní; též okoun na modro jest velmi dobrý; naproti tomu však rýnský losos nikdy pěkně nezmodrá.

Úhoř na modro zapáchá rybím tukem; nejlepší jest buď v rosolu, nebo pečený, aby se tuk z něho vypekl.

Úhoře a vůbec podobnou tučnou rybu nebude žádná dovedná kuchařka smažiti; vím případ, kde v jednom hostinci po smažení sumci následovalo všeobecné prudké vrhnutí!

Stran solení ryb poukazují na všeobecná pravidla při solení jídel a při vaření ryb uvedená, k čemuž dodávám, že ryby sice mají býti vždy dostatečně solené, ale že všechny stejně soli neunesou,

nač tedy při úpravě jich dbáti se musí, aby byly náležitě chutné, ne přesolené, ani málo slané. — Kdyby ryba při vaření ve vodě byla přesolená, může se k ní, když je již vařena a stojí na kraji plotny, přilíti trochu neslané vody, čímž se chyba napraví.

Ryby patří na stůl dávati co možná horké, a proto se i mísy pro ně prve ohřívají.

Na vařené ryby není radno omáčku vlítí, nýbrž lépe jest po každé ji k nim podati zvlášť v nádobce, poněvadž takto, kdyby snad něco z ryby zbylo, může se pak takový zbytek vložit do mírně kyselého octa, kdež po delší dobu uchovati se nechá, aniž by na chuti ztratil, a potom s cibulí, olejem a pepřem jako výborná pochoutka upotřebiti — anebo hodí se za přídavek k některému salátu atd.

Tolik tedy o rybách vůbec, a nač ještě zvlášť bylo by třeba upozorniti, jest při úpravě jich udáno; rozumí se však samo sebou, že nelze zde úpravu všech druhů ryb popsati, nýbrž jenom některých, k čemuž dodávám, že ryby podobného masa npravují se všechny stejně.

Kapr.

Kaprů jest vícero druhů. Nejobyčejnější, ale také nejlepší a nejchutnější jest tak zvaný „tarant“ čili „králík“, kterýžto má šupin jen po řídce. Kapr zcela bez šupin má hnědou kůži a jmenuje se obyčejně „koženáč“.

Říční kapr je barvou do žluta a jasnější — kdežto kapr rybníční je více do zelena a přičernalý. Mléčný kapr jest chutnější než jikrnáč; zvláště pak chváli se kapři z Lábe, Dunaje a Rýnu.

Kapr se tře od dubna do června a vyjímaje tento čas, může se po celý rok požívat; nejchutnější jest však od října do dubna. Kapr potřebuje bezky soli a má se do kuchyně dodati vždy živý jako pstruh.

Vařený na modro (*Carpe au bleu*). Z druhů kaprů vařívá se na modro obyčejně tarant, protože má málo šupin. — Pokrájený kapr položí se na mísu šupinami vzhůru — je-li v celosti, rozepře se mu břicho špejlky, aby rovně stál — a na kapra asi 1½ kg těžkého vleje se 2 dcl vařícího octa a přikryje. Někteří i staví papírem zakrytou rybu na průvan, že lépe změkdrá a při vaření kůže tak nepuká. Zatím vaří se v kastrole 2 l vody, pokrájená cibule, trochu pepře (asi 15 g), hřebíčku, 1 bobkový list (vše v celosti) a pak osolí. Koření může se svázati do řídké látky, a také může se dáti několik koláčků celeru, mrkve a petržele a citronové kůry i demutě. Když je voda v nejlepšímu varu, vpusť se tam zpovolna ryba i se vším octem, jímž byla polita, tak aby

všecky kousky ryby přišly špinami do spod, a při tom svrchní kůže na nich ani rukou, ani číms jiným nebyla dotknuta, poněvadž by pak stopy od toho bylo na modré barvě znáti. Potom se nádoba přikryje, a když to opět přichází do varu, musí se hned odkryti, sice by kůže na rybě popukala, načež pak se nechá dovařit. Když je ryba dost, vyberou se kousky opatrně lopatkou, aby modrá barva se neporušila, načež nechají se malinkou chvilku osáknout, pak urovnají na mísu kůží vzhůru, ozdobí zelenou petrželí, a zvlášť podá k nim máslo buď nové v celosti nebo rozpuštěné, anebo omáčka holandská.

Nebo může se politi horkým máslem, obložití malými vafennými brambory, nebo zeleninou po zabradnicku (à la jardinière) a zvlášť podati omáčka à la maitre d' hôtel.

Má-li se podávati studená, nechá se vařená trochu prochladnouti, pak scedí se z ní voda skrz plátno, utíští jedním bílkem jako rosol, potom na rybu na mísu urovnanou vleje, nechá stuhnout, pak ozdobí citronem a zelenou petrželí a i aspikem, a podá k ní zvlášť olej, ocet a pepř. V kuchyních, panských přidávají k ní mimo to ještě rozličné studené rybí omáčky. — Kdyby voda málo rosolovala, pomůže se trochem želatinu. Vaří-li se velký kapr v celosti na modro, může se pak dáti na mísu tak dlouhý dřevěný roštěk jako je ryba, ukryti jej ubrouskem, rybu na něj postavit, kolem obložit salátem z vodní řepky a přes něj sem tam poněkud šikmo položit pěkně červené, stejně velké raky tak, jako by po rybě chtěli lézt vzhůru, a zvlášť podá se omáčka majonesová. Takto velmi krásně vyhlíží lososový pstruh.

Nebo dají se do nádoby 3 díly vody, 1 díl octa, cibule, pár pepřů, bobkový list a sůl. Když to přišlo do varu, vpustí se tam omytá ryba, kdež okamžitě zmodrá, pak ukryje papírem a vaří. Takto se ryba lépe v barvě uchová, kdežto polevaná octem, když se jí dotkne, trátí v tom místě barvu.

Mimo kapra upravují se na modro vůbec ryby drobných šupin. —

Kapr na černo. Když byl kapr vykuchán, vleje se do něho trocha octa, jímž se i všeliká krev z něho vypláchne, pak do čisté nádoby sleje a zatím dá stranou. Potom se kapr rozseká na kusy, nasolí a nechá tak ležet. Zatím dá se asi na 1½ kg těžkého kapra do širokého kastrolu asi 1½ l nehořkého piva, přidá celer, mrkev, petržel a cibule, vše na koláčky pokrájené, stroužek česneku, trochu nového koření, pepře, hřebíčku a sázvoru (vše v celosti), několik vyloupaných vlašských ořechů a kdo rád, i brozinek bez pecek a třeba nějakou suchou švestku, též kousek másla, načež nechá se to chvilku vařit. Potom vloží se do toho kapr, hlava dá do spod a ostatní kusy na vrch. Když pak asi půl hodiny se vaří, bývá

dost. Na to se vyndá na mísu a do toho ostatního dá se dle potřeby strouhaného perníku, trochu páleného cukru, červeného vína, citronové kůry, ten ocet, jímž byla ryba vypláchnuta, a povaří pak na hladkou, černou a zahoustlou omáčku. Nyní se dle chuti přisolí, hezky přisladí, i třeba citronem zacedí, načež se ryba do toho zpět vloží. — Také přidává se trochu zavařeninky z bezinek nebo šípku, že je omáčka lahodnější. — Potom urovná se kapr na mísu, tou zeleninou, ořechy atd. v pěkném pořádku poklade, omáčka nah procedí a dá na stůl. Obyčejně podávají se k němu zvlášť na talíři dobré omaštěné knedlíčky, posypané žemličkovou kůrkou. — Nejlépe vařiti rybu na černo den před potřebou, že se pěkně v chuti rozleží. — Také chválí se dáti rybu do hotové již omáčky vařit.

Řízky a koteletky. Řízky z ryb pekou se na pánvičce jako prsíčka z kuřat. Před pečením posypou se solí a bílým pepřem. Také mohou se přidati mimo pepř i jemné bylinky (fines herbes), jež však nesmí při pečení shnědnouti. Po upečení se máslo s řízků sleje, pak vleje k nim trochu bílé základní omáčky postní, citronem zacedí, přidá trochu másla sardelového, nechá spolu přejít jeden var a hned dá na mísu na stůl.

Nebo místo bílé omáčky může se dáti hnědá základní omáčka postní, kterážto zvlášť k řízkům z lupice jest dobrá. — Také mohou se řízky z ryb podávati s omáčkou z kapří, rajských jablek, šťávie nebo jimi obložití zelený hrášek, fasolové lusky a p. —

I koteletky z ryb se osolí, obalí v mouce, vejci a žemličce a na pánvičce na másle do světlého žluta upekou a jako obložka upotřebí. Nejlépe obrací se plechovou lopatičkou, aby se nedrtily.

Na rošti: Řízky posypané solí a pepřem obalí se v mouce, omočí v másle, obalí žemličkou a pekou na rošti asi půl hodiny do žluta, na mise pak podlejí dobrou šťávu, zacezenou citronem a zvlášť podá omáčka à la Tartare, nebo jen tak dají na mísu a citronem obloží.

Řízky i koteletky připravují se z ryb větších: z kaprů, štik, lupice, pstruhů (na opečené řízky z pstruhů přileje se trochu červeného vína a slitinky, pak svaří a hezky horké podají na stůl), lososů a p.; proto abych nic zbytečně neopakovala, uvádím je pohromadě.

Sekané upravují se z rybí sekaniny, pak pekou v másle a obkládá jimi některá zelenina.

Kapr smažený (Carpe frite). Rozkrájený kapr posype se solí a trochem pepře a nechá tak hodinu ležet. Potom se osuší, omočí ve vejci, obalí v žemličce, pak do světlého žluta usmaží a hodně horký dá na stůl. Někde přidávají k žemličce i trošku krupice, že pak kůrka křupe. — Při rybách třeba tlustého pepře velmi opatrně užívati, sice se snadno přepepří. Zkušený kuchař pozná špet-

kcu pravou dávku pepře i soli, což ovšem není tak snadné a delšího cviku vyžaduje.

Takto smažený kapr může se dáti na zelí, nebo na rozličné zeleniny — nebo dá se k němu salát polní, hlávkový, nebo jen hořčice, nebo strouhaný křen a citronové čtvrtky. — Z kompotů chválí se ke kapru brusinky.

Jako kapr smaží se i štika, lín, okoun a ryby podobného masa.

Pečený (Carpe au four) Rozsekaný kapr posype se pepřem a solí a nechá tak chvíli ležet. Zatím vymaže se pekáč máslem, dají pak na něj dva bobkové listy, na ně vloží ryba, posype jemnými bylinkami, zacedí citronem, poleje dobrou kyselou smetanou, posype strouhanou žemličkou, poleje rozpuštěným máslem a na to v troubě pěkně upeče, aby dostal úhlednou barvu, ale nevyschl. Upečený dá se pak na mísu a šťáva dobře rozmíchaná a procezená podá k němu zvlášť.

Nebo se kapr nerozseká, nýbrž jen dobře vrchem i uvnitř vymaže sardelovým máslem, dá péci, při čemž ještě sardelovým máslem se potírá. Na mísu ozdobí se citronem.

Také posypá se při pečení strouhanou žemličkou a i citronem zacedí — nebo se podlévá kyselou smetanou.

Nebo zapění se cibule do zlatova, přileje trochu polívky, povaří, načež se v tom kapr peče. Do šťávy pak přileje se kyselé smetany s troškem mouky, citronové šťávy a dle chuti papriky, povaří a pod kapra na mísu procedí.

Nebo upeče se jednoduše na pekáči s máslem, přidá několik lístků salvěje a zacedí citronem.

Jako kapr peče se i lupice se sardelmi, jen že se podlévá bílým vínem.

Marinovaný. Kapr pokrájí se, osolí a nechá chvíli ležet. Pak omočí se v oleji a buď na rošti nebo na pekáči pěkně do žlutohněda upeče a nechá vystydnout. — Nyní uvaří se vinný ocet s citronovou kůrou, cibulí, šalotkami, celým kořením, květem, trochem soli a bobkovým listem. Potom srovná se vystydlý kapr do skleněné nebo porcelánové nádoby, pak tím vystydlým octem i s kořením poleje, dá do studena, kdež za několik dní se rozleží a je k požívání dobrý.

Štika, okoun a lupice.

Štika, jakož i ryby podobného masa, k. p. lupice, jest pro alibší žaludek lepší a stravitelnější, než tučné ryby. Maso její, poněvadž se živí lupem, jest jadrnější jiných ryb, které požívají jen

potravu rostlinnou. Nejchutnější jest od září do února. Játra z větších štiky považují se za lahůdku.

Štika vařívá se v slané vodě, do níž se obyčejně přidává kousek másla, aby bylo maso jemnější, načež se omastí rozpáleným máslem, posype smaženou žemličkou a zvlášť podává k ní smetanový křen nebo hořčice. Podávají-li se k ní hořčice, posypá se štika také smaženou cibulkou.

Jako štika vaří se ve vodě i losos, pstruh, lupice, okoun a p. ryby.

Lupice (candát, morák, šti) menší, velikosti asi štiky, vaří se v celosti, ale ploutve nesmí se jí odkrájeti a při vaření se poněkud odehnou, aby vyvstaly. Na míse pak rovná se ploutvemi vzhůru, jako by plavala. Při vaření lupice dává se trochu mléka do vody — někdy místo mléka i jen také lžice octa. Požívá se od června do února.

Pstruzi, poněvadž se nezkušeným kuchařkám snadno rozpadnou, mohou se vařiti v páře. Položí se totiž několik stébel spařeného ovesné slámy do plechové formy, pstruzi na to a vaří v páře jako nákyp. Mohou se i prosypati citronovou kůrou, — Podávají-li se studení, zvaří se víno a ocet, citronová kůra, cibule, koření, načež se tím vařícím polejí a nechají vystydnout. Na míse ozdobí se červeným aspikem a zvlášť podá olej a ocet.

Okoun vařívá se také s česnekem takto: Do dobře osolené vody (na okouna se více soli) přidá se hezky mnoho česneku (dle chuti) buď sekaného nebo utřeného, nechá $\frac{1}{4}$ hodiny vařit, pak ryba tam vloží a vaří asi $\frac{1}{4}$ hodiny. Na míse sype se žemličkovou kůrkou a omastí. Nejlepší je od září do ledna a vždy odletělý.

Nebo vaří se štika ve zvláštní šťávě (Court bouillon), pak nechá odstáti na teplém místě, aby se chut kořením do masa vtáhla. Je-li možno, tedy nejlépe jest, když se ryba na jeden a i na dva dny před potřebou takto ve šťávě uvaří, pak vyndá na mísu, a když oboje, totiž ryba i šťáva prochlady, dá se ryba zpět do šťávy a uloží do studena. Kdyby se nevyndala, ztratí chuť, což vůbec o všech vařených rybách platí.

Před jídlem pak vyndá se ze šťávy, tato ohřeje až k varu, štika potom do ní vloží zpět a prohřeje. — Poněvadž se štika snadno převaří, musí se na ni brzo dohlédnouti, kdežto okoun vydrží delší vaření, aniž by se rozpadl.

Takto vařené ryby zdobí se zelenou petrželí a citronem a na zvláštních talířkách podávají k nim horké brambory, přidává i hořčice, nebo maslo z hořčice, nebo sardelové, z pažitky (žnitlíku), nebo studený kyselý křen, i pomerančový nebo citronový, omáčka hollandská, nebo studená z hořčice — nejlepší a nejzdravější však jest kyselý jednoduchý křen.

Podává-li se studená, zdobí se aspikem a zvlášť dá k ní omáčka olejová (Mayonnaise). Takto vaří se i okoun, úhoř a i jiné podobné ryby; k úhoři dělává se šťáva (Court bouillon) a vínem.

Štika a p. ryby s kyslinkou (Fricasée) připravují se jako telecí maso: Bílá základní omáčka legiruje se žloutky, máslem, přidá citronové šťávy, trochu bílého pepře, pak važené kousky ryb bez kůže i kostí urovnaří na misku, omáčka hezky přihoustlá na ně procedí a obkládají smržemi raky, šampiony, knedlíčky z rybí sekaniny nebo ze sekaniny z mléčí — není-li půst, tedy z brzlíků a p. jako jiná kyslinka obkládá; i do paštiky se dává.

Na modro vaří se štika jako kapr. Je-li v celosti, dají se jí potom na stůl vařená játra a kytička zelené petržele do huby, aby vypadala jako dravec a obloží petrželi, v soli vařenými brambory a citronem, zvlášť pak podá kyselý křen. — Mají-li se dáti některé rybě do huby játra nebo zelená petržel, nesvazuje se jí huba před vařením, ale vstrčí do ní kulaté dřívko, pak na mise vytáhne a místo něho, není-li ryba dravec, dá tam jen kytička zelené petržele; je-li to však dravec, tedy játra pěkně tak, jako by je v půli držela a při nich též kousek zelené petržele.

Dusená (Brochet à la bourgeoise). Velmi dobře se očistí a ohlí, až je bílá, stočí pak do kolečka, dobře osolí a nechá chvíli ležet. Potom dá se do kastrolu, poleje máslem, přidá bobkový list, cibule, zelená petržel, poklade sardelovým máslem, přidá několik klic kyselé ametany, trochu citronové šťávy, ukryje, dá na pokličku žhavého uhlí a půl hodiny dusí. Na mise pak obloží se brambory a omáčka na ni procedí.

Nebo dusí se ryba na másle, pak přendá do čisté nádoby a poleje některou omáčkou, k. p. bílou bylinkovou, nebo z raků a p., nechá v ní proběhat (nebo není-li žloutky zahuštěna, i několik varů přejít) a obloží kvěťákem, račími ocásky nebo p.

Pečená a smažená upravuje se jako kapr.

Nebo se očistí, po obou stranách vyalaní a trochu osolí, pak peče chvíli s máslem, potom přidá cibule a nechá opět propéci. Nyní prilévá se po troškách vody, a po desíti minutách přidá se očištěný, vymočený a drobně pokrájený malý slaněček, trochu žemličkové strouhané káráky, trochu octa, tlučeného pepře a muškátového orchu a dle potřeby ještě přisolí. Šťáva musí býti přihoustlá.

Úhoř, mník, okatice a sumec.

Maso z úhoře jest pro svou tučnost těžko stravitelné, snadno se přejí a zvlášť slabší žaludek obtíží. Proto má se požívati po nejvíce buď jen pečené nebo marinované a nikdy ne k většeti. Nej.

tučnější jest od října do dubna, nejchutnější od června do srpna a nejlepší z potoků. Mnozí jej však bobě oškliví, protože se podobá hadu. Při koupi jeho hlavně na to hleděti třeba, aby byl živý.

Úhoř vaří se jako štika, načež zahustí (legiruje) se trochu té šťávy, v níž se vařil, kouskem sardelového másla nebo z anšovek. Přidá malinko kajenského pepře a na úhoře na mísu vleje.

Je-li úhoř velký, může se upravit na velmi jemný francouzský způsob takto: Stažený pokrájí se na kusy (hlava a špička ocasu odhodí), dá do kastrolu a k němu kus másla, hrst malých čerstvých šampionů, v čemž nechá se chvíli propařit. Pak popráší se trochem mouky, přileje k němu asi půl litru hovězí polévky a půl láhve bílého vína a často trochu zamichá, než přijde do varu. Nyní přidá se k tomu bobkový list, pár malých cibulek, trochu petržele, pepře a soli, nechá dobře svařit, pak tuk sebere, úhoř vyndá, omáčka procedí, zahustí (asi 3) žloutky, zacedí citronem a na úhoře na mísu vleje a těmi cibulkami a šampiony obloží.

Pečený. Jednotlivé osolené kousky úhoře napíchnají se na malé dřevěné rožníčky tak, aby za každý jednotlivý kousek napíchnul se listek šalvěje, pak koláček citronu (nebo místo tohoto řízek žemličky) a opět listek šalvěje a na novo zase úhoř atd., načež vloží se do kastrolu a pekou v malinko máse. Když se dopeká, posype se strouhanou žemličkou, aby tuk do sebe vtáhla (je-li pečen se žemličkou, nesype se jí) a nechá zčervenat. Pak srovná se na mísu (špejtky vytáhnou) obloží citronem a hodně horký dá na stůl.

Také může se rozkrájený úhoř pokropiti citronovou šťávou, posypati trochem pepře, soli, mouky a strouhané žemličky, potom střídavě se šalvějí na rožníčky napíchnati, pak v málo máse upéci a jako jemná obložka na zelený hrášek, červené zelí, telčovskou řepu atd. upotřebiti.

Marinovaný: Do nádoby dá se vařit voda s vinným octem, jehož musí býti hezky, aby to mělo kyselou chuť, přidá pak cibule, šalotky, hezky mnoho bílého pepře, pár bobkových listů, citronová kůra a s potřebu soli. Když se to čtvrt hodiny vařilo, dá se do toho pokrájený úhoř, kterýžto však musí se prve nechati pár hodin ve vodě močit a pak dobře osušit. Uvařený vyndá se pak na mísu a nechá vystydnout. Potom srovná se do skleněné nádoby, načež ta šťáva, v níž se vařil, když vystydl, vleje se na něj i s tím kořením, aby se zatopil, pak pováže papírem a do studena uloží. Takto marinovaný má velmi čistou chuť, beze vši příchuti a používá se krájený buď na kostky nebo na lístky, a nebo může se i na salát potřebovati.

Mník. Maso z mníka jest velmi chutné a lepší než z úhoře. Zvláště játra a mléčí považují se za vzácnou lahůdku a v kuchyních

panských připravují z nich teplé paštiky a všelijaká jemná jídélka; jikry však jsou zdraví škodlivé. Mník se jí od března do prosince a nejlepší jest v listopadu a prosinci. Připravuje se většinou jako úhoř, ale nestahuje s kůže, a více chválí než tento, protože není tak těžko žažitelný — cdiežeti se nenechává

Velmi jemné a všem labužníkům vítané jídlo lze z mníka po způsobu francouzském upravit takto: Jeden větší mník (dle potřeby i více jich) vykuchá se tak, aby játra v něm zůstala. Pak pokrájí se na kusy, dá na mísu, poleje olejem, zacedí citronem, posype cibulí a nechá tak nějakou dobu marinovat. — Zatím vymaže se kastrol máslem, vyloží na prst tlustými kousky telecího masa a libové syrové šunky a nechá se to pál hodiny na mírném ohni dusit. Pak vloží se na to ryba, poleje trochu bílým vínem, přidá soli, pár zrn pepře, trochu cibule, šampionů nebo čerstvých hrášků, bobkových listů, petržele, česneku, citronových koláčků a malý kousek másla, načež nechá se v tom zvolna do měkka dusit. Potom se ryba vyndá a zvláště na kastrolku pozorně v másle do hněda opeče. Se šťávy pak, v níž se mník dusil, sebere se tuk, přidá do ní bílé základní omáčky, svaří a potom na rybu na míse urovnanou procedí. Toto jídlo jest známé pod jménem „Lotte à la Villeroi.“

Okařice (Brike) podobá se tvarem i chutí úhoři. Je-li čerstvá, počítá se mezi vzácné ryby, ačkoli se o ní tvrdí, že je nezáživná. Nejlepší jest od března do května. Upravuje se jako úhoř; málo kdy však přichází k nám čerstvá, nýbrž obyčejně jen naložená (marinovaná).

Mořská okařice (Lamprette) upravuje se většinou jako měřáky úhoř.

Sumec. Nejlepší jest mladý, asi 15 kg těžký; takový má maso ještě jemné, listnaté, pěkně bílé, chutné a ne tak tučné, jež hodí se velmi dobře k vaření na modro a k pečení. Nejlepší jest od srpna do dubna.

K vaření krájí se na palec široké kusy; v kuchyních panáckých upravují jej za časté v celosti, je-li totiž mladý.

Vaří se ve šlávě (Court bouillon) jako štika, ale velmi pozorně, zvláště je-li v celosti, aby byl stejně provařen a přece vrcham ne rozpadlý. — Je-li vařen v celosti, dávají mu potom na stůl jako ozdobu do huby játra a obloží se v slané vodě vařenými brambory a zvláště podá k němu omáčka holandská.

Na modro vaří se jako kapr.

Pečený (Clanis au four). Buď větší kus sumce nebo celý například se trochu po obou stranách, aby jej sál mohla lépe proniknouti, načež se dobře nasolí a nechá tak pár hodin ležet. — Zatím

udělá se marinada (Marinade Cuite) potom ryba dá na pekáč, zlehka moukou popráší, načež ta marinada skrz husté sítko na ní se procedí, pak přileje bílého vína a nechá tak v troubě zvolna péci, při čemž po chvilkách přilévá se trochu kyselé smetany. Potom vyndá se pečený sumec na mísu, šťáva pod ním procedí, tuk na ní sebere, přidá trochu sardelového másla a zacedí citronem, aby nabyla řízné chuti, načež vleje se jí trocha pod rybu a ostatní podá zvlášť v šálku. Na míse obkládá se sumec v slané vodě vařenými brambory.

Piškoři, mřenky a jiné menší ryby.

Rybky tyto buď se smaží a obkládají jimi pak větší ryby, nebo vaří se na modro; mohou se i nakládati. Vykuchané nasolí se a vloží do nádoby. Zatím vaří se ocet, trochu vína, cibule, petržel, celer, dmuť, bobkový list, všeho koření, citronová kůra, pak vařící na ryby vleje a ukryté nechají vystydnout. Takto zůstanou několik dní, načež potřebují se k vlašskému salátu. Ostatně menší rybky a i tak zvaný „potěr“ mnohdy ani nekuchají, jen omyjí a smaží nebo pekou s máslem.

Pstruh.

Pstruh počítá se vším právem pro své velmi chutné a lehce stravitelné maso mezi nejjemnější potoční ryby. Nejlepší jest, když se vaří v celosti beze všech přísadků, při čemž však musí se dáti dobře pozor, poněvadž se snadno převaří. Nedovařený však také není zdravý, jak Dr. Bertolus nedávno dokázal, že požitím nedovařených ryb vůbec a jmenovitě pstruhů může přejíti do těla zárodek škulovce širokého.

Někdy bývají malí lososi prodáváni za pstruhy, což se pozná dle těchto známek: Přes rok starý malý losos rozeznává se od pstruha stejně velkého dle méně rozštípené huby, a i zuby patrové má jinak sestaveny nežli pstruh, prsní ploutve jsou nepoměrně silnější a ocasní ploutev u kořene jinak postavena než u pstruha. Mimo to má losos za každým okem tři černé skvrny v jedné řadě a na těle ještě znak mladé ryby, totiž temné příční pruhy, dle nichž nejlépe od pstruha stejné velikosti se rozezná, poněvadž tento těchto pruhů více nemá. Takový mladý losos jmenuje se strdlice.

Pstruh jest tak dlouho dobrý, dokud má maso červenavé, což jest jen v létě; v červnu jest nejchutnější a nejtučnější. Menší jest chutnější než větší, taktéž z potoků lepší než z rybníků; šlutý pak a červený není tak dobrý, jako černě kropenatý. Pstruh tře se na podzim a proto nemá v zimě dobré maso.

Tak zvaný bolen čili volen jest dle některých nejlepší ze všech druhů pstruhů. Bolen tvoří jako přechod od pstruha k lososu, ačkoliv maso má podobnější lososu, barvou žlutočervené, a poněvadž není tak tučné, jest záživnější a u mnohých oblíbenější než z lososa. Nejlepší jest 2 $\frac{1}{2}$ —3 kg těžký. Nejchutnější jest od jara do konce září; potom se tře.

Dostane-li se do kuchyně živý, vaří se pro svou krásu obyčejně na modro. Pokaždé jest rádo podati k němu mimo omáčku holandskou (podává-li se totiž teplý) ještě zvlášť ocet a olej. Ostatně upravuje se zcela jako losos.

Pstruh z vody vylovený netrvá dlouho na živě, nanejvýš jen pár hodin a mnohdy i dost malé smačknutí ho usmrtí.

Jak se pstruh vaří jest udáno při kapru na modro a při vaření štiky. Na modro dá se méně octa, než ku kapru, ale dobře solí a vaří pro svou krásu vždy jen v celosti; velmi se chváří vaření je jen ve vodě s octem, že jejich chuť lépe vynikne. Při vaření pstruhů na modro různí se náhledy mnohých kuchařů. Někteří praví, že se pstruh hned po zabíjení má na modro vařit, že prý jest pak maso mnohem jádrnější. Náhled tento jest zcela správný. Jiní opět nechávají ho odležeti ve studenu, že je maso jemnější a chutnější, což jest také pravda; jen že déle odleželí nikdy více tak krásně nezmodrají; neboť jest pravidlem při vaření ryb na modro, aby se voda vařila a zároveň ryba kuchala, sice jinak nikdy pěkně nezmodrá. — Vaří-li se malí pstruzi na modro, stočí se a ocas do huby připevní, jinak by nestáli a jedna strana byla pak neúhledná.

Velmi chutní, ačkoliv ne tak krásně modří jsou pstruzi vaření a kmínem takto: Dá se na kastrol na 1 kg ryb 1 $\frac{1}{2}$ l bílého vína, $\frac{1}{4}$ l octa, lžice soli, půl kávové lžičky kmínu a malá jedním hřebíčkem prostrčená cibule, asi $\frac{1}{4}$ hodiny vařit, pak vařící na pstruhy procedit, v čemž nechají se odstát, ne vařit, aby kůže nepukala. Potom rozmíchá se $\frac{1}{4}$ l této šťávy, v níž se vařily, se 3 žloutky, ukvedluje na ohni jako šodó a podá zvlášť v nádobce k rybám.

Smažený upravuje se jako kapr. Zcela malí smaží se v oleji (viz smažení v I. oddělení) a zdobí zelenou petrželí a citronem.

S máslem pečení pstruzi se marinují, ale dá se polovic octa a polovic rakouského vína, přidá ještě citronové kůry, pak tím pstruzi do sklenic urovnaně polejí a ve studenu uloží. Na míse sypou se kaprlemi a nudličkami z citronové kůry.

Řízky z pstruhů v papírových kapsličkách (Filets de truites en petites caisses). Maso ze pstruhů očistí se od kůže i kostiček, nakrájí na 3 cm velké kousky, osolí a pak s jemnými bylinkami a máslem zvolna dusí. Potom udělá se trochu rybí sekaninky (viz přípravy), ale řidší než je předepsána, a na 280 g této sekaninky přidá se k ní 1 lžice sardelového másla a ty jemné bylinky se

všim jak se dušily, a vše pak dobře promíchá. Potom vymaže se papírové kapsičky uvnitř celé tou sekaninou, načež kladou se do nich řízky z pstruhů a na vrch opět sekaninou přikryjí, pak pěkně uhladí, posypou jemně ustrouhaným parmasánským sýrem, pokropí račím máslem, arovnaají na velmi čistý plech, pak v troubě asi $\frac{1}{4}$ hodiny pekou a hned hodně horké dají na stůl. Velmi dobře jest, mohou-li se k bylinkám přidati i lanýže — ostatně v domácnosti stačí i hříbky. — Takovéto jídélko může se i z jiných ryb upravit.

LOSOS.

Losos vede zvláštní způsob života jako velcí páni, kteří v zimě tráví ve velkých městech, v letě pak na venkově; tak i losos: v zimě ve velkém moři, v letě pak v řekách.

Ryba tato patří mezi nejlepší, má krásně červené a tukem prorostlé maso; zvláště losos rýnský jest barvou nejpěknější, jemný a šťavnatý. Ačkoliv maso lososí jest výberné, přece panují o něm nejrozmanitější úsudky, ano někteří jím docela pohrdají, že přý jim po škrtě jeho nebylo dobře.

Losos mořský jest tučný a masitý, ale není tak dobrý jako z řek.

Zdejší losos jest již od dubna velmi dobrý, ale nejchutnější v květnu — čím dále pak do července, srpna a září, tím více pozbývá ze své dobré chuti; v říjnu a listopadu pak ztrácí svou červenou barvu, ztuhne, změkne a ani nejlépe upravený není k jídlu. Za to však losos rýnský má v listopadu a prosinci velmi krásné maso a v plné šťávě i chuti. Jsou to tak zvaní zimní lososi, jež chytají při dolejších toku Rýnu. Lososi pak, kteří se zdržují v tutéž právě dobu při nejhořejším toku Rýnu, jsou velmi špatní, poněvadž se právě trou. — V době tření, kdy mívá losos kůže až i puchýřovitou, jest požívání jeho zdraví velmi škodlivé. — Maso lososa, jakož i sumce, úhoře a p. tučných ryb radí se požívatí hubeným.

Konservované maso lososí pochází z lososů vylovených, jmenovitě z řeky Oregonu, kdež je do plechových krabic nakládají a pak pod jménem lososa kalifornského prodávají. Takto v krabicích naložený losos vykrajuje se z nich buď tak studený a požívá s olemem a octem, nebo s omáčkou majonesovou. — Nebo kdo chce maso toto požívatí teplé, nechá tak neotevřenou krabici půl hodiny ve vodě vařit a pak teprv ji otevře.

Zvláštní odruda lososů jest tak zvaný losos buch, jenž podobá se lososu, ale jest poněkud štihlejší. Maso má velmi bílé, chutné a jemné, tak že přímo za lososa a pstruha se staví. Pro jeho krásu vařívá se obyčejně v celosti, což ovšem jen při velkých

tabulích dítí se může, poněvadž bývá 11—14 kg těžký. Také připravují se z něho fyzky atd. — Aby maso jeho nabylo ještě větší ceny, nechává se vykuchaný a nasolený ve studenu i několik dní odležeti. Ostatně připravuje se zcela jako losos.

Losos vaří se jako štika a též tak na stůl chystá. — Také podává se k němu zvlášť citronové máslo (Beurre fondu) a mimo to v nádobce některá anglická omáčka, k. p. Walnut Cat-sup, Mushroom Cat-sup, Essence of Anchovi (viz omáčky studené). Tak jest to po způsobu anglickém.

Nebo vaří se ve šťávě ze zelenin a mása (Mirepoix), která se připravuje takto: $\frac{1}{2}$ kg masa telecího z kůže, $\frac{1}{2}$ kg syrové šunky (bez kůže), 250 g slaniny pokrájí se na větší kousky, přidají 2 mrkve, 2 cibule, 2 šalotky, 2 bobkové listy, větvička demutě, kytička zelené petržele a duší spolu ve 100 g másla, až to hnědne, ale nesmí se připálit, načež naleje se na to $2\frac{1}{2}$ l polívky z telecího masa, 1 láhev bílého vína nebo madeirského, přidá 12 rozmačkaných pepřů, potom 2 hodiny zvolninka vaří a pak procedí. Štáva tato potřebuje se zvláště v lepších kuchyních k zlepšení chuti omáček a i jiných jídel, zvláště pak na vaření vzácných ryb, k. p. lososa. — Mirepoix jmenuje se také dušená směsina, jež potřebuje se na ryby určené k pečení (viz Přípravy).

Když tedy losos ve sverchu udané šťávě se uvařil, vyndá se na mísu, kůže odstraní, ryba potře vrchem slitinkou a po obou stranách obloží vyloupenými ústřicemi a polítky bílou základní omáčkou (jen málo omáčky a ústřice se prve spaří), zvlášť pak podá se dobrá omáčka z ústřic, upravená s vínem.

Také může se v celosti klásti na podstavec z rýže (viz ozdobození), kůže odstraní, losos potře slitinkou z ryb a obkládá raky, lanýžemi, smaženým mlékem z kapra, knedlíčky z rybí sekaniny (v kuchyních panenských zdobí se ještě stříbrnými rožňátky, na něž se navlíknou malí vaření ráčkové a lanýže — a knedlíčky na obložku prostrkají také ozdobné lanýžemi), zvlášť pak podá se omáčka španělská, povařená s odpadky z lanýžů, do níž přidá se pro zlepšení chuti ještě trestí ze šampionů.

Také může se vařit jen ve šťávě (Court bouillen), ale s červeným vínem (v panenských kuchyních dávají madeirské) a podati k němu omáčku à la Genevoise.

Pečený: Nasolený podleje se marinádou (marinade cuite) a trochem vína madeirského, přidá kousek másla a upeče. Na mísu potře se slitinkou, aby se leskl a obkládá knedlíčky z rybí sekaniny, račími ocásky a spařenými ústřicemi, zvlášť pak podá dobrá omáčka z vína madeirského, přislušená trochem pepře kajenského.

Při skvostných hostinách peče se losos v celosti a naplňuje rybí sekaninou, jemnými bylinkami okosenou, pak mletě, položí

na lístky slaniny, podleje marinádou a trochem vína, nejlépe Sauterne a ukrytý papírem zvolna peče, pak potře slitinkou, smíchanou s trochem másla z raků, obkládá knedlíčky z rybí sekaniny, celými raky a smaženými mřenkami, pak zvlášť podá omáčka z ústřic.

Po anglicku peče se takto: Krájený na kousky vloží se do misky, posype solí, málo paprem a sekanou šalotkou, hojně poklade máslem, dá do mírně horké trouby a $\frac{1}{4}$ hodiny peče, při čemž se máslem kropí. Potom sleje se zbytečný tuk a losos poleje trochem omáčky z rajských jablek (viz omáčky nákladnější), kterážto dodává mu velmi pikantní chuti; i omáčka z kapří je dobrá.

Losos marinovaný upravuje se jako marinovaný úhoř. Z příliš velkého lososa však nehodí se maso k marinování a vůbec k zachovkám (Conserven), poněvadž je mok dostatečně proniknouti nemůže. Avšak malý losos také se na to nehodí, protože má řídké maso, jež obyčejně hned v počátku v moku se rozpadne; nejlepší jest na to maso z lososa asi 10 kg těžkého.

Jeseter a vyza.

Patří sice mezi ryby mořské, ale poněvadž chytávají se v řekách, uvádím je zde.

Maso z jesetera jest bílé a chutné, ale tučné: nejlepší jest asi z 12 kg těžkého.

Menší druh jesetera (Startet) má maso ještě chutnější a zvláště, je-li čerstvý, bývá mnohem hleďanější než jeseter; při čištění musí se však z něho všechny křupkovité štítky vyřezati.

Maso z větších jeseterů podobá se poněkud telecímu a také i podobně upravuje, k. p. jako telecí ořech, toliko s tím rozdílem, že, když větší kus jesetera v celosti se dusí, musí se k němu přidati více koření a dle možnosti také vína a dobře soliti.

Nebo peče se jako telecí kýta, vyslaněný slaninou v bílém pepři a soli obalenou a ku konci maže se kyselou smetanou. Potom vezme se z pekáče a do šťávy pod ním přidá se trochu hořčice, trochu kapří a málo citronové šťávy.

Z jiker z jesetera připravuje se kaviar; z druhu malého (Startet) jest kaviar nejlepší, který však do obchodu nepřijde a skoro výhradně jen pro carský dvůr a nejvyšší ruskou šlechtu se ponechává.

Vyza má maso podobné telecímu jako jeseter, ale ne tak dobré; přece však do tíže asi 10 kg je hledaná a velmi chutná a upravuje se jako jeseter. — Z měchýře jejího, jakož i z jeseterů připravuje se známý vyaz měchýř.

Ostatně vaří se tyto ryby v dobře okořeněné šťávě (Court bouillon), kterážto však studená na ně se vleje a potom podává k nim buď omáčka holandská, nebo bylinková nebo z ústřic a p.— K jeseteru přidávají vařit kopřivy, že se chuť tukem zmírní.

Pečené. Buď jeseter nebo vyza dobře se očistí, nasolí a nechá pár hodin ležet. Potom se osuší, dá na pekáč, poleje dobře okořeněnou marinádou (marinade cuite) a zvolna pak peče, až dostane pěknou barvu. Potom dá se na mísu a šťávou, s nížto se tuk prve sebral, poleje a zvlášť podá omáčka buď sardelová nebo z hořčice.

Nyní následují některé pokrmy, na něž potřebuje se vícero druhů ryb dohromady, poněvadž jsou pak chutnější. Tak k. p. upravují se na způsob jako Guláš a také „Guláš z ryb“ jmenují.

Jídlo toto pravým jménem po uheraku „Halász-lé“ zvané, jest tam při vodách podobně oblíbeným národním pokrmem, jako guláš z masa na pustách. Upravuje se, jako jest udáno při dusení ryb vůbec, a co koření přidává se k němu paprika nebo bílý tlustý pepř. Poněvadž ryby na toto jídlo se neomývají, musí se na čistém prkénku a čistýma rukama kuchati i škrabati.

V zámožnějších kuchyních v Uhrách přidávají k němu při dusení smetanu, trochu octa a hovězí polívky, a když v tom ryby změkly, vyndají se opatrně, načež šťávu pod nimi zahustí žloutky a kouskem nového másla, zacedí citronem a potom drátěnou metlou na plně jako šodó kvedlují a teprv na mísu na ryby vlejí.

Kapr s úhořem zadělaný (Matelotte de carpe et d'anguille). Kapr se oškrabe a úhoř stáhne se svrchní i spodní kůže, potom oba pokrájí na kusy asi 4 cm velké (úhoř na trochu větší kousky, protože se při vaření smrští). Nyní dá se asi na 1200 g ryb na kastrol asi 60 g másla a 20 malých prve spařených cibulek, jež nechají se v tom sežloutnout, načež přidá se k nim asi 40 g mouky a pak chvilku (asi 5 minut) spolu míchá. Potom vleje se k tomu 1 l červeného vína, přidají 2 g pepře, 1 neoloupaný česnek, 1 kořená kytička, dle chuti osolí a ukryté nechá se to zvolna asi 1/4 hodiny vařit. Nyní vloží se tam úhoř a vaří 1/4 hodiny, načež potom teprv dá se tam kapr. Kdyby se tam daly obě ryby zároveň, přeřít by se zatím kapr, než by úhoř byl dost, poněvadž tento delší doby k uvaření potřebuje. Když se tam přidal též kapr, přileje se k tomu ještě asi 1 dcl rumu nebo koňaku a dusí pak 10 minut a i déle, až jsou ryby dost. Potom vyndá se česnek i kořená kytička, ryba srovná do kopečku na mísu, tou cibulkou poklade a omáčka, jež musí býti chuti velmi pikantní, na to procedí.

Podobné jídlo upravuje se i ze tří druhů ryb najednou, totiž: z kapra, úhoře a štiky, k nimžto co obločka přidají se také vaření.

raci, dušené šampiony, na koláčky krájené smažené žemličky, smažené kapři mléčí, a vše ozdobně na mísu urovná. Takovéto jídlo jmenuje se „Grand matelotte.“ Ve Francouzsku a Anglicku přidávají k němu při úpravě jeho trochu meštu z hruškového vína (šampaňské z hrušek, známé pod jménem perré, v Anglicku perry), čímž omáčka dostane zvláště lahodné příchuti. — Jídlo toto jest ve Francouzsku velmi oblíbené; jmenovitě v některých místech na řece Selně je velmi dobře připravují a proto tam Pařížané časté výlety pořádají.

Na rybu sekanou udělá se sekanina z ryb (viz Přípravy), ale dá se maso z kapra a ze štiky, utvoří z toho dlouhý bochníček jako sekaná pečeně, dá na pomaštěný papír na pekáč, obloží sardelami, jako by byla špikovaná, peče, máslem a kyslou smetanou polévá, pak na řízky krájí a podá zvlášť omáčka sardelová, do níž přidalo se trochu kyselé smetany.

Taková a p. jídla nehodí se ovšem pro churavé; nejlepší způsob úpravy pro ně jsou jednoduše ve vodě vařené nebo rozsolované ryby, nikdy však ne smažené nebo s kořením pečené.

Ryby mořské.

“ V krajinách přimořských vaří ryby následovně; Rozkrájí se, omyjí a v dobře osolene vodě vymáčejí. Asi na hodinu před jídlem dá se na plotnu dobře osolená voda, přidá do ní jahodového listí, pepře, nového koření a cibule, v čemž se pak ryby vaří, načež se odstaví na kraj plotny a nechají tak v té vodě, až se mají dávat na stůl.

Ryby mořské musí se vařiti o 10 minut déle, než ryby ze sladkých vod, a pokračně, když se vařené dají na mísu, potrou se máslem nebo horkým olejem, aby se leskly.

Omáčky nevlejí se nikdy na ně, nýbrž podávají na stůl vždy zvlášť, jež obyvatelé tamnější upravují následovně:

Rozpuští máslo, načež k němu přidají buď strouhaného křenu, nebo hořčice, a jest pak z toho velmi chutná omáčka.

Nebo rozpuští máslo, přidají pak trochu mouky a trochu té polívky, v níž se ryby vařily, potom trochu octa nebo bílého vína, trochu pepře, květu, je-li třeba přisolí, povaří a konečně zahustí žloutkem.

Cabillau vaří se také ve vodě, smíchané se sladkým mlékem, obloží pak bramborky a zvlášť podá k němu buď holandská nebo následující omáčka: 4 tvrdé žloutky uskakají se na drobno, přidá pak k nim asi 1/4 lžice spařené sekané zelené petržele, půl lžice

anglické hořčice, trochu muškátového ořechu, soli a citronové šťávy, vše pak rozmíchá s trochem té rybí polívky, přidá ještě 140 g rozpustěného čistého (slitého) másla a potom na ohni až k varu umíchá (vařit ne).

Nebo vaří se ve šťávě (Court bouillon) a přidá k němu postní bešamelka.

Tuňin (Dorsch) má velmi měkké maso; proto musí se vařit po každé na vložce, na ríšto jest ještě mělká poklička, aby se mohl z ní na misku sešoupnout. Zvláště pak dobrá jest k němu následující omáčka: Rozpálí se asi 125 g másla až do světlohněda, potom do něho přidá kávová lžice mouky, přileje hovězí polívky, aby z toho byla zahoustlá omáčka, okoření pak pepřem, trochem květu, osolí, zacedí citronem a k posledu zahustí (legiruje) kouskem rovného másla a 3 žloutky.

Platejs velký (Turbott) má na bílé straně vždy lepši, křehčí maso a vaří se ve šťávě (Court bouillon) s bílým vínem, nebo jen v osolené vodě; jen se nesmí převařit. Na misku dává se k němu omáčka holandská a obkládá bramborky. — Do modra bílý není dobrý.

Taktěž, jako svrchu udáno, s jahodovým listem atd. vaří se i sušené ryby, jako jsou: tresky, lapáci, tuňini atd. Nakrájejí se na větší stejné kusy a vloží pak asi na 36—48 hodin do trochu osolené vody. Když tam změkly, omyjí se v čerstvé vodě a pak teprv za několik hodin opět do jiné čerstvé, ale osolené vody vloží. Namáčetí tresku do luhu nebo vápenné vody jest zdraví na škodu. Konečně vaří se jako svrchu udané čerstvé ryby.

Treska jest také velmi dobrá, vařena takto: Vymočené, pěkně bílé maso z prostředku dá se do osolené vařící vody asi na 10—15 minut povařit, potom nechá odstát a ocedí, opatrně na misku vyklopí, kůže sloupne, a je-li pod ní jaká voda, ještě scedí, omastí smaženou cibulkou, posype smaženou zemličkovou kůrkou a zvlášť podá k ní hořčice. Takto vařena je pěkně lupinkovitá, ne měkká, ani mazlavá, protož právě mnozí sobě tresku oškliví.

Mořský okoun (branzin), zuboun obecný (dental) a ryby podobného masa vaří se čerstvé, očištěné a nasolené v slané vodě s trochem zeleniny, k. p. mrkve, celeru, petržele a cibule.

Omáčky k nim upravují se takto: Dobrý olej povaří se s citronovou šťávou, osolí, opepří a dá k rybě.

Nebo dá se prve do oleje zapénit cibule a sekaná zelená petržel, potom teprv s citronovou šťávou povaří. — Někde podávají k ovařené rybě jen citronové čtvrtky, aby každý dle chuti mohl ji šťávou zacedit. — Středně sbytek polívá se s olejem a octem.

Za zvláštní lahůdku platí i také rejnok, raja (dle některých: nejnok = Neunauge, Roche), jehož jest vícero druhů, ale s kůží

hladkou nejsou tak dobří. Při čistění musíme dáti pozor, abychom se o ostny neporanili; nejlépe čistí se popelem, solí a rýžovým kartáčem. Po každé musí se nechati den odležeti, potom vaří ve šťávě (Court bouillon) s bílým vínem, načež černá kůže i s ostny se stáhne, pak poleje do hněda rozpáleným máslem, do něhož přidalo se trochu šťávy, v níž se vařil, a hned dá na stůl.

Taktéž vaří se i Spigola a podává s omáčkou z ústřic, raků, nebo kapří; menší jest nejlepší.

Nebo duší se Spigola v marinádě (Marinade cuite), pak trochu té šťávy svaří s omáčkou španělskou, procedí, přidá několik kapří a oliv bez pecek, ještě převaří a k rybě podá. Také může se takto dušená obložit malými ráčky, šampiony, knedlíčky z rybí sekaniny a podati s omáčkou z raků.

Velmi dobré jsou ryby mořské po vlažsku dušené s olejem, čili tak zvané Brodetto. Upravují se podobně jako guláš z ryb, jen že místo másla dávají na ně v tmavějších krajích dobrý olej. Ryba nakrájí se na větší, asi 3 prsty široké kusy. Zatím zapění se na kastrolku na oleji sekaná cibule, přidá pak drcené krájené zelené petržele, potom vloží tam ryby, přidá pak trochu soli, pepře, octa a vody, co by ryby právě jen se zakryly, načež vždy jen odkrytá, aby se nerozdrtily, do měkka se duší, což bývá asi za $\frac{3}{4}$ —1 hodinu. Potom vyndají se ryby na mísu, omáčka (hesky vyamahlá, ne řidká) na ně vleje a kolem pak obloží polentou (viz o tom také dušení ryb v prvním oddělení).

Místo mořských ryb mohou se takto upravovati i jiné ryby tučného masa, k. p. úhoř.

K pečení dobře se hodí: Scombrí, Sfogli, Orade, Triglie (tyto mají poněkud suchopárné maso) a p., a mimo to zvláště červený okoun (barbone), kterýžto se však nekuchá a proto jen omyje a vrchem osolí. Potom zaobalí se do čistého papíru, jemným olivovým olejem pomaštěného, a zvolna pak peče, při čemž se papír stále olejem potírá.

Ostatní právě jmenované ryby (vyjma barboni) polejí se olejem a nechají tak asi hodinu ležet. Potom pekou se i s tím olejem, v němž ležely, a zacezují při tom též citronovou šťávou. Na mase obkládají se citronem.

K čerstvým sardelím přidává se při pečení mimo olej a citronovou šťávu též trochu pepře, česneku a zelené petržele.

Nebo polejí se také již osolené ryby mořské olejem, posypou zelenou petrželí, sekanou cibulí, strouhanou zemičkou, zacedí citronem a pak pekou, při čemž se jednou opatrně obrátí, potom srovnají na mísu a šťáva na krátko svařená pod ně vleje. — Není-li na úpravu mořských ryb dobrý olej, beze vši příchuti, jest pak lepší dobré máslo.

K smažení obalují se osolené ryby mokraké moukou a pak buď na dobrém oleji nebo másle smaží. Potom srovnají se na mísu, vrchem ještě solí postříknou a citronem obloží. Ostatně viz obalování masa a ryb.

Kambala smaží se jako kapr.

Nebo usmaží se v celosti (při čemž nesmí se máslo příliš rozpálit, aby pak nebyla uvnitř syrová a vrchem černá), a potom hned, jak byla usmažena a z másla vyndána, nařezne se na spodní straně, načež tudy opatrně celá kostra se vyndá, avšak tak, aby celek ryby se neporušil, a místo ní dá se pak tam plná lžíce anglického másla. Takto rozpustí se máslo v horké rybě, se šťávou z ní spojí a tím velmi dobré chuti docílí. To vše musí se však státi až v posledním okamžiku, když se má ryba nésti na stůl.

Řízky z kambaly v mušličkách (*Coquilles de soles*). Řízky z kambaly uvaří se pozorně v osolené vodě s máslem. Potom vyndají se na prkénko, trochu potíží, a když vystydly, pokrájí se asi na 1 $\frac{1}{2}$ cm široké řízečky. Zatím povadí se trochu bílé postní základní omáčky do husta s trochem trestí ze šampionů, pak legiruje kouskem másla, načež přidá se jí k řízkům tolik, aby byly jen jako ve šťávě. Potom naplní je jimi mušličky trochu do vršku, posypou smaženou strouhanou žemličkou, urovnají na plech a dají do trouby na několik minut spejchnout, načež srovnají se na mísu na složený ubrousek a dají na stůl.

Řízky v papíru (*Filets de soles en popillotes*). Maso z kambaly pokrájí se za syrova na prst dlouhé a na 2 prsty široké kousky, pak osolí a s jemnými bylinkami na másle do bíla dusí. Potom vyndají se na mísu, máslo pak aleje a do pozůstatých bylinek, a nímž se kousky ryby dusily, přidá se trochu sekaninky z raků (viz nádivky) a kousek sardelového másla, dobře zamíchá a pak tím každý kousek celý namaže, potom do papíru, ve způsobu ardétek ustříženého a máslem pomaštěného, dobře zaobalí (viz pečení v papíru), na to půl hodiny buď na rožni na mírném ohni nebo na kastrolku peče, a pak hned musí podati na stůl. — Též i z jiných ryb a třeba i ze zbytku může se podobné jídlo upravit.

Popletky (*Filets de soles en popiettes*). Maso z kambaly pokrájí se na stejné řízky (viz krájení řízků k zavinutí), pak osolí a rybí sekaninou pomaže, svinou a zaobalí do papíru máslem pomaštěného, svažou a ve šťávě (*Court bouillon*) uvaří. Potom se vyndají, papír odstraní, dají na mísu a polejí omáčkou vlašskou (*Sauce italienne*). — Také i omáčka z raků jest k nim dobrá.

I z jiných druhů velkých ryb, ano i jen z obyčejných, může se na podobný způsob velmi chutné jídlo upravit, jež si od chuti vzácných ryb mnoho naděvzdá. Již za starodávných časů prý kuchaři velmi dobře se v tom vyznali, že z omase, když vzácných

ryb se nedostávalo, dovedli také jen obyčejným rybám chuti pněch vzácných tak uměle dodat, že ani největší labužníci tohoto klamu nepoznali.

Tuňák (Tono) jest největší ze všech ryb, jež se v Evropě požívají. Maso jeho podobá se dšlem telecímu a dšlem hovězímu, a protože jest tučné, jest i tše stravitelné; čerstvý upravuje se jako jeseter. Dovází se k nám obyčejně již marinovaný, ale brzo se kazí a pak může být i jedovatý, což i o starých slanečkách a p. platí. Když pak má se dát na stůl, krájí se na listky, a tyto kladou na podlouhlé talířky trochu přes sebe, k nimžto po obou koncích, jakož i po stranách přidá se ještě po bromádce kapří a polejí trochu olejem. — Nebo se kaprle nedají, ale utře syrový šhoutek na ledě se 6 lžicemi oleje, šťávou z 1 citronu, přidá trochu pepře, soli a na rybu vleje.

Sleď slaneček. Sleď jest mořská ryba, kterážto nazolená slove slaneček. Za čerstva (nenaso'aná) upravuje se jako jiná ryba podobného masa.

Dobrý slaneček má hřbet široký, tučný a pěkně modrý, břicho stříbroblé, maso bílé a jemného vlákná, ne mazlavé, ale také ne houževnaté a tvrdé — oči pak malé a ne vpadlé. Vůně jeho jest čerstvá, nepáchne ani tránem, ani rybinou, a chuť jest příjemně slaná. Též i kůže nechává se p něho lehce stáhnout, aniž by maso na ní vžeti zůstávalo. — Maso ze slaneček jest prý velmi zdravé, zvláště těm, kdož trpí na zašlemování.

Čerství letní naložení slanečkové (Hareng frais au beurre). Čerství matjesští slanečkové položí se na prkénko, pak ostrým nožem kůže na hřbetě od hlavy až k ocasu jen nařízne, potom opatrně stáhne, aniž by se maso porušilo, načež vnitřnosti se vyndají, pak slaneček na prst široké kousky šikmo pokrájí, na to opět na podlouhlou, vinným listím pokladenou mísku v předešlou podobu srovná a zvláště k němu podá velmi dobré nové máslo. — Pozdější zasýlení slanečkové kladou se prve do mléka, aby se sůl odstranila, a pak teprv upravují.

Někde ozdobují slanečky aspikem, sekanými kapřiemi, zelenou petrželí, citronovými koláčky a malými naloženými perlovými cibulkami, jež pak v pěkném pořádku kolem nich do věnečka urovňají.

1. Nebo očistí se asi 4 mléční slanečky, omyjí ve studené vodě, pak z kůže stáhnou a polejí mlékem, až se zatopí, kdež se nechají 24 hodin, načež dají se na mísku osáknout. Mléčí pak z nich utře se dobře, při čemž vyprilévají se k němu po troškách 2 lžice sladké smetany, 3 lžice oleje a dšle chuti octá, aby to bylo příjemně kyselé. Potom posypou se slanečky cibulkou na koláčky krájejou, nudličkami citrónové kůry a několika pepří v celosti, pak ta omáčka na ně vleje a nechají tak 12 hodin státi, načež dají se na stůl a jsou velmi dobré.

Sardinky v oleji naložené podávají se jako příchoutky po polívce k druhému snídani i k večeři, nebo k čaji s novým máslem.

Nejlépe jest otevřít krabičky teprv na několik minut před úpravou, aby sardinky stáhnuly na vzduchu nevyšly z chuti. Potom podávají se tak v krabíčkách na míse, ale slušnější jest, když dá se do prostřed mísy kytku kudrnaté zelené petržele, a sardinky kladou kolem tak, aby ležely na bříšku, jako by plavaly a hlavičkami dotýkaly se petržele, a na prázdná místa mezi ně dají se citronové čtvrtky a celek ozdobí petrželí, pod ně vleje se trochu oleje, v němž ležely.

Nebo dají se na talířek, polejí olejem, v němž ležely, okolek ozdobí kaviarem a zvlášť podá nové máslo a žemličky a citron.

Scombri n klelské sledě (Kieler Sprotten) stáhnuté s kůže posypou se trošku solí a pepřem a podá k nim chléb s máslem — nebo jen tak samotné se podají, ale pokapou olejem.

Ryby uzené, k. p. koptěnci (uzený sled), losos atd. stáhnou se s kůže, prostřední kosti vyjmou, pak vloží na kastrol do oleje nebo másla, papírem ukryjí a zvolna po obou stranách ohřejí, potom dají na mísu, zdobí zelenou petrželí a citronem. — Stáhnutý losos krájí se jen tak studený na tenké lístky a dá na ně sůl, ocet, olej a pepř.

Kaviar nemá býti příliš slaný, scvrklý, nebo suchý, ale také ne maslavý, má příjemně slané chutnati a vůně býti přímo obterstvující; je-li plesnivý, působí vrhnutí a průjem. Kaviar jest velmi výživný, ale pro větší množství soli těžce stravitelný, a proto má se pokřívati jen mírně. Pro dráždění chuti podává se při dopolední snídani a při večerech k čisté polévce (Bouillon) — při obědě pak po polévce před hovězím masem. Klade se na skleněné mísy, obloží sušenými nebo osmaženými žemličkovými řízků, v půli rozkrájenými citrony a ještě zvlášť na talířku sekanou cibuli a chléb s máslem.

Také může se, máme-li kaviaru málo, dáti do prostřed mísy mouku z másla (nebo jiná podoba), kolem ní urovnati na tvrdo vařená rozpálená vejce, jedno naplněné sekaným žloutkem a druhé opět kaviarem, a zvlášť podati k tomu žemličky.

V nedostatku kaviaru může se očištěný mléčný slaneček drobně usekati, přidati k němu půl malé cibulky, 1 tvrdé vejce (oboje usekané), 3 lžičky oleje, 1 lžička hořčice, trochu citronové šťávy, trochu pepře, promíchati a na mísce obložiti na řízků krájenou žemličkou.

Raci.

Raci patří k tak zvaným korýšům do druhu hmyzu, mezi nimiž jsou ti jediní, kteří člověku slouží za potravu. Maso jejich

podobá se rybímu a jest z větších raků tvrdší, z menších pak měkčí a jemnější. Tak k. p. malí krati (crevettes) jsou mnohem jemnější než cstatní raci, ale také prý bývají často jedovatí; na-proti tomu však mofský rak (humra) má maso tuhé, těžko zažítelné a jen proto, že jest drahý, má místo na tabulích bohatů, ačkoliv jen s ostrou omáčkou jest k jídlu.

Raci jsou nejlepši v měsících letních, které nemají v latinské řeči písmene „r“, totiž od května do konce srpna, ale nejchutnější jsou v době, kdy kvete pšenice. Při kupování jich třeba hlavně dáti pozor na zadní část jejich těla, které sice všeobecně, ale ne právě ocásek se líká, aby byl totiž pevně k tělu přitážen; je-li však odtažený, jest rak nemocný nebo mdlý.

Poněvadž jsou raci těžko stravitelní, nehodí se k požívání zvláště pro takové, kteří jsou náchylni ke kurdějím, tuberkulím a vůbec k nemocím pochodícím ze zkažených šťáv. Také není radno raky jísti na večeř před spaním.

Nejzdravější jsou raci vaření v slané vodě (na 1 l vody 2 lžíce soli — na raky vůbec musí býti voda dobře osolená) s kmínem a s kouskem másla. — Také vaří je s pivem, zelenou petrželí a kmínem — nebo s vodou, vínem, cibulí, kmínem, zelenou petrželí a kořením; vody nesmí býti mnoho, sice ztratí velmi na chuti. Dávají se do vody vařící a vždy hlavou dolů, aby se hned usmrtili a netrápili. Takto pak nechají se na dobrém, prudkém ohni asi $\frac{1}{4}$ hodiny (velcí i 20 minut) vařit, až zčervenají a voda počne se pění; převařit se však nesmí, sice maso stvrdne. Menší raci vaří se kratší dobu a čím byli tmavší barvy, tím více po uvaření zčervenají. Potom vyndají se opěnovačkou do polívkové mísy, dá na ně kousek másla, v němž se proházejí, aby se lehkli, pak ozdobí zelenou petrželí, dobře ukryjí a dají na stůl. Má-li některý uvařený rak ocásek zatočený, musí se odstraniti, protože byl snad mrtvý nebo nemocný.

Nebo srovnají se na ohřátou mísu, s níž přijdou na stůl, pěkně klepety vzhůru jako pyramida (někde mají na to zvláštní podstavec), nebo kladou se jen tak klepety ven k okraji mísy, ozdobí zelenou petrželí nebo řetichou, a také někdy podá k nim zvlášť na mísu nové máslo. K rakům dávají se zvláštní již na to určené ubrousky, nebo bílý hedvábný papír, protože skvrny od nich z bílého prádla nedobře pouštějí.

Skořápky z raků mohou se nadívatí, takto: Z vařených se ocas a klepeta i rohy odstraní, týkadla poněkud přikrojí, skořápky dobře vyčistí a vymyjí. Když osáklý, naplní se (ne zcela) nádivkou jako na žemlové knedlíčky (viz vložky do polívek). Potom dá se na kastrolek trochu hovězí polívky bez tuku, načež do vařící vloží

se nadívané skořápky a vaří $\frac{1}{4}$ hodiny, čímž nádivka nabude, že je to zcela plná. Uvařené nechají se tak odkryté v polívce, až se mají dáti na stůl a obkládají pak jimi zadělávaná kuřata nebo holoubata s květákem, nebo rýží, pokropí račím máslem a těmi vyloupnými ocásky a klepety ozdobí. Jest to velmi chutné a úhledné jídlo.

Malý mořský ráček skákavý (Garneele) vaří se v slané vodě, při čemž za časté potopí se do ní rozpálené železo, čímž pěkně zčervenají. Za čerstva vaření jsou velmi chutní a podávají se někde k čaji s chlebem a máslem. Delším stáním trati chuť a jsou nezábavní. Na misku dá se vrstva zelené kudrnaté petržele, ráčkové pak kladou do ní hlavičkou dolů a ocáskem vzhůru, a mezi ně ještě jako ozdoba kytičky zelené petržele. Loupaní těchto ráčků činí obyčejně velké obtíže, a to jen proto, že se nedělává dobře. Vezme-li se však hlavička a kousek trupu mezi palec a ukazováček u pravé ruky, levou pak zachytí-li se tři kroužky na ocásku a tento pak trochu na zad ohne, tedy nechá se slupka s ním snadno sejmuti. což však jen při třetím kroužku jest lehké, načež pak i ostatní část těla se snadno ze slupky vytáhne. Oloupaní mohou se postříknouti octem, olejem a pepřem a podá k nim též chléb s máslem.

Krabi vaří se jako malí ráčkové, a podává k nim bořice, nebo olej a ocet, nebo chléb s máslem — obkládají se jimi i velké ryby. —

Cravettes vaří se ve vodě s cibulí, pepřem, bobkovým listem a petrželí a na míse zdobí zelenou petrželí. Dokud mají slupku měkkou, jedí se i s ní. — Většinou jsou však na prodej, podobně jako humra, již uvařeni a podávají se pak na studeno a olejem, octem a pepřem k chlebu s máslem, nebo obkládá se jimi chřest (špargl) nebo větší uvařené ryby.

Grancevoll (rak pavoukový) vaří se v slané vodě, a když voda na nich se pění, jsou dost. Potom se vyndají, nohy jim utrhnou, s vrchních pak údů těla maso obéře, rozdělí na kousky, při čemž vše černé, vlasnaté a i vejce se odhodí a potom opět, pokud do skořápek stačí, tyto jím naplní. Někdy stačí na naplnění skořápky maso z jednoho pavouka, což bývá jen v úplňku měsíce, kdy tyto raci jsou zvláště tuční; jindy však musí se obyčejně počítati na jednu skořápku maso ze dvou. Potom posype se to solí, pepřem, strouhanou zemičkou a zelenou petrželí, zateď citronem a pokropí olejem, aby měli šlávu, postaví pak na plech do trouby, kdež se nechají 5 minut dusit, potom dají hned na stůl a podávají k nim malé lžičky, aby hosté dle libosti mohli sobě jimi ze skořápek vybírat — požívá se v zimě.

Velký mořský rak (homar-humra). Maso z těchto raků platí za zvláštní lahůdku, ačkoliv není tak jemné jako z potočních a i těžko zažitelné. Ze samečků, již poznávají se dle ušího ocásku, je chutnější, než ze samic, kteréžto kupují se opět pro vejce, jichž potřebuje se na omáčky nebo na ozdobu salátů. Nejlepší jsou prostřední velikosti a nejchutnější z Norska. Požívají se od dubna do října.

Obyčejně však zasílají se k nám již vaření v marinádě, ale není radno bez velké opatrnosti je kupovati, poněvadž se maso z nich velmi brzo kazí, a pak jest požívání jeho pro zdraví na- nejvýš škodlivé. Při kupování vařených raků třeba se přesvědčiti, jsou-li čerství, a na seznání toho jest nejlépe zatáhnouti je za ocásek: je-li tento zcela tuhý a po zatáhnutí opět v předešlou polohu se vrátí, jest rak ještě čerstvý; pak-li však zůstane ocásek tak povytažený, nestojí rak za nic.

Prve než se dá mořský rak vařit, vstrčí se mu kulaté zašpičatělé dřívko do otvoru, aby tudý voda do vnitř raka vniknouti nemohla, načež svázou se mu nohy a hned vpusť do silně vařící a hodně osolené vody hlavou dolů (někdy přidá se do vody i kminu a obyčejně i másla — ve Francouzsku dávají též por, zelenou petržel a malinko kajenského pepře) a mimo to ještě dobře rozpálené železo v ní ponoří, což za několik minut se opakuje, aby ani z varu nepřišla, a takto rak dlouho se netrápí a také dobře zčervená. Menší vaří se asi 15—20 minut, větší i $\frac{3}{4}$ hodiny, a velký (některý váží i 4—5 i více kg) celou hodinu. Když je uvařen, vezme se nádoba a plotny, zaleje malinkou troškou studené vody, aby se var okamžitě zarazil, načež nechá se v ní vystydnout. Potom se vyndá, otře trochem oleje nebo slaninou, dá na prkénko, jiným přiklopí a trochu potře.

Když má se dáti na stůl, rozpoltí se opatrně slupka po délce, aniž by se rak porušil, mimo to propilují se klepeta spodem na dvou místech, aby hosté měli lepší přístup k masu, načež dá se rak na mísu, ozdobí zelenou petrželí nebo řepichou a zvlášť podá se ocet a olej, nebo ostrá hořčicová omáčka. — Takto má se i koupení, v marinádě vařený rak podati s omáčkou.

Někdy podává se na mísě i maso samotné (bez skořápky) — nebo vyběře se prve ze skořápky a pak opět do ní složí; omáčka však podává se vždy zvlášť.

Scampo podobá se homaru, ale jest menší a též tak vaří, jakož i langusta, který je největší a nejchutnější ze všech mořských raků, ale nemá žádných klepet. — Raci smažení a p. jest jídlo velmi nevhodné — těžko stravitelné.

Mořský ježek (*Echinus esculentus*), z něhož jenom z jara požívají se načervenalé vaječníky, jest velký jako prst a vaří se jen v slané vodě.

Žáby.

Žáby jsou velmi výživné, snadno stravitelné, a proto hodí se vařené s polívkou a nebo vařené a zadělané s bílou omáčkou i pro churavé, zvláště na žaludek.

Musí vždy přijíti na stůl co možná horké a na ohřátých mísách, jinak nejsou chutné. — U nás požívají se obyčejně jen časně z jara, až do sv. Jiří, než se počnou třítí, což však dle počasí bývá někdy i dříve; Francouzové pak, kteří zvláště rádi toto jídlo, jakož i Vlaši a Holanďané požívají žab pozdě na podzim, kdy jsou nejchutnější a nejužitečnější.

Dusené. Když byly dobře očištěny, vstrčí se jen stehýnko kůstkou jedno do druhého, osolí a nechají na talíři ležet. Zatím zapění se na bezky velkém konsku nového másla drobnince krájené cibule, ale nesmí ani dost málo sežloutnout. Potom vloží se tam okapané žabí zadečky a dusí tak dlouho, až voda, již pustily, trochu vysmahne. Nyní posype se to květem, zelenou petrželí a nechá dále na mírném ohni dusit, až žáby změknou, ale nesmí zcela vysmahnout. Potom dají se na mísu, posypou strouhanou smaženou žemličkou a obloží citronovými čtvrtkami.

Nebo dusí se cibule, až počne žloutnout, načež dají se tam osolené žáby a dusí, až vysmahují. Na mísu pak sypou se smaženou žemličkou, pokropí rozpáleným sardelovým máslem a obloží citronem.

Žáby dusené jen s máslem a zelenou petrželí nebo vařené v polívce mohou se upravovati s omáčkou jako zadělávaná kuřata — nebo s bílými omáčkami jako štika.

Smažené (*Grenouilles frites*). Žáby omyté jen se nasolí, a když takto se proležely, napíchají se na dřevěné špejtky, vždy dva nebo tři zadečky k sobě, pak osolí, obalí v mouce, vejci a žemličce a potom do červena usmaží. Takto smažené chutnají jako kuřátka a mohou se i podobně na stůl dávat, ale špejtky se vytáhnou.

Hlemýždi — šneci.

Hlemýždi mají mnoho klibovatiny, kterážto, jak známo, jen pomocí kyselín se stráví, a proto nejlepší úprava jest, vařit je v osolené vodě (na 1 litr vody 2 lžíce soli) bezky do měkka, až

se víčko od skořápky při jedné straně odděluje, a šneci nechají se špičkovací jehlou lehce z domků vytáhnout. Potom se ocedí, srovnají na mísu do složeného ubrousku, a zvlášť k nim podá kyselý křen, nebo horké máslo považené s trochem citronové šťávy.

Pečení, jako vůbec pečené křehovatiny, nejsou k doporučení, poněvadž leží těžko v žaludku; taktéž nadívané a tak zvané nepravé hlemýždě doporučiti nelze a mnohým se protíví, jako většina podobných věcí. — Hlemýždi jedí se jen v zimě, zvlášť o vánocích. — Hlemýždi, raci, ústřice, mušle a žáby odporoučí se hlavně těm, kdož náchylní jsou k nezdravé tlouště.

Ústřice.

Ústřice skládají se hlavně z bílkoviny a jsou za syrova snadno stravitelné i pro nemocné. Že jsou snadno stravitelné, vysvítá i z toho, že když se podávaly při hostinách před polívkou, mnohý host prý i kolik tuctů jich požil, načež pak obědval jako by ničeho ani nepožil.

Pečené jsou těžko stravitelné asi jako na tvrdo vařený bílek. Jediné v polívce nebo v omáčce, jsou-li jen několik vteřin spařené, aby bílkovina nestvrdla, jsou dobré.

V měsících podzimních a zimních, jež v latinském pojmenování mají „r“, totiž od září až do dubna, jsou v panských kuchyních skoro nevyhnutelně potřebné, tak že i palmami vznešených tabulí se zovou; za to však v ostatních měsících nepodávají se na stůl, protože po nich nezřídka dcstavuje se dávení a kolika.

Při kupování ústřic jeat třeba dobře se přesvědčiti, jsou-li živé, což poznává se dle dobře uzavřené skořápky; mají-li však skořepinu rozstoupenou a na vnitřním okraji černý oblouk, jsou mrtvé. Obyčejně byly takové špatně zabeďněny ve vodě mořské, kterážto na nich se vypařila nebo vytekla, následkem čehož ústřice pošly. Dobře zabeďněné v soudkách s vodou, v nížto žily, zůstávají čerstvější a mají lepší a příjemnější chuť, než jen v slané vodě s bobkovým listem naložené. Zvlášť dobré jsou z Benátek a Terstu — holandské a anglické jsou špatnější. Při velkém teple ústřice snadno onemocní; proto nemají se kupovati takové, které jsou měkké, modravé nebo naplněné jako mlékem, a jejichž žáby a střívko jsou poněkud nazelenalé. — Jistý druh anglických ústřic mají sice třásně malinko nazelenalé, ale jinak musí mít svou přirozenou barvu, aniž byti měkké.

Při koupi ústřic musí se zvlášť na to hleděti, aby nebyly ani příliš mladé, ani staré. Staří jich poznává se dle spodních

skořápek, na nichž každého roku přivodí se ještě po jednom okraji, tak že k. p. čtyřletá ústřice má mimo původní skořáčku ještě tři okraje. Nejlepší ústřice k jídlu jsou 4—5 roků staré, ačkoliv v obchodě i 6—7leté se nabízejí; přes 6 roků staré nejsou již dobré. — Jak se otvírají, jest udáno při „Prácích“ a nejlépe jest před potřebou je dát na chvíli k ledu.

Obyčejně požívají se ústřice hned tak za syrova, jak byly otevřeny. Otevřené kladou se pozorně na malé talířky, ozdobí citronovými čtvrtkami (Holanďané pokapávají je octem), a někdo přidává k nim mimo to ještě zvlášť v nádobce tlučerý pepř a sůl. Kdo však ústřice obzvlášť rádí jedí, požívají jich jen tak s jejich vlastní vodou i s třásněmi, poněvadž jen takto pravá jejich vůně vynikne a snadno jsou stravitelné; naproti tomu opět Angličané ji vylévají pryč.

K ústřicím podává se obyčejně víno šampaňské a zvlášť Chablis nebo některé rýnské; ale nikdy ne červené víno. — Také sklenice silného piva, buďto Porter nebo Ale, jest k nim dobrá, a zvlášť prý chutná oboje spolu, což jmenují half and half. — S rumem a s jinými lihovinami jsou nezáživné.

Také prodávají ústřice naložené (marinované); ty však není radno kupovati, poněvadž mohly se na to upotřebiti buď nemocné nebo již mrtvé. Ostatně platí o nich totéž, co při nakládaných jiných lahůdkách z ryb a masa bylo povědino.

Ústřice pečené a jinak jakkoliv zadělávané nebude žádný pravý znatel chváliti — jsou nezáživné a ztratí svou zvláštní chuť.

Máme-li právě mléčci z ryb, může se z něho upravití jídelko na způsob ústřic následovně: Mléčci pokrájí se na malé kousky. Potom udělá se trošku bílé jíšky, načež vloží se do ní mléčci, přileje málo polívky a chvíli se to dusí. Polívky smí býti jen tolik aby se jí mléčci jen jako řídkým slizem potáhlo. Potom dá se vychladnout. Zatím vymaže se ústřicové skořáčky sardelovým máslem a do každé dá se kousek duseného mléčci, posype prosátou zemličkou, pokropí olejem a citronovou šťávou a na vrch na každý dá se ještě kousek sardelového másla a pak v troubě na plechu 10 minut peče a potom po polívce jako příchoutka podává. Takto se mléčci dobře zužitkuje, což v nedostatku ústřic je příhodné.

Mušle.

Mušle nemají tolik přátel jako ústřice, protože nejsou tak chutné a i třež zažitelný. Nejznámější a nejchutnější z nich jest alavka jedlá (*Mytilus edulis*): má modré, hladké a po obou stranách sklesnuté skořáčky, jejichžto podoba jest na dlouze třírohá.

Zvláště dobré jsou kielské mušle. Požívají se od konce září až do začátku dubna.

Při kupování čerstvých muší jest též opatrnosti třeba, jako při ústřicích, aby totiž měly skořápku pevně uzavřenou a byly čerstvé, což se ostatně pozná i dle vůně.

Čerstvé mušle zbarví se při vaření jen do světle červenava, kdežto leklé zcela zčervenají, a takové nejsou k jídlu a proto musí se odstranit.

Poněvadž mušle bez vody dlouho nevydrží, dostávají se zřídka čerstvé, ale vždy jen marinované. Při kupování marinovaných muší musí se na totéž hleděti, nač při rybách a ostatním nakládaném mase bylo upozorněno.

V Benátkách jest oblíbená mořská střenka (mušle střenková — cappa lunga) a upravuje se jako obyčejná mušle. Též jest velmi chutný druh muší, tak zvaná Lavagnon.

Co požití muší mořských dostávají se, zvláště času letního, příznaky otrávení, jako jsou: červenost kůže, svrbění, davení, proti čemuž radí se píti citronovou šťávu nebo lžici vody s octem.

Ve Francouzsku jedí mušle syrové jako ústřice a zacerzují je taktéž citronem nebo trochem octa. Někdo však takto za syrová muší požívati nechce, poněvadž bývají mezi nimi též některé jedovaté, a proto je raději dusí. Dle některých nevězí prý jed v muších masných, nýbrž usadí prý se v nich malí kulaťi jedovatí pavouci, již otrávení přivodí.

Obyčejně přidávají k muším spolu dusit malé oloupané cibule, a zčervenají-li tyto, jest to znamením, že mezi mušlemi jest některá jedovatá; pak ovšem musí se všechny zahodit.

Omyté mušle dají se na kastrol, k nim jedna cibule, načež tak na suše a ukryté nechají se na plotně, až za častého probazování počnou se otvírati. Potom dají se tak s vlastní jejich vodou, již pustily, na mísu, přikryjí ubrouskem a podá k nim nové máslo.

Nebo dají se do hnědé základní omáčky jemné bylinky dobře povařit, procedí pak na mušle (prve dusené a ze skořápek vyndané), přisolí, přileje sklenka bílého vína (nejlépe Chablis) a potom zvolna dusí. Když mají se dáti na stůl, legírují se sardelovým máslem, zcedí citronem, hodně horké dají na hlubokou mísu a ozdobí v másle usmaženou, v podobě ardétek krájenou žemličkou.

Želva.

Želva počítá se mezi zeměplazy a rozeznává se jí vícero druhů. U nás požívá se skoro jen obyčejná malá želva; nejlepší však se

všech druhů jest mořská obrovská (*Testudo mydas*), která váží 300—400 kg, ale z tak velkých není maso již tak dobré; nejchutnější jest asi z 20—30 kg tělíků.

Maso její podobá se jehněcímu nebo kuřecímu a zelenavě sádlo z ní platí za zvláštní lahůdku.

Čerstvé maso ze želvy, jež se nepotřebovalo na polívku, vaří se v hovězí polívce a pak jako telecí nebo kuřata zadělává anebo smaží. — Také se maso z noh vysalá, nakládá do marinady a pak jako telecí frikando upravuje.

Nebo vaří se $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ hodiny v dobré hovězí polívce. Zatím svaří se $\frac{1}{4}$ l dobré, silné hnědé základní omáčky se $\frac{1}{4}$ l polívky, v níž se želva vařila, na hustou a hladkou omáčku, načež přidá se k ní sklenice vína madeirského, pak vloží tam maso ze želvy, okoření trochu pepře buď bílého nebo kajenakého a nechá dusit do měkka. Potom přidají se k tomu v madeirském víně dušené, na lžky krájené lanýže (nemusí však býti), načež dá se to na mísu, ozdobí smaženým brzlíčkem, knedlíčky z vajec, na tvrdo vařenými, v půli překrojenými vejci, z nichž tato kladou se okolo kraje.

Také upravují se ze želvy jitrničky takto: Udělá se sekanina z masa želvyho s hezky mnoho hovězího morku, přidá žemličky, vejce, soli, citronové kůry, květu, bílého pepře, pak seškrabaná játra ze želvy, dušená šalotka a rozředí koňakem, potom dá do vyčištěných želvích střívek, vaří, pak šikmo na kousky pokrájejí a dají mimo ostatní přísady do želví polívky.

Želví maso již marinované v plechových krabicích upraví se na stůl takto: Udělá se velmi dobrá, silná španělská omáčka s madeirským vínem, načež se maso úhledně pokrájené do ní vloží, nechá jen jeden var přejít a da hned na stůl.

XVI.

Míšeninky, kašoviny (purée) a jitrnice.

Vyrozumívá se jimi, jak již název naznačuje, jídlo složené, smíchané, k. p. z masa, drůbeže, zeleniny, hub atd. a řadí se mezi pokrmy umělé, poněvadž vyžadují jisté dovednosti, mají-li býti chutné a vkusně upraveny.

Maso krájí se na větší nebo menší podlouhlé kízky — některá zelenina, k. p. malé mrkvičky, houbičky nechají se v celosti, květák rozebere na růžičky atd.

Všech součástí, kterých upotřebí se na míšeninku, vezme se dle možnosti stejným dílem, jež se pak všechny spojí velmi silnou, pikantně okofeněnou a dobře svařenou omáčkou. Aby omáčka při sváření na dno nádoby nepřilnula a i žádnou příchutí nedostala, jeť nejlépe, postaviti s ní nádobku do vody a svářeti za stálého míchání na polovic, čili 1 l omáčky svařiti na $\frac{1}{2}$ l, a poněvadž musí se tak svařiti, jeť potřeba, aby se upravila bez soli a teprv hotová již osolila, sice by jinak byla ostrá, načež přidá se do ní ještě kousek nového másla, aby byla jemnější. Když pak maso atd. jeť již připraveno, poleje se horkou svařenou omáčkou, opatrně promíchá a zlehka ukrytě postaví opět s nádobou do horké vody až k potřebě, aby se dobře prohřálo. Omáčky smí se dáti jen tolik, aby maso nepřesahovala, poněvadž by to bylo rozfídle — ale také ne málo, aby to bylo dostatečně šťavnaté. Žádná míšeninka nesmí se pak ještě vařiti, ani na plotně jen tak bez vody státi, sice ztratí chuť. — Kdyby se potřebovala míšeninka až druhého dne, polévá se vrchem trochou slitinky (asi jednou lžicí) a ukrytá dá do studna.

Míšeninky nepodávají se při velkých tabulích skoro nikdy jako samostatné jídlo, ale vždy jen za podklad k některému v celosti dusenému masu, drůbeží a rybám. Dá se míšeninka na mísu a potom drůbež, k. p. topán, kapoun, pěkně v celosti dusená ve šťávě Braise na ni položí tak, aby míšeninka kolem stejně přesahovala a zároveň i obložku tvořila.

V kuchyních panských dávají k clem na mísu ozdobné okraje všelijakých tvarů, jež pomocí formiček upravují z nudlového těsta ze samých žloutků. Rozumí se, že takové okraje musí vkusně vypadati a potom též velmi dobře na mísu přiléhati, aby šťáva z míšeninek nemohla pod nimi unikati. V novější době mají takové okraje ze stříbra, jež jsou nejen mnohem ozdobnější, ale i také velmi mnoho času i práce se jimi ušetří.

Nebo podávají se takovéto malé míšeninky v paštikách, k. p. z máslového těsta (Vol au vent). Také mohou se dáti jen jednoduše na hladkou mísu, obložiti máslovým těstem a tak podati místo zadělávaného jídla.

V domácnostech měšťanských, když se strojí větší hostina, nashromáždí šetrná hospodyně rozličných drobností jako jsou: kuřecí hřebínky, jatýrka, srdéčka, žaludečky, kachní játra, mozečky, hrzlíček a jiné, z nichžto potom jen s trošku přemýšlením a prací možno upravití toto velmi vzácné jídélko, poměrně za levný peníz a sice pro domácnost k. p. jednoduše takto:

Maso z prsou dusených kuřat, vařená kuřecí jatýrka, velmi do měkka vařená žaludečky, jež se (jen to měkké masíčko) pokrájejí na půlky, knedlíčky ze sekaniny drůbeží, dusený telecí brzlíček a mladinké hřibky (jen hlavičky) spojí se bílou základní omáčkou, zahuštěnou žloutkem a zacezenou citronem a přidá do ní také šťávy, v níž se drůbež dusila. Na míse může se to obložiti smaženou žemličkou nebo máslovým těstem.

Nebo mohou se ještě přidati račí ocásky, kuřecí hřebínky, květák, špaglové hlavičky a omáčka místo žloutku a citronu legirovati račím máslem.

Postní míšeninka může se upravití takto. Maso z ryb buď vařených nebo jen s máslem pečených očistí se od kostíček a na kostky pokrájí, přidá pak k němu dusené mléčí z kapra, nebo žabí žadečky dusené na másle a zelené petrželi, vařená játra ze štiky, knedlíčky z rybí sekaninky, dusené mladinké hřibky nebo šampinony, špagl, karfiol, zelený hrášek, a vše spojí se bílou základní omáčkou postní, okořeněnou trochu květu a legirovanou žloutkem. Přidají li se ocásky z raků, legiruje se pak omáčka račím máslem.

Co z jmenovaných věcí nemáme, vynechá se. — Na tento způsob může se s rozličnými změnami udělati míšeninka dle libosti.

Míšeninky nákladnější, jak v panských kuchyních se dělají, připravují se následovně: K. p. malinké fasolové lusky (novinka) pokrájejí se v půli, spaří a nechají pak na ubrousku osáknout. Krátce před úpravou na stůl dá se k nim omáčka francouzská (sauce veloutée), přidá trochu slitinky z drůbeže, trochu velmi dobrého nového másla, málo ořechu muškátového, citronové šťávy a knedlíčky z drůbeží sekaninky. — Na tentýž způsob i místo fasolí může býti se zeleným hráškem na másle dušeným, nebo s vařenými špagulovými hlavičkami.

Nebo v hovězí polívce vařené, oloupané a na kostky krájené klobásky, malé oloupané a s troškem polívky, másla a citronové šťávy dušené šampionky, s vínem dušené lanýže, kuřecí hřebínky v málo polívce vařené (od každých asi půl šálku) půl lžice kaprlí, dá vše na kastrolek, k čemuž i kousek na kostky pokrájeného vařeného libového uzeného masa z mladého přidati se může. Zatím udělá se dobrá španělská omáčka, do ní přidá se též šťáva z dušeného masa, k němuž tato míšeninka přijíti má, pak půl sklenky vína bordóského, svaří, zacidí citronem a procedí na míšeninku.

Nebo 6 artičoků (jen spodečky) dušených ve šťávě (Braise) s bílým vínem, 6 telecích brzlíček v másle dušených, 6 velkých knedlíčků z kuřecí sekaniny, sběračka račích ocásků, též tolik kuřecích hřebínků dá se na kastrolek. Zatím smíchá se silná hnědá základní omáčka s trochem vína madeirského a se šťávou z masa, k němuž míšeninka tato jest určena, dobře svaří, citronem zacidí a na míšeninku vleje. Poněvadž míšeninka tato dává se vždy jen za podklad nebo za obložku k dušenému masu, musí se všechno krájet na větší kusy, než obyčejně na jiné míšeninky, a knedlíčky dělati obyčejnou lžící místo kávové. K poslední přidá se k ní 6 na lístky krájených vždy ve víně madeirském dušených lanýžů.

Nebo vyšpikují se telecí brzlíčky a dusí s trochem másla a silné telecí polívky, až se lesknou a shnědnou. Potom přidají se šampiony, kuřecí hřebínky, knedlíčky z drůbeží sekaninky a vezmou spojí silnou hnědou základní omáčkou, svařenou s trochem vína rýnského a legirovanou troškem sardelového másla. Konečně připojí se k tomu ještě na lístky krájené lanýže. — Míšeninka tato podá se buď jako samostatné jídlo a ozdobí celými, v bílém víně vařenými raky — nebo dá se jako obložka k pečenému šopanu kapounu, nebo k pečenému (v celosti) špikovanému kapru, štice nebo lupici.

Jiný druh tekovýchto míšeninek jsou tak zvané „salpikons“, jež sestavují se právě tak jako předešlé, jen s tím rozdílem, že

všecky součásti na ně určené krájejí se na drobné kostičky. Omáčka pak na ně musí se upravití silnější a ještě více svařiti, než na předešlé malé míšeninky, totiž z 1 l na $\frac{1}{2}$ l.

Míšeninky tyto podávají se většinou buď v stříbrných nebo porcelánových mušličkách nebo v mušlových skořápkách, což zvláště nyní jest v obyčeji při větších snídaních, nebo při obědě po polívce. Proto musí býti hustší, aby se nechaly rovnati do kopečku, aniž by omáčka стекла dolů, nýbrž pěkně celé je kryla. Když byly do skořápek do vršku urovnány, posypou se žemličkou a někdy i parmezanským sýrem, pokropí pak máslem, srovnají na plech a dají do trouby, jen co by vrchem sežloutly. — Také nadívají se do malých paštiček a podávají po polívce jako příchoutky — nebo upravují se z nich jitrničky, tak zvané krokvetky.

Jednoduše mohou se upravovati i jen ze zbytků masa pečeného buď telecího nebo drůbeže, zvěřiny s přidáním hřebků, smrží, brzlíků, drůbekých jatýrek a spojí se dle druhu masa buď bílou základní omáčkou, zacezenou citronem, nebo bešamelkou, nebo z rajských jablek — na zvěřinu opět hnědou základní omáčkou.

Ze zbytků ryb (l mořských) buď vařených nebo s máslem pečených spojí se masíčko pokrájené omáčkou holandskou, nebo bílou sardelovou. K rybám ze sladkých vod jest dobře přidati i krájené račí ocásky.

Nákladnější upravují se takto: Husí játra, pečená drůbeží praščka, šampiony, brzlíček, kohoutí hřebínky pokrájejí se na drobné kostičky a spojí bešamelkou legirovanou račím máslem.

Nebo husí játra (nebo kachni), kuřecí hřebínky a šampiony spojí se omáčkou au suprême.

Nebo vařené makarony, maso z prsou pečené koroptve, libové vařené šunky, kohoutí hřebínky a do měkka dušené artičoky a omáčka z rajských jablek.

Dle těchto několika příkladů možno míšeninky rozličně sestavovati.

Konečně jest ještě druh míšeninek, tak zvané Salmis, jež připravují se výhradně z divoké drůbeže a dobře uhladěny jsou pro labužníky pravou pochoutkou.

Tak k. p.: Tři vyslaněné mladé koroptve upekou se na polo, pak pokrájejí na úhledné kousky, při čemž kůže a kosti se odstraní. Potom dají se na kastrolek s trochem silné polívky zvolna dušiti, po chvíli pak přidá k nim 6 oloupaných šalotek, 4 velké sběračky hnědé základní omáčky, trochu citronové kůry, nechá zvolna na polo vyvařiti a procedí. Odpadky od koroptví utlukou se v hmoždíři, rozvlejí trochem omáčky, akorž husté šťávy k ostatnímu protlačí a

pak v parní lázni prohřeje. Na mísu zdobí se toto jídlo smázenou žemličkou. Je-li z bažanta, přidá se trochu vína a kůry z hořkého pomeranče.

I ze zbytků může se salmi upravit, ale není tak chutné — a nejchutnější jest z masa pečeného na rožni. Je-li ze zbytků, nesmí se nikdy v omáctce dusit, ale udělá se z odpadků omáčka, totiž hnědá základní omáčka svaří se zvolna se šalotkami, citronovou kůrou na polovic, pak utlučené kosti k ní přidají atd., jak povědíno, a potom maso v ní jen prohřeje, ne vaří, sice stvrdne a ztratí chuť.

Jsou-li to sluky, upekou se zčerstva a pak úhledně rozkrájejí. Kůže i kosti (hlavičky ne) utlukou se jemně a se silnou hnědou omáčkou rozmíchají na husto, pak trochu červeným vínem rozředí, nechají přejít var a skrz žíněné sítko proženou. Ušekané pak z nich vnitřnosti (bez žaludků) duší se s jemnými bylinkami, s trochem slaniny a másla, přidá trochu červeného vína, nechá svařit, zahustí ještě žloutkem, okoření trochem pepře a ořechu muškátového, osolí a na žemličku ve způsobu srdce krájenou a v másle usmaženou namaže. Potom se dá maso na mísu, hlavičky ze sluk zobáky vzhůru mezi ně, tou hustou omáčkou poleje a obloží těmi pomazanými žemličkami.

Míšeninky studené (Mayonnaise).

Jídla tato jsou nejen krásná, ale i z ohledu šetrnosti výhodná, poněvadž i z čerstvých zbytků upravit se mohou. Mají-li slouti zdražená, musí na ně maso (nechtě dusené nebo pečené) býti křehké, šťavnaté a jen bílé, ne do červena dusené nebo pečené. Upotřebí-li se na ně zbytků, nesmí býti starší předešlého dne. Dává-li se za ozdobu salát, kropí se málo octem a olejem, poněvadž omáčka má při stole i na něj stačiti. Na $\frac{1}{4}$ kg masa počítá se obyčejně $\frac{1}{2}$ l omáčky, z nížto polovička dává se na obalení a politi masa a ostatní podá pak zvlášť v šálku, aby hosté mohli sobě dle vůle přibrati. Zdobí-li se maso sekaným aspikem, musí býti omáčka hustší, aby s aspikem se nasmíchala. Když omáčka s masem jest již na mísu, musí se dáti na chvíli do studena, aby to stuhlo, načež teprv se zdobí.

Upravují se takto: Na másle dusená nebo jen do bíla pečená kuřata rozkrájejí se po vystydnutí každé na pět dílů, totiž: dvě stehna, dvě křídla a prsní díl, při čemž kosti dle možnosti se vyberou a i kůže odstraní. Potom dají se na mísu a marinují asi hodinu s olejem, s troškem citronové šťávy a soli. Nyní naleje se na mísu buď trochu aspiku a nechá pak na ledě stuhnout anebo jen omáčky majonézové, načež jednotlivé kousky kuřat napíchnou se na vidličku a

po všech stranách obalí v omáčce, pak úhledně urovňají na mísu tak, aby stehýnka do spod přišla, na ně pak křídla a na vrch prsa, a pak co nejvкусněji ozdobí, k. p. račími ocásky, olivami, aspikem, kapreli, sardlemi, anglickou míšeninkou (Mixed pikles) nebo osušenými řízky ze žemličky, na něž dá se po hromádce kaviaru a mezi každý řízek vždy hromádka aspiku. Zdobí-li se sardlemi, tedy se pěkně očistí, rozpoltí, kosti vyberou a každá půlka pak stočí kolem prstu a p. Do prostřed na vrch může se dáti též pěkná kytka z kudrnatého šterbáku, což velmi pěkně se nese. Nebo ozdobí se jen jednoduše sekaným aspikem — nebo místo aspiku mačinkami z hlávkového salátu, nebo salátem šterbákovým. Posype li se salát na drobné kostičky krájenou červenou řepou a maso opět kapreli, vypadá to také velmi pěkně.

Pěkná ozdoba jest i také tato: Malé větvičky kudrnaté petržele rovnají se do růžiček, na prostředek pak, kde se stopky spojují, dá se hromádka červeného aspiku a na ni do prostřed malinká perlová cibulka nebo kousek tvrdého bílku — je-li aspik bílý, dá se místo cibulky kaprele. To se dělá buď kolem masa nebo jen sem tam po něm. — Nebo v zimě zdobí se výhonky celerovými a z červené řepy, což jest velmi pěkné.

Takto může se to upravit i z kapounů, krocana, holoubat, králíka, i z divoké drůbeže, ryb i z homara.

Upravuje-li se míšeninka studená z bažanta, může se kolem plně obložit salátem z řechy, na nějž pak sem tam položí se trochu šikmo pěkně stejně velcí vaření červení raci klepety směrem k masu a ocásky ku kraji mísy. Raci zde slouží jen za ozdobu a proto nedává se jich mnoho; pro ten případ však, že by bylo více hostů, než na míse raků, musí se přece toho dbáti, aby pro každého hosta alespoň po jednom raku bylo pohotově, kdyby jej snad některý sobě přál.

Z jiné divoké drůbeže, mimo bažanta, není jídlo toto tak výborné; zvláště krásně vypadá, rovná-li se na velkou podlouhlou mísu. — Je-li z koroptví, může se dáti salát ze šterbáku.

Nebo místo raků dají se na tvrdo vařená a oloupaná vejce čejčí buď pěkně sem tam po salátu — anebo udělá se uprostřed mísy ze salátu jako hnízdečko, vejce do něho složí, maso omáčkou obalené dá kolem a okraje ozdobí sekaným aspikem. — Takto vejci a řechou mohou se ozdobiti i studené salmi z bažanta.

Nebo i také z rozličné divoké drůbeže do hromady srovná se úhledně krájené maso na mísu do kopečku tak, aby jednotlivé druhy bylo znáti — jsou-li též sluky, dají se hlavičky zobáky vzhůru na vrch do prostřed — poleje se to omáčkou olejovou, nejlépe zelenou obloží oloupanými a dušenými malými šampiony, upravenými ná-

salát (s olejem, octem, solí a pepřem), a kolem kraje pak dají malí, do lesknava dušení a vystydí ptáci, k. p. křepelky, skřivani a p.

Jídla podobná ovšem nehodí se pro každou domácnost, ale některým hospodynkám budou vítána, zjevně v myslivnách, kde mnohdy vznešený host má se uctiti — anebo když v některých domech třeba dva dni po sobě strojí hostinu, mohou se zbytky od předešlé takto výhodně upotřebiti. — Upravuje li se pod. jídlo se šunky, dává se do prostřed mísy omáčka olejová zelená, kolem ní šunkové řízeky bez tuků a ozdobi bílým aspikem. Omáčky zelené a vůbec s bylinkami musí se upravovati až v poslední chvíli, sice dalším působením kyselin a soli zkaží se zelená barva.

Z ryb upravuje se jako z kuřat a mohou se na to upotřebiti zbytky vařených nebo na másle pečených ryb (bez kůže a kostí) a zdobi se též jako z kuřat.

Je-li to úhoř, může se klásti do kola na míse vždy řízek vařeného úhoře, pak na polo přes něj řízek naloženého a potom vařeného hovězího jazyku (pěkně červeného), opět řízek úhoře atd. — nebo dá se ještě mezi to střídavě řízek uzeného lososa, kolem toho pak při kraji mísy zdobi se to račími ocásky, stoženými sardelkami, kapreli a p. Omáčka olejová vleje se pak do prostřed mísy. — Takto opět i se zbytků možno velmi krásné jídlo upravit.

Na lososa může se udělati omáčka olejová následovně: 5 žloutků tře se velmi dobře a pilně a při tom po kapkách pozorně k nim vypřidává: půl kávového koflíčku oleje, pak z půl citronu šťáva, malinko cukru, dle chuti soli, 1½ lžice rozpuštěného másla, 1½ lžice vína madeirského (na lososa labekého dává se víno červené, na rýnského pak bílé) a dle chuti octa. Když vše je pohromadě a velmi dobře utřeno, postaví se to na mírný oheň a tře tak dlouho, až to zhustne, načež vezme se to okamžitě s plotny a míchá dále, až to vystydne a i studené potom ještě vydatně tře — vůbec čím více se tato omáčka tře, tím jest lepší.

Na maso z homara jest dobrá olejová červená omáčka a s octem estragonovým; ostatně zdobi se jako z kuřat.

V kuchyních panských rovnají podobná jídla všelijak ozdobně na rozličné podstavce z chleba, rýžové kaše atd., což pěkně provedeno tabuli velmi kráší. Pro příklad zde uvádím, jak se to dělá z celého homara.

Uvařený nechá se ¼ hodiny prochladnouti. Pak se vyndá, otře a mezi dvěma prkénky potíká, aby měl pěknou podobu a nechá tak vystydnout. Potom se vrchní slupka s klepet i s ocasu sejme (ostrým nožem se stranou kolem opatrně profízne a pak vyzvedne); tak i s ostatního těla se slupka na 1 cm od hlavy ku hřbetu na přič profízne, ale aby se maso neperušilo, a pak sejme.

Nyní se všechno maso ze spodní slupky (kostry) vyzvedne a pokrájí na úhledné, $\frac{1}{3}$ cm tlusté řízky, které se však nesmí pomíchat, aby se pak snadno zase do původní podoby nechaly srovnati. Maso pokropí se pak trochem octa se solí a pepřem a nechá tak ležeti. Z části sejmutých slupek udělá se račí máslo a má-li rak vajíčka, omyjí se, dají na kastrolek a jen tak na mírném ohni dusí až zčervenají.

Na raka 1 kg těžkého vezme se mísa asi 45 cm dlouhá. Nyní udělá se z bílého chleba podstavec, kterýžto aby byl 40 cm dlouhý, a od jednoho konce, kde má míti šířku 5 cm a výšku jen o něco málo vyšší než plocha mísy, aby se znenáhla zvedal do kopečku a rozšiřoval tak, aby pak na druhém konci byl 14 cm vysoký a 9 cm široký a přilepí pak na mísu trochem těsta. Potom vydlabe se z podstavce po stranách ostrým nožem sem tam kousek chleba, aby nevypadal tak rovný, nýbrž spíše měl podobu hrnatého kamene, načež pomaže se celý sardelovým máslem, čímž dostane i barvu kamennou (másla stačí asi 220 g).

Nyní položí se opatrně na něj celá kostra z homara i s hlavou tak, aby konec ocasu byl na míse, ostatním tělem pak na podstavci, jako by na něj chtěl vylézt, načež se nožky opatrně rozvedou, aby vypadaly v přirozené poloze, jako by ležl. Potom rovná se na kostru maso a sice řízky poněkud šikmo a s dvou třetin přes sebe, počínaje od ocasu nahoru až k hlavě a pak i do klepet. Nejvýše na podstavec postaví se a přilepí těstem z mouky a bílků velká mušle naplněná do kopečku olejovcu omáčkou, a sice širokou stranou ven a užší k hlavě raka, jehož klepeta položí se tak, jako by chtěl ji rak nahnouti, aby se z ní napil.

Nyní protlačí se skrz sítko kousek zeleného bylinkového másla, načež se sítko obrátí a proběhlé máslo nožem opatrně po kouscích sejímá a klade pomocí dřívka jako kousky mechu do prohlubin podstavce a co možná tak, aby byl jako kámen sem tam mechem porostlý, taktéž i na plochu pod rakem a kolem mušle. Nyní protlačí se opět jiným sítkem máslo z homarových slupek, z nichž pak potrousí se po mechu malé tyčinky, aby to bylo jako alpské růžičky. — Omáčka v mušli zarovná se na vršku (jen špička) trochu na plocho, dá tam též kousek mechu, na nějž pak vajíčka z homara se kladou. Kolem kraje omáčky dají se pak také sem tam kousky mechu a vajíčka po něm potrousí. Kolem podstavce pak dá se věnc z řetichy, do nížto v stejné vzdálenosti kladou se řízky citronu po délce směrem k středu krájené a asi 4—5 mm tlusté a před každou řízkou citronu položí se v místo, kde jsou jádra, půl olivy bez pecky, místo níž dá se tam kopeček másla z homara, k čemuž ještě podotýkám, že se ozdoby musí dělati ve studenu, aby máslo

bylo tuhé a zůstalo v původní podobě, jak bylo protlačeno. Je-li vše pečlivě provedeno, kráší to velmi každou tabuli.

Snadnější, levnější a také velmi krásný jest tento způsob: Prsíčka z několika kuřat dusí se jen do bíla, pak marinují v citronové šťávě, pepři a soli. Zatím pokračují se vařený naložený, pěkně červený hovězí jazyk na lístky, z těch pak vykrájejí se buď lístečky nebo malé kostky. Nyní se všechna prsíčka úhledně do stejné velikosti okrojí, potrou bílou omáčkou majonesovou a buď ve způsobu šachovnice vyloží, nebo těmi lístky v podobě rozmarinky pokladou, pak každé prsíčko opatrně poleje chladným, ale ještě tekutým aspikem, aby bylo jako pod sklem.

Potom dá se na mísu salát z kvěťáku, chřestu a mladinkých kelrůbů, nebo jen salát hlávkový na nudličky krájený — pěkně do kopečku, na něj kolem položí se opatrně prsíčka a při kraji ozdobí sušenými řízky ze žemličky, na něž dá se do hromádce kaviaru a mezi každý řízek vloží račí ocásek. Do prostřed pak na vrch postaví se z bílé řepy ozdobné vykrojená buď miska nebo vasa, do níž dá se něco zeleného a i nějaké kvítko. V kuchyních panských dávají místo jazyku ve víně dusené černé lanýže a do prostřed vrchní kytky zápachnou pěkný, ozdobný stříbrný rožníček tak, aby ozdoba nad kytkou vyčnívala. — Podobné věci vyžadují ovšem velké psle i dovednosti.

Konečně jsou ještě míšeninky studené, jež naplňují se do mušlíček. Na tyto krájí se maso (zvláště čerstvé zbytky) nebo ryby na drobné kostičky, spojí některou olejovou omáčkou, pak do mušlíček do vrchu naplní, posypou buď drobně sekaným aspikem, nebo jím kolem do věnečka ozdobí a podávají na míse na vkusně složeném ubrousku, nebo zdobí se jimi některá studená jídla.

Míšeninky s omáčkou rosolovanou (Chaufroix). Jsou to vlastně studené Salmis a upravují se podobně jako teplé z divoké drůbeže.

K. p. z upečeného bažanta vykrájejí se prsa a jiné pěkné maso — z ostatního pak upraví se studená omáčka (viz chaufroix sauce), v níž pak omáčí se maso, a když to stuhlo (nejlépe u ledu), pomaže se čistým aspikem, aby se lesklo, načež klade se na mísu do vršku, prsa na vrch, a ozdobí kolem aspikem.

Je-li to z koroptví nebo z divokých malých kachen (čirek), přidají se na lístky krájené a v madeirakém víně dusené lanýže, šťáva pak z nich dá k omáčce, čímž se stane ještě lepší.

Nebo dusí se tři malá kuřata ve zvláštní šťávě (Braise), pak jako na studenou míšeninku (mayonnaise) rozkrájejí, tuk se šťávy sebere, procedí a přidá k ní $\frac{1}{2}$ l bílé základní omáčky a $\frac{1}{10}$ l aspiku a tak dlouho na plotně míchá, až houstne, pak osolí a

míchá na ledu, až tuhne. Zatím naleje se na dno mísy až k okraji aspiku a nechá stuhnout, pak kousky kuřat v omáčce omáčeji a kladou na mísu na ten stuhlý aspick, vespod stehna, na ně křídla a na vrch prsa a kolem zdobí na kostky krájeným aspickem, který dodává celku velmi krásného vzhledu.

Kaše z masa (purée).

Tato jídla hodí se zvláště pro churavé a staré, anebo kdo nemají již zdravých zubů. Upravují se většinou z pečené drůbeže a i také z čerstvých zbytků. Mají-li býti zdařena, nesmí býti ani příliš hustá, ani řídká, ale chuti silné masové. Proto dává se na vyváření kostí a odpadků polívky jen málo, co by se utvořil jako výtažek, který se pak do omáčky pro posílnění chuti přidá. Podávají se buď co samostatné jídlo, nebo naplňují se jimi malé paštičky.

Tak k. p.: Maso z prsu pečeného kapouna (bez kůže) nebo bílé maso z pečeného topana useká se velmi jemně, odpadky pak vyvaří s trochem polívky, tuk sebere, načež se procedí a pak přidá k ní dle potřeby trochu bílé základní omáčky a dobré sladké smetany. Potom svaří se to za stálého míchání na zahustlou omáčku, která se potom teprv osolí a pak procedí na to usekané maso, tak aby z toho byla vlátná kaše, která se na mísu do kopečku urovná, ozdobí máslovým těstem nebo smaženou žemličkou a hodně horká dá na stůl.

Sekaninky tyto mohou se i ze zbytků připravit, ale nejsou nikdy tak chutné, jako z čerstvě pečeného masa.

Ano i z vařeného telecího masa může se upravit podobné jídlo takto: Maso libové vaří se v málo vodě se zeleninou, trochem citronové kůry a kouskem cibule. Když vychladlo, useká se a z té procezené polívky udělá se dobře svařená bílá omáčka. Zatím dá se usekané maso na kastrolek na ustrouhanou a v másle zapéčenou cibuli, pak tou omáčkou dle potřeby rozmíchá a konečně vmíchá do něho na $\frac{1}{2}$ kg masa jeden syrový žloutek a trochu bílého pepře. — Takto upravují se i čerstvé zbytky pečeného nebo dušeného telecího masa.

Maso z pečeného bažanta useká se velmi jemně a pak v hmoždíři utluče. Odpadky z něho vyvaří se v málo polívce, s nížto se tuk sebere a pak přidá k tomu utlučenému masu zároveň s tolik omáčky Béchamel, k níž se přidalo i šťávy z bažanta, co by se utvořila kaše, která by se nechala na mísu rovnati do kopečku. Potom se to na plotně umíchá, aby to bylo dobře teplé a hladké; je-li to pro hostinu, prozene se to i skrz žíněné sítko. Nyní urovná

se kaše na hlubokou mísku a kolem staví na hniličko vařená, oloupaná, hodně horká vejce a mezi každé vstrčí z vařeného naloženého, pěkně červeného hovčezího jazyku vykrojený kohoutí hřeb, což velmi krásně se nese.

Nebo poklade se smaženou žemličkou, nebo obloží máslovým těstem, ale s vejci a jazykem jest to zvláště krásné. Vejce staví se špičkou vzhůru, a aby rovně stála, musí se někdy spodem i přikrojit.

Taktéž upravuje se i ze sluk, jen že se kostičky a šfáva z pekáče, v níž se pekly, vyvaří v hnědé základní omáčce a jako svrchu obkládá.

Nebo udělají se ze žemličky (bez kůrky) na dobrého půl druhého palce tlustá a dle vůle velká srdce, kolem od kraje udělá se nožem tak hluboký řez, jak hluboko je pak chceme vydlabat, potom usmaží, vydlabou, naplní kaší, kladou na mísu špičkami do prostřed a na vrch dá se též tak smažená a vydlabaná žemlička, jen že kulatá a na každý kousek staví pěkně stejně velká, na hniličko vařená, oloupaná vejce.

Na uvedený způsob připravuje se kaše i z jiné divoké drůbeže.

Ze zvěřiny pečené i ze zbytků dělá se kaše právě tak, jako ze sluk. Po způsobu anglickém odusí se pak utlučené maso s cibulkou na másle zapěněnou, a když se má dát na stůl, vmíchá se k tomu trochu smetany a kajenského pepře — nebo místo smetany, hnědá základní omáčka, citronové šťávy a kajenského pepře, spolu pak propaří a žemličkou ozdobí.

Nebo maso z pečených sluk, bažantů atd. obere se po vystydnutí z kostí, pak useká, jemně utluče a dá na kastrolek. Kostí pak a odpadky rozkrájí se, potom s trochem hnědé základní omáčky vyvaří, jež se pak procedí a přimíchá k tomu utlučenému masu, potom osolí a protlačí skrz sítko. Konečně přidá se k tomu, je-li to k. p. z masa ze tří sluk, ještě 8—10 žloutků, dobře spolu utře a pak v hluboké misce v páře uvaří. Na stůl obkládá se smaženou žemličkou. Jídlo toto jest nejlepší ze sluk a známé pod jménem „Fumet.“

Podobné jídélko lze i upravit, zbudou-li pečené kýtky ze zajíce, takto: Maso ze 4 kýtek obere se a udělá dobrá kaše, totiž dusí se utlučené maso na šalotce v másle zapěněné, přidá sběračka hnědé omáčky, vaří 10 minut, aby hezky zahoustla, zacerdíl citronem, přidá pepře a prožene skrz sítko, pak vmíchá do ní 8 žloutků a naplní do hladké, dva palce vysoké a 2 palce široké věncové, máslem vymazané formy (dno její vyloží se papírem), uvaří v páře,

pak vyklopí, papír obere a do prostřed dá purée ze šampionů (viz houby) — mohou býti i smrže ale není to tak úhledné. — Je-li masa málo, mohou se podobná jídla i v menších formičkách v páte vařiti a dle okolnosti upotřebiti.

Též i z ryb může se takováto sekanina připravovati takto: Buď vařené nebo pečené rybí maso obere se z kostí a pak jemně useká. Na plný talíř sekaného masa utře se asi 125 g másla, načež přidá se k němu sekané maso z ryb, dvě drobné sekané cibule, trochu květu, pepře, soli, $\frac{1}{2}$ l kyselý smetany, lžice kaprlí, pár lžic strouhané žemličky, 3 žloutky, dobře promíchá a k posledu přičiní ze tří bílků sníh. Potom se kašovina peče při mírném ohni v míse nebo ve formě vymazané máslem.

Kašoviny (purée) z hub a zelenin jsou uvedeny v dotyčných kapitolách.

Jitrnice, jelita, klobásy atd.

Toto známé a u mnohých oblíbené jídlo patří mezi nejvýživnější a mírně-li okořeněno, i pro churavé na žaludek mezi nejstravitelnější pokrmy; nesmí se však nikdy požívat i s kůží, která jest těžko stravitelná.

Mají-li jitrnice býti dobré a zdravé, musí se toho dbáti, aby se usekalo na ně maso jen dobré, hlavně aby žádné slizovité a krupkovité části ani kůže se do nich nedostaly; dále aby maso nebylo do měkka vařené, uýbrž jen něco přes polovic, že jsou jitrnice pak chutnější, a aby se nesešlo až na kaši, aby i zuby také ještě trochu práce měly; potom aby se nedalo do nich mnoho žemličky, která pak působí v žaludku kyanutí, kteréž i v takových jitrnicích záhy již samo sebou se děje — žemličky patří jen zcela málo, aby tuk z jitrnic poněkud do sebe vtáhla (někde dávají za tím účelem i krupici!) a aby žemlička namáčela se vždy jen do polívky, ne do mléka, jež kysnutí zvláště podporuje; dále aby se nedalo mnoho koření, jmenovitě ne hřebíčku, kterýž zkazí vlastní chuť jitrnic docela, což se i stane, když se jitrnice přliší osolí (v průměru počítá se soli 4%) — tučné musí se o něco více soliti a kořeniti; je-li to však pro churavé, tedy zcela málo koření a žádný česnek; také nesmí se přliší masnit, poněvadž přidávají se k nim játra, která sama o sobě jsou tučná — takové tvoří kyselinu a působí pálení záhy. Střevo aby byla velmi čistá, bez všeho šlehu a zápachu. Vůbec sluší při jitrnicích dbáti největší čistoty, a proto prý by mělo býti na každé jitrnicové stříkačce napsáno: „Čistota půl zdraví.“

Před nadíváním musí se střevo ještě protáhnout skrz prsty, aby se všechna voda z něho odstranila, pak ne příliš naplňovat, sice, zvláště jelita, když krev při vaření nabývá, pukají; kladou se pokaždé do polívky nebo vody vařící. Když při vaření na vrch vyplnou, musí se pak ještě zlehka potápeti, aby vrchem neosychaly a nepraskaly. Dle tloušťky jich vaří se čtvrt hodiny až i hodinu, ale vždy jen velmi mírným varem, aby se provařily a nepukly. Zkušený řezník ví již, kdy jitrnice je dost vařená, což se pozná, že vyndaná rychle osychá; píchání dřívkem na zkoušku, nepoteče-li z nich krev, zkazí jitrnice docela, ujde jim šťáva i síla právě tak, jako píchá-li se do masa při pečení.

Hlavní věcí také jest, aby nedostaly se jitrnice na stůl nedovařené; jsou sice stravitelné, ale mají chuť mdlou a také možno si takovými i na zdraví uškoditi, poněvadž co povědíno o nedovařeném a nedopečeném vepřovém masu ohledně trichin atd., platí i zde.

Zabije-li se v domácnosti vepř, dělává řezník obyčejně jitrnice sám, ale hospodyňka má dbáti svrchu uvedených pravidel a dle nich si poručiti, jak jitrnice udělány mají chce. Na řezníka tu spolehnouti nelze, poněvadž on v mnoha domácnostech dělává jitrnice a skoro v každé jinak, dle toho, jak si kdo přeje, při čemž kolikráte svrchu uvedených pravidel velmi málo se dbá.

Jelita nebojí se již pro churavé na žaludek, poněvadž bývají tučná, dává se do nich žemlička a obyčejně více se kofení než jitrnice. Žemlička namáčí se do polívky nebo do mléka, ale polívka jest lepší, protože se mléko snadno rozkládá, což může býti, jsou-li jelita déle uschovaná, pro zdraví i nebezpečné.

Také dávají do jelit kroupy místo žemličky, ale nesmí se jich dáti mnoho a musí býti velmi do měkka uvařeny. — Dá-li se k vařeným kroupám ještě kousek usekaného masa, krev a koreň jako do jelit, pekou se také na pekáči a jídlo toto jest známé pod jménem „obarvené kroupy.“ — Nedá-li se žádná krev, ale přidají sušené vařené a usekané hříbky, jest to tak zvaný „černý kuba.“

Zvláště chutná jsou jelita takto upravená: Oloupají se 3 - 4 cibule, pokrájejí na lístky a v rozpuštěném sádle dusí, až změkknou, ale musí zůstat bílé. Zitím uvaří se 560 g vepřového masa z podbřišku ne příliš do měkka a vystydí pak na drobné kostičky pokrájí. Nyní rozpálí se kus nového másla a přidá k němu 1 1/2 lžice mouky a chvilku nechá zapénit, pak vleje k tomu za stálého míchání 1 l dobré sladké husté smetany a uvaří z toho husta omáčka, přidají k ní ty osáklé cibule a spolu se to prožene skrz sítko do kastrolu, pak míchá, až je to horké, načež přidá se k tomu to pokrájené maso a o něco málo více než 1 1/2 l krve, osolí, okoření

trochem pepře, muškátového ořechu, hřebíčku, demutě a bobkového listu tak, aby to mělo příjemnou chuť, naplní do tenkých vejcových střeň, rozdělí na prst dlouhá jelitka, jež se nití vždy převážou a vaří 10—15 minut zvolninka v osolené vodě, pak pomastěným papírem ukrytá dají vystydnout. Potom se zpovolna v másle pekou a hned dají na stůl. Upozorňuji zvlášť na to, že se musí velmi opatrně kofeniti, sice by nebyla chutná. Též musí býti smetana hustá a dobrá, jinak, kdyby se dala řidká, teče pak po rozkrájení z jelit syrovátka. Pro málo osob dělá se jich málo, aby se hned spotřebovala.

Zvlášť dobrá jsou z divokého vepře, z něhož se vezme krev hned po zastřelení. Jelita tato pro svou velmi dobrou chuť podávají se k dopolední snídani nebo jako příchoutky při tabulích. Je-li výběr, jest lepší krev z mladého, jest mnohem jemnější a chutnější. Když vloží se do vřelé vody, musí se zvolna míchat až ztuhnou; varem nesmí se vařiti, sice puknou. Dá-li se maso z vepře domácího a krev z divokého, jsou jelita zvlášť dobrá.

Na tento způsob dělají se i jelitka z husí a kachni krve, máme-li jí více, jen že se nedá žuane maso a nadívají se do skopových střivek. Po každé však musí se spotřebovati buď hned a nebo druhého dne, poněvadž se smetana v nich rozkládá, a proto mohou býti i zdraví škodlivá.

Jitřnice vůbec není radno dlouho držeti a tím méně nechati je zmrznouti. Delším uschováním vyvine se v nich velmi prudký a nebezpečný, tak zvaný jitřnicový jed, jehož podstata snad až dosud není známa, a proto jitřnice chuti a vůně nasládlé nebo nakyslé, místy změkklé nemají se nikdy požívat.

Klobásy nesmí obsahovati mnoho zemičky, poněvadž pak rády pukají (obyčejně dávají namáčené zemičky čtvrtý díl); nejlepší jsou, když se useka libové maso a polovinu tolik sádla, osolí, okorení trochem bílého pepře a citronové kůry, navlhčí trochem bílého vína nebo piva vody, jak kdo rád, pak nadívají do skopových střivek, ale pokaždé musí se velmi dobře vypracovati a na vále proházeti, aby se vše dobře spojilo. Pekou se pak na másle, ale ne dlouho, aby nevychly a podá k nim hořčice, nebo pokládá se jimi kaše z bramborů, nebo modré zelí a i jinak se potřebují.

Také může se na másle do žluta smažená zemička povařiti s červeným vínem, jen co by z toho byla dobrá šťáva. Do ní pak dají se syrové klobásy, okorení trochem pepře, soli, sekanými sardelmi a kapreli, přidá trochu smažené zemičky a ještě dle potřeby červeného vína, čtvrt hodiny vaří, tuk sebere, klobásy dají na misko, pak ta šťáva pěkně přihoustlá na ně procedí a hodně horké dají na stůl. Takto jsou klobásy velmi dobré a podávají se k dopolední snídani nebo při tabulích po polívce.

Také dávají místo citronové kůry dušené lanýže s vínem madeirským a pak jemně krájené; toť ovšem jen v kuchyních pan-ských, kdež i jitrnice z husích jater s lanýží připravují — haněti se to nemůže, poněvadž jsou velmi dobré, ale ze zdravotních ohledů chváliti se také nemohou.

Velmi dobré klobásy, zvláště pro churavé na žaludek, jsou ze dvou dílů masa telecího a jednoho dílu libového vepřového, s přidáním trochu pepře, citronové kůry a muškátového ořechu, což se rozředí jen trochem vody. — Přidá-li se do nich trochu na drobné kostičky krájeného sádla a dá jen pepř, mohou se zlehka okoufnit (málo udití) a jsou pak zvláště v takovém případě dobré, když žaludek všeliké bílkoviny špatně tráví. I obyčejné klobásy mohou se trochu udití, ale nesmí býti v nich, jako vůbec v jitrnicích k uzení určených žádná žemlička a musí se pevně naplniti.

Ze zbytků rozličných pečení a z míseninek (Salpicons) atd. dělají se smažené jitrničky tak zvané krokvetky (croquettes), o nichž v kapitole „o zbytcích“ je psáno.

Stran ostatních jitrnic a jitrniček, jež kupci a lahůdkáři prodávají, třeba jest při koupi jich velké opatrnosti. Výroba takovýchto jitrnic provádí se ve velkém. Zvláště dobré jsou z jazyků, jater, lanýžů atd., jež ponejvíce zasílají se k nám z Německa; oblíbené jsou též polouzené frankfurtské; v Praze, Vídni, Norimbergu, Brněšvicu dělají též dobré jitrnice; z vlášských jsou vychválené boloňské a milánské; z francouzských opět lyonské a arišké, z nichž některé pro oko bývají barvené, k. p. slanina na zeleno, což však uchvalovati nelze, poněvadž takové barvy mohou býti i jedovaté, nebo hledí se takto třeba zakryti špatná jejich vlastnost.

Při kupování jakýchkoli jitrnic musí se hleděti na to, aby byly veskrz stejné barvy, všude stejně tuhé, ne snad místy měkké nebo odfonklé; uzené pak aby příjemně voněly kouřem. Když se nakrojí, má býti vnitřek celý stejný: při jitrnicích z masa syrového pěkně červený; z vepřového masa (Knackwurste) pěkně bílý; z jater opět pěkně světlé barvy, tuk ne zelený nebo jinak špatně zbarvený; z krve barvy ještě červené — jsou-li tmavé, byla krev již stará.

Uzené jitrničky (pražské, vídeňské, frankfurtské atd.) vloží se do vařící vody do nádoby tak velké, aby se tam pohodlně vešly a nemusely ohýbati, načež nechají se na kraji plotny, až vystoupí na vrch, což jest znamením, že jsou dost prohřáté. Potom vloží se do složeného ubrouska na mísu a podá k nim jemně strouhaný křen. Také kladou se na zeleninu, zvláště na zelí nebo kadeřák.

Uzené klobásy vaří se asi 20 minut a podává pak k nim křen, nebo kladou se na zeleninu.

Cerveláty (cerbuláty) krájejí se buď studené a podávají s octem, olejem a pepřem nebo s cibulí — nebo ohřejí se ve vodě a podává k nim křen.

Salámy krájí se na velmi tenké řízky, kůže potom sloupne, nátež složí se na talíř trošku přes sebe a podávají k nápojům nebo k chlebu a máslem. Takto krájí se i jitrnice z jazyků atd. Při krájení jitrnic z jater a vůbec uvnitř měkkých na lístky, musí se nůž otáčet v horké vodě, jinak by lístky nebyly pěkně hladké.

Uzená jeliťta povaří se, pak za horka krájí a kladou na purée z hrachu, čočky, na zelí atd. — studené (ne prve vařené) přidávají se obyčejně k bramborovému salátu atd.

XVII.

Řízky žemličkové s máslem, masem atd.

Jsou to tence krájené žemličky bez kůrky, jež pomazují se novým máslem nebo kořeněným a pak buď jen tak podávají, nebo rozličným ještě masem, rybami, kaviarem a p. chuť dráždivými věcmi pokládají. Podávají se k. p. k čaji, při honech atd. a jsou li dobře připraveny, přijdou vždy vhod. Dá-li si hospodyňka jen poněkud záležeti, může takofka z maličkostí a odpadků upravit takto velmi chutné a úhledné jídélko.

Řízky tyto jsou sice na pohled jednoduché, ale vzdor tomu přece dlužno šetřiti rozličných pravidel, má-li se práce zdařiti. Nejprve musíme dbáti, aby všeliké k tomu potřebné nástroje byly v dobrém pořádku a aby jich byl dostatek, zvláště mají-li se připravovati řízky ozdobované, abychom měly vše pohotové by práce se zbytečně nezdržovala, hlavně abychom měly dobře ostré a tenké nože, větší a široké i malé, sice není-li něž ostrý, nejsou řízky nikdy pěkně hladké — dále rozličná prkénka na krájení masa, vajec, sardelí — vypichovadla, sítko atd.

Prve než se počne krájeti žemlička, musí býti vše ostatní přichystáno, aby zatím neokorala a nevyschla. Tak k. p.: vařená libová, ne příliš tučná šunka nebo jazyk a i jiné maso — kteréžto mimo šunku a jazyk musí se pokrájené ještě lehce nožem poklepati — krájí se na velmi tenké lístky a je-li to na řízky jen pokládáno (Sandwiches), nechají se jen tak — na řízky pak ozdobované (Canapées) vypichují se z nich ještě kostičky, hvězdičky a p., ostatní odpadky potom na drobno pokrájejí. Krájená šunka nebo maso složí se pak na sebe každé zvlášť na malý talířek, a to se-

kané dá vedle na hromádku a odnese zatím do studena, aby to neoschlo, dokud vše není připraveno — tak i sardelové i jiné maslo, pokrájený aspik, omáčky, zelená sekaná petržel, pažitka atd. Aspik musí se krájet ve studenu, poněvadž i od rukou se rozplývá. K posledu teprv krájí se na tvrdo vařená vejce, protože delším stáním, ať jsou pokrájená nebo protlačená, trátí na úhlednosti.

Když takto vše jest přichystáno, krájí se teprv žemlička, při čemž od jednoho konce asi na 2 mm se odkrojí prýč, načež teprv krájí se dle možnosti stejně velké, půl cm tlusté řízky. Nyní pomazí se k. p. některým kofeněným máslem a nechají jen tak, nebo pomazou se utřeným novým máslem, posypou tlustě jemně sekanou šunkou, jazykem, pečenými koroptvemi, nebo jiným pečeným masem, které se zlehka k máslu přitlačí. — Také mohou se poklásti kaviárem, ale pěkně jen zrno podle zrna, a aby z másla ničeho nebylo viděti a také ne aby kaviar byl ve dvou vrstvách na sobě. — Nebo pomaze se řízek šunky nebo jiného pečeného masa hořčicí a klade na žemličku máslem pomazanou.

Nebo pomazí se máslem, pokladou některým masem a řízkem žemličky máslem pomazaným přiklopí, načež krájí se na stejné šikmé čtverhraničky, na misku vkusně urovňají a věnečkem ze zelené petržele ozdobí.

Nebo se řízky žemlové osuší, pak máslem pomazí, pokladou řízky z pečené drůbeže, šunky a p., každý masový řízek pak pomaze ještě omáčkou a sice: drůbež majonesovou, zvěřin a neb jiné maso omáčkou z hořčice, pak kladou do věnce podle sebe na misku, do prostřed dá řeticha nebo na nudličky krájený hlávkový salát a na každý řízek ještě kopeček z tvrdých sekaných vajec a sekaného estragonu, kolem pak udělá věnec z aspiku na kostky krájeného. Takto podávají se při večerních společnostech. — Také mažou se osušené řízky žemličky mandlovým máslem a podávají k čaji.

Mají-li býti řízky ozdobované (Canapées), pomaze se neosušený řízek k. p. máslem sardelovým a šikmo poklade 2 dlouhými proužkami z ocetné sardelky (na dlocho a úzko krájené). Takto rozdělí se povrch na tři pole, načež kolem řízku po kraji udělá z proužků sardelky okolek. Nyní položí se do prostředního pole 3 pěkné kaprie v stejné vzdálenosti od sebe, levé pole pak poklade sekanými olivami a pravé červeným sekaným aspikem.

Nebo udělají se proužky z tvrdého bílku a pak jedno pole sype sekanou šunkou, druhé protlačenými tvrdými žloutky a třetí jemně krájenou pažitkou. — Nebo kolem kraje věneček ze sekaných bílků, pak ze žloutků, za ním ze šunky a do prostřed kaviar.

Nebo pomaze se řízek máslem zeleným, na to křídlem položí dvě tenké proužky z tvrdého bílku, a tak utvoří se 4 pole. Potom

dá se do horního pole čtverhranný kousek sardinky, do ostatních pak po hromádce protlačeného tvrdého žloutku, na vršek každé hromádky vstrčí se po jedné kaprli — proužky pak bílou pokladou se pomocí jehly ve stejné vzdálenosti od sebe kousky sekaných oliv, jež se prve po jedné straně smočí do utřeného másla, aby se na bílek přilepily.

Takto může se to dle vlastní vůle a vkusu rozličně pokládati hvězdičkami, kostkami a rozmanitě barvami střídati; ano i také z tvrdého bílku udělati na řízek pěknou větvičku konvalinek. Jen se nesmí nikdy nakrájetí všechny řízky ze žemličky najednou, nýbrž jen po částech, a až ty se ozdobí, teprv krájetí dál, sice by při tak páravé práci žemlička okorala. Každý pokládaný řízek dá se hned do studena, až jsou všechny hotové. Vůbec musí se šetřiti ahora uvedených pokynutí, jinak nedocílí se úhledných, chutných a šťavnatých řízků.

Řízky žemličkové podávají se také teplé a sice: Buď jen tak pokrájené pokropí se trochem smetany, aby zvlhly, pak v málo másle do žlutava opekou, načež pokropí se polívkou a ukryjí, aby zvláčnely a potom mažou některou dobrou kaší z divoké drůbeže nebo z šřtiny — nebo na másle s cibulkou, zelenou petrželí a pepřem uduseným prozečkem — nebo seškrabanými telecími nebo husími, kachními játrymi udusenými s cibulkou, slaninou a pepřem. Také může se nechat žemlička tak neopečená a vždy na namazaný řízek druhý nenamazaný poklopit, obalit ve vejci a žemličce, usmažit a podati jako samostatné jídlo. Jen se musí vždy kůrka ze žemličky odkrojit, protože při smažení i sušení tvrdne.

Takovéto řízky nadívají se i povidly, usmaží a posypané cukrem podají jako moučné jídlo.

XVIII.

Rosoly z masa a ryb.

O rosolech vůbec.

Jídla tato náležejí k jemnějším a připravují se buď jen přidáním rosolujících látek, jako jsou: vyzí měchýř, želatin a p. — nebo použije se na ně rozličných klibovatých částí masa.

Jak již v oddělení prvním povědno, nenachází se klibovatina nikde v přírodě již hotová (vyjímajíc snad v předivu boureců hedvábníků), ale tvoří se teprv, když některé hmoty klibovaté, k. p. kůže, šlachy, křupky atd. déle vaříme. Nejvíce klibovatiny dávají telecí a vepřové nožičky a kůže, hovězí huba, ohony, hlavy, mladinká drůbež a maso z telete ne 14 dní starého, potom některé ryby a hlemýžďe. Zvláště z ryb jest rosol velmi dobrý, ale nejjemnější (snad proto, že nejdražší) jest prý rosol z indických ptačích hnízd.

Co do výživnosti nepřikládá se chemicky čisté klibovatině ceny; obsahuje sice hojně dusíku a měla by tudíž býti i výživná; avšak mnohými zkouškami dokázáno, že tomu tak není. Jmenovitě francouzská akademie klibovatinu co potravinu zcela odsoudila a odvolává se při tom na přirozený pud zvířat, zvláště psů a krys, která ji nechají nepovšimnutou ležeti.

Proto jest hlavním pravidlem, aby k požívání určený rosol neobsahoval klibovatiny více, než nevyhnutelně třeba, aby se vyklopeny nerozbořil a při dotknutí nebo nesení ho jen se třásl, ne však aby byl tuhý, jak mnohé neumělé kuchařky jej připravují, ano si i chválí, že prý se pěkně vyklopete a drží dobře pohromadě.

To ovšem proto, poněvadž obsahuje tolik klihatu, že možno jím i sem tam pcházovati a jak se říká i „přes střechu házet“, aniž by se rozpadl.

Takovýto rosol jest barvou do žlutava, ne pěkně jasný, chuti ostré skoro jako přiboudlinou a co hlavního, neobyčejně těžko stravitelný a proto i zaživací ústroje velmi namáhá. Kdo jen poněkud má slabší žaludek, zajisté mi přisvědčí, že po požití tvrdého rosolu nebylo mu dobře, zvláště jedl-li jej na večeř. Jmenovitě rosoly s cibulí, sardelemi, okurčičkami a p. dráždidly promíchané, jakož i vepřové žaludky naplněné ostře kořeněnými klihatovinami a p. věci jsou večeře — pro Špartány.

Co se týče kořenění rosolů, jest dále při vaření jich udáno. Zde jen podotýkám, že jako překořeněné jídlo dráždí a kazi žaludek, totéž činí i pikantně okyselené a okořeněné rosoly.

V kuchyni, jak známo, dlužno sloužiti dvěma pánům. výživě a zároveň i chuti a oběma třeba vyhověti. Při vaření rosolů však nejčastěji ten první pán, totiž výživa, bývá zkrácen, a pak svůj hněv rozličně projevuje, nejčastěji však tlačením a bolením žaludku. Proto abychom si ho nepohňovali, musíme uvedeného zde pečeni o rosolech vůbec velmi dbáti; neboť nemá-li rosol příslušných vlastností, byť i tvarem byl nejzdobnější, nemůže slouiti zdařeným a pravý labužník, totiž který zná jísti s rozumem, pozná na první pohled jeho vadu.

Obyčejně má se za to, že se rosol při jisté opatrnosti vždy podaří; já však jsem jiného náhledu a pravím, že i při velké opatrnosti dost často se zkazí.

Nejprvnější podmínkou ku zdaru rosolů jest, aby všeliké nožičky a vůbec klihatoviny byly zcela čerstvé, jinak by to mělo příchut jako mýdlem — dále aby se vařily v nádobách hliněných, velmi čistých, protože v nádobách kovových nemají tak dobrou chuť a vaří-li se s kyselinami: s vínem, octem, nejsou jasné, poněvadž kyselina na kov leptá, což jest příčinou, že jest pak rosol kalný, aniž by se kolikráte vědělo, co je toho příčinou. Také kalí rosol maso z hlavy, a proto není radno na rosoly pro hostinu je přidávati. — Vůbec třeba při této práci největší čistoty, přesnosti, zručnosti a opatrnosti.

Vařený rosol musí býti velmi čistý, průhledný, chuti silně masové, při čemž nesmí býti ani dost málo chuť klihatovinou znamenati. Dále aby měl pravou pevnost, nebyl totiž tuhý, což se stává, když mnoho látek klihatovinu obsahujících poměrně v málo tekutině vaříme, nebo i také když necháme rosol vařiti varem, mnohdy i prudkým a k tomu ještě déle trvajícím, jak se to dělá

při vaření masa na třetí stupeň, kde hledí se docílití rosolu tuhého k uschování masa, kterýžto se pak ovšem nepožívá. Rosol smí být jen tak pevný, co nevyhnutelně třeba, aby vyklápený podržel tvar a se nebořil. — Jedině rosol do velkých forem určený, zvláště klade-li se do něho velká drůbež, k. p. krocan nebo p. v celosti, musí být poněkud pevnější, poněvadž při takové velikosti by se rozpadl — nebo i takový rosol, do něhož pro ztemnění (když se upravuje vícerobarevný rosol) vmíchává se kašovina z některého masa, jinak by to nedrželo pohromadě. — Konečně musí se hleděti, aby zterstva vychladl a tuhl — čím čerstvěji vychladne, tím jest pak jasnější a čistší; proto zahrabávají se formy již před naplňováním do ledu, aby vystydly.

Rosol huspenina (Aspik)

Upravuje se takto: Do čisté hliněné nádoby dají se k. p. 2 zcela čerstvé, opatřené a od kostí oddělené telecí nožičky i s vyjmутými kostmi, najeje na ně $2\frac{1}{2}$ l studené vody, načež nechají se na plotně, až se voda hodně zahřeje a pěna na povrch vystoupí. Nyní se voda sleje, nožičky i kosti čistě ve studené vodě omyjí a dají do dobře vyčištěné nádoby, na čemž velmi mnoho záleží, poněvadž tímto omytím masa a vyčištěním nádoby má pak rosol čistší chuť a jest jasnější. Potom vleje se na ně opět $2\frac{1}{2}$ l čisté studené vody, přidá trošku soli a $\frac{1}{2}$ kg čerstvého libového hovězího masa (nejlépe z nohy) nebo půl slepice, nebo oboje. Nyní vaří se to spolu za stálého odpěňování velmi mírným varem, aby se tekutina nezkalila, asi 4 hodiny, vůbec tak dlouho, až rosol, když se ho dá trochu na talíř stuhnout, zkoušku obstojí. Potom procedí se skrz čistý ubrousek a dá vystydnout, což se z počátku musí dít v teplé místnosti, aby všeliké kalné částky lépe ke dnu mohly padat, čímž pak čištění se usnadní.

Druhého dne obere se s něho velmi čistě všeliká mastnota, při čemž i pijavým papírem se napomáhá a konečně se ještě rosol šatem, v horké vodě omčteným, vrchem otře, aby všecken tuk se odstranil, neboť jen takto lze velmi čistého rosolu docílití. Když byl takto vrchem obrán, nahřeje se nádoba, rosol vykloupí a pak i spodem čistě ode všeho kalu obere. Nyní rozmíchají se 2 čerstvé bílky jen tak, co by zřidly, ne však aby tuhly jako na sněh, načež za spodem míchání do studeného rosolu se přidají. Přidají-li se zároveň i rozdrčené škrádky z vajec, čistí se rosol lépe, ale mnozí si to velmi oškliví; i také celá vejce, totiž i se žloutkem se dávají — proto nechť hospodyňka dle vlastní vůle se řídí.

V některých knihách stojí, že se dávají bílky do rosolu vařícího; tato rada jest úplně chybná, poněvadž jakmile se vpestí bílek

do tekutiny vařící, srazí se okamžitě a účel proč se tam dal, aby totiž všechny kal do sebe pojal, je zmafen.

Nyní postaví se rosol na plotnu a za stálého míchání, zvláště dobře při dně nádoby, aby se tam nic neusadilo a nepřilnulo, nechá zahřát, při čemž na vrch vystupující bílek stále se potápí a lžící polévá, až počíná houstnouti, t. j. se srážeti a všeliké kalné v rosolu obsažené částčky v sraženinu sbíratí a uzavíratí, jak jest o tom psáno při čištění cukru. Když se to stane, dá se honem nádoba s ním na kraj do horké trouby a přivře. Za chvílku vystoupí bílek na povrch, načež hned musí se postavit na stůl, a nyní nastane cezení. Jak o něm v kapitole „Práce“ je obsírně pojednáno, kamž proto odkazují. — Do procezeného rosolu přimíchá se pak hned za tepla, aby obé se spojilo 10 g masového výtažku, nebo trochu šťávy z telecí pečené a dle chuti přísolí.

Takto bez koření a kyselin jest rosol velmi dobrý pro churavé, již trpí přílišným tvořením se kyseliny v žaludku a poslouží jim nejen co potrava, ale i jako léku mohou jej užívatí buď jen tak samotný, nebo s pečenou drůbeží, vařeným telecím jazykem a p. jemným, ne tučným masem — s drůbeží jest zvláště dobrý. — Takto bez kyselin dává se i jako přísada do omáček olejových (Mayonnaise) a za ozdobu studených jídel.

Přicadí-li se do něho trochu citronové šťávy, jest takto mírně okyselený dobrý v horečných případech, když po kousku klade se nemocnému na jazyk, příjemně jej ochladí a také velmi dobře mu chutná, a poněvadž jest bez koření a zelenin upraven, neškodí. — Takto i pro zdravé se svrchu uvedenými vložkami jest výborný a při častějším požívání lepší než s kořením. Dobrý jest též rosol z telecího masa, zvláště z hlavičky, nebo z ryb, z mladé drůbeže, pro trpící dnou, ale jen velmi mírně nebo zcela nic kyselý, poněvadž při této nemoci bývá kyseliny v žaludku již dost. — Poněvadž však rosol, zvláště v létě, snadno se kazí a takový by mohl nemocnému uškoditi, musí se pro jednoho nemocného udělati nejvýše jen polovic z udaného rozměru a naliti pak do více nádobek, aby z celého se neodkrajovalo, sice déle nakrojený zvětrá a ztratí chuť.

Toť jsou tedy rosoly pro nemocné a částečně i pro zdravé, v kterémto případě, je-li potřeba rosolu více, musí se rozměr zvětšit. Vůbec jsou některé rosoly bez koření mnohem jemnější, k p. z černé zvěřiny, k nížto obyčejně kořením a přísadky se až plývá, a přece jen tak vařená a rosolovaná s přísadkou citronové šťávy a malinko pepře chutná nejlépe a i zdraví jest nejprospěšnější. Totéž platí i o vařené černé zvěřině. Tak jak v dotyčné kapitole udáno, vaří se obyčejně pro hostiny, ale nejlepši a nejzdravější jest jen jednoduše vařená.

Upravuje-li se rosol s kořením a zeleninou, přidávají kousek celeru, mrkve, petržele, cibule a buď jen trošku pepře, asi 8 zrnků, nebo ještě asi 8 nové keření a malý bobkový list. Koření i zeleninu nejlépe přidati asi na půl hodiny, než rosol jest dost, sice vůně unikne a zůstává po sobě trpkou chuť. Když jest rosol uvařen, přidá se teprv trošku octa, ale opatrně, poněvadž tam přijde ještě citronová šťáva a dle chuti přisolí, pak procedí a dá do studena, načež druhého dne se bílkem čistí, jak svrchu udáno, a konečně ještě trochem citronové šťávy zacidí.

Je-li rosol určen k rybám, dávají se do něho pro chuť vařiti i také ryby, ovšem menší a sprostějšího druhu. — V den postní vaří se ze samotných ryb, totiž z menších a i z odpadků, jako jsou: hlavy ze štik, kůže z kapra, jakož i oškrabané šupiny z nich; zvláště pěkně rosoluje jelec (kleně), vůbec ryby šupinaté lépe než bez šupin. K vodě přidává se i také třetina vína, aby byl rosol silnější, i koření dává se také o něco více. — Také radí se rybu k vaření rosolu určenou vložiti na delší dobu do vlahe vody, že pak křihovatina přejde lépe do polívky. Cibuli dávati a sebou vařiti nebo více pepře, není radno, poněvadž se tím zastíní zvláštní jemná rybí chuť; vůbec vařená cibule má chuť špatnou, a proto kde se k rybám při vaření přidává, má se jí dáti jen málo.

Je-li rosol k drůbeži, musí se k němu dáti vařiti tolik drůbekého masa, aby silně drůbeží chutnal, což se ovšem děje jen pro hostiny.

V některých kuchyních přidávají do rosolu i demuť a estragon, uzené a zaječí maso, odpadky z koroptví, bažantů a p. věci, jen ne hlavičky, sice se rosol kalí, a k posledu, když se mají dáti bílky, přilejí trochu vína madeirského (na 3 l rosolu asi $\frac{1}{4}$ l), ale takový dráždí pak žaludek, a proto čím méně přísadků, tím lépe.

Také musí se dáti pozor, kdy které maso, jehož se na rosol spolu poukilo, k. p. hovězí, telecí nebo slepice atd., jest dost vařené, aby se vyndalo a pak libovolně upotřebilo; nozičky však nechají se s rosolem dále vařiti.

Hotový rosol obarví se dle vůle takto: Má-li býti čistý jako voda, nepřidává se do něho žádná šťáva z pečeně ani vřtažek z masa; má-li býti zahnědlý, přidá se některá z právě jmenovaných přísad; poněvadž však neobarvila by jej, jak žádoucně, a kdyby se jí přidalo více, byl by rosol ostrý: tedy připomůže se trochem páleného cukru. Ostatně viz o barvách a barvení v kapitole „Přípravy.“ Takovýmto barveným, jakož i čistým rosolem krášlí se obyčejně vyklopené rosoly, paštiky a jiná studená jídla.

Výslovně upozorňuji, že do rosolu k ozdobě nebo k barvení určenému nesmí se přidávati citronová šťáva. — Také přimíchává

se někdy do rosolu pro stoupení trochu kaše (purée) ze zvěřiny, nebo z divoké nebo z domácí drůbeže a potřebuje pak jako již barvený rosol.

Takto barvené rosoly lijí se pak na mělké, vodou vypláchnuté mísy, každá barva zvlášť a když dobře stuhly, vypichují se rozličnými formičkami hvězdičky, půlměsíčky, srdéčka atd. — z temného rosolu pak mohou se vykrajovati jako dubové i menší kuličky (kálešky). Potom se mísa nahřeje a rosol vyklopí. Odpadky pak od vykrajování pokračují se buď na větší nebo menší tříhraníčky, kostky, a ostatní na čistém ubrouskem pokladeném přiklopené tupým nožem pokračují na drobně, a to jest pak tak zvaný sekaný rosol.

Velmi krásná ozdoba jest, když naleje se do vyšší nádoby na brk tlustě rosoliny bílé, a když stuhne, opět na brk tlustě růžové, na stuhlou pak opět na brk tlustě žluté, načež zase bílé, na tuto hnědé, pak opět bílé a konečně zelené, kterážto po vyklopení rozličně dle vůle na lístky, tříhraníčky atd. se krájí. Výslovně však podotýkám a upozorňuji, že musí býti nalité vratvy zcela stejně silné, sice jinak by to bylo neúhledné, a že nesmí se nechatí rosol zcela stuhnout, než se nalévá podruhé, poněvadž se nespojí a vyklopený pak následkem toho od sebe odděluje, což má svou přetíž v tom, že každý rosol delším stáním po vrchu jako zvlhne čili se opotí, a to právě zabraňuje, že se pak obě nalité vratvy nepřichytí a tudíž v jeden celek nesloučí. Nalitý rosol nechá se jen tak stuhnout, aby, když pratem se o něj zavádí, bylo známky od něho trochu znát. Kdyby se však naléval, dokud spodní vratva jest ještě měkká nebo řídká, tu by se barvy pomíchaly a vše zkazilo. — Také musí se dáti pozor, aby rosol, jež naléváme, nebyl snad vlažný nebo i dokonce teplý, poněvadž by se takto spodní rozpustil a barvy též pomíchaly. Rosol k nalévání má býti sice chladný, ale ještě tekutý, aniž smí v něm býti znáti jako hustší vločky nebo snad dokonce kousky; takový pak není jasný, ani se dobře nepřichytí.

Pravidla tato platí vůbec o nalévání rosolů, jak saládých tak kyselých, do forem.

Rosol potřebuje se pak rozličně: Pro obyčejné hostiny nebo v domácnostech, kde nemají ledu nebo forem, naleje se na dno mísy vratva rosolu a nechá stuhnout, nebo se jen poklade sekaným rosolem, načež klade se na to maso nebo ryby, i třeba zbytky ryb, drůbeže pečené i zvěřiny atd., a potom rozličně krájeným i barveným rosolem ozdobí a pokládá, a je-li to vkusně provedeno, krásí to každý stůl. Tak k. p.: Naleje se na mísu, nejlépe křišťálovou, na půl prstu vysoko čistého rosolu, a když stuhnul, poklade se úhlednými řízký (bez kůže) z prasu pečeného a pak vystyděho

kapouna, krocana nebo pulardky — pěkně do věnce, na to pak naleje trochu čistého rosolu, aby to bylo jako za sklem. Když to stuhlo, ozdobi se to rosolem červeným, zeleným a žlutým, rozličně vykrajovaným a uprostřed mísy udělá se z něho jako květina a kolem kraje pak menšími kousky rosolu do věnečku vyloží, načež lžící nalévá se na to opět tenká vrstva čistého rosolu, aby barvy vypadaly jako pod sklem. — Takto může se to i z jiného masa i z dušeného ve šťávě (Braise) a i z ryb dělati. — Dává-li se jiné maso z drůbeže, než jen z prsou, musí se kůže i kosti z něho odstraniti, což i o jiném druhu masa platí. — Z topana klade se střídavě maso tmavé a bílým. — Také pěkná ozdoba jest, když se mezi maso dávají růžičky vařeného kvěťáku a mezi to zelené listáčky z anděličky.

Ano i studené salmi (viz míšeninky) mohou se takto s rosolem podávat. Dá se totiž na mělkou mísu vrstva masa, na to omáčka, pak opět maso a zase omáčka, a když to stuhlo, ještě maso a na to omáčka, tak aby to bylo k vrchu trošku užší. Potom se omáčka teplým nožem do placata uhladí a položí pak na ni plát rosolu, právě tak velký jako plocha omáčky, načež udělají se od něho pruby ze sekaného rosolu dolů k okrajům mísy, na tři prsty od sebe vzdálené, a konečně okraj libovolně krájeným rosolem ozdobi.

Pro skvostné večeře, nebo při domácích plesích upravuje se za ozdobu nálevního stolku (Buffet), nebo i k anšdani pro pány velmi jemné studené jídlo z úhčie s rosolem takto:

Úhoř se rozpáre a křbet vyjme, aniž by se ryba jinak porušila, načež naplní se některou jemnou sekaninou z bažanta, nebo ze zvěřiny, nebo z jiného masa, pak čistou tkanicí dobře sváže, aby sekanina nemobla unikatí a vaří v málo hovězí polívce s obyčejnou zeleninou. Studený pak krájí se na libovolné kousky, jež se aspikem potáhnou, aby byly jako za sklem. Zatím udělá se s rýže podstavec (viz ozdobování jídel), pomůže celý bylinkovým máslem a dá na mělkou mísu, načež kousky úhoře na vrch do vršku úhledně se nakladou a mezi ně dají řízky z některé dušené ryby, celek pak vkusně ozdobi aspikem. Takto jest to velmi pěkné; pro večer však poněkud těžké. Nyní následuje nejtěžší oddělení této kapitoly, totiž:

Upravování rosolů ve formách. Rosoly takové řadí se mezi nejvкусnější výrobky kuchařského umění, ale vyžadují velmi dovedné ruky a delšího cviku.

Nejedná-li se o ozdobu velké tabule, volí se formy hladké, kulaté nebo podlouhlé; jsou-li však formy ozdobné, tedy s ozdobami zaokrouhlenými — pro velké pak tabule, nebo na rosoly za kolek k některým jídlům, k. p. k studeným míšeninkám (mayonnaise), bere se formy s ozdobami špičatými a rozličně zahýbanými.

Pro ozdoby nalévá se rosol také do malých formiček, pak vyklopí a jídlo jím zdobí.

Nejlépe formy jsou z porcelánu nebo hliněné, protože rosol nedostane v nich žádnou příchut a jest také nejčistší — kdežto od formy z kovu rád se kalí, poněvadž kyseliny na kov leptají a tím zkalení způsobují; avšak formy rýhovaně špičaté a rozličně zahýbané jsou vždy jen z kovu. — Forma musí se pokaždé velmi dobře prohlédnouti a vyčistiti, jinak jest pak sebe menší prášek na vyklopeném rosolu znatelný. — O zasazování forem do ledu jest poučení v kapitole „Práce.“

Rosol určený za ozdobu nalévá se obyčejně jen tak čistý do věncové formy a nechá stát u ledu až stuhne.

Na rosoly masem atd. prokládané také se formy všelijak vkládají, jak o tom v kapitole „Práce“ obsírně pojednáno; je-li však forma sama sebou ozdobná, také se nevykládá, nýbrž spíše hledí rozličnými barvami přikrášlit.

Do vyložené formy naleje se asi na půl malíku — na velkou formu i přes malík vysoko čistého rosolu a když stuhne, vkládají se tam buď ve ščávě (Braise) vaření nebo dusení a úhledně pak pokrácení kapouni, šopani, kuřata nebo jazyky atd., při čemž se z drůbeže i z masa vždy kosti vybírají a i kůže odstraní. Je-li drůbež nebo maso vyalaněné, musí se slanina hladce při maso seřiznout, aby nevyčnívala; ščáva pak, v níž se maso dušilo nebo vařilo, přidává se do rosolu spolu vařit.

Na nejspodnější vrtavu a kolem kraje formy kladou se nejlepší kousky, a sice vždy vrchní stranou do spod, aby po vyklopení byly tou stranou na vrch. Při kraji musí se zvláště hleděti, aby každý kousek byl úhledně okrojen, žádná otřepanina nebyla viděti, a aby žádný kousek blízko ku kraji nepřišel, ale všechny kolem stejně od kraje byly vzdáleny, jakož i také, aby žádný drobeček z masa při tom se neoddělil a potom v rosolu neploval.

Nyní nakape se opatrně mezi maso studeného, ale ještě úplně tekutého rosolu a nechá stát, až to stuhne, načež teprv zaleje se to rosolem asi na půl prstu nad maso. Když stuhnul, klade se opět vrstva masa jako prve atd. Konečně se forma doplní rosolem, při velké formě na 3 cm od vrchu, při menší na 2 cm. Kdyby se naplnila zcela, rosol by se při vyklopení rozbořil.

Také musí se dáti pozor, aby maso leželo veskrz rovně, nikde výše, aby stejně rosolem se zalilo, sice by se pak vyklopené mohlo také rozbořit. Potom se o něco větší poklice než forma ukryje a na vrch dá vrstva ledu. Kdyby byla poklice zároveň s formou velká, mohla by při rozpouštění se ledu voda do vnitř formy vniknouti a rosol zkaziti. Ledu musí býti stále s formou zároveň;

kdyby se kolem formy nízil, musí se přiměřeně se solí doplňovati, aby rosol zčerstva tuhnul.

Takto nechá se forma státi, až rosol úplně stuhne, načež teprv může se vyklopiti dle poučení o vyklopování rosolů atd. s forem. Toto pravidlo jest velmi důležité, jehož kdyby se nedbalo a rosol nebyl ještě úplně tuhý, mohl by se vyklopený buď zcela nebo alespoň částečně rozbořiti a tak by veškerá předcházející práce s ním byla zmařena, protože by se takto nemohl na stůl podati. Nebo by se rosol třeba nerozbořil, ale, poněvadž není úplně stuhlý, nebyl by zcela čistý, průhledný, což pochází od toho, že zdají se v něm plovati jako malé kuličky čili, jak se říká „perli“, a takový činí pak na tabuli nepěkný dojem. Proto v domácnostech, kde nemají ledu a musí formu dávat do vody, jest nejlépe rosol vždy den před potřebou dělati, aby úplně stuhnul. Voda musí se často obnovovati a nesmí jí býti tolik, až by formu anad zdvihla nebo do ní vnikla.

Vyklopený rosol dá se pak hned ještě na chvílku k ledu, aby vrchem stuhnul, načež ozdobí se kolem libovolně buď čistým nebo barevným rosolem, třeba velkými tříhraníčky, nebo i kudrnatou zelenou petrželí — rosolovaný šopen také ústřicemi a citronovými koláčky. — Je-li rosolů více, musí se hleděti, aby byl každý jiné barvy a potom také dle toho se zdobí, totiž: světlý tmavěji a tmavý opět světlejšími barvami. Takovéto ozdoby sluší ponechati vlastnímu vkusu, o čemž naše dívky a hospodyňky netřeba ani poučovati, poněvadž má to každá již jako vrozené, že na první pohled pozná, co k sobě nepatří; jen na to upozorňují, aby se barvy pěkně odrážely a střídaly, a aby se ozdobami nikdy nepřeplnil, neboť i při vaření platí: „Co jednoduché, to krásné“ — vždyť dobře podávaný rosol jest již sám o sobě velmi krásný.

Takto zalévá se do rosolu rozličné maso, ano i čerstvé zbytky, k. p. pečeného hřbetu ze zajíce, kráčka a p. jemné kousky i jiné pečené, a jaké maso se tam dalo, od toho má pek rosol jméno. Maso však musí býti po každé velmi křehké a šťavnaté; nebo sebo ozdobnější rosol, kdyby v něm bylo tvrdé maso, trati veškeru cenu.

Také kladou se do rosolu játra z husy, jež vloží se prve na půl dne do mléka, pak omyjí a hustě prostrkají ovařeným uzeným jazykem, potom a bílým vínem dusí do měkka, studená pak krájejí a solí postříknou.

Na tentýž způsob klade se do rosolu i studená paštika; ale rosol musí býti vždy dobře vychladlý, aby se tuk v paštice nerozpustil a rosol nezkažil. — Krásně to vyhlídá, dají-li se sem tam mezi řídky paštiky kousky červeného rosolu. Po vyklopení zdobí se aspikem, citronem, tvrdými sekanými vejci a kudrnatou petrželí.

I také celý koláč z masa (Pain) v páte vařený zalévá se v celosti do formy o něco větší, pak vyklopí a vyhlíží jako by byl za sklem.

Do rosolu určená větší divoká drůbež, k. p. bažant, dusí se vyslaněná s máslem, hovězí polívkou, bílým vínem a s několika pepří; ke koroptvím, kvíčálám a p. dává se víno červené nebo madeirské; ščáva pak přidává se pokaždé k rosolu.

Selátka vaří se v polívce s třetinou vína, trochem octa, cibule, zeleniny, demutě, s bobkovým listem — studené pak krájí na větší kusy, protože překrojené místo při kraji rádo zmodrá, a potom dává do rosolu jako jiné maso.

Nebo vyberou se ze selátka za syrova všechny kosti, rozprostře pak a uvnitř posype pepřem, citronovou kůrou a pocelí šťávou z půl citronu, potom sbalí, pevně sváže, aby se nerozbalilo, pak vaří a jako předešle do formy dává. Hlavička nelévá se nikdy s sebou vařit, protože rosol kalí.

Ryby vařené ve ščávě (Court Bouillon) nebo i zbytky pečených bez kůže a kostí zalévají se do rosolu jako jiné maso. — Na úhoře (bez kůže) je pěkná forma hladká, podlouhlá a velmi krásně to vypadá, dá-li se na dno formy místo jiné ozdoby velký, pěkně červený rak — nebo i malí ráčkové (Garneelen).

Pastruzi jsou v rosolu zvláště krásní. Nejlepší jest malý druh, jenž uvaří se pěkně pozorně na modro a nechají tak vystydnouti. Potom naleje se do podlouhlé formy na 2 prsty vysoko velmi čistého rosolu jako voda. Když stuhl, kladou se na něj úplně studený a při vaření nejlépe zachováni (nepopukaní) pastruzi hlubokem dolů tak, aby vždy hlava jednoho přišla vedle ocasu druhého. Při této práci jest třeba velké pozornosti, aby ryby nikde blízko ku kraji formy nepřišly a vypadaly úplně, jako by zcela volně ve vodě plovaly. Proto mají míti ploutve jako od sebe odtažené, a některá ocásek i trochu šikmo, jako by jím veslovala, při čemž musí se ovšem sem tam i trochem sekaného aspiku vypomáhati, podepřiti a vypodložiti, aby se to pěkně rovnané udrželo. Ryb nesmí býti mnoho, jen tolik, co by měly volné místa, vůbec musí to vypadati zcela přirozeně. Sem tam dá se kousek zelené kudrnaté petržele mezi ryby, jakož i některé kousky do huby. Nyní nakapo se mezi ně rosolu, aby se přichytily, při čemž nesmí se žádnou pošinouiti, načež teprv když stuhl, zalejí se pozorně na dva prsty vysoko rosolem. Ostatní pak ryby rozlámou se na menší kousky a kladou na ten stuhlý aspik kůží dolů, tak aby i kolem formy modrá barva úhledně vynikala a žádných otrepanin nebylo viděti, načež pokapají se rosolem, aby se přichytily, a když to stuhlo, teprv se forma aspikem dotře. Forma musí býti jak patrně, široky vysoká, musí-li to býti pěkné.

Když se zabije v domácnosti vepř, dělává se také někdy rosol z nožiček a přidává i kousek hlavičky, nejspíše rýpáček, což se uvaří, jak z počátku při rosolu udáno, přidá trošku pepře a citrónové kůry, k poslední i trochu octa. Velmi do měkka vařené maso (protože pak studené tvrdne) pokrájí se na nudličky, přimíchá k němu trošku šunky a je-li i kousek telecí nebo vepřové pečeně, pak rosolem zaleje a dá stuhnout. Podává se k němu strouhaný křen, olej a ocet — nebo, kdo to rád, studená omáčka s hořčicí.

Takto pro domácí potřebu i z telecí hlavičky se rosol připravuje. Je-li ho více, než najednou by se spotřebovalo, může se nalít do dvou a dle potřeby i do více nádobek, protože jednou načatý vyjde pak hned z chuti.

Kdyby se měl rosol telecí hlavičkou prokládati, ovaří se ve vodě, tato pak sleje, načež hlavička se omyje a dá vařit do ščávy (Braise) bezky do měkka — studená pak úhledně pokrájí a klade do rosolu. — Je-li rosol pro chutavé, vaří se jak udáno z telecích nožiček.

Potřebuje-li se rosolu jen málo, k. p. k omáčce olejové nebo za ozdobu, může se také, je-li právě telecí kýta, ušeknonti kolínko a pak z něho na svrchu ndaný způsob trošku rosolu udělati.

Je-li rosol určen k zalití do studené paštiky, přidají se k němu vařiti i kosti a odpadky z masa nebo drůbeže, jež na paštiku se upotřebila.

XIX.

Paštiky.

Paštiky patří mezi nejjemnější a zároveň nejtěžší výrobky kuchařství. Skládají se většinou ze sekanin, které ještě masem se prokládají a pekou buď ve formách těstům vyložených, nebo jen v těstě na plechu, nebo v nádobách bez těsta. Každým z těchto způsobů udrží se v nich veškerá šťáva a jsou proto i výživné a brzo zasytí; ale pro větší množství koření a rozličných přísad, bez nichž nebyly by tím, co se od nich očekává, jsou tíže stravitelné, tak že většina jich pro slabší žaludek se nehodí.

Paštiky patří vlastně mezi jídla moučná; poněvadž však upravují se z masa nebo z ryb, kladu je přímo po masitých jídlech. Považují se obyčejně za vzácnou lahůdku, ale některé z nich, zvláště studené, lze časem dosti levně ze zbytků i z rozličných odpadků, jichž při větší hostině bývá dostatek, připravit; jmenovitě jsou výhodné pro takové domácnosti, kde často neočekávaný host zavítá, poněvadž poskytují výbornou výpomoc a nechají se též dlouho v chuti udržeti, jen když se dobře ošetří, aby neokoraly a nezvětraly. Nejlépe udělati studenou paštiku již větší, kterážto jest vždy chutnější a pak jest práce s ní akoró stejná jako s menší; ale tu radno upravit ji bez zemličky, kterážto brzo kysne, a pro delší uschování jest též lepší s vepřovým masem než s telecím, že tak brzo nezmení chuť.

Dříve pekávaly se a až dosud pekou studené paštiky na plechu na dvojitém, máslem, pomazaném papíru v křehkém těstě, jež se rozválí na podlouhlou, na dva hřbety nože tlustou placku, na níž dá se třetina sekaniny, poklade pak masem, pokryje druhou třetí-

nou sekaniny, opět maso a na vrch ostatní sekanina. Na to udělá se druhá, o něco větší placka, kterou se sekanina přikryje, kraje obou těst vejcem spojí a zahnou v pěkný okolek (viz úpravu těsta), pak v prostřed nahoře udělá kulatý otvor a kolem něho připevní z těsta jako kominěk, který se u vrchu trochu pokrájí (jako zastříhá). Otvor navrchu slouží k tomu, aby pára mohla ucházeti a paštika při pečení nepukla, a kominěk opět, aby vyatupující z paštiky šťáva a tuk po ní se nerozléval. Celá paštika pomaze se pak vejcem a peče dle velikosti $1\frac{1}{2}$ i 2 hodiny tak, aby vypadala jako pčášená vánočka (viz pečení v těstě).

Asi za dva dni může se teprv krájeti na řísky, načež tak i s těstem na mísu se rovná. Takto jest zvláště dobrá pro hostince, že jsou jako větší porce, nebo při honech, že podává se i s těstem, které slouží místo chleba.

Na tento způsob upravují se v těstě také ruské paštiky (pi-rohy), na něž brává se těsto buď křehké, nudlové, nebo i kynuté, jež se rozválí na podlouhlou placku. jejížto jedna polovice (po délce) naplní se sekaninou a masem (v Rusku naplňuje se také třeba ještě zeleninou), druhá pak polovice těsta přes sekaninu přehne, urovná, aby šťáva neucházela, pomaze vejcem a peče. — Je-li těsto kynuté, dá se po naplnění ještě kynout.

V novější době pekou se studené paštiky ve zvláštních kamenných, t. zv. štrasburských, nebo i v starých porcelánových mísách s víkem, čímž ušetří se těsta a i práce a paštika jest šťavnatější, chutnější a i déle vydrží. Kdo by takové mísy neměl, může je péci i v novém bunclovém kastrolku a poklici zastane starší porcelánový talíř, kterýžto se na kastrol poklopí (dnem vzhůru), pak pergamenovým papírem pováže, kolem těstem zalepí a vaří v páře nebo i peče. — Netřeba ani nádobu aluminou vykládati, ale spíše dá se jí více na vrch.

Vystydlá paštika podává se pak asi za 2 dni, až se rozleží. Má-li se uschovati déle, zaleje se rozpuštěným, ale ochladlým tukem až k vrchu, pak opět přiklopí, aby víko s tím zároveň stuhlo — a k delšímu ještě uschování zalepí se sídrou nebo staniolem. Když se má dávat na stůl, obere se tuk, načež v horké vodě omočenou lžící vybírají se kousky na mísu, pak sekaným aspikem ozdobí.

Paštika z hověích jater zdobí se také květinami z másla, do něhž dá se kaviaru, a sekaným aspikem a citronem, nebo jen aspikem a citronem.

K posledu upozorňuji, že se neami žádná studená paštika vybrajovati v teple, nico se opotí a potom plesniví. Co z ní zbylo, zaleje se opět tukem jako shora a uloží, ale sbytek se stou se

k tomu nedá, sice by to také plesnivělo. Nejlépe postaviti paštiku před vykrajováním na chvílku k ledu.

Paštiky v ozdobných otvácích formách nzavírají se vrchem těstem takto: Když byla forma těstem vyložena, vyloží se ještě lístky slaniny, pak naplní se na 2 cm od kraje, přikryje ještě lístky slaniny, načež přiklopí se na ni tak tenká placka z těsta, jako bylo na vyložení formy, pak k těstu od formy, jehož má se vždy nechat nějaký kousek formu přesahovati, přihne, s ním dobře spojí a smažkne, při čemž trochu vodou se povlaží: a prsty dobře spolu zahýbá jako okolek, aby to ozdobně vypadalo. Na tuto placku položí se pak ještě jelna o 6 cm (oři menších o méně) kolem menší a na vrch do prostřed místo knoflíku postaví z téhž těsta květina. načež se hladká místa placky ještě rozličně ozdobně třeba nožem nebo dřívkem porýsní. Dobře jest, když je květina širší a u prostřední pak udělaný kulatý otvor a v něm komínek, jako při paštikách na plechu pečených; jinak, kdyby toho nebylo, muselo by se do placky napíchat dřek, aby nepukla.

Při pečení musí se dáti pozor, aby vrchem příliš nestmavěla kdyby tmavěla a nebyla ještě lost, ukryje se 2 listy povlhčeného papíru. — V nedostatku formy otvácí na paštiky, může býti i otvácí forma dortová; není to ovšem tak ozdobné, ale také dobré.

Paštiky tyto pekou se na plechu na dvojitém i trojitém, másaem pomazaném papíru a sice vždy jen na pílarsích, které se položí vedle sebe tak, aby v prostřed po délce na 3 cm byly přes sebe. — Když paštika upečena, sejme se za několik minut opatrně ostrým nožem víko, slanina obere, zbytečný tuk sebere a vleje tam trochu omáčky upravené s kostičkami a odpadky masa, z něhož paštika jest udělána, a považené do husta, nechá vtáhnouti, víko na to opět přiklopí, načež uchopí se oběma rukama listy papíru tam, kde přes sebe leží a paštika opatrně na mísu vtáhne, pak oblouček otevře a pozorně sejme, konečně i papíry oběma rukama zároveň stranou vytáhnou, a jeden díl omáčky podá k paštice zvlášť v nádobce. — Jak se těsta na paštiky upravují, jest ndáno při těstech.

Podává-li se paštika studená, neotvírá se víko, ale vleje do ní třeba trochu trestí s vínem atd.; studená pak krájí se na kízky a klade na mělkou mísu buď do vance nebo do kopečku a zdobí aspinkem — nebo vybírá se lžící jako v nádobě pečená.

Také někde po upečení staví do vrchního otvoru syrovou hlavu z té divoké drůbeže, z níž paštika jest; pěkně ji totiž přikrojí, aby kousek krku při ní zůstal, vstrčí pak do krku tenké dřívko a tak do paštiky vpíchnou, peří pěkně uhladí, aby hosté na první pohled věděli, co se jim předkládá; avšak mnohem není

to po chuti a při pouhém pomyšlení na to budí v něm odpor. Takové hlavičky a vůbec ozdoby s perím, kde na to drží, mají býti vždy dělané od chocholáče.

Nejprve míním pojednati o paštikách jednoduchých, jež s malými výlohami lze připravit. Tak k. p. když se zabije vepř, možno udělati dobrou paštiku takto: Useká se 1 kg a 560 g libového vepřového masa s 280 g sádla, přidá pak k tomu 8—10 očištěných a usekaných čerstvých sardelí, z 1 citronu kůra a ze 2—3 citronů šťáva, opatrně soli (poněvadž jsou sardele slané) a za stálého tření vyřídává k tomu 5—6 vajec, okoření asi 6 zrny pepře, 3 hřebíčky, 4 nové koření (vše utlučené) a velmi dobře utře. Nyní dá se do formy křehkým těstem vyložené třetí díl sekaniny, poklade buď na másle dušenými kufátky, nebo úhledně krájenými koroptvemi (jen prsíčka, ostatní pak odkrojí a použije k sekanině), trochem té šťávy, v níž se dusily, pokropí, dá zase vrstva sekaniny, opět maso a šťávou pokropí atd., na vrch přijde ostatní sekanina, pak těstem uzavře, vrchem pomaže vejcem a při dobrém ne prudkém ohni asi 1½ hodiny peče. Potom postaví se na stůl, aby šťáva i tuk do ní zpět se vtáhl a potom hodně horká dá na stůl. Zvlášť podá se k ní, je-li s kufaty, bílá omáčka sardelová — je-li s koroptvemi, tedy buď hnědá základní v níž i ty kostičky a odpadky od koroptví se povařily, anebo, má-li to býti velmi dobré, tedy z lanýžů.

Také může se dáti (dle váhy) polovic masa vepřového a polovic srnčího nebo jeleního, nebo i také z kýtek ze zajíce beze všech mázder a potom proložit koroptvemi, jako svrchu udáno a do omáčky dají se i odpadky zvěřiny povařit, ale musí se se zvěřinou o něco více kořenit, aby se chuť zvýšila.

Ano může se takováto paštika i bez kufat a koroptví připravit, jen z pouhé sekaniny buď vepřové nebo se zvěřinou a potom podávati studená a jest zvlášť se zaječímí kýtkami dobrá také proto, že se tak dobře spotřebují, kde je pečené neradí.

Ano i zbytky rozličných pečení zvěřiny a divoké drábeše mohou se do této sekaniny upotřebiti, ale musí se pokaždé utlouci a všechny šilky a kůže odstraniti; neprokládá se ničím, může podávati i studená a péci v nádobě. Takto jest to výhodné zvlášť po hostině nebo v hctincích, když mají někdy více zbytků, tak se dobře spotřebují.

Totéž platí i také o zaječích předcích, když po větší hostině zbudou, nebo v hostincích, a sice: Dá se na kastrol ode vší sekaniny, cibule i koření, na to rozebrané 2 zaječímí předky, sráca, plíce i játra, přidá másla a slaniny a dusí v tom do měkka. Potom se kosti vyberou a maso jemně utluče, přidá k tomu 2—3 sardelí

másla, 2 lžíce kaprlí, citronové kůry a dušená a pak utlučená husí játra, zaleje dvěma sklenkami červeného vína a malou sklenkou rumu (místo rumu mohl být i ovařený sekaný hřibky, nebo lanýž ve víně oddušené), přileje silné hovězí polívky a povaří na zahusťou kaši, která se sítkem protlačí a konečně do ní vmíchají 2 vejce. Potom dá se do formy těstem vyložené, načež vpíchají se do sekaniny dírký a do každé vleje trochu červeného vína, na vrchu slaninou obloží, těstem ukryje a pak asi 2 hodiny opatrně do zlatohněda peče. (Paštiky ze sekaniny dušené poznávají se, že jsou dost, když se do nich vstrčí drát, za chvilku vytáhne a je celý stejně horký, a počávají-li se studené, mohou se péci i na plechu v těstě nebo jen v kastrolu). Může se podávat i teplá i studená.

Také může se vyslaněný zaječí hřbot upéci jen tak s máslem bez smetany, potom na úhledné kousky pokrájet a sekanina jím proložit, ano i zbude-li pečený, může se na to upotřebiti, jakož i také, jsou-li kachní nebo husí játra, mohou se na cibulce dušená k tomu připojit. Takto ze zaječích předků, namnoze tak neoblíbených (i z jiné zvířiny, vyjma černou), možno velmi dobré a poměrně levné jídlo, které i pro hostiny jest výborné, upravit. Prokládá-li se masem ze zajíce a játrami, postačí na sekaninu jeden předek a potom také ovšem ode všech přísad jen polovic.

Studená francouzská: Otřít se 2—2½ *kg* těžký zaječ a maso ze hřbetu i lepší z kýtek okrájí, z ostatního udělá se sekanina s 300 *g* telecího nebo vepřového masa a 500 *g* slaniny, přidá 30 *g* kořenné soli a za stálého tlučení vyřídává k tomu trochu krve ze zajíce. Lepší odkrájené maso jemně se vyslaní, na kastrolku s máslem asi 10 minut opeká, potom po vřstvách do mísy mezi sekaninu vkládá, trochem kořenné soli prosypá, na vrch pak položí bobkový list a paštika vaří v páře (na pokličku nádoby dá se ublí). Na tento způsob připravuje se paštika i z koroptví, bažantů, kvičal a p. ptáků.

Z husích jater: Velká játra nechají se půl dne v mléce, potom kůže s nich stáhne a játra pěkně okrojí, aby každá půle tvořila kostku, které se pak potrou kořennou solí, nebo solí a pravým paštikovým kořením strassburským, jež sestaveno jest takto: nového koření 75 *g*, zázvoru 25 *g*, skořice 15 *g*, bobkového listu 5 *g*, bílého pepře 30 *g*, ořechu muškátového 15 *g*, jímž pak dle chuti se koření. Okrájené kousky jater seškrabou se a protlačí skrz sítko, přidají 3 lžíce naškrabané slaniny, 3 lžíce rumu, 1 kloutek a na špičku nože buď svrchu jmenovaného koření, nebo trochu kořenné soli. Dá-li se koření, musí se to osolit. Paštika tato vaří se v nádobě 3 hodiny v páře, pak studená podává a zdobí kaviarem a sardinkami. — Také může se dáti jen 1 lžíce rumu a proložit lanýžemi, nebo játra jimi prostrkati.

Z brzlíků: Do sekaniny s drůbeže, která se musí držeti hustší, přidá se trochu račího másla a dává, potom do formy křehkým těstem vyložené, prokládá blanšovaným a s jemnými bylinkami (šnes herbes) a s máslem duseným brzlíkem, nebo prsíčkami s kuřat nebo holoubat, i s těmi bylinkami a vyloupanými račími ocásky, udělá víko z těsta a peče. Podává se k ní omáčka z raků.

Paštiky prázdné pečené (viz „Práce“) naplňují se některou horkou míseninkou z drůbeže a p. pěkně do vrchu, na vrch pak postaví se čtyři stejně velcí červení raci hlavou vzhůru a ocásky trochu pod sebe zahnutými a mezery mezi nimi vyplní se vyslaněným duseným brzlíkem — místo drůbeže může být i míseninka z ryb.

Místo míseninky mohou být i salmi z divoké drůbeže a na vrch za ozdobu kladou se prsíčka; ale pokaždé dávají se kolem paštiky na mísu půlměsíčky z máslového těsta jako ozdoba.

Paštika z těsta máslového. Vol au vent naplňuje se též tak a nejlépe hned za tepla — takto jest nejchutnější; na vrch dává se dusený brzlík, nebo pěkná růže kvěťáku a ozdobí račími ocásky. — Paštiku tuto nejlépe dáti upéci cukráři, poněvadž málo kde mají na to zřízené trouby. Kdo by přece chtěl ji doma péci, nechť rozválí čtyřikrát přeložené lístkové těsto na silný prst tlustě, dá na papír, dle talíře okrojí, při čemž špička nože vede se trochu jako ven od talíře, aby byla paštika dole poněkud širší, pak kolem na prst od kraje zakrojí asi na hřbet nože hluboký řez, jenž po upěčení tvoří pokličku, na ní pro ozdobu vyřazuje nožem hvězdu, pak hodinu v prostředně horké troubě (aby brzo netmavěla) peče, při čemž nesmí troubu bez potřeby otevřít, a kdyby paštika tmavěla, ukrytí ji papírem, ale ne při tom z trouby ji vyndati. Je-li zduřena, jest osmkrát tak vysoká, průhledná a celá stejná. Potom se víko nožem opatrně vyzvedne, vnitřek vyběře a paštika nechá ještě v troubě oschnout, načež se naplňuje. Takovéto prázdné paštiky musí se až v poslední chvíli naplňovati, sice by zvlnily.

Paštiky vykládané lanýžemi atd. vymaže se po stuhnutí na ledě uvnitř celé rozšlehaným bílkem, načež dá se do nich k. p. kuzky tuhé sekaniny z drůbeže, rozvede pěkně všude uvnitř po celé formě (horkou lžící) tak, aby všude jí bylo na prst tlustě, do prostřed naplní studenou míseninkou z drůbeže, načež ustříhne se list papíru, jak velký vrch formy, pomaže máslem a pak na prst rovněž sekaninou a na paštiku poklopí, aby papír byl na vrch, pak hodinu v páře vaří (voda smí jen do polou dosahovati). S uvařením sejme se pak papír, forma vrchem osuší, potom na mísu vyklopí a nechá chvíli, až se od formy oddělila, načež se forma opatrně za několik minut vyzvedne a sejme, paštika vrchem potře slitinkou, aby se leskla, kolem ní naleje trochu omáčky, jako je v mísenince,

a ostatní podá zvlášť. — Takto naplňují se i formy vyložené marmarony a vaří.

Paštika z ryb: Z času lososa nebo některé větší ryby nakrájejí se větší, na prst silné řízky, pokladou jedním bobkovým listem, cibulí, zelenou petrželí, posypou solí a pepřem, pekropí citronovou šťávou a za častého obrácení nechají pár hodin ležet. Potom dá se rovnášená placka na plech (viz v předu této kapitoly) a poklade tenkými listy slaniny, dá na ni sekanina z ryb, poklade těmi řízkami z lososa. na ně opět sekanina atd., pak paštika druhou plackou uzavře, udělá komínek a peče. Podává se teplá i studená. — Je-li to z lososa, mohou se řízky prostrkati na silný brk tlustými nudlemi z úhoře a lanýžů, čímž stane se paštika velmi dobrou.

Gratin jest jídlo podobné paštikám a peče se v hluboké misce, která se vyloží k. p. sekaninou z husích jater a proklade husími játry osolenými a okořeněnými bylinkami (quatre épices) jako paštika, pak tuk aleje a gratin poleje trochem omáčky z lanýžů.

Koláče z masa (Cateau — Pains) podávají se obyčejně studené a i do rosolu zalévají. Sekanina na ně musí býti zvlášť kypřá, dobře, ale ne příliš kořeněná; jakákoliv tekutina nesmí se do ní přilévati najednou, nýbrž znenáhla a jen tolik, aby sekanina byla jen vláčná a musí se velmi dobře utřítí. Pekou nebo vaří se v páře v hladké kulaté, podlouhlé kulaté nebo čtyřhrané formě, jež mívá uprostřed trubku jako bábovka, aby horko i prostředkem mohlo účinkovati. Do formy dává se pozorně, aby nikde nezůstalo místačka prázdného, sice by to bylo při krájení neúhledné; proto musí se formou při naplňování poklepávati, aby se to sesadilo. Vaří-li se v páře, musí býti vody vysoko, jen co by do formy nevnikla a nikdy ne plným varem vařiti, nýbrž jen kroužití.

Pro chutnavé upravují se z drůbeže a telecího masa, ale buď zcela bez koření, nebo jen malinko okořeněné. Vůbec takto mírně kořeněné jsou dobré pro staré a kdo mají špatné zuby, že jsou snadnější stravitelné než paštiky.

Tak k. p.: Dušené libové křehké maso z hovězí svíčky nebo zvěřina, nebo jen zbytky pečené jemně se utluče, přidají na listy krájená husí nebo kachní játra, nebo jen sušené ovařené hříbky (sušené lanýže ovaří se ve víně a bílá kůžička pak sloupne), kousek uzeného vařeného uskaného jazyku, trochu kyselé smetany, 2—3 žloutky, naškrabaná slanina, a potřebu soli, trochu pepře, pak do formy slaninou vyložené naplní a vaří v páře asi hodinu, nebo v troubě peče, ale pak není tak dobrý, načež nechá se vystydnout. Potom krájí se na listy, ozdobí rosolem a podává k čaji, nebo k večeři s olejem a octem; ale pokaždé musí se nechati roužežeti — jsou pak mnohem lepší.

Při slavnějších hostinách staví se v celosti na podstavce z rýže potažený bylinkovým máslem, celý obtáhne slitinkou a zdobí kolem aspikem, k. p. jeden velký čtyřhranček, vedle něho o něco menší tříhranček a zase čtyřhranček, tříhranček atd., a kde se k sobě připojují, položí se vždy z roslu kulička a na vrch udělá se z aspiku květina. Má-li to být ozdobnější, udělají se dva takové koláče, jeden ženší, pak dají na sebe, menší na vrch a zdobí, jak povědino.

Z koroptví: Prsíčka ze dvou pečených koroptví se utlukou, dá k nim pak 5 vajec, 5 žloutků a dobře utře. Ostatní maso utluče se zvlášť a dá pak k němu asi 4 *del* silné polívky, trochu vína, z půl citronu kůra, 2 hřebíčky, několik pepřů a trochu koriandru. Potom se to do husta svaří a po vystydnutí protlačí k těm utřeným prsíčkám, dle chuti osolí a ve formě máslem vymazané v páře asi $\frac{3}{4}$ hodiny vaří. Když pak vystydl, zaleje se do roslu, do podobné, ale větší formy. — Takto upravuje se i z bažanta a i z kýtek ze zajíce a může se to i v malých formičkách vařit, potom studené vyklopí, srovnají do kopce na mísu, ozdobí aspikem a mohou se podávat jako příchoutky.

Teplý koláč upravuje se z bažantů, koroptví takto: Pro velkou hostinu utluče se jemně maso ze dvou pečených bažantů. Z odpadků udělá se trochu trestu (bez koření), pak přidá k ní asi $\frac{1}{2}$ hnědé základní omáčky a do husta svaří, načež smíchá se s tím masem z bažantů a horká skrz sítko protlačí. Potom přidá se 10 žloutků, osolí, dají k tomu na lístky krájené lanžý a vařený uzený hovězí jazyk (od každého 2 lžice), naplní na prst od kraje do formy máslem vymazané a lanžými vyzdobené a půl hodiny v páře vaří. Potom vyklopí se na měkou mísu, slitinkou z drůbeže pomazá, podleje troškou silné polívky (*consommé*) a omáčka španělská s vínem malszkým upravená podá zvlášť. — Udávám rozměr veliký, poněvadž se to dělává pro hostiny; pro málo osob postačí ovšem polovic a i méně, dle toho dá se všeho méně; ano i ze zbytku pečeného bažanta a třeba i z koroptví dohromady dělává se toto výborné jídlo — a je-li masa jen málo, může se to do malých formiček naplňovati; pro jednu osobu postačí i dost malý zbytek.

Takto i z pečeného kapouna a i ze zbytků může se to udělati, ovšem že s přiměřeným kořením, jako je na sekaniny z kapouna, a omáčka třeba z raků.

Galanťina jest jídlo podobné paštikám. Upravuje se z rozličné drůbeže, kapounů, hus, šopana i divoké drůbeže a i selátko může se na to potřebovati, a dle toho, z jaké drůbeže jest, dostává i jméno.

K. p. z kapouna vyberou se kosti (viz „Práce“), načež maso s prsou a 280 *g* telecího masa se useká. Potom utlukou se spolu

v hmoždíři 2 míchaná vejce, 35 g hovězího morku, jedna ostrouhaná, ve vodě máčená a pevně vytlačená žemlička a citrónová kůra, a pak s tím masem dobře utře. Nyní rozprostře se kůže na ubrus, posolí, namaže na ni polovic sekaniny, poklade střídavě, aby se při krájení barvy pěkně střídaly, šampiony (nebo lanýžemi) a šunkou nebo uzeným jazykem, slaninou, vše na tlusté nudle krájené, na to dá ostatní sekanina (je-li drůbež velká, k. p. topán, dělá se vrstev více a dle toho i více sekaniny), pak kůže sešije, kapoun urovná, slaninou obloží, pováže nití a do čistého ubrusu pevně zašije, pak velmi zvolna, aby nepuknul, v silné hovězí polívce, jen co je potopený, ale potopený býti musí, dvě hodiny, velká drůbež i tři hodiny vaří. — Také vařívá se ve šťávě (Braise) s bílým vínem — jest chutnější. — Jak dlouho by se měla vařit, nemůže se s jistotou určit, a přichází do ní na zkoušku často, není radno, protože šťáva ujde; proto musí se dáti velmi pozor, aby uvnitř nebyla málo. Potom očistí se ode všeho tuku, krájí na tenké řízky, urovná do vence na mísu, potře slitinkou nebo rosolem, aby se řízky leskly, citronem a aspikem ozdobí, zvlášť pak podává se studená omáčka k. p. z bořčice nebo z bylinek. — Nechá-li se asi tři dni odležeti, jest nejlepší, ale nesmí se ze šťávy vyndati až k potřebě.

Studená galantina může se v zimě dlouho uschovati; zaleje se totiž do rosolu a, když stuhnul, najeje se na vrch na dva prsty rozpustěného chladného sádla, aby vzduch neměl přístup. Menší vrstva sádla neochrání před vzduchem a proto po každé, když něco sádlem nebo lojem zaléváme, musí se na to pamatovati.

Při hostinách klade se studená galantina také na podstavec z ryže obtažený bylinkovým máslem a ozdobí na tupé tříhraničky krájeným rosolem, jakož i hlavou a ocasem z téže drůbeže, udělanou od chocholáče, aby to bylo hned k poznání. — Také klade se na mísu na sekaný rosol a kolem zdobí krájeným rosolem. — Šťáva, v níž se vařila, použije se k rosolu.

Podobně nadívá se kapoun sekaninou z drůbeže připravenou s máslem z raků, zašije, natře na prsou citronovou šťávou a zabalí do velkého listu slaniny, sešněruje, aby zůstal co možná v původní podobě, pak v dobré šťávě (Braise) se sklenicí vína rýnského hodinu velmi zvolninka (aby nepraskl) ukrytý do měkka duší. Potom se slanina sejme, kapoun po délce rozkrojí a pak na příč na pěkné kousky rozdělí, opět složí, celý drůbeží omáčkou (Sauce suprême) upravenou s máslem z raků poleje, ostatní pak omáčka podá k němu zvlášť.

Také může se položit na rýži v dobré drůbeží polívce dušenou a kolem obložit dušenými šampiony, pak část omáčky jako svrchu na něj vleje a ostatní podá zvlášť. — Toto jest galantina teplá.

Podobně jako kapoun atd. nadívá se i hlava divokého vepře takto: Když byly kosti vyjmuty, posype se rozložená kůže trochem solí a pepře. Zatím useká se k. p. 2 kg telecího ořechu, 1 kg čerstvé slaniny, 750 g masa z černé zvěře, utluče v hmoždíti, přidají 4 vařené sekané šalotky, pepře, soli a muškátového ořechu, špetka suchých bylinek (Soup herb Powder), pak jako do kapouna naplňuje a prokládá šunkou, jazykem, slaninou a lanýžemi, ano i prsíčkami z bažantů, koroptví, kapounů a vším možným dchro-mady, ale v pěkném pořádku, aby se při krájení barvy úhledně střídaly, pak zašije a na otvor u krku přišije kůže ze slaniny, na níž kus slaniny se ponechalo, uši k hlavě položí, širokou tkanicí obalí, pod hlavu od rýpáku ke krku připevní přiměřeně široké, tenké, provrtnané prkénko, aby se k hlavě mohlo přišít, což se dělá proto, aby se rýpáček při vaření neskroutil a hlava zůstala v původní podobě, zaobalí pak do ubrousku, seřazuje, postaví do nádoby, naleje na ni asi 3 l červeného vína, $\frac{1}{2}$ l octa a vody, až se potopí, přidají kosti z hlavy, telecí nožičky, koření, zelenina, jalovec a sůl a zvolna 3—4 hodiny vaří. Když plove na vrchu, přibne se špičkovací jehlou, je-li měkká, pak nechá tak v tom vy-stydnout.

Před upotřebením se prkénko odstraní, hlava od tuku atd. očistí, uši postaví vzhůru a je-li potřeba jehlami na dressirování nebo i stříbrnými jehlami drží vzhůru, pak z utřeného másla nebo z bílé řepy udělají tesáky (zuby) a zasadí, kůže ze slaniny na krku odkrojí, zašité oči rozpárají a dá do nich pěkný černý lanýž nebo několik zrn koření, hlava postaví na mísu a ozdobí buď čer-stvými větvičkami z bobku nebo lépe z cesminy (bodlávě palmy); není-li nic takového, tedy aspikem. Nejlépe vypadá na mase se sto-janem, nebo na podstavci a zdobí hlavně nálevní stolek (Buffet) nebo tabuli při večeřích i snídaních.

Tolik tedy o paštikách a toho druhu jídlech. Uvedla jsem větši-nou jen levně a co možná takové, na něž i zbytků a odpadků upo-třebiti lze; myslím, že tyto příklady postačí, aby hospodyňka po-znala jich úpravu. Opakuji ještě jednou, že většinou jsou těžko stravitelné, a že častější požívání jich, jakož i podobných jídel nesvědčí nikterak zdraví, poněvadž přecpává se tělo potravou dusí-katou a rozličnými zbytečnostmi, následkem čehož tvoří se v krvi mnoho látek škodlivých, které pak v těle se hromadí a usazují, zvláště v kloubech, kdež tvrdnou, ob čas se zapalují a velké bolesti působí, čemuž pak říká se dna čili pakostnice, kterážto nemoc za-chvacuje nejvíce břichopásky, již co možná „dobře“ totiž zdraví nepřiměřeně žijí a při tom nepracují. Kdo pracuje, zdraví přiměřeně a jednoduše se žije, pokrmy moudře střídá, zná dnu jen podle jména. Proto ještě jednou opakuji, že základem každé dobré a zdravé kuchyně jest jednoduchost.

Malé paštičky.

Podávají se většinou jako příchoutky po polívce a nadívají rozličnými sekaninkami (Purée) nebo mščeninkami (v den postní z ryb) ano i salmi. Všecky tyto nádívky musí býti hezky přihoustlé, ale přece šťavnaté, pikantně okořeněné, aby chuť k jídlu dráždily.

Připravují se z těsta lístkového, 4—5krát přeloženého, jež se rozválí na 3 mm tlustou placku, z níž pak kružítkem (jako na koblihy) 5 cm v průměru vykrájejí se kolečka. Polovice pak jich vykrájejí se opět menším kružítkem 3 cm v průměru, aby povstaly z nich věnečky a lístky 3 cm v průměru mající, kteréžto lístky tvoří pak po naplnění víčka. Nyní pomaž se velká kolečka vejcem, ale ne až ku kraji (viz pomazování pečiva vejcem), na každé kolečko dá jeden věneček a trošku (ne při kraji) pomaže vejcem, načež kladou se na plech vodou potřený, ale opatrně, aby se nedotýkaly, a vedle nich i také ty malé lístky vejcem pomazané a pekou 15—20 minut do zlatova.

Potom, může-li to býti, naplňují se hned za horka, jak shora udáno, pak těmi malými lístky přiklopí, srovnají na skleněný talíř, třeba složeným ubrouskem pokladený, pěkně na sebe do vršku, zdobí smaženou zelenou petrželí a podají po polívce.

Prázdné pečené takovéto paštičky mohou se i delší dobu uchováti, ale nejsou již tak chutné jako čerstvé. Na venkově však, kde nelze kolikráte ničeho dostati, jest pro takovou domácnost, kam nenadálí hosté přicházejí dobrou pomůckou. Nechají se dobře prohřátí a pak nadívají. Také mohou se naplniti dobrým krémem (crém) atd. a podati jako moučné jídlo.

Na tento způsob naplňují se i malé kůrčičky (krustadky), jak o nich v kapitole „Práce“ je psáno a též tak na stůl dávají.

Nebo nechají se svrchu uvedená kolečka z lístkového těsta jen tak (nevykrajují se), načež na polovici jich dá se do prostřed hromádku sekaniny, k. p. Farce cuite, Godiveau, nebo ze zvěřiny, ryb, raků a pak druhými přiklopí a o něco menší formičkou na to přitiskne, jako by se to mělo vykrojit, ale nedokrojí, nýbrž jen co se utvoří rýha a vedle ní jako okraj, kterýžto při pečení vyběhne do výše a velmi úhledně vypadá, vrchem zlehka vejcem potře, do světlohněda upeče a hodně horké dají na stůl.

Také vykládají se malé formičky křehkým těstem, pak useká asi 280 g libové važené šunky, přimíchá k ní asi $\frac{1}{2}$ l kyselého smetany, 6—8 žloutků, trochu soli, květu a pepře, tím paštičky naplní, víčkem z těsta přiklopí, opatrně vejcem, aby se ku kraji nepřilo (sice se špatně vyklopí), pomaž a pekou v ne příliš horké troubě $\frac{1}{2}$ hodiny, pak vyklopí a hodně horké dají na stůl.

Také mohou se naplniti některou sekaninou (studenou) a upéci.

Nebo naplní se do nich salpikon z kuřat, na vrch udělají mřížky místo víčka, upakou a pak do každé dá trochu demi glace a hned nesou na stůl. Tyto jmenují se *Petits patés à la Joinville*.

Tak zvané smažené košíčky čili paštičky římské upravují se takto: Udělá se hladké těstíčko ze $\frac{1}{4}$ l mléka, $\frac{1}{4}$ l bílého vína, 2 žloutků, 2 vajec a 3 plných lžic mouky, aby to bylo jako na husté kapání (je-li třeba, musí se mouky přidati). Zatím rozpálí se v úzké, přiměřeně vysoké nádobce tolik másla (nejlépe polovic másla a polovic sádla, že tak snadno netmaví), aby formička na košíčky, jež jest na dlouhém držátku, se v něm potopila, načež nechá se bezky rozpálit v másle, které musí býti bezky horké, pak vyndá, trochu otočí, aby všechen tuk okapal a potom zteratva omočí v těstíčku tak, aby všude na ni se přichytilo, ale ne až ke kraji, sice by se pak od formičky neoddelilo a pak zase honem do másla, kdež se tak dlouho podrží, až dostane pěknou zahnědlou barvu, pak s formičky opatrně smekne, při čemž i třeba nožem se napomůže, ale daří-li se dobře, cdpadne košíček již v másle s formičky sám, načež dá se na pijavý papír. Na to se formička opět obřeje, omočí, smaží jako předešle, až jsou košíčky všechny. Kdyby některý byl málo, může se jen tak bez formičky dáti do másla dosmažit. — Mají-li se udělati na ně též víčka, omáčí se formička jen na půl prstu hluboko do těsta, usmaží a pak naplněné paštičky jím přiklopí.

Košíčky tyto naplňují se některou dobrou směsíinkou a hodně horké dají na stůl. Také mohou se naplniti vinnou pěnou, krémem, smetanovou pěnou s jahodami a podati místo nákypu, ale pak se dá do těsta trochu cukru. Pokaždé musí se hleděti, aby se co možná čerstvě dělaly a naplňovati musí se až v posledním okamžení a honem nésti na stůl, sice by zvlhly.

Saláty a kompoty.

Slovem saláty rozumí se předem některé zeleniny, z nichžto jen jemnější listky a prostředky za syrova s olejem, solí a octem smíchané jako přídavek k pečením atd. se podávají. — Připravují se i také z kofení bylin, jakož i z masa, ryb, hlemýžďů atd. a upotřebívá na ně i všech možných věcí.

Saláty dělí se na 4 druhy, a sice : syrové, vařené, míchané a pak ve formách připravované a vyklopené. Mimo to počítají se k salátům také rozličné zeleniny a ovoce v octu nebo i také v hořčici nakládané. — Zvláště oblíbené jsou saláty míchané.

Není tak snadné upravit salát dobře, aby byl totiž chutný, občerstvující, při tom úhledný a i zdraví prospěšný. Největší chybou salátu jest, je-li přesolený, což se stává často při salátu vlašském a vůbec se slanečkem, sardelemi — druhá pak chyba jest, je-li příliš kyselý. Proto snad povstalo pravidlo, aby dával na salát marnotratník oleje, moudrý soli, lakomec octa (t. j. málo) a blázen aby míchal; ale místo „blázen“ má spíše státi „opatrný,“ protože bláznivým mícháním se salát zcela zkazí.

Příliš kyselý salát kazí velmi žaludek, zvláště není-li k tomu ještě dobrý oceť. Jmenovitě nelze dívek ani dosti varovati požívání kyselého salátu a vůbec kyselin. Panujet mezi nimi ta záhubná móda, že požívají kyselých věcí a zvláště citronové šťávy jako prostředek proti tloustnutí; móda tato přivedla již tak mnohou krásnou dívku před časem do hrobu, nebo alespoň připravila ji o svěží barvu a o zdraví. Při častějším a nemírném požívání kyselin trpí trávení, výživa jest nedostatečná, tělo hubné,

obličej dostává barvu zemitou, kůže je hadrovitá a celé tělo nabývá podoby souchotináře — zajisté odstrašující to obrázek!

Trpící dnou a vůbec nemocní, jimž tvoří se v žaludku a v krvi kyselina, nemají požívatí salátů; při kurdějích však se saláty a kyselá jídla i radí. — Mladinký a křehký salát hlávkový i okurkový, je-li mírně okyselený, zvláště citronovou šťávou, mohou i někteří churaví požívatí, ovšem velmi mírně; neboť větší dávky ani zdravým nesvědčí, protože příliš vychladí žaludek.

Saláty syrové.

Připravují se z rozličných zeleninek, které musí býti vždy co možná čerstvé ze zahrady přinešené. Nejobyčejnější jest

Salát hlávkový, jehož jest vícero druhů; nejlepší jest malinký ranný, velmi křehký, tak že i churavým dávatí se může. Pozdější druhy jsou již těžce stravitelné a proto mají se z něho prostřední žíly odstraniti — z ranného není toho třeba, ano bylo by chybou, poněvadž v nich vězí nejlepší chuť.

Salát hlávkový dává se k pečení ne tučné a hlavní tajemství dobré jeho úpravy jest, aby byl úplně suchý (viz omývání zelenin) — je-li čistý, lépe jej ani neomývati a omývá-li se, nesmí se to díti příliš brzo, nýbrž krátce před potřebou; potom aby se nikdy bez potřeby nožem nekrájel, ale jen rukama rozebral, protože krájení nožem dobrou jeho chuť velmi kazí; a konečně aby se smíchal s olejem, solí atd. až v posledním okamžení, sice delším stáním zvadne.

Nejlépe prý připravují saláty ve Francii a to proto, že dílem mají tam výborné zeleniny a potom, že nešetří tak olejem, a že octa dávají jen po skrovnu. Takto jest salát jemný, chuť jeho zadržuje se co možná uvnitř olejem, kdežto dá-li se oleje málo, za to však více octa, trápí salát velmi na chuť — jest to jen kyselá tráva. Octa patří vůbec tolik, co by salát byl příjemně nakyslý. S olejem jest sice těžce stravitelný, ale při tom malém množství, jak salát požívatí dlužno (totiž jen co přídavek), to tak neškodí — jinak ovšem, kdo by se ho chtěl snad najísti.

Na salát hlávkový a vůbec ze zeleninek dává se olej vždy neprve (na talíř salátu 4 lžíce), pak promíchá, aby se všude stejně rozdělil, načež teprv opatrně osolí (kdyby se nejdříve osolil, zhouževnatí), opět zamíchá a teprv dá ocet, jehož počítá se 1 lžíce na 3 lžíce oleje (je-li slabší, musí se ovšem přidati) a pak opět zamíchá. — Také může se nechati sůl v octě rozpustiti; takto se lépe po salátě rozdělí a nezůstane nikde v záhybu kousek soli vězeti, což

jest u stolu velmi nepřijemné a také ušetří se zbytečného míchání, čímž se salát jen mačká.

Připravuje-li se v některé domácnosti salátu pro mnoho osob nebo při hostinách, jest dobře jistou část (k. p. plný talíř) za sucha (přebrany) před omýváním odvážit a potom i odměšiti patřičnou na to dávku oleje, soli a octa, pak poměr tento si poznamenati, čímž se práce velmi usnadní, poněvadž pak možno salát v jakém koliv množství jen zvážiti a rozpočítati, mnoho-li přídavků k němu je potřeba. Potom dá se olej, sůl a ocet do láhvičky, jížto se v posledním okamžení silně třepe, až se vše zpění, pak na salát vleje, zamíchá a je hotovo. Takto jest účinek stejný, jako by se byl dal olej nejdříve; rozumí se samo sebou, že ocet musí býti stále stejný, jinak by to nebylo radno. — Dobré jest dáti do octa vždy kousek cukru, čímž velmi zjemní, ale cukr nesmí býti zuát. K salátu ze štěrbáku a ředichy dá se cukru více, aby byl nasladlý.

Také dávají na salát omáčku olejovou (mayonnaise) a sice dle váhy: na 200 g salátu $\frac{1}{4}$ l omáčky, která musí býti poněkud řidší; omáčky s hořící kazi úhlednost salátu. Vůbec patří k tomu dobrý, zdravý žaludek, aby takové saláty snadno strávil.

Také může se v domácnosti beze všech dlouhých okolků vzíti trochu šťávy i s tukem z pečeně, k níž se má salát podati, pak na salát místo oleje naliti, přidati trochu octa a hned nésti na stůl. Zvláště na vesnici, kde nebývá dobrý olej, jest to s výhodou; vím to ze zkušenosti, protože to často tak dělávám a salát jest také dobrý — ale na sůl třeba dáti pozor, poněvadž je šťáva slaná.

Salát hlávkový obkládá se také tvrdými, na čtvrtky krájenými vejci, jež slouží nejen za ozdobu, ale i příjemně chutnají, což však jen tenkrát dělati se může, není-li pečeně tučná, zvláště podává-li se k šunce.

Také dělávají se košíčky z vajec, jež se rozpůlí okraje vyzoubkují, žloutek vyjme a místo ouška dá se proužek též vyzoubkované citronové kůry, košíček naplní sekaným červeným rosolem hezky do vrchu a pak vkusně v salátu rozestaví. — Také zdobí se kropenatým červeným salátem, tak zvaným patruhovým, nebo i také květy brutnáku (Borago), jež se též požívají.

Na tento způsob upravují se saláty (s olejem, solí a octem) z rozličných zeleninek, z nichž zvláště dobrý jest ze štěrbáku, kterýžto se podává k pečení tučné, ale nedávají se k němu nikdy vejce; jemné, žluté lístky hodí se i pro churavé.

Též polní salát jest výborný co samostatný nebo pro ozdobu jiných, ale musí se uchatí 1—2 dni ve sklepě, aby skřehnul; solí se zcela malinko.

Potoční řechička upravuje se na salát obyčejně jen s octem a solí (bez oleje) a velmi pěkně vypadá, když se obloží tvrdými vejci čejek, nebo udělá-li se z ní hnízdečko a vejce do něho složí.

Červené zeli krájí se co možná drobnince, pak spaří, nechá okapat a potom ještě za tepla smíchá s olejem, solí, octem a pepřem a nechá státi několik hodin, aby skřehlo. Poklepávati je za tou příčinou je škoda, poněvadž není pak úhledné.

Salát okurkový má mnoho přátel, ale též i mnoho nepřátel, kteří praví, že nestojí za nic. Jmenovitě jistý pán říkával, že prý jest okurkový salát nejlepší, když se pěkně a pozorně oloupe a tenince pokrají, potom osolí, dá octa, oleje a pepře promíchá a pak vyhodí oknem!

Též i mínění o úpravě okurkového salátu se různí — někteří praví, že prý je nejlépe nakrájený osoliti a nechati „vypotit,“ potom vodu, již pustil, vymačkati a vyliti, ale takový salát jest houževnatý, bez chuti a těžko stravitelný. Naproti tomu píše Jiří Hesekiel: „Okurky mají výbornou šťávu, která čistí krev i plíce a jen pro tuto šťávu nechá se požívání jich ospravedlniti; avšak tato šťáva bývá obyčejně vylita — jsou strašní nevědomci v kuchyni!“ V tom-těž smyslu píše i královský kuchař Rottenhöfer.

Okurky jsou dobré s tenkou slupkou, menší a křehké, odruda to znojenských a pokaždé aby byly čerstvé; velké zelené a p. jsou vždy houževnaté a musí se dáti též pozor, nejsou-li hořké.

Salát tento upravuje se až přímo před potřebou. Na nakrájené okurky dá se nejprve ocet (kdyby se dala dříve stůl, pustí mnoho šťávy), zamíchá, pak vybere na misku, posolí, přidá oleje, opět zamíchá a poněvadž salát tento příliš chladí, posype se také trochem pepře a podá hned na stůl. — Pažitku, kopr, křen s p. věci k němu přidávati, jak to někde dělají, nestojí za nic. — Poněvadž salát okurkový příliš vychladí žaludek, má se jen v malých dávkách požívat. — Místo oleje dává se i dobrá kyselá smetana.

Ve Vlaších, Anglii a Americe jest oblíbený salát z rajských jablek: Miska vymaže se kouskem česneku, načež zralá, ale ještě tuhá rajska jablka se omyjí, osuší a na tenké lístky krájí, jádýrka vyberou, pak na tu vymazanou misku dají, hezky osolí, přidá pepře, pokropí olejem a octem a nechají asi hodinu stát. Kdo česnek nerad, vynechá jej.

Saláty vařené.

Bramborový. Na salát nemají se dávat brambory příliš moučnaté; velmi pěkné jsou červené jak jim někde říkají „červené

myšky.“ Uvaří se s trochem soli, oloupají a pokrájí a hned za horka polejí octem, osolí a pak olejem (na plný polívkový talíř 8 lžic oleje), přidá pepře a na drobno sekané cibule, zlehka promíchá a dá na stůl — takto jest nejchutnější; ze studených bramborů není již dobrý. V domácnosti může se místo oleje dáti na horké brambory trochu horkého tuku z pečeně, k níž přijde — jest to také velmi dobré, zvláště pro ty, kdož olej neradi, anebo je-li olej špatný; jen se musí obé za horka smíchat, sice to není dobré. Hlavní věcí při úpravě tohoto salátu jest, aby brambory nebyly převařené a potom aby hned za horka s octem, solí a olejem se smíchaly.

Brambory studené míchati na salát jest zcela chybné; jsou sice listky lépe v celosti, ale jako mýdlo, neúhledné, nezáživné, olej se s nimi nespojí, nýbrž plove po nich a mnohý si to oškliví. — Pro hostiny zdobí se řepičkou.

Také mohou se brambory promíchati pouze jen utřeným mléčím ze slanečka s trochem vody a octa.

Salát celerový. V hovězí polívce nebo ve slané vodě ne příliš do měkka vařený celer se oškrabe, pokrájí, posolí, poleje trochem octa a nechá stát. Potom urovná se na mísku, pokropí olejem, posype pepřem (na celerový a vůbec vařený salát dává se olej až po octě). Salát tento zdobí se vkusně mladinkými vršky celerové nati a výhonky červené řepy, jak k jaru ve sklepe na ní vyrážejí. — Takto upravuje se salát i z vařeného kofenové petržele a zdobí kudrnatou petrželí, i z mrkve, kvěťáku atd.

Z kvěťáku. Pěkná, velká růže (nebo menší dvě) vařeného kvěťáku nechá se okapat, dá do prostřed mísy v podobě kytky a poleje následující omáčkou: 3 tvrdé žloutky utrou se s olejem, octem, osolí, přidá 1 lžice spařeného zeleného petržele, $\frac{1}{2}$ lžice estragonu a bledníku. Podává se k pečené zvěřině. I jen s octem, solí, olejem a pepřem může se připravovati.

Z vlašského karfiolu upravuje se salát jen s octem, solí, olejem a pepřem a jest zvláště dobrý k šunce a výborně k tomu chutná víno Montefiascone. — Ve Vlaších dávájí citronovou šťávu místo octa.

Saláty míchané.

Pětlivě upravené jsou tyto saláty velmi krásné a zvláště pěkné na křišťálové míse s podstavcem.

Jednoduchý upravuje se takto: Na nudličky krájený hlávkový salát smíchá se s tvrdými sekanými vejci, na kostky krájenou tmavou vařenou červenou řepou, sardelmi, kaplemi, hoř-

čicí, olejem, octem a trochem soli, pak na míse do špičata co možná vysoko rovná a podává k pečené zvěřině.

Nebo smíchá se štěrbák a potoční řechy, hezky červené řepy na kostky krájené, olej, ocet a sůl. Tento krásný a dobrý salát jest výborný též jako ozdoba k studeným míšeninkám (mayonaise) nebo k salátu bramborovému.

Nebo smíchá se spolu krájený vařený chřest a krájené vyloupané račí ocásky (na $\frac{1}{4}$ kg chřestu asi 75 g ocásků) — pak tvrdé žlutky utrou s octem, olejem atd., potom tím poleje a hodně do vršku na míse urovná.

Nebo mrkev, malá tmavá červená řepa, celer a jeli i pastinák (pastrnák-dřenka) vaří se každé zvlášť a krájí pak na lístky, smíchá s kapreli, sekanými sardelemi, trochem soli a dá do nádoby, poleje octem, který nesmí býti příliš ostrý, až se zatopí, pováže měchýřem a nechá ve studenu několik dní, aby chuť dobře prošla. Potom se ocet secedí a dá na salát několik lžic oleje. Tento velmi chutný salát nechá se i kolik týdnů udržeti, což jest velmi příhodné.

Nebo ozdobované. Na tyto krásné saláty musí se upravit zeleniny na salát každá zvlášť, jak při salátech syrových a vařených je povědáno a pak dle udání na míse rovnati. Tak ku př.: Do prostřed mísy dá se do kopečku salát z červeného zelí, kolem něho věnec ze salátu celerového, vedle něho opět věneček z polního salátu, pak z červené řepy a konečně věnec ze štěrbákového. — Také může se dáti ještě na vrch co ozdoba růžička kvěťáku a kolem do salátu štěrbákového sem tam na čtvrtky krájená tvrdá vejce — jest to opět jinak.

Nebo do prostřed mísy salát ze štěrbáku v podobě velké kytky, kolem něho věnec z červené řepy, vedle zase ze salátu celerového a konečně z řechového.

Nebo do prostřed mísy kopeček z celerového, kolem něho věneček z pstruhového (hlávkového kroupnatého) kolem z růžiček kvěťáku a konečně z obyčejného hlávkového (srdéček).

Velmi pěkný jest salát z artičoků se zeleným hráškem, takto: Všecky se stejně čistě okrojí, duší s troškem vody, másla, soli a citronové šťávy do měkka. Když vystydly, vyndají se a marinují s olejem, octem a solí, načež naplňují se pěkně do kopečku zeleným hráškem (vyloupaným) spařeným, pak studenou vodou propláchnutým a konečně s olejem, octem, solí smíchaným a rovnají úhledně do vršku na mísu, na níž jest trochu stuhlého aspiku a pak ještě trochu olejem a octem pokropí. Tyto artičoky jsou výborné i za ozdobu studených masitých jídel. — V nedostatek artičoků mohou býti i mladé jemné kelruby.

Také může se dáti do prostřed mísy bramborový salát do kopečku, postaviti do něho pěkná růže kvěťáku a kolem ní

z tvrdých, na čtvrtky krájených vajec udělají hvězdu kolem toho pak klásti barvami střídavě hromádky, co právě máme: zelený hrášek, bílé malé salátové fasole, tvrdá sekaná vejce, červená řepa na kuličky (hrášky) krájená, fasolové lusky, srdéčka hlávkového salátu — je-li ode všeho, tím lépe. Potom smíchá se olej ocet a sůl a urovnaný salát tím všude stejně poleje.

Toť jsou saláty pouze ze zelenin; mají-li byti i s masem, rybami atd., dělá se to ku př. takto: Jednoduchý bramborový salát smíchá se se slanečkem na kostky krájeným a utřeným mléčím přidá k octu na políť; nebo mohou se přidati i sekaná tvrdá vejce a i třeba na kostky krájená míšerská jablka.

Nebo uvaří se spolu asi 4 malinké tmavé červené řepy, 2 celery, pak pokrájejí a smíchají s půlí na kostičky krájeného slanečka, a potom se to co možná horké smíchá s olejem, octem solí a pepřem (oleje hezky mnoho) a nechá vystydnout.

Velmi krásný a dobrý jest vlašský michaný salát: Pokrájí se za horka asi 10 bramborů, 3 celery, 1 velká cibule, připojí k tomu $\frac{1}{4}$ l bílých salátových, do měkka vařených fasolí, potom 140 g marinovaného, na nadle krájeného úhoře a 5—6 na nudle krájených sardelí, přidají k tomu 4 tvrdá, drobně sekaná vejce, vmíchá k tomu 2 lžice hořčice, 140 g oleje a dle potřeby octa, ale prve svařeného a vystydlého. Nyní vymaže se olejem vysoká salátová forma, natež se vše do ní vtlačí a nechá úplně vychladnout. Potom se to vyklopí na mělkou křišťálovou mísu a udělá kolem věnec z citronového listí, nad něj věnec z tvrdých sekaných žloutků, nad žloutky věnec z kaviaru, nad tento opět z rozebraného a olejem a octem smíchaného květáku, nad to dají se opět do věnečku stočené marinované ryby, nad ryby věnec ze sekaných bílků nad tyto zase věnec kaviaru, nad tento pak nejmenší věneček ze sekaných žloutků a kapří a mezi to kytičku zelené kudrnaté petržele — vrchní věneček musí býti jen malinký. Máme-li sardinky, jest velmi krásné, mohou-li se jimi věnečky spojovati. — Je-li potřeba salátu méně, může se i jiné menší formy na to upotřebiti, nebo jen hluboký talíř, z něhož se pak salát na mělký vyklopí a dle vlastního vkusu věnečky ozdobí.

Ostatně sestavují se vlašské saláty třeba ještě z vařeného úhoře, marinovaného lososa a i jiných ryb, do šneku stočených sardelí, na kousky krájených prýk, studené telecí pečeně, hovězí huby, hlemýžďů, cibulek, mrkvičky, pepřových okurčiček, bramborů, tvrdých vajec, marinovaných hub — vše smíchá se s olejem a octem (co není, vynechá se). Také mohou se i zeleninky na to rozličně ozdobně krájet, jako: hvězdičky, hrášky a p. a zdobiti kolem vždy hromádkou sekané červené řepy, hromádkou sekaného bílku, zase červenou řepou, pak žloutky atd., což ovšem vyžaduje času a práce. Saláty podobné upravují se na pár hodin před po-

třebou, aby se rozležely, a podávají obyčejně k druhé snídani nebo k večeři a že chutnají řízně, jsou velmi oblíbeny. Takového salátu a p. „řízná“ jídla jsou nápodobení velkých hostinců, kde se jedná o dráždění chuti k pití, ale že jsou nejen zdraví škodlivé, poněvadž příliš dráždí stěny žaludku a i také že svádí k pití, není radno jich často připravovati. V hostincích musí ovšem vařiti jak hosté sobě přejí, ale v domácnosti má se vařiti, co zdraví a domácí spokojenosti prospívá a jen tak někdy jako výminkou při zvláštních příležitostech „něco řízného“.

Saláty vyklopované.

Na tyto saláty potřebuje se hladká, kulatá forma s plochým hladkým dnem, anebo forma věncová. Upravovati musí se velmi pečlivě a třeba k tomu cviku i dovedné ruky.

Tak k. p. zahrabe se forma do jemně roztlučeného ledu, a když hodně vychladla, omáčí se růžičky ne příliš do měkka vařeného zelníčku do chladného, ale tekutého aspiku (omáčí se vrchní stranou a toutéž i také kladou do formy a dno formy jimi pěkně ozdobně vyloží, načež zaleje se to aspikem tak, aby se utvořila hladká plocha a nechá stuhnout. Potom vykrájí se obvařená bílá, žlutá a červená řepa ve způsobě k. p. srdéček a nechá chvíli každá zvlášť s octem, solí a bílým pepřem proležet, pak okapat, načež taktéž v aspiku se omáčí a klade opět v pěkném souladu po stranách formy, ale aby na 1 cm od kraje zůstalo prázdné. Když jest celý okraj vyložen, zalévá se pak aspikem, při čemž obratným a pozorným naléváním a otáčením (nahýbáním) formou musí se napomáhati, aby rosolu bylo všude stejně tlusté a jen vyložený okraj se zalil, ale ne spolu i střed formy. Když pak i po stranách aspik stuhl, dá se v prohlubinu do prostřed formy k. p. chřest, květák, artičoky smíchané s hustou omáčkou olejovou, ale jen tak vysoko, jak dosahuje vykládání a když i to poněkud stuhlo, doplní se forma aspikem a nechá stát, až k potřebě. Potom vyklopí se jako obyčejný rosol a hned dá na chvíli do studna.

Je-li forma věncová, tedy dá se do prázdného prostředku (po vyklopení na mísu) některý jemný salát do kopce a hned nese na stůl.

Takto i do malých formiček může se salát zalévati a potom za ozdobu k studenému krájenému masu použití.

Je-li to salát vlašský, vyleje se k. p. dno formy jen tak aspikem a salát dá pak na ten stuhlý aspik do prostřed. Zatím umíchá se na hladkou hustou kaši celer a brambory s trochem oleje a octa a když prochladly, kladou kolem salátu jako

věneček (asi na prst od kraje musí zůstatí prázdný), načež zaleje se to celé rozsolem a nechá stuhnout. Vyklopený salát kráší se pak na koláčky krájeným citronem a máme-li listí citronové, proklade se mezi to jako věnec.

Dle uvedených příkladů možno saláty rozličně sestavovati, což zvláště v krajině, kde hojnost zelenin, jest s výhodou. — Také zdobí se saláty bílou a červenou řepou. Každá krájí se na 2 cm dlouhé a 1 cm v průměru mající řízky, zvlášť pak ovaří, načež udělá se v prostřed každého řízku dírka a do ní vstrčí hlavička ovařeného chřestu, aby všecky stejně vyčnívaly a byly stejně velké (ne silné) a pak kolem salátu do věnce kladou — nebo růžička kvěťáku omočená ve šťávě z červené řepy, pak opět bílá (neomočená) a mezi ně vždy růžička zelníčku atd.

Při salátech s masem jest zdravotním pravidlem, aby se volilo co možná maso, jež obsahuje klišovatínu, k. p. hovězí huby, hlemýžďe, ryby a p.; jazyky pak, cerveláty a mozky jsou přídavky nevhodné.

Také dělávají saláty teplé, zvláště ze zelí; ale takové nevyhovují účelu, pro který se upravují, totiž aby byly občerstvující a proto jich doporučovati nelze.

Saláty z ovoce.

Saláty z ovoce podávají se nejen k pečenému masu, ale i také místo studenek (Kaltschalen) a k nim některé jemné cukrové pečivo. Ovoce na ně musí býti zvláště dobře zralé a zdravé. Upravují se takto:

Z jablek. Oloupaná jablka jemného druhu, nejlépe míšen-ská, krájí se na zcela tenké lístky. Na plný talíř pokrájených jablek oloupají se dva sladké pomeranče a pak též na lístky krájí, jádra vyberou, načež dá se do mísky vždy vrstva jablek, na to několik lístků pomeranče, pak posype tlustě cukrem a kropí bílým vínem, na to opět vrstva jablek a na ně zase několik lístků pomeranče, opět tlustě cukru na to atd., až je všecko a nechá alespoň 2 hodiny stát, než se dává na stůl. — Jen se musí všecko co nejtepleji krájet. — Podává se k pečené divoké drůbeži a kropí ním jen tak, aby pod ním nestála šťáva.

Z hrušek upravuje se též tak, jen že místo citronů a pomerančů přidává se k cukru malinko skořice a kropí každá vrstva arakem.

Jahodový. Přebírané jahody posypou se hojně cukrem, polejí šťivou pomerančovou nebo, dle způsobu francouzského, citronovou od kteréžto nabývají chuti podobné ananasu. Salát tento zdobí se řízky z pomeranče s cukrem prve smíchanými. — Nebo polejí se

jahody trochem dobrého vína, k. p. Xeres, kteréžto zvláště k jahodám ananasovým jest dobré.

V Anglii dávají na lesní jahody, jež tam jsou zvláště ob líbeny, trochu skořice a rosolku maraschinovou, nebo trochu francouzské kořalky. I také sladká smetana je na to dobrá. — Salát tento nesmí dlouho státi, nýbrž upravovati jen na několik minut před potřebou a zcela zlehka proházet, ne míchat.

Nebo rovnají se velké zahradní jahody na mísku hodně do vrchu. Potom protlačí se malé lesní jahody skrz sítko, přidá k nim na 1 *del* protlačených jahod 100 g prosátého cukru, promíchá, pak na jahody na mísce urovnané vleje a hned musí nésti na stůl.

Z rybízu. Asi 280 g od šlopek obraného dobře zralého rybízu dá se do nádoby, k němu 105 g prosátého cukru a asi 2 lžice vody, načež proházejí se až je cukr zcela rozpuštěn, pak dá do mísky a nechá asi 2 hodiny stát a potom dá na stůl — jest velmi dobrý a oběterstvující.

Také mohou se dobře zralá zrnka rybízu dávatí do menších skleniček, co by jedna stačila na porci, prosypat po vrstvách cukrem (hodně cukru, nejlépe stejnou váhou s rybízem), povázat jako jiné naložené ovoce a ve studenu uložit, kdež dlouho vydrží a jsou pak jako salát k zvěřině velmi dobré — mnohem chutnají lépe než brusinky; nejlépe je nakládati hned u keře v zahradě.

Nebo broskve, rybíz a maliny i třeba jahody, merunky, melouny, vše dohromady na mísu, každou vrstvu hojně cukrem sypati, šťávou pomerančovou políti a nechati pár hodin ve sklepě. Tento salát je zvláště k zvěřině výborný. I oloupané švestky a dobré hrušky, zvláště máslovky, se připojují — jest to tak zvané Tutti Frutti.

Také mohou se oloupané broskve krájeti na čtvrtky (místo broskví mohou býti i merunky, ringla nebo švestky, ale oloupané) posypou hojně cukrem, polejí sklenkou dobrého vína, proházejí a rovnají na mísku. I ze všech jmenovaných druhů dohromady může se udělati — nebo i také z pomerančů, které se však krájejí na lístky, hojně cukrem sypou a dle vůle hostů buď třešňovkou nebo rumem kropí. — Dá-li se sladká likéra, k. p. maraschino, curaçao atd., musí se vzíti méně cukru; ne-mí však dlouho státi, neboť trati chuť a hořkne.

Kompoty.

Kompoty rovnají se na mísku poněkud vypoukle, při čemž okraj mísy musí zůstati prázdný, nejlepší kousky kladou se na vrch, ale do ovoce nesmí se vidličkou píchati, nýbrž jen lžicí

(nejlépe stříbrnou) opatrně vybírat, načež se trochem šťávy poleje, ostatní pak teprv naň vleje, až se má nésti na stůl; takto jest úhlednější a chutnější.

Někdy se kompoty také zdobí, a tu obyčejně světlé ovoce tmavším, nač i v cukru zavařená ovce výborně se hodí; nebo rovná se kolikobarevná tak, aby barvy tvořily ladný celek.

V některých domácnostech jest zvykem nedávati kompot na mísky, leč by měl při hostině státi na tabuli, ale dává se na malé talířky pro každého hosta zvlášť, aby jej sobě se šťávou z pečené nasmíchal načež srovnají se talířky s kompotem na táč, ku každému dá lžička a tak k pečení roznášejí.

Času zimního nemá se hostům dávati kompot z venku studený, sice příliš vychladí žaludek, ale po každé nechati v teplé místnosti, aby se prohřál.

Také dává se kompot některým nemocným nebo z nemoci povstalým, a tu jest nejlépe ovoce (ovšem bez koření a přísad) za kaši rozvařit, poněvadž buničina při ovoci nerozvařeném by nemocného obtěžovala; takto rozvařené ovoce snesou i těžce nemocní. Na míchání musí se upotřebiti lžice stříbrné nebo nové vypařené vařečky. Pro trpící na vředy v žaludku nebo ve střevách musí se ovoce ještě skrz husté žírné sítko protlačit, což zvláště o jahodách, malinách a p. ovoci platí, aby žádné jádýrko tam nepřišlo. Pro nemocné nesmí se dávati mnoho cukru, aby neprodukoval kyselinu. V horečných případech jsou výborné kyselé třešně na kaši rozvařené, nebo jablka; ale při nemocích žaludku a střev nemají se požívat.

Dobře upravený kompot krásí a koření každou tabuli; a proto měla by sobě hospodyňka na úpravě jich dáti velmi záležeti.

Kompoty připravují se z ovoce sušeného (vařeného) a z ovoce syrového (dušeného).

Kompoty z ovoce sušeného.

Tyto jsou v domácnostech nejvhodnější, a proto kladu je nejdušně. Nejobyčejnější jsou

ze sušených švestek, jež na tuto potřebu musí býti co nejlepší, velké, masité a čerstvé. Velmi dobré jsou tak zvané turecké z krajín od dolního Dunaje. Jak se sušené ovoce omývá, je udáno v oddělení I. Potom dají se do čisté nové nádoby, k nim kousek citronové kůry a dle chuti i kousek cukru, nadeje vody, aby se zatopily a dobře ukryté postaví do trouby nebo na kraj plotny, aby jen bobtnaly, ale ne varem se vařily, čímž by slupka stvrdla.

Když změkly, odstaví se a nechají tak ukryté vystydnout. Kdyby se vysypaly hned horké, slupka scvrkne a zhouževnatí. Pravidlo toto platí vůbec o vaření jakéhokoliv sušeného ovoce. Někde přidávají ke švestkám i skořici a hřebíček, ale nejjemnější chuti docílí se jen citronovou kůrou. — Takto vaří se i sušené višně.

Když se mají potřebovat, aleje se nejprve šťáva, švestky vysypou (nevybírají se, aby se nepoškrábaly) na mísu do kopečku, šťáva ještě dle potřeby přiladí a svaří, ne však do husta, aby nebyla ostrá a když prochládla, teprv v posledním okamžiku na švestky vleje, načež posypou se vrchem cukrem a nudličkami citronové kůry nebo mandlí.

Také dělává se věneček z mrkve na tenké nudličky krájené a dušené s cukrem, citronovou a pomerančovou kůrou a i šťávou z pomeranče, což velmi pěkně vyhlíží. Samotná takto dušená mrkev a ozdobená zavařenými třetěnými podává se jako kompot k pečenému topanu.

Někdo polévá vařené švestky vanilovou rosolkou místo vlastní jejich šťávy. Někdo opět vaří je v bílém víně, nebo v sladkém pivě místo vody, nebo přidá k vodě trochu rosoliny z rybízu.

Na sušené hrušky dává se polovic vody a polovic vína a pomerančová kůra.

Sušené šípky vaří se na kompot ve víně.

Sušené broskve vaří se s vínem a trochem vody a cukrem.

Kompot z briňolek (brunelek). Tento druh švestek zaveden byl nejprve do obchodu z Brignolles ve Francouzsku, odkudž až podnes ty nejlepší v bedničkách a bobkovým listím proložené přicházejí. Jsou trojího druhu: První zlatožluté a nejlepší slovou pistoles — druhé brignoles double fleuret — a třetí brignoles simple fleuret, dle toho jak jsou cukrovaté. Také jsou brunelky vlášské i německé, z nichžto dobré druhy jsou pěkně žluté a průhledné.

Nejchutnější a nejdražší jsou slivky merunkovité a zasílají se z Francouzsku v kamenných džbánkách nebo i v krabicích. Podobné ovoce omývá se jen zlehka, pak vaří jako švestky, ale ne zcela do měkka (na $\frac{1}{2}$ kg brunelek $\frac{1}{2}$ dcl vína, 1 dcl vody a 25 g cukru) a též jako švestky na stůl chystají.

Kompoty z ovoce syrového (dušené).

Ovoce na kompoty musí býti velmi pěkné, beze vší poekvrny; jablka, hrušky a p. ovoce třeba loupati pozorně, aby od

loupání nebylo žádných stop znáti. V kuchyních panských loupají je nožem postříbřeným, loupe-li se nožem obyčejným, musí se hned klásti do vody s citronovou šťávou (na 1 l vody 10 g šťávy), sice změní barvu. Když vše oloupáno, opláchně se ještě vodou, čímž jest kompot úhlednější. Švestky loupají se dle poučení o spařování zelenin a ovoce v kapitole „Práce“ — dusení ovoce vůbec je udáno v kapitole „O vaření, dusení atd.“ Při sváření šťávy musí se dáti pozor, aby příliš nezhoustla, sice nemá hladkou ani příjemnou chuť. Upravuje-li se kompotu více, jest velmi příhodný na to hustoměr (viz vaření cukru), jímž lze nejlépe pravou houštku šťávy změřiti, a pro příklad u některých to uvádím. Velmi jemné ovoce polévá se jen horkým cukrem, aniž by se dalo na oheň, sice se rozpadne.

Z hrušek jemných máslových oloupaných vyberou se z každé polovice jádrušky, pak hrušky polejí vařící vodou s trochem citronové šťávy a nechají 15 minut stát. Potom se vyndají a když okapaly, polejí horkým cukrem svařeným na 28 stupňů a nechají vystydnout. Pak se vyberou, nechají okapat, narovnájí na misku a šťáva z nich zvaří na 32 stupňů, načež se teplá na ně vleje a když vystydly, dávají na stůl. — Tak i jahody, maliny, ostružiny (ale bez citronové šťávy).

Hrušky pevnější dusí se s cukrem a trochem vody s citronovou šťávou — nebo s červeným vínem, cukrem, citronovou kůrou a malinko skořice, šťáva pak trošku svaří a chladná na hrušky na misku vleje.

Též mohou se hrušky vařiti s trochem vody jen na polo a v jiné nádobě opět očištěná vyloupané šípky. Potom se hrušky vyberou, šípky k nim přidají, pak šťáva ze šípků na to procedí, dá hezky mnoho cukru, trošku skořice, citronové kůry a šťávy a zvolníka spolu do měkka dusí. Pak dají se hrušky do mísy šípky okolo a přihoustlou šťávou polejí.

K pečenému zajíci jest velmi oblíbený kompot z hrušek, takto: Hrušky dusí se na kastrolku jen s kouskem velmi dobrého másla a trochem cukru, až počínají hnědnout, pak posypou ještě cukrem a dusí do měkka. Musí býti pěkně hnědé, ale ne přismahlé a pak dávají teplé na stůl.

Jablka oloupaná a rozpůlená (jako hrušky) dusí se s vodou, bílým vínem, cukrem, citronovou kůrou do měkka, dají na misku, a šťáva zahustlá a prochladlá na ně vleje.

Tak i s melounů. Zdobiti může se to zavařenými višněmi rybízem, malinami a p. tmavším ovocem. Místo citronové kůry může se na jablka dáti vanilky a citronové šťávy — nebo vína, cukru, malinko skořice, citronové kůry a jahodové šťávy a v tom dusí do měkka.

Nebo přidá se na 12 jablek (míšenských) asi 12 koleček malé tmavé červené řepy a asi $\frac{1}{2}$ l i více vody, pak velmi zvolna dusí do měkka, potom smíchá vše dohromady, přidá kousek nového másla a dle chuti cukru. Řepa dodává jablkům krásné barvy a zvláštní chuti. Takto jest po způsobu anglickém. Mohou se také s cukrem dušená jablka postrouhati ovařenou červenou řepou a dáti trochu másla — jest to opět jinak. — Také dodává jablkům krásné barvy zavařená šťáva z bezinek.

Velmi chutný a pěkný jest kompot z malých jablíček (t. z. Appi), o nichž se praví, že je přinesl nejprve do Vlach Říman Appius Claudius, od něhož i jméno mají. Oloupané a rozpálené dusí se do měkka s máslem, cukrem (na 20—30 jablek 70 g másla a 100 g cukru ostrouhaného o půl pomeranče), pak přidá k nim 8 líce zavařených třešní a nechají vystydnout.

Krásný jest jablekový kompot rosolovaný takto: Míšenská jablka oloupaná a vykrouhaná dusí se s cukrem, trochem vody a citronové kůry, pak nechají okapat a naplní zavařeninkou z meruněk nebo třešní. Zatím obarví se asi $\frac{1}{2}$ l bílého vína šťávou alķermesovou, přidají 2 líce rumu a 18 g vyčištěného a vařeného vyzího měchýře (viz rozpouštění), dobře promíchá a pak polovic naleje na mísu, natež když to stuhlo, rovnají se na to jablka a ostatním vínem polejí. Po stuhnutí zdobí se zavařeným angreštem. — I do formy může se to zalévat jako rosol, pak vyklopí a angreštem zdobí — jest velmi pěkný a dobrý.

Z ringli upravuje se takto: 250 g cukru a 2 dcl vody dá se na plotnu a když se rozpustil a přišel do varu, dá se tam asi 20 ringlí a dusí 10 minut. Potom nechají se okapat, dají na mísu, šťáva svaří na 30 stupňů a vychladlá vleje na ringle. Tak i z mirabelek a loupaných švestek (na 100 kusů 200 g cukru a 2 dcl vody). — Na merunky rozpálené dává se na 8 velkých 250 g cukru, 2 dcl vody a merunky v tom jen 5 minut dusí. K merunkám přidávají k posledu převařit také několik vyloupaných jaderrek z nich — na tři merunky jedno jádro. — Šťáva u každých svaří se na 30 stupňů.

Broskve musí se prv oloupat i rozpálené pak jen polejí cukrem na 12 stupňů svařeným a horkým. Když vychladly a okapaly, dají se na mísu, ku šťávě přidá kousek vanilky, svaří na 33 stupňů a chladná na broskve vleje — jsou-li příliš tuhé, opatrně se chvílku dusí.

Na kompot z broskví a merunek dávají také místo vody víno malašské, madeirské nebo tokajské, nebo rosolky maraschinové, což ovšem jen bohatí dělají. — Přidá-li se víno, musí se dáti více cukru a zvláště z broskví s vínem jest výborný.

Na třešně dává se na $\frac{1}{2}$ kg jich 200 g cukru, $\frac{1}{2}$ l vody, 5 minut dusí atd. jako ringle. — Na třešně tvrdé (srdcovky) přidává se z půl citronu šťávy, která dodává jim zvláštní pikantní chuti; i kousek citronové kůry a skořice je dobré.

Výborný kompot jest z rajských jablek (tomat) zvláště k pečeným kuřátkům. Malá, dlouhá červená jablka, třeba tvaru fíkového (Ficcarazzi), zralá sice, ale tuhá popíchají se a na $\frac{1}{2}$ kg jablek vleje $\frac{1}{4}$ kg na druhý stupeň svařeného vařícího cukru. Po 24 hodinách sieje se cukr a opět tak svaří, přidá 5 g citronové šťávy a opět vřelý na ně vleje. Studená pak rovnají se na misku a cukrem opět svařeným, ale prochlazeným polejí. — Kompot tento může se i déle uchovati, když se cukr ještě jednou vařený na jablka vleje a teprve při třetím vaření přidá citronové šťávy, pak studený pováže měchýřem a uloží. V krajinách kde dobře zrají, jsou velmi oblíbená, zvláště v lepších kuchyních je potřebují k polévkám, omáčkám, na kaši, kompot, salát i za ozdobu jídel. Ve Španělských říkají prý o takovém, kdo do všeho se míchá, že musí býti při všem jako rajske jablčko.

Z kaštanů jest výborný kompot ke kapounu, kachně, huse a p. Oloupané vaří se v málo vodě, až se nechá i spodní slupka sloupnout. Potom polejí se cukrem na 16 stupňů vařeným s kouskem vanilky, nebo citronové nebo pomerančové kůry a vaří až změknou. Když okapaly, dají se na misku, šťáva svaří na 30 stupňů a studenou pak kaštany polejí. Vaří-li se kaštany spolu s cukrem až do 30 stupňů, jsou velmi měkké a mohou se skrz porcelánový cedník s dírkami asi 2 mm velkými protlačit na misku jako dlouhé nudle, ale nesmí se jimi drkati, aby se to nezkazilo a studené dají na stůl.

Ostatně hodí se na kompot rozličné v páře i v cukru, s octem atd. vařené ovoce i kolikere dohromady, jakož i zavařené brusinky (viz uschování), které podají se buď jen tak cukrem sypané a třeba ozdobí pomerančemi, nebo polejí rumem a hojně posypou cukrem. — Nebo promíchají se smetanovou pěnou — takto jsou výborné.

Zeleniny, luštěniny, houby atd!

Hospodyňka, která povolání své nebře jen tak zlehka, ale, jak se říká „do opravdy,“ má hleděti, aby dovedla chutně upravit rozličné zeleniny, jimiž v domácnosti lze mnoho přisetřiti a jsou i zdraví prospěšné, poněvadž mírně požívány přispívají k tvoření čistých a zdravých šťáv v těle a mnohé z nich svými přirozenými kyselinami podporují trávení bílkovin a jsou proto co přídavek k masu velmi dobré. Ano i při tabulích jsou vítané buď co samostatné jídlo, nebo jako obložky. Některé hodí se i pro nemocné, zvláště mladá mrkvička a černý kořen — pro chudokrevné pak špenát atd.

Přechásto však se také na ně žaluje, že prý působí nadýmání, ale toto může míti trojí příčinu: Předně patří k požívání většiny zelenin zdravý žaludek, totiž nepokazené trávení — za druhé bývá toho vinna kuchařka, že mnohdy i z nemístné šetrnosti neoddělí od nich rozličné tvrdé stonky, košťálky, žíly, tmavě zelené (prerostlé) listy, nebo že nebyly některé z nich (k. p. zelí) dříve spařeny, a takto nadýmané látky z nich odstraněny — a třetí příčina jest, když po požití zelenin příliš brzo a třeba hojně se pije. Zeleniny obsahují již samy o sobě dostatečné množství k stravení potřebné vody, a proto nemá se po nich brzo píti a ne mnoho, sice tekutiny rozředí příliš mnoho šťávy žaludeční a tím potom i žaludek, zvláště slabší, špatně tráví, od čehož pak nadýmání a jiné těžkosti původ berou. — Konečně musíme se držeti také jisté míry, poněvadž nemírným požíváním zelenin ruší se trávení, krev příliš řídne, vodnatí, a kdo příliš zelenin požívá, nemá nikdy svěží barvy ani pružnosti, často i nemírně tlustne a vodnatí. Protož dlužno zeleniny s moudrým

mléčnými pokrmy atd. rozumně střídati, chceme-li se nemilým následkům jednostranné výživy vyhnouti.

Při zeleninách, zvláště listnatých, třeba hlavně dbáti, aby byly čerstvé, ne ovádlé a co pak týče se sbírání jich, jest dokázáno, že časně z rána jsou vodnatější, obsahují více bílkovin, ale málo škrobu, kdežto navečer látky škrobovité převládají. Proto není pro výživu stejně, sbírají-li se z rána nebo večer — pro kuchyň budou vždy lepší navečer sbírané. Toto platí a radí se i také stran kosení zelené píce pro zvířata.

Jak se zeleniny omývají, spařují, vaří nebo duší, je udáno v oddělení prvním.

Nejprvnější zeleninou na jaře jest

Špenát. Mladinký chutná příjemně a je snadno stravitelný i pro churavé, zvláště radí se chudokrevným, že obsahuje železo. S listem kulatým jest lepší než se špičatým, ale tento snadnější přezimuje a proto jest brzo na jaře na prodej.

Ovařený se ocedí, propláchně studenou vodou, vytlačí a jemně useká; je-li ho více nebo pro hostinu i skrz sítko protlačí. Zatím zapění se na másle kousek jemně krájené cibule (ne mnoho, aby neměl od ní odpornou chuť) a trochu mouky, špenát pak dá do toho, zaleje dobrou hovězí polívkou a na mírném ohni dusí, až vysmahne, přidá trochu květu nebo bílého pepře, hezký kousek dobrého nového másla a pro „utvrzení“ chuti trošinku utřeného česneku (ale nesmí převládat) a k poslední vmíchá se do něho dle množství špenátu 1—2 syrové žlutky, čímž barvou pěkně zjasní a je chutnější — jen se nemá dlouho dusit, sice ztratí chuť. Obkládá se smaženým mozečkem, klobásou, šunkou, paštičkami s telecí sakaninou a p.

Také duší se jen s máslem, trochem soli a cukru, přidá ořechu muškátového a zaleje dle potřeby omáčkou francouzskou (Sauce veloutée) do zahoustila svařenou a přidá kousek másla. V den postní dá se omáčka bílá základní postní a obkládá pak vejci na hniličko, smaženým mlékem z kapra nebo smaženou žemličkou. — Takto upravuje se i štěrbák, jen že se dá omáčka Béchamel; ještě lepší jest na tento způsob čínské zeli (Pe-tan).

Pro churavé upravuje se špenát jen s polívkou z telecího masa, žlutavou jíškou a troškem květu a pak jim podává s vařeným bráškem nebo s telecím masem.

Podobně jako zdejší špenát upravují se i rozličné cizozemské druhy špenátu a podobných listnatých zelenin, jakož i mladé kopřivy, kufí noha (Portulaca), pampeliška (Leontodon), s kterážto

i salát jest výborný — v Paříži prodávají ji pod jménem barbe de capucin.

Kadeřák (Choux frisés) obraný od žeber vaří se jako špenát, ale v mnoho vodě, protože jest ostrý. Zatím rozpálí se máslo s cukrem (zelenina tato potřebuje mnoho másla i cukru, ale málo soli), pak usekaný kadeřák tam vloží, přidá silné polívky a dusí až vysmahuje. Potom popráší se trochu moukou a nechá spejchnout, při čemž přidají se k němu pečené na čtvrtky krájené kaštiny. Obkládá se pečenou klobásou a do lesknava dusenými kaštany. Jen musí býti hezky mastný, sladký, ale ne přesolený. Nejlepší jest nízký zakrslý kadeřavý, protože při čištění málo odpadne a lépe změkne; hnědý jest lepší než zelený a pokaždé teprv, až jej mráz obešel.

Na tentýž způsob připravuje se i palmové zeli (Choux de palmiste), ve Francii velmi oblíbené a obkládá kaštiny a skopovými koteletkami.

Chřest (hromové kořen) čili špagl má býti pro kuchyň po každé čerstvý, což se poznává u řezu, šupinky na hlavičkách pevně přiléhati, jinak se špatně do měkka vaří. Zelený jest sice slabší, ale chuti jemnější. Chřest prostřední tloušťky jest vždy lepší než příliš tlustý, poněvadž tento natáhne při vaření mnoho vody a páchne pařením.

Chřest se oškrabe, šupinky oberou až k hlavičce, natež se sváže do otýpky, srovná a u spodu stejně přikrojí. Vařený rozhrne se pak na ohřátou kulatou mísu hlavičkami do prostřed, pomastí rozpáleným máslem a posype zemličkovou kůrkou — nebo rozhrne se na zvláštní na to úzkou dlouhou mísu. — Také dává se na mísu vkusně složený ubrousek, chřest na něj rozloží a podá zvlášť rozpálené máslo a zemličkovou kůrkou a v jiné nádobce omáčka holandská. — Na tentýž způsob připravují se i jiné druhy cizozemského chřestu; také i výhonky chmelové; ve Vlaších výhonky byliny *Rechium lappa* a jiné p. zeleniny. Také mladá reveň (rebarbora) v slané vodě vařená omastí se jako chřest.

Máme-li chřestu více, ale jest tenký, může se i pro nejlepší tabuli připravit takto: Jak dalece je měkký, krájí se jako hrášky, spaří, dusí s máslem, cukrem, muškátovým ořechem a rozvleští omáčkou suprême, přidá citronové šťávy a trochu solinky — musí býti šťavnatý, ale ne řídký. Vynechá-li se citronová šťáva, dá se omáčka Béchamel. — Nebo se upraví jako zelený hrášek a též tak obkládá.

Černý kořen (Scorzonère) podobá se chuti chřestu, jež i v zimě poněkud nahrazuje; přidá-li se k němu trochu kyseliny citronové, voní jako balzame. Vnitř má býti pěkně bílý a plný mléčnaté

šťávy. Vaří se ve vodě s málo soli, trochem mouky a másla do měkka a podává k němu bešamelka. Ještě lépe vařiti jej s hovězí polívkou, s trochem vína, citronové šťávy a mouky. Upraží-li se prve mouka s máslem do hněda, má pak silnou a příjemnou chuť. — V Anglicku upravují na tentýž způsob kořen byliny *Craniolaria annua*.

Květák (kariol) vaří se jako chřest v slané vodě, ale přidá se másla. Velmi dobré však jsou p zeleniny vařené parou místo ve vodě; na chřest mají zvláštní podlouhlé parní nádoby. — Uvařený květák srovná se na mísu do růže, posype žemlovou kůrkou a omáti rozpáleným máslem. — Také podává se k němu omáčka jako ku chřestu. — Vlašský květák (*Brocoli*) vařený ne zcela do měkka duší se pak s máslem, trochem muškátového ořechu a soli asi 10—15 minut. Na míse poleje se silnou hnědou základní omáčkou s máslem sardelovým a citronovou šťávou.

Vařený květák máčí se také do těstíčka, pak v hodně horkém másle smaží a podává jako samostatné jídlo. — Tak i artičoky a černý křen.

Při kupování kvěťáku vůbec musí se hleděti, aby neměl košťálek dřevnatý, takový je přestářlý a nechutný — ani ne takový, který má mezi růžemi mnoho zelených listků, nebo růži umoučenou.

Zelníček (*Jets choux*) podobá se chuti kvěťáku, zvláště krásný bývá v Holandsku. Vrchní listky i tvrdé u špičky se oberou, nechá se osolené vodě přejít var, natež okapaný, ale ne vychladlý vaří se v hovězí polívce s trochem hnědé jíšky do měkka, jen co je ve šťávě, přidá trochu pepře a podává ke koteletkám, klobásám, dušené kachně atd. — Tak upravují se i kapustová poupátka, ale musí se prve spařit.

Mrkev jest nejlepší mladinká a tak zvaná karotka (*Carotte*) krájená na jemné nudličky, duší se s trochem másla, citru a hovězí polívky do měkka, přidá pak huté jíšky, trochu nového koření a zelené petržele. Obkládá se smaženým vepřovým, smaženými játry. Přidají-li se do ní pečené krájené kaštany, obkládá se klobásou. — Dá-li se při dušení mladinké mrkve jen voda, vynikne lépe její chuť; starší pak duší se vždy s polívkou. Pro domácnost dává se do ní maso vepřové nebo skopové a tak jest oběd hotov beze vši omáčky.

Dá-li se do dušené mladinké mrkve trochu květu místo nového koření, může se klásti do věnečka kolem zeleného hrášku a jako tento pokládá. Po každé musí se hleděti, aby nebylo na ní mnoho omáčky a aby nebyla hustá, ani ne příliš řídká, což vůbec o podobných zeleninách platí.

Za obložku k masu dusí se mladinká mrkev v celosti s máslem, cukrem a polívkou do měkka. — Pro churavé nedává se do mrkve koření a dusí bez másla jen s polívkou. — Jako mrkev upravuje se i pastinák a jako mrkev s kaštany i kolník.

Brukve (řepné zelí — kelrub — keleráb — kedluben) mladinké jsou na začátku léta nejlepší. Krájejí se na nudličky, spaří a dusí s cukrem do žluta s máslem rozpáleným a polívkou, přidá červené jíšky, trochu květu, zázvoru a zelené petržele. Mladinké listky z ní dusí se ovařené jako špenát s trochem másla a cukru a potom na míse kolem brukve do věnečku kladou. Obkládá se duseným jehněcím a mladým skopovým masem.

Brukev se také nadívá. Vykrouhané a spařené naplní se telecí sekaninou s kouskem vařeného uzeného masa, pak v dobré hovězí polévce a s trochem cukru dusí, na mísu do kopce urovná a zvlášť podá silná, přifidlá bílá základní omáčka.

Artičoky jsou zvláště oblíbené malé hladké kulaté, jež mají největší květy a jsou masité. Pěkně se u spodku přifíznuou, natrou citronovou šťávou, listy do pola odkrojí a vloží do vody s citronovou šťávou, jež musí býti hezky kyselá, sice zčernají. Potom dají se do vařící vody (vody hezky mnoho, aby ztratily hořkost) s citronovou šťávou a solí a dobře ukryté prudce vaří, až nechá se lístek snadno vytáhnout, načež dají se na sítko, vnitřní listy a ostny lžičkou vyberou, ale vrchní listy a vůbec artičok nesmí se poškodit. Horké pak staví se na mísu listy do spod, pod ně trochu šťávy z masa a zvlášť podá omáčka holandská. — Nebo se jen spodečky ovaří, pak dusí v dobré hovězí polévce s citronovou šťávou a slaninou do měkka a na míse polejí silnou omáčkou španělskou. — Jako artičoky upravují v Itálii spodečky květní bodláku hliznatého (*Carduus tuberosus*).

Španělské artičoky (*Cardons*) jsou oblíbeny i při největších tabulích a požívají se jen žebry z listů a poněvadž teprv ve sklepích jaksi dozrávají, musí se hleděti, aby nebyly vyšeptalé, červivé, ale pěkně do žluta bílé, pevné a plné. Krájejí se na prst dlouhé kousky, pak v mnoho vodě se solí, octem a kouskem žemličky nebo chleba (že ztratí hořkost) vaří, až se vrchní kůžička nechá sloupnout, načež dají se na ubrousek a trochem soli v ubrousku se kůžička odrhne a hned každý kousek klade do vody. Na to vaří se v dobré šťávě (*braise*) s citronovou šťávou do měkka, nechají okapat, pak dají na mísu do vršku a velmi silnou španělskou omáčkou polejí. Obkládají se vymáčeným, na látky krájeným a pak v hovězí polévce vařeným hovězím morkem, kterýžto se klade na osušené chlebové řízky.

Řepa bílá dusí se jako kelruby, ale přidává trochu pepře a nového koření a podává s vepřovým nebo skopovým masem. —

Také vaří se s masem spolu, ale tu vždy přidá se k němu řepa teprv, až se maso počne vařit. Delším vařením řepa zčervená, což pochází od cukru v ní obsaženého, kterýžto trvalým horkem mění se v karamel.

Řepa a p. zeleniny jsou lepší dusené než vařené, poněvadž zachová se jim takto lépe šťáva i chuť. Za obložku k některému masu krájí se řepa v podobě kuliček a pak v másle s cukrem do hněda upraženým dusí, polévkou zalévá, až změkne a se leskne, ale zhořknout nesmí.

Lepší jest ještě řepa kerblíková — kokoška (Kerbelrube) a mnozí chválí ji více než kaštany. Přistaví se na oheň se studenou vodou, nechá přejít pár varů, ocedí a vystydí loupe jako mandle a pak dusí jak udáno. Nejlepší jest ku konci zimy a před říjnem není k potřebě.

Teltovská řepa jest velmi oblíbená a pěstuje se zvláště v Braniborsku, odkudž daleko i do Paříže a i do Indie se zaslává. Malá, plná hladká, čerstvá a za syrova hořká jest nejlepší. Poněvadž hned zčerná, musí se teprv před potřebou velmi pozorně oškrabat. Dusí se v celosti s máslem a cukrem jako obyčejná řepa, ale jen chvíli, pak s trochem polívky dovaří, až změkne a trochu zhnědne, načež se šťáva pod ní připraží trochem světlehnědé jíšky, je-li třeba přisolí, přidá trochu pepře a ještě chvíli dusí. Podává se jen tak; v Paříži obkládají ji také prsou a z pomořanských hus. — Někde i také obkládají takto dusenou řepou pečenou divokou nebo domácí kachnu a podávají ji po polívce.

Kapusta pěkná a dobře očištěná pokrájí se na čtvrtky, omyje a spaří. Zatím rozpálí se máslo nebo sádlo s cukrem do žluta, pak okapaná kapusta do něho vloží, do prostřed dá na 8 malá, tvrdé kapusty (malé jsou lepší) jedna malá, jedním hřebíčkem prostrčená cibule, dusí, polévkou podlévá a k posledu přidá trochu červené jíšky, kousek utřeného česneku, trochu pepře a povolí. Takto jest dobrá s masem hovězím, skopovým i vepřovým; jen se musí opatrně solit a česneku ne mnoho, aby nepřevládal. — Pro domácnost mohou se takto i malé hlavičky zelí připravit. Nebo dusí se jen s máslem, polévkou a trochem cukru, připraží a přidá pepře. — Pro churavé není kapusta dobrá a nemírně požívaná působí nadýmání.

Nebo se kapusta trochu přisolí a zvolna dusí s trochem hovězí polévky. Na jiném kastrolku dusí se koroptve s konáskem šunky, cibule, mrkve a trochem hovězí polévky, pak vyndají, se šťávy tuk sebere, tato procedí na kapustu a dusí až vysmahuje, načež se dá na mísu a pokrájenými koroptvami obloží.

Po sprostou vaří se kapusta, kelruba, řepa atd. jen v osolené vodě, jížkou zapraší a okofení, jak při dotýčených zeleninách udáno a tak požívá. Vždy jest dobře přidati při vaření k vodě trochu tuku — jsou pak mnohem křehčí a chutnější. Nebo vaří se, jak při řepě pověděno, s masem. — Kapustu, brukev, mrkev a podobné dusené zeleniny zaprašovati moukou působí kyselinu a dá-li se jí neopatrně, zkazí i úhlednost; lépe jížkou je připražit.

Zelí pěkně bílé a jemné pokrájí se na velmi tenké nudličky o spáti. Zatím zapění se na sádlo drobné krájené cibule, pak okapané zelí do ní vloží, přisolí, přidá kmínu, hovězí polévky a nechá dusit do měkka, pak přileje dle chuti octa (dříve ne, sice zelí stvrdne), připráší trochu mroukou a nechá ještě spejchnout. Takto jest dobré ku knedlím, bramborům, k telecím, vepřové pečení i k huse a kachně. Zvláště dobře chutná s husím nebo kachním sádlem. Obkládá se také v husím sádle pečenými brambory (viz oddělení první). Vždy musí hospodyňka hleděti, aby mělo zelí chuť pikantní, ne pak, jak to často bývá, mdlou a prázdnou; zvláště při pečení tučné se pak takové zelí protiví. Také někde přidávají k zelí trochu smetany.

Má-li býti lepší, dusí se s vínem. K zelí dá se jen trochu vody a hezky husího nebo vepřového sádla, s potřebu soli a ukryté zvolna hodinu dusí, pak přidá bílého vína (na větší hlávku vinná sklenice) a půl lžice tlučeného cukru, opět zvolníka asi hodinu dusí, načež přidá se na velkou špičku nože pepře dle chuti octa, trošinku moukou popráší a nechá vysmahnout. Takto jest velmi dobré a dává se k pečenému zajíci, huse, kachně, vepřové pečení, také ke kapru s černou omáčkou, dusenému hovězímu nebo skopovému masu, klobásám, kotelečkám a vůbec k čemu zelí se dává. Místo bílého zelí může býti i červené, ale toto není tak užitelno jako bílé. K červenému dává se i cibule a víno burgundské a několik kousků jablek spolu dusit.

Zelí kyselé (naložené) dává se vařit do vody vařící (vody ne mnoho). Zatím rozpálí se hezký kousek sádla, zapění v něm cibule a malinko monky, pak ocezené zelí do toho vloží a dusí do měkka. Musí býti pěkně měkké, šťavnaté a ne řídké. Podává se k některé pečení, nebo dají se do něho knedle, nebo brambory, brách a k tomu kousek masa, třeba uzeného nebo i bez masa — jest takto oběd hotov. — Smícháme-li vařené zelí s brambory, přidáme vepřového sádla, trochu pepře, máme velmi živné irské národní jídlo „Kol-Canon.“

Přidá-li se k zelí při dusení bílého vína, jest zvláště dobré; ale lépe jest dátí víno hned při vaření, jakož i kousek sádla.

Kyselina mléčná, která se v zelí při kvašení vyvinuje, jest příčinou, že jest snadněji stravitelné než syrové; i pro některé

nemocné na žaludek jest dobré. Nesmíme však myslet, že každé kyselé zelí má tyto vlastnosti. Bylo-li při nakládání příliš osoleno, škodí tak jako přesolené pokrmy vůbec — druhá pak špatná vlastnost kyselého zelí jest, když kysání příliš pokročilo; při zelí žádá se jen kvašení sliznaté, při němž totiž mění se cukr v kyselinu mléčnou a jak tuto hranici překročí, může i škoditi.

Jako zelí upravuje se i vodnice a řepa a i též tak jako zelí nakládá a jsou velmi chutné. — Jako kyselé a vůbec jako zelí připravují ve Švédsku listy byliny kozí noha pouhavá (*Aegopodium podagraria*) a jmenují je *Syvallerkal*.

Brambory. Při kupování jich musíme hleděti, aby byly dobré, moučnaté a chutné. Jak s nimi při vaření, dušení a pečení třeba zacházeti, je udáno v oddělení prvním.

Važené nebo jen za sucha dušené podávají se buď k masu, zelí atd., nebo samotné s novým máslem nebo sardelovým k večeři, nebo k rosolům, k slanečkům mimo některé pikantní omáčky a i okurčičky (kdo takové věci rád), nebo k čaji. Sardelové máslo může se skrz sítko protlačit jako dlouhé nudle a pak na talířek do vršku rovnat.

Jako přídavek k hovězím řízkům a koteletkám připravují se takto: Umaží se na lístky krájené cibule na másle do zlatova, přidají k ní važené, na lístky krájené brambory a na mírném ohni opekají a opatrně obracejí, pak přidá asi půl lžíce zelené sekané petržele, potřebu soli, trochu pepře a citronové šťávy, v němž se proházejí a co možná horké dají na stůl.

K hovězímu masu nebo k hovězí pečení (*Roastbeef*) polejí se uvažené a oloupané brambory (zvláště nové) hodně horké rozpáleným máslem, v němž jest zapěstěná sekaná zelená petržel (jen jeden var, aby nestvrdla) nebo kmín, proházejí a honem nesou na stůl.

Nebo duší se brambory dobře ukryté s trochem sádla nebo i čerstvého ledvinového loje, s trochem polévky nebo vody a soli, až jsou dost. Odkryti se nezmí, ani jimi hnouti, až jsou dost, sice stvrdnou, pak opepří a dají na stůl.

K obkládání hovězího masa vaří se prv oloupané a po délce na 4 díly rozkrájené brambory v dobré hovězí polévce, pak smaženou zemličkou sypané kladou buď kolem masa nebo i zvlášť podají.

Za přídavek k rybám vaří se oloupané, co možná stejné brambory ve vodě osolené (nové potřebují více soli), pěna sbírá nažeh se ocedí a nechají pak v troché chvílku vyschnout.

K pečené klobáse nebo játrám, ledvinám i k sekaným řízkům upravují se takto: Oloupané co možná moučnaté brambory vaří se v málo vodě, osolí, přidá bobkový list, pepře, cibule a másla, nebo šťávy a tuku z pečené. Když změkly, přidá se trochu octa a protlačí skrz sítko.

Bramborová kaše (Purée). Brambory moučnaté uvaří se dle možnosti parou, potom oloupají a každá hned protlačí skrz sítko, načež dají se všechny na kastrol, osolí, přidá muškátového ořechu, hezky mnoho nového másla a trochu vařící smetany, pak míchá na horku, až je velmi jemná a bílá kaše a hned dává na stůl. — Pro obvyčejné jídlo mohou se jen oloupané vařené brambory rozmíchat s troškem mléka nebo smetany, osoliti, přidati másla — anebo jen smaženou cibulkou omašćené i co samostatné jídlo podati.

Také připravují se co samostatné jídlo takto: Vařené, oloupané, na lístky pokrájené brambory dají se na kastrol s hezky velkým kusem másla, s trochem soli, pepře, sekané petržele a cibule, protřásají až jsou hodně horké. Zatím vytře se mísa kouskem česneku, dají na ni asi 2 syrové žloutky, trochu octa, umíchá na zahuslou omáčku, pak vleje na ty horké brambory, chvílku třepe a dají na horké míse na stůl. Takto jsou známé pod jménem Pommes de terre à la Semilasso.

Kaštiny uvádím proto zde, že potřebují se co přísadavek k zeleninám a i jako obločky k nim. U špičky se křídlem naříznou pak 15 minut na horké pánvi na plotně praží, až vrchní slupka praská a nechají se snadno propíchnout. Podávají se na míse v uměsání a k nim nové máslo — nebo přidávají se krájené k zeleninám dle předpisu.

Nebo do lesknava dušené: Vloží se do vařící vody, 5 minut vaří, pak oboje kůže odstraní a kladou do studené vody. Potom dají se (na 1 kg kaštanů) na kastrol 2 lžíce cukru, 2 lžíce vody a když to zhnědlo, přileje se $\frac{1}{3}$ l buď hovězí polévky, vina nebo vody 60 g másla a když se rozpustilo, vloží tam kaštiny a pak tak dlouho jimi třepe až zhnědnou a šťáva zhoustne

Purée z kaštanů upraví se takto: Čistě oloupané kaštiny vaří se ještě v plávce do měkka, pak skrz sítko protlačí, rozmíchají na plotně s hezkým kouskem másla a s trochem smetany a horké dají hned na stůl.

Okurky oloupané rozčtvrtí se po délce, jádra vyberou, potom dusí ve vlastní šťávě s máslem, přidá pak trochu strouhané žemličky, cukru, dle chuti octa a hovězí polévky a chvílku nechá zvařit. Chváří se velmi k pečeným holoubátkům.

Tykve nedozralé upravují zvláště v Anglicku. K. p. Vegetable marrow nebo Croockneck Custard marrow a p. jemné druhy nechají se, jsou li mladé, v celosti, větší krájejí jako okurky, pak vaří ve vodě s octem, solí a máslem ne zcela do měkka. Když pak osáklý, polejí se bešamelkou a dají na stůl.

Rajská jablka potřebují se obyčejně co zelenina na kaši (purée): Asi 12 velkých pěkných jablek očistí se od jader a duší s trochem hovězí polévky, másla, s jedním malým bobkovým listem (může se i vynechat) s trochem solí, pepře a prožene skrz sítko. Potom vmíchá se do 40 g másla půl lžice mouky, trochu polévky, jablka k tomu připojí a na horku na hladko utrou. Přidávají se k pečenému hovězímu, skopovému, telecímu masu i ke koteletkám; musí býti pěkně přihoustlá jako kaše — kdo rád sladké, přidá cukru.

Cibule používá se spíše jen jako koření a to ještě v malých dávkách, nežli za samostatné jídlo, poněvadž jest těžko stravitelná a slabší žaludek velmi obtíží. Proto má se vždy spafiti, aby se ostrom, která i na čivy (nervy) špatně účinkuje, poněkud zmírnila.

Za obložku duší se do lesknava a vyberou se jen menší a stejné cibulky. Oloupané spafí se, pak dají do kastrolu, k nim trochu polévky, kousek másla, tlučeného cukru (1 lžice na šálek polévky) a za stálého prohazování z prvu na větším a pak na mírném ohni duší, až dostanou leskle hnědou barvu, ale nesmí býti připálené.

Kaše z cibule (Purée à la Soubisse): Asi osm velkých oloupaných cibulí krájí se na lístky a v osolené vodě na polo vaří, ocedí a když osáklý, duší se 125 g másla aby byly sice měkké, ale zcela bílé — může se při nich dusiti také kousek šunky. Zatím udělá se světlá máslová jíška (asi ze 2 lžic mouky), svaří pak s $\frac{1}{2}$ l smetany na zahoustlou omáčku, cibule k ní přidají a protlačí vše skrz sítko, okoření trochem bílého pepře a soli, nechá dle potřeby ještě spejchnout, aby to bylo jako obyčejná kaše. Otkládají se jí skopové koteletky anebo dušená kachna.

Zeleninky michané (Macedoine) dle roční doby rozličné k. p. na jaře: mladá mrkvička, květák, chřest, fazolové lusky, zelený hrášek — později i mladé brukve, květák, zelniček, malá cibulka, černý kořen, malé šampiony a p. připraví se každá zvlášť, k. p. mrkev na kostičky nebo kuličky nebo hruštičky krájená, lusky na šikmé tříbraničky, artičoky na kostky atd., každá zvlášť spafí a pak duší s máslem — některé, k. p. květák, chřest a p. jen s polévkou. Potom se buď smíchají, nebo každá zvlášť úhledně

na mísu urovnají, silnou bílou základní omáčkou, k níž i té polévky ze zelenin se pozžilo. polejí a ozdobí: račími ocásky, nadívanými raky, knedlíčky. smržemi a vůbec co roční doba přináší. — Takto dusené zeleninky kladou se, ale bez omáčky i také jako obločky kolem pečení a trochem šťávy z té které pečené polejí.

Na tento způsob upravuje se i z ovoce míchaninka (Macedoine). Dusí se každé zvlášť (viz kompoty), pak ozdobně na mísu srovná, šťávy slejí dohromady, svaří a když vystydla, ovoce poleje a jako velmi dobrý kompot podává.

Zeleninky s masem ve formě (Chartreuse). V malých formičkách jsou zvlášť krásné jako obločky k masitým jídlům. Tak k. p.: Malé formičky vyloží se zeleninkami (viz vykládání forem zeleninou) a naplní, ale ne až k vrchu, studenou míseninkou (Salpicon): z husích jater, drůbežích prsíček, šampionů, brzlíček, hřebínků. spojené bešamelkou, sekaninou a papírem uzavře jako paštiky a půl hodiny v páře vaří. Vyklopené mohou se také rovnati na mísu, slitinkou pomazati, podliti trochem řídké omáčky (Demi glace) a podati jako samostatné jídlo.

Ve velkých formách upravují se též tak, jen že se dá silnější vrstva sekaniny, aby byly pevnější a vaří celou hodinu. Dobré jsou naplňované hezky vysmahlou kapustou s koroptvemi (viz zeleniny), zvlášť podá silná hnědá základní omáčka upravená se šťávou z koroptví.

Formy věncové zeleninou vyložené naplní se celé sekaninou, aby byly pevné, vařené vyklopí na mísu a do prostřed dá některá jemná zeleninka, k. p. zelený hrášek, ale hodně do vrchu, aby to nebylo utopené a kolem něho věnec z duseného brzlíku a mezi něj vždy vykrojený kohoutí hřebínek z vařeného naloženého jazyku, což je velmi krásné.

Luštěniny (luskoviny).

Z říše rostlinstva poskytují luštěniny velmi živnou potravu, tak že v celku co do výživnosti od masa mnoho si neodevzdají; ale suché (vyzralé) jsou těžko stravitelné. Mouka z luštěnin potřebuje se u vaření živných polévek a vychválena Revalenta čili Ervalenta není nic jiného než mouka z luštěnin a zvlášť z čočky. Číhané připravují z brachu sýr, zvaný Toa-foo, právě jako my u nás z mléka.

Při kupování luštěnin musí se hlavně dáti pozor, aby byly nvárčivé, jinak není po nich mnoho a aby neměly tvrdou slupku

— i mladý zelený hrášek má z některé polchy již slupku tvrdou, tak že není pro kuchyň k potřebě.

Hrách může se pečlivati hned za zelena z lusků vyloupaný. Luský trhati, jakož i vylupovati musí se krátce před potřebou, jinak na vzduchu změní každou hodinou chuť a jako zvětrá. Zelený hrášek dobře upravený patří k nejlepšímu zeleninám, ovšem je-li dobrého druhu; některý jest sice dobrý a sladký, ale má-li dušený chvíli státi, než se dává na stůl, dostává ostrou chuť. Dříve se myslelo, že jakožto nezralý není k jídlu a teprv od času francouzského krále Ludvíka XIV. počítá se zavedení jeho do kuchyně. Dušiti musí se pracněji než jiné zeleniny a nikdy nenechati na ohni přes čas, aniž smí být déle před úpravou na stůl hotov a velmi opatrně soliti. Ponevadž i jako mladá mrkvička nesnese mnoho soli. Kdyby se těchto pravidel nedbalo, jest hrášek nechutný.

Dá se rozpustit kus másla a trochu cukru, načež vsype se tam spařený a osáklý hrášek a je-li mladinký, bývá v 6—10 minutách měkký; stráž potřebuje 15—20 minut než změkne, pak popráší trochem mouky, přidá trochu hovězí polévky, trochu sladké smet. ny, trochu květu, nechá spejchnout a k posledu přidá trochu sekané zelené petržele, velmi opatrně zamíchá a obložený smaženými kufátky dá hned na stůl — někde podávají jej takto po polovce. — Podává-li se po způsobu francouzském až po pečení, neobkládá se ničím.

Luský cukrového hrášku upravují se v celosti, jen nitka se stáhne a nechají chvíli ve vodě a trochem octa, aby jsou li uvnitř červíkové, vylezli. Není však tak oblíben jako obyčejný vyloupaný. Zelený hrášek jest snadno stravitelný a velmi dobrý.

Suchý hrášek zralý, vařený dle poučení o vaření luštěnin, vsype se na mísu a omaští buď vepřovým řádlem nebo slaninou a obkládá uzeným masem, nebo se přidává k zeli, vepřové pečení a i jinak požívá; zvláště chutný jest omaštěný máslem a k němu kyselé okurky. Přidá-li se k brachu při vaření trochu cukru, zjemní chuť jeho.

Kdo má slabší žaludek, jest lepší pro něho hrášek protlačený (kaše-purée), kterýžto se prožene skrz sítko, aby slupky zůstaly zpět a ponevadž má ostrou, drancu chuť, musí se pro zjemnění k němu přidati trošku mouky v másle rozmíchané a nechati spejchnout, až mouka syrovost ztratí. Masť a pokládá se masem atd. jako jiný hrášek.

Čočka patří k drchu vikve; červenavá, tvrdá, placatá (ne vypuklá), světlá nestojí za nic. Vařená masť se máslem nebo

smaženou cibulkou, obkládá jitrničkami, jelity, uzeninou — v den postní sázenými vejci, někdo má při ní velmi rád naložené rydze.

Po francouzském způsobu dá se ocezená čočka na kastrolek, přidá trochu sekané zelené petržele, kus nového másla, málo pepře a tak dlouho na plotně probazuje, až se máslo rozpustí a pak teprv podává. — Po egyptsku dá se k ní kus másla, trochu pepře a smažené cibule.

Nebo dá se k čočce vařit kousek drobně krájené slaniny (na 1 l čočky 250 g slaniny), pak dvě menší mrkve, 2 cibule, větvička dymetě, trochu zelené petržele, 1 bobkový list — uzavřená protlačí skrz sítko, přidá kus másla a je-li třeba trochu hovězí polévky, trochu opepří, přisolí, dobře utře a na míse obkládá pečenými koroptvemi, bažantem, nebo kachlou a p.

Také může se jen samotná vařená protlačit skrz sítko, přidati másla a silné hnědé základní omáčky a trochu slitinky. Obkládá se smaženou žemličkou. Takto jmenuje se Purée de lentilles à la Conti.

Boby (fasole). V kuchyni potřebují se zelené lusky a zralé zrno. Řomané prý jmenovali fasole ovocem smrti — u Egyptanů platily za nečistě.

Lusky fasolové nejsou tak lehce stravitelné jako zelený hrášek nebo mrkvička, ale stravitelnější než některé jiné zeleniny, poněvadž nenadýmají. Nejlepší druh jest nízký, mečíkovitý. Žádná zelenina prý není tak náchylná škodlivé páry ze vzduchu pojmuti, jako právě tato, pro kteroužto vlastnost mnozí jí nepožívají. Proto mají se dobře omývati a spařiti. Aby se snadněji žilky (nitky) stáhly, musí se začítí od obou konců směrem k prostředku (s hora do prostřed a pak zpět z dola do prostřed). Dělá-li se to však jen od jednoho konce, tedy kousky žilek zbudou, jež potom jen pracně lze odstraniti. — Jemné mladinké lusky nemají se nikdy krájet, nanejvýš jen lámati — špičky, jakož i konečky se odstraní. Jako zelený hrášek, tak i fasole musí se trhati přímo před potřebou; vadnou-li již, ztrácí měkkost a chuť — přestárle a přerostlé nejsou více dobré.

Spažené vlejí se na ubrousek, aby osály (na cedníku stěrnají), pak dají s bezkým kouskem másla dusit, přidá moškátového ořechu, trochu soli a sekané zelené petržele (spažené), trochu slitinky, ozdobí smaženou žemličkou, nebo jehnětím masem s trochem cibule a celeru dušeným. Musí míti jemnou chuť a pěknou barvu.

Vyloupané zelené fasole vaří se v osolené vodě jako chřest, ocedí a přidá k nim na 1 l fasolí 160 g másla, půl kávové

lžičky zelené petržele, trochu bílého pepře, muškátového ořechu, z 1 citronu šťáva a spotřebu soli, pak na plotně prohazuje, až se máslo rozpustí, potom obloží masem nebo smaženou žemličkou a hned dají na stůl.

Suché zralé fasole vaří a omastí se jako hrách. — Nebo se ocezené dají na kastrol a jako předešle okoření (ale muškátový ořech se vynechá), prohazují, až se máslo rozpustí a pak dají na stůl.

Také připravuje se z nich salát s olejem, octem, solí a pepřem, promíchá s trochou spařeného a ušekaného zeleného petržele, šalotek a estragonu, zdobí rýžičkami kvěťáků a podává k pečenému kapounu.

Kroupy, krupice, jáhly a rýže.

O kroupách je pojednáno při kupování a kterak se vaří, opět při polívkách; jak se připravují s krví, houbami, jest při jitrnicích.

Vařené kroupy prokládají také s brachem, omastí a říkají tomu „kočičí svarba“. Hrách s kroupami pohromadě vařiti, není dobře.

Jemnější kroupy vaří se také takto: Na 250—270 g krup dá se $\frac{1}{2}$ l vody a 70 g nového másla a když uabotnaly, přileje se 1 l hovězí polévky, přidá kousek celeru a pak do měkka uvaří. Takto nvařené kroupy přidávají se k vařené slepici nebo k holubům — ano i smržé, kvěťák, chřest i račí máslo se připojují — takto jsou výborné.

Kroupy trhané tak zvané krupky vaří se jako kroupy, omastí cibulkou a dají na stůl — nebo se z nich připravuje „černý kuba“ jako z krup. Také vaří se s mlékem na kaši, pak omastí a posypou cukrem a skořicí, nebo perníkem, nebo prachandou z dobrých sušených hrušek.

Krupice pšeničná i z ječmene nebo ze samopše (špaldy) vaří se v mléce na kaši, sypu pak cukrem a skořicí a omastí. — Má-li být lepší, dá se 70 g másla, 70 g cukru, o málo více než $\frac{1}{2}$ l mléka nebo smetany vařit, vsype tam pak za stálého míchání 140 g krupice pšeničné a vaří až zhoustne. Zatím dá se $\frac{1}{2}$ l dobré smetany na mělký, nezamaštěný kastrol do dobře vytopené trouby a když se udělá hnědý škraloup, sejme se na talíř, což se tak dlouho opakuje, až je všechna smetana pryč. Krátce před úpravou rozředí se kaše vřelou smetanou, v níž po-

vařena byla vanilie, až je vláčná a hustě teče, pak škraloupky do ní opatrně vmíchají, čímž dostane velmi jemnou chuť, dá na mělký talíř, cukrem posype a rozpálenou lopatkou přihřívá až se cukr leakne. Takto může se podati každému hostu. Smetana na škraloupky musí býti zvláště tučná, jinak by byly v kaši jako hadříčky. Krupice pražená zavaří se na kaši jen do osolené vody a pak omastí.

Z kukuficové krupice nebo mouky vaří se tak zvaná Polenta, národní to jídlo v Lombardsku. Do vařící vody nasype se velmi z povolna tolik buď krupice nebo mouky, až se za stálého míchání utvoří velmi hustá kaše, pak vyklopí na prkno a krájí niti na plátky a buď tak požívá, nebo se plátky opekou s máslem, solí a se strouhanými lanýžemi nebo se sýrem parmesanským.

Udělá-li se řidší, dává se jí na půl prstu silně na kastrol máslem vymazaný, posype pokrájeným ovčím sýrem, na to opět vrstva kaše atd., pak poleje máslem a upeče. Jest to tak zvaná Mamaliga.

Též může se dáti polovic vody a polovic mléka a udělati obyčejnou kaši, máslem omastit a posypat. Z mouky z pohanky chválí polentu více než z kukufice.

Jáhly jsou těžko stravitelné a někdo jich ani požívati nesmí. Před potřebou musí se vždy čistě omyti a v kolika vodách vy-pařiti, aby pozbyly ostré chuti. Po sprostou vaří se jen ve vodě do husta a mastí smaženou cibulkou.

Uvaří-li se řidké, zasypon pak pšeničnou krupicí a vaří až zhustnou a k poslední dají do trouby, aby zvolna vytuhly, pak vybírají lžící v másleom omočenou na mísu, omastí a sypou buď perníkem nebo tvarohem — jest to tak zvaný „nytyk“.

Také vaří vepřové maso, přidají cibule a když skoro změklo přidají jahel a vaří do husta a takto i s masem požívají.

Nebo dají se jáhly na pekáč, k nim kus másla a mnoho-li je jahel dle míry, čtyřikrát tolik mléka, osolí a v troubě upekou, — Mají-li býti lepší, rozmíchá se jedno vejce a sběračka smetany, trochu másla, vleje na upečené jáhly a nechá z toho upéci škraloup. Je-li jahel více, dá se do toho i více vajec a smetany. — Také dává se do jahel místo másla na kostky krájená rozpálená slanina — i třeba vařené sekané uzené maso — nebo na drobno krájené spařené zelí a trochu cibule — nebo dobré na lístky krájené hrušky nebo jablka a trochu skořice a cukru — tak jsou pokaždé jinak.

Nebo se samotné jáhly s mlékem místo v troubě vaří jen na kastrole na plotně jako kaše, sypou skořicí a cukrem nebo perníkem a omastí.

Když slyším o jáhlách, vždy mně připadne na mysl, která jedna hospodyňka vařila poprvé samostatně oběd. Měli totiž v nové

domácnosti do začátku v zásobě 3 litry jahel a poněvadž nevěděla, kterák při vaření nabývají a aby zbylo také k večeru, dala je vařit všechny. Když pak manžel přišel k obědu, nalezl ji plačící, a na plotně, kde která nádoba, každou plnou nedovařených jahel, k nimž pro nedostatek mléka přilávala pak vody, z počátku horkou a když horké neměla, tedy studenou. „No, pravil, tohle bude pěkné hospodářství! Nyní, abych tě sebral a dovedl mamince, aby tě naučila, co potřebuješ — pro samé háčkování a daremné tetry zapoměly jste na to nejdůležitější! Těch jahel mohlo být na šestkrát a ty je dáš najednou — kam pak přijdeme, když to takhle povečeš? Nejen že nemám nic k obědu, ale ještě citelnou škodu! — Zajisté ponižující to výrok! Kdo byl více k politování, zdali ona, nebo její manžel? Myšlím, že oba. — A kdo nesl toho vinu? Zajisté maminka, která při svém mazlení se s dcerou a ve všem jí hovéní asi nikdy o tom nepřemýšlela, že „měkce chovanému tvrdé potom bývá vyjítí.“ Ozdobné ženské práce umění jest sice hezké, ale nikoliv potřebné; hlavní věc jest: dovésti řádně košili a domácí šat ušítí, taktéž i šetrně vyspravití, potom zdraví a jmení přiměřeně vařiti, domácnost rozumně obstarávati a uměti správně a s rozvahou vydávati peníze a při tom nezapomínati na zadní kola, kterým, jak trpěká a bolestná zkušenost učí, častokráte velmi špatně se vede proto, že předním kolům přes příliš se hovělo. Když se každá dívka, nechť bohatá nebo chudá těmto věcem důkladně naučí, pak zajisté vymizí ze společnosti lidské mnoho nespokojenosti, poněvadž na ženě spočívá z velké části domácí blahobyť čili jak kdosi velmi případně napsal: „V hrnci hospodyně vězí velký kus sociální otázky!“ Mnohá dívka považovati bude náhled tento snad za „nemoderní“ nebo dokonce „předpotopní“, ale to pozatím nevádí, dojde čas a pak z přesvědčení dozná, že byl, když ne „moderní“, tedy alespoň nanejvýš časový a svrchovaně praktický.

Rýže jest pro kuchyň velmi důležitá, poněvadž lze ji nejrozmanitější způsob připravovati; tak: na polévku, kaši, obložku k masům, jako nákyp, pudding, krém, koláč i dort, vůbec v každém způsobu jest výborná. O kupování jí pojednáno jest v oddělení prvním. Co se týče vaření rýže, má se ze zdravotních ohledů vařiti zcela do měkka, zvláště je-li pro churavé, sice obtěžuje žaludek; pro nemocné musí se i z polévky vycediti. Co pak do chuti, jest nejlepší, dokud se ještě, jak se říká „nerozkřídila.“ — Je-li určena za obložku, vaří se sice do měkka, ale každé zrnko aby bylo pěkně zvlášť; příliš měkká balí se do bromaďy a chutná mdle — míchatí se jí nesmí.

Velmi chutná jest vařená v hovězí polévce. Dá se k. p. na 125 g vypařeného rýže $\frac{1}{2}$ l silné hovězí polévky, dle chuti soli a

na mírném teple vaří (spíše nechá jen botnat), je-li třeba, tedy po troškách polévky přilévá, až je sice úplně měkká, šťavnatá a lesklá, ale každé zrnko zvlášť, načež vmíchá se do ní opatrně 25 g nového másla a potřebuje jako obložka k některému masu — nebo dá se na mísku a obloží květákem nebo chřestem, nebo vařenými smržemi, nebo obloží se v másle a polívce dusenými šampiony, k nimž přidalo se k poslední trochu sekané petržele.

Nebo přikoření se rýže troškem bílého pepře, dá na mísku, omastí, posype parmesanským sýrem a máme t. z. Pillaw, orientalské to jídlo a přidává se k dusenému nebo pečenému jehněčímu, skopovému masu, králíkům, mladé drůbeži a rybám, a přidává k ní též i šťáva z masa, k němuž jest určena.

Vmíchá-li se k rýži vašené v polívce mrkev, řepa, zelí a hlávkový salát, každé zvlášť v polívce s máslem dusené (zelí a salát na nudličky, řepa a mrkev na kostičky krájené) a přidají vašená jatyřka a žalundky z drůbeže též na kostičky krájené, jest to t. z. Minestra. Dusený zelený hrášek (vyloupaný), v polívce vašená rýže, oboje smíchané, jest vlašské Risi-plsi.

V Milaně připraví spařenou rýži prve smáslem do žažloutla, pak s polívkou z drůbeže jako svrchu vaří a na míse obloží vařenou drůbeží.

Risóttó: Na 25 g másla opeče se do zlatova půl prostředně velké na lisky krájené cibule, přidá pak 125 g spařené rýže a chvilku na plotně míchá, načež přileje se asi půl litru hovězí polívky a $\frac{1}{4}$ hodiny vaří. Nyní vmíchá se tam 15 g strouhaného parmesanského sýra, 15 g nového másla a trošinku šafránu a dusí do měkka. Přidává se a vašené drůbeži, telecímu masu, brzlíku a p.

Nebo nechá se rýže s vodou jen nabotnat. Zatím dá se spejchnout na másle trochu cibule, přidá trošinku Curry Powder, trošku smetany a trochu soli, rýže do toho vsype, zamíchá a asi 5—10 minut v troubě nechá, až vysmahne, pak co obložka ku kóry z králíků atd. potřebuje.

S mlékem. (Riz au lait): 125 g vypařené rýže vsype se do 1 l vařícího mléka nebo smetany a vaří na mírném ohni. Když změkla, osolí se, dá na mísku, poleje rozpáleným máslem, posype cukrem a skořicí a dá na stůl. — Dá-li se do trouby upéci, jest to t. z. rýže pečená.

Také může se dáti skotice v celosti vařit do mléka a přidati cukru, aby bylo hezky sladké. Vypařená rýže nechá se chvilku pražít s máslem (jen kousek) na mělké nádobě a pak teprv k mléku přidá. Když se má dávat na stůl, přimíchá se k ní trochu horké dobré smetany, aby zjemněla a na míse sype se jen cukrem. — Místo skořice může býti i kousek vanilky, a rýže poleje se na míse do husta s trochem málo vody a cukru vařenou čokoládou,

nebo krémem pomerančovým, citronovým, maraschinovým a p. tak jest vždy jinak.

Salep při vaření velmi nabývá a proto vaří se poněkud jinak a sice: Zvaří se 1 l mléka nebo smetany, 125 g cukru a kousek skořice nebo vanilie, nechá vystydnout a procedí, načež rozmíchá se s ním opatrně 125 g salepu, dá pak na plotnu, až za stálého míchání zhoustne, pak vmíchá tam kousek nového másla, trochu smetany, málo soli a ještě 5 minut na plotně míchá.

Tapioka. Lžíce tapioky rozkvedluje se nejprve se studenou vodou, pak máčí s mlékem a vodou (dohromady $\frac{1}{2}$ l), nebo místo toho v polívce drůbeží nebo tetecí, pak dá na mírný oheň za stálého míchání asi $\frac{3}{4}$ hodiny bobtnat. Vaříli se takto s mlékem, přidává se cukru, soli a třeba trochu vína, nebo skořice, nebo citronové kůry, aby kaše měla dobrou příchut. Vaří-li se však v polévce, dá se k posledu jen malý kousek másla a trochu soli.

Co se týče zdravotní stránky rozličných kaší, platí o nich asi následující: Pro churavé jest rýže v mléce dobře vařená dobrá; při průjmu posypávají ji čokoládou nebo trochem skořice a cukrem. Tak i krupice a tapioka v mléce vařená jest pro churavé a slabé výborná, ale musí se, jakož i rýže zavářeti řídko, poněvadž se má pro ně 2—3 hodiny zvolninka vařiti, aby neobtěžovala žaludek a střeva. — Kaše z drobné krupice nebo z mouky, jak dětem často se vařívá, jest nevhodná, poněvadž plodí kyselinu a šlemy. — Jáhly nehodí se pro churavé a horké škodí i zdravým. Totéž platí i o polentě.

Houby.

O výživnosti a záživnosti hub jest pojednáno při výživě. Že houby a vůbec jídla z hub, ani polívky pro nemocné a churavé se nehodí, rozumí se samo sebou. Stran sbírání a kupování hub platí jako všeobecné pravidlo, abychom nikdy nesbírali ani nekupovali hub starých, červivých, ani ne takové, jež rozemnuty mají odporný zápach, nebo štiplavě, palčivě chutnají; také nesbíráme jich na místech bahnitých, močalovitých. Nejlépe jest honby, které s jistotou jako neškodné neznáme, nesbírat, ani nekupovati, poněvadž jest mnoho příkladů, že byli lidé houbami otráveni. Pro lepší jistotu radí někteří prve houby spařiti osolenou vodou a s octem smíchanou, pak studenou propláchnouti, že takto pozbudou jedovatých účinků; jiní opět radí spolu s houbami vařiti na zkoušku cibuli: nezčerná-li, jsou prý neškodné; ale dle jiných ani toto není prý spolehlivou známkou jich neškodnosti.

Jak se houby omývají a čeho při vaření a dušení jich

šetřiti třeba, jest udáno v oddělení prvním.

Nejoblíbenější houby v domácnosti jsou hříbky a nejlepší a buclatým kořínkem, kterýžto bývá častěji chutnější než hlavička čili klobouček. Po hříbech následují loupáčky, modráčky, křemenáčky, lišky — veškerý tyto druhy hub zná skoro každá hospodyně a přidává jich nejen do polívek, ale i dusené buď s vejci nebo bez nich jsou velmi dobré; zvláště hříbky na másle jsou chutné. Pokrájejí se na lístky a pak na kousku másla s kmínem, solí, trochem pepře zvolninka duší. Když počnou vysmahovati, přidá se trošku sekané petržele, nechají spejchnout a hned podají na stůl buď samotné nebo s míchanými vejci, z nichž udělá se kolem hub jako věneček. Jen se nesmí žádné houby při dusení nechati vysmahnout, až je pod nimi samé máslo, sice stvrdnou, ztratí chuť a jsou nezáživné.

Také mohou se houby dáti na máslo, poprášiti trochem mouky, přilíti asi $\frac{1}{4}$ l kyselé smetany, pak přidá k nim solí, trochu pepře a duší do měkka. Kdyby vysmahovaly, přilévá se k nim po lžici kyselá smetana. Houby dusené s kyselou smetanou přidávají ke koteletkám, řízkům, k čočce.

Houby sušené, jež se nesmí sušiti neopatrně, aby nezčernaly, ale byly jasné a křupavé, potřebují se na polívky a omáčky. Na omáčky se ve studené a pak v teplé vodě trochu prokvedlují, na drobno pokrájejí a dají buď do bílé nebo do hnědé základní omáčky povařit (jeli omáčka horká, musí se houby prve s trochem studené polívky povařit, aby nestvrdly a pak teprv do omáčky dají) a je hotovo — také přidávají trochu květu a pepře nebo zelené petržele, ale mnozí kuchaři praví, že bez koření chuť hub lépe vynikne.

Hříbky sušené, prve v polívce obvažené přidávají se k paštikám, sekaninám nebo i na pekáč k telecímu masu, že dodávají štěavě pod pečením pěknou barvu a spolu i silnou chuť.

Také se mladinké hříbky nakládají do octa a přidávají pak k salátům atd.

Do octa nakládají se též rydze, jak o tom v kapitole „U-schování potravin“ jest pojednáno a podávají buď k hovězímu masu nebo k čočce, ovšem kdo na takové věci má silný žaludek, jinak to není radno; vůbec rozličné nakládané houby s octem a kořením jako salát požívatí jest u mnohých sice velmi oblíbené, ale zdraví valně neprospívá.

Ryzce jsou velmi dobré houby a rostou skoro v každém borku v čase okolo sv. Václava (září, říjen), ale škoda, že jsou mezi chudším lidem dosud velmi málo oblíbené; neboť lze upravit z nich velmi dobrou, silnou a hovězí podobnou polívku takto:

Omyté a pokrájené vaří se v osolené vodě 1½—2 hodiny, až změkknou a voda sežloutne, načež se houby vycedí, polívka z nich připraví žlutou jíškou. povaří a je hotovo. Může se vlít na sušenou nebo smaženou žemličku. — Jen se nemají sbíratí ryzce rostoucí na kořenech břízy, pak s vysokým stonkem a při kraji aklenutým a vlnitým kloboučkem.

V květnu rostou u nás zvláštní bílé houby „májovky“, jež mají vůni podobnou jako pšeničná mouka a jsou do polívky velmi chutné.

Po dlouho trvajících deštích rostou v květnu a v červnu po kraji lesa na písčité půdě a v trávě zvláštní malinké houby, tak zvané mechovičky. chutí kořenné, podobné česneku, a pro tuto zvláštní jejich chuť používá se jich co přísady k polívkám a omáčkám. Čerstvé, očištěné dusí se v másle do měkka, pak v hnědé základní omáčce vaří, přidá červeného vína, citronové šťávy a bílého pepře; zvláště dobrá jest tato omáčka na hovězí nebo skopové maso.

Sušené se prve spaří, pak povaří s polívkou nebo s vínem tep rv do hnědé omáčky dávají dovařit.

Smrže jsou u nás též velmi oblíbeny; při sbírání a kupování jich sluší dáti pozor, aby měly klobouček spodním okrajem ku stonku přirostlý. Klobouček jedlých smrží, jakož i stonk jest dutý, stonk bělavý a hladký. Smrže jedovaté mají klobouček v prostřed vmáknutý, stonk silnější a vůbec vypadají tučnější. Spicaté smrže platí za nejlepší; nesmí obsahovati mnoho pisku, ani býti červivé. Sušené mají býti úplně suché, ale ne při tom křehké, mají býti velké, masité, slabé ale kořenné vůně; nejlepší jsou barvou světle šedohnědé. Smrže jsou houby velmi podezřelé; proto třeba šetřiti přísně všech pravidel opatrnosti, jak udána jsou v kapitole „Práce“ při omývání hub.

Čerstvé dusí se s máslem asi ¼ hodiny (na talíř smrží 125 g másla), pak přidá lžíce sekané petržele, popráší lžící mouky, přileje trochu silné hovězí polívky a dusí, až se nechají snadno propíchnout. Takto dávají se samotné — nebo urovná se doprostřed mísy vařený krájený chřest, kolem něho ty smrže i s omáčkou, ozdobí račími ocásky, pokropí máslem z raků a zvlášť k tomu podají smažená kufata, telecí nebo jehněčí koteletky. — Také mohou se k posledu (jen šťáva z nich) legirovati žloutkem a zacediti trochu citronem.

Nebo dá se na 300 g smrží asi 5 g soli, 1 g pepře, 20 g másla a tolik hovězí polévky, aby zároveň s nimi stála, v čemž se dusí do měkka, pak smrže vyndají, načež dá se do šťávy bílé jíšky z másla, trochu sekané petržele, svaří na omáčku, smrže do ní vloží, dle chuti přikofení a horké dají na stůl.

Za přídavek ku kyslinkám dusí se v silné polívce nebo v bílém víně a jsou na tuto potřebu velmi chutné.

Velké očištěné smrže dusí se v trochu másla, hovězí polívky a vína do měkka, pak naplní dobrou sekaninou z bílého masa a dusí v bílé základní omáčce s trochem bílého vína, cibule, s bobkovým listem a trochem bílého pepře, k posledu citronem zacedí a dají na stůl. Sušené smrže mají se dobře do měkka dusiti, aby byly záživné, a potřebují pak jako přídavky k omáčkám, jimž dodají výborné chuti.

Šampiony patří mezi nejlepší a snadno stravitelné houby; nejchutnější jsou v srpnu a září. Uměle pěstované nejsou tak chutné jako z venku, kdež rostou na pastvištích, zvláště kde se pasou koně. Nejlepší jsou ještě zavinuté jako kuličky — starší jednoho dne počínají již černati. Jedovaté houby podobné šampionům mají slupku jako koženou, nemají štopky a rozložíme-li je, prší.

Nejlépe uchová se jim jejich dobrá chuť, když se oloupané na velmi dobrém novém másle na pánvičce (ne železné, sice zčernají) opekou. Obkládá se jimi pečená divoká drůbež, zvláště koroptve. — Také dusí se s máslem a zelenou petrželí, a i citronem zacezuji. Mohou se i trochem mouky poprášit, přiliti trochu polívky, nechati spejchnouti a dáti na stůl. Zacedí-li se citronem, obkládají se smaženými kuřaty, koteletkami, fricandeau a p.

Po francouzsku (Champignons à la Provençale): Očištěné šampiony marinují se s trochem oleje, soli, pepře a malinko česneku 2 hodiny, potom i s tím olejem a s trochem sekané petržele na pánvičce dusí, zacedí citronem a obloží smaženou zemličkou.

Na kaši (Purée) dusí se šampiony s trochem másla, vody a citronové šťávy pěkně do bíla, aby nesežloutly, pak vyberou na ubrousek a potom velmi jemně na bílém prkénku nsekají. Na koštěček šampionů svaří se 3 dcl bílé základní omáčky, ta šťáva ze šampionů a 3 dcl smetany spolu do husta, pak šampiony do toho vmíchají a proženou skrz žíněné sítko, potom na plotně míchají, až jsou horké, přidá kus nového másla a dle chuti osolí. Jídlo toto vyžaduje velké pozornosti, čistoty a rychlosti, má-li býti zdatné, ale jest velmi chutné a vzácné.

I omáčka ze šampionů (třeba jen z odpadků a slupek) jest výborná ke kuřatům a pod.: Dobrá bílá základní omáčka povolí se s trochem bílého vína, načež nechají se v ní šampiony na másle s citronovou šťávou dusené spejchnout, pak zahustí (legiruie) zloutkem. Má-li býti hnědá, dá se omáčka hnědá a okoření trochem ořechu muškátového a pepře. Tato jest dobrá na kachnu dusenou s kouskem šunky a se šalotkami. Přidá-li se vína malažského a pár l/steků lanýžů dusit ke kachně, jest tím lepší. Šťáva přidá se po každé k omáčce.

Nejlepší druh hub, jež Brillat Savario démantem kuchyně jmenuje, a o nichž Dumas píše, že by se jméno jejich nemělo jinak vysloviti, leť by se při tom sejmul s hlavy klobouk, jsou lanýže, jež znali již staří Řekové a Římané. Tiberius alespoň bohatě odměnil spisovatele Avellia Sabina, který sepsal rozmluvu, kdež lanýže, sluky, ústřice a kvěťaly se hádaly, které z nich by byly chutnější. Zkrátka lanýže jsou tak dobré, že je chválí i ti, kdož prý je ani jak živi neviděli.

Ze všech druhů lanýžů platí francouzské za nejlepší. U nás v Čechách, také rostou ale mají příchut poněkud zemitou. Zrají od října nebo listopadu do konce ledna, kdy se teprv pravá jejich vůně vyvine, která nedozralým (Truffes d'été) úplně chybí. Častější požívání lanýžů jest prý nezdравé. Do obchodu přicházejí v sklenicích nebo krabicích, nebo ve voskovaném papíru, ne vždy oloupané, ale přece připravené.

Sušené lanýže jsou nejlacinější, ale k paštikám a omáčkám dobré. Při kupování musí se dáti pozor, mají-li některé lupínky bělavý okraj a prostředek ne mramorovaný, jest to druh jedovatých hub (Scleroderma vulgare), které jsou velmi ostré a působí katarrh žaludku a střev. Také nemají býti červivé, tmavě černé nebo flekaté. Zmrzlé lanýže nemají chuti ani vůně.

Ve Vlaších krájí lanýže na tenké lístky, obřejí pak na talíři s trochem oleje, soli a pepře, pak trochu citronem zacedí a na sušených žemličkových řízcích podají na stůl. Nebo na tenké lístky krájené pokropí citronovou šťávou a jemným olejem, posypou pepřem a trochem soli a jako salát požívají. — Také podávají se na stůl celé, a každý host sám je sobě zvláštním kružítkem nakrájí a dle vlastní chuti na salát připraví. Zvlášť oblíbené jsou na tuto potřebu piemontské lanýže, protože mají příchut česnekem.

Jedna z nejlepších příchoutek po polívce jest, když se dusí neoloupané lanýže ve 2 dílech vína šampaňského nebo i jiného a v 1 dílu polívky (obojího co by se jen zatopily) a s několika zrny pepře asi $\frac{1}{4}$ hodiny, pak vyberou do misky, víkem ukryjí a hodně horké podají na stůl. Do té šťávy přidá se trochu slitinky a podá zvlášť v nádobce a na talířku nové máslo.

Za obložku dusí se v silné drťběží polívce s vínem madeirským, což jest ovšem příliš drahé. — Ostatně ku kterým jídlům se lanýže přidávají, jest v této knize na rozličných místech udáno.

Dle svrchu udaných příkladů připravují se veškeré druhy jedlých hub i v cizozemsku rostoucích.

Jídla z vajec, moučná jídla, nákypy a puddingy.

Již od nejstarších dob jsou vejce cennou potravou pro člověka. Značná část rozličných jídel i pamlsků by bez nich ani upravovati se nemohla; též slouží za přídavek k omáčkám, polívkám i některým nápojm. Mimo to přidávají se do některých moučných pokrmů za tím účelem, aby při vaření nebo pečení nabyly a zkypřely a jednotlivé jich součásti lépe se spojily.

O výživnosti a káživnosti jich pojednáno jest při výživě.

Nejchutnější jsou vejce slepičí — vejce čopek a perlinek též se chválí, kdežto vejce hus a kachen jen na sprostší pokrmy se potřebují. Vejce čejek, racků a p. caní se více pro vzácnost, že těžko jich naléznouti lze.

Při kupování vajec dlužno hleděti na to, aby byla čerstvá, což se poznává, že jsou zcela přehledná a nekloužají. Starší vejce, zvláště byla-li uschována v místnosti vlhké, mají příchut jako sláma a nehodí se více ku každé potřebě, zvláště ne na cukrovinky, protože bílek již ztuhl, a ani ne na polívky a p., že svojí špatnou příchutí je kazí.

Někdy stane se, že plove v bílku něco do kulata placátého, barvou do hněda, což se musí pokaždé odstraniti. De Dornier, říditel akvaria v Novém Yorku přednášel jednou o zvláštním vejci slepičím, v kterém objevena byla tmavá skvrna velikosti zrna čočkového s obsahem podivným. Pod drobnohledem ukázalo se pak, že skvrna ta byl vlastně zárodek červa náležejícího do druhu

nějaké motolice, kterýžto pak může být příčinou dosti závažných nemocí. Časopis „Natur“ dokládá k tomu, že se podobné zárodky ve vejcích vyskytují a patří vesměs k rodu motolic, jež v konečnicku slepic jakožto motolice vaječná (*Distoma ovatum*) se zdržují, a proto při požívání vajec syrových, na měkko vařených a vůbec při vejcích sluší na to dáti velmi pozor.

Jak se vejce na měkko, na hniličko a na tvrdo vaří, jest udáno v I. oddělení.

Na měkko vařená vejce otrou se a podávají na míse v obdobně složeném ubrousku nebo v ukryté misce, a zvlášť podají úzké proužky osušené žemličky. čerstvé máslo, pepř a sůl, mimo potřebný počet kalíšků a malých lžiček. — Někdo podává k vejcům na měkko nebo na hniličko na talířku drobně krájenou pažitku šnitlík; někdo je rád se strouhaným křenem a k tomu víno. Nemohou-li se dávat hned na stůl, nechají se v teplé vodě, kterážto však nemí být chladnější ani teplejší než 40° R, v níž i celou hodinu mohou ležeti, což i o vejcích na hniličko a ztracených platí.

Na hniličko vařená vejce kladou se hned do studené vody, že se pak snadněji loupají, pak velmi opatrně oloupají, vloží opět do teplé vody a na půlky krájené podávají k čaji, k večeři, k snídani, nebo použije se jich jako obložky k salátu nebo špenátu a podobným zeleninám. Poněvadž žloutek jest ještě tekutý, musí se velmi opatrně rozpůlovati.

Na tvrdo vařených vajec používá se k salátům a rozličným jídlům; často se i také nadívají a pak jako příchoutky po polívce nebo k čaji podávají na stůl, kdež mezi ostatními talíři s krájeným masem velmi krásně se vyjímají.

K. p.: Uvaří se 12 stejně velkých vajec (ale jen 8 minut, aby žloutky byly vláčné), pak oloupají, po délce rozpůlí a žloutky vyberou, načež se 18 poloviček bílků marinuje s trochem oleje, octa, soli a pepře, což se spolu prve dobře rozšlehá, a pak v tom bílky po chvilkách obracejí a obalují. Polovička vyjmutých žloutků, 140 g očištěných sardelí, 12 v octě naložených šampionů a trochu račích ocásků pokrájí se každé zvlášť na drobné kostičky a akryté dají zatím stranou. Druhá polovice žloutků prožene se skrz sítko do mísy, pak dobře utře se 4 lžicemi hořčice, 4 lžicemi oleje, kterýžto se musí vždy do žloutků jen kapat, s trochem bylinek (vert de ravigote), osolí, přidá trochu bílého pepře a kávová lžička cukru, načež trochu této utřené omáčky (asi několik lžic) vmíchá se k nakrájeným kostičkám, aby to zvláčnělo. Do ostatní omáčky vmíchá se 1 del dobrého aspiku a na iedě umíchá až tuhne jako hustý krém. Nyní vloží se marinované půlky vajec na ubrousek, aby osáklý a pak těmi krájenými kostičkami v místo,

kde byl žloutek, do vršku naplní. Na mřížkou pak mísu, která, je-li to v létě, má stát na ledě, urovná se zhuštělá omáčka do kopečku. vejce kolem ní pokládou do věnce, a do prostřed omáčky do kopečku dá pro ozdobu trochu sekaného aspiku. Také může se to kolem ozdobiti krájeným aspikem.

Také mohou se žloutky ze 3 na tvrdo vařených vajec protlačit skrz sítko, pak za stálého tření přikapati 2 lžíce oleje (jinak by se to srazilo), načež přidá se 1 lžíce estragonové hořčice 1 lžíce vinného octa, 1 lžíce dobrého strouhaného křenu, 2 lžíce rozpuštěného aspiku, dle chuti soli a pepře, a potom na ledě do husta utře. Bílky marinují se zatím, jak svrchu udáno, ale vejce krájí se v půli na příč, ne po délce.

Do hladké pak formy, mající 15 cm. v průměru a 5 cm. výšky, naleje se aspiku a dá do studena, načež opět do jiné formy. 5 cm. v průměru a 5 cm. výšky, naleje se takéž aspiku, kterýžto obojí přibarví se prve trochem karamelu, aby byl pěkně zlatohnědý, a dá do studena. Když stuhl, vyklopí se na větší kulatou plochu mísu, nejprve aspik z velké formy, do prostřed na něj opět z té menší formy, bílky pak vyndají z marinady, nechají okapat a do vršku tou utřenou omáčkou naplní. Nyní postaví se na vrch do prostřed na ten malý aspik jedna naplněná půlka vejce, kolem u spodu obloží červeným sekaným aspikem, aby rovně a pevně stála, a pak ze tří stran po zcela malinké větvičce kudrnaté petržele do aspiku pro ozdobu zastrčí, na spodnější pak plochu aspiku rozestaví se kolem ostatních 5 půlek vajec, spíše blíže ku kraji než k prostředku, a též tak červeným aspikem a zelenou petrželí jako svrchu ozdobí, kolem pak k okraji mísy srovná se asi 10 podlouhlých žemličkových řízků (Canapées) pěkně jeden za druhým, jež pokládají se takto: Nejprve pomaž se na hřbet nože tlustě utřeným máslem, pak na každý do prostřed přes příč dá na 1 cm. široký proužek kaviaru, na jednu stranu vedle opět tak široký proužek sekané šunky, po druhé straně kaviaru též takový proužek krájené pažitky, vedle těchto obou po proužku drobně krájených sardelí a po obou koncích pak z drobně krájených oliv — nemáme-li oliv, mohou se dáti sekané pepřové okurčičky — mezery mezi jednotlivými řízků vyplní se opět červeným sekaným aspikem a sem tam vstrčí také malinká větvička zelené petržele. Takto připravená vejce velmi krásně stál.

Chutná, ale velmi těžko stravitelná jsou na tvrdo vařená vejce v rapě solné (Soole); v Sasku podávají je k bavorskému pivu. — Také vaří se ve vodě nasycené solí tak, že čerstvé vejce v ní plove (viz rozpuštění soli ve vodě). Potom se skořápka kolem trochu natukne, a vejce zpět do téže již poněkud prochládlé vody na chvilku vloží.

Vejce česlek na tvrdo vařená podávají se po polévce jako příchoutky, nebo k čaji a k vínu co možná horké na pěkně složeném ubrousku a k nim sůl a nové máslo. Pro jistotu jest dobře, každé uvařené dříve natuknout a podívati se, jaké barvy jest bílek: je-li namodralý a čistý, jest vejce dobré — je-li zcela bílý nebo do žluta, musí se odstraniti.

O velikonocích barvi se vejce na rozličný způsob, a sice: na zeleno vaří se s hrstí špenátu — na žluto se slupkami z cibule a s trochem šafránu — na bledě žluto se slupkami z mandlí — dají-li se k vejcím vařit kořínky z kopřiv, jsou barvy citronové — se sušeným listím z černého alézu (květu), jsou fialová — vaří-li se s mařinkou (Waldmeister), jsou hnědá — s troškem kočenily, jsou růžová — dá-li se jí více, jsou červená — s třískami kampašky vařená, jsou modrá — s kořínky březalky (pryzily), jsou červená.

Několik dní již snesené vejce lépe barvu přijímá než čerstvé, poněvadž starší se již poněkud vypařilo. Uvařené otře se máslem namaštěným plátnkem, aby se lesklo.

Nápis, ozdoby dělají se na vejcích brkovým pérem namáčeným do lučavky (Scheidewasser), nebo se i jen nožem rýsují. Také jsou pěkná vejce, když se pokladou lístky zelené petržele, žebříčka a p., dobře přimáčkoun, obloží papírem, povážou a pak vaří v barvě. Na stůl podávají se na mísce nebo na talíři, na něž se dá vrstva tlučené soli, do níž se pak vejce kolmo špičkami vzhůru postaví.

Sázená vejce upravují se takto: Na 6—8 vajec rozhřeje se na kastrolku 70 g másla, a když se počne vařit, vpouští se tam opatrně vejce ze skořápky jedno podle druhého tak, aby se žloutky neporušily, dají buď do trouby nebo ukryjí pokličkou, na níž dá se trochu žhavého uhlí, a nechají až bílek stuhne, ale žloutek musí zůstat měkký. Nyní se vyberou, každé ozdobně okrojí a pak dávají za obložku ku špenátu, čočce a p. I také dávají se zvlášť na mísce k vařené šunce, salátu, k němuž podávají se podlita dobrou šťávou z některé pečené k. p. telecí, kapouna a p. — Také pekou se ve zvláštní dílkové formě každé zvlášť; takto jsou lepší protože stejnější; obyčejně však mívají tu chybu, že jsou příliš tvrdá, protože se dlouho pekou a pak žaludek velmi obtíží. Solí a trochem pepře postříknou se teprv, až se dávají na stůl; před pečením posolená dostávají bílé skvrny a jsou neúhledná.

Sázená ve smetaně jsou velmi dobrá: Na kastrolek máslem vymazaný vleje se asi $\frac{1}{4}$ l dobré husté smetany kyselé, do níž vpouští se opatrně 6 vajec, jedno podle druhého, každé posype trochem solí, pepře, pažitky, sekaných sardelí a strouhané žemličky, poklade kousky másla, dá na třínožku do trouby, až vejce stuhnou

a mají vrchem zahnědlý škraloupek, načež se opatrně vyberou na mísu. — I v mase, která horko snese, mohou se péci a tak podati na stůl; jsou velmi chutná.

Vejsce ztracená: Měkký kastrolek naplní se na cm. od kraje vodou smíšenou s octem (na 1 l. vody šálek octa a 1 lžice soli). Když se počne vařit, vpustí se tam vejce ze skořápky, ale vždy jen 2 nebo 3 najednou a co možná blízko nad vodou, ne z vysoka, aby zůstala pohromadě, při čemž se lžičkou bílek přes žloutek přehne, aby byla kulatá. Když bílek stuhne (žloutek musí zůstat měkký), vyndají se opatrně opěnovačkou, vloží na 10 minut do teplé, ale ne horké vody, aby žloutek nestvrdl, pak na ubrousek, aby osákla, načež se úhledně okrojí a dávají hezky teplá buď jako obločky ku špenátu a p. nebo do polívky, nebo dají se na mísu, trochu posypou pepřem, silnou šťávou z masa podlejí a tak dají na stůl.

Na jaře jsou čerstvá vejce výborná jako příchoutky po polívce, když se k. př. 6 žloutků a 2 bílky, 6 lžic silné hovězí polívky spolu hodně prokvedluje, procedí a do malých, máslem vymazaných formiček vleje, v páře nechá stuhnout, pak na mísu vyklopí, trochem silné dušené polívky podleje a dá na stůl.

Vejsce michaná: Na 5—6 vajec dá se na kastrolek 100 g másla, 1 del mléka nebo smetany, dle chuti soli, dobře promíchá a nechá za stálého sem tam vafečkou pohybování (viz míchání) stuhnout jako krém a hned dá na vlahou mísu, aby nestvrdla. — Rozmíchají-li se dobrou hovězí nebo ještě lépe drůbeží polívkou, jsou výborná, ale musí se opatrně soliti; zvláště dobrá a výživná jsou se šťávou z telecí pečeně, kuřat a p., ale taktéž opatrně soliti, sice jsou ostrá.

Míchaná vejce patří po vejcích na měkko vařených k pokrmům nejlépeji zažitelným a mohou se dávat i starým a churavým. Pro zdravé se také rozličně koření: buď trochem pepře a muškátového ořechu, nebo po způsobu francouzském trochem sekané petržele, nebo pokropí se v posledním okamžení citronovou šťávou; takto opatří se velmi příjemný příkrm k salátu, šunce.

Pro zlepšení chuti a i k rozmnožení jídla přidávají k vejcím i rozličné věci, k. p. sekanou vařenou šunku, usekanou telecí pečení, nač se i zbytků výborně upotřebiti může, ale maso nesmí se do vajec vmíchat, sice stvrdne, nýbrž dá se jen na prohřátý talíř, vejce pak na ně vyklopí, zamíchá a hned dají na stůl obložené řízků smažených žemličky, nebo jsou k nim také dobré vařené špaglové hlavičky. — Zvláště dobré chuti se docílí, přidá-li se na 6 vajec 125 g uzeného lososa, nebo uzený slaneček; i sarděle na kostičky krájené jsou dobré.

S podobnými jemnými přísadkami, nedá-li se jich mnoho, zlepší se velmi poněkud prázdňá chuť vajec a mohou se i v mušličkách

jako příchoutky podávati, nebo tak v mušličkách obkládati jimi špenát, což velmi pěkně vypadá. — Také je někdo posypává jen jednoduše krájenou pažitkou, ale mnohým takto nechutnají. — Též může se dáti do prostřed mísky rozmíchaný telecí, jehněčí atd. mozek s cibulkou a trochem pepře dusený, a kolem udělati věnec z míchaných vajec.

Pro krásnou červenou barvu žloutků připravují v panáských kuchyních i vejce čejší míchaná, a zvláště s lanýžemi — dusenými ve víně madeirském a pak krájenými — jsou výborná.

Po způsobu švýcarském připravují se míchaná vejce se sýrem (Fondue) dle předpisu, jak jej podává Brillat Savarin, takto: Odváží se potřebné množství čerstvých vajec, pak na pánvičce dobře rozšlehají a přidá k nim dle váhy vajec šestý díl nového másla a třetí díl strouhaného švýcarského sýra (frýburckého), pánvička dá pak na dobrý oheň a míchá tím, až vejce houstnou, ale musí zůstati měkká jako krém a pěkně se táhnouti. Pak přidá se ještě hezky pepře, bez něhož by to nebylo tak výborné, a dle potřeby soli a na ohřáté mísece dá hodně horké na stůl. Zvláště k dopolední snídani jsou výborná a k nim dobré víno; někdo i trochu vína mimo ostatní do nich přimíchává.

Přijde-li z nenadání v poledne host, pomáhají si hospodyňky také takto: 8 vajec, $\frac{1}{4}$ l smetany, 2 lžíce cukru o citron ostrouhaného míchá se s kouskem másla jako jiná míchaná vejce a podají na stůl místo moučného jídla.

Jak se vaječnický čili omeletky ze samých vajec pekou, jest udáno v oddělení prvním. Pro chuť přidávají do nich, k. p. na omeletu ze 6 vajec půl lžíce sekané petržele, nebo 100 g vařené libové šunky a 1 g pepře.

Nebo vmíchá se do vajec 30 g strouhaného parmesanského sýra a 8 g pepře. Když se omeleta dodělává, dá se do prostřed 30 g na 1 cm velké kostky krájeného švýcarského sýra, nechá dodělat, pak složí po obou koncích, jak při pečení udáno, a dá na stůl.

Příprava vaječnicků čili omeletek jest sice jednoduchá, ale velmi často dost malým nedopatřením se zkaží. Proto musí se dbáti následujících pravidel: Předně musí se vejce velmi spěšně a stejně míchat, aby žloutky a bílky stejně se spojily; míchání nesmí trvati déle než 1 minutu, jinak vejce delším mícháním zvodnatí a vaječnick se nedaří. Také nesmí se dělati nikdy z mnoha vajec najednou, poněvadž se žloutky s bílky dobře nepromíchají a ani pak dobře nepropeče, a konečně musí se péci ve zvláštní již na tuto potřebu určené pánvičce, což vše ku zdatu jídla tohoto jest velmi důležité.

Omeleta z vajec ve způsobu nákypu pro churavé: Utrou se 3 žloutky s 3 lžicemi cukru o kousek citronu otřeného (tře asi $\frac{1}{4}$ hodiny), přidá pak ze 3 bílků snůh a na pánvičce máslem vymazané v troubě upeče, ale neobrací, pak cukrem posype a dá na stůl. Je-li to pro zdravé, může se pomazati zavaňenkou, přeložiti a cukrem posypati.

Jídla moučná.

Jídla tato zasluhují vším právem, aby jim hospodyňky věnovaly veškeru pozornost, zvláště aby se naučily sprostší druhy jich rozmanitě připravovati. Nejlepší jest na ně mouka pšeničná a pro každodenní potřebu spíše hrubší. V novější době hledí se při mouce jen na jemnost a bělost, kdežto nejvýživnějších částí zrna obilního se nedbá, a následky takového nerozumného počínání jsou pak: chudokrevnost, křehkost kostí, ochablost, vodnatelnost svalů a jiné neduhy. — Jídla moučná některým nesvědčí, že po nich dostávají pálení žáhy a i průjem; takoví mají je jísti velmi opatrně a jen málo, anať ve větším množství požívána, zvláště kdo trpí kyselinou v žaludku, působí tam kysání, od čehož pak svrchu uvedené pálení a průjem povstává. — Moučná jídla musí přijíti na stůl hned jak jsou hotova, nice stáním pozbudou nejen kyprosti a úhlednosti, ale i chuť.

Nejed noduší moučná jídla jsou zajisté nudle a flíčky, jež se připravují, jak udáno při vložkách do polívek, ale nerozvalují se tak tence, ani tak drobně nekrájejí (obyčejně rozválí se na stéblo tlustě a též tak široce krájejí). Uvařené vlejí se na cedník, dají pak na misku, omastí, proházejí, aby se nealepily; posypou buď kůrkou žemličkovou, nebo perníkem smíchaným s cukrem, nebo se nechá mák v hrnku na plotně za stálého míchání mírně připražití pak po trochách s kouskem cukru v hmoždíři utluče a nudle jím posypou; nebo sypon se cukrem a skořicí, tvarohem, jak kdo rád — Někde jest zvykem ocezené nudle proliti na cedníku studenou vodou, aby se nealepily; trátí však takto na chuti. Dělává se to někde jen při nudlích a flíčkách, jež se mají péci se šunkou atd. nebo po způsobu francouzském dávatí do polívky.

Nudle s tvarohem: Na nudle po 3 vejcích utře se 40 g másla, $\frac{1}{2}$ kg tvarohu, 2 vejce, 2 žloutky, 70 g cukru, trochu soli, přidají brozinky, citronová kůra, trochu květu, vmíchají k tomu nudle, dají do kastrolku máslem vymazaného, pokladou kousky másla, polejí $\frac{1}{4}$ litrem smetany, posypou cukrem a do zlatova upekou.

Také mohou se bez tvarohu péci takto: Uvaří se v dobrém mléce, ocezené dají pak do kastrolku a na nudle po 3 vejcích roz-

kloktá se v hrnečku $\frac{1}{4}$ l smetany, 6 žloutků, 2 lžíce cukru a trošku vanilky nebo skořice, čímž se nudle polejí a upekou.

Tak i flíčky, jež se krájí též větší než do polívky, se připravují.

Nebo se pekou s uzeným masem, nač i zbytky výborně se hodí, takto: Na flíčky ze 4 vajec useká se $\frac{1}{2}$ kg masa, flíčky ocezené a studenou vodou propláchnuté nebo s trochem másla promíchané, aby se neslepily, k tomu vmíchají, přidá citronové kůry, trochu květu a, kdo rád, i pepře a dá do vymazané formy. Zatím rozmíchá se $\frac{1}{4}$ l smetany, 2 žloutky, flíčky tím polejí, vrchem máslem (aby byly hezky mastné) pokladou a upekou. — Vaří-li se maso na to zvlášť, uvaří se flíčky v té polívce místo vody.

Halušky: Dá se na vál $\frac{1}{4}$ kg mouky, $\frac{1}{4}$ kg tvrdého strouhaného tvarohu, trochu vařených strouhaných bramborů, 1 vejce, trochu soli, dobře propracuje, rozválí na prst tlustě, pak z toho krájí flíčky, uvaří, omastí a na másle smaženou strouhanou žemličkou posype.

Slejšky: Vařené teplé brambory rozmačkají se válečkem, na 6 bramborů přidá vždy 1 vejce, osolí a s moukou vyválí, aby se na ruce nelepilo a utvoří na prst dlouhé a též tak tlusté slejšky, v slané vodě uvaří, omaštěné pak sypou perníkem, tvarohem atd.

Makarony tenké, bílé do žluta jsou nejlepší. Nejjemnější druh jest nejlépe kupovati, protože při vaření nabudou a podrží dobře tvar. Nejlepší dělají v Neapolsku v Amalfi; německé používají mnoho šlemu. Hlavní věc jest, aby byly co možná čerstvé, — v Neapolsku nechťají již i jen týden staré; u nás ovšem nelze toho tak přísně žádati, ale přece musí se na to dbáti, poněvadž zboží toto rychle se kazí, zvláště když zvlhne, aby pak neměly odpornou vůni; které se lehce drtí, jsou ze špatného těsta.

Na 200 g makaron dá se vařit do větší nádoby $1\frac{1}{2}$ l vody, 10 g soli a asi 2 g pepře. Když přišla do varu, vloží se do ní makarony, nechají přejít var (viz vaření jídel moučných), pak postaví na kraj plotny na mírný oheň a nechají 20 minut stát. Potom se vyberou, nechají okapat skoro až do sucha, pak pokračují dle délky mísy na stejné díly, jsou-li za obložku, tedy dle potřeby, a vloží do 2 del vařící silné hovězí polívky (v den postní jen do mléka), nechají na mírném ohni, při čemž častěji se prohází, ale opatrně, aby se neporouchaly, až polívku do sebe vtáhnou. Zatím ustrouhá se 50 g sýra parmesanského a 50 g švýcarského, načež od každého jen polovička nasype se k makaronům (když se již polívka do nich vtáhla, stále pak jimi třepe, až se sýr s nimi spojí pak teprv, když sýr do sebe vtáhly, přidá se ostatní sýr, opět třepe, až se s makaronami spojí. Byly-li makarony ještě málo vařené, tvrdé, přijímají sýr těžko do sebe a vypadají jako by olejem

byly potáhnuty, a není pak jiné pomoci, než je dáti opět na oheň, políti trochem vřelé polívky a asi 1—2 minuty propařit. Proto nejlépe na zkoušku jen malou část sýrem posypat a dle toho, jak to dopadne, brd ostatní sypat, nebo dáti je ještě propařit. Na dlouhou mísu rovnají se podle sebe, a když spodní vrstva hotova, klade se na tuto tímž směrem opět druhá a sice tak, aby hořejší makarona přišla vždy doprostřed dvou spodnějších a tak se pokračuje, až se na vrch vejde jen jedna a takto utvoří z nich jako hranol.

Jako vlašské makarony prodává se v obchodech i zvláštní druh moučných výrobků z Uher a Sedmihradska pod jménem „tarhonya“. Při kupování jich má se hleděti, aby byly čerstvé a na větší druh. Když se má upravovati, dá se na máslo zapénit sekaná petržel nebo cibule, pak tam přidají tarhonye a přilévá po troškách vařící osolené vody, jako se přilévá na rýži při dušení. Když změkly, dají se jako obložka ke guláši nebo k podobně dušenému masu.

Škubánky (kucmoch): Oloupané a rozčtvrtěné brambory nechají se ve vodě, co by je asi 2 vary obešly, pak voda s nich sleje a nasype na ně pšeničné mouky, dle toho, jak jest suchá, k. p. na 3 díly bramborů brávaří 1 díl mouky, vařečkou se poněkud mezi brambory vpraví (ale jen vrchem, ne ke dnu), zalejí čistou vařící osolenou vodou a vaří, až brambory změknu. Nyní se voda scedí do čisté nádoby, škubánky dobře s moukou promíchají, jsou-li suché, přileje se trochu té scezené vody, aby zvláčněly, ale nezřídly, pak lžicí v másle omočenou vybírají na mísu, sypou k. p. perníkem s cukrem, nebo připraženým utlučeným mákem, jako je udáno při omaštěných nudlích, dobře omastí (málo mastné nejsou dobré) máslem nebo dobrým sádlem a horké dají na stůl. — Monka může býti také trochu připražená (viz pražení mouky), ale takové se musí zvláště více mastit.

Některé hospodyňky dávají mouku, až se brambory uvařily a pak ji s nimi rozmíchají, nechají opět vařit, že prý by se jinak z mouky nadělaly žmolky, což však jest zbytečná starost. Žmolky rozmíchají se snadno, jen se nesmí při vaření moukou hýbat, která se rozpaří a přímo sama rozhasí. Přidá-li se mouka k bramborům hned z počátku vaření, jsou škubánky kypřejší, chutnější a také zdravější.

Spěšné buchty: Polovic krupice a polovic mouky smíchá se a zavaří do osolené vařící vody (na $\frac{1}{4}$ l vody dává se obého dohromady asi $\frac{1}{4}$ kg), míchá na ohni, až to zhoustne, pak lžicí vybírá, omastí a sype jako předešle.

Knedle: Na obyčejné, sprosté, dá se vždy na 4 díly mouky jedno nebo menší dvě vejce, ostatek mléka nebo vody, aby těsto

nebylo řídké ani tuhé, osolí, dobře vypracuje a nechá alespoň půl hodiny odpočinout, pak zavářejí se lžící knedle, půl hodiny vaří a dávají do zeli a p. Toť jsou knedle sprosté. Pro zkyprnění jest však lépe přidati na kostičky krájenou žemličku nebo vdolek buď jen tak, nebo v trochu másla obalené, a takové mohou se pak již dávati k masu s některou omáčkou.

Na lepší knedle rozkloktá se v hrnku $\frac{1}{2}$ l mléka, 2 vejce, 1 žloutek, zadělá těsto ne tuhé ani řídké, osolí, dobře vypracuje a nechá i hodinu odpočinout, což jest ku zdatu knedlí důležité. Když mají se zavářeti, vmíchají se do těsta dvě na kostičky krájené žemličky buď jen v horkém máslu obalené nebo osmažené, ale studené — kdyby se daly teplé, jsou pak knedle klibovaté, což se také stane, kdyby se již se žemličkou smíchané nechaly státi — pak lžící zavaří a půl hodiny nechají vařit. Potom se každý v půli vidličkami roztrhne, žemlovou kůrkou posype a omastí. Podává se s omáčkou k hovězímu masu, k černé rybě, k zeli s uzeným masem. Také smaží žemličku se slaninou, nebo vmíchají do těsta sekané uzené maso. Ale takové, jakož i jinak rozličně kořeněné knedle, jaké zvláště v Německu dělají, jsou těžko stravitelné.

Také mohou se v $\frac{1}{2}$ l mléka rozkloktati 2 vejce, 2 žloutky a sůl, zadělati na husté těsto, které se pak poleje 5—6 g vlahého másla a zvolna do těsta vmíchá, k poslední dá žemlička a knedle uvaří.

V ubrousku vařené knedle zadělávají se takto: 140 g másla třese se 6 vejci, přidá pak $1\frac{1}{2}$ na kostky krájené a ve smetaně namočené žemličky (nevytlačí se), $\frac{1}{2}$ l mouky a sůl (kdo rád i trochu květu), pak dle poučení o vaření v ubrousku hodinu vaří. Potom pokračují se nití na lžtky, omastí a jest výborný k černé rybě, zajíci a k zadělávané zvěřině.

Nebo: 140 g másla, 4 žloutky se utrou, přidá pak $\frac{1}{6}$ l mouky, 2 dcl mléka a ze 4 bílků sníh, uvaří v ubrousku jako předešle.

Knedle kynuté: Na $\frac{1}{2}$ kg mouky přidá se 30 g s trochem mouky a šálkem mléka rozdělaných a vykynutých kvasnic, 2 vejce, 2 lžce másla a potřebná sůl, dobře vypracuje a tvoří knedle jako jablka, poněkud sploštěné, nechají kynout, volně zavaří (viz vaření jídel moučných), pak vidličkami roztrhnou a omastí. Nožem nesmí se krájeti, nýbrž jen vidličkou trhati, sice ztratí kyprost; musí býti pěkně dírkovité a vypadati uvnitř jako dobře vypečený chléb. — Také mohou se nadívatí povidly, ale voda musí se hodně varem vařiti, a nedati jich mnoho, aby měly volno, až počnou nabývatí.

Sprosté mohou se udělati z polovice mouky ječné a polovice pšeničné bez vajec, jako na sprosté vdolky se zadělává, ale tužší těsto, a dáti pak do zeli; jsou též křehké a chutné. — Také dává se samotná ječná mouka, zadělá vodou na tuhé těsto (bez kvasnic), knedle uválí na vále a vaří déle než obyčejně; ale jsou tvrdé a dávají se do zeli.

Tvarohové knedle: Do 80 g utřeného másla vmíchá se $\frac{1}{2}$ kg tužšího tvarohu, 3—4 žloutky, 2 vejce (ne najednou), 4 lžíce mouky a tolik ustrouhané žemlové střídy, aby nechaly se dělat knedle (spíše menší), pak uvaří a omaští.

Švestkové knedlíky: Udělá se těsto jako na sprosté obyčejné knedle z mouky, mléka a vejce (bez žemličky), spíše tužší, ale ne tuhé, dá na vál; pckrájí na více kousků, pak každý uválí jako dlouhá rule, která se rozplacatí, načež kladou se na ni švestky jedna podle druhé. Potom se těsto za každou švestkou překrojí tak, aby při ní dostatečný kousek těsta na obalení zůstal. Nyní obalí se švestky pěkně všude stejně těstem (někdo rád tence, někdo silněji). Někdo odkrajuje, nebo i jen odtrhuje kousky těsta tak od celého a pak švestky do nich zabaluje; ale čerstvější a na pohled i šikovnější jest to na způsob výše udaný. Potom se knedlíky dle poučení o vaření jídel moučných uvaří, pak omaští a žemlovou kůrkou posypou. Někdo sype je perníkem nebo tvarohem, ale není to tak dobré, poněvadž zvláštní chuť knedlí nevynikne a potřeba více másla na omaštění. Místo švestek mohou být i dobré amarelle, nebo tužší merunky, nebo dobrá jablka.

Na lepší knedle švestkové utře se asi 70 g másla, 2 žloutky, přidá asi 4 dcl. mouky a tolik mléka, aby těsto nebylo ani tuhé, ani řídké.

Z bramborů: Mají na ně být brambory dobře uvažené, moučnaté, ale ne rozpadlé a při strouhání musí se kousky vybrati. Knedle dělají se rukama moukou posypanýma a třeba zvláště dbáti, aby byly co možná hladké a pevně pohromadě držely, aby pak při vaření voda do vnitř nevnikla, což i o knedlích z tvarohu platí. Také neami se jich dáti mnoho najednou vařit, sice se nikdy nezdaří.

Na sprosté dělá se totéž těsto (třeba ze zbylých bramborů od předešlého dne) jako na bramborové slejšky.

Přidává-li se smažená žemlička, zadělávají se takto: Uvažené se honem oloupají a co možná za horka s kruncei rozmačkají a promíchají (na 8 větších bramborů asi 4 dcl. lupice), přidají 8 vajec, 2 na kostičky krájené a osmažené žemličky (kdyby to bylo řídké, přidá se trochu mouky), osolí a dělají hodně velké knedle, asi 20 minut vaří, pak vidličkami roztrhají a omaští. Jen

nesmí za celou dobu úpravy až k zaváření vychladnout.

Ze syrových bramborů připravují se dle návodu francouzských kuchařů takto: 2 *kg* oloupaných bramborů se ustrouhají (nejlépe do čisté vody), dají do pytlíku jako na tvaroh a též tak vytlačí. Druhého dne vyndají se z pytlíku na mísu, přilijí 4 lžíce mléka, 3 žloutky, 30 *g* soli a $\frac{1}{2}$ *kg* mouky, dobře promíchá, ku konci přidá 120 *g* žemličky na 5 mm velké kostky krájené a osmažené na 50 *g* másla, dělají knedle 6 cm v průměru mající, vaří asi 35—40 minut a na $\frac{2}{3}$ l vody přidává se 30 *g* soli, aby byly chutné.

Závin (štrudle): Asi $\frac{1}{4}$ *kg* pěkné mouky zadělá se 2 *dc*l vlaheho (asi 17° R) mléka, 30 *g* másla, 1 vejcem a trochem soli hebounké těsto a vypracuje, až se táhne a tvoří na něm puchýře. Je-li dobře vypracované, jest jako samet hebké a i neposypaného válu se nechytá. Potom udělá se z něho bochánek a položí hladkou stranou na vrch, trochu popráší moukou a ukryje hezky teplým, ale ne vřelým kastrolkem tak, aby nikde se ho nedotýkalo a nechá $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ hodiny odpočinout. Potom rozprostře se na stůl čistý ubrus, popráší moukou, načež se vál posype taktéž trochu moukou, a těsto pak válečkem na něm pozorně trochu rozválí. Nyní podstrčí se pod ně nejprve pravá ruka tak, aby vrchní strana (vršek) ruky přišla pod těsto a dlaní k válu, pak ruka s těstem nadzdvihne, aby i levá právě tak podstrčiti se mohla, při čemž musí se dbáti, aby obě ruce přišly pod těsto do prostřed vedle sebe. Potom se ruce opatrně s těstem nadzdvihnou, pak velmi pozorně od sebe vzdalují, čímž těsto v prostřed se vytahuje, a když je poněkud průhledné, přeneso se tak, jak na rukou leží, na ten moukou poprášený ubrus, ale dává pozor, aby ani na těstě, ani na ubrusu neovtvoril se žádný záhyb, načež pak zde úplně celé těsto se vytáhne, při čemž musí se jen zlehka bráti do ruky, ne mačkatí, nýbrž jemně, zvolna a pozorně vytahovati, a sice spíše do podlouhlého čtverhranu než do kulata. Kdyby se vyťahovalo do kulata, není pak závin pěkně stejný, ale prostředkem nepoměrně tlustý a následkem toho po upečení ani ne tak kypřý. Těsto nesmí se nikde protrhnouti a býti jako hedvábný papír, načež pak tlustší okraj se odkrojí, a těsto velmi opatrně pomaže máslem, posype pak tenca krájenými jablky, strouhanou smaženou žemličkou a cukrem s trochem skořice, i třeba malými hrozinkami, ale při kraji nechá se asi na 4 *cm* neposypáno. Nyní vezme se ubrus při jedné straně, kde je totiž širší těsto, pevně za oba cípy, pak opatrně nadzdvihuje stále výše a výše, až štrudle od vrchu dolů počne se baliti, pak při koncích trochu smáčkne, celá stočí poněkud do šneku a dá na mělký, utřeným máslem tlustě vymazaný kastrol, kterýžto se totiž na štrudli poklopí a pak i s ubrusem,

na němž tato leží, převrátí. Dobře jest podstrčiti pod ubrus, kde štrudle leží, čistý tenký plech, a tak i s ním na kastrol převrátit. Potom se štrudle na kastrole rozvede tak, aby po stranách ani kastrolu, ani sama sebe nikdy se nedotýkala, načež se opatrně pomastí a na třínožce v troubě asi $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ hodiny peče, často máslem potírá, až je světlehnědá, ale nesmí vyschnout. Pak vybírá se plechovou lopatičkou na mísu v kouscích asi 6 cm velkých, rovná do kopečku a cukrem posype.

Také může se péci v otvírací mškové formě, pak okolek sejmut a štrudli na mísu jen sešoupnout.

Místo jablky může se štrudle naplnit dobře připraveným tvarohem, kterýžto, jakož i jiné podobné nádivky, musí se na těsto klásti na malé hromádky pěkně všude stejně, jež se pak opatrně jen rozvedou, a těsto takto nepotrhá, jako kdyby se tvaroh po něm mazal.

Nebo utře se asi 100 g másla, 4 žloutky, 3 dcl husté dobré smetany, asi 80—90 g cukru, přidá k tomu ze 4 bílků sněh a tím těsto pomaže, brozinkami posype, sbalí a peče. Při této nádivce sluší pozorovati, aby se přidávalo do másla střídavě vždy 1 žloutek a 1 lžice cukru, pak zbývající cukr opět tak střídavě se smetanou vy přidává. Někdy přidá se k poslední i 50 g čerstvé pražené a velmi jemně utlučené a prcsáté kávy, pak sněh z bílků — tak jest to závin z kávy, kdežto bez kávy slove závin smetanový.

Dobré jednoduché těsto, které se i lehce vytahuje, připravuje se na taženou štrudli také takto: 4 dcl mouky zadělají se na vále se studenou vodou a trochem soli na hebké těsto jako na buchtičky, půl hodiny vytlounká a hněte, pak jako svrchu dá pod kastrolek, kdež se však nechá celé dvě hodiny, pak vytahuje, nadívá atd. Také může se každé těsto na závin po odpočinutí ještě jednou, prve než se vytahuje, vypracovat a pak teprv vytahovat.

Závin válený: Do půl litru mouky rozdrobí se 70 g másla, přidají 2 vejce, 2 žloutky, trošku soli a udělá tuhé těsto jako na nudle a tenince rozválí, pak jablky, cukrem akořící a malými hrozkami posype, avine, a když se chvilku pekl, podleje smetanou, aby se as do polovice zatopil, máslem pomaže, cukrem posype a dopeče.

Smaženec (Schmoren): Utré se velmi jemně (asi půl hod.) 140 g másla, přidá pak na špičku nože soli, z půl citronu jemně krájená kůra, 6 žloutků, 120 g cukru a sice tak, že se dává vždy jeden žloutek a 1 lžice cukru, vždy dobře zatře, a pak opět 1 žloutek a 1 lžice cukru, až je všecko. Potom teprv přidává se v témž pořádku 160 g pěkné mouky a $\frac{1}{4}$ l syrového mléka,

vždy 1 lžíce mouky a 1 lžíce mléka atd.), až vše se spotřebuje,) při čemž musí se velmi pečlivě třít, poněvadž od řádného zatření jednotlivých přísadků záleží zdar vůbec všech jídel moučných, a to hlavně takových, k nimž se mléko přidává; nebo, kdyby se mléko dobře nezatřelo, vypadá potom těsto jako sražené. Když takto vše jest dobře utřeno, přidá se sněh ze 6 bílků, jen zlehka zamíchá, pak na pekáček do 60 g rozpáleného másla vleje a v troubě zvolna do zlatova upeče (trouba nesmí býti moc horká). Když jest upečen (vyschnouti nesmí) a pěkně vysoký, vybírá se plechovou lopatkou na mísu a cukrem sype.

Bublanina: $\frac{1}{2}$ l kyselé smetany, 6 žloutků, 2 lžíce cukru zadělá se s moukou na těsto, jako na kapání, přimíchá pak se 6 bílků sněh, vleje do vysmaženého kastrolu, posype višněmi, upeče a pak opět cukrem posype.

Obyčejná bublanina dělá se takto: 4 vejce, 2 vrchovaté lžíce mouky spolu hladce se umíchá, trochu osolí, dle chuti osladí a přilévá za stálého míchání asi $\frac{1}{4}$ l dobrého mléka nebo smetany, načež se polovice toho vleje do formy máslem vymazané, nebo do mělkého kastrolku, poklade třešněmi, nebo višněmi, nebo vyloupanými švestkami, pak ostatním těstem poleje, poklade máslem, do zlatova upeče, cukrem posype a dá na stůl. — Dá-li se polovic mouky a polovic žemličky, jest to kypřejší. — Vmíchá-li se do těsta asi 6 na kostičky krájených mlénských jablek, pak vleje do mělkého kastrolku a upeče, jest to tak zvaný „jablkovec.“

Na třešňovec rozpustí se 50 g másla, procedí, přidají 3 žloutky, 30 g cukru a dobře utře, pak zvolna přidává po lžici $\frac{1}{4}$ l mléka a střídavě s ním po lžici mouky, až je to jako na kapání, přidá málo soli, citronové kůry a ze 3 bílků sněh, vleje na pomastěný pekáč, poklade třešněmi nebo višněmi (tyto vyžadují více cukru, nať při dotýcných jídlech vůbec dbáti třeba), do zlatova upeče, na čtyřrohé kousky pekrájí a cukrem posype.

Bavorské parní nudle. Má-li se toto, ač jednoduché, ale velmi dobré jídlo zdatiti, jest třeba velké pozornosti. Kvasnice musí býti zvláště výborné, vál a nádobí, v němž se zadělává, prohřáté, ano i vejce vloží se prve, než se roztlukou, do vlažné vody. Těsto, jakož i hotové již nudle musí se chrániti před prdvanem; proto ukrývá se ubrouskem, aniž smí se nechati překynout, zvláště jsou-li již nudle udělané.

Udělá se tuhé, ale jemné těsto ze 750 g mouky, 60 g másla, 10 g soli, 25 g kvasnic, 30 g cukru, 4 dcl mléka a 4 žloutků, popráší moukou a nechá stát, až ještě jednou tak vykyná. Nyní vykrajují se z něho lžící kousky jako vejce, zlehka zakulatí, dají na pomoučený ubrus a nechají opět kynout. Zatím dá se vařit

$\frac{1}{2}$ l mléka, 80 g cukru 150 g másla, pak nudle tam vloží a dle poučení o dusení jídel moučných v páře dusí. Potom dají se na mísu, jak tam udáno, a zvlášť podá k nim omáčka smetanová a vanilif. (Viz omáčky sladké v této kapitole.)

Žemlová bába: Tenké řízky žemličky pomaží se rozehřátým máslem a nechají v troubě na plechu, až zčervenají. Když pak vystydly, potrou se po jedné straně zavařeninou z malin nebo z rybízu. Nyní vyloží se jimi zavařeninou na vrch dno máslem vymazané a žemličkou vysypané formy, pak poklade na lístky krájenými jablky asi na $1\frac{1}{2}$ prstu tlustě, posypou cukrem a skořicí i malými hrozkami, opět žemličky a pak zase jablka, až je forma plná. Potom ohřeje se bílé víno, až k varu, a když opět prochladlo, vmíchají se do něho žloutky, pak tím housky ve formě polejí a pekou. Na $\frac{1}{2}$ l vína dávají se 2 žloutky; je-li forma menší, dá se obého dle potřeby.

Sproště dělá se žemlovka takto: Žemličky kladou se jen samotné do formy, cukrem, skořicí, hrozkami sypou a pak místo vína dá mléko s vejci a upeče (na $\frac{1}{2}$ l mléka 1—2 celá vejce). — Může se také prokládat řízky z jablek, nebo dobrých hrušek, i třesněmi; jest to po každé jinak a pro obyčejný oběd i zdravější.

Lité štrudličky (Pannequets): Utře se velmi dobře 140 g másla, při čemž ku konci tření vyprádává se k němu 8 žloutků, potom 140 g cukru, 105 g prosáté mouky, z půl citronu ostrouhaná kůra a trošinku soli, dobře umíchá a vyplňuje při tom o něco více než 1 del dobré sladké smetany a konečně přidá ze 4 bílků snh. Z tohoto těsta pekou se pak štrudličky, načež pomaží se na hřbet nože tlustě krémem z maraschinu (viz crême pâtissière), složí na sebe a v troubě dobře prohřejí, pak posypou hojně cukrem, rozpálenou lopatičkou připehnou a hned dají na stůl, aby nespadly. Jídlo toto podobá se nákypu a také jako nákyp na stůl dává; ale není tak snadně stravitelné, jak se všeobecně za to má.

Nebo mohou se posypat drobně krájenými jablky, cukrem a skořicí, svinout, v půli překrojit, obalit ve vejci a žemličce, usmažit a cukrem sypané dát na stůl.

Nebo promíchá se hustá zavařeninka z jablek s vaniliovým cukrem, štrudličky jí pomaží, svinou, při koncích trochu opatří, aby zavařeninka nemohla ven, obalí ve vejci a žemličce a smaží, pak cukrem posypou, dají na mísu a zvlášť podá zavařeninka z jablek rozředěná trochem rosolky vaniliové. To jsou tak zvané sladké štrničky (Crcquettes) a mohou se i jinak dle vůle nadívati.

Pavézky (Beignets): Od předešlého dne pečená žemlička ostrouhá se, pokrájí pak na půl cm tlusté plátky, jeden pomaže

vždy buď povidly, nebo ocukrovanými jahodami nebo malinami, druhým nepomazaným přiklopí, pak po ropě trochem mléka, aby jen nabotnaly, ale nezměkly, potom obalí ve vejci a žemličce, usmaží a cukrem posypou. — Jsou-li s malinami nebo jahodami, přimíchá se k nim trošku tlustého suchárku, aby vlhkost do sebe vtáhl (na $\frac{1}{2}$ l malin asi 40 g suchárku.)

Podobně mohou se i zbytky puddingu na lístky krájet, tyto pak omočí v těstíčku (viz těstíčka na obalování smaženin), usmaží a dají na stůl. — Nebo hodí se na to i zbytky dortů, k. p. piškotového, měkkého mandlového, jež se pokropí dobrou rosolkou buď z vanille, nebo maraschinovou citronovou, v těstíčku obalí a smaží. Jídelka podobná kladou se na skleněné talíře, jsou vždy vířaná a mohou se takto velmi dobře i rozličné zbytky spotřebovati.

Též řízky melounů, jablek, hrušek a p. mohou se v těstíčku obalit a smažit; jablka a hrušky marinují se dříve s trochem skořice, cukru a rumu.

Na brk tlusté řízky jablek, jimž se prve jaderníky vykrouhaly, posypou se hojně cukrem, polejí rosolkou maraschinovou, arakem, třešňovkou nebo rumem, co právě máme — nebo pro domácnost jen cukrem a skořicí posypou — a nechají pak ukryté hodinu stát. Když se má dávat na stůl, omočí se v těstíčku, do světlehněda usmaží, popráší hojně cukrem, rozpálenou lopatičkou připehnou a teplé nesou na stůl — pro domácnost jen tak posypané.

Úhledněji dělá se to takto: Velká renetová vykrouhaná jablka pokrájejí se na stejné plátky a jako předešle s rumem nebo rosolkou atd. marinují. Zatím vykrájí se z oplatek jednou tolik kulatých lístků, co je jablekových řízků, jež musí býti o něco větší než tyto, načež, když se mají za krátko dávat na stůl, položí se vždy na jeden oplatek jeden řízek jablekový, jehož vykrouhaný prostředek naplní se zavařeninou z višní, opět jiným lístkem z oplateku přikryje, omočí v těstíčku a do světlehněda usmaží. Když jsou všecky, napíchne se vždy po jednom kousku na vidličku, omočí spěšně (aby cukr neztvrdl) v cukru vařeném na 6. stupni, posype jemně sekanými pistaciemi, rovnají na mísu do vršku a horké nesou na stůl. — Jednoduše mohou se i také jen cukrem posypané lopatičkou připehnout, ale sypané jsou velmi krásné, zvláště pro hostiny.

I jahody, maliny a třešně (bez pecek) hojně cukrem posypané zabalují se do oplatek, omočí v těstíčku, smaží a cukrem sypou. — Takovými a podobnými věcmi rozmnoží se jídlo, zvláště přijde-li z nenadání v poledne host, poměrně za levný peníz.

Květy z bílého bezu, akacii, růži a p. omáčí se také v těstíčku, smaží jen po jedné straně (neobrací se), cukrem posypou, rovnají na mísu štopkami vzhůru a horké dají na stůl.

Žemlové řízky (Croutes): Z ostrouhané čerstvé zemličky krájí se kulaté stejné řízky, omočí pak ve studeném oslazeném víně, aby veskrz provlhly, ale nezměkly, načež omočí se ve vejci a obalí kolem (jen jako obruba, prostředek nechá se neobalený) v utlučených sladkých makaronách (viz cukrovinky), pak do světlehněda usmaží a kladou na pijavý papír. Když osáklý, pomaže se prostředek po jedné straně (okraj obalený v makaronách ne) zavařeninkou, rovnají na mělkou mísu do věnce, a do prostřed dá se do kopce kompot z jablek, třešní a brušek, dušených se zavařeninkou z merunek s trochem vína malažského, a horké dají na stůl.

Svroubky. (Crappes): 262 g mouky, 10 rozšlehaných bílků, 140 g cukru, malinko soli rozředí se bílým vínem, až je to jako hustá kapánka. Dvě lžice tohoto těsta stačí pak na jeden svroubek a dává se buď do papírového kornoutku nebo do zvláštní nálevky, načež vytlačuje se do malé nádoby do hodně rozpáleného másla směrem sem tam tak, aby jednotlivé praménky těsně podle sebe přišly a takto celý povrch másla se zakryl, pak po obou stranách do zlatova smaží a hned z másla klade na váleček, aby se ohnul, při čemž musí se podržeti, až vychladne, což zatím druhá osoba obstarati musí. Potom posypou se všechny cukrem, ohřejí, pak srovnají na mísu do kopečku a zvlášť podá k nim vinná pěna (Chaudeau). Jídlo toto jest velmi pěkné, dobré a příhodné, máme-li zásobu bílků, že se takto spotřebují. Vyslovně však upozorňuji, že na ně, jakož i vůbec na každé tekuté těsto musí býti máslo k smažení dobře rozpálené, sice jinak se rozplynou, a aby vůbec v takovém případě, kdy máslo musí býti hodně horké, tak brzo se nepřepálilo, kladou někteří do něho kousek markve.

Boží milosti: Ve 280 g mouky rozdrobí se 140 g másla a zadělá 4 žloutky, 4 lžicemi dobré kyselé smetany, troškem cukru a soli na tuhé těsto a nechá $\frac{1}{4}$ hodiny odpočinout. Potom se tence rozválí, na třikrát přeloží a opět nechá asi 10 minut odpočívat, což se třikrát opakuje, jako při máslovém těstě, načež dá se asi na 2 hodiny do studena. Konečně rozválí se na stěblo tlustě a vykrajují kulaté kousky jako na koblihy, jež se křížem rozříznou tak, aby kraje držely pohromadě. Nyní se každý kousek zvlášť nabeře na drátěčko u vařečky, vpustí do rozpáleného másla, do zlatova usmaží a pak cukrem a vanilkou nebo skořicí sypa.

Nebo se těsto tenince rozválí a zoubkovanou kulatou formičkou vypíchají kolečka, z nichž třetina vypíchne se o něco menší formičkou. Potom dají se vždy dvě stejně velká k sebe a na ně

jedno menší, každé spodem (jen v prostřed, co by asi prstem se dotekl, ne celé) potřít blikem, aby se přichytila, v prostřed trochu smažnou a do slatova usmaží. Potom dá se do prostřed do toho malého kolečka kousek zavařeninky, a mezi první a druhé kolečko vpraví se kolem hustá smetanová pěna s vanilí a cukrem, ale opatrně, aby kraje těsta zůstaly čisté. Na tyto velmi krásné a dobré tak zvané růžičky musí být k smažení hezky másla.

Kobližky z páleného těsta (Beignets soufflés). Na tento druh těsta musí být mouka zvlášť suchá a prosátá, pak velmi pozorně do vody vmíchat, aby se neudělaly chuchvalce, taktéž i všechny ostatní přísady velmi spěšně k ostatnímu připojit, poněvadž zvlášť na tom záleží, aby bylo těsto okamžitě patřičně husté a i hladké. Vejce musí se prve ve vlažné vodě ohřát, jinak by nebyly kobližky kypré.

Do většího kastrolu dají se 4 *dl* vody, 50 *g* másla, 15 *g* cukru, a když to přišlo do varu, vezme se kastrol s plotny a za stálého míchání novou vařečkou vayne se do toho 125 *g* mouky, postaví opět asi na 4 minuty na oheň, při čemž se vydatně míchá, aby těsto bylo hladké, ale ke dnu nic nepřilehlo. Potom vezme se to opět s plotny a honem vmíchá tam 1 vejce, tak aby je nebylo ani znát, načež opět tak vmíchají se tam ještě 2 vejce a bylo-li by těsto ještě příliš tuhé, přidá se ještě buď celé nebo jen půl vejce. Na zkoušku, je-li těsto dobře tuhé, vyzdvihne se ho kousek vařečkou do výšky a nechá zpět do kastrolu padat, při čemž nesmí ani na vařečce zůstat viset, ani s ní dolů téci, nýbrž vlastní svou tíží dolů spadnout. Potom dá se na vál moukou posypaný, trochu ještě těsto moukou popráší, aby na ruce nelepilo, a rozdělí na 2½ *cm* velké bochánky, jež kladou se na proužky papíru asi s šíří 4 *cm* stříhané a zlehka máslem pomazštěné. Nyní srovnají se tak i s papírem na rožek a ponoří do rozpáleného másla. Z počátku odstaví se nádoba s máslem na velmi mírný oheň, a když se papíry od těsta oddělují, hned se sejmou, načež se kobližky několikrát při smažení obrátí a nádoba s nimi, když se počínají více smažit, stále k většímu horku počinuje, tak aby, když se dopékají, byly uprostřed plotny. Když mají barvu slatohnědou, vyndají se na pijavý papír, posypou honem cukrem, srovnají na misku a horké dají na stůl. Kobližky tyto vyžadují velké péle a pozornosti, ale jsou-li zdařeny, tedy při smažení velmi naběhnou a jsou poměrně lehké.

Také může se toto těsto dáti do stříkačky na konci hvězdou opatřené, a pak do hodně rozpáleného másla vytlačovat jako věnec, při čemž se nádoba s máslem odtáhne na kraj plotny atd., jak svrchu udáno, a smaží pak za stálého potřepávání nádobou, až

mají barvu zlatohnědou, potom obrátí a ještě na druhé straně usmaží, pak cukrem posypané kladou na mísu na sebe. To jsou tak zvané stříváčky (Grand Beignets soufflés).

Nákypy.

Nákypy patří mezi nejjemnější jídla, a zdaří-li se, jsou velmi lehké, kypré a při tom pevné. Ku zdaru jich jest nevyhnutelně třeba, aby vejce byla co možná čerstvá, poněvadž starší nezadrží v sobě již tak dobře vzduch, a jídlo není kypré. Sníh na nákypy a dorty musí býti tak pevný, že se nechá krájet i a není viděti ani jednoho očka, ale při tom nesmí býti sražený a krupičkovitý. Na obyčejnou potřebu bývá sníh dost, když se nádoba s ním obrátí a sníh ani nehne.

Přidává-li se do nákypu některá rosolka, rum nebo víno atd. musí se tam za stálého tření jen přikapávati, aby se to nesrazilo.

Co se týče hmoty na nákypy, jest krupice, rýže, vždy lepší než mouka, z nížto jest náryp škrobovitý a tíže stravitelný; zvláště nákypy z mandlí, oříšků jsou těžko stravitelné. Nákypy z ovoce dovolují se někdy i nemocným na herečku.

Stran tření těsta na nákypy a pečení jich, jakož i vaření v páře, odkazují na poučení v oddělení prvním; jen tolik zde dodávám, že se musí náryp tak dlouho a vydatně třít, jako dort a pěci z počátku v dobře vytopené troubě, aby sníh v něm nezvodnatěl, následkem čehož by pak výše nevystoupil, a potom teprv volněji dopékati. Na seznání, je-li upečen, může se do něho přehnouti drátem: vytáhne-li se suchý, je dost, což pro začátečnice je důležité — zkušená kuchařka ovšem toho nepotřebuje.

Nákypy pečené.

Z krupice: 60 g másla, $\frac{1}{4}$ l mléka zvaří se a přisypou asi 4 plné lžice jemné pšeničné krupice a míchá, až je hustá kaše a nádoby se nechytá. — Na mísu utře se 8 žloutků, 120 g cukru a buď citronová kůra, nebo nějaká horká mandle, nebo vanilka, nebo asi 70 g ustrouhaných mandlí, z 1 pomeranče na cukru ostrouhaná kůra i šťáva. Za půl hodiny tření vyprádává se tam ta chladná kaše a tře pak opět vydatně asi 20 minut, načež přidá se z 8 bílků sníh, dá do formy a peče.

Místo vanilky, nebo citronové kůry atd. lze přidávati i rozličné trestí kořenné — tak k. p. na svrchu udaný rozměr přikape se 20 g trestí ananasové, nebo jen 2 g trestí pomerančové nebo citronové, nebo 4 g trestí z pomerančového květu — jakou chuť sobě přejeme. Na tento způsob, totiž pomocí trestí, možno i jiné nákypy kořeniti dle chuti a vůle. Ano i zavařeninkou mohou se

prokládati : dá se polovic těsta do formy, poklade oplátkami, tyto pak zavařeninou, oplátkami ukryje a na to vleje ostatní těsto. — Takto prokládá se i rýžový nákyp.

Také může se utřítí prve 140 g másla a teprv dáti žloutky, cukr, kaši atd. — jest opět jinak ; ale při tomto způsobu nedává se máslo do kaše variti. — Tak i rýžový nákyp se připravuje. Jako koření může se přidati : z půl citronu kůra a strouhané sladké a i nějaká hořká mandle — jest po každé jinak. — Nebo 2 lžíce rumu a 1 g trestu vanilkové, nebo 2 lžíce rosolky maraschinové, nebo jiné příhodné, k. p. citronové, vaniliové. Rozumí se samo sebou, že pro málo osob stačí jen polovička, a že i zbytku kaše takto upotřebiti se může.

I také na husto uvařená kaše ze strouhaného nebo kapaneho těsta, nebo nudliček, nebo žemličky, nebo i z rýžové krupice jest na toto jídlo dobrá. — Pro churavé jest dobrý nákyp z kaše, ze žemličky nebo krupice, ale beze všeho koření, aby nepřisobilo horkost. — Je-li nákyp ze strouhané kaše, okořeněný kůrou z citronu, polévají jej také po vyklopení arakem, pak za dvěma jídelny zapálí a v plameni nesou na stůl. Tím dostává nákyp zvláštní chuť.

Chlebový : Utře se 140 g cukru, 8 žloutků, 160 g sušeného strouhaného chleba, navlhčeného koflíkem, červeného vína, okoření trochem citronové kůry, skořice a hřebíčku i nakládané pomerančové kůry, k poslední přidá z 8 bílků snh, při němž zároveň ještě lžička nesusšeného strouhaného chleba se tam vmíchá a dá péci. Když se chvíli pekl, vleje se na něj málo červeného vína a do peče. Hotový pak poleje se trochem sladkého se skořicí zvařeného vína a cukrem posype.

Tvarohový : Utře se 140 g másla se 7 žloutky, přidá 100 g strouhaných oloupaných mandlí, 100 g cukru a 150 g dobrého tvarohu, citronové kůry, nebo vanilie, nebo hořké mandle (dle vůle), pak $\frac{1}{2}$ hodiny tře, k poslední přidá snh ze 7 bílků a upeče.

Pražený žemlový : Ustrouhají se 3 velké žemličky a se 70 g másla a 70 g cukru do hněda upraží (ne připálit), přileje pak $\frac{1}{2}$ l smetany a umíchá na hustou kaši. Když na míse vystydl, vmíchá se k ní 140 g cukru, 6 žloutků a pilně tře, přidá pak k tomu : citronové a ocukrované pomerančové kůry, asi 20 g strouhaných hořkých mandlí, malá troška nového koření, hřebíčku a skořicového květu (ale jen asi na špičku nože všeho dohromady) a ještě asi půl hodiny tře, pak z bílků snh a upeče.

Citronový : Otře se kůra z citronu o 140 g cukru, kterýžto se pak utluče, dá na mísu a vytlačí na něj z půl citronu šťáva, připojí 6 žloutků a dobře hodinu tře, pak protáhne ze 6 bílků

sníh a peče na míse v troubě na třínožce asi 20 minut. — Dá-li se kůra a šťáva z pomeranče, jest pomerančový.

Z ovoce: Dá se na mísu 140 g zavařeninky buď z merunek, malin, rybízu nebo šípku a 140 g cukru, dobře utře a pak po troškách připojí k tomu z 8 bílků tuhý sníh, kterýžto se zlehka protáhne, dá hezky vysoko na mísu a asi $\frac{1}{4}$ hodiny zvolna peče. Jaká zavařeninka se dala, dostává pak nákyp jméno — Toto jsou tak zvané pěnové nákypy a i pro nemocné dobré.

Krémový nákyp: Zadělá se těsto jako na boží milosti, rozválí na stéblo tlustě, pak dle malých talířků vykrájí se z něho koláče, usmaží a když schladly, potře každý vysoko studeným smetanovým krémem se žloutky, kladou na sebe na mělkou mísu, vrchní koláč obloží cukrovým sněhem (ze 4 bílků sníh a 150 g cukru s trochem vanilky), posype na jemné nudličky krájenými mandlemi a na $\frac{1}{4}$ hodiny dá do mírně teplé trouby prohřát. Jest velmi dobrý a práce s ním pohodlná, jelikož může býti vše před časem přichystáno.

Nebo potrou se dobré piškoty spodem zavařeninkou z merunek, vždy dva k sobě slepí, na mísu úhledně rovnají, pak pokropí rosolkou maraschinovou a polejí studeným krémem (na krém z půl litru smetany dává se 5 žloutků a 360 g cukru — viz krémy na konci této kapitoly), poklade pak vysoko tuhým sněhem z bílků s cukrem a vanilí (na 4 bílky 150 g cukru) a nechá chvilku na třínožce v ne příliš horké troubě. Jest to velmi dobré a snadné.

Nákypy vařené nebo pečené v páře. Nákypy tyto podobají se puddingům, jsou jistější než pečené, že hned tak neopadnou, a proto jim ani o chvilku déle vaření neuškodí, což je pro kuchářku pohodlné. Podávají se vždy vyklopené, a proto upravují ve formách ozdobně rýhovaných. — Naproti tomu potřebují se na nákypy pečené jen hladké, mělké a u vrchní poněkud rozšířené formy, anebo se pekou v papírových truhlíčkách.

Jíškový: Rozpustí se 70 g másla, vmíchají k němu 2 vrchovaté lžice pěkné mouky, a když se to zapění (jako na bílou jíšku), přilévá se k tomu za stálého míchání tolik vařící smetany, až je hustá kaše, a pak míchá na plotně, až jde od kastrolu a je pěkně hladká, načež se ještě míchá na míse, až vystydně. Potom vmíchá se do ní 6 žloutků, 70 g cukru, malinko soli a dobře a pilně tře. Totot jest základ, a nyní může se dávat chuť dle vůle a co právě máme, načež pak teprv protáhne se sníh z bílků. Tak k. p.: přidá se citronová kůra, nebo utlučené hořké mandle nebo vanilie, nebo drobnince krajená cukrovaná pomerančová kůra a třeba několik sladkých drobně krájených mandlí, pak dá sníh z bílků a ve formě máslem vymazané a tlutým piškotem vysypané

(forma může se také někdy pro změnu vyložití zavařeným ovocem), asi hodinu v páře vaří, pak v troubě nechá otužit, nebo hned v páře peče. Vyklopený sype se cukrem. — Je-li s hořkými mandlemi, může se po vyklopení politi krémem; je-li s pomerančovou kůrou, tedy obložití vinnou pěnou (Chaudéau). Také může se okořeniti vanilíí, a polovice těsta nechati tak, a druhá obarviti tabulkou čokolády a pak po vrstvách do formy dávati, tak jest černě pruhovaný a polová pak čokoládou. Místo čokolády může se dáti trochu alkermesové šťávy, tak jest červeně pruhovaný, a vyklopený může se podliti některou dobrou rosolkou, k. p. maraschinovou, z vanilie, citronovou, nebo oslazeným vínem. — Nebo nechá se jen tak, a dá do něho citronová kůra a 2 lžíce buď vína malajského nebo některé výše jmenované rosolky; i piškoty nebo mandlové hubinky mohou se jí navlažit a pak náryp jimi proložit, načež vyklopený poleje se touž rosolkou, která k němu byla přidána.

Nebo upraží se 110 g cukru do světlehněda, vleje pak k němu $\frac{1}{2}$ l smetany, v níž je rozmícháno 60 g mouky a udělá hustá kaše. Vychladlá pak přimíchá se do 60 g utřeného másla, přidá 8 žloutků, 20 g cukru a $\frac{1}{2}$ hodiny tře. Potom protáhne se s 8 bílků snh, dá do formy piškotem vysypané, $\frac{1}{4}$ hodiny v páře vaří a pak $\frac{1}{4}$ hodiny nechá v troubě otužit (nebo hned v páře peče) a vyklopený cukrem sype.

Citronový: 140 g o citron utřeného cukru tře se s 8 žloutky $\frac{1}{2}$ hodiny, přidá pak 80 g strouhané žemličky, 80 g strouhaných mandlí, z půl citronu šťáva, k posledu z 8 bílků snh a $\frac{1}{4}$ hodiny v páře peče.

Piškotový: 6 piškotů namočí se ve 2 dcl smetany a jemně utrou. Na to rozkloktá se spolu 6 žloutků, 2 vejce s vanilíí a cukrem dle chuti, přidá k utřeným piškotům, pak ve formě v páře vaří, potom vyklopí a poleje kolem buď krémem s čokoládou nebo vinnou pěnou.

Nebo přeláme se v půli 70 g piškotů, pomaží zavařeninkou, složí po dvou na sebe a dají do formy, nejlépe vyložené papírem máslem pomazaným (viz vymazování forem máslem) Potom rozkloktá se lžice mouky, 4 žloutky, 1 vejce, 70 g cukru s vanilíí a 4 dcl smetany, piškoty tím polejí vaří v páře, vyklopí, polejí rosolkou maraschinovou a kolem dá věnec z vinné pěny.

Místo piškotů může býti i zbytek piškotového nebo mákkého mandlového dortu, nebo obojí spolu. Místo pomazání zavařeninkou mohou se zbytky dortů nebo i piškoty pokropit rosolkou maraschinovou, nebo i jinou, kteroužto se pak ovšem i vyklopený náryp poleje; nebo podá se k němu omáčka smetanová s rosolkou maraschinovou a p.. — Nebo mohou se dorty proložit rozlámanou čokoládou a vyklopené pak krémem obložit. — Nebo se pokropí

šťávou alhermesovou a vyklopený poleje rosolkou. Tak jest buď černě nebo červeně prokvětalý a po každé jiné chuť.

V nedostatků vajec, nebo není-li kdy nákyp třítí, anebo zbylo-li více bílků, může se udělati dobré jídlo místo nákypu, takto: $\frac{1}{4}$ kg rýže nvaří se ve vodě do husta, ale musí zůstatí celá, přece však býti dobře měkká. Potom dá se k němu šťáva ze 2 pomerančů a 2 citronů, 70 g cukru, 40 g nového másla, dobře promíchá, nechá spolu asi 2 minuty povařit a pak vystydnout. Když se má dávatí na stůl, dá se jí polovic do mísky máslem vymazané, poklade zavařeninkou, ostatní pak rýže na to, a vrchem obloží hustým sněhem, lehce promíchaným se 150 g o citron otřeného cukru, a potom v mírné troubě něco přes $\frac{1}{4}$ hodiny do zlatova peče. Toto jídlo může se podávati i studené. Nedá-li se zavařeninka, podá se k tomu studená omáčka z rybízu, která jest k jídlům z rýže výborná.

Také může se rýže místo ve vodě uvařiti ve smetaně s trochem vanilie a cukru, vychladlá pak rozetřiti s trochem hnáté smetany, aby nebyly kousky, ostatně jako svrchu dáti na mísku, jen že se do sněhu pro chuť přidá vanilie. Toto jídlo podává se jen teplé. — Takováto jídelka jsou velmi příhodná, nedají mnoho práce a jsou poměrně i levná, zvláště když hospodyňka je třeba sama v kuchyni, nemá ani pokdy, ba někdy ani na plotně ani v troubě místa, což stává se hlavně v takových domácnostech, kde mají malou plotnu a skoro nikdy hostina se nestrojí, tu bývá s jenom poněkud složitějším obědem potíže, a proto pak podobné jídelko z nesnáze dobře vypomůže. Jen musí býti na ně rýže vždy dobře měkká, sice při jídle ostatní se rozplyne, a rýže zůstává v ústech jako kamínky a takto celé jídlo zkaží. Toto platí vůbec o podobných jídlech z rýže.

Nákypy studené.

Do tuhého sněhu z 10 bílků vmíchá se 280 g cukru, půl tyčinky vanilky a ve vymazané formě vaří tak dlouho, až vstrčený v tom drát zůstane státi. Potom vyklopí se opatrně na mělkou mísu, a stejně s nákypem vysoko urovná kolem žloutkový krém, pak dá k ledu a konečně podá studený na stůl.

S jahodami: 150 g cukru, 3 vejce, 2 žloutky, citronová kůra šlehá se, až zhoustne, načež přimíchá se k tomu jen zlehka 150 g bramborové mouky, a pekou pak z toho na vymazaném dortovém plechu tenké placky, jež pomazují se střídavě zavařeninou a pěnou smetanou s cukrem a s rozetřenými jahodami smíchanou, kladou na sebe, a vrchní maže smetanovou pěnou a celými jahodami ozdobí.

Mimo sladké nákypy připravují se i

Nákypy z masa a sice: z bažantů, koroptví, sluk, kvěťal i ze hřbetu zajíce nebo z kapounů. Upravují-li se z masa čerstvě pečeného, zvláště ze samých bažantů, jsou poměrně velmi drahé; ale někdy stává se, že strojí někde po dva dny po sobě hostinu, a tu možno z rozličných čistých zbytků od předešlého dne na tento způsob velmi dobrý, silný a u pánů oblíbenější nákyp, než je sladký poměrně levně připravit, když z praseček třeba kolikeré divoké drůbeže i kapouna dohromady udělá se přidáním omáčky smetanové (Bechamel) tuhá kaše (viz Purée), ale nedává se do ní nikdy ještě polívka, v níž se kostičky vyvařily, nýbrž jen samotná omáčka, a prožene skrz sítko. Je-li kaše tolik, co by asi bylo z prsou tří bažantů, vmíchá se do ní, když prochladla, po kousku 105 g velmi dobrého nového másla, dobře utře (asi půl hodiny), pak přidá ze 4 bílků co možná pevný sníh, dá hned do formy a velmi opatrně asi půl hodiny peče a též tak opatrně na stůl nese, poněvadž jest velmi lehký a snadno spadne. Je-li to ze hřbetu zaječského, kterýžto je zvláště silný a dobré chuti, dává se i místo omáčky smetanové silná hnědá základní omáčka. Ostatně může se i maso ze hřbetu zajíce k ostatnímu masu z drůbeže přidati, aby se, je-li ho málo, rozmnožilo. Jen musí býti kaše vždy dobře hustá, ne vodnatá, a sníh velmi pevný.

Puddingy.

Jsou původu anglického, ale u nás již ode dávna oblíbené; mají však tu velkou vadu, že se na úpravu jich užívá skoro většinou velmi mnoho koření, čímž toto, jinak lehké jídlo stává se nezdravým. Toto platí zvláště o puddingách anglických, do nichž přidává se ještě i také příliš mnoho tuku; zvláště tak zv. Plumpudding jest často samý telecí a hovězí loj a morek, jakož i samé silné koření a křoviny. — Oblíbené, ale velmi těžko zažitelné jsou puddingy z mandlí.

Anglické puddingy vaří se v ubrousku, ale nejsou nikdy tak kypré, jako vařené ve formách k vyklopování. Vaří-li se v ubrousku, musí tento býti pevný, sice rád praskne a je po všem; dále, ať je velmi čistý, beze vši cizí vůně, nať ani nelze dosti důtklivě upozorniti. Kde hospodyňka sama nevaří, jest zvláště třeba, aby na toto pravidlo dbala; nebo by se jí snadno mohlo totáž přihoditi, co Charles Dickens (Boz) ve svých „Weinachtsmärchen“ vypravuje: „Vůně, jako když se pere prádlo! To byl ubrousek. Vůně, jako v jídelně, s paštikárem na jedné, s prádlenou na druhé straně! To byl pudding.“

Co se týče součástí puddingů, musí býti všechny velmi dobré: loj nebo morek zcela čerstvý, loj pak jen ledvinový, beze všech

kůžíček a mázder a vždy dobře vymočený v čisté vodě; vejce taktéž velmi čerstvá. — Jak jest pudding utřen, musí hned přijíti buď do ubrousku nebo do formy a nesmí zůstati stát, sice se zkazí.

Anglický (Plum pudding): 250 g hrozinek, 250 g korintek, 250 g sekaného loje, 250 g tlčeného suchárku, 250 g cukru, 125 g citronátu, 70 g tlčených sladkých mandlí, 70 g cukrované pomerančové kůry, půl muškátového ořechu, 1 vinná sklenka rumu a 4 celá vejce (sníh z bílků se nedělá), vše dohromady dobře spojí, pak v ubrousku nebo ve formě v ubrousku zavázané asi 5 hodin vaří (delší vaření podobným puddingům neškodí). Dává se obyčejně v plameni na tabuli jako vařený v páře a přidávají k němu omáčky ze silných líhovin.

Puddingy vařené nebo pečené v páře. Tyto jsou mnohem lepší a jemnější, než vařené v ubrousku a podobají se více nákypům.

Z mouky: $\frac{1}{4}$ l mléka a 50 g másla zvaří se, přisype pak 125 g mouky a za stálého míchání uvaří hustá kaše, až je hladká a od kastrolu pouští. Zatím utře se 6 žloutků, 3 lžíce cukru a přidá buď citronová kůra, nebo hořké mandle, nebo vanilie, dobře utře, přimíchává při tom ta vychladlá kaše, k poslední sníh ze 6 bílků a vaří v páře $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ hodiny. Do formy smí se naplniti nanejvýš do tří čtvrtí, aby mohl nabývat. Po uvaření smoci se rychle forma na nějakou chvilku do studené vody, aby se lépe vyklopil, což vůbec o podobných jídlech platí. — Formy na puddingy bývají i také v prostřed prázdné, jen ve způsobu věnce, v kterýchžto se dobře daří. Kde lze koupiti rozličné tresti, může se tento pudding kořeniti i takto: přidá se k. p. 10 g tresti ananasové, nebo 2 g tresti citronové nebo pomerančové, nebo 2 g tresti jahodové a obarví 1 g kočenily; nebo 4 g tresti malinové a 2 g kočenily; nebo 5 g tresti z pomerančového květu, nebo 20 g tresti broskvové, 1 g tresti z hořkých mandlí a $\frac{1}{2}$ g kočenily; nebo 10 g tresti čajové a 1 g tresti z vanilie, a dle toho pak, jaká trest' nebo koření se přidalo, dostává potom pudding jméno, k. p. čajový, pomerančový atd. — Také jest dobrý, vmíchají-li se do něho 2 lžíce rosolky maraschínové. Takto jakkoliv okořeněný pudding, sype se vyklopený cukrem. Kdo toho milovný, může buď na vrch na tlustě cukrem posypaný pudding, nebo kolem něho na misku naliti asi $1\frac{1}{2}$ lžíce jamajského rumu, za dvěma jídelny zapáliti a tak hořící dáti na stůl. Také krájí se na plátky, tyto pak rovnají na kulatou misku do věnce trochu přes sebe, do prostřed dá několik lžic cukru, tento poleje rumem a zapálí. — Takto jest po každé jinak.

Citronový: Tře se půl hodiny 210 g cukru o kůru ze 2 citronů otřeného a 8 žloutků, vmíchá pak k tomu 50 g oloupaných strouhaných mandlí, z 1 citronu šťáva, ku konci sníh z 8 bílků a 120 g prosátých piškotových drobtů, vaří hodinu v páře, opa-

trně vyklopí, pokropí jemnou punčevinou a dá na stůl. — Dá-li se místo citronové kůry a šťávy pomerančová kůra a šťáva, jest pomerančový.

Španělský : Utře se 280 g másla, 280 g cukru a 18 žloutků, až se pění. Potom vmíhá se k tomu 140 g zavařeninky z meruňek a 140 g jemně utlučených sladkých mandlových pokroutek, dobře promíchá a k posledu připojí velmi tuhý sníh z 8 bílků. Kulatá hladká forma vymaže se máslem, vysype tlučenými makaronami a celá kolem vyloží stojmo dlouhými piškoty, jež po jedné straně (vnitřní) omáčí se v malažském víně, těsto pak tam vleje, (na prst od kraje) a zvolna $\frac{3}{4}$ hodiny v páře vaří, vyklopí a zvlášť podá vinná pěna z malažského vína.

Kynutý : Utře se 200 g másla a vypřídává k němu za stálého tření 6 vajec, potom střídavě mouka a mléko (mouky asi 700 g a půl l mléka), pak 125 g cukru, 200 g korintek, 200 g velkých hroznůk bez pecek, půl strouhaného muškátového ořechu a z 1 citronu kůra, k posledu pak 50 g s trochem mléka rozdělaných kvasnic, velmi dobře vymíchá, až se dělají puchýře, potom ve formě $2\frac{1}{2}$ hodiny v páře vaří (staví se jen do vlažné vody; nechá-li se však ve formě vykynout, staví se do vařící). Může se dáti k němu omáčka s rumem, nebo podávati bez omáčky s některým dušeným ovocem. Rozměr tento jest velký pro velké kuchyně; pro malo osob postačí i ze 2 vajec, ale pak musí se jen asi hodinu vařiti.

V novější době oblíbeny jsou

Puddingy studené (Flammeri). Puddingy tyto jsou velmi dobré a zastupují moučné jídlo a zároveň i dort; jsou-li s ovocem a bez koření i rosolk, hodí se výborně i nemocným při horečce, že je příjemně ochladí. Slovo Flammeri odvozuje se od anglického Flummery a znamená kaši z mouky nebo z krupice, jak je tam původně připravovali. — V kuchyních panských připravují se na rozmanitý způsob přidáním rosolujících látek, k. p. vyzího měchýře, a co do výborné chuti řadí se k nejlepším jídlům.

Obvyklé anglické Flummery připravují se k. p. z krupice takto: $\frac{3}{4}$ l mléka, 60 g cukru s vanilkou nechá se přijíti až k varu. Načež zavaří se do toho asi 150 g krupice. Když to počíná houstnout, postaví se do parní lázně, kdež za stálého míchání utvoří se velmi tuhá kaše (kdyby se míchala jen na plotně, připálila by se a nebo dostala alespoň přibouzlou příchut.) Zatím rozkvedlují se na hladko 2 vejce a $\frac{1}{8}$ l mléka, vleje pak po troškách za stálého míchání k té tuhé kaši a ještě asi 5 minut (tak na plotně v parní lázni) míchá a pak hned dá do porcelánové, vodou vypláchnuté formy (v plechové by kaše zmodrala) nebo do mísy a odnese do studena. Druhého dne vyklopí se a podá buď

se smetanovou pěnou s rumem, nebo s rosolkou maraschinovou — nebo podá se k tomu studená omáčka z ovoce, k. p. z rybízu, malin. — Je-li omáčka bílá, k. p. smetanová pěna, nebo studený krém z vanilie, obarví se kaše trochem kočenily.

Takto dělá se i z rýžové krupice, ku kterémužto jídlu jest zvláště studená omáčka z rybízu výborná.

Také může se dáti místo mléka k. p. $\frac{1}{4}$ l vody nebo bílého vína a $\frac{1}{4}$ l ovoce, s cukrem svažené šťávy (syrup) a dáti hned tak tuhou a bodně hustou kaši s plotny do formy (vejce se k tomu nedávají). — Nebo je-li šťáva ovocní čerstvá, přidá se do toho ještě trochu citronové šťávy (k. p. na 1 l tekutiny 4 g) a 4 lžice cukru; je-li šťáva červená, připomůže se, aby byla lepší barva, trochem kočenily. Tyto podávají se bez omáček a zdobí sladkou rosolinou krájenou na tříhraněčky, nebo sekanou a dle toho, z jakého ovoce šťáva se dala, dostává pak jídlo jméno. — Podobná jídélka mohou se i do malých koflíčků dávat, pak vyklopiti, na mísu rovnati a zdobiti rosolem.

Rosolované upravují se takto:

Rýžový: 280 g rýže, 280 g cukru, lusk vanilky, $1\frac{1}{10}$ l smetany svaří se spolu zvolna na hustou a měkkou kaši. Potom přendá se na mísu a přidá k ní 35 g dobře svaženého vyzího měchýře a míchá, až vychladla. Nyní vmíchají se k ní opatrně 2 talíře husté smetanové pěny a šálek rosolky maraschinové, naplní do formy porcelánové vodou vypláchnuté a dá jako jiný rosol do ledu (viz zasazování forem do ledu). Zatím prožene se $1\frac{1}{10}$ l dobrých malin skrz sítko a utře s 420 g cukru a s trochem studené vody na hustě tekoucí omáčku a postaví taktéž k ledu. Potom se pudding vyklopí na křišťálovou mísu a omáčka podá zvlášť. — Dá-li se místo rosolky maraschinové jen chuf vanilie, a omáčka z jahod nebo z rybízu místo z malin, jest opět jinak.

Jahodový: Kulatá puddingová forma vyleje se na hřbet nože tlustě čistou sladkou rosolinou s chutí pomerančovou a zahrabe do ledu. Zatím rozetrou se lesní jahody na jemnou kaši a dobře prosátým cukrem osadí, pak přidá dle velikosti formy dobře svaženého vyzího měchýře (pro 12 osob asi 70 g — místo vyzího měchýře může býti i želatin) a na ledě míchá, až počnou tuhnout. Nyní dá se toho vrstva do formy, poklade na kousky krájenými a v rosolce maraschinové omočenými piškoty, zase jahody a opět piškoty, až je forma skoro plná, načež na vrch naleje se též asi na malik rosoliny, aby se vše dobře spojilo, a dá pak do ledu. Když se má dáti na stůl, vyklopí se jako rosol a kolem udělá věnec z velkých jahod v hustě svaženém cukru omočených, a jahody do husta s cukrem a s trochem studené vody utřené podají

zvlášť v šálku. — Bez rosolky maraschinové hodí se toto jídlo i pro churavé.

Pudding francouzský (Charlotte).

K tomuto oblíbenému jídlu třeba velmi dobrého nového másla a jisté opatrnosti při vyklopování z formy, aby se nerozbořilo. Proto musí se forma nechati chvílku poklopena na míse a teprv opatrně vyzvednouti. Forma brává se hladká a mělká jako na pečené nákypy a vykládá ostrouhanou žemličkou (kůrka by při pečení stvrdla) dle poučení v oddělení prvním.

Tak k. p.: Pro 10—12 osob vezme se asi 30 malých, k. p. míšenských jablek, jsou-li větší, tedy poměrně méně, oloupají, rozdělí na kousky a potom se 140 g másla, 210 g prosátého cukru a 210 g zavařeninky z merunek na mírném ohni prohazují, až je horko projde a máslo a cukr k jablkům přilne, načež dají se vystydnout. Potom naplní se jimi žemličkou vyložená forma, opět vrchem žemličkou a kousky másla poklade a v mírné troubě asi $\frac{1}{2}$ —1 hodinu do zlatova peče, pak hned vyklopí, cukrem posype a hned dá na stůl.

Také mohl se řízky žemličky místo v másle omáčet i v malažském nebo v jiném dobrém víně a forma jimi vyložit. Takové naplňují se oloupanými, rozpůlenými a pak ocukrovanými merunkami nebo broskvemi, při čemž se prokládají v másle opečenou a pak v malažském víně smotěnou žemličkou a potom upeče.

Studený: 140 g v cukru zavařeného ovoce, čím rozmanitější, tím lépe, nakrájí se na nudličky a vmíchá k tomu 120 g prosátého cukru a 1 *del* rosolky maraschinové. Za chvíli procedí se k tomu 20 g svařeného a vychladlého vyzího měchýře a pak tře, až to počíná tuhnout a houstnout. Nyní vmíchá se tam zlehka, ale přece spěšně z $\frac{1}{2}$ l smetany tuhá pěna, pak dá do formy vyložené piškotovým pečivem a postaví do ledu. Potom vyklopí se na skleněnou mísu a dá na stůl. Velmi pěkně dají se takové věci v otvírací dortové formě.

Také může se forma vyložit piškotem jen po straně a dno nechati tak, ale pak jest lepší dno u formy z porcelánu, aby krém nezmodral. Po vyklopení poklade se ozdobně po vrchu zavařeným ovocem a poklopí na to poklička z předěného cukru (viz předení cukru) a i kolem kraje dává jako ozdoba buď zavařené ovoce, nebo některý sladký, úhledně krájený rosol. Jest to pak velice krásné a výborné jídlo, které i na nejvznešenější tabuli je vítáno. Lépe však a vždy jistější jest to, když se až po vyklopení piškoty obloží.

Nyní následují některé

Omáčky k moučným jídlům.

Nejobyčejnější sladká omáčka jest t. zv.

Odvárka: Na $\frac{1}{2}$ l omáčky rozmíchá se $\frac{1}{4}$ kg povidel s trochem bílé maslové jíšky, přidá trochu skořice, citronové kůry, přileje dle potřeby vařící vody, povaří do zahoustla, procedí skrz řidší cedník, přidá asi $1\frac{1}{2}$ lžice rumu a je-li třeba přisladí. Podává se obyčejně ku knedlím.

Nebo: 280 g některé zavařeninky rozmíchá se buď s 2 dcl červeného vína, nebo dá se třetina vína a ostatek vody, 70 g cukru, trochu skořice, citronové kůry a nějaká hořká mandle a zvolna na hustou kaši zvaří, pak prožene skrz sítko.

Smetanová (krém, Crème). Na omáčky tyto musí býti zvláště dobrá a chutná smetana a vejce čerstvá, což i také o vejcích na omáčky z vína platí, a musí se velmi opatrně upravovati, aby se nesevřely.

Půl litru smetany, 105 g cukru a půl lúsku vanilky zvaří se spolu a ukryté dá stranou. Zatím rozmíchá se půl lžice mouky, 4 žloutky a trochu studené smetany na hladko, načež přidává se k tomu zvolna ta vařená smetana, pak na plotně na mírném ohni drátěnou metlou šlehá, z počátku zvolněji a čím je teplejší, tím čerstvěji až k varu, ale vařit se nesmí, sice se srazí, potom procedí a nechá v parní lázni až k potřebě. Totof jest krémová omáčka s vanilí (Sauce à la crème de vanille); dá-li se místo vanilky skořice, jest skořicová (Sauce à la crème de canelle).

Nebo osladí se zvařená smetana cukrem o citron ostrouhaným — nebo spaří se jí z pomeranče tenince okrájená kůra — tak máme po každé jinou chuť.

Nebo může se do omáčky (bez koření) přidati dle chuti dobré rosolky, k. p. maraschinové, citronové nebo pnnše, nebo trochu rozmočené čokolády a malinko vanilky. Dle toho potom dostává jméno. Rosolka přidává se teprv až do hotové již omáčky. Nedá-li se mouky, jest omáčka jemnější, ale pak musí se dáti alespoň 6 žloutků, aby byla dost hustá.

Také může se dáti některá tresť, a sice dle chuti: buď asi 8—12 g tresti ananasové, nebo asi 1 g tresti z hořkých mandlí, nebo $1\frac{1}{2}$ kg tresti jahodové a přibarviti trochem kočenily, aby byla bledě červená; dá-li se tresť malinová, přibarví se více, aby byla omáčka živě červená — taková je dobrá k studeným jednoduchým puddingům (Flammeri) z mléka a krupice. — Nebo asi 30 g tresti melounové a přibarvit troškem malinko kočenily a troškem (těž jen nádech) páleného cukru.

Vinná pěna (Chandean). Omáčka tato musí se po každé upravovati až v posledním okamžení, asi na $\frac{1}{4}$ hodiny než se má

dáti na stůl, a proto třeba dle toho hodiny dobře pozorovati. — Do vysoké a úzké porcelánové nebo plechové smaltované nádoby (v novějším čase mají na prodej již zvláštní nádoby k zapuštění do jiné s vařící vodou) dají se 2 vejce, 4 žloutky, 140 g trochu o citron a pomeranč otřeného tlučeného cukru, kousek skořice a vanilky, vleje k tomu po troškách (za stálého míchání) půl láhve rýnského vína a postaví do vřelé vody a drátěnou metlou jako na sněh na mírném ohni vydatně kvedluje, až se zpění a zhoustne, načež jídlo se jí poleje a mimo to ještě vždy podá zvlášť v šálku, aby hosté dle vůle mohli si přibrati. Takto dělá se obyčejně k puddingům. — K nákypům dává se víno jen lehké a pro chuť jen citronová kůra; přidá-li se k vínu trochu vody, má pěna chuť mdlou.

Dobrý poměr jest také tento: $\frac{1}{2}$ l bílého rakouského vína, 10 žloutků, 140 g cukru a z půl citronu kůra; chceme-li mít červenou, přidá se krátce před úpravou trochu kočenily nebo šťávy alkermesové.

Z meruněk: 3 plné lžíce zavařeninky z meruněk, 1 lžíce vody, 2 lžíce rumu dá se na chvilku do trouby, přidá pak 70 g jemného cukru a dobře utře, k poslední ze 3 bílků tuhý sněh jen lehce protáhne, aby to bylo jako pěna. Dává se kolem nákypu do věnce a hned nese na stůl.

Nebo dají se 2 lžíce některé zavařeninky, $\frac{1}{2}$ l rakouského vína, 140 g cukru při stálém míchání svařit a pak tím nákyp poleje.

Omačky studené.

Z vanilie: V $\frac{1}{2}$ l smetany nechá seležeti kousek vanilky asi hodinu. Potom umíchá se čajová lžička mouky, 4 žloutky, trochu cukru na hladko, smetana k tomu přileje a na plotně míchá, až zhoustne, ale vařit se nesmí, pak odstaví a míchá až vystydne.

Z ovocní šťávy: Vytlačená, procezená a učištěná šťáva z malin, rybízu, třešní nebo z jakého ovoce sobě přejeme, šlehá se co možná ve studenu s cukrem $\frac{1}{4}$ hodiny (na $\frac{1}{2}$ l šťávy 250—300 g cukru, dle toho, jak ovoce je sladké) a hned musí přijíti na stůl. Přidá-li se dle chuti šťávy citronové, je chutnější a má lepší barvu. — Nebo dá se cukru 400 g a přidá tolik bílého vína, aby toho dohromady byl 1 litr, a citronová šťáva dá se jen, je-li toho třeba.

Z ovoce se smetanou: $\frac{1}{4}$ l šťávy z malin, nebo rybízu, 300 g cukru šlehá se spolu, přidá pak ze $\frac{1}{4}$ l smetany hustá pěna a hned dá na stůl. Dle toho, jaká šťáva se dala, dostane omačka jméno, a popisovati každou zvlášť, bylo by zbytečné rozmnožování předpisů.

Tolik tedy o jídlech z mouky a obilnin, od těch nejjednodušších až do nejjemnějších, jaká při skvostných tabulích se podávají. Po stránce zdravotní jsou vždy ta nejjednodušší i také nejlepší a tělu nejprospěšnější, poněvadž poskytují mu pokrm živný, laciný a chutný. Nynějšího času však dává se na mnoze přednost jídlům umělým, jimiž přepěňuje se žaludek hojně tukem, cukrem, vejci atd., a kdo takto se živí, myslí a věří tomu, ano pochvaluje si to, že se mají dobře, kdežto zatím ve skutečnosti při všem svém dobrém bydle hynou hlady. Pro důkazy této pravdy nemusíme jít daleko: předložme podobná jídla některému oráči nebo sekáči, řemeslníku a hned nám odpoví: „Jest to sice velmi dobré a chutné, ale člověk by při takovém jídle málo práce polámal — je to jen mdloba“. Staří předkové říkali: „Jez černý chléb a černé vdolečky, budeš mít červené tvářičky“ t. j. po černém chlebě, černých vdolkách, jednoduchých moučných jídlech tvoří se zdravá krev a kde ta jest, tam i tváře kvetou. Proto v takových domácnostech, kde dcery dostávají prostou, ale výživnou potravu, a k práci po domě i venku jsou přidržovány, a vystřihají se zhoubného a nanejvýš škodlivého šněrování, tu blednička (chudokrevnost) nemá ani místa a znají ji snad jenom podle jména. Já alespoň z vlastní zkušenosti mohu říci, že jsem sice v mládosti své slyšela o jakési bledničce, ale co by to bylo, jsem nevěděla.

XXIII.

Krémy, sladké rosoly, mražené a nápoje.

O krémech.

Krémy (*Crème*) řadí se vším právem mezi nejjemnější lahůdky a podávají dílem jako samostatná jídla, nebo se jimi naplňují dorty, cukrovinky atd., anebo podávají se k moučným jídlům jako omáčky (viz omáčky smetanové v předešlé kapitole).

Ku zdaru těchto a p. jídel jest třeba nejen cviku, ale i trpělivosti, pak musí býti všechny látky na ně co nejlepší, smetana ne příliš tučná a ne přes 24 hodin stará, a veškeré nádoby velmi čisté, aby krémy neměly špatnou chuť ani barvu; nejlépe dají se v plechové smaltované nádobě (že horko snadno přijímá) postavené na plotně ve vřelé vodě. Na krémy rosolované a vůbec rosoly jest vyžít měchýř vždy jistější a chutnější, než jiná rosolina, ale poměrně také mnohem dražší; po každé však musí býti do husta svařen, sice by krém od něho zřídí. Při mnohých krémech jest hlavní věcí, aby se kvedlovaly velmi opatrně a pravidelně; kdyby se míchaly na prudkém ohni a k tomu ještě špatně kvedlovaly, nebo dokonce aby je přešel var, tedy zkuřdnatí, nebo se srazí a takto ztratí lehkost, hladkost a spadnou. Krém má býti sice hustý, ale při tom kypřý a jako nadraný. Přidává-li se do některého krému rozpálené máslo, musí býti žluté do červena a všecken spodek i pěna z něho se odstraniti. Všechné krémy, k nimž přidává se pro chuť některá rosolka, nebo rum a vůbec tekutina, musí býti dobře do husta ukvedlovány a smetana na ně zvláště hustá — a rosolky smí se dáti jen tolik, aby krém jí příjemně chutnal. Krémů jest vícero druhů, a proto pro lepší přehled aji k vůli lepšímu porozumění pojednávám o každém druhu zvlášť.

Krémy anglické připravují se ze smetany, vajec, cukru a některého koření, pak v porcelánových šálkách v páře nechají stuhnout. Prve než se do koflíků dávají, musí se smetana se žloutky dobře na hladko umíchat a spojit, aby to bylo kluzké; dále jest dobře nechati na zkoušku dříve trochu stuhnout: je-li to pak příliš jemné, přidá se žloutků, naopak, je-li to příliš tuhé, musí se přidati smetany, vůbec má býti krém sice tuhý ale při tom se třásti. (Ostatně viz stuhnutí v páře). Studené podávají se při větších večeřích (Soupers) nebo při kávových společnostech pro dámy jako velmi chladicí a snadno stravitelné jídélko a k němu patříci buď stříbrné nebo malé porcelánové lžičky.

Tak k. p. $1\frac{1}{10}$ l smetany vaří se zvolninka s luskem vanilky asi několik minut a dá pak vychladnout. Zatím utře se 10 žloutků, 210 g cukru, pak smetana k tomu zvolna přilévá, několikrát skrz husté sítko procedí a dá do koflíků do páry stuhnout. Tak jest vanilový (Petits pots à la vanille). — Dají-li se místo vanilie do vařící smetany spážit asi 2 lžice čaje, jest čajový, ale musí se dáti více cukru, až 245 g. — Nebo dá se 210 g čokolády se šálkem vřelé vody a 210 g cukru za stálého míchání na hladko rozvařit, pak přileje k ní $1\frac{1}{10}$ l smetany rozmíchané s 10 žloutky, několikrát procedí a dá do šálků stuhnout — nebo dá se do krému jen tak ze smetany a žloutků dle chuti rosolky maraschinové, pomerančové, vanilové atd., jakou chuť sobě přejeme — nebo jen dle chuti tresti, k. p. z ananasů, pomerančů, melounů atd., jak udáno při sladkých omáčkách ze smetany.

Krémy francouzské. Nalévají se obyčejně do ozdobných porcelánových forem a nechají v ledu stuhnout. Upravují se jako předešlé, jen že se nedávají do páry, ale na mírném ohni zvolna do zahouštění ukvedlují. Načež přidá se na svrchu udaný rozměr (smetany, cukru a vajec) 35 g dobře svařeného vyzího měchýře, dobře promíchá a prožene skrz husté žíněné sítko a míchá u ledu drátěnou metlou až vystydne. Když počíná tuhnout a houstnout, dá se do formy mandlovým olejem vymazané a k ledu, pak vyklopí jako rosol. Chuť přidává se jako u předešlých. Je-li to pro vzácné hostiny, zdobí se na míse vyklopené krémy buď pěnou smetanovou, nebo zavařeným ovocem, k. p. udělají se macošky z černých ořechů a meruněk — z rosolu rybízového fuchsie, růže a p. — listí k tomu z citronátu nebo z broskví, dle vzorků na nmělé květiny — v létě může býti věneček z ocukrovaných hrozníků rybízu a mezi to rybízové listí.

Smetanové pěny (Crèmes fouettées). Pěna asi z $\frac{1}{2}$, neb 1 l (dle množství hostů) dobré a husté, ne přeč 24 hodin staré smetany promíchá se alehka buď tlučeným cukrem s vanilí, nebo otřeným o citron, pomeranč, nebo promíchá se s rosolkou maraschinovou, ořechovou, nebo s vínem malažským, nebo dobrým rumem, nebo

trochem (na $\frac{1}{2}$ l smetany asi 1 lžice) vody z pomerančového květu (u materialistů na prodej), dodá ještě potřebný cukr (na $\frac{1}{2}$ l smetany dává se asi 75 g) a nejlépe rosolku atd. s ním prve utřít a pak pěnu zlehka protáhnout. Potom rovná se na skleněnou mísu (nejlépe s podstavcem) hodně špičatě do vršku, ale ne hladce, nýbrž tvoří se sem tam jako výběžky a ozdobí piškoty, smětovými hubinkami a p.. Rosolky, rumu, atd. smí se dáti jen tolik, co by jimi pěna příjemně chutnala, ne však aby je bylo příliš znamenati.

Nebo času letního promíchá se pěna s utřenými lesními jahodami nebo protlačenými lesními malinami dobře oslazenými, k nimž po trochách se přidává a opatrně protáhne, ale vždy až v poslední chvíli, když se má dáti na stůl. Krémy tyto ozdobují se kolem malými piškoty. — Také dělává se v létě z čerstvé dobré kyselé smetany, dle chuti osladí cukrem s vanilí nebo i skořicí a ozdobí trubičkami, oplatkami nebo piškoty. Takto upravená pěna ze smetany může se i do vydlabaných piškotových dortů, nebo do pařtík (vo! au vent) do vršku naplňovati a přiklopiti pokličkou z předeného cukru.

Krémy bavorské (Crèmes Bavaoises). Předčí co do chuti všechny předcházející, ale jest při úpravě jich velmi důležité, aby pěna ze smetany byla co možná tuhá a v pravou chvíli a z lehka s ostatním se vmíchala. Pěna musí se vmíchati v tom okamžiku, když počíná krém houstnout, sice se jinak více s ním tak dobře nespojí, ale krém jakožto těžší padne ke dnu a pěna zůstane na vrchu. Kdyby přidala se pěna opět brzo, že by krém ještě nehoustnul, nebo byl dokonce ještě vlahý, rozplyne se pěna. a jídlo ztratí lehkost a tím i také cenu. Pěna vmíchává se sice jen zlehka, ale přece spěšně a pokaždé metlou na sněh (ne vařečkou.) Pravidla tato platí vůbec při úpravě studených puddingů nebo rosolovaných jídel, k nimž se přidává smetanová pěna.

Tak k. p.: z malin nebo jahod: $1\frac{1}{2}$ l zralých lesních jahod nebo malin prožene se skrz sítko a promíchá s nimi 280 g prosátého cukru a 85 g vyzího měchýře dobře do zahoustla svařeného, pak na ledu míchá, až počíná houstnout, potom vmíchá k tomu z 8 dcl hustá smetanová pěna a hned dá do formy mandlovým olejem vymazané a do ledu, pak vyklopí na skleněnou mísu a obloží piškoty. — Tak upravuje se i z meruněk a broskví. K jahodám nebo broskvím dává se i trošku šťávy alkermesové nebo kočenily.*) Krémy tyto jsou velmi dobré; též i pro nemocné obžerstvující, ale pak se vynechají piškoty, poněvadž by jim působily nadýmání. Má-li býti krém pro obyčejnou potřebu levnější,

*) Vůbec třeba pamatovati, když se o podobných věcech, k. p. ovocných rosolech, krémech, ozdobách atd. pracuje, a barva by se zdála poněkud mdlá nebo slabá, aby se opatrným přidáváním dotyčných barev hledělo co možná docílit přirozené podoby.

upravuje se se želatínou k. p. takto; Asi 6 tabulek čokolády nechá se v troubě na talíři změkhnout, pak dá na kastrolek, přidá $\frac{1}{4}$ l vřelé vody, v níž se rozpustilo 120 g cukru, dobře promíchá, až je to hladké a lepké, načež vmíchá se k tomu 20 g ve $\frac{1}{4}$ l vody rozpuštěného želatínu (vřelého, ale ne vařícího) a, když tuhne, přidá se z $\frac{1}{2}$ l smetany pěna a dá do formy. Tak jest čokoládový.

Má-li býti z kávy, udělá se $\frac{1}{4}$ l velmi silné černé kávy (takořka trestí), přidá k ní 160 g cukru a nechá hodně ohřát, ale ne vařit, přidá pak želatinu atd., jako svrchu při čokoládovém udáno — ale musí se při tomto krému pracovati velmi spěšně. — Na tentýž způsob upravuje se i z čaje nebo vanilie, jen že se na spaření upotřebí $\frac{1}{4}$ l smetany.

Do řady krémů patří také

rosolované mandlové mléko (Blanc-manger) čili bělanka. Lící se od předešlých zvláště čistě bílou barvou a příjemnou chutí a slouží za parných dnů pro občerstvení a schlazení. Smetana na ně musí býti zvláště čerstvá a výborná, cukr ne do modra, a mandle pěkně bílé, a třeba šetřiti velmi čistoty, aby krém vypadal jako padlý sníh; forma budiž porcelánová a na míchání stříbrná lžička.

Upravuje se takto: 280 g sladkých a nějaká hořká mandle vymáčí se dobře ve studené vodě asi 24 hodin, pak slupka smekne, načež se mandle s mlékem jemně ntrou a do $1\frac{1}{10}$ l vařící smetany zamíchají a nechají ukryté půl hodiny na vlhkém místě. Potom protlačí se skrz čistý ubrousek, načež pozůstalé (neprotlačené) mandle ještě asi s $\frac{1}{10}$ l horké smetany se rozmíchají a opět protlačují (ždímají). Zatím vyčistí se 52 a půl g vyzího měchýře s 3 dcl vody a svaří na polevic, pak procedí a vmíchá s 280 g cukru a s 1 lžící vody z pomerančového květu do toho mléka s mandlí, ještě protlačí skrz ubrousek a dá pak do formy do ledu. Vykloupené musí se třásti a býti krásně bílé. Pro změnu chuti může se dáti rosolky maraschinové (dle chuti), nebo se přibarví trochem kočenily a dá rosolky parfait d'amour, anebo některé trestí, k. p. ananasová atd.

Též dělává se vícerobarevný a potom dá do formy nejprve bílý, pak růžový, na něj zelený a konečně černý obarvený čokoládou. Takto jmenuje se Blanc-manger en rubans. Jest velmi krásný, ale dá mnoho práce a vyžaduje velké pozornosti, poněvadž nesmí se udělati najednou a pak rozdělití a barvití, jako je to při rosolech z masa nebo při nákypech, nýbrž musí se udělati nejprve bílý a, když stuhne, mítí již právě k nalévání pohotově růžový a, když tento stuhne, opět zelený atd., aby hned každý mohl se mlítí, aniž by chvilku stál, protože by se zkazil; ostatně musí se

při tom šetřiti pravidel udaných při nalévání rosolů z masa do forem.

Nebo může se svrchu udaný bavorský krém z čokolády (ale bez smetanové pěny) dáti na malík vysoko do hladké formy a, když stuhnul, nalíti na to bílý mandlový krém, až je forma plná. A tak dle těchto pokynů může se to rozličně ještě dle vlastního vkusu měniti.

Krém michaný (*Crème pâtissière*—*crème frangipane*). Podávají se buďto obkládané piškoty atd., nebo zavařeným ovocem jako sladké jídélko před zákusky při hostinách, nebo větších večerích (*Soupers*) při kávových společnostech pro dámy po kávě, nebo používá se jich k děláni jemných nákyplů (viz lité štrudličky), k plnění dortů, cukrovinek, smažených košíčků a jsou zvlášť v kuchyních francouzských velmi oblíbeny, že jemnému pečivu přijemné chuti dodávají.

K. p : 2—3 lžíce mouky utře se na hladko s 8 žloutky, půl l smetany a pak na plotně do zahoustia jako kaše umíchá, do čehož pak vmíchá se dle chuti cukru (asi 140 g), potom asi 105 g tlučených a prosátých sladkých makaronek a asi 105 g velmi čerstvého a chutného žlutě do červena rozpáleného másla (leže tenkým pramínkem za stálého míchání) a malinko soli, pak chvílami tře, až vystydne. Ostatně může se dáti chuť vanilie, čokolády, citronová, pomerančová atd., jaké sobě přejeme. Je-li chuť citronová, nebo pomerančová, může se obložit zavařeným ovocem — při chuti z vanilie, čokolády a p. opět piškoty.

Krémy mražené (*Crèmes á la plombière*). Jsou to krémy dle francouzského způsobu umíchané, jenom že místo rosolování nechávají se zmrznout jako jiné mražené, pak promíchají s pěnou ze smetany a buď jako samostatné jídlo nebo k plnění dortů, cukrovinek potřebují. Udělá se k. p. jen polovic rosolovaného mandlového mléka (bělanky), s tím rozdílem, že místo vyzího měchýře dá se to na plotnu a jak obyčejně míchá, až zhoustne, vystydě pak dá do pykaly a dělá obyčejné mražené a, když stuhlo, vmíchá se k němu plný talíř smetanové pěny, jemně propracuje, vysoko na míse do vršku rovná, zavařeninkou z meruněk pokropí, sekanými pistaciemi zlehka posype a dá na stůl.

Nebo udělá se krém francouzský ze smetany, ale vyzí měchýř se vynechá, načež dá se studený krém do pykaly a dělá obyčejné mražené, pak pěna ze smetany, jako svrchu promíchá a naplňují jím dorty nebo cukrovinky. Tolik pro příklad, kterak se rozličného druhu krémy připravují.

V novější době vyplachují se formy k rosolovaným krémům studenou vodou a vyaspávají jemným cukrem místo vymazování olejem, poněvadž po oleji dostává rosol někdy špatnou příchut,

zvláště ohřívá-li se forma ve vodě, a je-li tato příliš teplá; proto lépe za studena je vyklopovati. Také bývá často mandlový olej falšován makovým, kterýžto má palčivě hořkou chuť, a proto, není-li olej dobrý, lépe vypláchnouti formu vodou a vysypati cukrem.

Sladké průhledné rosoly.

Tato na pohled velmi krásná a ozdobná jídélka upravují se: z kvítků, z vína a likérů, z ovocných šťáv s přidáním cukru a některé rosolující látky. Poněvadž ponejvíce jen pro hostiny se připravují, a že povahou svou jsou jako etherická tak že snadno nepřijemnou cizí příchutí přijmou: proto jest nejlépe při úpravě jich jíti cestou jistou, aby se zdařila, a tudíž upotřebiti na ně raději osvědčeného, byť i dražšího vyzího měchýře.

Dobrá ruský vyzí měchýř jest bílý slabě do žluta (velmi bílý bývá sířený a obsahuje ještě jistou část kyseliny sirkové, což při upotřebení jeho bývá na závadu), poloprůhledný, bez vůně, mdlé chuti, ve vodě se zcela rozpustí a vystydly pěkně rosoluje. Bývá na prodej v listech nebo tabulkách, které se jen, jak se říká, „po lítě“ nechají trhati a ve světle jiskří; ostatní druhy v provázkách nebo svazcích a tlustých listech jsou špatné.

Dále sluší dbáti při úpravě rosolů průhledných nejvíc čistoty, též aby vše páchnoucí a plotny se odstranilo, což i také o místnosti, kde se pracuje, platí; potom aby se tam neprávilo, nekouřilo, ani nebyla místnost zatuchlá. Nádoby nejlépe vzíti porcelánové, poněvadž v pocínovaných dostává rosol nádech do modra; též i formy z porcelánu nebo skleněné se velmi chválí.

Vůbec všechny látky aby byly velmi dobré, cukr co nejlepší a nikdy ne do modra. Dobře zdařený rosol musí býti velmi čistý, průhledný jako křišťál, chuti velmi jemné, ne příliš sladký, a vyklopený jen se třásti, aniž by se rozbořil. Ve formě nesmí zůstat ani den, sice změkne a trátí chuť; také musí po vyklopení přijíti hned na stůl, jinak kdyby stál, trátí úhlednost. — Co se týče barvení a nalévání sladkých rosolů do forem, platí tatáž pravidla, jako při rosolech z masa. S barvami musí se zacházeti opatrně, poněvadž některé kazí čistou chuť rosolů, a přidávati smí se teprv, až tekutina jest chladná, ale ještě úplně tekutá. — Formy vylévají se studenou vodou jako při kyselých rosolech. — Na sladké rosoly vykládají se také někdy mandlemi, pistaciemi atd., ale nejlepší jest jen v pěkné ozdobné formě upravený a, je-li zdařený, jest sám sebou velmi krásný. Nejlépe a nejjistěji dáti se na míru, a proto udávám rozměr na 1 litr a, kdyby hospodyňka potřebovala rosolu více, nejlépe opět dle míry všeho rozmnožiti. — Jak se vyzí měchýř rozpouští, je pro příklad udáno v oddělení prvním.

Na níže udané míry rosolu (1 litr) rozpuštění se vyzí měchýř v 1 l vody a svaří na $\frac{1}{4}$ l (na krémy bavorské a p. ještě více se svaří); cukr (400 g) rozpuštění se k čištění v půl litru měkké vody a jelikož se při čištění „ohrozuje“ studenou vodou, musí se to tak říditi, aby, když jest čistý, bylo tekutiny právě půl litru.]—Rosoly sladké mohou se nalívat také do forem věncových, a pak do prostřed dáti na mísu některé zavážené ovoce, nebo hodně do vrchu smetanové pěny atd.; nebo se jimi zdobí vyklopené sladké rosoly nebo krémy, jak udáno při rosolech z masa; malých pak zbytků užije se i k ozdobě kompotů.

K. p. z kvítků: Kvítky jakékoliv musí se trhati ráno, než rosa obejde, že mají lepší vůni. Dá se do porcelánové mísy 60 g čerstvě trhaných lístků z květů jarních fialek (vše zelené se odstraní) a polejí 400 g vařícího vyčištěného cukru, přidá na špičku nože barvy kočenilové nebo 1 kapka šťávy alkermesové a nechá ukryté přes noc stát. Druhého dne ohřeje se to až k varu, pak procedí skrz ubrousek a za horka přidá 70 g s 1 l vody vyčištěného a pak až na čtvrtý díl svařeného vřelého vyzího měchýře a opět procedí, načež přecedí se k tomu šťáva ze 2 citronů a tolik šampaňského vína, aby toho bylo dohromady 1 litr, totiž: $\frac{1}{4}$ l cukru, $\frac{1}{4}$ l měchýře a ostatek $\frac{1}{4}$ l citronové šťávy a vína (kdyby toho bylo více, jest pak rosol řídký), trochu promíchá, aby prochladi, pak leje do formy v ledu postavené a ukryje (viz zasazování forem do ledu), kdež se nechá asi 3 hodiny stahnout, potom v horké vodě omočí a vyklopí, jak v oddělení prvním o vyklopování rosolů je pověděno, a hned dá na stůl.

Tak i z listů květů růží stolistých, jen s tím rozdílem, že se dá 160 g lístků ode všeho zeleného a prášníků očištěných.

Dělá-li se z květu pomerančového, dá se ho 10 g čerstvě trhaného a místo citronové šťávy pomerančová.

Ze šťávy pomerančové nebo citronové: Šťáva ze 4 pomerančů a 2 citronů procedí se skrz ubrousek, aby byla zcela čistá, dá do čtvrtlitru a ostatek doplní vínem. 70 g vyzího měchýře svaří se s 1 l vody na $\frac{1}{4}$ l, přidá pak k němu (hned za horka) 400 g vyčištěného vařícího cukru ($\frac{1}{4}$ l), v němž povařil se na prst dlouhý kousek pomerančové kůry a nechá spolu ještě asi 10 min. velmi zvolníka povařit, pak skrz ubrousek do hluboké mísy procedí, a tak k horkému vleje ta šťáva s vínem. a co do 1 l chybí, přidá se ještě citronové šťávy, pak míchá, až schladne, potom dá do formy atd.

Dělá-li se citronový, dá se šťáva ze 6 citronů a místo kůry z pomeranče citronová. Na pomerančový může býti i dobré víno červené, kdežto na citronový jen bílé. Rosol pomerančový a jiný čistý sladký rosol může se místo do formy naplňovati i do vy-

dlabaných pomerančů, nechati v papíře zabalené v ledu stuhnout, pak horkým nožem na čtvrtky nebo půlky pokrájati, na mísu rovnati a mezi to dáti čerstvé pomerančové listí — nebo dává se sekaneý (třeba i pak zbytek se stolu) do vydlabaných košíčků z pomerančů, a pak vyklopené rosolované krémy, k. p. Blanc-manger, jimi kolem zdobí. Rosol z citronů dává se opět do vydlabaných citronů a kladou pak na čtvrtky pokrájené jako ozdoba kolem rosolu a mezi ně citronové listí.

Se želatinem: 40 g bílého želatinu poleje se půl litrem studené vody, na horké plotně rozpustí a vyčistí bílkem, jak v oddělení prvním udáno, a procedí. Zatím vyčistí se 400 g cukru (ale čistí se jen ve $\frac{1}{4}$ l vody, poněvadž želatinu, kterýžto se nesvítí, nýbrž jen rozpouští, je půl litru), a oboje pak horké spolu smíchá, potom přidá ze 4 citronů šťáva s bílým vínem smíchaná (aby obého, totiž šťávy a vína, bylo $\frac{1}{4}$ l), a tak všeho dohromady byl právě 1 l, o nic více, totiž: $\frac{1}{4}$ l želatinu, $\frac{1}{4}$ l cukru a $\frac{1}{4}$ l šťávy s vínem, a chladné dá pak do formy. — Místo $\frac{1}{4}$ l citronové šťávy s vínem může se dáti $\frac{1}{4}$ l šťávy, k. p. z rybízu, malin, višní (bez vína), kteréžto šťávy musí býti po každé horké, ale ne vařit, sice ztratí barvu, a dle toho, jaká šťáva se dala, má pak rosol jméno. — Místo šťávy čerstvé může býti i zavařená, ale dává se jí $\frac{1}{2}$ l, za to však odpadne $\frac{1}{4}$ l cukru, poněvadž zavařená šťáva dosti cukru obsahuje.

Z vína a likérů připravuje se jako z pomerančů, jen že se dá samotné víno nebo rosolka; k cukru nedá se též žádná kůra vařit. Tak i z punšoviny, nebo z čaje jak obyčejně vodou spařeného a pak s rumem smíchaného, a dle toho má pak i rosol jméno. Po každé musí býti vína, rosolky atd. $\frac{1}{4}$ litru.

Také může se udělati rosol strakatý, totiž: pomerančový rosol rozdělí se na kolik dílů, každý jinak obarví a pak po vrstvách (každá stejně vysoká) do formy nalévá. při čemž velmi opatrně po troškách se leje, aby se barvy nepomíchaly.

Nebo může se některý rosolovaný krém zaliti do rosolu tak, jak je udáno při koláčích z masa (Pains), jen že se zde dává některý čistý sladký rosol, k. p. z vína, pomerančů, likérů, ale vždy takový, aby s krémem co do chuti byl podobný.

Také mohou se, je-li krému, k. p. po hostině, jen zbytek, vykrajovati z něho kávovou lžičkou kousky a zaliti do čistého rosolu, a máme opět jako čerstvý rosol. I zbytek merunkového, jahodového a i jiného rosolu z ovoce se na to hodí, že se může zase čistým rosolem do formy zaliti — i vícerobarevné krémy a rosoly dohromady mohou se takto po lžičkách do čistého rosolu zalívati, při čemž každá vrstva se vyloží strakatě, hned rosolem zaleje, za tuto opět druhá vrstva atd. — jest to tak zvaný „Harle-

kin“ a dělává se mnohdy i schválně. — Ano i do formy věncové může se to dáti, pak na mísu vyklopiti, a doprostřed dáti k. p. pěnu ze smetany s jahodami, malinami a vůbec dle toho, jaké chuti jest rosol nebo krém. Po každé však musí se při krajích formy kousky krému atd. klásti poněkud šikmo, aby po vyklopení byly obráceny lícem ven. Totéž platí i také, když se čistý rosol, buď pomerančový, z vína a p., prokládá zaváženým ovocem. Ovoce rozličného druhu dohromady nechá se okapat; je-li čerstvé, k. p. jahody, maliny, rybíz oloupané a rozpuštěné merunky, poleje se svařeným cukrem, až se táhne a nechá v něm přes noc, pak dá dobře až do sucha okapat. Nejprve vyloží se dno formy ovocem ve způsobu květiny (viz vykládání forem), zaleje rosolem, a pak druhá vrstva tvoří kolem po straně formy jako věnec z ovoce a sice šikmo stavěné půlky merunek a jablek (nejlépe tafetová dušená s vínem a cukrem a pak okapaná) anebo i jiné ovoce, jaké právě máme. Takto může se to na nejrozmanitější způsob měniti. Na prokládání ovocem musí se udělati rosol poněkud tužší, aby od ovoce nezřídil, a proto dá se o trochu více buď vyřeho měchýře nebo želatinn.

Někdy stává se, že i při nejlepší práci čistý rosol se nezdaří a je kalný; tu může se dáti do nádoby na děláni sněhu, ale prve než počne tuhnout, a postaviti do ledu nebo do studené vody, kdež se drátěnou metlou šlehá, až se veskrz zpění jako pevný sněh, potom dává na mísu do kopce a hned musí s některými cukrovinkami přijíti na stůl. Takto dělává se i schválně, chcame-li totiž míti v krátkosti rosol, že za $\frac{1}{4}$ hodiny jest hotov. — Také může se dáti do formy jakýmkoliv čistým rosolem na dně na 2 prsty vylité, při čemž však sluší pozorovati, aby se nikdy tak do tuha nešlehal, jako když se dává jen na míse na stůl. — Velmi krásné jest, když vylejeme formu bílým rosolem, a pak rozšleháme rosol červený, na bílý dáme, a potom opět bílým na dva prsty formu dolejeme. — Nebo leje se po stejných vrstvách střídavě: čistý a šlehaný; tak jest jako pentlový.

Když začne rosol při šlehání již houstnout jako pěna, vezme se z ledu a šlehá ještě asi 10 minut tak, až jest dle potřeby tuhý. Kdyby byl příliš tvrdý a tuhý, ponoří se nádoba s ním do vřelé vody a šlehá dále, až žádané houšťky dosáhne. I jen tak ušlehaný může se dáti do formy (ne rosolem vylité, ale jen tak nechané) stuhnout. Takový šlehaný rosol jmenuje se Galée fouettée.

Také může se upotřebiti k rosolům telecích nožiček takto: Asi 6 opařených čerstvých telecích nožiček máčí se přes noc ve vlahe vodě, pak dají do hrnku (nejlépe modrého smaltovaného, aby zůstaly bílé) ve 2 $\frac{1}{2}$ l studené vody vařit. Když voda přišla do varu, sjeje se, a nožičky i hrnek omyjí, a teprv v jiné vodě

(2 $\frac{1}{2}$ l) zvolna 3—4 hodiny vaří, až se rozpadnou a tekutina svaří na půl litru, potom jako jiný rosol bílkem čistí a cedí, až je úplně průhledný, načež se pak rosol jako se želatinem připravuje. — Podobně i z vepřových čerstvých kůží lze rosolinu udělati v takové domácnosti, kde si vepře sami zabijí, takto: 400 g ode všeho tuku očištěných kůží pokrájí se, omyje, vymáčí atd. jako nožičky, načež vaří se zvolninka ve 2 $\frac{1}{2}$ l vody asi 5—6 hodin, při čemž pěna i tuk pilně se sbírá, až je tekutiny $\frac{1}{2}$ l, pak vyčistí atd. jako avrchu. Ale ze všech rosolujících látek jest dobrý, pravý vyzí mýchýř nebo rosolina z telecích nožiček (rozumíse pečlivě upravená) nejlepši. — Také koleno z čerstvé telecí křty pěkně rosoluje a je z něho rosol ještě čistější, než z telecích nožiček, a proto, je-li právě po ruce a potřebujeme-li jen málo rosolu, může se ho použiti.

Ku konci ještě dodávám, že vyklopené rosoly krásí se též vaniliovými nebo růžovými hubinkami.

Kdo formy na rosoly nemá a nebo sobě netroufá, leje rosol do pěkné křišťálové misky a stuhlý pak hubinkami nebo rosolem krásí. K. p. Je-li rosol světlý, mohou se z červeného vykrájeti listy a složiti z nich uprostřed na stuhlý rosol pěkná růže nebo jiná květina s listy zelenými; na červeném rosolu pak opět vyjmají se pěkně bílé a žluté ozdoby, a kolem udělá se věnec z tříhraníčků a p. — Je-li vícero sladkých rosolů na tabuli, musí býti i také rozmanitých barev. — Po každé jest dobře, než rosol nebo krém do formy lejeme, nechati malou část na zkoušku stuhnout. — Rosoly z ovocních šťáv jsou i pro některé nemocné dobré.

Mražené (Glaces).

Každé hospodyně známo, že některé tuhé hmoty, k. p. máslo zahříváním se rozpouštějí a stávají tekutými; a také zase naopak že některé tekutiny ochlazováním, totiž odejmutím tepla, stuhnou, čili, jak říkáme, zmrznou. Na tomto poslednějším spočívá právě příprava mraženého, a poněvadž přichází na tabuli ponejvíce v létě (pro ochlazení): proto bylo třeba pomýšleti na vhodný prostředek, jímž by bylo lze i v nejparnějších létě tekutiny až k zmrznutí ochladiti. Takovýchto prostředků podává nám silozpyt a jmenovitě, lučba několikero, ale poněvadž mnsí se mražené upravovati v nádobě kovové, nelze upotřebiti jakékoliv chladicí směseniny, nýbrž jen takové, jež nádobu kovovou tak rychle jako jiné žiraviny neleptají a přece značnou chladivostí se vyznačují. V ohledu tomto výborně působí roztlučený led se solí smíchaný. Led jest vůbec známý chladicí prostředek, jemuž přimíchává se sůl proto, že studenost jeho zvyšuje, poněvadž se s ním zvolna rozpouští, k čemuž nevyhnutelně potřebuje tepla, jež bere ze svého vřkolí, a tudíž i tekutiny, s nimiž do styku přijde, ochlazuje tak, že až zmrznou.

Aby účinek ledu byl výdatnější a déle trvající, jest nezbytnou podmínkou, aby byl v nádobě ze špatného vodiče tepla, totiž ze dřeva (nejlépe tvrdého), naproti tomu pak tekutina k zmrznutí určená v nádobě z dobrého vodiče tepla totiž z kovu buď cínová, nebo ze silného plechu; pro obyčejnou domácí potřebu (na $\frac{1}{2}$ —1 l) postačí pykela jednoduchá, levná z bílého plechu.

Led roztluč se dřevěnou paličkou na malé kousky (ne větší 4 cm), sůl pak na promíchání musí býti velmi suchá a jemně utlučená. Škopíček ať jest tak velký, aby kolem pyksly mohla se nasypati 2—2½, coule silná vrstva ledu, a u dna opatřen malým otvorem k vypouštění vody, a nejlépe nechati ji stále odtékat. Na dno škopíčku dá se k. p. 5—7 cm vysoko ledu, na něj nasype se soli, načež do prostřed na led postaví se pykela na mražené, kterážto se musí prve dobře prohlídnouti, nemá-li někde dost malé dírky, pak vytřítí a víkem, na němž jest dlouhé držadlo k otáčení, uzavřítí, aby tam sůl nepadla, potom kolem obsype ledem, kterýžto po vrstvách se prosypá solí, až je škopíček plný. Dávka soli řídí se dle toho, jaké mražené se připravuje. Na mražené ze smetany, které nejsnadněji mrzne (je-li však smetana hustá, tučná, mrzne zdlobhavěji — proto lepší jest zcela obyčejná smetana), potřeba soli méně, než na mražené z vína a rozličných šťáv, a dává se jí 1 díl na 5 dílů ledu, a kdyby to mrzlo zdlobhavěji, může se vždy vrchem na led kolem pyksly soli přisypati. Vůbec, čím více soli dáme, tím lépe jde práce ku předu. Kdo chce býti brzo hotov, dává průměrně třetí díl soli co ledu; také přidávají ještě hrubě tlučený sanytr a salmiak, že hmota snadněji mrzne. Led musí na pykslu pevně přiléhati, a tato vždy na dva prsty vysoko nad škopíček ven vyčnívati; kdyby byla pykela nízko, musí se dáti více ledu na dno, aby byla výše.

Potom oře se víko, jakož i pykela, pokud z ledu vyčnívá, čistým šatem, aby snad někde něco soli na ní nezůstalo, načež nechá se tak asi 5 minut, i déle, pokojně stát, aby dobře vystydla; na mražené však z ovocných šťáv nebo vína musí býti alespoň půl hodiny v ledu, aby hodně vychladla.

Nyní se víko sejme, opět čistě vytře, jakož i pykela sama, načež naplní se zcela studeným krémem atd., vůbec tím, z čeho mražené dělati chceme, avšak jen do polov pyksly, nic výše. Potom se pykela pevně uzavře a pak jí točí co možná čerstvě asi 5—8 minut, načež se otevře, víko opět čistě vytře, a pak zvlášť na to již zřízenou lopatičkou všecko, co po stranách v pyskle se nachytalo, do prostřed odřáží a s ostatním smíchá. Na tomto promíchání záleží velmi mnoho, aby se konalo dobře, protože, kdyby se namrzlé s ostatním dobře nepromíchalo, bylo by pak mražené krupkovité a chuti vedové. Též na to třeba hleděti již hned při počátku, aby se nenechalo příliš mnoho k pyksle přichytit. Na to

uzavře se pykala opět a pak jí zase několik minut točí, načež se opět otevře a pak na novo počne pracovati jako prve. Takto se to opakuje, až hmota počíná v pykale již tuhnouti. Při této práci musí se led kolem pyksly časem připéchoovati a i na vrch trochu ledu se solí přidávati, zvláště povstale snad někde mezery vyplňovati. Kdyby snad hmota příliš z čerstva mrzla a na stěny pyksly pevně se přichycovala, musí se pak všechno zčerstva do prostřed odrazit a rozdrtit a pykslou jen zvolna otáčet, poněvadž čím čerstvěji se točí, tím rychleji to mrzne. Když takto mražené jest již promrzlé tře se pak lopatičkou tak dlouho, až je jemné jako utřené máslo, aniž smí jen dost malé kousky nebo krupičky v něm býti znáti. Zvláště mražené z ovocních šťáv nebo vína musí se velmi pečlivě a pilně třítí, sice jinak tvoří se v něm malinké kousky ledu (cukráři říkají, že „zledovatí“), čímž na chuti velmi ztrácí. Tato chyba stává se i také, přidá-li se někdy, je-li potřeba hmotu rozřediti, trochu více vody.

Nyní dá se buď hned na stůl, a nebo, musí-li se počkati, odhrne se vše od stěn pyksly do prostřed a urovná hezky do kopce vzhůru a nechá tak v ledu stát; avšak nesmí to trvati dlouho, poněvadž by příliš stuhlo a jemnou chuť ztratilo. Kdyby však přece muselo déle státi, tu, aby nepřemrzlo a nezledovatělo, naleje se kolem pyksly na led asi $1\frac{1}{4}$ l studené vody, ale otvor ve škopíčku musí se prve zátkou zandati. Pak-li by mražené i potom někdy příliš stuhlo, přidá se k němu trochu vyčištěného cukru a dobře propracuje, čímž zvláční. Netřeba podotýkati, že se mražené musí připravovati v místnosti chladné. Hotové podává se na malých mískách, na něž vybírá se lžící z pyksly a jinou na talířek smekuje.

Mražené nesmí se často, ani nemírně požívatí, a vždy jen po malých soustech, poněvadž žaludek příliš vychladí a může způsobiti i žaludkový katarrh, anebo alespoň trávení pokazit; zvláště náhlý přechod od teplého jídla k mraženému velmi škodí. V některých nemocích koná výbornou službu, ale smí se požívatí vždy toliko s dovolením lékaře, a po každé jen z ovoce beze všech přísadků líhovin atd. — Vykapaná voda z ledu může se zvařiti, nechati vypařiti a pozůstatá sůl opět potřebovati.

Tak k. p. ze smetany: Dá se do nádoby 8 žloutků, 200 g jemného cukru, kousek vanilky a rozmíchá znenáhla s 1 l syrové (ne tučné, sice špatně mrzne) smetany a míchá na plotně do zahoustla, ale nesmí se vařit, pak odstaví a míchá, až prochladne, potom procedí skrz zíněné nebo hedvábné sítko, dá pak úplně studené do pyksly a dále mražené. Tak jest z vanille. — Nebo místo vanilie dá se kůra z 1 pomeranče nebo citronu (ale do vařící smetany) a když prochladla, dají žloutky atd. (cukru 300 g).

Má-li býti z kávy, vsype se do vařící smetany (1 litr) 160 g pražené (nemleté) kávy hned za horka z bubínku a nechá ukrytá $\frac{1}{4}$ hodiny stát — ostatně jako z vanilie, jen že se dá 240 g cukru.

Nedá-li se žádná chuť, a když mražené se dodělává, přidá několik lžic některé rosolky, jest opět jinak — i trochem kořenily může se na růžovo přibarviti a podávati. Také může se hotové mražené promíchat $\frac{1}{4}$ litrem smetanové pěny a podávati pak ve sklenicích.

Nebo míchá se smetana (1 l) s 8 žloutky a cukrem (300 g) jako při mraženém ze smetany, udělá pak mražené, a když je hotové, vmíchá se do něho $\frac{1}{4}$ l protlačených jahod, nebo malin, meruněk, broskví, i melounů, ananasů a podává ve sklenicích.

Z ovoce. V novější době připravují mražené z ovoce dle hustoměru, že se tak snadno nepřesladí a je chutnější.

Tak k. p.: $\frac{1}{2}$ l čerstvých lesních malin nebo jahod protlačí se skrz žíněné sítko, přidá k nim 500 g cukru se $\frac{1}{4}$ l studené vody rozpuštěného (cukr ve vodě rozpuštěný jest lepší, než vařený, že má pak mražené přirozenější chuť po ovoci) a šťávu ze 2 citronů, protlačí opět skrz sítko a zkouší na 18 stupňů. Kdyby hustoměr tolik neukazoval, přidá se s trochem vody rozpuštěného cukru; ukazují-li více, přidá se dle potřeby vody a trochu citronové šťávy, až se 18 stupňů docílí. Při více než 18 stupních hmota z malin nebo jahod špatně mrzne.

Z meruněk: Asi 19—20 zralých meruněk protlačí se skrz sítko, přidá ze 2 citronů šťáva, 280 g se $\frac{1}{4}$ l vody rozpuštěného cukru, nechá 1 hodinu stát, pak zkouší na 22 stupňů, procedí a dá do pykaly.

Tak i z broskví: Na 15 broskví 280 g cukru s $\frac{1}{4}$ l vody, ze 2 citronů šťáva, kočenilou na růžovo přibarví a na 22 stupňů zkouší.

Z ananasů: Ananas tluče se s cukrem v kamenném hmoždíři, na jeden malý ananas (oloupaný) 150 g cukru, prožene skrz sítko, přidá ještě 150 g cukru se $\frac{1}{4}$ litrem vody rozpuštěného, z 1 citronu šťáva, zkouší na 20 stupňů, protlačí ještě jednou a dá smrznout, načež podává se na miskách. — Nebo přidá se k hotovému již mraženému pevný sníh z čerstvých bílků, dobře promíchá a podává ve sklenicích šampaňských a k tomu oplatky nebo cukrovinky (na 1 litr mraženého z 3 bílků sníh).

Také může se k jakémukoliv mraženému z ovoce, když je hotové, přidati čtvrtý díl některého dobrého vína — při světlém ovoci — bílé — při merunkovém zvláště muškátové; při tmavším ovoci červené k. p. bordeauxské — při pomerančovém šumivé šampaňské — to jest tak zvaný

Sorbet (Sorbet) a podává se ve sklenicích.

Nechá-li se mražené z ovoce jen na polo zmrznout a nechá tak, aby v něm bylo ještě znát kousky ledu, jest to tak zv. Granit (Gramolata) a podává se ve sklenicích punšových.

Mražené z pomerančů: 360 g cukru, půl litru vody, štáva se 4 pomerančů a 1 citronu a z 1 pomeranče tence okrájená kůra nechá se spolu ukrytá 1 hodinu stát. Potom zkusí se na 20 stupňů, prožene skrz sítko a dělá mražené. Podává se buď na miskách nebo v pomerančových košíčkách. Tak i z citronů.

Vmíchá-li se do hotového mraženého z pomerančů asi $\frac{1}{2}$ l šumivého šampaňského vína, $\frac{1}{6}$ l araku nebo rumu, dobře propracuje, máme t. zv. ledový punš a podává se ve sklenicích.

Všeliké mražené, vyjmouc které se podává ve sklenicích, může se, když jest hotové, dávat do forem, do nichž musí se dobře a z čerstva vtlačit, uzavřít, a pro lepší jistotu, aby nic do nich nevniklo, i novým máslem omazat. Potom se formy navlhčeným papírem obalí a do osoleného ledu zahrabou (malé na hodinu, velké až i na 3 hodiny.) Když pak se vyndají z ledu, otrou se čistým šatem, a potom vyklopené mražené dle okolnosti i přibarvuje, k. p. jablka, merunky červenou barvou, aby vypadaly jako samorostlé, a p., načež dávají se do košíčků nebo na skleněné mísy a mezi ně čerstvé listí. Z velkých forem, k. p. melounové, nebo jako jsou na rosoly, vykloupí se na skleněnou mísu, a při mraženém z ovoce vždy se musí hleděti, aby, jakého tvaru je forma, z takového ovoce bylo i mražené, k. p. do forem merunkových merunkové. V panských kuchyních mají formy rozličných tvarů, jako: labuť, hrdličky, květiny atd. — Všeliká p. práce musí se konati velmi rychle.

Velmi pěkně vypadá mražené na podstavci z ledu. Podstavec tento nic nestojí, jen práci a jest velmi krásný. Přiměřeně velká, hladká, asi 4 prsty vysoká plechová forma postaví se do hodně osoleného a sanytrem a salmiakem promíchaného ledu, a třetinu naplní čerstvou vodou a nechá stát, až namrzne na dně i kolem na hřbet nože tlustá kůra ledu, pak voda vyleje, a forma opět do ledu postaví. Nyní vyloží se kolem (ne na dně) pěkný věnec z čerstvě natrhaných buď malých aster, macošek, nebo jiných květin s listím, (šloupky se utíznou zcela pryč), načež na každou květinu se dechne, aby se opotila, čímž snadněji k ledu přimrzne, a položí pak právě tam, kde ji míti chceme (spodkem do vnitř). Když jest věneček hotov, naplní se forma opatrně opět vodou a nechá do tuha zmrznout. Když se má dát na stůl, omočí se forma do vlahe vody a vyklopí pak jako rosol na křišťálovou mísu, ale po každé na pěkně složený ubrousek, aby se voda při rozpouštění ledu do něho mohla vtáhnouti a nebyla na míse, což by nebylo pěkné. Na vrch pak srovná se zčerstva mražené a honem nese na

stál, aby se to nerozplývalo a vše v plné kráse hostům předložilo.

Připravování mraženého není tak nesnadné, jak by snad mnohá hospodyňka myslila; jen trochu pozornosti a vždy můžeme být s výsledkem spokojeny. Mražené se smetany může se i jako krémy kořeniti rozličnými výtažky; při mraženém z ovoce musí se, kdyby některé mělo málo barviva, napomoci trochem kočenily nebo alkermesové šťávy — proto nechci to opakovati, aby se kniha zbytečně nezvětšovala.

Ku konci ještě dodávám, že sladké rosoly, krémy, jakož i puddingy připravují se většinou jen při tabulích; proto udala jsem skoro veskrz větší rozměr. Rozměr tento může si pak hospodyňka dle poměrů i na polovic zmenšiti. Jelikož mám na zřeteli, aby dívky a mladé hospodyňky skutečně z této knihy varíci a vaření rozuměti se naučily a že rozhodně nepřeji jakékoliv povrchnosti a nedůkladnosti, zvláště kde se jedná o poučení: tedy nemohu opominouti ještě důtklivě na veškeré dané pokyny upozorniti, poněvadž podobná jídelka dost malým nedopatřením se pokazí. Tak k. p. obyčejné flammari zdají se na pohled zcela snadné jídlo, ale také tak snadno se i zkazí. Při vaření kaše na ně jest velmi důležité, aby měla pravou houštku: z příliš tuhé kaše jest pak jídlo při požívání hrubé a musí se dlouho žvýkati, z příliš měkké jest opět v ústech mazlavé, nedrží pohromadě a špatně od formy pouští, čímž ztrácí i hladkost. Takovéto věci nenechají se nikterak popsatí, nýbrž jen vypožorovati, a toliko delším cvikem s přibráním vlastního úsudku lze se jim naučiti. Ostatně všelijaké ty „sladkosti“ nejsou zdraví valně prospěšny; zvláště smetana a cukr dohromady působí mnohým pálení žáhy a někteří pak ani nevědí, od čeho to pochází.

Konečně patří do této kapitoly i rozličně připravované

Nápoje.

V tomto odstavci uvedené nápoje nejsou nic jiného, než přejemná dráždidla a platí o nich doalovně, co v knize této o dráždidlech bylo pověděno, totiž: aby se jich užívalo jen při zvláštních příležitostech a to ještě velmi střídmě. Nemírným požíváním podobných lahůdek povstává zhusta žaludkový katarh, rakovina, ztuhnutí a od stálého rozčilování, jež působí, vyvine se časem i srdeční vada a konec všeho bývá pak vodnatelnost. Toto vše platí také o nestřídmém užívání všech líhovin vůbec. Zvláště dětem líhoviny, jakož i silná káva, čaj atd. třeba i v malých dávkách, byť i nepozorovaně, přece vždy škodí; dostávají-li však větší dávky, objeví se následky toho, jako: tělesná slabost, otupělost atd., dříve, nehladě ani na zákaz v ohledu mravním, která se

dostaví dříve nebo později, ale jistě. Starodávni pořekadlo praví : „Mléko, čistá voda, zachová dětem čistou krev a zároveň i čistou mrav.“

Obyčejné nápoje v domácnostech nebo při domácích slavnostech jsou : káva, čaj, čokoláda, puně, někdy i horké víno. Kdyby chtěla hospodyňka při zvláštních příležitostech i nejobyčejnějšími nápoji hosty své počastovati, podávám pro příklad též některé.

Má-li se připravování nápojů vůleci zdařiti, upozorňuji hlavně na to, aby nádoby byly velmi čisté, látky k tomu potřebné dobré a nepačesané, pak aby se úpravě pečlivě pozornost věnovala. Stran nádob jest nejlépe, každou prve dobře vymyti a, která nepuká, i vřelou vodou vypařiti; dále nepotřebovati, k. p. na puně nebo bowl (ból), starých polévkových mís — zkrátka šetřiti co nejvíce čistoty, poněvadž nápoje tyto velmi snadno všelikou příchutí přijímají. K. p. vařili se voda na čaj v starém, promaštěném hrnku, jest pak čaj velmi nedobry.

Potřebujeme-li na nápoje též citronů, pomerančů, musí se dáti pozor, aby žádné jádýrko do něho nepřišlo, sice zhořkne a působí i bolení hlavy. Kůra citronová i pomerančová musí se přidávati opatrně, aby chuť její nikdy, zvláště při nápojích jemných, nepřevládala a pokaždé aby byla, nechť ostrouhaná nebo krájená, beze vši bílé apodiny. Tolik tedy všeobecného připomenutí.

Nejobyčejnějším nápojem v domácnostech jest zajisté

Káva. Kávy jest mnoho druhů a za nejlepší platí Mokka, jen že pravá málo kdy k nám se dostane. Stran kupování kávy nelze stanoviti žádných určitých pravidel, poněvadž nemůžeme se držeti ani jména, ani tvaru, barvy a velikosti zrna; jediné doporučí se, za syrova vzíti ji do obou hrstí (přehrští) a z blízka k ní přivoněti, tak zajisté délkou času dle vůně dovedeme dobrou od špatné rozeznati. Konečně pak hlavně poznává se ještě dobrá káva dle dobré vůně a chuti hotového z ní nápoje.

Když se tedy hospodyňka o dobrotě kávy přesvědčila, jest dobře, kde toho poměry dovolují, koupiti ji do zásoby, čímž se mnoho přispoří, poněvadž ležením stává se čím dále lepší, totiž : zrnka kávová dobou jako dozrávají a dostávají světlejší barvu. I nejlepší arabská káva musí aspoň 3 roky ležeti, než dostává svou známou vůni; ano i špatnější druh kávy delším ležením se zlepší. — Káva má se ukládati v místnosti suché a čisté, kde není žádných čpějících věcí, k. p. sardale, petrolej, lůj a p.. Kávu již umletou kupovati, není radno; neboť bývá všelijak míchaná a potom déle umletá ztrácí vůni zcela.

Vyšší cena a vzrůstající se spotřeba kávy zavdaly příčinu, že přidávají se k ní rozličné náhražky, dílem pro ušetření nebo pro barvu, anebo i také aby rozčilující účinek kávy se zmírnil.

Jako dobrá náhražka chválí se šípková pražená jádýrka nebo do tmavězluta (ne hněda) pražený slad, z nichžto i ze samotných jest nápoj velmi dobrý a zdravý, zvláště pro churavé — dětem pak patří místo kávy jen mléko. — Ostatních náhražek, nechť jmenují se jakkoliv, dlužno užívatí jen mírně. Tolik o kávě vůbec.

Vaření kávy. Kávu připravujeme na trojí způsob, totiž : cezením (filtrace) ve zvláštním stroji čili, jak se všeobecně říká „mašině“ — nálevem (infuse) a — vařením.

Cezením nabýváme výborné vonné kávy, kterážto sice rozčiluje, ale přisuzuje se jí ta dobrá vlastnost, že podporuje trávení a užívá se jí proto po větších hostinách jako „černé kávy“.

Stroj naplní se prve vařící vodou, kterážto se pak vyleje, načež teprv dá se tam umletá nebo utlučená káva (z tlučené v kamenném hmoždíři bývá nápoj lepší) a zlehka upěchuje. Na tomto vypaření stroje, zvláště je-li plechový, záleží velmi mnoho, aby káva neměla pak nemilou příchut, buď zatuchlou nebo plechem. Nyní leje se na kávu vařící voda, nejlépe hned nádobou, ne lžící, aby voda při tom nevyšla z varu. Voda nalévá se v malých dávkách, aby rychle protékala, a nikdy ne podruhé dříve, dokud první nalití úplně neproteklo. Kdyby nalilo se vody najednou mnoho, protékala by zdlouhavě, a tu vykapávající káva přijde zatím se vzduchem příliš do styku, jehož kyslík vonné látky kávy proměňuje neb i dokonce ruší, čímž stává se nápoj méně chutným, a myšlil by se, kdo by snad pevným uzavřením stroje chtěl tomu zabrániti. Je-li stroj plechový, jest dobře, odlívati při cezení kávu do úzké porcelánové nádoby, kterážto se pevně ukryje a postaví do vřelé vody, aby od plechu nedostala příchut. Je-li stroj porcelánový, neodlévá se káva, nýbrž nechá se státi hned při nalévání ve vřelé vodě. Toto odlévání kávy do jiné nádoby jest výhodné i také proto, že se tam káva pokojným stáním zatím pěkně ke dnu usadí a není potřeba na cezení žádných pytlíků, jež si mnozí nanejvýš oškliví.

Druhý způsob (infuse) jest, když voda přišla do varu, vleje se na umletou kávu, která zatím v jiné nádobě jest uchystána, všechna najednou, ukryje a nechá na vlahém místě asi 8 minut ve vlahé vodě postavená (aby chuť stáním netrpěla) stát, při čemž jednou se promíchá, aby vrchní usazenina dolů spadla — a je hotová a také velmi vonná. — Nebo se jednoduše mletá káva do vařící vody nasype, zamíchá a hned odstaví — nenechá dále vařit.

Při třetím způsobu (vaření) dá se káva hned do studené vody, nechá přijít jen k varu, pak hned odstaví, aby se zčistila. Kdyby se nechala vařiti, tedy vůně parou unikne, a tříslovina,

již kávová zrnka obsahují, přejde do vody, čímž káva chutná trpce a jest nezdřavá, zvláště slabým na žaludek, jelikož překáží trávení, protože podporuje sražení bílkovin, které pak velmi těžko se rozpuštějí. Proto také vyvážeti asedlinu (logr), jak to někde dělají, není ze zdravotních ohledů k odporučení. Kdyby se káva špatně usazovala, otočí se kolem nádoby ve studené vodě omočený šat.

Někdo také oba poslednější způsoby spojuje, totiž: dá třetinu kávy do studené vody a, když přišla do varu, vleje ji na uchystané ostatní dvě třetiny kávy v jiné nádobě a dá ustáti. Takto jest káva vonná a obsažnější. Anglický kuchaf Soyer odporoučí dáti mletou kávu do nového kastrolu a, když se na plotně za stálého míchání na mírném ohni veskrz zahřála, vlítí na ni s potřebu vařící vody a ukrytou nechati 5 minut stát, a chválí tento způsob, že prý jest dobrý a také pohodlný, že možno za půl hod. i 100 šálků kávy uvařit.

Kávu vaříme silnější, slabší, jak kdo může a nebo potřebuje. Při hostinách, kdy pijí se silná vína, má býti vždy káva silná, protože má sloužiti jako lék proti omamujícím jich účinkům, a dává se pro jednu osobu (jednotlivou) na šálek kávy 17—20 g až i 30 g a $\frac{1}{4}$ l vody; je-li hostů větší počet, dává se poměrně méně, k. p. místo 30 g jen 20 g pro osobu. K silné černé kávě podává se také někde na stůl zároveň v konvici vřelá voda (vařená) a láhev koňaku. Pro obyčejnou potřebu jest lepší káva slabší; silná plodí horkost a nával krve k hlavě a i jiné nepříjemnosti. Přidáním mléka nebo smetany stává se káva živnější, ale těže stravitelnou, zvláště byla-li káva „vařená“. Tříslovina kávy spojí se totiž s bílkovinou mléka v těžko stravitelnou hmotu a, je-li smetana tučná, působí s cukrem dohromady u některých pálení žalhy. Máme-li jen mléko a chceme míti přece dobrou kávu, legiruje se mléko žloutky (na $\frac{1}{2}$ l mléka 2 žloutky), ale nesmí se to sraziti, a žloutky musí býti čerstvé, tak jest káva jako se smetanou. I také jen se samotnými žloutky se černá káva velmi chválí, již i choří na žaludek dobře snesou.

Chce-li míti hospodyňka dobrou bílou kávu pro každodenní potřebu, upozorňuji na to, aby nebrala na ni nikdy mnoho černé kávy, ale na stejnou dávku pražené kávy ať dá méně vody, aby byla silnější, a pak s více mlékem ji smíchá. Tato chyba jest skoro všeobecná, že se dává „logru“ hromada a mléka jen málo, tak že v takovém množství vody dávka kávy se stratí a je pak z toho dohromady, jak říkáme „brynda“.

Konečně stran vody na kávu dodávám, že nemá býti tvrdá, vápenitá; taková se buď převaří (viz voda), nebo přidají do ní na 2 šálky kávy na špičku nože bikarbonatu. Holanďané pak a mnozí

znatelé berou na kávu vodu minerální. Z té příčiny chutná v některých lázeňských místech káva tak dobře, že tamnější prameny mnoho sodnatých solí obsahují.

Co pak se týče kávy samé, třeba, aby byla vždy čerstvě umletá, poněvadž déle umletá vyvane, a pro hostiny vždy i čerstvě upražená. Kdo chce mít kávu lahodnou, beze vši trpké příchuti, ať ji mele nebo tluče vždy hruběji. Také se velmi chválí, dáti vždy dvojí druh kávy dohromady, ale každý zvlášť pražití a pak teprv smíchati, poněvadž, kdyby se společně pražili, byl by jeden druh třeba již dost a druhý ještě málo. Tak k. p. Mocca a Menado, nebo Ceylon a Menado — Ceylon a zlatá Java — zelená Java a zlatá — Santos a Domingo a p., od každého druhu polovic.

Káva má i také tu zvláštnost, že všude jinak chutná, a že jí i také rozličně požívají, k. p. ve Francouzsku ji jedí lžicemi s talířů jako polívku — v Německu ji pijí z malých, v Anglicku pak z velkých šálků a ve Vlasích z pивních sklenic.

Čokoláda, jak ji v tabulkách kupujeme, vyrábí se z pražených zrn kakaa s přidáním cukru a rozličného koření, zvlášť vanilie a skořice. Připravuje se z ní dílem chutný a živný nápoj, nebo přidává se k moučným jídlům, pečivu atd.

Při kupování ji musíme voliti vždy lepší druh a z osvědčených závodů, poněvadž bývá velmi často falšována, zvlášť ta lacinější, do níž přidávají rozličné mouky, ano i křidu a p. věci, nebo olej, lůj a místo vanilie storax, nebo peruvianský balsam atd. — Čistá, nefalšovaná čokoláda rozvaří se úplně, neudělá žádný spodek a je řídká — cizími tuky smíchaná mastí papír, do něhož se zabalí, a brzo žlukne. Před mnohými léty platilo pravidlo: „Varuj se čokolády anglické, německou zkoušej a francouzskou kupuj“ — ale nyní naše české závody vyrábějí také dobrou čokoládu. Většina hospodyněk myslí, že čím sladší čokoláda, tím je lepší; ale je to právě naopak: nejšpatnější druhy čokolády bývají nejvíce oslazeny, protože má cukr zakryti špatné zboží; taková čokoláda jest sice sladká, ale při tom prázdňá chuti. — Dobrá čokoláda jest barvy tmavohnědé, lesklá, čerstvě, příjemné chuti, snadno v ústech se rozplyne, v lomu není křupovitá, na teple rozpustěná není po ochlazení lepkavá, nýbrž má povrch jako olejovitý. Když ve vodě vařená vystydne, plovou po ní malé tučné kuličky (kakaové máslo) — je-li falšovaná tukem zvířecím, plovou po ní mastná očka spleštná jakorna čočky. Přidáním jodu zbarví se do modrozelená; je-li tmavě modrá, obsahuje mouku nebo škrob. Do zásoby není radno ji kupovati; čím starší, tím více trátí na ceně. Někde dělávají ji sobě doma do zásoby, ale Brillat Savarin praví, že k tomu třeba zvláštních, takofka lékařnických vědomostí, určití pravý stupeň pražení kakaa a dle toho opět pravou dávku cukru i koření;

a proto neplatí zde žádný daný předpis, ale spíše toliko vrozené pro to schopnosti a delší cvik.

Dle pravidel lučby nemá se čokoláda ani tlouci, ani strouhati, poněvadž jistá část cukru v ní obsaženého mění se při tom ve škrob, a čokoláda je pak nechutná a prázdná. Jednoduše se rozláme, pokropí studenou vodou, nechá ve vlahé troubě zvolna změknout a pak studeným mlékem nebo vodou (z čeho nápoj vařiti míníme) poleje a za stálého míchání zvolna povaří; do horké vody nebo mléka zavařená trátí chuť. Jak dlouho by se vařiti měla, o tom se náhledy různí: někteří praví, že delším vařením trátí chuť — ovšem, vaří-li se prudce — Dr. Wiel pak radí vařiti ji zvolninka dobrou půl hodiny.

Na prostřední šálek čokolády dává se jí 25 g; vaří-li se však v mléce, jen 20 g. Ve smetaně zavařená je příliš tučná, a proto, kdo by chtěl dáti smetanu, nechť dá 2 díly mléka a 1 díl smetany. Někteří nemocní na žaludek snesou čokoládu spíše, než samotné mléko; ale poněvadž jest velmi tučná a mimo to obsahuje i škrobovinu, nemá se jí píti nikdy mnoho najednou, a když pozorujeme kyselinu v žaludku, tedy zcela ustáti. Také pije se při průjmu a někdo i tabulky čokolády při tom užívá. Nápoj z čokolády jest výživný a nerozčiluje v té míře, jako káva nebo čaj. Přes noc rozleželá čokoláda chutná prý lépe, než čerstvě zavařená. S vínem čokoládu vařiti, znamená oheň k ohni přidávati. Chceme-li legirovati čokoládu žlutky, dávají se na $\frac{1}{2}$ l čokolády 3 žlutky rozkloktané s trochem studeného mléka nebo vody.

Jako čokolády užívá se i moučky kakaové, do $\frac{1}{4}$ l vody zavaří se vrchovatá lžice a za stálého míchání 10 minut vaří. — Dáme-li polovic tapioky a polovic prášku z kaka, obdržíme velmi chutný nápoj pro nemocné na průjem, a i zdravým velmi chutná.

Čaj (čínsky Tschá) — čínské thé jsou vlastně sušené mladé lístky čajovníka rostoucího v Číně, Japanu a i v jiných kontinách Asie. Rozeznávají se dva druhy, totiž černý a zelený, jež však z jednoho a téhož keře pocházejí, jen že rozdílně pro obchod se připravují. Nápoj z nich, mírně užíván, účinkuje příjemně na čívy a mozek, aniž by omamoval. Příliš silný, nebo nemírně požíván působí nepokoj, nával krve k hlavě, nespání a jiné nesnáze; zvláště zelený má tyto nemilé vlastnosti. Čím jest čerstvější, tím více rozčiluje, a proto v Číně nepijí jej, dokud není rok starý. Čaj působí velmi dobře pro zahřátí, když jsme k. p. promokli nebo přestydli, a žádná lňhovina nemůže se s ním v tomto ohledu měřiti; i v nemocích žaludku, zvláště křečích, působí velmi dobře.

Uváděti veškeré druhy čaje bylo by zbytečné; postačí jen věděti, že z černých druhů nejlepší jest Pecco, kterýžto připravuje

se z nejmladších lístků a proto i květ čajový jmenuje; jest však nejdražší. Hodí se ze všech druhů nejlépe pro churavé a poznává snadno po malinkých lístečkách, jež jsou pokryty jako bílým čmýřím, jehož žádný jiný druh nemá. — Pecco-orange jest špatnější druh. — Dobrý druh jest též Souchong čili karavanský nebo ruský čaj. —

Z druhů zelených nejlépe se chválí Hyson, má podlouhle svinuté lístky a nejlepší jest t. zv. Jung Hyson. Císařský čaj má lístky sbalené jako kuličky.

Při kupování čaje musíme býti velmi opatrní; neboť bývá často falšován, jmenovitě přimíchávají k němu cizí listy k. p. z trnek, vrb a p.. Kdo ví, jak listy pravého čajovníka vypadají, pozná podvod okamžitě, když je navlaží a pak rozbálí. Necháme-li hotový nápoj z čajových lístků pokojně státi, utvoří se na pravém čaji teninká mázdra, jež mění barvu jako duha. Několika kapkami sirkové kyseliny nesmí nálev barvu změnit — změnil-li se však, zvláště do červená, jest to zboží špatné.

Čaj musí se při uschování chrániti před vlhkem, světlem a vzduchem; proto dává se do láhve, dobře zazátkuje, tmavým papírem, obalí a chová v suchu. Pro okamžitě potřeby dá se ho trochu zvlášť do menší láhvičky, aby ostatnímu častým otvíráním vůně neunikala. Po pevnině dovážený čaj, t. z. „karavanský“, má větší cenu, že cestou po moři vlhkem netrpěl.

Čaj má se připravovati v posledním okamžení, až se má nésti na stůl, nebo i zrovna na stole, poněvadž delším stáním vůně unikne. — Jaké vody by se na něj použití mělo, o tom se nahlady zcela různí: někteří praví, že voda tvrdá, poněvadž měkká voda rozpouští v něm i všecken jeho hořký obsah, činí jej tmavším a ruší jeho vůni; jiní chtějí míti vodu měkkou, někteří dokonce i destilovanou z lékárny a chválí přidati trošku bikarbonatu (ale vždy teprv, když je voda ve varu — do studené by se zkali-la), že se takto lepek snadněji vydobude, ale po každé musí býti voda čerstvá, ne odstálá.

Co se týče vlastní přípravy čaje, potřebuje se na to konvice buď stříbrná nebo porcelánová, která se prve vřelou vodou naplní, aby se prohřála, načež se voda vyleje, pak hned do konvice dají lístky čajové, a buď dle způsobu anglického, jak to radí Soyer, nechají ukryté chvilku ohřát, nebo naleje se na ně dle způsobu ruského trošku studené vody, která se za chvilku sleje, nebo se na ně vleje trochu vařící vody, nechá tak 3 minuty ukryté stát, pak doleje ostatní vařící voda, ukryje a nechá ještě 2 minuty stát, dohromady tedy 5 minut a hned podává.

Při moc tmavém nebo zeleném čaji, o němž se domníváme, že je snad barven, naleje se nejprv trochu vařící vody, kterážto za několik málo okamžiků se sleje a pak teprv, jak shora udáno, nalévá, čímž nečistota čaje se odstraní. Při jiném čaji není toho třeba a také z toho ohledu nechválí, že tím nápoj ztrácí velmi na vůni. Jen se nesmí nikdy ponejprv naliti na lístky mnoho vody najednou, až by plavaly, sice se, jak říkají, „utopí“, čímž ztrácí svou vlastní dobrou chuť.

Mnoho-li lístků by se asi dání mělo, nesnadno určití, poněvadž každý stejně silný nerad. Tak k. p. na šálek čaje 2—5 g — nebo na 1 l vody 20 g — nebo na 3 šálky 2 plné kávové lžičky, — nebo jen pro 1 osobu 2 čajové lžičky, je-li to pro více, tedy poměrně pro osobu méně. Anglické pravidlo zní: Pro každou osobu 1 vrchovatou čajovou lžičku a 1 lžičku na víc „pro konvici.“ Zvláště dobrý nápoj obdržíme, dáme-li Pecco a Souchong, od každého stejným dílem.

Kdybychom nechaly nálev na lístech kratší dobu, než shora udána, jest pak nápoj slabý — kdekto delším stáním na lístech stává se drsným, což pochází od třísloviny, jež delším pařením z lístků do vody přešla, a proto, kdyby muselo se s podáváním čaje čekati, scedí se do jiné nádoby a postaví do vřelé vody, čímž se v chuti nejlépe uchová. Viděla jsem také již čaj vařiti varem a ještě jím míchaly, že prý rád vykypí. Kdo však součástí lístků čajových a rozpustnost jich v horké vodě zná, snadno si pomyslí, jak asi potom chutná, zvláště byl-li ještě k tomu vařen v promaštěné nádobě, jak často na venkově ve vesnicích dělávají: pak není divu, když hostovi před takovou úctou vystoupí pot na čele.

Potřebujeme-li více čaje, než bylo na lístky nalito, nevyprázdňujeme konvici docela, abychom na novo opět vody nalili sice je z toho čaj potom slabý — nýbrž odleje se jen jistá částka a opět tolik vařící vody doleje a pak dále za nějakou minutu nalévá. Chceme-li trochu lístků přidati, spaří se zvlášť a teprv za 3—4 minuty k ostatnímu do konvice vleje a může se opět vařící vodou doliti a za 1 minutu nalévati.

Někdo přidává k lístům do konvice skořici, vanilii a p.; ale není to k doporučení — čaj má svou vlastní vůni, jež hned tak nemá sobě rovné, a právě tato vůně se podobnými přísádky zastíní, a přivádí to spolu hostitele do podezření, že druh čaje byl snad špatný. Páni skoro všeměs libují sobě k čaji přídavek rumu; koňaku, ale, dá-li se ho mnoho, pak nápoj příliš rozpáluje. Pravý znatel pije čaj jen s cukrem. Dámy opět rády k čaji syrovou smetanu nebo mléko, že tak nerozpáluje, a tu zvláště nesmí voda déle na lístech státí, poněvadž tříslovina čaje účinkuje stejně na mléko, jak bylo řečeno při kávě. — Čaj nikdy nepřesladíme

a podává se k němu zvlášť na stůl cukr, rum a syrová smetana, nebo smetanová pěna.

Trpícím dnou nesvědčí čaj ani káva, protože podporuje tvoření močové kyseliny, a čokoláda také ne, poněvadž působí zácpn. — Kdo trpí cukrovou úplavicí, nemá čaj, ani kávu sladit a docela ne pít čokoládu; nejlepší jest pro ně k snídani jen polívka. Čokoláda svědčí více hubeným.

Puně Nápoje tohoto jest vícero druhů a také rozličně se připravuje. Ne příliš silný a v pravý čas mírně požíván neškodí; zvlášť jest dobrý za vlhkého studeného počasí, nebo po delší namahavé cestě v zimě. Nemírně požíván, nebo, jak často bývá, ze špatné tresti připravený působí bolení hlavy.

Obvyčejný připravuje se takto: Svaří se $\frac{1}{4}$ kg cukru na druhý stupeň, vleje pak k němu na kraji plotny $\frac{1}{2}$ l vařené vody, z $\frac{1}{2}$ citronu a z $\frac{1}{2}$ pomeranče šťáva, $\frac{1}{2}$ l koňaku, $\frac{1}{4}$ l rumu a $\frac{1}{2}$ l čaje připraveného z 50 g čajových lístků, nechá ukrytě na teplém místě stát a za půl hodiny procedí skrz ubrousek a podává buď v míse (bowle) nebo v punšových sklenicích.

Ve vesnicích, kde citrony a pomeranče nebývají na prodej, jest dobře míti v zásobě punšovou trest, kterážto se připravuje takto: $\frac{1}{2}$ kg cukru, 1 l vody s trochem bikarbonatu svařené svaří se na 4. stupeň, dá na kraji plotny a přidej k němu skrz ubrousek ze 4 citronů a 4 pomerančů šťáva a míchá až vychladne. Nyní přidá se k tomu 1 l rumu a dá do láhve, zandá, pak za 2 dny promíchá a v čistých zapečetěných láhvičkách uloží. — Chceme-li punš z tresti udělati, dá se k. p. na $\frac{1}{4}$ l tresti $\frac{1}{2}$ l vařící vody, zamíchá a je hotovo. Má-li být punš z vína, dá se $\frac{1}{4}$ l tresti, k ní $\frac{1}{2}$ l vína a vleje k tomu $\frac{1}{2}$ l vařící vody. — Dá-li se do sklenice 4. díl tresti, 4. díl malinové šťávy a ostatní doleje vařící vodou, máme punš malinový. — Kupované tresti nebývají nejlepší; zvlášť ty laciné mívají nemilou příchut a bolívá po nich hlava.

Puně námořníků (Grog). Do 1 l vařící vody dá se $\frac{1}{4}$ l rumu a 280 až i 400 g cukru, a pije buď teplý nebo studený. — Dá-li se místo rumu koňak a dle chuti některé hořké likéry, nebo likéra z máty peprné, jest to t. zv. Coc—tail.

Horké víno (Vin chaud). Kdo častěji horké víno připravuje, učiní dobře, když 2 dcl vyčištěného cukru vleje za horka na 10 g polámané ceylonské skořice a 5 g hřebíčků a ukrytě nechá až vystydne, pak procedí a uloží jako jinou trest. — Když pak chce hospodyňka nápoj připravovati, dá do nádoby 100 g rozsekaného cukru v $\frac{1}{2}$ dcl vody rozpustit, přileje pak láhev červeného vína a 2 lžice této tresti, promíchá a zkusí, je-li příjemně kořeněná chuti, potom ukrytě ohřeje až k varu, ale ne vařit, a hned buď

v míse nebo v láhvi ubrouskem otočené dá na stůl a k tomu malé sklenky. Může být na to i bílé víno. Někde dávají též citronovou kůru, ale není to radno.

Dá-li se do horkého vína ještě dle chuti trochu tresti z hořkých pomerančů, máme t. zv. Blechhof. Tresti kupují se u materialistů.

Vinná pěna (Chaudes) jako nápoj připravuje se z vína buď rýnského, burgundského, šampaňského, nebo malažského, a sice: 10 žloutků, 6 vajec, z 1 pomeranče tance okrájená kůra a kousek skořice dá se do nádoby, k tomu 420 g cukru, 1 láhev vína a na plotně šlehá až k varu, ale vařit ne, načež přileje se k tomu ještě trochu vína, aby to bylo tekutější, koření pak vyndá, a podávají k tomu kávové lžičky. — Je-li tento nápoj z vína bordóského, jmenuje se Negus — dá-li se víno malažské, jmenuje se Savoyon.

Horké pivo (Flip): 1 l bílého piva, kousek skořice, citronové kůry a 125 g cukru obřeje se až k varu (vařit ne). Zatím rozkvedlnje se šálek smetany, sklenka rumu, 2–3 žloutky a tím pivo na teple zakloktá, až se pění. Podává se ráno při honech pro zahřátí, nebo i jindy, je-li vlhké studené počasí.

Nápoje studené.

Bowle (ból) podává se při večerních společnostech po jídle místo šampaňského vína, i při větších čajových společnostech, když nechceme dát teplý punš. Může se dávat i také při kávových společnostech k dortům. Jsou-li přítomny samé dámy, podává se v silných, ozdobně broušených sklenicích; jsou-li sami páni nebo společnost smíšená, tedy ve velké vkusné míse (Bowe) na stůl, aby se sklenice zčerstva opět mohly naplňovati.

Hlavní podmínky úpravy dobrého bólu jsou: lehké čisté víno, dobře čišťený cukr a mají se podávati velmi studené (vyjma s červeným vínem, které nesmí být příliš studené); také přidávají do nich kousky velmi čistého ledu. Má-li se přidati pěnivé šampaňské víno, musí být velmi studené a přilítí teprv, když se má ból podávati a při tom spolu pamatovati, že jest sladké, poněvadž ból nemá být příliš sladký, sice pak neobčerstvuje a kašle i žaludek; zvláště páni neradi příliš sladký ból. — Voda sodová nebo selterská nemá se do p. nápojů dávat, protože obsahuje soli, které občerstvující kyselinu vinnou ruší, čímž pak ból chutná medle. Vody dávají se vždy zvlášť na stůl, kdo by jich sobě přál. Líhoviny, jako: rum, koňak, má-li být ból jemný, se nedávají.

Tak k. p. z jahod: Má-li být zvláště jemný, vyběře se ze 2 l lesních jahod asi $\frac{1}{2}$ l nejpěknějších, dají do mísy a posypou cukrem, ostatní pak polejí vyčištěným cukrem ($\frac{1}{2}$ l) a nechají dvě hodiny stát. Potom procedí se to skrz ubrus do mísy k těm vybraným jahodám, vleje k tomu 3 láhve moselského vína a postaví

na led. Když se má dát na stůl, vleje se tam ještě 1 láhev pěnívého šampaňského vína. — Tak i z malin.

Z broskví: 10—12 broskví se oloupe, pokrájí na čtvrtky (pecky vyndají) a kladou po vrstvách do mísy a při tom tlustě cukrem sypou, pak pevně ukryté nechají tak 8—10 hodin. Potom vlejí se k nim dvě láhve vína rýnského nebo moselského a postaví na led. Na stůl dává se k tomu láhev selterské vody zvlášť — nebo v poslední chvíli vleje do toho 1 láhev pěnívého šampaňského vína.

Z pomerančů: Kůra ze dvou sladkých pomerančů oře se zlehka o cukr, pak seškrabe do mísy. Nyní oloupe se 5—6 pomerančů, rozdělí na přirozené jich díly, jádra odstraní, pak se popíchlají, aby šťáva mohla vytékat, dají do mísy k té ostrouhané kůře a posypou tlustě cukrem (asi 560 g), načež vlejí se na to 3—4 láhve vína a ukryté víkem postaví na led. Na stůl dává se k tomu buď láhev selterské vody — nebo vmíchá do toho v posledním okamžení 1 láhev pěnívého šampaňského vína.

V ledu chlazené (frappirované) bóly jsou u mnohých velmi oblíbeny a upravují se takto: Jakýkoliv hotový ból (bez přidání šampaňského vína) dá se buď do čisté hlíněné nádoby nebo do pykely na mražené, postaví do osoleného ledu (jako při mraženém) asi na 8—10 hodin, kdež každou půlhodinu se tím od kraje zamíchá, aby zamrzlé se odrazilo, čímž stane se z toho jako kašička z kousky ledu (viz Granit), a podává při společnosti pánů místo mraženého v pěkně hlazených sklenicích hodně do vršku rovnané a do prostřed kolmo postaví kávová lžička. — Chceme-li k bólu přidati šampaňské víno, vleje se k němu ku konci mrznutí asi na hodinu, než jest hotov, zamíchá a nechá spolu promrznout. Bóly tyto se velmi chválí.

Bóly pomerančové připravují se i z vína tokajského, muškátového nebo červeného — z červeného jmenují se Bischof, z muškátového ruský ból, z tokajského Papst a z bílého Cardinal.

Z mařinky t. zv. májový nápoj: Dá se do mísy 150 g cukru, pokropí několika lžicemi vody a nechá rozpustit, přidá pak 1 láhev lehkého vína bílého (zvlášť moselského) a hrst čerstvé mařinky (*Asperula odorata*), od níž dolní štopky se othraly, nechá 25 minut stát (delším stáním dostane nápoj drsnou chuť), procedí a podává. Čistí prý krev. — Také může se přidati jeden oloupaný, rozebraný a popíchaný pomeranč a dle chuti cukru. — Někde podávají k němu na stůl kysibelskou vodu — nebo v poslední chvíli vlejí do něho pěnívého šampaňského vína, čímž vonná chuť se zvýší.

Knickerboein: Do šampaňské sklenice dá se čerstvý žlutak, vleje na něj půl sklenky koňaku a ostatní doleje některou dobrou likérou, k. p. Curaçao a p.; ale likérka musí se velmi opatrně

líti, aby se s koňakem nesmíchala, nýbrž zůstala na vrchu, a také hloutek aby se neporušil, načež sklenice jedním douškem se vyplje. Může se dáti k. p. likerka maraschinová a k ní růžová, nebo vanillová na růžovo obarvená — nebo alaš s koňakem — z máty peprné a k ní Chartreuse nebo benediktinská.

Fluster: Vinná sklenice Sherry, půl vinné sklenice jemné likéry, 1 g citronové šťávy smíchá se ve sklenici na vodu, přidá kousek čistého ledu, a sklenice doplní vodou selterskou nebo sodovou.

Julep: Ve sklenici na vodu smíchá se půl vinné sklenky Sherry, půl vinné sklenky likéry jalovcové nebo z peprné máty a p. a 2 lžice čistého utlučeného ledu. Nápoj tento saaje se skrz stéblo nebo zvláštní rourkou, již v obchodech s podobným zbožím dostati lze.

Studená káva: $\frac{1}{2}$ l jemného líhu a velký lusik vanilky destilují se spolu týden na slunci. Posledního dne udělá se ze 70 g čerstvě pražené kávy $\frac{1}{4}$ l silné černé kávy (cezením), přidá k tomu líhu s vanilkou a připojí ještě $\frac{1}{2}$ žg na 3. stupeň svařeného cukru, dá do láhve, zasátkuje a nechá 24 hodin stát, pak procedí, jak v návodu o likérách udáno, a v láhvi zapečetěná nechá asi 4 týdny stát. Když pak chce hospodyňka nápoj připravit, naplní sklenici na prst od kraje neslazenou smetanovou pěnou s trochem prosáté vanilky a přidá asi lžici svrchu udané kávy, dobře promíchá a podává s některým pečivem, k. p. s piškoty.

Podobných nápojů různých jmen jest velké množství a vedlo by příliš daleko alespoň část jich popisovati; pro zdraví nejsou prospěšny a pro kapsu také ne — a proto přestávám na těchto několika příkladech.

Konečně zmíniti se musím ještě o nápojích čili odvarech výhradně jen pro nemocné, jež se pro ně často velmi chybně připravují, tak že jim buďto neprospívají, nebo přímo ještě i škodí. Nápoje tyto připravují se

1. spařením, když totiž květy a listy bylin se jen vaříci vodou polejí, ukryjí a nechají $\frac{1}{4}$ hodiny na teple stát, pak odstaví, aby vychladly, a procedí. Květy diviznové třeba po každé cediti skrz husté plátno, aby vlnité části se odstranily, poněvadž by v krku škrábaly.

2. Vařením: Kůry a kořínky dávají se do studené vody a za častého míchání $\frac{1}{2}$ hodiny ukrytě zvolna vaří a horké hned cedí.

3. Vymáčením: Věci, které nehodí se ani k spaření ani k vaření, se jen ve studené vodě vymáčejí, což platí k. p. o kořínkách ibišových, poněvadž vařením vyloučí se z nich škrobovina

a nápoj je pak hustý, šlemovitý a kazi žaludek. Dává se 10—20 g drobnince krájených kořinek na $\frac{1}{4}$ l studené vody, půl hodiny vymáčí, procedí a pije. — Podobně vymáčí se také senesové listí bez šlopek, protože vařené nebo spařené působí mnohým bolení. — Lépe jest vždy udělati nápoj slabší a je-li třeba, teprv silnější.

K přípravování nápojů patří i také

Likéry. Na likéry potřebujeme dobře čistěný (rektifikovaný) lžh, nebo alivovici, samožitnou kořalku (ale ne z bramborů) atd. — potom vodu, která se prve zvaří a do vařící teprv (ne do studené, sice se skálí) přidá na 2 l vody na špičku nože bikarbonatu. Dále třeba cukru a konečně některé přísady, k. p. některá třešť, semena, květy, ovoce atd., od čehož pak likéra dostává jméno. — Lžh do likéry musí býti dobře prohřátý (v parní lázni) a leje se do vařeného cukru na kraji plotny a zvolna, aby nevypětl, sice by na plotně pak vzplanul. — Konečně se likéra cedí, nejlépe skrz dvojitý flanelový pytlík, na jehož dno dá se asi za 8 kr. pálené magnésie, a co nejprv protače, vleje se zpět do pytlíku, protože jest to kalcné, pak dá do láhvi, zapečetí a nechá stát — čím déle, i více měsíců, tím jest pak lepší.

Nejpohodlnější úprava jest z třeští, pomocí jichž možno každého času pro domácí potřebu sobě likéru snadně udělati. Třeští připravují se k. p. takto:

Třešť kminová, anyzová nebo feniklová: 70 g čerstvého přebraného kminu, nebo anyzu, nebo feniklu a $\frac{1}{4}$ l dobře čistěného lžhu destilluje se spolu v láhvi dobře zazátkované na siuncí asi 14 dní, pak procedí a v láhvičkách zapečetěná uloží (stojmo).

Tak dělá se i třešť citronová nebo pomerančová, a sice: Ze 4 citronů nebo ze 4 pomerančů tence oloupaná kůra pokrájí se a destilluje se $\frac{1}{4}$ litrem lžhu jako svrchu.

Dá-li se do lžhu 6 lžiček utlučených hořkých pomerančů, máme třešť z hořkých pomerančů, která i na Bischof je dobrá.

Dá-li se do lžhu 3 pokrácené lusky vanilky, jest třešť vanilková.

Když tedy chceme si udělati k. p. trochu likéry kminové, zvaří se 1 kg cukru na 4. stupeň, vleje pak k němu 1 l vařené vody a povolí asi 3 minuty, vleje pak k tomu na kraji plotny 1 l prohřátého lžhu a dle chuti asi lžička třeští kminové, asi 5—6 kapek třeští feniklové a 18—20 kapek třeští vanilkové a nechá ukrytě na teple, až se to spojí, ale vařit ne. Studené pak procedí a uloží.

Dá-li se však cukru 1 $\frac{1}{4}$ kg a místo právě jmenovaných třeští 3 lžičky třeští pomerančové, 1 lžička citronové a 1 lžička z hořkých pomerančů, máme výtečnou likéru curaçao.

Vanilková: Do $1\frac{1}{2}$ kg na 4. stupeň svařeného cukru vleje se 1 l vařené vody a povaří 1 minutu, pak odstaví a vleje tam 1 l líhu a přidá dle chuti tresti vanilkové. — Dá-li se místo vanilkové tresti citronová nebo pomerančová, dostává pak likérka dle toho jméno buď citronová nebo pomerančová; ostatní příprava jest stejná.

Dá-li se místo ostatního jen několik (asi 2—4) kapek růžového oleje, jest růžová.

V domácnosti jest také dobrá ořechová, která se dělá na konci června nebo začátku července, když jsou vlaské ořechy ještě měkké a nechají se propíchnout, takto: Destilluje se spolu v láhvi na slunci 1 l samožitné kořalky nebo líhu, 20 na čtvrtky krájených vlaských ořechů, 50 g cukrované pomerančové kůry, 50 g cukrovaného puškvice, 25 zrnového koření, kus skořice, $\frac{1}{4}$ kg cukru na slunci 14 dní, pak procedí, nechá v láhvi zapečetěná dobře uležet a je potom výborná.

Jahodová nebo z malin: 1 litr čerstvé vytlačené šťávy z jahod nebo z malin, $\frac{1}{2}$ l zvařené vody, 1 l líhu a 2—2 $\frac{1}{2}$ lžíčky tresti citronové (při malinové dá se trest pomerančová) dá se do hnědé nebo tmavě zelené láhve (v bílé ztratí barvu) a 4 neděle nechá na slunci stát, pak procedí a přidá $1\frac{1}{2}$ kg na 4. stupeň svařeného cukru, promíchá, opět cedí a uschová. Obě tyto likéry i bez tresti jsou výborné.

Vlěňová: 2 l višní a hrstka přetlučených pecek z višní, 1 l líhu (má-li býti lepší, tedy slivovice), 50 g cukrované pomerančové kůry, kousek skořice, několik hřebíčků, $\frac{1}{2}$ kg cukru destilluje se zazátkovaná na slunci 4 neděle, pak cedí atd..

Tolik tedy pro příklad, jak lze jednoduše v domácnosti jemné likéry připravovati.

O pečivu.

Pečivem vyrozumíváme hlavně rozličné vdolky, buchty, housky, koláče atd. jak obyčejně v domácnostech buď jednoduše nebo nákladněji se připravují. Z této obyčejné přípravy vyvinulo se postupem času pečivo umělecké, jako dorty, cukrovinky atd., jež vyžadují zvláštní zručnosti a péle. Nejobyčejnější v domácnostech jest.

Pečivo z kynutého těsta.

Aby se pečivo toto zdařilo, jest třeba dobré, suché a prohráté mouky, dále syrového vlahého mléka (vařené mléko na zadělávání se nehodí, poněvadž má zcela jiné vlastnosti než syrové — vařením vypudí se z něho vzduch, jehož třeba, aby těsto kynulo) a konečně dobrých kvasnic. Místo kvasnic užívá se pro zkypření těsta i rozličných prášků, zvláště pro ty osoby, jichž žaludek kvasnic nemnese; ale musí se prášek prve velmi dobře s moukou smíchati, sice pečivo dostává žluté skvrny a zhořkne — kupuje se u materialistů. Avšak nejlepším kvasidlem pro líhové kysání jsou kvasnice čili houba kvasniční (*Cryptococcus fermenti*), jež tvoří se všude při kysání tekutin obsahujících cukr nebo slad.

Kvasnice skládají se z velkého množství buněk, z nichž každá samostatnou houbu kvasniční tvoří a majíc na sobě pupata, jest s to růsti a se rozmnožovati, právě tak, jako některé drobnohledné houby. Spojíme-li buničky tyto s těstem nebo se sladkou tekutinou, počnou se ihned rozmnožovati, s kterýmžto vývojem spojeno jest tak zvané kysání čili, pokud se týká těsta, kynutí. Tímto právě vysvětluje se, proč nesmíme při zadělávání použití přehřátého mléka, jímž se houby kvasniční opaří a účinek jejich zničí, tak že se nemohou více rozmnožovati. Taktéž ničí nebo alespoň oslabí se houba kvasniční, přidáme-li do těsta některou líhovinu,

ž. p. rum. — V novější době užívá se více kvasnic lisovaných, jež, jsou-li dobré, mají barvu žlutou do bíla a vůni jako rumem; s vůní zákluslou nestojí za nic.

Na seznání, jsou-li schopny ku kynutí, dělá se kvásek: dají se totiž do nádoby s trochem málo cukru, mouky a mírně vlažného mléka, vše smíchá na lehké těstíčko a nechá na vlažném místě. Dobré kvasnice vyknou brzo a skoro jednou tak vysoko, načež možno bez obavy jimi zadělávati. Takto s kváskem těsto lépe kyne, než jen s rozmíchanými kvasnicemi zadělané. Někdo radí dáti k tomu trochu strouhaného vařeného bramboru, že kvasnice lépe knou, což platí jedině při sprostěm těstě, ale na jemné těsto, nevím bylo-li by to dobré.

Průměrně dává se na 1 kg mouky 40 g kvasnic lisovaných nebo 8 kávových lžiček hustých kvasnic pivních — na tučné (těžké) těsto 60 g lisovaných nebo 4 obyčejné lžice hustých pivních kvasnic. — Pivní kvasnice, poněvadž jsou hořké, musí se prve v jedné nebo dvoji studené vodě prokvedlovati, jížto se dává dle váhy asi desetkrát tolik co kvasnic, nechá ustáti, pak voda aleje a opět jiná naleje, prokvedluje, a když i po druhé se učetila a pak slila, teprv se kvasnice potřebují. Vrchní kvasnice nemají té hořkosti jako spodní, poněvadž nejsou tak znečištěny smolovinou z chmele.

Také dělávají si někde kvasnice takto: 100 g chmele vaří v 1 l vody přikryté 15 minut, pak procedí a, když to vychladlo, přimíchají tolik mouky z ječmene, až je hustá kaše, jež se pak vyválí ještě v mouce na tuhé těsto jako na nudle, pokrájí, na průvanu usuší a na prášek utlučené schová. Potom z toho dělají kvásek s trochem mouky a mléka jako z lisovaných kvasnic a je prý to zdravé. Jak to kyne a mnoho-li se toho dává, nevím. Kdyby se to osvědčilo, bylo by to laciné a zvláště pro takové domácnosti, které bydlí o samotě, pohodlné.

Též jest ku zdaru těsta velmi důležité, aby mouka byla nejen prohřátá, ale i před zaděláváním prosátá, čímž vnikne do ní vzduch a kynutí usnadní.

Dává-li se do těsta máslo, má býti chutné a ne solené, jinak by se muselo vyprati — potom i veškeré nádoby a prkénka prohřátá, vyjmouc na takové těsto, které má knouti ve studenu, a zadělávati má se v místnosti teplé, ne na průvanu a velmi pozorně, aby se ani tekutiny nepřelilo, ani těsto mnohem mouky najednou nezahrejtlo a nemuselo pak k němu přilévati, čímž stane se mazlavým a lepkavým.

Stran solení těsta odkazují na všeobecné poučení o soli a solení jídel v oddělení prvním, ale spolu upozorňují, že i zde

jest v chutích veliký rozdíl. Tak jmenovitě jistý pán jedl od cukráře, který, jak samo sebou se rozumí, to dovede, koláčky a pravil: „Křehké jsou, o to není, ale mají chybu, jsou málo slané“! Z toho patrně, že určitou dávku soli pro každého stanoviti nelze; aby však začátečnice při jemnějších těstech dávku soli poznaly, nvádím ji pro příklad v dotýčených předpisech.

Při zadělávání musí hospodyňka dáti velmi pozor a naučiti se držeti vařečku tak, aby si ruce těstem nepomazala a nemusela je potom oškrabovati, což i při každé další práci s těstem, nechť dělá koláče, housky a cokoliv jiného a i vůbec při všelikých kuchařských výkonech platí, aby ruce i šaty vždy co možná uchovály se ode všeho čisté, a také hned po každé práci ruce sobě umyly. Není na to pěkně podívána, když kuchařka z jednoho do druhého se dává, aniž by od předešlé ruce sobě očištila, a nebo i mnohé věci, na něž by měla upotřebiti čisté vidličky, pouhýma rukama vybírá.

Dívky mají se od prvního mládí k tomu vésti, aby navykaly všeliké práce konati čistě a zručně a s jakousi elegancí, jakož i aby se žádnému sprostšímu výkonu nevyhýbaly a za něj snad nestyděly. Práce nikoho nezahanbuje, leč jen tenkrát, koná-li ji nešikovně. O takové nešikovné práci stůjž zde příklad: Jedenkrát poslouchala jsem jakýsi šramot, podobný jako řezání prken, a myslila jsem, že tam bydlí truhlář. Než nebyl tam truhlář, nýbrž hospodyňka sama s takovým šramotem, že až uši brněly, prala prádlo na tak zvané valše. Že tomu prádlu nebylo zdrávo, nemusím dokládati. Jsou celé krajiny, kde podobným způsobem nemilostrdně s prádlem, které v domácnosti stojí velké peníze, se zachází, a přece žádné takové prádleně nenapadne: „Jest-li pak to dělám dobře netrham takto prádlo více, než je čistím?“ — Toto! Jedna to dělá po druhé a po té zase mnoho jiných a žádná při tom nemyslí. Prádlo nemá se o valchu drhnouti, nýbrž po ní jen pod plochýma rukama kouleti a při tom vočou splachovati. Takto ani jemnému prádlu na valše se neublíží — valcha vůbec prádlo netrhá, jak se často povídá, nýbrž trhá je nešikovou pradelou. —

Jak se které těsto zvlášť zadělává, jest při dotýčeném předpise udáno — O vypracování těsta vůbec je pojednáno v oddělení prvním.

Vypracované těsto nechá se pak ubrouskem ukryté na vhodném místě (ne na kamnech, kde se od spodu hřeje a kvasnice tráví aflu) státi. Stojí-li takto déle, postupuje proměna škroboviny v dextrin a cukr, avšak i kvasnice působí nyní na utvořivší se cukr a rozkládají jej v lih a kyselinu uhličitou, kterážto jakožto plyn hledí z těsta uniknouti, ale pro pružnost a spolu vazkost těsta nemůže ven a tudíž těsto načechrává a do výše vyhání. Na teple kyne těsto čerstvěji, ale není tak jemné jako zvolninka ky-

nuté; proto na některá jemná pečiva zadělává se i na večer před pečením a nechávají pak do rána i ve studenu kynouti, nebo se i v ubrousku zavázané pověsí do studené vody, aby zvolninka kynulo — takové jest pak zvláště jemné. —

Z vykynulého těsta dělají se pak k. p. vdolky, buchty, koláče atd., jež vesměs nesmí se klásti na plechy blízko sebe, aby při pečení nevyšly příliš vzhůru (takové mají pak mnoho střídý, málo křivek, jsou vůbec neúhledné a nezdravé), načež dají se opět kynout a potom dle poučení v prvním oddělení upekou.

Sprosté těsto na vdolky zadělává se ze zadnější mouky jen mlékem a přidáním kvasnic, a do kvásku rozstrouhá malý vařený brambor, čímž i špatnější kvasnice lépe kynou. Z mouky žitné musí býti těsto tužší než z pšeničné. Také dávají obojí mouku dohromady, ano i mouku z ječmene do ní přidávají, což jest t. zv. směska, z nížto jsou vdolky velmi chutné, a proto i hospodáři dávají obilí toto dohromady semlítí. Pečereš vdolky maže se buď jen máslem, nebo ještě i povidly a tyto pak posypou buď tvarohem a kropí hustou smetanou — nebo sypou perníkem, tlutěným mákem a kropí máslem. Je-li k takovým vdolkům trochu polívky, zapraví se oběd i večere.

Také může se to udělati ve způsobu velkých buchet a naplniti povidly, nebo syrovými švestkami a upéci na plechu. — Nebo dá se do těsta trochu závrhu a anyzu a pekou z toho tlusté kulaté koláče (popelky), které se za syrova mažou máslem, sypou tvarohem, smetanou pokropí a pekou. I ze samotné žitné mouky jsou dobré.

Nebo je-li těsto ze samé pšeničné mouky, mohou se udělati pletence, vejcem pomazati a mákem posypati; někde jim říkají karásky.

Udělá-li se z mouky pšeničné nebo ječné (výrazku) řídkší těsto, že se lžíce hustě stéká, přidá ještě 1—2 vejce, mohou se péci na zvláštním plechu (viz pečení litých vdolků) a ostatně mazati a sypati jako udáno. To jsou t. zv. llvance, a mohou se i z nejpěknější mouky s trochem másla a smetany zadělávati a mazati a sypati jako svrchu.

Také může se dáti k. p. na 1 kg mouky vždy 1 vejce a dobrým mlékem jako na vdolky sadělati, přidati trochu cukru, závrhu, citronové kůry a dělati přes celý plech tlustší placky, poklásti syrovými švestkami, posypati cukrem a skořicí a z počátku v prudké troubě, ku konci pak zvolna péci. Potom krájí se na dlouhé kousky; to jest t. zv. hnětinka.

Dá-li se pěkná mouka a na 1 kg mouky 140 g másla, 3 žloutky, zadělá smetanou, okrojení květem a citronovou kůrou a

dá trochu cukru, je těsto jemnější, ale dává se na 1 kg mouky 50 g kvasnic. Z tohoto těsta mohou se i buchty nebo martínské rohlíky, nebo velké kulaté, t. zv. německé koláče, nebo svrchu udaná hnětinka a povidly, mákem, tvarohem, švestkami, nebo malé vázané koláče dělati, které se mažou vejcem a sypou buď perníkem nebo mandlemi.

Pro obyčejnou potřebu jest těžko určovati dávku másla, vajec atd., poněvadž je každý zadělává, jak může nebo potřebuje.

Vdolky se zelím (zelníky): Malá hlávka zelí pokrájí se na drobno a s kouskem másla a s trochem vody dusí do měkka, ale nesmí zhnědnout, nechá na cedníku osáknout, pak do vlahého vmíchá trochu mléka nebo smetany, přidá dle vůle velký kousek másla, dle chuti pepře a soli, asi 45—50 g odmladěných kvasnic a 1 vejce a zadělá pěknou moukou na tužší těsto. Smetany dá se z počátku málo a dle potřeby teprv po trošce přidává, protože zelí je vlhké, aby to příliš nezřídlo a nemuselo se dávat nepoměrně mnoho mouky, čímž by se zelí v těstě ztratilo. Vůbec má býti více zaděláno vejcem a zelím než mlékem na tužší těsto; kdyby bylo těsto řídké, jsou zelníky vodnaté, což musí hospodyňka sama skoumat, protože některé zelí má mnoho vlhkosti. Potom se těsto vypracuje a nechá kynout, načež se na vále na tlustší placku rozválí a nakrájí čtyřhraní, dají na plech a když vykynuly, pomastí se a pekou ne do tmava, aby zelí v kůrce nezhořklo, a pak ještě máslem pomastí. Do zadělaného těsta teprv zelí vmíchávají, není radno, protože zelníky jsou pak klibovité. Zelníky tyto málo kde dělají, ani v kuchařských knihách o nich nepíší; proto nejsou tak známé, ale dobře uhladěné a patřičně solené i kořeněné jsou mnohem lepší, než zelím nadívané.

Těsto na křehké pečivo: $\frac{1}{4}$ kg nového másla rozemne se v $\frac{1}{2}$ kg mouky tak, až není v ní ani znát (takové musí se vždy máslo v mouce, kde je to předepsáno, rozemnout a s moukou smíchat), přidá se 30 g kvasnic kvásek, 120 g cukru, 10 g soli (kávová lžička), $\frac{1}{2}$ l smetany sladké nebo kyselé, od níž odebrala se malá trocha na kvásek, potom buď 4 vejce nebo 8 žloutků, dle chuti citronové kůry, vanilky, nebo květu, vypracuje, dá pak na vál moukou poprášený, třikrát rozválí a opět složí, jako při máslovém těstě je udáno, jen že se nedává při tom do studena, načež přiklopí se vlahou mísou a nechá půl hodiny odpočívat, nebo hned zpracuje. Dělají se z něho preclíčky, rohlíčky, koláče, tyčky a p. — Nebo udělá se z něho koláč přes celý plech, pomáže povidly a p., nebo jen tak nechá a sype mandlemi a cukrem, a upečený pak krájí na dlouhé pruhy a podá ke kávě.

Nebo udělá se na něj následující sypání: 140 g mouky, 140 g cukru, dle chuti vanilky nebo skořice (s nížto však rádo sypání ze-

šediví), 85 g tlučných mandlí, 70 g nového másla rozdrobí se spolu hruběji než krupky, pak na těsto vejcem pomazané na prst od kraje na malík tlustě nasype, vykynuté pak upeče a cukrem s vanilí nebo skořicí sype.

Také může se koláč, je-li z méně tučného těsta, poklásti celý na kostky krájenou dobrou slaninou, poprášit paprikou a do červeně upéci; chutná velmi k pivu i vínu. Těsto na koláč po celém plechu musí se vždy jen na půl malíku vysoko rozválet a kolem nechat na prst široký okraj, který musí býti poněkud vyšší než prostředek a vejcem pomazati, prostředek pak naplní se některou nádivkou nebo sypáním, jak povědíno.

Má-li býti těsto křehčí, zadělá se takto: Z 30 g kvasnic, $\frac{1}{8}$ l smetany, 10 g cukru udělá se kvásek. Na máslo dá se 500 g mouky, od níž na kvásek se odebralo přidá k ní 50 g rozpuštěného másla, 120 g cukru, 6 vajec, 10 g soli, kvásek a koření dle vůle, jako svrchu a vypracuje. Když zkynulo, rozválí se a položí na ně dříve již připravená placka z másla, kterážto se upraví takto: 250 g ne mnoho tuhého ani měkkého nového másla prohněte se dobře válečkem s $\frac{1}{8}$ l mouky až není mouku znát, udělá placka, zabalí do ubrousku a dá do chladna až k potřebě. Tato na těsto pak položená placka ukryje se všude dobře těstám, obrátí a potom válečkem spolu opatrně rozválí, aby se máslo z těsta nevytláčilo, pak překládá atd., jak udáno při máslovém těstě, jen že se nedává do studena odpočívati. Potom dělají se rohlíčky, věnečky, precíčky, tyčky, malé vázané nebo kulaté koláče s mákem nebo s povidly a vykynulé pak v dobrém horku pekou; nebo dělají se velké koláče přes celý plech, jak svrchu udáno.

Nebo utře se 280 g másla, pak k němu zvolna za stálého tření přilévá: $\frac{1}{8}$ l smetany, 5 žloutků a ze 40 g kvasnic kvásek (s málo mlékem), trochu květu, citronové kůry, 2 lžice cukru a sůl, kterážto věci se spolu prv rozkloktaly, a vyptřídává při tom 560 g mouky. Vypracované těsto nechá se zkynout a dělají pak z něho malé vázané koláčky, nejlépe s tvarohem — nebo jako talíř velké kulaté koláče s okrajemi, t. zv. německé — nebo přes celý plech velký koláč s tvarohem nebo mákem, a když okraj je do žluta upečen, může se poklásti nádivka sněhem z bílků s cukrem a vanilí (na 4 bílky 175 g cukru) a dopéci až sněh vrchem se žloutne. I kulatá buchta s hrozkami může se z tohoto těsta udělati.

Nebo: Zadělá se 560 g mouky, 4 vejce, 210 g rozpuštěného másla, 4 dcl smetany, 30—40 g kvasnic, půl kávové lžičky soli, 4 lžice cukru a spracuje jako vrchu na koláče atd.

Dle udaných pokynutí možno těsta rozličně sestavovati, a proto bylo by zbytečné, to popisovati. Vůbec dovedný kuchař nebo

cukrář dělá si s těstem co jen chce a mění i koření dle vůle. Jen tolik podotýkám, že na koláče s povidly jest lepší těsto s více máslem, než na koláče s mákem, který jest sám sebou tučný a tudíž koláče s ním i křehčí. Proto také některé zkušené hospodyňky, když dělají koláče méně tučné s kolikerou nádivkou, oddělí díl těsta určený na koláče s povidly, rozválí je na placku, kterou do polovice pokladou tenkými listky másla, popráší trochem mouky a druhou polovici placky přes máslo přeloží, válečkem potlukou, a asi dvakrát jako máslové těsto rozválí a složí, pak teprv dělají koláče.

Při rozvalování jemného těsta na vále, když se z něho dělají koláčky atd., nesmí se nikdy do něho mouka veválet, ale dá se ho část na posypaný vál a zlehka rukou od jedné strany k druhé převálí, aby se vrchem trochu moukou obalilo a hned opatrně, aby se kynutí nepokazilo, válečkem rozvaluje pak kružítkem na čtyřrohé kousky pokrájí, potom rohy trochu povytáhnou a do prostřed dávají hrcmáčky povidel, máku atd., pak všechny růžky seberou dohromady, v prostřed spojí a při máčknou. Při krájení kružítkem mívají začátečnice nehodu, že se jim těsto na ně lepi, čemuž se zabrání, když zlehka ukazováček stranou k vrchní polovici kolečka přiloží a zčerstva těstem projedou.

Na kulaté koláčky vykrajuje se těsto formičkou na koblihy, prostředek trochu rozplacatí, aby vytvořily se vyšší kraje a do prostřed dá nádivka. — Při děláni koláčů kousky na ně z celého těsta odkrajuvati nebo snad utrhovati, kulatiti, placatiti atd., není ani pohodlné, protože páravé, a ani ne na to pěkná podívána.

Mimo to ještě upozorňuji, aby hospodyňka, když peče koláče s kolikerou nádivkou v troubě, nikdy nepekla tvarohové nejdříve, poněvadž potřebují z počátku dobrého horka, aby se tvaroh nerozběhl.

Těsto za studena kynuté: $\frac{1}{2}$ kg mouky, $\frac{1}{2}$ l smetany, v níž rozmícháno bylo 80 g kvasnic, 4 vejce, 60 g cukru, 5 g soli, 60 g rozpuštěného másla a koření dle chuti, zadělá se na volné těsto, zaváže tkanici do ubrusku máslem pomazaného a moukou posypaného tak, aby mohlo nabývat, vloží pak do studené vody (do hluboké nádoby) a když vypleve nebo uzlíček s těstem se převrátí, jest z kynuté, potom z vody trochu vymačká a dělají vázané nebo jen kulaté koláčky, rohlíčky, věnečky atd.

Ruský koláč (dziad—déd): Z 1 kg mouky, asi $\frac{1}{2}$ l smetany, 30—35 g kvasnic, $\frac{1}{4}$ kg cukru, 125 g rozpuštěného másla, 4 žloutky, 60 g strouhaných hořkých mandlí zadělá se těsto, dobře vypracuje a pak ve 2 díly rozdělí, z nichžto jeden rozválí se na velkou dlouhou placku, položí na plech, potře níže udanou nádivkou, druhou takovoutéž plackou přikryje a kolem dobře a ozdobně jako při paštikách uzavře, aby nádivka nevyběhla, a dobře

zkynulý peče. — Nádivka dělá se takto: $\frac{1}{8}$ l čerstvé šlávy z jahod, rybízů nebo třešní, 125 g cukru a 3 oloupaná a pokrájená jablka vaří se, až se cukr rozpustí. Potom dá se k tomu 125 g sultánek, $\frac{1}{4}$ kg drobně krájených datlí a též tolik šfků, zamíchá a nechá vystydnout. Tento velmi chutný koláč musí se velmi opatrně péci, aby vrchem příliš nezžhněl, a podává se v Rusku ku kávě nebo čaji.

Kulaté buchty (báby) mohou se dělati pro domácnost z těsta jen obyčejného, jako je na sprosté koláče, dáti do nich mandlí, brozínek a jako koření hezky citronové kůry, i třeba trochu skořice. — Nebo se těsto rozválí do podlouhla, ne do kulata, aby svinutá buchta byla pak všude stejně vysoká, pomazá dobrým mákem, svine a dá do bábovky; taková buchta je dobrá.

Na jemnější zadělává se třené křehké těsto. O tření másla a těsta jest poučení v oddělení prvním. Těsto na kulaté buchty musí se více kořeniti; málo kořeněné chutnají prý jako galvanizovaný chléb. Cukráři koření je takto: Na velkou buchtu dá se k. p. 80 g hořkých strouhaných mandlí trochu skořice, 4—5 kapek citronového oleje (více není radno, sice dostává buchta špatnou chuť), z 1 citronu kůra, 35 g cukrované pomerančové kůry 35 g citronátu. — Nebo 85 g hořkých mandlí, 4—5 kapek citronového oleje a trochu květu. — Nebo 52 g cukrované pomerančové kůry, 52 g citronátu, 35 g hořkých strouhaných mandlí, trochu skořice, půl lžsku vanilky, trochu květu a koňaku. — Na obyčejnou menší buchtu, jak se v domácnosti dělává, dává se ode všeho poměrně méně. — Takto kořeněné buchty, jsou-li dobře zdařeny, zstanou mnohdy i dort a mohou se i ledem obtahovati.

Také může se jakékoliv těsto kořeniti výtažky, a sice: k. p. na každý 1 kg mouky, 4 g výtažku buď citronového, pomerančového, z vanilie, nebo z hořkých mandlí, jakou chuť sobě přejeme. — Na kvásek zadělávají se kvasnice jen malinko mákem, asi 1—2 lžicemi.

Forma musí býti vždy napřed přichystaná, aby se nemuselo s utřeným těstem čekati, a smí se jím jen do polovice naplniti, a když zkynulo, radí se postaviti formu chvilku nad nádobu s teplou vodou a teprv dáti péci, že se pak snadněji vyklopí.

Těsto zadělává se k. p. takto: 250 g másla, 30 g cukru, 5 g soli tře se spolu $\frac{1}{2}$ hodiny, potom za stálého tření vypridává buď 5 vajec nebo 10 žloutků střídavě s moukou (viz tření másla a těsta), již se dává 250 g, přidá pak z 15 g kvasnic kvásek, koření dle vůle a ještě chvilu tře, potom dá do bábovky a peče.

Nebo: 140 g nového másla, 140 g převařeného, 10 žloutků $\frac{1}{2}$ hodiny třiti, potom 50 g sladkých a 10 g hořkých strouhaných

mandlí, 140 g cukru, z 1 citronu kůra, kvásek z 35 g kvasnic $1\frac{1}{2}$ litru mouky a sůl.

Francouzská buchta: Dá se na vál 280 g mouky, od níž se odebraly 4 lžice a zadělaly s 30 g kvasnic a malinkem mléka na tužší kvásek jako bochánek, který se v prostřed natísne a vloží pak do vlažné vody. Do ostatní mouky dá se 210 g (pokrájeného) másla, 5 vajec, lžice cukru, z 1 citronu nebo pomeranče ostrouhaná kůra, $\frac{1}{2}$ l dobré smetany a na špičku nože soli a zadělá na těsto, dobře vypracuje, pak s tím kváskem z vody trochu vymačkaným spojí a opět vypracuje. Potom dá se do formy a když zkynula, upeče a vyklopená pak cukrem sype.

Nebo se nevyklopí, ale za pár minut vrchní kůrka seřízne a celá buchta pak navhře následující směsí: Pól šálku studené vody, půldruhého čtvrtlitru rosolky maraschinové a trochu do husta svařeného cukru — nebo šťávou ze zavařeného ananasu. — Nebo vlaží podobné buchty takto: Povaří 210 g cukru, trochu vanilky a 3 dcl vody; pěnu seberou, procedí, přidají k tomu třesňovky, ořechovky (Eau de noyaux), rosolky maraschinové a curacao, od každé 6 lžic, a když to do buchty dobře vtáhlo, vyklopí a vlahou, cukrem posypanou dají na stůl.

Černá buchta čili mouřeninka: Utře se 140 g nového a 140 g převařeného másla, 4 vejce, 4 žloutky, přidají 4 lžice hustých pivních kvasnic nebo asi z 35 g lisovaných kvásek, trochu smetany a slabý půllitr mouky, aby bylo lehké těstíčko a dobře vypracuje. Nyní vmíchá se k němu $\frac{1}{2}$ l utlučeného, ne hořkého máku a 280 g cukru, z půl citronu kůra, trochu vanilie a malinko soli.

Buchta bez kvasnic: 110 g utřeného másla, 4 žloutky, 140 g cukru, z 1 citronu kůra, 50 g strouhaných mandlí tře se $\frac{1}{2}$ hodiny, přidá pak 1 dcl smetany, ze 4 bílků tuhý anš a pak rychle do toho zamíchá 280 g mouky, ve které se dobře promíchalo 5 g dvojuhlíkatu sodnatého a 20 g vinného kamene a hned dá do připravené, piškotem vysypané formy péci, sice by jinak kyselina uhlíčitá, která vystupování těsta při pečení působí, uprchla. Prášky mají se teprve v poslední chvíli do mouky vmíchat. Buchta tato není tak kyprá jako s kvasnicemi.

V nedostatku sladké smetany může se zadělati buchta takto: Do $\frac{1}{2}$ l dobré kyselé smetany vmíchá se 7—8 žloutků, kvásek z 50 g kvasnic, 50—60 g cukru, trošku soli a dobře rozklektá, pak zadělá do 140 g utřeného másla s pěknou moukou hezky husté těsto, okoření vanilí nebo skořicí a dobře vypracované dá do formy. Pečená sype se cukrem s vanilí nebo skořicí.

Dortová buchta: Na velkou tře se 420 g nového másla asi $\frac{1}{2}$ hodiny, pak znenáhla vypřidává 14 žloutků a opět: dobře

utře. — Na jiné míse utře se spolu; 420 g oloupaných, jemně strouhaných mandlí, 280 g cukru a 6 vajec, pak oboje dá dohromady, přidá 60 g kvasnic s troškem cukru rozředěných nebo 4 lžice pивních, trošku květu, ostrouhaná kůra z pomeranče trošku soli a sklenka madeirského vína, jež se musí za stálého tření po malých troškách přidávati, dobře ještě utře a dá do vymazané a moukou vysypané formy uprostřed s trubkou, a když pěkně vykynula, 1 hodinu zvolna do červena peče. Vyklopená aype se buď za tepla pomerančovým cukrem nebo studená obtáhne pomerančovým ledem. Nejlépe daří se, když jedna osoba tře máslo se žloutky a druhá zase mandle atd.

Mazanec a vánočka. Rozdrobí se 400 g másla v 1 kg mouky, přidá 250 g cukru, 6 žloutků, 2 vejce, 10 g soli, z 1 citronu kůra, trochu květu, kvásek ze 70 g kvasnic a tolik dobré smetany, aby bylo hezky tuhé, ne však zahřejené těsto, aby podobu podrželo a se nerozbíhalo. Do vypracovaného těsta dají se pak mandle a brožinky a, když zkynulo, udělá se mazanec, nebo pečeli se v troubě, 2 malé. Vykynulý pak křídlem vrchem trochu nařízne, aby při pečení kůrka neodfoukla, vejcem pomáže a peče. — V některých krajinách jest ten krásný obyčej, že o Velikonocním Hodu Božím dávají si pověstiti malý mazanec, barvená vejce a i třeba kousek pečeného beránka na památku, že Vykupitel náš vstal z mrtvých a potom před obědem je požívají. Drobtý pak jakož i slupky z vajec a kosti z beránka spálí, aby se nepohazovaly.

Na vánočku dá se do 1 kg mouky jen 300 g másla a 160 g cukru a 4 vejce, ostatní koření jako svrchu, jen že se přidá ještě i trochu anýzu. Vykynulé těsto rozkrájí se na 9 dílů, udělají z nich rule, tyto pak spletou dohromady, nejprv 4 a dají na pomastěný papír na plech, na to opět tři a položí na ony a konečně dvě o sebe otočené na vrch, pěkně urovná a když vykynula, vejcem pomáže a peče. Peče-li se v troubě, mohou býti dvě menší. — Nebo mohou se dělati z tohoto těsta velké pletené věnce, dlouhé bochánky, ale anýz se nedá, nýbrž místo něho sekané mandle, a těsto může býti tučnější. — Má-li býti mazanec a vánoček více, vezme se ode všeho poměrně také více. Na sprostší dává se ovšem méně másla, cukru i vajec a zadělává i jen mlékem, ostatní vše jest stejné.

Brioš (Brioche.) Pečivo toto jest původu francouzského a vyžaduje zvláštní opatrnosti. Z 560 g mouky oddělí se čtvrtý díl a udělá z něho na míse s 3 lžicemi vody a s 3 lžicemi velmi bílých pивních kvasnic, nebo 30 g lisovaných kvásek, který se nechá vysoko vykynout a potom opět na polo spadnout. Ostatní mouka dá se na vál a pokrájí do ní 350 g velmi čerstvého nového másla (v zimě musí se tak na prkénku vypracovati, aby bylo hebké), 8 vajec, 1 kávová lžička soli, 1 lžice cukru a $\frac{1}{2}$ dcl slad-

ké smetany, udělá z toho těsto, dobře vypracuje a potrhá na kousky, jež se dají na vrch na kvásek a vše dobře spolu propracuje, pak ještě na vále prohněte (ale nesmí se do něho mouky verválet), až se dělají malinké puchyře, a těsto ani válu ani rukou se nechytá. Potom sbalí se dohromady, zabalí do pomoučeného ubrousku a nechá na míse ve sklepeš přes noc. Druhého dne dá se na vál, trochu rozplacatí a opět do kulata sválí, zase dá na mísu a dobře ukryje. Asi za 1—1½ hodiny potom oddělí se od něho o něco méně než třetí díl, ostatní pak těsto zlehka zakulatí jako masanec a dá na pomaštěný papír na plech. Nyní udělá se v něm v prostředku jamka, vymaže vejcem, načež se oddělený kousek těsta zlehka zakulatí do podlouhla jako vejce, vsadí špičkou dolů do té jamky a přitiskne, pak celý pomaže vejcem a kolem šikmo na dva prsty od sebe na hřbet nože hluboko nařízne, papírovou stužkou otočí, aby se nerozbfhalo, a hned dá do připravené trouby. Dokud vzhůru vystupuje, nesmí se trouba otevřít, aby se stejnoměrně horko neporušilo. Peče se asi ¼ hodiny, při čemž je-li dobře zaděláno, jednou tak nabude, je poměrně velmi lehký svinutí lístkovatý a vrchem musí být pěkně hnědý a křuplavý. S plechu dává se na sítko. — I malé briošky mohou se z tohoto těsta dělati ve způsobu podlouhlých žemlicek, ale nesmí se na plechu klásti blízko sebe. Pečiva tato dávají se obyčejně k čaji hned vlahá.

Suchárek : Do 200 g utřeného másla vmíchá se 100 g cukru 1 vejce, citronové kůry, za 40 g kvasnic kvásek, trochu soli, ½ kg mouky a tolik mléka, aby bylo husté těsto, dobře vypracuje a na vále jím několikrát uhodí, pak přidá ještě 70 g sekaných mandlí a dělají z toho dlouhé šišky, a když vykynuly, maže vejcem a zvolna pekou. Druhého dne krájí se na tenké listy, obalí cukrem s trochem skořice a v troubě suší.

Nebo: 140 g másla, ½ kg mouky, z 1 citronu kůra, asi 18—20 sekaných mandlí a trošku soli smíchá se spolu zčerstva a rozdrobí, pak zadělá s 10 g v troše mléka a s 1 žloutkem rozmíchaných kvasnic hezky tuhé těsto (jinak by věnečky nepodřely oblou podobu a placatily se), dobře na vále prohází, aby zjemnělo. Z vykynulého dělají se malé kulaté věnečky na způsob brku válené, aby jich bylo asi 45—50; a pak na plechu hezky do žluta upekou.

Druhého dne rozmíchá se ¼ l mléka a trochu mouky jako na řídké kapání, věnečky rozdělí na pět dílů, a pak nejprve jen jeden díl tím těstíčkem všude natře, načež opět od prvního natřeného počínaje každý jednotlivý pozorně celý obalí se v cukru s trochem vaníle, a když poslední se obalil, začne se opět na novo od prvního obalovati, což se dle potřeby opakuje tak dlouho, až

žádný více nevlhne (asi pětkrát), načež pak teprv v téměž pořádku jako svrchu natírá a obaluje se díl druhý atd., při čemž nesmí se na předcházející již obalené zapomenouti a když by některý vlhnul, opět jej obaliti, až jsou všechny úplně suché a od cukru celé bílé. Do trouby schnouti se nedávají, ale nechají několik dní v suchu stvrdnouti.

Koblihy. Aby se zdeřily, musí býti mouka, jakož i vejce a všeliké přídavky na zadělávání prohřátý, ale ne teplé, a mouka vždy prosátá; těsto aby nebylo tuhé ani příliš řídké — z řídkého těsta přijí mnoho tuku a proto je-li třeba, musí se i mouky přidati.

Dvakrát kynuté zadělávají se k. p. takto: 137 g másla, 112 g cukru, 6 vajec, 20 g tlučených hořkých mandlí, nějaká kapka citronového oleje nebo trochu citronové kůry, 1 g květu, 2½ g soli se spolu utře. Zatím zadělá se 50 g kvasnic, ¼ kg mouky a trochu mléka na kvásek, a když zkynul, přidá k utřenému máslu a zadělá s ¼ kg mouky a potřebným mlékem hezky zčerstva na vlátné, ne tuhé ani řídké těsto, nechá asi 20 minut kynout, potom na 1 cm tlustě rozválí a vykrajují koblihovou formičkou koláčky, načež na polovici jich kladou se kousky vlažných povidel nebo jemné husté zavařeninky (nikdy nedává se do koblih mák nebo tvaroh, ani malinová nádivka), pak na ně druhé prázdné koláčky poklopí, opět vykrojí a vrchní stranou kladou do spod na trojitý pomoučený ubrousek na vlahé prkno, dobře ubrouskem ukryjí a vykynuté kladou pak vrchní stranou do rozpáleného tuku a ukryjí poklicí. Když spodem zčervenaly, asi za 4 vteřiny (ne minuty), obrátí se a pak odkryté na mírném ohni dosmaží (viz smažení).

Jednou kynuté : Rozklektá se spolu : ¼ l vlahé smetany, 90 g převařeného másla rozpuštěného, 6 žloutků, 1 vejce, 20 g kvasnic a zadělá do 700 g mouky promíchané s 360 g cukru a špetkou soli, pak lehce vařečkou při dně nádoby propracuje (nevytlouká), pak na 1 cm tlustě rozválí a dělají koblihy jako svrchu, a když jako předešle na ubrousku vykynuly, usmaží.

Podávají-li se koblihy na stůl teplé, dávají s nimi někde zároveň punšovou tresť.

Smaží-li se koblihy v samotném máslu, přidávají k němu kousek oškrabané mrkve, že tak rychle nehnědne a je tudíž sporší. Dá-li se polovic másla a polovic chutného vepřového sádla (přeškvařeného), musí se prve oboje spolu povařit a teprv potřebovati — takto není sádlo ani znáti.

Na prosté koblihy zadělává se jen smetanou, a na ½ kg mouky dá 1 vejce.

Těsto, jež po prvním vykrajování koblih vůbec zbylo, dá se k ostatnímu, promíchá a opět z toho dělají koblihy; z posledního

pak vykrajování se těsto na vále sválí dohromady, přidá trochu sekaných mandlí a udělají z něho na prst dlouhé a tlusté šišky, a též jako koblíhy, ale až na posled smaží. Musí se však vždy dáti pozor, aby se nikdy do těsta mouky nezaválelo a při rozvalování na ně netlačilo, aby se kynutí neporušilo, sice by koblíhy nebyly kypré. — Jemné koblíhy nesmí se dělati velké.

Nádívky do koláčů a buchet.

Švestková povidla rozmíchají se s cukrem, citronovou kůrou, trochem skořice nebo hřebíčka, i třeba trochu rumu a dají probhát. Může se přidati i trochu cukrované pomerančové kůry a nějaká hořká mandle.

Mák. Dobrý, sladký, velkozrný mák vypere se ve vodě a i třeba trochu spafí, čím ztrácí hořkost, což zvláště při drobném a rezatém je třeba, a pak v mléce nebo smetaně buď samotné nebo, je-li to na jemné pečivo, i s trochem másla a cukrem vaří, pak acedí a v pánvi jemně utře, potom okoření citronovou kůrou, trochem skořice, nebo skořicového květu, nebo vanilky a dle chuti osladí. Také přidávají do máku strouhanou čokoládu nebo mandle. Utřený nesmí býti nikdy ani příliš hustý ani řídký.

Tvaroh utře se s máslem, jak kdo potřebuje tučný; k. p. do koláčů: $\frac{1}{4}$ kg tvarohu, 70 g másla, 70 g cukru, 1 vejce, 2 žloutky, špetka soli a 25—50 g sultánek. Co koření dává se buď vanilie, nebo asi 2 hořké tlučené mandle, nebo trochu květu, citronové kůry a promíchá.

Nebo: $\frac{1}{2}$ kg tvarohu, 100 g másla, 200 g cukru, 10 g hořkých mandlí a 70 g sladkých strouhaných, citronová kůra nebo vanilie, 70 g hrozinek, 3 žloutky a ze 3 bílků sníh.

Syrová jablka oloupená a pokrájená dusí se s cukrem a citronovou kůrou. — Tak i hrušky, jen že se dává skořice a buď žádný cukr nebo zcela málo, poněvadž jsou sladké. — Jablka nebo hrušky na povidla strouhati není třeba, protože se samy rozvaří, a také z ohledu čistoty ani neodporují.

Veškeré nádívky tyto musí býti jako hustá kaše a pokaždé vlahé.

Na obyčejné sprosté koláče dá se do povidel trochu cukru a nového koření; do máku trochu skořice a cukru; do tvarohu pek trochu cukru a květu, ale nikdy ne šafrán.

Pečiva bez kvasnic.

Sem patří rozličné křehké koláčky, věnečky, tyčky, velké ovocní koláče, oplatky, trubičky a p. věci, jichž jest nesmírné množství rozličných jmen a tvarů, a o všech platí, aby se na ně

upotřebilo velmi chutného másla a čerstvých vajec, sice se nedají a nejsou chutné, ba z nedobrého másla ani ne k jídlu, poněvadž se ho dává více, a proto nedobrá chuť také více vynikne.

Nejobyčejnější pečiva tohoto druhu jsou:

Oplátky, k jejich zdaru třeba dobré, suché mouky, nemíchané moukou z jiného obilí a potom dobré formy, aby se snadno odlupovaly. V které domácnosti dělávají oplátky skládané, jest velmi potřeba, aby měly formy dvě: v jedné aby se oplátky pekly a v druhé skládaly, protože při skládání se forma od cukru časem zkazí, že se pak pečivo dobře neodlupuje. Při zadělávání jakýchkoliv oplátek ponechá se vždy z uťané míry mléka trochu stranou, a když všechny přísady jsou pohromadě a hladce umíchány, teprv se přidává, až má těsto pravou houštku.

Na jednoduché zadělává se takto: $\frac{1}{2}$ l mléka, 2 žloutky, $\frac{1}{2}$ kg mouky, trochu soli umíchá se dobře na hladko. Mouka s mlékem musí se prve na hladko umíchat, pak teprv přidávají vejce a ostatní při oplátkách udané přísady. Těsto musí být tak řídké, že se lžice stáká, načež nechá se asi 1—2 hodiny rozestátí (v létě ne dlouho, aby to nezкисло), a pakou pak oplátky dle pořízení o pečení tekutého těsta. Oplátky tyto jsou zvláště dobré pro nemocné, živí je a neobtěžují a také jim velmi chutnají. Někdy přidává se i trochu másla, že se snadněji odlupují a jsou křehčí.

Skládané oplátky t. z. karlovarské: Když jsou všechny oplátky upečeny, potře se vždy jeden jen po jedné straně rozpuštěným máslem a hned posype následující směsí — k. p. strouhanou čokoládou a cukrem — nebo na 140 g oloupaných utlučených mandlí 140—150 g cukru, trochu tlučené vanilky a ostrouhá kůra z půl citronu a přidá třeba i nějaká hořká mandle — nebo místo vanilky trochu skořice — nebo místo všeho koření pokropí se jen mandle s cukrem trochem rumu a dobře při tom promíchávají. Když jest opatek posypán, položí se na druhý pomaštěnou stranou na sypání a klade na prkénko, načež maže a sype se zase druhý a takéž pomaštěným přiklopí atd., až jsou všechny. Potom se každý pár, jak byly složeny, dává do formy, dobře stiskne, aby se spojily, ale nestvrdly, jak povědíno v oddělení prvním. Jest to sice jednoduchá práce, dle dost malým nedopatřením opatek stvrdne; zvláště tím se to stěhuje, že každá forma stejně nespojuje; při některé musí se počkati, až to uvnitř počíná syčeti, kdežto opět při jiné není toho potřeba. Dobrá forma potřebuje jen málo ohřát, a vložený tam opatek je okamžitě spojen. To musí tedy hospodyňka sama zkoušeti; dobře zdařené jsou sice spojené, ale při tom křehké, kdežto nepodařené jsou také spojené, ale tvrdé a jako dohromady slité. Mají-li být tyto oplátky lepší, zadělává se smetanou, a sice na 7 dcl mouky dá se 7 dcl smetany a 2 žloutky.

Trubičky jsou sbalené oplatky. Zadělává se na ně takto: 140 g mouky, dle chuti skořice, 70 g rozpuštěného másla, 3 *del* mléka, 70 g cukru, 1 vejce a zrno soli. Potom se oplatky pěkně do červena upekou a za horka hned na formě (vystydle by se drtily) sbalí na kulaté dřívko a pak sejmou. Místo mléka dávají v panských kuchyních i víno malažské. Trubičky podávají se k vinné pění (Chaudéau), k mraženým krémům a p.

Nebo: 140 g utřené másla, 8 žloutků tře se spolu půl hodiny, přidá pak 140 g strouhaných mandlí, 140 g cukru, z půl citronu kůra a asi 2 lžičky skořice, 1 *del* mouky a k poslednímu sáhne z 8 bílků, načež se pekou trubičky nebo jen oplatky.

Oplatky mohou se také baliti v podobě kornoutků místo trubiček. Podává-li se toto pečivo k čaji nebo jako zákusky, může se v poslední chvíli naplniti tuhou smetanovou pěnou s cukrem a vanilí.

Oplatky holandské (skládance — gaufres) pekou se ve zvláštní podlouhlé, čtverhranné formě, jak udáno při pečení tekutého těsta, a podávají ku kávě nebo čaji, nebo místo moučného jídla a hlavně nesmí nikdy vystydnout, sice změknou a ztratí chuť.

Tak k. p.: Utluče se 240 g oloupaných mandlí s 2 bílků na velmi jemné těsto. Zatím utře se 160 g vaniliového nebo citronového a p. cukru, 8 žloutků a pak s těmi mandlemi smíchá, přidá sáhne z 6 bílků a zároveň s ním 60 g mouky a peče.

Koláče atd. z křehkého těsta drobeného: Těsta na toto pečivo musí se dělati ve studenu a chladnými rukama a vůbec všechny přísady býti studené. Máslo nové, tuhé, dobře z podmáslí vyprané, ubrouskem osušené a ve sklepě nebo u ledu vystydlé. Rukama smí se dotýkati co nejméně, aby se od nich neohřálo, a vystřihati se příslušného hnětení, čímž by těsto zklíhlo. Zadělávati musí se co možná zlehka a zčerstva a dbáti toho, aby těsto bylo hladké a žádná mouka na něm znáti. Proto musí se po každé prve mouka s máslem velmi rychle rozdrobiti, a pak teprv pomocí nože opět rychle těsto zadělati. Kdyby se pravidel těchto nedbalo, pak těsto puká a není zdařené. Hotové dá se pak do studena, třeba přes noc, aby stuhlo. Níže udaný rozměr stačí na koláče nebo dorty pro 12 osob. Potřebuje-li se na dort skládaný z kolíkeru hmot dohromady, stačí z udaného rozměru i třeba jen čtvrtý díl. Tak k. p.:

Těsto č. I.: Proseje se na váh 560 g mouky, rozdrobí do ní 350 g másla, přidá 6 žloutků, šálek studené vody, lžice cukru a špetka soli a zadělá, jak svrchu udáno, načež se sbalí dohromady a dá v létě nejlépe k ledu.

Těsto č. II.: Zadělává se jako předešlé, jen že se dává másla 420 g, 8 žloutků, 70 g cukru a přidá kávová lžička skořice a špetka soli.

Z těchto těst dělají se pak buď velké nebo malé kulaté koláče. Tak k. p.:

Velké koláče s jablky: Těsto č. I. rozválí se na papíry na velké kulaté koláče, dá na plech (nejlépe při jedné straně bez kraje, aby se pak upečený koláč mohl sešoupnout), potom prostředek těsta všude stejně tlustě prsty rozvede, aby se utvořil vyšší okraj, kterýžto se obtočí papírem, aby se těsto nerozbíhalo (viz Práce), poklade hezky hustě míšenými oloupanými, na 6 dílů krájenými jablky a malými kousky másla, pak v dobrém horku upeče, cukrem a skořicí sype a teplý dá na stůl. — Místo jablek mohou být i pěkně rozpůlené švestky, jež kladou se kůží dolů, nebo oloupané broskve, meruňky; při broskvích sype se jen cukrem.

Nebo se udělají malé koláče vypíchané vinnou sklenicí taktéž s okraji, ale nižšími.

Nebo udělají se koláče z těsta č. II. Zatím ustrouhá se 210 g mandlí, smíchá se 140 g tlučných sladkých makaronek, 140 g cukru, 70 g cukrované pomerančové kůry, 70 g citronátu, vše na drobno krájené, poleje 105 g teplého másla, vmíchá k tomu 10 žloutků a utře až se pění, pak ze 6 bílků sněh, naplní do koláčů a v prostředně horké troubě asi $\frac{1}{2}$ hodiny pekou. Když na polo vychladly, pokladou se vrchem míšenými jablky oloupanými, na čtvrtky krájenými a se 140 g cukru, s půl láhví malažského vína a s 3 dcl šťávy z višní dušenými, až šťáva na nich zhustne, načež se ta zhuštělá šťáva po jablkách stejně rozdělí, a vlahé koláče dají na stůl. — Nebo mohou se p. koláče péci i v malé otvácí formě.

Nebo udělá se křehké těsto takto: 140 g mouky, 100 g másla, 70 g strouhané čokolády, 70 g cukru zadělá se 1 žloutkem, zpracuje a rozválí na 2 stejné listy velikosti dortu, pak na plechu upekou. Když vystydly, zarovnají se a potrou vaniliovým krémem, nebo hustou pěnou ze smetany s cukrem a vanilí, dají na sebe, pěkně uhladí a vrchem udělají ze smetanové pěny mřížky jako ozdoba, načež dají se do studena až k potřebě.

Nebo: 280 g mouky, 280 g másla, 2 žloutky, 80 g cukru, trochu soli a $\frac{1}{16}$ l bílého vína, dělají velké koláče, popíchají, pokladou ovocem a pekou.

Ostatně mohou se z uvedených křehkých těst dělati dlouhé tyčinky, vypichované věnečky, obloučky, tříhraničky, vejcem potřítí mandlemi posypati, zvolna péci, aby nezhnědly, a hojně cukrem posypané podávati k čaji.

Kulaté vypichované koláčky mohou se (polovice jich) mazati vejcem a sypati mandlemi, druhá polovice nechati tak: Z upečených pak pomazí se neposypané zavařeninkou a posypanými přiklopí. — Nebo se nechají všecky neposypané, a po upečení pomazí zavařeninkou, na každý na vrch dá kousek sněhu s cukrem a nechá v troubě až sněh vrchem sežloutne. — Nebo dá se na každý koláček

bromádka zavařeniny z meruněk a kcelem obloží jahodovým nebo malinovým sněhem, ale do trouby nedá.

Koláče atd. z křehkého těsta třeného. Těsta tato musí se velmi pečlivě zadělávati. Pečivo z nich jest velmi chutné, dlouho vydrží a rozleželé jest tím chutnější.

Tak k. p. asi pro 6 osob rozpustí se (nerozpálí) 280 g másla a procedí jen to čisté skrz žíněné sítko do jiné nádoby a postaví na vlahé místo. Zatím tře se 280 g cukru, z půl citronu kůra, 4 vejce, 4 žloutky půl hodiny, až se pění, načež přidává se 280 g mouky a potom po troškách přilévá to vlahé máslo, dobře míchá, až je jemné, měkké těsto, a konečně vmíchá do něho velmi pozorně ze 6 bílků tuhý sníh. Těsto toto musí se po každé namazati na hřbet nože tlustě na hodně horký (nikdy ne studený) plech, pak zvolna v prostředně lorké troubě péci a hned za horka dlouhým tenkým nožem s plechu sejmut, pak obráceně (na rub) k vystydnutí položití a rovnou plechovou pokličkou přiklopiti, aby zůstalo rovné. Potom pomaze se jeden list zavařeninou a druhým přiklopí a buď cukrem posype nebo ledem obtáhne a asi třetího dne krájí.

Nebo, je-li to pro 12 osob, udělá se těsta ještě jednou tolik a upekou listy 4, načež pomaze se jeden zavařeninkou z rybízu, druhý z meruněk, třetí z malin nebo ze šípků, složí v toméž pořádku na sebe, a čtvrtý nepomazaný dá na vrch, celý obtáhne citronovým ledem a ozdobí zavařeným ovocem — tak máme dobrý dort.

Nebo (pro 6 osob) pomaze se jeden koláč meruňkovou zavařeninou, tato pak poklade krémem (Crème pâtissière), na krém urovnají tenké řízky velmi dobře oloupaného pomeranče (bez jader) a tlustě cukrem posypaného, přikryje druhým listem, který se však nemaže, úhledně okrojí a obtáhne pomerančovým ledem a když oschnul, ozdobí zavařeným ovocem.

Nebo pomaze se jeden koláč zavařeninkou z jablek s trochem rumu a ocukrované pomerančové kůry, druhým přiklopí a obtáhnou punšovým ledem. — Nebo dá se do zavařeninky z jablek místo rumu trochu rosolky, maraschinové, vanillové, citronové a p. a obtáhne citronovým ledem.

Také může se těsto rozhrnout po celém plechu, upéci do světležluta a potříti jako svrchu, nechati až odvlhne, pak na dva díly překrojití, pomazati zavařeninkou, složit na sebe vrchem také pomazati a obtáhnouti průhledným ledem a pak asi druhého dne krájetí na 2 prsty široké řízky. — Nebo se celý koláč nechá jen tak (nepomazaný) a, když zvlhnu, pokrájí na řízky, obtáhne ledem a do prostřed položí zavařená višně, ostatek posype trochu sekanými pistaciemi, zavařenými ořechy, nebo anděličkou, a tak máme pěkné cukrovinky, které se i jinak dle vlastní vůle krájetí a zdobiti mohou.

Nebo může se udělati těsto s rumem a citronovou šťávou ale smí se jen co nejvíce třeba, jen co by se spojilo, třítí; kdyby se třelo déle, jako jiná těsta, rozpadne se při pečení a je zkažené. — Na malý obyčejný koláč tře se 140 g másla jen co zvláční, ne aby bylo jako na jiné pečivo jemné a puchýřovité, pak přidá k němu 1 žloutek, 1 lžíce mouky, jen málo zamíchá, opět 1 žloutek, 1 lžíce mouky a zase jen málo zamíchá, ostatní pak mouka dá se k poslední pospolu s 1 lžící rumu a 1 lžící citronové šťávy (mouky dává se 190 g) a z 1 citronu kůra. Plech pomaže se máslem, popráší moukou, načež se těsto stějněměrně nožem po něm rozhrne, do světležluta upeče a nechá tak na plechu vychladnout. Zatím nře se 25 g másla, 4 žloutky, přidá pak 250 g tuhého (ne měkkého) tvarohu, nejlépe skrz sítko, $\frac{1}{16}$ l husté smetany, dobře osladí a ještě připojí 60 g sušáněk, potom tím studený koláč namaže, dá opět asi na 8—10 minut péci na rošt a zase prochládnouti, načež teprv poklade se tuhým sněhem s cukrem (ze 4 bílků a 140 g cukru), dá do prochládlé trouby jen co sněh vrchem zlehka sežloutne, schladlý pak pokrájí na 3 cm široké kostky a urovná na skleněný talíř. Pečivo toto jest velmi oblíbené, protože dobré. Kdyby se někdy začátečníci těsto při pečení rozdrtilo, může je rozdrtití ještě více a použití místo jiného posypátka na velký koláč přes, celý plech — tak se nic nezmaří a koláč je s ním výborný.

Sladké těsto tohoto druhu připravuje se k. p. ze 180 g másla 4 vajec, 180 g cukru, 180 g mouky a 1 lžíce rumu a též tak jako svrchu zadělává. Do zlatova upečené rozkrojí se za horka na plechu ve dvě, jeden díl pomaže zavařeninkou, druhý naň položí, potom celý pomaže zavařeninkou a, když zcela vychladl, obtáhne průhledným ledem, osušený pak a studený krájí na prst dlouhé a na 2 prsty široké řízky.

Pečiva z lineckého těsta. Těsta tato musí se též tak pozorně zadělávat jako drobená, a rukama co možná málo se jich dotýkati, aby se od nich neohřála, čímž se zkazí. Těsto dá se velmi zlehka dohromady a málo opracuje, načež nechá se asi hodinu ve studenu, aby máslo v něm opět stuhlo. Vejce i máslo a všechny přísady na ně musí býti velmi chladné.

Tak k. p. 250 g mouky, 125 g másla, 125 g cukru, 8 žloutků zadělá se na vále velmi zčerstva na těsto a dá na hodinu do studena. Potom rozválí se na 1 cm tlustě a vypichají větky, kladou na plech moukou posypaný, vejcem potrou, jemným cukrem posypou a do žluta upekou, načež nechají se buď tak, nebo zdobí malými perličkami z pevného sněhu z bílků s cukrem a mezi těmito též takovými perličkami z rybízové zavařeninky. — Nebo rozválí se těsto na $\frac{1}{2}$ cm tlustě a krájí na podlouhlé velké čtverhraný, jež potrou se zavařeninkou z meruňk nebo višní, pokladou

tenkými tyčinkami z téhož těsta v podobě mřížky, obloží tenkými proužky papíru, aby se nerozběhly, potrou vejcem, posypou cukrem a jako svrchu na plechu moukou poprášeném do žluta upekou, pak na prst dlouhé a 2 prsty široké pruhy krájí a podávají je čaji, nebo jako zákusky, a jsou velmi oblíbeny. — Také mohou se dělati malé vypichované koláčky, tak zv. dortíčky, se zavařeninou a mřížkami.

Nebo: 280 g másla, 280 g mouky, 70 g se slupkou strouhaných mandlí, 170 g cukru, citronová kůra, trochu hřebíčku a skořice a 3 žloutky rychle se spracuje, dá do studena, pak rozválí do kulata, udělají mřížky a okolek (viz práce), bezky zprudka peče a k poslední zvolna dopéká, aby nebyl uvnitř syrový, potom mezi mřížky naplní zavařeninkou a cukrem sype — tak máme pěkný dort. Z tohoto těsta mohou se dělati též malé dortíčky nebo koláčky se zavařeninkou, i vypichované věnečky, a po každé jest to dobré.

Nebo: Vezme se $\frac{1}{2}$ kg sladkých a 20 g hořkých oloupaných ustroubaných mandlí, potom mouky, nového másla a cukru (od každého $\frac{1}{2}$ kg), 8 tvrdých žloutků, 2 syrová vejce a z půl citronu kůra. Žloutky rozetrou se prve na hladko, pak teprv přidá k nim mouka a másto, které se a moukou rozdrobí, načež ze všeho dohromady zadělá se těsto ve studenu chladnými rukama. Vypracované rozválí se na stéblo tlustě a vykrájí koláčky, okolky pomazí vejcem, do prostřed dá zavařeninky, udělá z těsta přes ní mřížku, pomazé vejcem a nejprv zprudka pak zvolna do žluta pekou a teprv když prochlady, a plechu sejmou. — I velké placky mohou se dělati, pomazati upečené zavařeninkou, složiti na sebe jako dort a obtáhnout ledem. I malé vypichované věnečky atd., jako z jiných křehkých těst, mohou se z toho dělati.

Pečiva z těsta listkového.

Při tomto těstě třeba šetřiti mnoho pravidel. Hlavně záleží na tom, aby se připravovalo vždy ve studené místnosti a nikdy ne teplými rukama — másto aby bylo sice vazké, ale ne příliš tuhé, ani řídké, ne tvářchovité, ale také ne příliš tučné. Příliš tuhé másto musí se vypracovati ve vodě, aby zvláčnělo a pak osušíti ubrouskem. — Mouka má býti dobře suchá a vždy prosátá; vejce i voda studená.

Při vypracování, rozvalování a překládání smí se jen co nejmeně moukou podšypati a po každé mouku z něho smetáčkem čistě oprášiti, sice by jinak pečivo špatně vyběhalo a nebylo přehledné, což je hlavní známkou dobrého zdatu. Nejlépe se daří, když se vypracuje másto v poledne a dá do studena asi na 4—5

hodin, a zatím dělá těsto, jak níže udáno, a po čtvrtém rozválení a přeložení nechá ve sklepe až do rána.

Zadělává se k. p. takto: $\frac{1}{2}$ kg másla vypracuje se dobře válečkem a rozválí na prst tlustou čtverhranou placku, která se nechá v ubrousku mezi dvěma talíři ve sklepe odpočinout. V $\frac{1}{2}$ kg monky rozdrobí se 40 g másla, a v hrnčku rozmíchá se spolu asi $\frac{1}{4}$ l vody, 1 vejce, 1 žloutek, z půl citronu šťáva a trošku soli, čímž se ta mouka s máslem na vále zadělá. Těsto musí být tak tuhé, jak bylo máslo po vypracování jeho ve vodě; v zimě má být máslo spíše trochu tužší než těsto. Proto udaná dávka vody na těsto musí se dle toho buď zmenšiti nebo i přidati. Nyní se těsto vypracuje dle poučení v oddělení prvním „o vypracování těsta“, což však nesmí trvati příliš dlouho, aby se máslo od rukou neohřálo, načež nechá se ve studenu $\frac{1}{2}$ hodiny odpočívati.

Potom rozválí se na čtverhranou a dvakrát tak velkou placku, jako je máslo, načež se máslo na ni do prostřed položí a celé těstem ukryje tak, aby nikde, zvláště při kraji, žádný vzduch nezůstal, a proto může se i zlehka válečkem poklepati, aby se vypudil. Nyní se obrátí na druhou stranu a tence na podlouhlou čtverhranou placku, a sice ještě jednou tak dlouhou jako širokou, rozválí, smetáčkem opráší a pak přeloží ve dvě přes sebe, aby se utvořil opět čtverhran a kraje stejně na sobě ležely, a dá zase na $\frac{1}{4}$ hodiny do studena — v létě nejlépe k ledu. Toto rozvalování, překládání a odpočívání těsta opakuje se čtyřikrát, toliko s tím rozdílem, že od druhého překládání počínaje složí se tak, aby leželo ve 4 vrstvách na sobě. Když pak se má rozvalovati již poslední, nechá se odpočívati 2 hodiny, a ještě lépe, jak s vrchu povědíno, přes noc. Po každé, když se dává ze sklepa na vál, obrátí se vrchní stranou do spod a kancem k tělu, a pak pozorně, aby se nezkřivilo, rozvaluje. Každé skládání i rozvalování má se konati oproti předělu vždy opačným směrem, aby těsto na máse zůstalo stejně rozvedeno a nesehnalo se k jedné straně. Rozvalovati musí se opatrně, aby se máslo z těsta nevytlačilo, ale přece spěšně, aby co možná zase brzo do studena přišlo.

Při posledním rozvalování udělá se placka dle potřeby tlustá, ale musí se okraj těsta vždy odkrojiti, poněvadž by při pečení nevyběhl, a tudíž pečivo bylo křivé.

Na paňiky z masa, nebo za obložku k zadělávaným jídlům a p. nechá se těsto tak; je-li však určeno na koláčky, dorty a p. pečiva, může se (ale nemusí) přidati k němu při zadělávání asi 1 lžice cukru trochu o citron otřeného.

Hotové koláčky atd. kladou se na studený, vodou opláchnutý plech, potrou velmi opatrně vejcem, aby ku kraji nepřišlo, sice by pak nemohlo vyběhnouti do výše — nejlépe mazati jen prčkem (ne peroutkou) a málo namáčet — buď hned dáti péci, a nebo

nemůže-li to být, tedy zatím vynést je do studena, aby stuhlo a pak dle návodu v oddělení prvním upéci. Po celou dobu pečení nesmí se odcházeti, poněvadž se snadno spálí, a byla-li by trouba málo horká, vyběhne z těsta máslo po plechu a vše je zkaženo.

V létě nedaří se těsto zadělávané na svrchu uvedený způsob, poněvadž máslo rádo proráží, a tu jest lépe prve máslo s jistou částí mouky spojit, a sice takto: 120 g mouky a 250 g másla prohněte se na vále válečkem, až mouku není ani znáti, pak udělá z toho placka, jako předešle ze samotného másla je udáno, a dá do studena. Ztím udělá se těsto z 220 g mouky, 35 g másla, půl žloutku, 3 lžice smetany a malinko soli, pak vypracuje, rozvaluje, překládá atd. jako svrchu.

Z listkového těsta dělají se věnce kolem zadělávaných jídel takto: Rozválí se těsto na 3 mm — 1 cm tlustou (dle toho, podává-li se jídlo na talíř nebo na mísu), ale o něco větší placku než dotyčný talíř nebo mísa, položí na mokrý plech, pak talíř nebo mísa na ně poklopí a ostrým, špičatým nožem okrojí, potom talíř sejme a opět jiný, o tolik menší talíř na placku poklopí, jak široký má být okolek (k. p. 2½ cm), opět okrojí, talíř sejme, prostředek nožem vyzvedne a věnec do zlatova upeče. Z odpadků vykrajují se hvězdičky, srdéčka, čtyřhraničky a p. a potřebují k obkládání zadělávaných jídel jako právě popsaný věnec.

Malé dortičky z máslového těsta (Darioles) patří mezi nejjemnější pečivo a podávají se buď jako zákusky nebo k čaji. Asi 18 malých plechových místíček vyloží se terce rozváleným máslovým těstem. Zatím rozkvedlají se 1 vejce a 30 g mouky, přidá pak k tomu ještě 6 žloutků, 125 g cukru, 200 g tlučených sladkých makaronů, ještě 1 vejce a dobře promíchá, přidá pak ⅓ l sladké smetany a buď o cukr ořené kůra z 1 citronu, nebo lžice vody z pomerančového květu, nebo trochu tlučeného pomerančového květu a dobře promíchá. Nyní dá se do každé vyložené místičky jako lískový oříšek velký kousek nového másla, naplní tím krémem dají na plech, v prostředně horké troubě zvolna pekou, pak hned z trouhy na mísu urovnají a dají na stůl.

Velký koláč čili dort, jako se dělá z křehkého těsta s okolkem, naplní se po upečení pěnou smetanovou s cukrem, vanilí a buď s čerstvými jahodami nebo malinami smíchanou a dá hned na stůl — nebo se plní zavařeninkou z malin nebo broskví — nebo naplní se krémem (Crème pâtissière) a pak v troubě asi 6–7 minut upeče.

Jednoduché listkové těsto na koláč může se ještě takto udělati: 140 g mouky, 140 g nového másla prohněte se spolu dobře válečkem a zadělá 1 žloutkem rozmíchaným v půl koflíčku studené vody (vody dá opatřať, poněvadž jsou koflíčky rozdílné), asi dvakrát rozválí a přeloží, pak rozválí na dvě stejné tenké placky, z nichž

jedna pomaže se dobře připraveným tvarohem nebo povidly, nebo poklade tence krájenými míšenými jablky se skořicí a cukrem, pak druhou plackou ukryje, kolem zaohýbá, upeče a pak na dlouhé kousky krájí. — Je-li s tvarohem nebo s jablky, může se za tepla také použiti místo moučného jídla.

To jsou tedy těsta na koláče, dorty, jemné paštiky atd. Nyní máme ještě

Obyčejná těsta na paštiky.

Do $\frac{1}{2}$ l mouky rozdrobí se 35 g másla, přidají 3 žloutky, 1 vejce, trochu soli a tolik sladké smetany, aby se utvořilo husté těsto, které se vyválí, aby bylo skoro tak tuhé jako na nudle a pak dále potřebně, jak při paštikách udáno.

Na paštiky, které se mají dlouho držeti, k. p. štrasburské, zadělává se takto: Na velkou paštiku zadělá se spolu $\frac{1}{2}$ kg mouky, $\frac{1}{4}$ kg převařeného másla, 2 lžíce octa, 4 žloutky a tolik kyselé smetany, aby bylo těsto sice tuhé, ale dosti vazké a dobře vypracuje.

Pečivo z těsta cukrového (dortového).

Těsta čili hmoty dortové různé se velmi svojí přípravou, ale přece platí pro všechny jistá všeobecná pravidla, totiž: aby se volily na ně vždy nejlepší látky, jmenovitě vejce aby byla vždy čerstvá, poněvadž starší mají řídký bílek, z něhož je pak snáh vodnatý, lehký, a proto i zdar těsta nejistý; vůbec snáh musí býti tak tuhý, že se nechá krájet. Cukr ať jest vždy dobře suchý a prosátý; pro pohodlí užívá se i cukrové moučky. — Přidávají-li se mezi třením do hmoty mandle, strouhaný chléb atd., nesmí se tam vsypati najednou, ale za stálého tření po trokách. O tření těsta pojednáno jest v oddělení prvním; nesmí se však tříti na průvanu, ani ve velkém teple. Lehčí těsto, k. p. piškotové, nejlépe smíchati drátěnou metlou, jako je na děláni sněhu, a tak vydatně, že až kousky odletují, při čemž se nádoba poněkud nahnutě drží. — Přidá-li se do jakéhokoliv cukrového těsta trochu uhlíčitane amonátného, jest těsto tím lehčí, ale nesmí se ho dáti mnoho (na obyčejný, ne velký dort asi na špičku nože), jinak má pečivo chuť luhovitou a je po něm v ústech sucho a nevolno. Přidává se vždy až k poslední a sice tak, že se pěkně stejné na těsto nasype, pak metlou protáhne a hned dá do trouby, kdež jako při kynutí vyvinují se plyny, které ženou těsto do výše, v horku unikají a zanechávají po sobě dutiny, následkem jichž jest pak dort kyprý.

Formy musí býti vždy připravené, aby se hned, jak těsto utřeno, mohlo do nich nalíti, a to vždy zvolna a všude stejné, aby

nikde nezůstal vzduch zalitý, čímž by se vytvořila dutina. Naplniti musí se jen něco přes polovičku, aby mohlo nabývatí, a při pečení musí se chrániti před právanem. Ostatně viz pečení dortů a pečeni cukrovinek.

Dorty pekou v málo které dcmácnosti, leda jen lehčí nebo malické a to ještě jen při zvláštních příležitostech, ale velké a všelijak ozdobované dávají si udělati cukráři, což jest konečně nejmoudřejší; nebo, má-li takový dort vypadati, jak se říká „k světu“, vyžaduje to delšího cviku, dovednosti a zvláště dobře zřízené trouby; kde však tyto podmínky nejsou, není radno do toho se dávatí.

Zvláštní opatrnosti jest třeba při kupování dortů a cukrovinek rozličně barvami krásněných, aby jedu neobsahovaly, o čemž se možno přesvědčiti k. p. takto: Pálíme-li kousek na červeno barvené ozdoby nad ohněm a hoří-li mandle modrým plamínkem a zapáchá po síře, nemá se požívatí — zelené ozdoby dávají se rozmotiti do skleničky s trochem špavku a zmodrají-li, jest barva jedovatá. Proto nejlépe při kupování voliti vždy nejjednodušší a co nejméně barvami krásněné a hleděti raději více na dobré zboží, protože takové věci jsou hlavně k požívání a ne snad jen pro parádo. — Tak též i poslátko a stříbřítko má býti vždy čisté, bez přísady mědě; ale lépe zcela je vynechati.

Někdy bývají ozdoby na dortech naplněny rozličnými třesťmi a šťávami; nejsou-li však pravé a čisté, působí prudké bolení hlavy a kazi žaludek. Není to nic neobvyčejného, když noviny občas přinášejí zprávy o otrávení cukrovinkami; proto při koupi opatrnosti nikdy nezbývá.

Hmoty na dorty a cukrovinky upravují se k. p. takto:

Těsto čili hmota piškotová: Na jednoduchou piškotovou hmotu brává se tolikrát $17\frac{1}{2}$ g cukru a tolikrát též $17\frac{1}{2}$ g pěkné mouky, kolik se vzalo vajec. Tak k. p. na menší dort: 16 vajec, 280 g cukru a 280 g mouky, což se spolu $\frac{3}{4}$ —1 hodinu drátěnou metlou mrská (viz tření másla a těsta, kdež je poučení, že se vejce nemá dáti najednou), až dvakrát tolik nabude, se pění a tak zhoustne, že když se metla z ní vysvedne, v tlustých pramenech dolů stéká a při tom v nádobě tvoří vysoký vršek, kterýžto teprv zvolna se sklání. Klouí-li se z čerstva, nebo rozbíhá-li se, musí se ještě déle a vydatně míchatí. Potom přisypává se (skrz sítko) za opatrného lehkého míchání k tomu mouka, tak aby se všude stejně s ostatním spojila s nebylo jí pak po upečení v dortě znát. Tcto míchání nemá trvati dlouho, a hmota musí býti lesklá, hladká a jako nadraná a hned dáti se do formy a péci. — Kdo chce dáti koření, přidá buď strouhané citronové nebo pomerančové kůry; nebo vanilie, nebo kardamomu, ale vždy až k posledu a moukou. — Z toho peče se pak buď dort nebo drobné cukroví, k. p. suchárek, závitky atd. — Nebo tře se cukr jen se žloutky, ku konci udělá

z bílků pevný sněh, pak zároveň s moukou do utřené hmoty protáhne.

Na jemnější hmotu tře se spolu: 280 g cukru, 12 žloutků, potom přidá sněh z 12 bílků a 240 g mouky. — Má-li být dort černý, vmíchá se do hmoty k posledu ještě asi 160 g strouhané čokolády; s čokoládou třený byl by těžký.

Nejjemnější hmota piškotová dělá se takto: 140 g cukru, 4 vejce, 4 žloutky dají se do kotlíku na tlučení sněhu, postaví na plotnu do vroucí vody a tak dlouho metlou mraťají, až to zhustne a jest vláhé jako nadojené mléko, ale nesmí ani doat málo ke dnu přilnout, načež vezme se to s ohně a mraťá až vystydne. Potom vmíchá se do toho 120 g mouky a dá do formy.

Mandlová hmota: 240 g o citron nebo pomeranč oťřeného cukru, 16 žloutků tře se půl hodiny, přidá pak 300 g oloupaných a se 4 bílky velmi jemně utlučených mandlí, opět $\frac{1}{4}$ hodiny tře, potom s 8 bílků sněh zároveň s 80 g mouky zlehka do toho vmíchá a při mírném ohni v otvácí formě $\frac{1}{4}$ —1 hodinu velmi opatrně peče. — Kdyby byl dort po upečení a obrácení vpadlý, musí se do rovnosti přifíznout. — Z této hmoty jest dort zvlášť chutný, a nejlepší jest na něj tato poleva: Pevný sněh ze 2 bílků, 3 lžíce protlačených jahod nebo malin, 160 g cukru tře se půl hodiny, namaže pak nožem, který se v horké vodě omáčí, na studený dort, potom posype jemným cukrem a v prochlazené otevřené troubě asi 10 minut osuší. — Při hmotách s mandlemi, nechť na dorty nebo cukrovinky, jest zvlášť důležitá, aby se opatily v málo vodě a vůbec s vodou dlouho nestály a pak ještě dobře v troubě vysušily, sice vypařuje se z nich při pečení voda, a dort jest pak sražený.

Pomerančová: 6 žloutků, 280 g cukru oťřeného o 2 pomeranče tře se půl hodiny, pak přidá šťáva ze 2 pomerančů (procezená a za stálého tření po troškách), 55 g prosátých piškotových drobtů, 280 g oloupaných, jemně strouhaných mandlí, dobře utře a k posledu tuhý sněh ze 6 bílků, v mírné troubě půl hodiny peče a pak pomerančovou nebo puntčovou polevou obtáhne.

Ořechová: Do 280 g cukru přidává se za stálého tření 10 žloutků (jeden po druhém) a 350 g s 2 bílky jemně tlčených lískových oříšků (celé to tření trvá dokromady 1 hodinu), pak vmíchá k tomu z 10 bílků sněh a rozdělí do 3 stejných forem a upeče. Potom potře se vrchní díl jednoho vodní polevou, nechá oschnout a teprv když se má dát na stůl, pokladou se ostatní smetanovou pěnou s vanilí, aloží na sebe, a ten s polevou dá na vrch.

Chlebová: 10 žloutků, 280 g cukru tře se $\frac{1}{4}$ hodiny, vmíchá pak k tomu 180 g se slupkou strouhaných mandlí, 70 g strouhané čokolády, 70 g jemně krájeného citronátu, 4—5 hřebíčků a hrst sušeného, jemně tlčeného domácího chleba a ze 7 bílků sněh. Dort

z této hmoty pokryje se (studený) celý smetanovou pěnou s vanilíí a posype vaniliovými hubinkami. — Také může se tato a p. hmota péci ve 2 nebo ve 3 formách, po upečení pak jeden díl natřítí ovocní polevou a nechati oschnout. Když pak se má dáti dort na stůl, pokladou se ostatní díly k. p. následující nádivkou: 60 g prosátého cukru, 90 g čokolády, 4 lžíce vody vaří se za stálého míchání do husta, pak odstaví a míchá až vychladne. Potom vmíchají se do toho 2 žloutky, dobře utře a konečně ze 2 díl smetany tuhá pěna. Namazané složí se na sebe, ten s polevou dá na vrch, a dort nese na stůl.

Sněhová (pěnová): Udělá se k. p. z 5 bílků velmi pevný sníh, do něhož pak velmi znenáhla a po troškách vyprotahuje se 280 g cukru, tak aby hmota zůstala lehká.

Tolik tedy pro příklad, kterak se dortové hmoty sestavují.

Nyní několik příkladů, kterak se ještě na jiný způsob dorty nadvíjí a skládají

Tak k. p. upekou se z mandlové hmoty dva na prst vysoké dorty do světle hněda a trochu do tuha (jak se říká „křuplavě“), a vystydlé obrátí vrchem dolů. — Z hmoty pak pěnové udělá se právě tak velký a vysoký koláč na máslem potřený plech, popráší cukrem, do tuha v prochlazené troubě usuší a za tepla s plechem sejme. Nyní pomáze se jeden mandlový koláč hezky tlustě zavařeninou z meruněk, pak ten pěnový koláč na něj položí, a na tento namáze míchaný krém (crème pâtissière), do něhož pro chuť vmíchalo se za tepla půl šálčku vína malazského, a ukrytý nechal pak vystydnout. Nyní položí se na to ten druhý mandlový koláč, rovně pak do kulata vše přikrojí, celý dort citronovým ledem obtáhne, a usušený ještě všelijak neprůhledným ledem a zavařeným ovocem ozdobí.

Nebo: V kulaté, asi 5 cm vysoké formě upeče se hmota piškotová, pak vyklopí, a vystydí na brk od kraje kolem natřze, na to opatrně celý prostředek vydlabe a v teplé troubě usuší. Zároveň upeče se z této hmoty na papíru na plechu na prst tlustý koláč, a když vystydí, okrojí se tak, aby se do vydlabaného dortu vešel. Zatím připraví se jen z burgundského vína a cukru (bez koření) horké víno (Vin chaud-viz nápoje), a když vystydlo, celý koláč jím navlaží, aby se dobře natáhl, ale nerozpadl. Vydlabaný dort vymaže se uvnitř rosolinou z rybízu, na dno nasypou zavařenou višně bez pecek, načež ten vínem napuštěný koláč se tam vpustí, na vrch položí dříve již k tomu připravený koláč ze sněhové hmoty, do kulata okrojí a maraschinovým ledem obtáhne. Vydlabaného vnitřku možno opět použití jako piškotových drobtů.

Nebo: může se upečený dort z piškotové hmoty druhého dne velmi ostrým tenkým nožem rozkrojití ve tři stejné listy, dva z nich namazati zavařeninou, složití na sebe, pak nemazaný dáti na vrch

a ledem obtáhnout. — Také může se udělati ze 3 bílků sníh, zlehka promíchati se 120 g cukru, 2 tabulkami strouhané čokolády, nebo s 2 lžicemi utřených jahod nebo malin (maliny musí se protlačit skrz sítko, aby v nich nezůstala jádýrka) a tím rozkrájený dort namazat. — Nebo pokropí se rozkrájený dort uvnitř punšovou trestí, pomaže zavařenincem z malin a obtáhne punšovým ledem.

Nebo: rozkrojí se piškotový dort jen ve dva listy, z nichž jeden poklade se na stejné vysoké a velké kostky krájeným dortem buď z hmoty chlebové, nebo čokoládové, mandlové a p. (třeba zbytky dortů i dohromady), které se prv napustí trestí punšovou, druhý piškotový list na to položí a celý dort pak obtáhne punšovým ledem.

Také může se jedna polovice rozkrojeného dortu pokrátet celá na stejné kostky. Nyní položí se na dno formy, v níž se dort pekl, list papíru pomazaného nesolencem slaninou, a na ten pak složí se opět celá polovice na kostky pokráceného dortu v původní poloze, a aby to vypadalo jako šachovnice, napustí se ty kostky, jež mají zůstatí světlé, punšovou trestí, ostatní pak likérymi rozličných barev, potom poleje vřelou zavařenincem tak, aby se to navlázilo, ale nerozmotilo, pak zčerstva tím drahým listem dortu přiklopí a nechá tak asi 1/4 hodiny stát, aby se to spojilo. Potom se vyklopí opatrně, aby se nerozbořil, forma i papír sejme, a jen kolem (ale ne vrchem) ledem obtáhne.

Dle těchto několika příkladů možno ještě rozličně dorty se stavovati a měniti. Jen na to upozorňuji, že, dělá-li se skládaný dort z kolikero hmot, k. p. z mandlové, čokoládové atd., udělá se z udaného rozměru třeba jen třetí díl hmoty.

Jiného druhu dorty uměle dělané a zdobené (*pièces montées*) vyžadují dlouhého cviku a třeba na ně všelijakých forem, aby se jim mohla dodati rozličná podoba, která se řídí dle módy a tato opět dle duchu času...

Pro příklad uvádím t. z. „dort stromový“ (*Câteau arbreux à la broche*), jehož pečení je udáno v oddělení prvním (pečení těsta na váleci). Na tento neobyčejný dort zadělává se k. p. takto:

Utře se 640 g másla, vypřidává pak za stálého tření 640 g o citron otřeného cukru, 20 žloutků jeden po druhém za stálého tření, na špičku nože skořice, též tolik hřebíčků a muškátového ořechu, k posledu pak zlehka do toho protáhne pšpolu sníh z 15 bílků a 640 g mouky a dle návodu peče.

Smeknutý pak s válece postaví a hned na mísu na složený ubrousek, a když se má dávat na stůl, vstrčí se nahoře do otvoru vkusná kytice, a poněvadž se hodí tento dort zvláště pro dobu vánoční, zdobívali jej v tento čas místo kytice malým stromčkem a kolem pak dole cukrovinkami. Nejlépe však jest, postaviti tento zvláštní a krásný dort na podstavec z tvrdého těsta zhotovený a

tento pak, jakož i dort spodem do kola cukrovinkami ozdobiti — takto jeho krása nejlépe vynikne. Někdo tento dort takofka celý ověsí cukrovinkami, a takto jeho zvláštní ozdobu, totiž větvičky a všelijaké rozsedliny zakryje.

Nyní následuje poučení o obtahování ledem a zdobení dortů. Když upečený dort úplně vystydí, klade se vrchní stranou do spod na čistý papír na plech, pak led po něm pěkně stejné vrchem rozlévá a po stranách dolů stékající širokým nožem stále k vrchu roztírá, což se musí díti zčeraťva, stejnoměrně a tak, aby dort nikde polevou peprorážel, načež nechá se hned v otevřené teplé troubě schnout tak dlouho, až se na povrchu utvoří teninká kůzička, a konečně pak jen tak v místnosti suché dosuší. Déle v troubě sůstati nesmí, sice poleva popuká. Jen tak na vzduchu sušený, aniž by se dal z počátku do trouby, nemá pak lesku a je temný, což se i stává, je-li trouba příliš prochládá. Byla-li by však moc teplá, dostává poleva bubliny a sežloutne. — Kdyby se některý dort hned za tepla obtahoval ledem, nedává se do trouby sušit.

Polevou obtáhnuté a oschlé dorty ještě i rozličně se zdobí. Tak k. p. z hmoty pěnové (i rozličné barvené) vytlačují se pomocí papírového kornoutku po dortu arabesky, nápisy atd. — Nebo mohou se zvláštní a k tomu cíli již připravenou hustou polevou skrz kornoutek, nebo lépe zvláštní na to stříkačkou všelijaké kresby tvořiti. Poněvadž jest tato poleva neprůhledná, zdobí se jí dorty pomazané polevou průhlednou a pak ještě zavařeným a okapaným ovocem, nebo pevnou ovocní rosolinou. Popisovati se to tak zevrubně ani nenechá; a proto mladé hospodyňky učiní nejlépe, když se poohlednou ve výkladních skříních cukrářů, kdež ledačamus v tomto oboru mohou se přiučiti.

Jednoduchá a krásná ozdoba jest také, když se na dort, zvláště piškotový, přilepí chumáč z předěného cukru.

Ledy, polevy atd. uvedeny jsou ku konci této kapitoly.

K ozdobě dortů patří také okrášení máš, na nichž se podávají. Obvykle kladou se na dortový plech na vkusně vystřihaném papíru rozličných barev; i cukrovinky zabalují do takových papírů. Ale i zde třeba velké opatrnosti; neboť bývá papír barven i jedovatými barvami, a může zvláště zdraví uškoditi, když pod dortem zvlhne a tento jedovatinu do sebe vtáhne. Lesklý povrch papíru obsahuje často olovo; potuká-li se takový vodou sírovohlíkovou a na to zhnědne, jest škodlivý. Zelený papír pokape se čpavkem, a když zbělí a na to bílá skvrna opět zmodrá, jest jedovatý. Barevné papíry bez lesku bývají ještě nebezpečnější, zvláště modrý a zelený — proto nechť hospodyňka volí vždy papír bílý.

O drobných cukrovinkách.

Jest mnoho a objemných knih, jednajících výhradně jen o tomto předmětu, ale tyto hodí se jen pro cukráře; pro domácnosti postačí úplně několik předpisů, poněvadž dělávají se takové věci jen při zvláštních příležitostech. Pro takofka každodenní potřebu je dělání, není rádo, neboť jest to hračka, která mnoho drahého času sbírá a peněz stojí, a věru taková domácnost nikdy neprospívá, kde hospodyňka podobným věcem hoví. Konečně nesvědčí častější požívání cukrovinek nikomu, poněvadž plodí kyseliny a šlemy v žaludku. Nemocným dávati se rozhodně nesmí; pro ty jest nejlepší cukrovím jednoduchá, do červena pečená oplatka. — Dětem cukroví dávati, jest tolik, jako učiti je nešetnosti a mlsnosti, a pak takové děti nemají nikdy pěknou svěží barvu, jak se říká: „Kdo se cukrovím živí, nebude z něho nikdy rek.“

Stran přípravy cukrovinek, platí zde totéž, co při dortech povědíno: dobré látky, pilné tření atd. — Vymazování plechů a pečení cukrovinek vůbec jest popsáno v oddělení prvním.

Připravují se jako dorty z rozličných křehkých těst nebo dortových hmot, a dle toho také při pečení s nimi zachází.

Hmoty dortové, k. p. mandlové, chlebové, piškotové mohou se také péci v malých kulatých formičkách postavených vedle sebe na plechu, potom vyklopiti a sypati cukrem, tak máme t. zv. dortíčky (Tartelettes).

Na řízky rozhrne se těsto po celém plechu, upečené pak vyklopí, překrojí, a jeden díl máže zavařeninkou, druhý na to přiklopí, obtáhne ledem a na stejné kousky krájí.

Také může se udělati spodní list z hmoty piškotové, vrchní pak z některé tmavé.

Nebo pomaže se vrchem zavařeninkou a na to průhledným ledem obtahuje, pak na řízky nebo čtverhraněčky krájí. — Též může se jen tak ledem nepomazaný krájeti, pak napíchnouti na vidličku (spodem), v ledu omáčet tak, aby se i strany zakryly, načež ještě i vrchem hustým ledem (k stříkání) se ozdobí. Tak jest to vždy jinak. Jaké hmoty se upotřebilo, od toho mají pak řízky jméno, k. p. mandlové, chlebové atd.

Piškotová hmota může se někdy vrchem posypati trochem feniklu nebo anýzu, a upečená pak na řízky nebo čtverhraněčky krájeti.

Nebo upeče se obyčejná piškotová hmota v suchárkové formičce, druhého dne pak krájí na tenké řízky, které se na talíř urovňají a tak dají na stůl. — Nebo se polovička takových řízků máže zavařeninkou, pak druhými nepomazanými přiklopí, vrchem pokryjí sněhovou hmotou a v troubě usuší — tak jest to opět jinak.

Chlebová hmota upečená v suchárkové formě může se na řízky krájet a pomazati bledě žlutým ledem, aby to vypadalo jako chléb s máslem a usušiti.

Nebo udělá se piškotová hmota ze 160 g cukru, 6 žloutků, pak ze 6 bílků sněh a 100 g mouky, namaže ztlouštěm silného hřebtu nože na velký, máslem natřený plech a do bledě žluta upeče. Zatím se jiná hmota piškotová ve formě pečená a studená pokračují na prst tlusté kostky, tyto pak v rosolkách rozličných barev omočí a na ten do zlatova pečený piškot rozloží a jemně sekaným citronátem posypou. Nyní přehne se piškot na široké straně na 2 prsty, prázdný vrch také kostkami omočeného piškotu poklade, pak celý sbalí do role a lehkým prkénkem obtíží. Za hodinu sejme se prkénko, pečivo cukrem posype a na kousky dle vůle krájí. — Také může se upečený piškot jednoduše jen potřítí zavařeninkou, ale pak po úzké straně sbaliti a na řízky krájet.

Velmi oblíbené cukrovinky jsou zázvorky: $\frac{1}{4}$ kg cukru třese se 6 žloutky, až to zhustne, přidá pak ze 6 bílků sněh, 400 g mouky, 20 g prosátého zázvoru, na vále na malíček rozválí a formičkou vypichají zázvorky, dají na pomaštěný a moukou poprášený plech vždy kousek od sebe, aby se nesběhly dohromady, a pekou v dobrém horku pěkně do bleděžluta. Když jedny se upekly, teprv vypichají se druhé a zase hned pekou. Zázvorky jsou k jídlu teprv za 3—4 dni a ukáďají se v chladné místnosti.

Nebo: 280 g cukru, 5 žloutků, 1 vejce třese se $\frac{1}{4}$ hodiny, přidá pak podle chuti zázvoru, trochu citronové kůry a konečně asi 260 g mouky (mouky musí se dávat opatrně, aby nebylo těsto příliš řídké ani příliš tuhé — udaná váha jest jen přibližná), dobře promíchá, dá pak na vále rychle dohromady a dělají zázvorky jako svrchu, ale kladou na prkénko moukou poprášené a nechají přikryté přes noc. Druhého dne dají se jako předešle na plech a pekou, ale nesmí se spodem přigálit a musí býti bleděžluté barvy. Zázvorky pekou se obvykle jen $\frac{1}{4}$ hodiny (dále pečené jsou nízké) a když vystydly, sejmou a plechu.

Anýzové věnečky k vínu: Spojí se dobře na vále 130 g másla a 210 g mouky, přidá pak 150 g cukru, 6 žloutků, trochu utlučeného anýzu a citronové kůry, vypracuje na hladké těsto (nejlépe nožem) a dělají na plech malé věnečky, potrou vejcem a zprúdka upekou. Upečené potrou se opět vejcem, obalí v cukrové krupici (viz tlučení cukru) a v troubě osuší.

Makaronky čili pokrutky mandlové, sladké: Do 280 g oloupaných a utrouhaných sladkých mandlí a 280 g cukru a z 1 citronu kůry vmíchá se tuhý sněh ze 7—8 bílků, pak dělají na papíru nebo na oplatcích na plechu malé hromádky a spěšně do zlatova pekou.

Mají-li býti hořké, dá se polovice sladkých a polovice hořkých mandlí, a citronová kůra se vynechá. Cukrovinky tyto hodí se

nejen k vínu, ale i k jiné potřebě, — Dají-li se místo mandlí oříšky lískové nebo vlašské, jsou ořechové.

Vaniliové hubinky: 210 g skouskem vanilie tlučného a pak prosátého cukru tře se s 3 bílky, až to zběhne. Aby to lépe bělelo, přikapává se 1 lžice citronové šťávy. Potom dělají se na plech voskem natřený jako lískový oříšek malé hubinky, sypou prosátým cukrem a nechají na vlahém místě půl hodiny schnouti, načež drží se obráceně (hubinkami dolů) chvílku nad horkou plotnou a pak teprv v horké troubě spěšně pekou. Takto vrchem nepukají a pěkně vyběhnou, načež sejmon se z plechu, nechají vystydnout a v chladnu uloží. Potřebují se k vínu, mraženému a i jinak.

Může se také udělati ze 3 bílků tuhý sníh, pak zvolna k němu vmíchat 200 g cukru s troškem vanilie a třít tak dlouho, až s vařečky nestéká, a potom jako předešle udělati na plech malé hubinky a hned v mírné troubě do žemlova upéci. — Přidá-li se místo vanilie několik kapek šťávy alkermesové a několik kapek růžového oleje, jsou hubinky růžové.

Mandlové řízky: 280 g cukru a 10 žloutků tře se $\frac{3}{4}$ hodiny, přidá pak 280 g oloupaných strouhaných mandlí, 35 g drobně krájeného citronátu, asi 12 tlučných piškotů a z 10 bílků sníh. Hmotu tato dává se na plech do papírového truhlíčku (viz Práce) dobře máslem vymazaného, vrchem sype mandlemi, do zlatova peče a pak na řízky krájí.

Mandlové věnečky: 140 g oloupaných strouhaných a dobře nusušených mandlí, 140 g cukru, lžice citronové šťávy a trochu vanilky rozetře se dobře se sněhem ze 2 bílků, pak dělají na oplatky malé věnečky a do bleděžluta pekou.

Kobližky: Promíchá se rychle na vále a spracuje na těsto 140 g másla, 140 g mouky, 70 g cukru a rozválí na stéblo tlustě a vypíchají malé kobližky (placičky), kladou na pomaštěný papír, vejcem pomazí, polovice posype sekanými mandlemi a do zlatova pekou. Vystydlé mažou se vanilkovým máslem, složí po dvou na sebe, (na vrch ty sypané) a cukrem posypou.

Vaniliové vandičky: $\frac{1}{2}$ kg cukru, 8 žloutků a kávová lžička vanilky tře se spolu asi půl hodiny hodně do husta, načež vleje se to do formiček dobře novým máslem vymazaných a na plechu ohřátých (ne však až po kraj) a zvolna pekou, aby pěkně vyběhly a zůstaly jen žluté, pak nechají prochládnout a teprv vyklopí, sice jinak za horka by to šlo těžko. — Jiný poměr na tyto jemné cukrovinky jest: 140 g cukru, 5 žloutků a trochu vanilie. Jen musí býti pokaždé vejce zcela čerstvá, jinak se nedaří. Dobře pečené jsou pěkně žluté a uvnitř duté. Zbylo-li ještě těsta, musí se třít tak dlouho, až první se upekou a vyklopí, pak teprv zase dáti do formiček a péci.

Řízky pentlové: $\frac{1}{4}$ kg másla utře se dobře s 10 žloutky, přidá $\frac{1}{4}$ kg cukru, $\frac{1}{4}$ kg mouky a pevný sníh z 10 bílků. Hmota tato peče se po vrstvách, jak udáno při pečení cukrovinek, potom na řízky krájí. Peče-li se v kulaté formě, máme z toho dort.

Píškoty: 140 g cukru, 6 vajec šlehá se drátěnou metlou tak dlouho, až to zhoustne jako na piškotový dort, přidá pak trošku vanilie a 140 g mouky a lijí z toho pomocí trychtýře buď papírového nebo plechového píškoty, při koncích silnější a uprostřed tenčí, popráší cukrem smíchaným s trochem rýžové mouky a pekou, načež se papír spodem navlhčí a píškoty sejmou.

Obloučky: 140 g o citron otřeného cukru, 4 vejce, 2 žloutky tře se půl hodiny. Nyní přidá se k tomu 280 g oloupaných strouhaných mandlí a opět $\frac{1}{4}$ hodiny tře, pak namaže na oplatky, rozkrájené na dva prsty široké a dle formy dlouhé pruhy, kladou podle sebe na pomaštěnou obloukovou formu a do zlatova pekou. Studené krásí se bílým a růžovým ledem.

To jsou tedy cukrovinky většinou k vínu a některé i k jiné potřebě, k. p. k nákypům a p.

K sladkým rosolům jsou dobré následující cukrovinky: Mnoho-li váží 3 vejce, tolik cukru dá se na misku, přidá trochu vanilky a s těmi vejci $\frac{1}{4}$ hodiny dobře tře, načež přimíchá se tolik mouky, co vážíla dvě z předešlých 3 vajec (vejce musí být všechna stejně velká, — mouka zváží se zároveň s cukrem, než se vejce roztlukou) a rozetře se to na plech voskem potřený a nechá jen na polo upéci, potom na čtverečky rozkrájí a v mírné troubě do zžloutla dopeče. Nyní se z čerstva jeden po druhém z trouby vyndávají a do kornoutku stáčí co mohou dělají dvě osoby, aby to šlo rychleji. Když se mají tyto kornoutky dáti na stůl, plní se smetanovou pěnou s cukrem a vanilí a jsou-li čerstvé jahody, může se jimi pěna ještě poklásti.

Nebo utluče se 70 g oloupaných mandlí s 5 bílky, vmíchá pak k tomu 70 g mouky, 140 g cukru, potom peče a stáčí jako předešle a též tak smetanovou pěnou naplňuje ale bez jahod. Tyto mandlové kornoutky hodí se mimo k rosolům i k studeným krémům, ale nesmí jako předešlé nikdy vzítí z trouby, až poslední kornoutek jest hotov, poněvadž rychle tvrdnou. Než se podobná pečiva dávají na stůl, musí se nechat na kamnech skřehnouti, pak teprv smetanovou pěnou plniti a hned podávat.

Ku křemům a čaji jsou dobré následující kudrlinky: Odváží se cukru, co váží 4 vejce, a mouky jen co váží 2 vejce. Mouka pak smíchá se s cukrem, a tře se to s těmi 4 vejci asi půl hodiny, pak jako předešle na plechu asi 5 minut do tmavě-žluta peče, potom na řízky jako ruka dlouhé a jako palec široké krájí a z čerstva o kulaté dřívko do kudrlinek stáčí, ale nesmí

se jako předešle vzíti z trouby, až jsou všechny hotové. Než se dávají na stůl, dají se též skřehnout.

K čaji hodí se k. p. následující: 210 g cukru, 2 vejce, 2 žloutky tře se půl hodiny, vmíchá pak k tomu 280 g mouky s trochem vanilky a dělají na prst tlusté a dle libosti dlouhé tyčinky, kladou na plech voskem potřený, potrou vejcem a upekou.

Nebo: Do 160 g utřeného másla vmíchá se znenáhla 160 g cukru o citron otřeného, 4 žloutky a 1 vejce, pak ještě půl hodiny tře. Po tom vmíchá se k tomu kávová lžička rumu a 160 g mouky, rozetře na hřbet nože na pomaštěný plech, potáhne sněhem z 1 bílku, posype cukrem a na tento teprv nasypou na nudličky krájené mandle, pistacie a citronát, v prochladlé troubě peče, a pak na 2 prsty široké a na prst dlouhé tyčinky šikmo krájí.

Nebo: 140 g másla, 170 g mouky, 70 g loupáných strouhaných mandlí, 70 g cukru spracuje se zlehka a rychle na vále a dělají malé rohlíčky nebo věnečky, zvolna upekou a hned teplé v cukru s vanilí obalí. Tyto věnečky vydrží dlouho.

K čaji podává se také některé solené pečivo. Tak k. p. z listkového těsta udělá se na plech trochu máslem potřený na 1 cm. tlustá placka, špičatým nožem sem tam zlehka trochu popoškře, (vůbec když se listkové těsto před pečením vrchem sem tam zlehka pořeže, vystupuje snadněji a lépe vzhůru) a i popíchá, aby se nevzedmnlo, potře vejcem, posype solí a kmínem, a upečená pak šikmo na řízky krájí.

Nebo udělá se na vále těsto ze 140 g vařených strouhaných moučnatých bramborů, 140 g másla a 140 g mouky (vejce žádné), dělají tyčinky, potrou vejcem, posypou kmínem a solí a zvolna v mírné troubě pekou. Že se musí vždy soli opatrně sypati, aby se nepředalo, roznmí se samo sebou.

Nyní ještě pro příklad dobrý perník: 200 g sladkých a 50 g bořkých oloupaných a strouhaných mandlí dá se na mlsn, přidá k nim 6 g skořice, 3 g hřebíčku, 1½ g kardamomu a 620 g dobře prohráté a prosáté mouky, 2 lžíce tlučené vanilie a z 1 citronu kůra. Zatím zvaří se 310 g medu a 430 g tlučného cukru, pak vařící na vše to již připravené vleje a dobře promíchá, přidá pak 8 g v trošce vody rozpuštěného drasla (potaše) a ještě na vále v mouce vyválí, až se přestane na ruce lepití. Nyní rozválí se na hřbet nože tlustě a vypíchají sklenicí koláčky, rovnají na plech moukou posypaný těsně podle sebe a pekou 5—7 minut při mírném, ale přece takovém ohni, aby brzo dostaly nahnědlou barvu. Pečené musí se hned s plechu sundati, sice se drtí, a mohou se potřít cukrem na 4. stupeň vařeným. Kdyby musely zůstat v troubě déle než nejvýše 7 minut, než jsou dost, tedy stvrdnou a vyschnou, místo co by měly být uvnitř vláčné a lepkavé. Jsou-li dobře a pozorně při-

praveny, nejsou ani k rozeznání od vyhlášených, jež svého času v Berlíně připravovala a kus po stříbrném groši prodávala paní Desca-Reichelová.

Pamlsky z ovoce nedají mnoho práce, jsou velmi oblíbené a mezi ostatními cukrovinkami pěkně na tabuli sluší.

Tak k. p.: Sníh ze 3 bílků a 300 g cukru postaví se s nádobou do vařící vody a míchá tak dlouho, až to při krajích počíná schnouti. Nyní přidá se k tomu lžička medu a rozličné v cukru zavažené a okapané ovoce, k. p. melouny, švestky, merunky, ořechy a p., aby ovoce bylo dohromady asi 2 *dcl.*, dobře promíchá a naklade asi na 3 prsty vysoko na prkénko na oplatky, vrchem též oplatkami poklade, prkénkem přikryje a nechá tak asi 5—6 dní, až je to úplně suché, načež krájí se to na pěkně stejné řízky.

Nebo: Z pěkných, ne rozmačkaných datlí vyndají se pecky, ale opatrně, aby datle zůstaly co možná celé, načež na místo jich dá se do každé oloupaná mandle. Nyní rovnají se datle těsně vedle sebe do ne příliš velké kulaté nebo čtverhrané formy, vyložené rýžovým papírem, takovým též papírem ukryjí, položí na ně přiměřené prkénko a potíží. Za několik hodin se vyklopí na skleněnou mísu a ozdobí kolem řízky z pomerančů. Jest velmi krásné a chutné.

Nebo z jablek: $\frac{1}{4}$ kg cukru a půl šálku vody vaří se spolu, až se mezi prsty táhne nitka, (čili až se přede), přidá pak k němu asi 12 oloupaných a na tenínké lístečky krájených míšenských jablek a vaří za stálého míchání na průhlednou a hustou kaši, načež dá se to s plotny a vmíchá k tomu 140 g oloupaných na dlouho krájených mandlí, 35 g drobně krájeného citronátu a kůra z 1 citronu. Když to poněkud prochladlo, nválí se s toho v cukru na vále asi 2 jako cervelat tlusté jitrnice, ještě v cukru a pak čistým papírem obalí a nechají na teplém místě několik dní (ne v troubě). Potom krájí se na koláčky a na skleněnou misku urovňají.

Nebo vaří se 140 g cukru s trochem vody, až se přede, přidá pak k němu 160 g na kostičky krájených míšenských jablek a vaří, až jsou průhledná. Nyní dá se to s plotny a přimíchá 30 g citronátu, 30 g pistacií a 30 g pinelek (Pignoli), vše drobně sekané, ostrouhaná kůra z 1 citronu a i šťáva z něho a 60 g zavaženiny z gdonlí, pak dělají z toho na oplatky hromádky a na teplém místě suší.

Tolik pro příklad, kterak se cukrovinky připravují a čeho při tom šetřiti třeba, aby se zdařily. Více předpisů uváděti, zabralo by příliš mnoho místa, kterým musíme šetřiti pro důležitější věci, aby kniha zbytečně nevzrostla a se nezdražila; neboť jest p. sladkostí různých tvarů a jmen, až jde z toho hlava kolem.

Nyní následují

Ledy, polevy a nádivky.

Ledy a polevy, jimiž se dorty, cukrovinky a i některá jiná pečiva obtahují, slouží k tomu, aby se jim dodalo pěknější podoby a jemnější chuti. Aby se zdařily, musí býti na ně cukr ten nejlepší, velmi jemně tlučný, prosátý a vždy dobře suchý, sice nejsou polevy pak hladké. Ostatně, co při jednotlivých ledech šetřiti třeba, jest vždy při úpravě jich udáno. Musí se vždy tříti v přiměřené nádobce, aby se ve velké zbytečně neplýtvalo.

Ledy dělíme hlavně na tři druhy a sice: s bílkem třené — potom třené s vařeným cukrem a konečně — na ohni připravované; mimo tyto jsou ještě rozličné jiné, k. p. vodní, ovocné atd.

Tak s bílkem, k. p. bílý led, tak zv. citronový: Na velký dort třeba se 280 g cukru s 2 čerstvými bílky $\frac{1}{4}$ hodiny; bylo-li by bílku málo, musí se troška přidati. Mezi třením přidává se šťáva z půl citronu, aby led pěkně zbělel a musí býti tak hustý, že tlustě se lžice stéká a se leskne. Led s bílky musí se spotřebovati téhož dne, poněvadž delším stáním stvrdne, a natírá se na dort vždy ve vařící vodě omočeným a okapaným nožem, a suší nejlépe na drátěné mřížce, aby led odkapal na podstavený plech; takto se dort nepřilepí.

Přidá-li se do utřeného ledu 140 g změkklé jemné čokolády, je led hnědý, — s trochem kořenily je červený. Zelený led není chutný, ani žlutý se šafránem.

Ostatně možno výše uvedený led přidáním k. p. o citron nebo o pomeranč oťveného cukru, nebo jinou přísadou, k. p. skořicí, vanilí v chuti měniti, a dle toho má i potom jméno, k. p. pomerančový, skořicový a t. d.

S vařeným cukrem: Šálek vyčištěného studeného cukru vmíchá se znenáhla do 420 g prosátého cukru, přileje k tomu asi 2 lžice rosolky buď maraschinové nebo některé dobré jiné, k. p. vaniliové atd., nebo puše, vůbec tolik, aby z toho byla hustě tekoucí, jemná, lesklá temně bílá a chutná hmota, ale nesmí tlustě a vařečky padati, potom s tlouštím hřbetu nože na dort natírá, ve vlahé troubě několik minut anší a pak na vzduchu nechá doschnout. Místo rosolky může býti i trochu o citron nebo o pomeranč oťveného cukru. Jenom nesmí býti vyčištěný cukr příliš řídký, vodnatý ani ne vlahý, nýbrž studený a hustě tekoucí, a jaká chuť se přidala, od toho má pak led jméno. Na dort natírá se taktéž nožem v hodně vřelé vodě omočeným a vždy okapaným.

Na ohni připravovaný, tak zvaná poleva: Utře se spolu do husta 420 g cukru, ostrouhaná kůra ze 2 pomerančů a i šťáva

z nich. Nyní dá se to do malé nádoby na mírný oheň a tak dlouho tře, až to zřídne a teče, načež se hned tím dort polévá, pak několik minut ve vlahe troubě a potom na vzduchu suší. Polévati musí se zčerstva a velmi pozorně, aby se poleva stejně rozdělila, poněvadž se při tom nožem pomáhati nesmí.

Takto jest poleva pomerančová; přidáme-li ještě trošku araku, jest punšová. — Dáme-li k cukru místo kůry a šťávy pomerančové některou dobrou rosolku, jest opět jinak — nebo dá se k cukru místo rosolky šťáva z čerstvých malin, jahod, ananasu atd. a od toho, co se k cukru přidalo, má poleva potom jméno, k. p. maraschinová, malinová atd., ale šťávy nebo rosolky smí se vždy dáti jen tolik, aby hmota byla hustě tekoucí.

Mimo tyto jsou ještě ledy a polevy rozmanité. Tak ku př.: pomerančový průhledný led: 170 g cukru o pomeranč ořené a šťáva z téhož pomeranče tře se spolu asi $\frac{1}{2}$ hodiny.

Vodní: 210 g cukru, 3 lžice vřelé vody tře se spolu půl hodiny, potom na mírném ohni trošku ohřeje a hned tím dort polévá, pak honem ve vlahe troubě suší. — I tato poleva může se v chuti měniti, k. p. přidáním o cukr ořené kůry citronové nebo pomerančové, vanilky, skořice, trochem vína malažského nebo vody z pomeranč. květu atd. Barviti je, vyjma trochem kočenily, není radno.

Maže-li se dort vrchem zavařeninkou, musí býti vždy horká a pak prve oschnouti, než se obtahuje ledem.

Pečivo z těsta lístkového, má-li dostati polevu, nemaže se vejcem, ale na polo pečené vyndá z trouby, tlustě vrchem posype cukrem a dá dopéci, při čemž se cukr rozpustí a utvoří lesklou hnědou polevu.

Konečně máme také polevu hustou k stříkání, na nižto tře se ku př. 280 g cukru s jedním bílkem (z čerstvého vejce, aby byla pevná,) tak dlouho, až na papír puštěná kapka zůstane pevně státi, aniž by se rozbíhala. Když počíná houstnout, přitápává se trošku velmi silného octa. Potom přikryje se navlhčeným ubrouskem aby neokorala, co zatím se jí dort atd. zdobí. Led tento, když se dort na několik okamžení postaví do vlahe trouby, schne velmi zčerstva. Může se i přibarviti trochem šťávy alķermesové, tak je červený.

Nyní následují některé nádivky do dortů a cukrovinek. Tak ku př.

Vanilkový sníh: Do sněhu z 3 bílků přimíchává se 70 g cukru s vanilkou a šlehá, jak udáno při hmotě sněhové. Dáme-li do něho ještě trochu strouhaných mandlí, jest sníh mandlový.

Ovocný sníh: Do sněhu z 8 bílků vmíchá se pozvolna 250 g cukru a trošku některé zavařeninky.

Smetanová pěna s mandlemi: Do pěny z $\frac{1}{4}$ l smetany vmíchá se zlehka 250 g strouhaných mandlí a 140 g cukru s tro-

chem vanilky. — Dá-li se do pěny ze $\frac{1}{4}$ l smetany 100 g tlučných oříšků, 100 g cukru s troškem vanilky, jest o f e c h o v á.

Vanilkové máslo: 200 g velmi chutného másla tře se půl hodiny, pak přidává k němu po lžičkách za stálého tření následující zcela studený krém: 210 g cukru, lžička tlučené vanilky a 6 vajec postaví se s nádobkou do teplé vody a nechá za stálého vydatného míchání zhoustnout, pak postaví do studené vody a míchá, až vystydne. — Tímto krémem (jen samotným bez másla) naplňují se také smažené košíčky (v kapitole Paštiky) a j.

Jiné krémy k nadívání cukrovinek a dortů jsou popsány v kapitole o Krámech.

Nádívka z mandli: 70 g oloupaných a utlučených mandlí tře se se 70 g cukru a 4 žloutky, až se pění, pak přimíchá 50 g brožinek a sníh z jednoho bílku.

Oříšková: 140 g oloupaných strouhaných lískových oříšků rozetírá se chvíli s 210 g cukru, aby se to spojilo, a přidá pak sníh ze 3 bílků. — Ostatně hodí se za nádívku do cukrovinek každá zavařeninka, nebo smetanová pěna s vanilíí.

Tvaroh do lískového těsta může se kořeniti trochem vody z pomerančového květu.

Ku konci této kapitoly ještě upozorňuji, že koláčky a jiné drobné pečivo, jen tak po prkně rozložené, vyschne a zvětrá; a proto nejlépe jest dáti je druhého dne do porcelánové nebo skleněné nádoby, nebo, je-li ho málo, ukryti skleněnou poklicí, jako mají cukráři. Koláče pak, je-li jich více, dají se do nového čistého hrnce, kdež udrží se nejlépe ve šťávě a chuti, ale musí býti dříve vystydlé, aby neplesnivěly. Koblíhy však nesmí se dávat na hromadu, aby se nemačkaly. Koblíhy a vůbec smaženiny, jakož i jiné tučné pečivo často nebo u větší míře požívati není zdraví prospěšno, zvláště ne pro mládež — takové pečivo hodí se spíše jen jako zákusek při hostinách.

XXV.

O zbytcích.

Sebeřta drobty, kteréž pozůstaly, at
nezhynou. Evang. sv. Jana 6, 12.

Těchto slov Páně měla by hlavně domácí hospodyně býti pamětliva, jmenovitě co se týče zbytků a odpadků v kuchyni, poněvadž možno jimi v domácnosti mnoho přišetřiti, ale i také mnoho proplýtvati.

Bez náležitého upotřebení zbytků není ani žádná šetrnost možná, a šetrnost jest přece duší kuchařství, jako tom nejen co praktický kuchař, ale i v tomto oboru proslavený spisovatel Antonín Čarême v jednom ze svých spisů píše, kdež odvažuje se přímo směle tvrditi, že v měšťanských a rolnických domácnostech poměrně více se proplytvá, než v nejvznešenějších domech, poněvadž tamto vládnou kuchařky málo ve vaření obeznalé, kdežto ve svém oboru dobře vycvičený kuchař dovede i nepatrné věci výborně použiti. Co tak zvané „dobré kuchařky“ kolikráte takofka odhodí, to šikovný kuchař dovede ještě proměnit v nejpikantnější jídélko. — Takto soudil o šetrnosti svrchu uvedený proslulý kuchař a spisovatel, kterýžto pracoval v nejvznešenějších kuchyních.

Abý dívky co budoucí hospodyně byly šetrné a hospodárné, musí se k tomu vésti již od nejprvnějšího mládí; a proto nesmí se jim dovolovati, aby zacházely nešetrně s hračkami, knihami, mají se vésti k tomu, aby šetrily na sobě šatů, by jich nepomazaly a vůbec před časem nezničily. Často možno slyšati: „Na tomto dítěti šat jen hoří!“ ale takový oheň třeba hned v zárodku důkladně hasiti. Řekne se snad: „Vždyť z těch šatů vyrostou, nač jich tedy šetřiti.“ Jest to sice pravda, že z nich vyrostou, ale také jest pravdou, že kde se proto dětem dovoluje nešetrně se šaty zacházeti, vyrůstá s nimi zároveň i nepozornost, nešetrnost

a vůbec nepořádnost, kteréžto nepěkné vlastnosti jsou pak v pozdějším věku a to na dobro zničení jejich štěstí, blahobyť a spokojenost.

Můžeme viděti dosti příkladů, že se sotva nový šat oblíkne, již se mluví a tu opět slyšeti výmluvu: „Vždyť bude bez toho hned z mody.“ — ale šetrná a moudrá hospodyňka nepořídí si nikdy šatů, o nichž ví, že budou hned z mody, protože by vyhazovala zbytečně mnohdy těžce vydělané peníze a takto nejen sebe zebračila, ale i dítkám svým špatný příklad dávala. Nynější svět nechává se beze všeho rozmyslu přímo horečně hnáti za každou sebe nepraktičtější modou, jak to velmi trefně znázorňuje náledující případná anekdota: Jistý pán potkav svého přítele, viděl, že náramně pospíchá. „Kam pak tak neobyčejně spěcháš, že se ani na slovíčko nezastavíš?“ „I konpil jsem své ženě klobouk a to vš, musím spěchat, abych ji ho dal dříve, než bude z mody.“

Pamatujme si dobře: Kdo často a snadně mění šaty, mění i také tak snadně své smýšlení, a proto měnivou modou nepěstuje se pevný charakter, a co jest po člověku bez charakteru? Žádný na jeho slova a sliby nic nedá, protože ví, že za chvíli bude mluvit i jednati jinak. — Ještě jiné a jiné následky má takovéto pachtění se po modách, zvláště u dívek chudších, a mnohé z těchto následků jsou takového rázu, že se ani nenechají pravým jmenem pojmenovati. Proto nelze ani dosti důrazně a přísně dívek již v prvním mládí před tím varovati, aby po podobných věcech nedychtily. Pamatuji dobře, jakon jsem dostávala doma odpověď, když jsem říkala: „Jak pak tam půjdu v tomhle kabátě, vždyť je již z mody?“ „No, můžeš to zkusit a když tě tam v něm nepustí, přijď domů!“ A byla to zjisté velmi dobrá odpověď, která by i podnes v tak mnohých domácnostech byla na místě a uchránila je před úpadkem.

K šetrnosti patří i také náležitě používání času, totiž šetření jím, aby se neprozahálel, ani zbytečnými a nepotřebnými věcmi nematil. „Čas jsou peníze“, praví Angličan, totiž čas má tu cenu jako peníze, a kdo mrhá časem, jako by mrhal penězi.

V knize této na mnoha místech doporučuje se šetrnost, a ačkoliv ani nelze dost často ji připamatovávat, myslím přece, že to pro ty, kdož jsou dobré vůle, úplně stačí; marnotratné pak učiti šetrnosti, jest práce skoro napořád marná a nevděčná.

Když dívky a mladé hospodyňky knihu tuto pozorně pročtou, naučí se zajisté mnohému prospěšnému a dokladů pro to, co tam psáno, naleznou také dosti, jen když se kolem sebe ohlednou a dají si pozor, jak to neb ono, tomu a onomu anebo té a oné dopadlo. Říká se, že dějiny jsou učitelkami národů a takových učitelů najde se mnohdy i v nepatrné věci.

A nyní opět k věci.

V domácnosti bývají zbytky rozličného druhu, totiž: Čisté, netknuté, jak se na mísách se stolu zpět přinášejí a jež pak buď patřičným ohřátím mohou se opět upotřebiti, anebo jinak v dobré jídlo proměnit. Dále jsou rozličné kosti, vnitřnosti, lůj, nebo zbytky zeleniny a vyvařené kosti, jež pozůstaly po očezení hovězí polívky — zbytky na pekáčích: tuk, šťáva, kosti. — Voda, v níž se vařil chřest, květák, šunka. Potom zbytky kaše, k. p. krupicové, bramborové, zbytky chleba, oštitralá střída, která se musí prve než se dává chléb na stůl odkrojiti, neboť by to byla bezohlednost, dáti někomu okoralý chléb — zbytky zemliček a jiné a jiné.

Voda, v níž se omývalo maso, nemá se také jen tak vylíti, ale přemýšlet, k čemu by se asi mohla upotřebiti. K. p. máme-li většího psa, může se mu do ní zavariti trochu černé mouky, přidati splašky s talířů a nádob atd.; nebo hodí se i pro vepře. Není-li jednoho ani druhého, ale máme-li zahrádku, tedy můžeme upotřebiti vody z masa na zalití zelenin. V šetrné domácnosti nesmí se nic zmařiti, ani ne ty pomyje z nádob, nebo voda z prádla; neboť roste po nich výborně celer, a zvláště salát jest křehký, ale nesmí se liti po něm, nýbrž jen podlívati, jak vůbec salát hlávkový se má zalívati, chceme-li jej míti křehký a čistý.

V hospodářství mohou se i vyvařené kosti výborně zužitkovati, když se pod plotnou vypálí, potom na prášek utlučené přidávají do pokrmu pro mladé vepřky, telátka a i kravám jsou dobré, protože rostou a tuhnou po nich kosti. Dávají-li se slepicím, nesou lépe; též kuřátkům prospívají, jimž mimo to se chválí přidávati do pokrmu trochu sekané cibule.

Prve než počne hospodyňka vařiti, jest třeba, aby sobě připamatovala, co vše má v domě, k. p. jakého druhu maso, jaké zbytky a co by se z toho nechalo udělati, aby se nemuselo vše za hotové kupovati a spolu také nic nezmařilo. V knize této nalezne mnohý pokrm, jenž se i ze zbytků nechá připraviti.

V některých kuchyních mají k vůli nejlepšímu přehledu pohotově zvláštní seznam jídel, jež ze zbytků připraviti lze. Mimo to mají i zvláštní seznam takových pokrmů, jež nevyžadují mnoho práce, pro ten případ, kdyby právě již před polednem zavítal nenadálý host a tudíž bylo třeba ještě na spěch nějaké jídelko přidělati.

V domácnostech, kam častěji hosté zavítají, jest dobře postarati se o nějaké jídlo do zásoby, které by delší čas v chuti vydrželo, k. p. rosol nebo studenou paštiku. Podobné jídlo možno často připraviti velmi levně, protože se může na ně upotřebiti i rozličných zbytků, jak v dotýcné kapitole je upozorněno. Zvláště po větší hostině bývá zbytků a odpadků mnohdy víc než dost,

tak že podobné jídlo ani polovic tolik nestojí, jako kdyby se vše zvlášť na ně kupovati mělo.

Když vaření ukončeno, má se každý zbytek jídel dle druhu svého uložit do patřičné nádoby, pevně povázati, aby nezvětral a neměly k němu přístupu mouchy a pak uschovati v chladném suchém místě. Někde mají i zvláštní místo výhradně jen pro zbytky a i zvláštní nádoby, v nichž je ukládají. Nádoby tyto mají býti velikosti zbytků přiměřené a vždy takové, aby se v nich mohly obrátiti; v nádobě hlíněné dostává každý zbytek snadno nemilou příchut — nejlepši jsou z porcelánu. Dále třeba dohlížeti, aby žádný zbytek, zvláště za teplého počasí se nezkažil; co vydrží déle, nechá se déle, co však brzo bere zkázu, musí se také i brzo spotřebovati, nebo jinak prospěšně uschovati. Tak k. p. pečené nebo vařené maso zaleje se do rosolu, který se může připravit z kolena od telecí kýty a z některých šlachotin. Zbytky vařených ryb polejí se vařeným octem s kořením. Zbytky luštěnin nenechají se držeti, poněvadž obsahují značné množství síry, kterážto se mění zvláště ve vlhku v odporný sirovodík, tak že páchnou jako zkažená vejce. Proto musí se spotřebovati ještě buď téhož dne, nebo ve studenu uložené druhého dne na polívku. Jak svrchu povědíno, mají se zbytky chovati v suchu a nikdy ne dlouho. Leží-li potraviny déle ve vlhku, objevují se na nich někdy jako kapky krve — jsou to malí nálevníci, podobní bakteriím, jež Ehrenberg nazval „*Monas prodigiosa*“. Výzkumy, konanými na fysiologickém ústavu ve Vratislavi pod dozorem Fr. Cohna a Schrötra, dokázáno, že jsou to ústrojí rostlinná a sice tak zvané bakterie, jež Cohn při červených skvrnách nazývá „*Micrococcus prodigiosus*“, při modrých pak, jak bývají i na smetaně, jež stojí ve vlhkém sklepe, „*Micrococcus violaceus*“. Dosud však není přý rozhodnuto, kam se tyto nejnižší ústrojenci, stojící na rozhraní života ústrojného řaditi mají — zda-li k živočichům nebo k rostlinám.

Tolik tedy o zbytcích vůbec. Nyní následuje poučení, kterak se má se zbytky zvlášť zacházeti.

Ohřívání zbytků.

Práce tato vyžaduje velké pozornosti; neboť pochybeným a nepozorným ohříváním dostávají pokrmy špatnou příchut a pečené i ztvrdne.

Polévky a omáčky ohřívají se ve vodě dle poučení v oddělení prvním.

Polévka ohřívá se až v poslední chvíli, protože, nechá-li se ohřátá déle státi, dostává přikyslou chuť; také není dobře smíchati polévku od předešlého dne s čerstvou. Pro osvěžení chuti přidá se

do ní trochu zelené petržele nebo pažitky. Je-li čistá, zahustí (legiruje) se žloutkem a kouskem nového másla. Mají-li se do ní dáti knedlíčky atd., musí se po každé uvařití zvlášť a pak teprv do ohřáté polévky vložiti a dáti hned na stůl.

Do omáčky, k. p. do zvěřinové nebo polské, přidává se pro občerstvení chuti trochu citronové šťávy; také přidává se do ní červeného vína, ale jest při tom ta nehoda, že se s vínem musí povarřit, poněvadž by to jinak nebylo dobré; avšak vařená omáčka zřídne a trátí chuť — proto lépe vína nedávati. — Do kyslinky přidává se též trochu citronové šťávy; do omáček bílých, ne kyselých opět trochu nového másla a — do některých trochu zelené petržele; ale přidávky tyto dávají se teprv, až je omáčka již ohřátá. — Legirované polévky a omáčky musí se ohřívati opatrně, aby se nesrazily. Každá ohřívaná omáčka prožene se konečně ještě skrz sítko, aby zjemněla.

Zbytek zadělávaného masa nebo ryb ohřívá se takto: Maso vyndá se z omáčky, načež samotná omáčka se ohřeje a v chuti opraví a procedí skrz sítko, jak již povědím, pak teprv vloží do ní maso a nechá opět ve vřelé vodě státi, až se maso úplně prohřálo a pak dá na stůl.

Je-li to zbytek hovězího jazyku, nesmí se vyndaný nechati jen tak v nádobě ukrytý, nýbrž poleje trochem osolené teplé hovězí polévky, co by zároveň s ním stála, ale nikdy ne jej přesahovala a nechá ukrytý na teple stát. Když se omáčka ohřála a v chuti opravila, vloží se dobře okapaný jazyk na teplou mísu (kdyby nebyl dobře okapaný, omáčka by zřídla), načež se omáčka na něj vleje a hned dá na stůl. Takto chutná jazyk opět jako čerstvý.

Pečeně ohřívají se následovně: Buď tak v celosti, nebo na kízky rozkrájená a opět pevně jako v celosti složená a stisknutá dá se do porcelánové nádoby a pak lžící šťáva i tuk po ní rozdělí. Není-li na šťávě tuk, dá se do nádoby kousek nového másla, načež se teprv pečeně na ně vloží, pevně ukryje a postaví do nádoby, v níž je vřelá voda a nechá v troubě prohřát, při čemž se musí častěji vlastní šťávou políti. Šťáva pod pečením nesmí nikdy přijíti až k varu, sice pečeně stvrdne. Pečeně smí se jen tak ohřátí, až má příjemnou teplotu, ale nikdy ne až by pára z ní vystupovala, sice taktéž stvrdne a dostane špatnou chuť. Totéž stává se, kdyby se ohřívala jen tak bez veďy. Jukmile je teplá, musí přijíti hned na stůl, sice stáním trátí veškeru chuť a dostává i snadno nemilou příchut; také nesmí býti trouba moc horká, nýbrž jen mírně teplá. Pravidla tato platí vůbec o každé pečení.

Je-li šťáva pod pečením ostrá, nedá se hned z počátku na ni, nýbrž přileje stranou vedle masa k němu trochu vřelé neslané polévky, a když se maso prohřálo, teprv šťáva k tomu přidá a ještě

spolu trochu probřeje. Takto chutná pečeně skoro jako čerstvá. K zvětině a p. pečení přidává se místo polévky i také trochu kyselé smetany.

Je-li to telecí pečeně, stává se velmi dobrou, když nádobu prve vymažeme novým máslem, toto pak posypeme trochu málo žemličkou, načež maso na řízky pokrájené klade se na to po vrstvách a každá vrstva poklade buď vlastní šťávou, nebo, je-li šťávy málo, tedy i kousky másla a posype troškem žemličky a pak dobře nkrytě jako svrchnu ohřeje.

Nebo se řízky posypou kaprlemi, sekanými sardelemi, kousky másla, pokropí troškem citronové šťávy a když jsou všechny vrstvy položeny, pevně se to ukryje a ohřívá. Na stůl podávají se k ní opečené bramborky a bývá velmi oblíbená i u těch, kdo ohřívána jídla neradi.

Nebo udělá se sekanina, k. p. ze 2 lžic sardelového másla, 2 lžic sekaných jemných bylinek, 2 lžic parmesánského sýra, 4 lžic strouhané žemličky, 3 žloutků, přidá trochu bílého pepře, z půl citronu kůra a dle chuti trochu soli. Tím se polovic řízků pomáže, drubými přiklopí, polejí troškem másla a ukrytě ohřejí, dají pak na mísu a zvlášť podá omáčka buď sardelová nebo z kaprlí. — Takto se ohřívá i zbytek hovězí pečeně nebo vařeného hovězího masa — nebo může býti i telecí řízek namazaný a hovězím přiklopený.

Zajíc, drábež, kůzlata a p. pečeně nemají se vlastně nikdy ohřívati; avšak ne každý rád studenou pečení a proto kdyby se měla ohřívati, musí se dáti zvláště pozor, aby nedostala špatnou příchut.

Zbytky nákyptů, puddingů a p. moučných jídel jest nejlépe dáti do porcelanové, tak velké nádoby, co by se tam jen vešly, pak papírem ukryti, postavit do vřelé vody, přikryti pokličkou a asi 8—10 minut tak v páře v troubě vařiti. Potom vynášej se na mísu a rukrem posypané dají na stůl. Zeela malý zbytek ohřeje se jen ve vlahe troubě na přikrytém talíři, kterýžto se postaví na nádobu a vřelou vodou.

Knedle pokrájené opékají se na kousku másla nebo na slanině, pak vmíchají k nim 1—2 vejce a tak dlouho míchají až poněkud ztuhnou, načež se hned dají na stůl.

Zbytky kaše kladou se po kouscích do rozpáleného másla a nechají tak opéci — míchati se nesmí, sice ztratí chuť. — Zbytek kaše bramborové může se použiti na polévku, anebo jako jiná kaše ohřáti.

Dusené zeleniny ohřívají se též ve vodě; a zelí ohřáté chutná lépe než čerstvé, ale nesmí se přikrývati pokličkou a také ne tak ohřáti, až by z něho vystupovala pára. — Zeleniny se

brzo rozkládají a kysnou a proto působí požívání již odstálých a ohříváných u někoho snadno průjem, zvláště v létě.

Zbytek chřestu a kvěťáku tráví ohřátím chutí a proto lépe užítí ho jako vložky do polévky s houbami, nebo k míchaným vejcům, nebo jako přídatku k salátům.

Houby nesmí se nikdy ohřívati a vůbec již odstálé ani jísti, protože jsou zdraví velmi škodlivé.

Mimo ohřátí lze i také ze zbytků připravovati rozličná jídla: buď polívky, nebo zadělávané nebo i smažené jídelko s i jinak dle poučení v této kapitole v úhledné jídlo je proměnit. Tak k. p.

Polévky a omáčky ze zbytků.

Z kostí, které při upravování masa (dresírování) zbyly, je-li jich více, může se uvařit polévka se zeleninou. Poněvadž však jest sice tučná, ale slabá, přidá se k ní trošku trestí (výtažku) masové, ale smí se jen málo soliti, sice by byla ostrá.

Nebo připraví se z nich t. z. Rumfordská polévka: Dle vlastních předpisů hraběte Rumforda vaří se kosti ve vodě se zeleninou. V jiných nádobách vaří se hrách a kroupy, každé zvlášť, pak protlačí, načež se polévka z kostí na ně vleje, procedí a přidají pak ještě pokračené syrové brambory, připraží jíškou, povaří a dle chuti okoření. Takové polévky jsou velmi výživné.

Kousků masa hovězího, telecího, krků z kuřat, žaludků atd. může se použiti na dušené polévky — nebo při hostině na duseninu k základním omáčkám, jak při dotýcných předpisech udáno.

Z kostí a odpadků pečených hus, kachen může se uvařiti dobrá bramborová polévka; místo bramborů může býti i rýže a bledou jíškou připražit; je-li v tom ještě několik hub a zelená petržel, jest výborná.

Ze zbytků masa pečených kuřat, kapounů, topanů, nebo pečené zvěřiny, nebo koroptví atd. může se udělati dobrá tlacená polévka (viz Polévky).

Kosti z pečených koroptví, bažantů, kvičal mohou se pevafit v hovězí polévce, čímž se stane velmi chutnou a silnou, vleje pak na sušenou žemličku a je i pro povstažé z nemoci velmi dobrá, ale musí se opatrně soliti, aby nebyla ostrá. Kosti musí býti ovšem čisté, netknuté a zcela čerstvé.

V některých domácnostech, kde se mnoho vaří, tak že mají rozličných odpadků až nazbyt, dávají všeliké čisté vyvařené kosti z polívky i se zeleninou (pak-li z toho nedělají ještě slabší polévku na přilévání), potom kosti z pečení jako: telecí, vepřové, drůbeže a p. do velké nádoby vyvařit, přidají trochu čerstvé zeleniny, vypláchnou k tomu i pekáče od pečení, pak procedí a za-

vaří do takové polévky ječnou krupici nebo krupky a třeba nějaký brambor, okoření malinko květem, zázvorem, přidají mladé celerové nati a udělají takto velmi chutnou polévku. — Zнала jsem jednu paní hostinskou, která za takové polévky denně tržila pěkný peníz a to hlavně od dělníků, jižto si ji kupovali každého poledne a rádi, protože věděli, že ji připravuje čistě. V některých větších domácnostech vařivají takto polévku pro žebráky.

Jednou z hlavních ctností hospodyňky jest štedrost k chudým. kterou Pán Bůh jistě odplatí, jak čteme v Písmě svatém: „Pust chléb svůj po vodě mimo tekoucí; nebo po mnohých časích jej najdeš.“ Kazatel 11, 1. to jest: Jako loď s nákladem na moře puštěna jsouc, vrací se kupci s užitekem, tak i tobě dobročinnost tvá jistě úroky přinese. Nemůže ovšem každá hospodyňka vařit takové polévky; neboť nemá tolik odpadků a také ani třeba ne dle toho jmění, ale dáti i z mála, udělati to ráda a ochotně, nezůstane zajisté u Pána Boha bez odplaty,

Do vody, v níž byla vařena šunka nebo uzené maso, mohou se zavařiti kroupy, přidati kousek mrkve a je-li ostrá, přileje se do ní dle potřeby vody. — Voda, v níž se vařil chřest, květák, může se zapražiti žlutou jíškou, dáti do ní trochu zelené petržele a květu a vlíti na smaženou žemličku — nebo zavařit do ní krupici a zahustit žloutkem s kouskem másla, přidati květu a zelené petržele a jest opět jinak.

Z pozůstalých kostí z telecí nebo vepřové pečeně může se udělati omáčka k hovězímu masu, když se taková kost dá do hrnečka, přileje k ní trochu slabé polévky, přidá červené jíšky, smažené cibulky a povaří, je z toho výborná omáčka. Mohou se dáti i spolu vyvařit kostičky ze sardelí, nebo k poslední přidati kousek sardelového másla — tak je sardelová. — K omáčce z kostí ze skopové pečeně přidává se opět pro chuť česnek a třeba trochu marjáanky; nebo se udělá kyselá s kořením. — Kosti a odpadky pečených hus a kachen vaří se také s trochem polévky, přidá pak jíšky, trochu octa, páleného cukru, citronové kůry a nového koření i třeba kapří a je opět dobrá omáčka k masu. Kosti nesmí býti ovšem zvětralé.

Zbytky masa s omáčkou.

Zbytek vařeného hovězího masa nebo zbytek vařeného jazyku, který se podával na stůl jen tak s křenem, pokrájí se na lístky a oběje v některé dobré a silné omáčce, ku př. sardelové, ze slanečků, cibulové s vínem a p.

Zbytky pečené v omáčce, čili jak jí někde říkají „po dopouška“, ohřívati, jest z ohledů šetrnosti velmi výhodné a může

se pak v domácnosti opět podati jako zadělávané jídlo. Jenom se pečeně nesmí nikdy, jak to neumělé kuchařky dělávají, v omáčce nechati vařiti, nýbrž úhledně pokrájená vloží se teprv do již hotové, avšak nikdy ne vařící omáčky, a nechá v ní jen tak dlouho, co by se veskrz příjemně proběhala a hned dá na stůl; delším ohříváním ztratí chuť a stvrdne. Aby omáčka nezřídla nebo snad nepřišla do varu, jest nejlépe postavit ji do vřelé vody.

Omáčka čili podpeněčka na jakékoliv zbytky masa a vůbec na každé jídlo ze zbytků musí býti co možná dobře okořeněná (ale ne překořeněná), aby měla pikantní chuť; neboť jen takto lze zbytků výhodně upotřebiti, aby se nepřejedly.

Omáčky, jež na zbytky pečené se hodí (kyselé, nebo cibulové s chlebem a vínem, nebo pepřová a p.) jsou popsány v kapitole „O omáčkách.“ Takto s omáčkou připravují se zbytky pečené hovězí, telecí, libové vepřové i skopové.

Nebo: Trochu do červena usmažené strouhané žemličky, trochu hovězí polívky, špetka pepře, citronové kůry, bobkový list, trochu kyselý smetany povaří se na hladkou omáčku, procedí, přidá pak trochu octa, načež vloží se do ní pečené na velké nudle pokrájená a proběře. Omáčky smí býti jen tolik, co by maso bylo jen ve šťávě, ale ne zatopené. — Dá-li se místo právě uvedené omáčky pepřová, jest to tak zv. Galimafrée.

Také může se zbytek telecí nebo vepřové pečené podávati s kyselým křenem, nebo se studenou omáčkou z hořčice, slanečků a podobné.

Zbytek pečeného zajíce nebo zvěřiny pokrájí se na úhledné kousky, načež vypláchne se pekáč vřelou vodou, nebo neslanou polívkou, přidá pak do ní trochu cibule, dmuť, hřebíček, nové koření, pepř, (všeho jen malinko), hnědé jíšky, vykrájené kosti ze zajíce, citronové kůry a trochu kyselý smetany, svaří na hladkou omáčku, zacedí citronem a maso v ní proběře. — Tak i zbytek svíčkové pečené s kořením a slaninou pečené. Na zbytky pečené drůbeže hodí se dobře omáčka „bílá bylinková“ (viz omáčky jednoduché).

Některá jídla ze zbytků.

Pudding z vařeného hovězího masa: Máme-li po nějaké hostině větší zbytek hovězího masa, nseká se jen to libové a přidá k němu polovic tolik syrového vepřového, též usekaného masa, k němuž, je-li libové, přidá se i kousek sádla buď ze hřbetu nebo plsního. Potom přidají se asi na 1 kg masa 2 ve vodě máčené vymákané žemličky, 1 ostrouhaná malá cibule, citronová kůra, bílý pepř a zelená petržel a vmíchá k tomu po jednom, za

stálého tření 5—6 žloutků, dobře utře, osolí, pak snít z těch bílků a ve formě v páře asi 1 1/2 hodiny vaří. Potom nechá se chvílku na stole stát, vyklopí, a hodně horký dá na stůl. Zvlášť podá se silná omáčka buď z hořčice nebo sardelová.

Pudding z telecí pečeně, pečených kapounů, kuřat, bílého masa z topána: Asi 1 kg co možná čerstvého zbytku, (ne více dní starého) i kolikerych dohromady useká se jemně. Zvlášť usekají se 4 šalotky, trochu zelené petržele a zapění se to spolu na 30 g másla, pak přidají k tomu 2 vejce a udělají z toho řídký míchaný vejce. Potom utře se 125 g másla, 6 žloutků, pak dají k tomu ta prochládlá vejce, 70 g prosáté žemličky, 5 lžic sladké smetany, potom to maso, osolí, přidá muškátového ořechu, velmi dobře utře, pak přidá snít z těch 6 bílků, 1 1/2 hodiny v páře vaří a podává s omáčkou z rajských jablek nebo z raků nebo šampionovou a p. — Nebo, je-li masa málo, dá se poměrně i ostatních přísadků méně, v malé formě uvaří, pak krájí na řízky a obkládá jím některá zelenina, k. p. mrkev. Na kostičky krájený může sedáti do hovězí, trochem bílé jíšky připražené polívky. — Také může se dávat do malých košlíků a vařiti v páře, pak na mísu urovnati a omáčkou politi — jest to t. zv. Gobelet.

Paštika ze zbytků šunky: Udělá se těsto z 560 g pěkné mouky, 210 g másla, 1 vejce a kyselé smetany, pak na více dílů pokrájí, a každý co možná tence rozválí. Nyní usekají se zbytky šunky nebo uzeného masa s trochem tuku. Na polívkový talíř masa přidá se k němu za stálého míchání 5—6 vajec, asi 7 dcl. husté smetany a trochu muškátového ořechu. Nyní vyloží se forma těstem, pak tím sekaným masem namaže, listem těsta (tak velkým jako forma) přikryje, opět masem namaže, na to zase list těsta atd., až je plná. Na vrch přijde těsto, načež se při dobrém ohni hodinu peče. Potom se vyklopí a horká dá na stůl — jest velmi chutná.

Ze zbytků možno také připravit rozličná smažená jídélka. Tak ku př.:

Zbytky zadělávaných kuřat nebo holoubat s kyslinkou nebo s jinou bílou omáčkou, k. p. s chřestem, květákem atd. mohou se pokrájeti na úhledné kousky a dáti zatím stranou. Omáčka okoření se pikantně trochem bílého pepře nebo květu a citronové kůry a v páře na husto svaří, (viz omáčky husté k natírání), pak zahustí ještě žloutky, přidá citronové šťávy a nechá vystydnout. Potom obalí se jí maso, (dle poučení o obalování masa k smažení) a zprudka, aby nevyschlo, usmaží a pak zelenou petrželí ozdobené dá na stůl.

Zbytky telecí pečeně nebo vařeného (jen ve vodě) hovězího jazyka nakrájejí se na prst tlusté řízky, omočí ve vejci s trochem ořechu muškátového, obalí v žemlicce a co možná

zprudka v hezky mnoho tuku smaží, při čemž se postříkává trochem soli. Když jsou po obou stranách žluté, dají se hned na stůl. Byla-li pečené křehká a šťávnatá a řízký z čerstva smaženy, jsou velmi chutné; smaží-li se však zvolna, vyschnou a stvrdnou. — Totéž platí i o jazyku.

Drobné zbytky pečených kuřat, kapounů, topana i telecí mohou se jemně usekati. Zatím usmaží se do zlatova strouhaná cibule, přidá k ní trochu strouhané žemličky, pak to usekané maso, citronové kůry, asi lžice bílého vína, několik lžic hovězí polívky, povaří, přidá asi 1 vajíčko a nechá vystydnout. Nyní rozstříhají se bílé číverhané oplátky na 4 díly, do každého zabalí trochu té sekaninky, omočí ve vejci, obalí v žemličce, u-smaží a klade na zeleniny.

Karbanátky z vařených jater: Studený zbytek vařených hovězích nebo telecích jater se nstrouhá, pak utře s kouskem morku, přidá trochu syrového sekaného vepřového masa, na 140 g jater dá se k tomu půl strouhané, ve víně namáčené žemličky, trochu citronové kůry, málo česneku, trošku pepře, a marjánky, 1 vejce, dobře pak utře a udělají z toho asi na malík tlusté placičky, v žemličce obalí a zprudka smaží. Na míse obkládají se citronovými čtvrtkami a podávají k dopolední snídani k vínu.

Jitrničky (Groquettes) nedají v celku mnoho práce, a i příprava jich zdála by se zcela jednoduchá; ale vzdor tomu jsou přece málo kdy v plné chuti k dostání; neboť bývají suché, tvrdé, a více jen pro parádu, než k jídlu. Při úpravě jich chybuje se v mnohém: buďto není omáčka na ně patřičně okořeněna, tak aby měla pikantní chuť — nebo není dostatečně svařena, tak aby po vystydnutí rosolovala, na čemž velmi záleží, a proto jest dobře, na docelení lepšího tuhnutí přidati konsek slitinky (Glace). Dále chybuje se také tím, že se dává omáčky nad potřebu, následkem čehož se jitrničky špatně dělají a při pečení pak pukají; dá-li se však omáčky málo, jsou suchopárné. Z toho viděti, že na přidání omáčky velmi záleží, a že k tomu třeba i cviku. — Konečně pak chybuje se tím, že se jitrničky špatně obalují, tak že nemají při smažení dostatečné kůrky, následkem čehož pak šťáva z nich vyprší, čímž vyschnou, tak že pro znalce nemají žádné ceny. Jakmile jsou poslední obaleny, musí se hned smažiti, sice by žemlička na nich opět zvlhla a též tak hned z másla musí přijíti na stůl, sice stáním tratí chuť a tndíž i cenu. Bude-li hospodyňka dbáti těchto zde uvedených pokynutí, zajisté že se jí vždy podaří.

Tak k. p.: Udělá se z velmi silné polívky s trochem bílého vína, světlé jíšky a s trochem slitinky pěkně do husta svařená omáčka, tak aby po vystydnutí (kapka) rosolovala. Okoření se pikantně citronovou šťávou, bílým pepřem, sardelovým máslem, le-

giruje žloutkem a vmíchá pak do ní jemně krájené libové maso z pečených kuřat, kapounů nebo telecí beze všech mázder a kůží. Přidá dle množství pár na másle dusených sekaných šampionů nebo hříbků, tak aby to bylo jako hustá, tuhá, ale šťavnatá kaše. Tato namaže se pak na čisté prkénko asi na prst tlustě a když stuhla, dělají a obalují se jitrničky dle návodu v kapitole Práce (obalování masa a ryb k smažení).

Podávají-li se jako samostatné jídlo, bývá obyčejná jich délka 7 cm a šířka 3 cm. Smažené rovnají se na mísu stojmo a zdobí kytíčkou zelené petržele. — Za obložku dělají se menší.

Místo jitrniček mohou se dělati i sploštěné placičky nebo čtverhraničky; ale pak jmenují se buletky (Boulettes).

Je-li to z vařeného hovězího nebo jiného tmavého masa, dává se silná hnědá základní omáčka, okoření pepřem, zelenou petrželí a i sardelemi, legiruje žloutky atd. jako svrchu.

Jitrničky mohou se dělati i ze zbytků ve šťávě (Braise) vařených kapounů, topana a dá-li se místo zbytků čerstvě vařená drůbež, bývají zvláště dámám vděk a jsou známy pod jménem Croquettes à la reine.

I ze zbytků míšenek mohou se dělati, ale omáčka na míšenině musí se taktéž do husta svařiti.

Zbytky míšenek velkých (k obkládání masa určených) smažené na rožničkách (Attireaux): Na toto velmi jemné jídlo jest zvláště dobrý zbytek mísení z telecího brzlíčku, uzeneho jazyku, lanýždě a šampionů, spojené s omáčkou francouzskou (Sauce veloutée), která, když se vše z ní vybralo, nechá se povařit zcela do husta se šampaňským vínem, zacedí citronem a legiruje ještě žloutkem. Potom se v ní kousky omáčejí a napíchají střídavě na 10 cm dlouhé špejlky, jež se jimi jen do $\frac{3}{4}$ naplní, pak vrchem ještě ostatní omáčkou pomaží, do čtverhranu uhladí a nechají chvíli ve studnu, aby to stuhlo, což nejlépe se děje na čistém plechu, na jehož okraj jedním koncem špejliku se kladou, tak že se plechu ani nedotýkají, nýbrž nad ním jako visí, potom obalí jako svrchu udané jitrničky a usmaží, načež se špejlky vytáhnou, jídlo zelenou petrželí ozdobí a dá na stůl. V panských kuchyních po vytažení špejlků zapíchnou do otvoru zvláštní střibrné rožničky a chystají takto na stůl: Tak velký kus chleba, co by se vešel do mísy (tam zapadl), přikrojí se tak, aby se vrchem vytvořil kopeček, načež se usmaží. Potom položí se do mísy a rožničky do něho vpichají tak, aby to vypadalo jako velká kytice. Kolem chleba pak udělá se věnec ze zelené petržele a dá tak na stůl.

Ze zbytků rozličných pečení, šunky, možno dělati rozličné saláty (viz kapitolu Saláty). Maso musí se po každé krájeti na řízky co možná teninké a nikdy nesmí státi pod salátem

šťáva, nýbrž smí býti jen dobře vlhký, což vůbec o všech salátech platí.

Chlebiček se zbytky masa k pívu. Rozličné pečené, zvláště telecí a šunka, pokrájejí se dohromady na drobno, smíchají se švýcarským sýrem, sardelemi, kaprlemi, pepřovými okurčičkami (vše sekané), kladou pak na tenké řízky domácího chleba a chutnají dobře k pívu.

Zbytky ryb.

Ze zbytků ryb vařených, pečených i smažených (od kůrky očištěných) mohou se dělati placičky (Boulettes) takto: Od kůží i kostí očištěné se usekají, dají pak na kousek utřeného másla, přidá dle množství ryb 1—2 vejce, trochu prosáté žemličky, bílého pepře, citronové kůry, osolí, udělají vysoké placičky, na pekáčku s máslem v troubě pekou a v den postní obkládá jimi zeleninu.

Máme-li zbytek omáčky z černé ryby, mohou se do ní, když se prve v páře ohřála, buletky vložit a obkládati knedlemi jako ryba na černo.

Nebo usekají se zbytky ryb s trochem na másle dusených šalotek, nebo jen cibule, přidá zelené petržele, trochu pepře, muškátového ořechu, soli a dle množství masa 1—2 vejce, dobře utře a namaže na tenké omeletky, pečené jen po jedné straně, svine jako štrudličky, krájí na prst dlouhé kousky, omočí ve vejci, obalí v žemliče, usmaží a kladou na zeleninu.

Zbytky štiky, lupice a p. ryb mohou se rozebrati na lístky, trochu na másle odusiti, potom dát na ně dobrou postní bešamelku (Béchamel maigre), aby to bylo jako míšeninka, a na míse obložití máslovým těstem. Je-li toho více, dává se to do máslové paštiky (Vol au vent).

Zbytky rosolu z ryb nebo z masa mohou se krájeti na úhledné kousky, složit do hraničky, podliti studenou omáčkou, obložit zeleným salátem buď hlávkovým nebo ze šterbáku (na salát ze šterbáku jest dobrý ocet malinový nebo estragonový, což poznamenávám jako dodatek k salátům) a tvrdými vejci a podati opět jako samostatné jídlo.

Nebo se rosol opět ohřeje, co by jen tekla a dává do malých formiček, načež pak vyklopený podá se zase jako čerstvý na stůl. Malý zbytek přidává se k salátům z masa nebo ryb.

Zbytky sladkých rosolů mohou se úhledně pokrájeti, na mísku urovnati a takto opět v jiné podobě dát na stůl.

Zbytky puddingů také se smaží, jak udáno při moučných jídlech; ale zvláště jest to chutné, když se kousky posypou trochem citronového cukru, pokropí rumem a nechají chvíli stát, potom obalí, usmaží (jak tam udáno), posypou cukrem s trochem skořice a zvláště podá vinná pěna s rumem.

Jak se sebranými tuky s polévek, omáček atd., nebo s lojem zacházeti, jest poučení v kapitole „Práce“.

Z uvedeného zde poučení lze snadno posouditi, jak mnoho může šetrná hospodyňka do roka uspořiti — ale také z toho patrno, že hospodyňka, která zbytků sobě nevází, nebo s nimi zacházeti neumí a vaří jen stále, jak se říká, z hotového, velmi mnoho proplytvá a prohospodaří.

Mimo zde uvedená jídla jsou ještě v knize této na mnoha místech rozličná jiná, jež ze zbytků připravovati možno. Nikdy však nesmíme dávat žádná jídla ze zbytků, ani ohřívané zbytky (vyjma polévku) nemocným nebo z těžké nemoci povstalým, ani ne taková jídla, která mezi přípravou vystydla a pak opět se zahřála.

Páni lékaři kladou v novější době na kuchyni velkou váhu a poněvadž jest moudrý lékař dar s nebe, který po vůli Boží navrhuje nám to nejvzácnější, totiž ztracené zdraví, začez nemůžeme se jemu nikdy dostatočně odměniti: tedy máme si ho vysoce vážiti, jeho rady vděčně přijímati a dle nich také přesně se řídit.

XXVI.

Uschování potravin.

Kapitola tato jest jedna z nejdůležitějších a pojednává se v ní, kterak potraviny delší dobu před zkázou nechovati lze. V každé větší domácnosti stará se hospodyňka o to, aby učinila sobě ve všem potřebné zásoby a proto hledí nakupovati všeho v pravý čas, kdy totiž která věc nejvíce na prodej se nabízí a je tudíž nejlacinější. Ale v takových domácnostech nelze bez dobře zařízené a před mrazem bezpečné komory (spižírny) a bez suchého chladného sklepu se obejít, poněvadž by jinak výhoda kupování ve velkém a tudíž i levnější odpadla a byla spíše na škodu, když by se ze zásob pro nedostatek vhodné místnosti mnoho zkazilo.

V menších domácnostech, nebo kdo bydlí v nájmu, mají alespoň zvláštní almarky se šuplaty, do nichž své zásoby si ukládají. Taková almarka má státi na místě, kde se vzduch stále kolem ní obnovuje, ne pak někde zastrčena ve vlhkém koutě. — Ve velkých městech, kde jsou byty náramně drahé, viděla jsem i zásoby uloženy pod postelí!!

Do komory nemají se ukládati žádné silně páchnoucí věci, poněvadž zápach z nich i do zásob vnikne a je kazí.

Jeli komora při komíně, jest dobře udělati z ní otvor do komína, tak zv. parník, aby vzduch stále se obnovoval; takový otvor byl by výhodný i ze sklepa, ale muselo by se to tak zříditi, aby tam nepadaly saze. Je-li sklep vlhký nebo dokonce v něm i voda, jest velmi dobré, může-li to býti, je-li totiž odpad, položit trubky, aby se odvodnil. V naší domácnosti jsou všechna tato zde udaná zařízení a velmi dobře se osvědčují.

Chovati doma větší zásoby, považuje se mnohdy za nehospodárnost, že prý to svádí k hojnější spotřebě, čímž pak mnohem více se pozbude, než levnější koupí ve velkém bylo získáno. Totof jest pravda jen tam, kde hospodyňka nedohlíží, nebo sama, jsouc nehospodárná, maličkostí nedbá anebo ničemu nerozumí. Kde však hospodyně zná cenu svých zásob, umí je dobře opatrovati a stále stejně dle míry a váhy z nich brátí, tam taková starost

zcela odpadá. Stálým odměřováním dostává i hospodyňka lepší přehled, že ví, mnoho-li čeho se spotřebuje, jak ta neb ona zásoba může dlouho trvat, což je pro budoucí nakupování výhodné. Též i zápisky v tomto ohledu sobě dělají, jest s výhodou, k. p. jak kdy se co zdařilo, nebo nezdařilo, zač co bylo, jak mnoho se čeho spotřebovalo, odkud a od koho byla koupě výhodná atd., z čehož pak pro budoucnost možno čerpati poučení. Takovéto zápisky mohou býti takofka rodinným majetkem a hodí se výborně pro dcery, jež ze zkušenosti matčiny mohou ledačemu se přiučiti a takto mnohé škody se vystríhati.

Pro ten případ, kdyby se některá dívka provdala do ciziny, rádím, aby alespoň z počátku, dokud z vlastní zkušenosti povahu své nové domoviny nepozná, tázala se o radu zkušených, v té krajině usdlých paní, poněvadž každá krajina má své zvláštnosti, zvyky a obyčeje, výhody i nedostatky. Také jest dobře, obeznámiti se prve s prameny, odkud by nejlépe své potřeby kupovati měla. Některé věci, jež celé v malé domácnosti by se nespotřebovaly, mohou se koupit i do spolku a pak rozdělit. Takto k. p. lze koupiti třeba celý kus zvěřiny a potom se rozdělit — přijde to mnohem levněji. Ostatně viz o tom ještě v kapitole „Kupování“.

Na zásoby třeba stále dohlížeti a je opatrovati; kdyby se nedohlíželo, zkaží se velmi mnoho — a proto následuje nyní poučení, kterak je ukládati, aby se nekazily.

Jakékoliv potraviny, byvše ponechány samy sobě, počínají se rozkládati a hnití, a proto úlohou domácí hospodyně jest, tomuto rozkládání a hnití zabrániti. Lučba nás učí nejen znáti podmínky, pod kterými kysání, rozkládání a hnití vůbec jest možné, ale dává nám spolu také na ruku prostředky, jimiž bychom tyto podmínky odstranily a tudíž i také hnití buď stížily nebo dokonce zabránily. Pro kuchyni však možno užiti jen těch prostředků, jež jsou zdraví zcela neškodny a přece podmínkám hnití vzdorují.

Podmínky ku zkáze potravin jsou: teplo, vzduch a voda. Proto musí býti hlavní starostí hospodyňky, aby vliv těchto tří škůdců na domácí zásoby co možná oslabila a kterak by toho nejlépe dosáhla, bude nyní postupně vyloženo.

Ochrana potravin před teplem.

Času zimního netřeba zkázy potravin teplem se obávati, ale spíše zmrznutí jich; za to však v létě musí býti hospodyňka velmi opatrná, aby se jí působením tepla nic nezkažilo a proto ukládati své zásoby co možná ve studenu.

Kde se více a rozmanitěji vaří, jest zvláštní schránka pro led velmi užitečná. Schránky tyto čili ledničky jsou rozličného druhu a prodávají se v obchodech s kuchyňskými potřebami.

S vrchním ledem chválí se nejvíce, že se nejdříve a vydatně ochladí a nepotřebuje tolik ledu. Takováto lednička má v domácnosti nejen tu výhodu, že se potraviny k. p. maslo, mléko, maso, sýr i pivo, víno, ovoce atd. uchovají čerstvé, zdravé a v plné chuti, ale i také v případě nemoci koná výborné služby. Aby úkolu svému vyhovovala, potřebuje i také stálého ošetřování, totiž: musí se držeti v čistotě a proto nejméně jednou v týdnu jak schránku pro led, tak i pro potraviny určenou a i odpad pro vodu z ledu důkladně vyčistiti. Dále musí se hospodyňka starati, aby se v lednici stále stejná teplota udržovala, čehož dosáhne, když schránku pro led nejprve naplní a potom každodenně (ne přes den nebo až třetího dne) rozplynulý led novým nahrazuje. Kdyby koupila větší množství ledu najednou a čekala s doplňováním 2—3 dny, tu v lednici zbývající trocha ledu není více s to potřebnou nízkou teplotu zachovati a tak lednice nekoná žádoucí službu. Při každodenním doplňování jest i také ta výhoda, že nemusí býti lednička tak velká a je tudíž i levnější.

Kde ledničky nemají, větší maso ve studené místnosti, tak aby k ničemu nepřiléhalo, jak o tom obšírněji pojednáno při odlezení masa.

Pro léto jest proti mouchám výhodná zvláštní klec, hrazená pevným, tak zv. „muším plátnem“, do níž ukládají se i zbytky jídel před mouchami.

Zabije-li se v domácnosti tele nebo vepř, musí hospodyňka hleděti dříve spotřebovati, co dříve porušení bře, jako: hlava, vnitřnosti, pobřišnice a p. tenké části masa — nejdéle pak vydrží kýta. Takto se všeho užije a nic nezkaží.

Jak se mléko uschová, jest udáno v kapitole „Kupování“. Aby bylo trvanlivější, radí se vydrhnouti nádoby koptivami. — Také prospívá, když se zvaří (nechá jen asi 2 vary přejít) a pak v chladnu uloží. Že takto aspoň na krátkou dobu zkysnutí mléka se zadrží, má svou chemickou příčinu v tom, že vůbec všechny ústřední látky, když byly vysazeny varu, trati schopnost s kyslíkem vzduchovým, kterýžto všecek zkažení potravin zavádí a dokonává, se slučovati.

Ochrana potravin před vzduchem.

Druhá podmínka ku hnilobě jest vzduch, vlastně ve vzduchu obsažený kyslík a proto musíme hleděti vzduchu přístup k potravinám co možná zabrániti. Za tou příčinou užívá se rozličných prostředků, totiž: Maso zabaluje se do plátna omotaného buď v octě, syrovátce, nebo v roztoku salicylky, nebo zabalují se do koptiv a dají do pytle — ovoce zaváží se ve sklenicích atd.

Výborný prostředek k chránění před vzduchem jest **karbolový papír**, do něhož zabaluje se maso, drůbež, máslo atd. Jest to silný papír naplněný karbolovou kyselinou, kterýžto prostředek vynalezl vlášský lučebník Pagliani, dle něhož má i jméno.

Nebo se přimíchá do sněhu z bílků, na 1 bílek vždy 3 g soli a 1 g sanytru, načež se suchý papír tím natře, pak cibličkou vysuší, na to potraviny do něho zabalí a ve studenu uloží.

Za parných dnů dávají také k pečení určené maso do kyselého mléka, až se potopí, denně pak vodou omyjí a potom do jiné nádoby s čerstvým kyselým mlékem ponoří.

Vodou zabrání se též přístup vzduchu. Způsobu toho užívá se při novém másle, jež se vtláčí do čisté nádoby a na vrch naleje studené vody, aby hezky vysoko máslo přesahovala, postaví do studena a voda denně obnovuje. Takto uchrání se máslo několik dní před žluknutím, jež povstává u másla a vůbec tuků tím, že když stojí déle na vzduchu, přitahují z něho kyslík k sobě, následkem čehož utvoří se v nich nechutná a nepříjemně páchnoucí kyselina máselná a jsou pak zdraví velmi škodlivé. Proto i nádoby s jakýmkoliv tukem mají býti vždy pevně v kolikero složeným papírem povázány, aby vzduch k němu nemohl. — Špatnou chuť másla napravují přidáním 50 g bikarbonatu na 1 kg másla a dobře prohnětou.

Na zabránění přístupu vzduchu k uzenému masu, k slanině a i k syrovému masu užívá se také na prach utlučeného uhlí z bukového a i jiného dříví, do něhož (nejlépe v bedničce) po vrstvách se zasypá a dobře ukryje. Čerstvé maso musí se prve zabaliti do papíru, aby se nepomazalo. Uhlí zamezí nejen přístup vzduchu, ale pohlcuje i zárodky hniloby a tak maso před zkázou chrání. — Tež i v otrubách nebo v suchém písku zahrabané nechá se nějakou dobu držeti.

Při uschování vajec musí se též brániti, aby vzduch do vnitř jich neměl přístupu. Skořápka vajec má totiž nesčíslné množství dírek, jimiž vzduch do vnitř vniká a také tudý vodnaté části bílku se vypařují. Proto zalepují se dírký tyto k. p. roztokem vodního skla, na jeden díl vody jeden díl vodního skla — teplé 23° R. — v čemž se nechají vejce 10 minut, pak vyndají a osuší; nebo se natírají slaninou, staví pak do bedny po vrstvách, ale aby se nedotýkala a zasypávají tlučeným uhlím, nebo prosátým dřevěným popelem, pískem, pšenicí, žitem nebo prosem a uloží na suchém místě, kde nemrzne a slunce tam nevstří. — Ve sklepech uložená vejce se snadno kazí. — I do vápenné vody je ponořují, ale nehodí se pak dobře na dělání sněhu a když se vaří, pukají. — Nebo smíchá se jeden díl vodního skla s 10 díly zvařeně vystydlé vody, pak vejce tím zalejí a dají do studena, kde nemrzne.

Po každé musí se vejce velmi dobře očistiti, než se jakkoliv ukládají, sice se kazí, protože nečistota na rozklad jich obsahu zhoubně působí.

Přístup vzduchu lze zameziti také rozličnými tuky. Tak k. p. omočí se maso v chladném, ale ještě tekutém tuku a pověsí, při čemž tuk na něm stuhne a zabraňuje přístup vzduchu, tak že za parna alespoň nějaký den se uchová, že neoslízne.

Také nakládají maso, zvláště divoké ptactvo, do nádob a tukem zalejí. V Americe, kde, jak vypravuje Cooper v „Ketten-träger“, jest takové množství divokých holubů, že jsou stromy hnízdy jejich pokryty (viz také „Ansiedler“ od Coopera), nakládají je do másla k. p. takto: Mladé očištěné holuby naplní uvnitř trochu jalovce a drobně krájenou slaninou, zavážou, osolí a na rošti prohřejí (ne péci, jen důkladně prohřátí), studené pak složí do kamenné nebo porcelánové nádoby, na jejíž dno a i mezi holuby nasype se trochu soli a jalovce, pak zalejí máslem, aby je na 2 prsty přesahovalo a když vše stuhlo, pak voskovaným papírem povážou a ve studenu uloží. Potom se pekou jen s máslem a podlévají kyselou smetanou. — Takto i kvěťaly a i mladé korpce se nakládají a mohou se prohřát i jen na pekáči.

Nejlépe voliti na to takové nádoby, co by postačovaly na jednu porci a když se mají potřebovati, nechají se státi na teple, aby máslo změklo, sice by se při vybírání rozdrtily. — Někdy však stává se, zvláště při větších drůbežích, že, ač byla dobře prohřátá, přece ráda plesniví; proto radí se ji dusiti tak, až počíná pouštět od kostí (ne však do měkka, sice ztratí chuť) a teprv do másla zaliti.

Hříbky, šampiony a lanýže mohou se nakládati v másle takto: Na tenké lístky pokrájené dají se do čisté nádoby, načež na $\frac{1}{4}$ kg hub vleje se k nim $\frac{1}{2}$ kg čistého slitého nového másla a nechají stát, až máslo na nich ztuhne. Potom dobře ukryté dusí se na plotně zvolna malou půl hodinu, načež se vyberou do malých nádobek, pak tím máslem, v němž se dusily, zalejí a studené papírem povážou. K hříbkům a šampionům přidává se při dušení trochu soli. Takto pak i s tím máslem potřebují se na sekaniny i omáčky.

V oleji nakládají se lanýže takto: Dno čistého kastrolu pokryje se tenkými lístky slaniny, vleje na to polovic burgundského vína a polovic vody, trochu octa, přidá trochu soli, stonek demutě, bobkový list, malinký lístek květu a asi 2 hřebíčky. Když to na mírném ohni přišlo k varu, vloží se do toho neoloupané a očištěné lanýže a dle velikosti jich $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ hodiny zvolna vaří. Potom nechají se dobře oschnout, pak rovnají do sklenic a užším hrdlem a zalejí dobrým provenským olejem, zazátkují, zasmolí a papírem pováží. Takto vydrží v chuti celý rok. Víno pak, v němž se vařily, upotřebí

se k lanýžové omáčce. Před potřebou čístí se horkou vodou a kartáčkem, aby se chuť olejem odstranila a potřebují jako čerstvé.

V oleji zachovávají se i sardele, anšovky, tuňák, olivy atd. a daleko rozesyňají.

Jiný prostředek k zabránění přístupu vzduchu jest zalévání do rosolu. Již pouhé obalení masa rosolem chrání před brzkou zkázou. Rosol na obalení dělá se takto: Klibové části masa vaří se 10 hodin ve vodě (na 560 g masa 1 l vody), pilně odpěňuje, procedí, tuk seběře a nechá pak odpařic, až je to jako syrn, při čemž přidá se ještě trochu arabské gumy, trochu tlučného cukru a trochu líhu. V tom se pak maso po všech stranách obalí, na průvann pověsí a vydrží dlouho čerstvé, protože vzduch nemá k němu přístup.

Déle však udrží se maso zcela do rosolu zalité. Rosol totiž váže vodu a poutá ji pevně, tak že chemický rozklad nemůže tak brzo nastati; mimo to zabraňuje přístup vzduchu k masu ještě lépe, poněvadž toto zcela rosolem obemknuto jest. Na tuto potřebu připravuje se rosol s cibulí, kořením a přidá dle chuti octa, ale uvaří se tužší, než jak jest při rosolech z masa udáno — vaří se totiž, jak udáno při vaření masa na třetí stupeň. V kapitole o rosolech uvedený jest jen lehký, třesutý a slouží za potravu, kdežto zde jest rosol pevný, určený jen k zachování před zkázou a nepožívá se. Poněvadž rosol delším stáním na vzduchu plesniví, proto, aby se přístup vzduchu k němu zamezil, zalévá se ještě vrchem sádlem na 2—3 prsty vysoko, nebo asi na prst vysoko olejem. Takto zalitý nepřikrývá se pak buď ničím, nebo jen porcelánovým talířem, — ale nikdy ne prkénkem, ani nepovazuje papírem, sice dostává špatnou chuť. — Do rosolu zalévají hospodyňky maso na podzim, když počíná býti chladno.

Jelení maso i černá zvěřina, nebo ne tučné maso z domácího vepře, je-li k držení jen na krátko, může se, jak při vaření černé zvěřiny udáno, vařiti s vodou, octem, vínem, zeleninou a kořením, ale přidají se ještě telecí nebo vepřové noby, aby se utvořil pevnější rosol. Maso nesmí se převařit, nýbrž vyndá se hned, jakmile jest dost, načež se rosol dále vaří, jako rosol k požívání, až zkoušku obstojí. Potom se vyndané a úplně vystydlé maso složí pevně do nádoby, pak prochladí, ale ještě tekutý rosol na ně vleje a navrch zaleje ještě sádlem, aby ho na 2 prsty na tom stálo. Nejlépe upotřebiti na to nádob takového obsahu, co by se najednou spotřebovalo. Potom udělá se z trochu polívky některá vhodná omáčka, k. p. višňová, polská a p. a pak maso v ní jen prohřeje. — Nebo se maso v té rosolině, když se obfála až k varu jen prohřeje a podá se studeným křenem nebo se studenou omáčkou.

Je-li maso k držení na delší dobu, uvaří se nejprv nožičky s ostatními přísadami, až polévka rosoluje, načež maso ve větších kusech (asi 2—3 kg) od kostí oddělené pevně se sball, nití obváže (takto zůstane lépe při šťávě), nechá v tom jen 10 minut vařit a pak hned vyndá. Potom vaří se rosol chvíli ještě samotný, až kapka kapnutá na talíř je tuhá, načež se maso do něho zaleje, jak povědíno. Takto jen ovařené vydrží déle. Když se má potřebovati, teprv se dovaří v trochu toho rosolu a hovězí polévky (aby to nebylo ostré) a upraví s některou omáčkou.

Po několika dnech musí se nablédnonti (udělati díрку do tuku, ale musí se hned zaliti), jest-li rosol neřídne, sice by se muselo maso vyndati, pak k rosolu přidati trochu octa a dle potřeby i vody, povařit, maso v něm nechat přejít jen jeden var a studené opět, jak povědíno, zaliti. — Kdyby bylo naloženo všechno ve velké nádobě, tu při vybrání musí se ostatní pozůstalé tam maso rozhrátým, ale chladným a tekutým rosolem a pak tukem opět zaliti. K naložení takto do rosolu berou se nejlepší části masa.

I zvěřinu, srnčí, zajíce zalévají do rosolu, ale nevaří je v něm, nýbrž zprudka opekou a studené do rosolu zvlášť upraveného, jak udáno, zalejí.

I ryby zalévají do rosolu, jak o tom při rosolech bylo řečeno; ale na delší uschování musí býti rosol tužší, než jak tam udáno; proto přidávají více telecích nožiček a déle rosol vaří. Ryby takto naložené požívají se jen samotné (rosol ne) s olejem a octem, nebo s omáčkou olejovou a p.

Konečný prostředek na uzavírání potravin před vzduchem jest zaváření jich v plechových krabicích nebo ve sklenicích. Při tomto způsobu uschování účinkuje více činitelů spolu, hlavně zvaření a úplné uzavření před vzduchem, a bylo-li přesně vykonáno, uchovají se potraviny před zkázou velmi dlouho.

Zvařením trácí vůbec všechny ústrojné látky na své jinak velké schopnosti s kyslíkem vzduchovým se slučovali, čímž alespoň na krátkou dobu před zkázou se uchrání; ale jsou-li déle na novo vzduchu vysazeny, počne se v nich opět stará náklonnost k vzduchovému kyslíku probouzeti, kterýžto pak také zkázu jejich dokonává. Avšak docela jinak jest to, pakli potraviny přímo z varu byly úplna a neprůdušné před vzduchem uzavřeny (pevně zaletovány) a pak opět na novo varu vysazeny, jak se to děje při zaváření v plechových krabicích, kdež zároveň s potravinami uzavřená nepatrná částka vzduchu (vlastně jeho kyslíku) od zevnějšího vzduchu se oddělí a chemicky jako upoutá, tak že žádné kysání více způsobiti nemůže a potraviny takto uschované i léta vydrží.

Tohoto způsobu uschování potravin užíval nejprve František Appert, velkostatkář v Massy ve Francii, dříve cukrář a kuchař a proto i také dle něho se jmenuje.

Maso, zeleniny i ovoce takto v plechových krabicích zavářejí ve velkém po továrnicku a pak do obchodů rozesílají.

V domácnostech uschovává se většinou jen ovoce ve zvláštních láhvích, tak zv. šroubovnicích s podložkou percovou; na prodej ve sklářských obchodech a cena jejich dle velikosti; malá za 15 kr. V láhvích těchto se ovoce déle uchová a jest chutnější, než z povázaných jen měchýřem, jak níže ndáno.

Než se ovoce do láhví dává, musejí se prve naplniti vodou a postaviti do nádoby s vodou a nkrýté nechati alespoň $\frac{1}{4}$ hodiny vařiti. Do přiměřené nádoby dá se pak čistá voda a když je hodně vlahá, vpustí se do ní ovoce: švestky, ryngle atd., načež nechá se na prudkém ohni zčerstva přijíti do varu. Když vyplove na vrch, vezme se s plotny a pak hned čistou opěnovačkou přendává do láhvi — hrušky a p. tvrdší ovoce vaří se dle toho, jak je tvrdé, i několik minut a okoření a některé i přibarvuje, jak níže udáno.

Když se má ovoce již dávat do láhví, vyndávají se z vody jen po jedné, při čemž se každá ball celá do obřátého šatu, aby vzduch ji neovnul a snad nepukla, voda z ní vyleje, načež tak do horké se ovoce se naplní, voda ještě s něho sleje, ovoce sklepe, aby bylo pevně v láhvi a hned naleje na ně vařící cukr (vařený co možná čerstvě na 3. stupeň) až po okraj láhve, načež se hned šroub přitáhne, při čemž se přebytečný cukr ven vytlačí, pak dá láhev zatím stranou, potom vyndá z vody druhá láhev a naplňuje jako prve.

Když láhve úplně vystydly, otrou se vlhkým a pak ještě suchým šatem, aby žádný cukr na nich nezůstal, potom šroub pevněji utáhne a záklopka, která je širší než dno láhve, namočí do dříve rozpuštěného parafínu (100 g stojí ho asi 15 kr. a stačí na uzavření asi 28—30 láhví — kupuje se v lékárně nebo v obchodech materialních), čímž docílí se úplného a před vzduchem bezpečného uzavření. Nyní postaví se láhev ve studené a suché místnosti záklolkou dolů, čímž ještě lépe přístup vzduchu se zamezí a ovoce takto uschované vydrží dlouho.

Práce tato musí se konati s přesnou bedlivostí a pozorností, poněvadž dost malé nedopatření bývá příčinou zkázy ovoce; a proto třeba šetřiti mnoho pravidel a sice:

Ovoce musí býti úplně vyzralé, ale ne přezralé a také ne ještě hezky přitvrdlé, jak některé hospodyňky myslí, že se při vaření tak snadno nerozpadne. Ovoce takové jest však trpké a rádo se kazí, protože obsahuje trpkou tříslovinu a jablokovou kyselinu, které zavdávají i podnět ku plesnivění. Při zaváření do cukru

to tak neškodí, poněvadž častým převážením cukru se kyselina tato buď zcela odstraní, nebo aspoň zmírní. Přezralé ovoce se při vaření rozpadne a snadno kysne.

Též musí býti vždy čerstvě trhané, při čemž co nejméně smíme se ho rukama dotýkati a také hned s prací započítí, aby natrhané nebylo déle vysazeno vzduchu, kterýžto chová zárodky ke kysání — takto zachová též nejlépe svou přirozenou barvu.

Ovoce smí se po každé jen tolik dáti do vody, co by se asi za $\frac{1}{4}$ hodiny mohlo naložit, poněvadž, kdyby mělo zůstatí ve vařící vodě déle, ztrácí úhlednost.

Prve než ovoce vaříme, musí býti již připraven cukr na 3. stupeň svařený, aby se okamžitě tak vařící mohl liti na ovoce do láhvi. Aby při stálém varu nezhoustl více než na 3. stupeň, kropí se dle potřeby vařící vodou, aby stále na stejném stupni se udržoval.

Paraffin rozpouští se nejlépe v hrnku postaveném ve vřelé vodě; bezprostředně na horko přijíti nesmí. Hrnec musí býti tak široký, aby se tam záklopka láhve pohodlně potopila a paraffin dosahovati v něm až do polou.

Když se rozpustil, otře se velmi čistě u láhve perčová vložka, aby ani dost málo vlhkosti, ani cukru na ní lpěti nezůstalo, sice by paraffin k ní nepřichytil; proto právě musí se okraje velmi pozorně očistit. Namáčení do paraffinu uzavírá zcela bezpečně před vzduchem a jest také velmi čisté.

Když se má ovoce potřebovati, oškrabe se čistě paraffin, uloží a pak opět na jiné láhve potřebuje, tak že při takové opatrnosti to přijde velmi levně.

Poněvadž ovoce jednou otevřené nenechá se držeti, proto nejlépe voliti takové láhve, co by stačily na jednu spotřebu — totéž platí i o parních sklenicích, jak níže jsou uvedeny.

Aby se takto uschované ovoce nekazilo, nesmí se práce ničím v postupu zdržovati, nýbrž vše jíti od začátku až do konce bez přestávky. Ovoce, které zaváží se i se slupkou, k. p. zelenčata (ryngle), popíchá se několikráte jehlou, čímž kůže nepuká. Také přispívá k delšímu ndržení ovoce jakkoliv naloženého nebo zavařeného, trhá li se za suchého slunečného dne po polednách, ale nikdy ne po dešti. Některého roku i při vši možné opatrnosti se ovoce kazí, kyše a plesniví.

Aby hrušky, broskve a p. zachovaly bílou barvu, kladou se oloupané hned do vody s citronovou šťávou (na 1 l vody 10 g šťávy) — též se oloupané natírají ještě citronem a teprv do vody s citronovou šťávou kladou. Také přidává se při vaření do vody trochu citronové šťávy — k cukru pak přidá se trochu rumu nebo araku; trochu rumu může se i přidati k melounu. Chceme-li mítí hrušky červené, přidá se k nim do láhve (vmíchá do cukru) trošku kočenily. K zelenčatům (rynglům) přidává se do cukru vařít

kousek citronové kůry nebo vanilky; k oloupaným švestkám přidává se do cukru kousek skořice nebo vanilky vařit — nebo přidá se k nim do láhve trochu rumu.

Starší jest zaváření v parních sklenicích, při němž platí všecko stran ovoce, aby totiž bylo čerstvé trhané atd., jako při předešlém způsobu.

Aby oloupané brusky, broskve, jablka a p. podržely svou pěknou barvu, otrou se oloupané taktéž citronovou šťávou a kladou do studené vody smíchané též s citronovou šťávou. Někdo dává do vody rozpustit kamencový prášek (na 1 l vody půl kávové lžičky), pak hned oloupané ovoce do ní klade; ale takové po několika týdnech zešediví a stvrdne; proto jest lepší citronová šťáva.

Na zaváření ovoce má se upotřebiti cukru co nejjemnějšího a vždy do zásoby uvařiti, aby se potom práce nezdržovala. Tak k. p. ve velmi čistém novém kastrole vaří se 600 g cukru a 1 l vody asi 15 minut, při čemž se pěna čistě sbírá, potom sleje do porcelánové nádoby a nechá vystydnout. Kdyby se dalo cukru méně na 1 l vody, nepodrží ovoce na déle svou pěknou barvu. Na kyselejší višně, zelenčata (ryngle), broskve, maliny, ostružiny a p. ovoce dává se na 1 l vody 800 g cukru; na dřívěší na 1 l vody 1 kg cukru.

Sklenice, jež nemají mříti příliš široké hrdlo, musí se dobře vyčistit a vysušit, načež se ovoce do nich těsně srovná, aniž by se mačkalo — rozpůlené ovoce klade se lícem na ven (je-li některé rozčtvrtěné, k. p. velké brusky, nechá se jedna půle tak a pak na míse, když se má dáti na stůl, na vrch na ovoce položit) pak vleje na ně chladný cukr, ale ne až po samý kraj. Zatím nastříhají se lístky buď z hovězího měchýře nebo lépe ze ardečnické blány, jež musí býti o hezky větší než hrdla láhví, protože se při vaření srazí, dobře vyčistí a mezi dvěma ubrousky osuší, načež položí se na otvor sklenice vnitřní (hrubší) stranou na vrch, levou rukou pevně drží a přes otvor napne, z počátku však poněkud do vnitř tlačí, aby se vzduch vypudil, při tom pravou rukou rovná, aby nebylo nikde záhybů, jimiž by pak vzduch do vnitř vnikal a potom velmi pevně natažený měchýř nebo blána tenkým špagátem pevně obtáhá a dobře zaváže. Od tohoto povázání, jak se vykoná, závisí zdar práce, tak jako na dobrém zaletování při plechových krabicích.

Dává-li se měchýř, klade se na sklenici nejprve kousek čistého, ne nového plátna a pak teprv měchýř. Někdo také chválí na jádrové ovoce umočit plátno ve francouzské kofalce, že ovoce dostává zvlášť příjemnou chuť. — Také pokrývají se sklenice prve staniolem a pak teprv měchýřem považují — nebo se

zavírají prve korkem omočeným v rumu, ale nikdy nesmí býti cukru tak vysoko, až by se korku dotýkal. Potom srovnají se sklenice do nádoby na vrstvu sena, každá kolem senem obloží, aby se nedotýkaly, při vaření nedrkaly a tak nepukly. Nyní naleje se na ně výše než po hrdlo studené vody, pak nádoba přikreje poklicí a na mírném ohni nechá přijíti do varu, načež se hned poklice sejme, aby měchýře nepukly a vaří dle toho, jak ovoce je buď tvrdé nebo měkké, nebo dle velikosti sklenic 3—20 až i 30 minut (počítaje od chvíle, kdy ovoce vaření se počalo) ne příliš prudce, ani příliš zvolna; neboť prudkým varem mohou měchýře popraskat a příliš zvolným by třeba bylo ovoce uprostřed nedostatečně provařené. Ovoce musí se stále pozorovati, aby co možná nepopukalo a nebylo pak neuhledné. Kdyby měchýře při vaření příliš osychaly, povlaží se vodou, aby nepukly. Kdyby vzdor tomu některý pukl, což se někdy stává, když není podloženo plátno, musí se sklenice hned jiným povázati, při čemž však nesmí se z vody vyndati, aby nepukla.

Když se ovoce potřebnou dobu vařilo, odstaví se, pak v kolicero složeným šatem a na to pokličkou ukryje, aby měchýře neokoraly a nechá státi, až vystydne, načež se sklenice vyndají, otron a v chladné a průvětrné místnosti uloží.

Bylo-li ovoce povázáno pouze měchýřem nebo srdeční blánou (bez plátna), tu se při vaření tento vydme, protože vnitřní vzduch teplem se rozšíří, ale po vystydnutí pak měchýř splaskne a do hrdla v podobě mísky zapadne, což působí zevnitřní vzduch, který se do vnitř tlačí a to je právě znamením, že se práce zdařila. Také může se ovoce vařiti nepovázané, načež se hned sklenice tak ve vodě měchýřem pováží, jako svrchu ukryjí a dají vystydnout. Je-li to dobře provedeno a uzavírá-li měchýř dokonale, tvoří po vystydnutí také mísku.

Kdyby po nějakém čase v některé sklenici počal měchýř vystupovati, jest to znamením, že uvnitř počíná kvašení a proto plyny tím se tvořící rozpínají měchýř a vydouvají. Tu sejme se měchýř, ovoce nechá chvílku jako svrchu převařit a pak hned jiným měchýřem pováže; ale lépe jest spotřebovati je hned.

Nyní následuje ještě pončení, kterak se některé ovoce a zeleniny k vaření do sklenic upravují.

Dobré hrušky, ne příliš měkké, propíchnou se při štopce až k okvěti (bubáku) a jádérky vyjmou (vykrouží), pak oloupané hrušky natrou rozpůleným citronem a hned vloží do studené vody s citronovou šťávou, načež též do takto okyselené, ale vařící vody se přendají. Když počínají měknout, hned se vyberou na cedník a honem třikrát studenou vodou propláchnou. Kdyby se tvrdé ovoce prve trochu neovařilo, nemohl by je cukr dobře pro-

niknouti; ale ovářeti smí se jen ve velmi čistých, nezamaštěných, vždy jen výhradně na ovoce potřebovaných nádobách. Propíchnuté a chvilku na ubrusku osáklé srovnají se potom hned do připravených sklenic, v nichž jest trochu studeného cukru, a naplní jimi do dvou třetin, ostatní pak doleje cukrem, načež se pováží a vaří jak udáno. — Též může se přidati k cukru trošku rumu nebo araku; nebo do každé sklenice dáti 1 hřebíček; nebo mohou se přibarviti na červeno, jak udáno při nakládání do šronbovnic — tak vaří se i řízky melonů na polo zralého. — Též mohou se hrušky, jsou-li již měkké, jen propíchnout a neoloupané dáti do sklenic atd.

Jemné francouzské hrušky (Bon chrétien) nechají se rozpálené 2 minuty ve vařící vodě přejít jeden var, pak na sítku prolejí studenou vodou, oloupají, dají do sklenic, polejí cukrem na 38. stupeň svařeným a povážené vaří 8 minnt.

Jablka zaváří se obyčejně jen tak zv. kalvily (Pommes de Calville), a sice od poln listopadu do polu prosince, kdy jsou v nejlepší chuti a šťávě. Rozpálená, oloupaná a jaderníků zbavená kladou se do vody s citronovou šťávou, pak nechají ve vařící vodě 4 minuty, načež se vyberou, a okapaná polejí ve sklenicích cukrem na 30. stupeň svařeným, pak pováží a vaří 3—6 minnt — dle velikosti sklenice.

Zelenčata (ryngle) tuhá ale zralá propíchnou se několikrát těsně při pece, což dělá se při každém podobném ovoci, jako: mirabelkách, velkých žlutých a i obyčejných švestkách, aby je cukr mohl dobře prostoupiti a tak nechávají se v hodně vodě na mírném ohni několik velmi mírných varů přejíti, aby kůže na nich nepukala, načež dají se do sklenice a polejí cukrem, jak z počátku udáno, svařeným, při němž vařilo se kousek vanilky nebo citronové kůry a pak asi 4 minuty vaří. Právě ryngle poznáme dle krátké stopky a že dužnina použítí dobře od pecky.

Ananas se oloupe, a slupky dají hned do připravených sklenic, pak ananas na 8 mm tlusté řízky pokrájí, z nichž tři vrchní nechají se v celosti a ostatní ve dvě překrojí, a dá též hned do jiných sklenic, poleje pak oboje cukrem, pováže a vaří. Zaváří-li se v celosti, oloupe se též až k masu a dá do tak velké sklenice, aby kolem na 1 cm bylo vůle, a vaří dle velikosti $\frac{3}{4}$ hodiny, i déle. Ananas potřebuje se jako kompot, a slupky pak pro chuť k nápojům, k. p. k punši i mraženému, a proto vleje se na ně cukr řídký než na ananas, a sice na 1. stupeň svařený, kdež hustoměr ukazuje 20, poněvadž více svařený cukr není s to vůni ananasu pojmuti a udržeti. Vůbec v řídkším cukru vůně každého ovoce lépe vynikne než v hustším; ale v hustším opět déle trvá a podrží lépe barvu.

Gdoulová jablka nebo hrušky čistě se otrou, dle vůle pokrájí, jádra a vše tvrdé odstraní, ovoce natře citronem, vloží do studené vody s citronovou šťávou, potom ve vafel vodě s citr. šťávou vaří, až počínají měknout, pak honem na sítko vyberou, studenou vodou propláchnou, rozloží hned na ubrousek a honem zase do sklenic, polejí cukrem (na 1 l vody 800 g cukru), pováží a asi $\frac{3}{4}$ hodiny vaří. Dá-li se k cukru trochu kočtenily nebo šťávy al-kermesové, jsou červená. Gdoulová jablka mají zůstat co možná dlouho na stromě, protože jinak dostávají pak snadno skvrny; při česání se stromů hned se zabalují papírem a ve studenu až k potřebě uloží.

V parních sklenicích zavářejí se i oloupané a rozpůlené broskve meruňky, oloupané švestky, velké jahody, třešně, višně, (stopky se přistřihnou), brusinky atd. Ovoce toto rovná se jen do sklenic, cukrem poleje, pováže a vaří; proto bylo by zbytečno o tom slov šířiti. Jen se musí vždy ovoce dobře cukrem zaliti, proto že ho do sebe vtahuje, a pak by vrchní bylo na suchu a se kazilo; proto dává se ovoce jen do dvou třetin sklenice a ostatní doplní cukrem. Ovoce takto zavařeného užívá se jako kompotu, což jest v zimě velmi příjemné, když máme na stole ovoce jako čerstvé.

Těž se chválí i pro některé nemocné, že je příjemné ochladí. Ale páni lékaři radí pro těžce nemocné, aby se ovoce rozvařilo, skrz jemné sítko protlačilo a takto dužnina, která žaludek obtěžuje, odstranila, a pak teprv nemocným dávalo.

Vůbec pro nemocné a churavé jest tento způsob nakládání ovoce lepší, než zaváření v cukru, jak dále je udáno; ale musí se požívatí jen v malých dávkách, sice plodí v žaludku kyselinu. Z té příčiny také, jeli ovoce určeno pro nemocné, má se dávatí cukru raději méně než více, a nikdy nepřidávati žádného koření ani lihovin. Také někdy přidává se cukr dle hustoměru; tak k. p. na třešně, amarelky 24° — žluté švestky (voskovky) 25° — hrušky, rybíz 30° — broskve 32° — ryngle, maliny a p. 38°.

Když se ovoce spotřebovalo, zbývá ještě šťáva z něho, která se jako jiná ovocná šťáva může potřebovati, — dá se do lahvičky, zapečetí a za nedlouho spotřebuje.

Jako ovoce s cukrem, zaváří se i malý druh rajských jablek (Tomate): Zralá, ale ještě tuhá popíchají se, dají do sklenic, zalejí cukrem s citronovou šťávou, jak udáno při kom-potech, považou a vaří, ale velmi pozorně, aby se nerozpadla, a pak jako kompot v zimě podávají.

V lahvičkách se širším hrdlem zaváří se i také kyselé višně (kyselice) bez cukru, dají se do nich, dobře setřesou, aby nebylo mezer, pak zátkami v rumu omočenými zandají, považou měchý-řem a vaří jako svrchu ve sklenicích udáno — jsou výborné na koláče, do buchtíček i na kompot místo čerstvých.

Potřebujeme-li na zabránění přístupu vzduchu zátek korkových, musí býti husté jako ulité, ne pak díravé a řídké. Také užívá se při některých věcech sklenic se zátkami k šroubování, jako mají v lékárnách a u materialistů.

V parních sklenicích nebo i plechových krabicích zavářejí se také zeleniny. Tak k. p.:

Chřest pěkný, čerstvý a ne tenký přikrojí se stejně, oloupe se, dá do vařící vody s trochem soli a citronové šťávy na 5 min. převárnout, pak přendá do studené vody a hned na ubrousku osuší. Potom staví se do sklenic hlavičkami vzhůru, zaleje mírně osolenou vařenou vodou, aby jej na 2 prsty vysoko přesahovala a u vrchu bylo na prst prázdné, pak pováže a vaří, k. p. půl-litrová sklenice $\frac{3}{4}$ hodiny. — Tak zaváří se i květák, jen že se při ovaření přidá kousek nového másla.

Zelený hrášek za čerstva z lusků vyloupaný zaváří se se v šampaňských lahvích — vaří se v mírně osolené vodě na polo do měkka, studenou propláchně a pak jím láhve na polo naplní, mírně osolenou vařenou (studenou) vodou poleje, aby zůstalo na 3 prsty prázdné, dobře zazátkuje a staniolem i měchýfem pováže a 2 hodinu vaří.

Když se má podobná zelenina potřebovati, tu se ocezená probřeje v mírně osolené vřelé vodě a dle vůle pak připraví.

Odstraňování vody z potravin.

Konečně třetí podmínka ku zkáze potravin jest voda, a odstraňuje se odpařováním, sušením a uzením, anebo spojí se potraviny s takovými látkami, jež vodu pohlcují, jako jsou: sůl, cukr, ocet, lín.

Tak k. p. vypařováním.

Máslo převáříme, aby veškeré v něm obsažené vodnaté části se vypařily a zbyl jen čistý tuk. Na převáření másla bere se čistý, železný, neopřýskaný a tak velký kastrol, aby zůstalo po rozpuštění másla na tři, při větším množství i na pět prstů prázdné, protože máslo z počátku vaření vystupuje a pění. Při rozpuštění nabírá se sběračkou a opět zpátky leje, aby se brzo a stejně rozšířilo, pak oheň zmírní, a máslo vaří, při čemž se pěna s něho sbírá, až jest zcela čistá, jasná a u spodu usazená syrovina zhnědne. Nyní vezme se s plotny, nechá chvíli na stole stát, aby se utišilo, pěna pak ještě sebere a potom máslo do čistého, suchého a úzkého hrnku (aby velká plocha másla nebyla na vzduchu), procedí, tylem ukryje, aby snad mouchy do něho nepadaly, a nechá v kuchyni stát, až ztuhne, při čemž se chvílemi promí-

chává. Potom pováže se pevně pergamenovým papírem, aby vzduch neměl k němu přístup, a vynese do chladné, suché komory.

Jen se musí dobře pěna sbíratí (odpěnovati), aby se všecka syrovina odstranila, sice by pak při smažení pěnílo. Též nesmí se vařit ani nad potřebu dlouho, ani zprudka. Prudkým a dlouhým vařením vyvinou se v něm přičmoudlé látky, od nichž máslo do hněda ztmaví, dostane ostrou, nepříjemnou chuť, a i brzo se kazí, vlastně již jest zkažené a pro lepší kuchyň zcela se nehodí. — Aby bylo převařené máslo chutné a trvanlivé, musí se převářeti vždy čerstvé, ne zvětralé a žluklé. Některé hospodyňky přidávají k máslu když se již čistí malinkou hrstku pšeničné krupice, že ještě lépe vodnaté části do sebe vtáhne, krupice pak padne ke dnu a tam zčervená.

Sádlo vepřové a husí vyškvařuje se za tímže účelem, aby totiž vodnaté části z něho uprchly a jen čistý tuk zůstal. — Vnitřní, a byl-li vepř tlustý, třeba i také hřbetní sádlo pokrání se na tenké plátky (vnitřní co možná za čerstva — starší má již chuť lojovou) a nechá několik hodin (asi 12) ve vodě, která se i obnovuje, vymáčetí, čímž stává se sádlo chutnějším a trvanlivějším. Na to nechá se osáknout, dá pak na kastrol (železný) a nechá odkryté vařit — z počátku prudčeji. Když vodnaté části vařením uprchly a čisté sádlo se ukazuje, odebírá se do čisté nádoby a sádlo vaří dále, ale již na mírném ohni a stále čistě odebírá, až pozůstanou jen červené škvarky, které se však nesmí přepálit, až by byly přičmoudlé, nýbrž musí příjemně voněti. Nyní sleje se dříve odebrané sádlo na škvarky zpět do kastrolu, ale pozorně, aby spodní vodnaté sádlo do něho nepřišlo, a vaří pak se škvarky zvolna tak dlouho, až je čisté jako voda, ale nesmí ani dost málo sežloutnout (nejlépe se to dělá v troubě, ale musí se zvláště dobře pak pozorovati, protože v troubě dříve sežloutne, a když se na povrchu ukazuje žlutý škraloupek a sádlo je čisté, vyndá se z trouby). Nyní postaví se na stůl a když se utišilo, sebere se čistě pěna a pak čisté sádlo do suchého brnce sběračkou skrz husté sítko leje, aby žádné drobečky škvarku tam nepřišly, a nechá v kuchyni vysydnout. Vůbec každý tuk má stuhnouti ve vlhké místnosti, aby se to nedělo prudce a tedy ne stejnoměrně. Hrniec, do něhož se tuky lijí, musí býti prohrátý, aby se uvnitř nepotil. Spodní, se škvarky smíchané sádlo dá se zvlášť do nádoby a pak libovolně upotřebí.

Je-li mnoho sádla k vyškvařování, mohou se pak škvarky zaliti sádlem do zvláštní nádoby a použití k maštění brachu atd. Stuhlé sádlo i škvarky povází se jako máslo papírem a uloží.

Takto vyškvařené sádlo jest krásně bílé jako sníh a velmi chutné, že se i na buchty, mazance a p. pečivo, jakož i na smažení a k pečením místo másla může potřebovati. Jest i velmi

trvanlivé, vydrží celý rok v stejné barvě i chuti, což mohu z vlastní zkušenosti tvrditi, anat je takto po všechna léta vyškvařuji.

Když se má jím zadělávati, utře se po každé velmi jemně a pak teprv do něho zadělává. Má-li se zadělávati rozhrátým (viz předpisy těsta kynutého), musí se nechati v mléce nebo smetaně k zadělání určené jen změkhnout, ale nikdy ne samotné rozpustiti.

Při odebírání z hrnce nesmí ani chvílku nad potřebu zůstati nepovázané, aby vzduch neměl k němu přístupu (na tom velmi záleží) a je nekazil — nikdy ne nositi do kuchyně, aby se nepotilo a vždy pěkně stejně do rovností z něho bráti (seškrabovati).

Obyčejně se však při této práci velmi chybuje, že se nechává sádlo na prudkém ohni a tak dlouho, až škvarky zhnědnou (neodebírá se, což jest velká chyba) a sádlo sežloutne. Takového sádla se nejen mnoho vypaří, ale jde již s plotny zkažené, dostane chuť ostrou, přiboudlou, kteroužto pak i pokrmům, k nimžto se přidá, sděluje. Proto mnozí nemohou se sádlem pečené maso a vůbec nic se sádlem jísti. Pak takové sádlo nemá ani žádného trvání a za krátký čas nehodí se k ničemu, než jen za kolomaz, jak také v skutečnosti se děje; neboť vím ze zkušenosti, že takové pokažené sádlo bylo dáno na mazání vozů. Zajisté velmi drahá to kolomaz! Proto, že prý sádlo nevydrží a nic pak po něm není, nechávají hospodyňky raději všechen tuk, byt byl vepř sebe tlustší při mase a dají tak vše udit, při čemž obyčejně mnoho sádla vyteče a nebylo-li maso dobře naloženo a využeno, jest pak alanina v brzku ostrá, žluklá a velmi nezdравá a byt byla sebe lepší, při častém požívání se přejí a ke všemu se ani potřebovati nemůže. Takto se tuk jen proplytvá a poměrně velmi málo jím zahradí.

Vím dobře, že mnohá hospodyňka bude se nad cenou této knihy pozastavovati a zdáti jí drahou; ale ručím za to, že vyškvařováním sádla i jen z jediného většího vepře se jí nejméně dvakrát sama zaplatí — a to bude jen sádlo, a co pak jiné rady a pokyny a vysvětlení všech výkonů, jež se v domácnosti naskytají? — ty také za něco stojí. Jsem přesvědčena, že každá dívka, která má dobrou vůli a zálibu v domácnosti, když tuto knihu několi-kráte pozorně pročte, nabude o všem v domácím hospodářství jasného přehledu a pak postaví se zcela jinak do kuchyně, než když má jako nevědomá teprv vlastní škodou nevyhnutelně potřebných vědomostí nabývati. Máme-li něco s prospěchem konati, musíme tomu napřed dobře rozuměti a tomu se naučiti, bude, myslím, také míti mnohem větší cenu, než těch několik zlatých, jež se za tuto knihu vydají.

Nemalou výhodou bude také zvláště pro nevěsty, které se obyčejně obávají paní tchyně. Takový planý strach bývá většinou tam, kde se buď málo nebo nic neumí nebo ničemu nerozumí.

Paní tchyně jest obyčejně zkušená, prohlédavá hospodyně a hledí více na jádro než na povrch; a proto jest záhodno, aby nevěsta zaopatřila sobě dříve potřebných vědomostí, pak nebude mítí paní tchyně příčiny k stížnostem a obavám do budoucnosti a obě strany uspoří si takto velmi mnoho mrzutostí. V domácnosti, kde každý svým povinnostem rozumí a také dovedně je koná, vládne svatý pokoj a Pán Bůh tam i také dává své požehnání.

Kniha tato obsahuje sice také některé věci, jež mnohá hospodyňka nebude snad nikdy potřebovati, ale ani to není knize na škodu, jak sama jedna dívenka se mi svěřila řkouc: „Kdybych některou věc nikdy nepotřebovala, přijde někdy ve společnosti o ní řeč, a já nestojím při tom jako nevědomá, dovedu o tom promluvit i to mne těší.“

Vyškvářování sádla ze střev musí se díti poněkud jinak a také pak zvlášť do nádoby nalíti, aby se s ostatním nesmíchalo, protože nenechá se tak dlouho v chuti udržeti. Hned, jak se od střev oddělilo, vloží se do vody, aby se vymáčcelo, načež se „přebere“, totiž: všechny sliznice musí se velmi dobře vybrati, aby jen zcela čisté sádlo zůstalo; kdyby se tak nepřebralo, pak při rozškvařování pění. Potom se pokrájí a opět vymáčí, pak dá na kastrol, naje na ně hezky mnoho vody a povaří, až se rozpustí, načež se do čisté nádoby procedí a nechá stuhnout. Druhého dne se stuhlé sádlo z nádoby vyjme (křížem rozkrojí, nožem kolem oběd a tak vyndá), spodem všecken šum oškrabe, pak dá opět na kastrol, přidá k němu trochu červených škvarků z dobrého sádla a nechá zvolna třeba v troubě vařiti, při čemž přidávají se asi 2 rozpůlená jablka a kousek chlebové kůrky a takto vaří, až je čisté jako voda, nechá pak ustáti a do nádoby procedí.

Převařením ve vodě odstraní se většinou zápach po střevách a i všecken šum, přidáním pak škvarků, jablek a chleba dodá se sádlu lepší chuti a vůně, tak že se může zcela dobře potřebovati. Kdyby se škvařilo jako jiné sádlo, pustí mnoho vody, která nemá pěknou vůni a pak než by se opět vypařila, sádlo zešediví, protože veškeren šum v něm zůstane, mnoho ho ubude a není chutné.

Jablka přidávají také k sádlu z hus, že je chutnější a poněvadž jest toto sádlo přífidlé, přidávají k němu škvařit třetí díl vepřového, aby bylo tužší.

Při vyškvářování tuků nejlépe jest, může-li se nádoba naplniti najednou a ne pak dolivati, tak jest mnohem trvanlivější. Kdyby byla nádoba čili hrnec veliký, tak že by se do něho za jeden den vyškvářiti nemohlo, nic nevádí — sádlo odebrá se do nádob a když ho za dva a i více dnů máme již tolik rozpuštěno a odebráno, co by na naplnění hrnce stačilo, vybírá se sádlo z hrnců, ale jen čisté (vodové části, které bývají většinou rosolo-

vité, musí se odstraniti), dává do kastrolu na škvarky, které po posledním rozpuštění pozůstaly a čistí v troubě, jak bylo povědíno. Může se i ve dvou troubách čistiti, že to jde čerstvěji. Takto naleje se sebe větší hrnec za jeden den a nemusí se na stuhlé sádlo přilívat, čímž jest pak trvanlivější. — Sádlo a vůbec tuky ukládají se ve student, kde nemrzne. Radí se před mrazem postavit nádobu s tukem dnem vzhůru, že prý je mráz neroztrhne.

Způsobu odpařování užívá se také při úpravě povidel.

Povidla ze švestek vařívali se obyčejně do zásoby, aby vystačila až do nového ovoce nebo i na dále, kdyby se snad neurodilo. Mají-li býti trvanlivá a neplesnivěti, musí býti švestky úplně zralé. V ovoci jsou totiž dle druhu jeho a stupně zralosti obsaženy rozličné kyseliny, jako: jableková, vinná, tříslová, které pak, není-li ovoce vyzralé, bývají příčinou plesnivění povidel. Dozríváním vyvinuje se v ovoci cukr a nabude poznenáhla takové převahy, že kyseliny přemůže nebo alespoň zmírní. Přidáním trochu cukru k povidlům z ovoce nezralého, nenechá se žádná kyselina odstraniti, nanejvýš se jen zakryje, ale vzdor tomu taková povidla plesniví, jsou nechutná a drsná. Při zaváření nedozralého ovoce do cukru jest to jiné, protože dá se cukru mnohem více a ovoce ještě prve ovaří ve vodě, potom cukr s ovocem slévá, převáří a pěna sbírá, čímž se kyseliny odstraňují. Zvláště kyselina tříslová má stahující, drsnou chuť a kde převládá, nejsou povidla dobrá. — Totéž platí i o ovoci k sušení — není-li vyzralé, je uvažené nedobré.

Ovoce vyzralé obsahuje sice také kyseliny v hojnosti, ale jest to kyselina od svrchu uvedených velmi rozdílná, totiž kyselina citronová, kterážto jest nejen zdravá, ale i přidáním cukru velmi chutná a při zaváření ovoce neškodná, protože od ní neplesniví.

Čisté, přebrané švestky buď se vyloupají nebo nevyloupané rozvaří i s peckami v hliněném hrnci pod poklicí, aby mouchy do nich nepadaly a potom procedí. Vaří-li se povidla více, jest dobrý na cizení zvláštní točák z proráženého plechu, kterýžto se zapustí do přiměřené nádoby, aby do ní na 2—3 prsty zapadl, načež vlejí se tam rozvařené švestky a sice za horka, aby se dobře protlačovaly, pak trdélkem, jako je na tření máku, míchají a trou, až zbudou v tůčce jen pecky, kteréžto se mohou dáti pod plotnu stranou, kdež proschnou a pak výborně hoří. Procezené švestky dají se na čtyřhrbné hliněné pekáče a nechají v troubě vypekat. Když se na polovic vypařily, slejí se dohromady a na prázdný pekáč dají opět procezené švestky a tak pekou a občas dobře zamíchají. Kdyby se dobře nemíchaly, zvláště při kraji, připálí se a nemají pak dobrou chuť ani barvu. Při nedbalém a nedostatečném míchání usadí se totiž na některém místě tlustší vrstva ovoce, kdež pak cukr v něm obsažený počne se více zahří-

vati a připalovati, od čehož pak mají povidla špatnou chuť i barvu.

Kde se více vaří, jest takové vypekání v troubě pohodlné : povidla na plotně nepřekážejí, nemusí se ustavičně míchat, jako je to při vaření na plotně, potom nemohou do nich padnouti mouchy a konečně mohou se udělati dobře husté, aby se totiž všeliká voda z nich odpařila, což jest hlavní podmínkou, aby byla trvanlivá. Při tom však nesmíme zapomenouti, že povidla při stydnutí také tuhnou a proto aby byla sice hodně hustá, ale ne tak, až by po vystydnutí byla tvrdá. Taková povidla vydrží pak dlouhou dobu, nekyšou a neplesniví. Kdyby některá nedopatřením příliš stuhla, dají se pak při ukládání v nádobě do spod, kdež zvláční. Ukládají se buď v hrncích nebo v nádobách z měkkého dřeva a nikdy nesmí přijíti teplá povidla na studená, ale čekati jest, až úplně schladnou.

Některého roku nebo za deštivého počasí švestky nedrží, morkvají a proto aby se zatím nezkazily, už by se mohly na povidla svařit, jest dobře zapékati povidla jen na polovic, pak hned horká dávati do přiměřené nádoby, kdež chladnutím utvoří se na nich jako kůže, kterážto tvoří jako ohradu proti vzduchu, tak že zvláště ve studenu déle vydrží a když pak jsou již všechny švestky svařeny, teprv se povidla dopékají. Tímto způsobem radno postupovati, kdyby se švestek velmi mnoho arodilo. Takto navaří se dosti povidel poměrně při malé práci, jen když je na to dostatek nádob.

Svrhu udaným způsobem vařívám obyčejně každoročně přes 80 kg povidel, totiž nejdříve je na polo zapékám a ukládám do nádob, jichž někdy až přes 30 bývá a potom vždy od nejstarších počínaje zvolna dle příležitosti třeba až přes Vánoce dopékám, tak že jim nemusím schválně topiti, ani v ostatní práci mně to nevaří.

Takto musí hospodyňka uměti sobě ve všem poraditi a pomoci, vždy pomýšleti, kterak by tu neb onu práci důmyslně a snadnějším způsobem mohla vykonati, aby z ní pro hospodářství něco pošlo; nespoleháti při práci jen na ruce, ale i hlavu k tomu přibrati, aby se nic nekonalo bezmyšlenkovitě, jak jsem to viděla u jedné hospodyňky, která netroufala si sama nvařiti ani asi 10 kg povidel a proto si na to přijednala a málem by se byla i s pomocnicí povidly oparila.

Vaří-li se povidla v měděném nepoctovaném kotli, musí se hotová hned vyndati, aby v něm nechladla, čímž by se stala pro zdraví škodlivá; někdy prý i házejí do povidel olověné kuličky aby se tak snadno neptipálila a takto sdělí se olovo povidlům. Proto třeba při kupování povidel opatrnosti, aby nebyla v nich měď ani olovo.

Obsahují-li povidla měď, může se zkoušeti takto: Kousek povidel prohněte se dobře s trochem vřelé vody, načež vstříč se

do nich čistý, lesklý nůž a když se asi za půl hodiny vytáhne a má po sobě více méně červenavých skvrn, jest v nich měď.

Je-li olovo v povidlích, poznává se takto: Jistá část jich prohněte se dobře a trochem deštové vody (volně napršené, ne se skapu), ale hněte se mnohem déle, než při zkoušce na měď a dá také více vody, načež se tato tekutina procedí skrz pijavý papír a přileje pak do ní trochu vody sírovodíkové — zbarví-li se do hněda nebo do červená, jest v povidlích olovo a taková jsou zdraví velmi nebezpečná.

Povidla jemná, marmelady, připravují se přidáním cukru, aby vodu pohltil a vázal, o čemž bude níže jednáno.

I mléko lze takto odpařováním čili zhuštěním dlouho uchovati a hodí se pak zvláště pro lodě na daleké cesty.

Další způsob odstraňování vody z potravin jest sušení. Prostředku toho užívá se již od nepamětných dob na uschování ovoce, hub atd., aby totiž buď na vzduchu nebo v mírném teple poznenáhly vypařováním byly zbaveny vody, již obsahují a takto před zkázou uchovány.

Švestky, třešně, višně suší se buď tak, nebo se vyloupají, ale opatrně, aby se nerozbořily a suší pak na lískách v troubě nebo ve zvláštních sušárnách. Ať děje se to jakkoliv, nikdy nesmíme zapomenouti, že jest to jen „sušení“, ne však pečení, jak většinou se dělává, že se švestkám zatopí, až se pekou, šťáva z nich vyteče a zbudou pak jen pouhé slupky, které ke všemu ještě tak usuší, že jako kosti chrastí a prudkým topením mnoho se jich popálí, že nejsou k potřebě.

Chce-li hospodyňka mítí sušené ovoce dobré i prodajné, musí je sušiti úplně zralé, ne červivé, ani ne drobné, které jest lépe svařiti na povidla, nesmí dávatí na lísky mnoho najednou a pak jen mírně topiti. Prve než se švestky do sušárny dají, musí býti prohřátá, aby se hned počaly odpařovati. Mírujším topením trvá sice sušení trochu déle, ale za to máme zboží mnohem lepší a nic se nepokazí. Při sušení musí se švestky pilně obracetí, aby k lísce nepřilnuly, při kraji na lískách, kde jest více teplo, překládati, totiž: zasněšené odebíratí a dávatí tam na místo nich z obou konců lísek, pak i z prostředka a na prázdná místa rovnati opět zasněšené, aby se vše stejnoměrně vypařovalo. Konečně nesmí se švestky nechati docela usušiti, nýbrž ještě vláčně vyběratí, v průvětrné komoře pak rozhrnouti aby došly a teprv asi za měsíc do sudů nebo beden pevně stlačití, aby vzduch mezi ně nemohl a jich nekazil, ale nesmí se přikrýti sice se kazí.

Jablka a hrušky: Menší celé, větší rozkrájené (křížaly) dávají se do více vytopené sušárny, aby se z počátku zapekly a nezavadly, sice zhouževnatí a pak teprv mírně suší.

Ovoce oloupané jest zvláště dobré a při sušení se pak splošťuje. Ze švestek mohou se napodobiti tak zv. brňolky (Brignoles), ale musí se švestky loupati tak za syrova, ne spažené, pecky dřívkem stranou vyndati a sušiti velmi zvolnínka, aby zůstaly žluté, což nejlépe se děje na prudkém slunci, když se švestky navlíknou na silné nítě a pověsí.

Nebo nechají se oloupané švestky přejíti asi 6 varů v cukru svařeném na velký puchýř, pak vezmou s plotny, ukryjí papírem a nechají 24 hodin ve studenu. Potom se nechají osáknout, každá smačkne a po 2—3 složí na sebe, hustě cukrem sypou a zvolna ve vlahé troubě na lísce na plochem pekáči položené suší, druhého dne obrátí, opět cukrem posypou a dosuší. Uschovají se ve škatulích papírem vyložených a podávají jako zákusky.

Hrušky velké, ne přezralé se oloupají a vaří s vodou, bílým vínem, bezky mnoho cukru, trochu skořice, citronové kůry, až na polo změknou, načež srovnají se podle sebe na čisté prkénko, jiným přikryjí a zvolna na placato stlačí. Potom suší se zvolna buď na slunci nebo v mírně teplé troubě, pak cukrem posypou, složí do kamenného hrnce a pováží. Podobné ovoce musí se sušiti velmi zvolna kolik dní.

Vyloupané šípky, borůvky suší se na papíru rozhrnuté na sítkách na slunci. Sušených borůvek užívá se s prospěchem při průjmu, když se uvaří v červeném víně, pak borůvky vycedí pryč, že obtěžují žaludek a střeva a víno tak vlahé bez cukru po chvílkách pije.

Houby musí se k sušení dobře očistiti, pak pokrájejí na tenké listky, vše červivé odhodí, načež rozloží se tence na papíry a nechají na vzduchu zavadnouti, pak dosuší ve vlahé troubě, až jsou křehké. Pouze na vzduchu nebo za vlhka sušené ztratí chuť i vůni.

Lanýže na listky krájené a navléknuté na niti suší se na průvanu a když se prosušily, pověsí ke kamnům, aby doschly. Přidávají-li se k masu, musí se dáti zároveň s ním vařiti a potom na tenké nudličky krájejí.

Smrže malé suší se obyčejně v celosti, větší pak krájejí na věnečky, protože by se jinak neprosušily. Suší se také tak na niti a pak u kamen dosuší, ale musí se sušiti zvláště velmi rychle; po každé pak se prve odusí a teprv k masu přidávají.

Sušené houby ukládají se do plátěných pytlíčků a věší blíže kamen, aby zůstaly křehké.

Zelená petržel, demuf, marjánka a p. bylinky suší se na sítku na vzduchu, ale nikdy ne na slunci, sice ztratí barvu i chuť. Potom nechají se ve vlahé troubě skřehnout, hned rozemnou a uloží. — V Anglicku suší zelenou petržel takto: V slabé osolené vodě nechají ji přejít jeden var, pak na sítku okapat, načež ji co možná zčerstva v teplé troubě suší. Potom dají vždy

potřebnou část na několik minut do vařící vody a okapanou pak usekají.

Rajská jablka k sušení musí býti dobře zralá, rozvaří se, protlačí se skrz sítko, pak za stálého míchání do husta vaří. Nyní dělají se z toho malé bromádky na čistý, olejem pomazaný papír, trochu rozetron, na vzduchu usuší a potřebují na omáčky.

Při zelenině užívá se k odstranění vody též způsobu stlačování, že se totiž zeleniny lisují, čímž se voda z nich odstraní. Takto uchová se špenát, zelí a p. a potom do obchodu zasílají. Zelenina lisovaná podrží výživnost i chuť a mnohá i barvu neporušenou, ale pro domácnost tento způsob uchování není, jelikož třeba k tomu zvláštních sušáren i lisů. Pro hostiny však se podobné zeleniny nehodí, jen tak pro domácnost, nebo k zásobování pro lodě atd.

V některých krajinách suší i také maso a užívá se ho pod jménem „Tasajo“ většinou do zásob na daleké cesty po moři a chváří se více než v soli naložené, protože jest výživnější. K potřebě krájí se na kousky a nechá ve studené vodě, až nabobtná a změkne, pak vaří jako čerstvé, ale jest poněkud houževnaté. — Též i ryby se suší a pak do obchodu rozesílají.

Uzení jest do jisté míry jako sušení, jen že přispěním kouře. V domácnostech udí se obyčejně vepřové maso buď ve větších kusech, nebo usekané a do střev naplněné. Mimo vepřové hodí se k uzení i tučné hovězí z mladého kusu, husí prsa, potom jazyky i tučné ryby; i uzené telecí kýty jsou výborné, ale nenechají se dlouho držeti.

Na uzení užívá se kouře ze dříví stromů listnatých, že neobsahuje tak smůly, od níž dostává maso nepřijemnou chuť. Často přidávají se ke dříví i vonné byliny, jako: rosmarina, jalovec, šalvěj, aby vůně z nich maso pronikla. Ve Španělsku a Vlaších udívají při dříví ze stromů citronových a pomerančových. Kouř ze dříví obsahuje mimo jiné součásti, jež při zuhlení dřeva se tvoří, také dřevěný ocet a kreosot, které jsou právě v příčině uzení nejdůležitějšími činiteli. Ocet dřevěný brání totiž u veliké míře hnilobě, kterážto jeho vlastnost zvyšuje se ještě spolu vyvíjením se kreosotem, jenž opět v masě obsaženou bílkovinu sráží a na dlouho před zkázou chrání. Co takto oba po čas uzení maso poznenáhla prostupují, vysychá toto zároveň pomalu a pozbývá vody, čímž právě osvědčuje se uzení jako ochranný prostředek proti zkáze masa.

Jedině takem prorostlé maso hodí se k uzení; libové maso přijímá do sebe velmi mnoho soli, při uzení příliš vysychá a vuzené pak dříve se kazí než tučné. Dříve udívalo se maso většinou v komíně; ale poněvadž je tam silný průvan, jímž maso

velmi vysychá, zvláště nedá-li se na ně dobře pozor a nepřebírá-li se, aby se využené v čas vzalo: proto v novější době mají na to zvláštní sušírny (udírny), kde zůstává šťavnatá a chutná. Ale chválí se velmi, může-li se udirna tak zříditi, aby dle libosti mohl se do ní pustiti proud vzduchu a takto způsobiti průvan, protože kouř se vzduchem spojený dodává masu teprv příjemné chuti.

Udirny tyto slouží pak i také často k uchování uzeného masa, ale musí se vždy za několik neděl trochu prokouřiti (zatopiti dřívím — maso se prve vyudá), aby se vzduch v nich obnovil, čímž plesnivění se zabrání a maso nezvlhne. Když pak udirna vychladla, pověsí se do ní opět maso.

Prve než se dá naložené maso udit, nechá se asi 1—2 dni v chladném průvanu viseti, aby oschlo. Kdyby se dalo tak mokré udití, padne na ně příliš kouř a utvoří neprostupnou vrstvu, pro kterou se pak nemůže tak dobře proudit. Také zabalují oschlé maso do pšeničných otrub, aby sůl, jež z něho vyrazí, do nich se vtáhla a tam zaschla; takto nemůže zpět do masa vniknouti a pory jeho ucpati. — Prsa z hus zabalují do tenkého papíru a tak udí.

Maso věší se do komína tak vysoko, aby k němu přišel kouř již prochladlý. Při teplém počasí zapalí se maso v komíně a není k potřebě. Z počátku nesmí se topiti zprudka, sice nasadí se na maso mnoho sazí a nemůže je pak kouř proniknouti. Není-li dobrý tah a nebo topí-li se vlhkým dřívím, vyvinuje se mnoho kreosotu a maso má pak štiplavou chuť. Z téže příčiny nesmí se na oheň přikládati žádné smetí, kosti a p. — Šunky vezmou se každého téhodne z komína a nechají mezi dvěma prkénky potížené stlačiti, aby byly placaté, čímž se lépe proudí. — Doba uzení nenechá se s jistotou určití, neboť závisí od toho, jak často a mnoho se topí; jen se nesmí maso nikdy přeudit, aby nevyschlo.

V udirně nesmí maso taktéž přijíti blízko ke komínku a mezi jednotlivými kusy musí zůstatí dostatek vůle. Větší kusy potřebují více kouře a větší se proto nejdřív a pak teprv menší. Ostatně stran topení atd. platí totéž, jako při uzení v komíně.

Nejpohodlnější jest, můžeme-li si dáti maso vyuditi k řezníkovi, předpokládaje totiž, že udí maso kouřem a ne máčením (totiž mokrým uzením). Mokrý uzení jest ovšem pohodlné, levné a jednoduché; ale na delší uchování masa se nehodí, nýbrž spíše jen pro obchod, kde takofka denně jde od ruky.

Při mokrém uzení namočí se maso do čistého (rektifikovaného) dřevěného octa a hned vyndá, nebo se jím jen natře, nechá osušit a je hotovo. Ocet dřevěný (*Acetum lignorum* — *acetum empyrenmaticum*) kupuje se v lékárně nebo u materialistů, jest barvy hnědý a chuti přímoudlé, ale musí se s ním zacházeti opatrně, neboť větší dávky mohou přivoditi i smrt. — Nebo se

dobře povaří jeden díl lesklých sazí (kde se topí dřívím, ne z uhlí) s dvěma díly vody, procedí a jako dřevěný ocet upotřebí.

Udití maso v sušárně na švestky, jak to dělávají, jest na venkově sice pohodlné, ale sušárna se zkazí, poněvadž má pak ovoce vůni kouřem.

Uzené maso nechá se na vzduchu osušit a pak uloží. Zvláště chválí se, když počíná býti již teplo, obaliti uzené maso hustě a pevně do vaty, sešněrovati a pověsiti, aby mouchy k němu nemohly. Také větší je do kamen, kde je dobrý tab, aby se uchovalo. Kdyby počalo plesnivěti, udělá se silný roztok solný a maso jím potře, čímž se plesnivina zničí. Totéž působí i ocet.

Konečně odstraňuje se voda z potravin takovými látkami, jež vodu pohlcují, totiž: solí, cukrem, octem a líhem. Kdekoliv tyto jmenované látky nalézají vodu, přijmou ji do sebe a takofka k sobě upoutají. Někdy používá se dvou takových látek spolu, k. p. cukru a octa.

Do solí nakládá se maso, máslo i zelenina.

Maso nakládáme do solí pro domácnost obyčejně k uzení. Aby bylo dobré, šťávnaté, křehké i trvanlivé, třeba šetřiti těchto pravidel: předně musí se dbáti, aby zvíře před zabítím nebylo uhnáno, potom aby z něho krev dobře vytekla. Krev rozmnožuje sice v mase výživnost jeho, ale takové je schopnější ku zkáze, snadno zahnívá a tím dříve se rozkládá, čím větší bylo namáhání svalů zvířete před jeho zabítím. Proto i šunky z takového uhnání, nebo neúplně vykrváčeného vepře nikdy se nezdaří. Při oparování nesmí se nechati déle ve vodě, než jen nevyhnutelně třeba, aby jí do sebe nenatáhlo. Také nesmí se nikdy po vyvrhnutí hned rozsekati na kousky, jak se většinou dělává, nýbrž vyčkati až stuhne; jest pak takové maso nejen mnohem šťávnatější, ale i trvanlivější.

Nasolovati má se až druhého dne po zabítí, až totiž úplně vystydl a stuhlo. Dříve nasolované maso jest při kosti houževnaté; kdyby se však s nasolováním odkládalo, má pak maso chuť jako mýdlem. (Tež se chválí maso nasolovati hned za tepla, obaliti do otrub a hned teplé pověsiti do kouře, že jest šťávnatější — ale hlavní při tom jest, že nesmí vystydnouti). Tak zvané párky čili šrůtky nasolují se obyčejně jen tak za sucha, při čemž musí se každý jednotlivý kousek dobře se solí proválet, až počíná vlhnout.

Na $6\frac{1}{2}$ kg masa dává se k. p. 560 g solí nebo na 12—13 kg masa (šunky a velké kusy) $1\frac{1}{4}$ kg solí, 30 g sanytru a 30 g cukru, vše na kamnech sušené, jemně utlučené a dobře smíchané. Při nakládání posype se dno nádoby (nejlépe z bukového dřeva) solí, načež se maso do ní skládá tak, aby velké kusy byly vespod a kůži dolů, kosti pak nikdy ke stranám nádoby nepřiléhaly, nýbrž

byly vždy v prostřed a také vzájemně se nedotýkaly, ale bylo vždy mezi nimi maso, při čemž povstale mezery třeba menšími kousky vyplňovati.

Nasolené maso nechá se z počátku jen tak, načež teprv za 2 dni se potíží a musí býti vždy ve studenu; někdo je bráva do světnice, že prý se lépe uleží — ale také zapafí, že pak není chutné.

Naložené maso mnsí se časem překládati a spodní šťávon prolévati. Doba proležení jeho není stejná; záleží na velikosti kusů; menší kousky a jazyky uleží se dříve asi v 10, nejdéle 14 dnech — husí prsa v 6—8 dnech — velké kusy hovězího masa nebo šunky 3—4 až i 6 neděl, dle velikosti. O 1—2 dni delší ležení masu tak na chuti neublíží, jako kdyby se nřilo nedobře proleželé. Kdyby se však nechalo příliš dlouho přes potřebu ležeti, jest pak ostré, suché a dřevnaté.

Šunky nejlépe naložiti do moku, že jsou jemnější a šťavnatější, poněvadž suchým solením mnoho šťávy z nich ujde, tím stvrdnou a také snadno se buď mnoho nebo nedostatečně osolí. Jsou rozličné předpisy k nakládání šunek. Tak k. p.

Se sanytrem bez koření: Na 50 kg masa dá se 19 litrů vody do velké, ne kovové nádoby (obyčejně do dvou), a když na plotně počne kroužiti, přidá do ní $3\frac{3}{4}$ kg soli, 375 g kandisového cukru (cukrkandi) a 46 g sanytru (Salpeter), nejlépe z lékárny a a když se to dobře promíchalo, malinko převárí a rozpustilo, procedí se to do dřevěné nádoby a nechá vystydnout. Potom srovná se pevně maso kůží dolů do přiměřené nádoby, tím studeným mokem poleje, až se potopí, pak zlehka potíží. — Do tohoto moku nakládá se i hovězí maso a jazyky.

Sanytr dodává masu barvy a trvanlivosti a i také dříve se uleží. Proto přidává se někdy ve větší míře, ale takové maso jest pak ostré, luhovité, nepříjemné chuti, která ani zapitím se neodstraní — přidáním cukru k moku se chuť sanytru změní.

Bez sanytru s kořením: Na 50 kg masa (šunky) rozmačká se 5 kg soli, pak šunky ji dobře natron a postaví (nepoloží) do dřevěné nádoby a nechají tak 8 dní stat. Osmého dne dá se do nádob 15 l vody, přidá k ní ostatní sůl, která z těch 5 kg po natření šunek pozůstala, pak 500 g kandisového cukru, 100 g celého pepře, 50 g nového koření, hrst rozmačkaného jalovce, 10 horkových listů, povaří a pak do dřevěných nádob k vystydnutí vyleje, potom přidá k němu ještě 20 na čtvrtky krájených cibulí, pak na maso v nádobě jako předešle (viz se sanytrem bez koření) pevně kůží dolů urovnané vyleje a zlehka potíží. Šunky musí býti stále potopeny a dle velikosti (k. p. 6—8 kg těžké) 5—6 týdnů (menší ovšem méně) ležeti a za celou tu dobu nesmí se s tím nic dělati, šunky ne překládati, sice se mok zkazí.

Nejlepší čas na šunky jest pozdní podzim; děláme-li však šunky k jarní, musí se dáti jen málo cukru, poněvadž snadno kysne. S cukrem nakládané jsou jemnější chuti.

V panských kuchyních nakládají šunky takto: Na každých 560 g soli přidávají 52½ g sanytru. Tato dávka stačí na 8 kg a 400 g (15 starých liber masa), jež se jí dobře natře, potom pevně kůží do spod do nádoby složí a poleje následujícím, dříve již uchystaným mokem: Dají se do nádoby 2 láhve bílého vína, přidá trochu demutě, bazaličky, šalvěje, bobkový list, trochu jalovce, celého pepře a málo hřebíčku, načež nechá se to dobře ukryté několik dní stát, aby chuť do vína přešla a potom procedí. Na pozůstalé koření přidá se trochu vody, dobře vymačká a vleje k ostatnímu na maso, které se nechá nepotřízené a přikryté několik týdnů ve studenu a za ten čas několikrát obrátí. Kdyby po několika dnech mok více maso nekryl, musí se k němu přilít osolené vařené a vystydlé vody. Když pak se maso vyudilo, potře se hned vínem s trochem octa, nechá oschnouti a potom v suchu a chladnu pověsí. Takto nakládají a udí i hovězí jazyky.

Černá nebo vysoká zvěřina, je-li jí více do zásoby, nakládá se také se solí a jalovcem takto: Na 6¾ kg masa vezme se asi 280 g soli, dobře jí při kosti natře, jalovcem prokládá a málo potří. — Mezi zvěřinu nakládají se často i skopové, od loje a mázder očistěné kůže, nebo libové hovězí maso z kříže a pak jako zvěřina připravuje.

Hovězí maso za syrova k požívání: Z vrchního šálu asi 3½ - 4½ kg natře se po všech stranách smíseninou z 250 g soli, 10 g sanytru, 30 g cukru a půl skelnice červeného vína — natírání a provalování musí trvati hodinu. Nyní nechá se tři dny ležet, často obrací a šťávou polévá. Potom zašije se do plátna, tkanicí pevně sešněruje a nejdéle 8 dní udí. Může se potřebovati hned; na teninké listky krájené (za syrova) podává se k chlebu s máslem, ale maso musí býti výborné jakosti.

Prsa z velkých, tučných hus natírají se málo solí a troškem sanytru, tři dny nechají naložené, pak nejdéle 8 dní více vzduchem než kouřem udí. Požívají se za syrova jako předešlé maso.

Na nasolování musíme používatí vždy jen dobré soli. Která sůl snadno zvlhne, nehodí se k nasolování, poněvadž obsahuje sloučeniny vápníka a magnésie, jež šťávy v mase rozkládají. — Účinek soli jeví se na mase skoro tak, jako bychom je dali do vařící vody: sůl totiž působí smrknutí vlákeniny, následkem čehož vystoupí z masa část šťávy, rozpuštěná sůl pak ucpe do něho všechny průchody, zabráni takto přístup vzduchu a chrání maso před zkázou.

Kdybychom maso příliš osolily, vnikne do něho sůl mnohem hlouběji, šťávu vytáhne a z masa zbude jen suchá, tvrdá a nezáživná vlákenina.

Nasolování másla: Je-li chladnější léto, nakládá se jistě část másla již v červenci; ale nakládání v zálí vydrží déle v chuti. Za bouřlivého počasí tlučené nehodí se tak dobře k nakládání, protože bývá řidší. Nádoby musí býti již napřed uchystány, dobře umyty a vysušeny; nejlépe hodí se na to kamenné hrnce. K hnětení másla třeba širokých dřevěných necek a dřevěné lopatky, což oboje musí se prve studenou vodou a solí dobře natřítí, aby se máslo na ně nelepilo — sůl pak býti jemně utlučená, potom usušená, na to opět utlučená a prosátá.

Čerstvě stlučené máslo vyndá se do necek a hněte dřevěnou lopatkou, až se všecko podmáslo odstraní, načež teprv poleje se čistou vodou a zase hněte, při čemž voda se obnovuje a máslo tak dlouho hněte, až zůstane voda na něm úplně čistá.

Nyní posype se solí — na každý *kg* másla 60—64 *g* soli — opět hněte a nechá pak třeba do rána ve studenu stát. Potom se opět dobře prohněte, neboť čím déle a vydatněji se hnětlo, tím jest chutnější a trvanlivější; ne pak přidáním většího množství soli, jak některé hospodyně myslí. Potom teprv naloží se pevně do nádoby, plátnem přikryje, na vrch dá vrstva soli, aby přesahovala okraj nádoby, pováže čistým šatem a do studena uloží.

Když se pak z něho počne brátí, oddělá se sůl i plátno, načež mnoho-li másla potřebujeme, dřevěnou lžící pěkně do rovnosti, aby nebylo prohlubin, se seškrabe, při čemž se lžice do slané vody omáčí, aby se máslo na ni nelepilo. Potom, má-li se z něho brátí často, zaleje na uzavření před vzduchem vždy na 4 prsty vysoko jen čerstvou vodou, která se denně obnovuje. Neběže-li se z másla často, jest lépe zaliti je slanou, vařenou a vystydlou vodou, kterážto se až za 2—3 dny může obnoviti. — Vyndaná část másla prohněte se po každé čerstvou vodou, nebo sbíraným mlékem, čímž nabude lepší chuti. Velmi dobře jest, jak ohledně prodávání, tak i k posouzení zásob, když na nádobě poznamenáme, co prázdná váží a mnoho-li v ní jest másla. Totéž platí i při přehříváním másla, sádla i povidlích.

Zeleniny nakládají se se solí k. p. takto: Zeleným mladým faselovým luskům stáhnou se nitky, pak omyjí a v osolené vařící vodě 5 minut ovaří, potom dají do kamenného hrnce a polejí 18 stupňovým vařicím roztokem solným (hustoměrem měřeno). Po dvou dnech se roztok sleje, povaří a přidá opět tolik soli, aby bylo 18 stupňů, vleje na lusky, až se nejméně 6 *cm* zatopí, prkénkem a kamínkem potíží, ukryjí a ve studenu uloží. Před potřebou musí se vymáčet i pak dovaří.

Tak i květák, jen že se ovaří 4 minuty a pak studenou vodou propláchně. — Zelený hrášek vyloupaný ovaří se 10 minut, pak studenou vodou propláchně atd. jako svrchu.

Při některých zeleninách se soli nakládáných hledíme vyvinouti mléčnou kyselinu, která pak nejen že brání na delší čas rozkladu, ale dodává jim i velmi příjemné občerstvující chuti a záživnosti. Způsobu toho užívá se obvykle při hlávkovém zelí, řepě a okurkách.

Zelí nakládáme se soli, až počíná býti chladno; musí býti vždy čerstvé, poněvadž zavadlé je nechutné a houževnaté. Nádobu třeba dříve pro ně přichystati, k čemuž nejlépe se hodí od bílého vína, dobře vymytá, vypařená a vysušená. Nádoba na zelí již potřebovaná vypaří se vodou s celerovou natí, čímž se chuť po starém zelí odstraní, načež se v suchu uloží, ale před potřebou opět dobře vypaří a vysuší.

Hlávky zelí se čistě oberou, vrchní hrubé listy i košťálky odstraní, pak zelí jemně nakrouží, osolí, ale ne příliš (k. p. na 30 velkých hlávek 1 kg dobré soli, která nesnadno vlhne, jak při solení masa je podotknuto) a nechá trochu zavadnout. Zatím vyloží se dno sondku celými, ale čistými listy zelnými, pak nakroužené zelí tam dává (ve Francouzsku přidávají bobkový list a jalovec — někdo míšenská jablka nebo vinné hrozny a někdo trochu koprového semena nebo kmínu dle chuti), dobře, zvláště při kraji stlačí, na vrchu opět čistými zelnými listy poklade, konečně přikryje čistým plátnem a prkénkem, kamenem potíží, nádoba šatem pováže a zelí nechá se ve vlhém místnosti kysat, při čemž se jím pohnouti nesmí.

Pevným složením zelí po vrstvách vyvinuje se uvnitř teplo, jež ještě z venčí teplem podporováno jsouc brzo přivodí zvláštní, jen při uzavřenosti před vzduchem se vyskytující, t. zv. kvašení sliznaté. Toto kvašení jest při nasoleném zelí nevyhnutelné a proto se i také zelí nakládá, aby zkysalo; neboť jak mile v zelí obsažená cukrovina se soli se smíchá a delší dobu pevně stlačena a před vzduchem chráněna zůstane, vyvine se za přeměny cukru a rostlinné bílkoviny zvláštní volná kyselina, kterážto zelí a jiným podobně naloženým zeleninám příjemně nakyslé chuti dodává — a to jest právě, čehož jsme kvašením zelí docíliti chtěli. Tato chuť pochází jmenovitě od kyseliny mléčné, kterážto za shora udaných podmínek v stlačeném zelí se vyvinula a jemu nejen větší trvanlivosti, ale i snadnější záživnosti dodává.

Známkou kvašení zelí jest, že vyhazuje na povrch pěnu, a tu se musí naů pilně dohlížeti. Když pak již pěna spadá a počínáme cítit nakyslou vůni, může se tvoření mléčné kyseliny považovati za dokončené a tenkrát jest také čas, aby se zelí uklidilo do chladné místnosti. Kdyby se tato doba promeškala, nebo

zelí uschovalo v teplé místnosti, přemění se brzo kyselina mléčná za úkazu hustého křísu v odporou a nezáživnou kyselinu máselnou a zelí brzo podléhá zkáze.

Prve však, než zelí do studena ukládáme, sejme se kámen i prkénko. Plátno pak skládá se pěkně opatrně od kraje do prostřed, aby pěna do něho se jako zabalila a se zelím se nesmíchala, načež se dobře ve studené vodě vypere a vymáchá. Potom obere se se zelí všecko měkké, pak plátno opět na ně prostře, zvláště dobře při kraji přitiskne, aby nebylo nikde zelí viděti, nádoba pak kolem nvnitř čistým, ve studené vodě omočeným šatem očistí, což i s prkénkem a kamenem se učiní. Nyní vynese se zelí do chladna, pak prkénko na ně položí, kamenem obtíží a pováže. Toto čistění musí se v prvním čase dít častokráte a pak při každém brání zelí, jež třeba vždy vybíratí pěkně do rovnosti (aby nebylo prohlubin), opakovati. Jen takto uchová se zelí v chuti. Kdyby vrchem osychalo, přileje se vždy do prostřed trochu slané, vařené, vystydlé vody, ale nesmí zelí, když se pak potíží, příliš přesahovati, načež se teprv jako svrchu přikryje a potíží. Kdyby bylo na vrchu bez vody, oschne, sežloutne a ohnívá.

K jaru, není-li sklep studený, dělává se někdy na zelí křís, kterýžto třeba opatrně sesbíratí, načež se všecko, jak svrchu udáno očistí, zelí potíží a když mok vystoupil, vleje do něho všudy kolem trochu silné kořalky nebo líhu, pak jím i sud nvnitř dobře vyčte a takto plíseň zničí. Toto přilítí nesmí se však častěji opakovati, než asi dvakrát, sice by zelí bylo příliš kyselé, protože líh mění se v ocet. Chceme-li však míti zelí až do nového, tu, je-li přiměřená k tomu suchá a studená místnost, jest nejlépe naložití je do kamenných hrnců a místo prkénka dáti na ně břídlíci. Ostatně musí se čistiti jako v sudě naložené. Naloží-li se do kolika hrnců, jest při tom ta výhoda, že se ze všeho neodebírá a tudíž ostatní lépe drží.

Jen se nesmí zelí příliš osoliti; neboť není takové ani chutné, pak také jako vůbec všechny přesolené věci škodí žaludku a konečně přílišná sůl brání i kysání.

Na tentýž způsob jako zelí nakládá se i na zvláštním na to kruhadle nakrouhaná vodnice. Když se vratva vodnice upěchovala, musí se chvilku počkati, protože se příliš sesadí, načež teprv druhá vratva se pěhuje.

Ve Vlaších nakládají i tykve (dýně) a potom jako zelí vaří.

Aby se některé hospodyňky vyhnuly mrzutému vypňjčování kružadel, jež pro malou domácínost pořizovati přijde draho a jen jednou za rok se potřebují: proto dávají si raději zelí nakroužiti a od toho zaplatí. Jsem také z těch, jež nerady si něco vypňjčují a proto dala jsem si zhotoviti malá, lehká kružadla a sice ze 3

želiček od starých nepotřebných nožů, k nimž potřebný rám z tvrdého dřeva udělal mně truhlář.

Poněvadž jich mnoho roků k úplné spokojenosti užívám, proto ndávám zde jich míru, kdyby snad některá hospodyňka taktéž z nepotřebných nožů podobná si poříditi chtěla. Délka jich jest 52 cm — šířka 14 cm — vnitřní světlost 10 cm, jak nože stačily — a truhlíček, který ve zdražích se pohybuje, 10 cm široký a 18 1/2 cm dlouhý — nožičky, za které se o nádobu oprou, 8 cm vysoké — každá pak zdraž přišroubována jest k spodku dvěma šrouby.

Musím ovšem blávků na více dílů rozkrojití a kroužení trvá o něco déle; ale předce, když si při vaření oběda zatím zeli očistím a rozkrájím, jsem do svačiny s nakroužením 3/4 kopy obyčejných menších blávek hotova, pak je osolím a po svačině, když zatím zvlhlo, naložím.

Taková kruzátka jsou i tam přimhodná, kde se více duseného zeli připravuje, k. p. v hostincích.

Viděla jsem jedenkrát v slni kroužení zeli za plat na zvláštním železném stroji a velmi se mi to líbilo. Točilo se totiž klikou, a zeli velmi jemně kroužené padalo dolů na zemi na prostřeném plátne. Ale co se mi při tom nezamlouvalo, bylo, že když od toho ten, co kroužil, na chvíli odešel, přiběhl pes atd., a tu mně na vždy od takového kroužení na objednávku chuť přešla.

Také okurky nakládají se solí, aby ukysaly a platí zde totéž, co o zeli stran kysání a čistění bylo pověděno a vysvětleno.

K nakládání se solí hodí se nejlépe prostředně velké okurky s tenkou slupkou, čerstvé a bezvadné, jež se namočí na několik hodin do studené vody. Nádobu na nakládání nesmí býti taková, v níž někdy bylo něco tučného, nýbrž pokaždé jen na tuto potřebu zvlášť schovaná. Dno její vyloží se višňovým a vinným listím a koprovným květem. Na to pak rovnají se do ní omyté a osáklé okurky těsně vedle sebe a na sebe, prokládají též listím a koprem, na vrch pak dá listí a čisté plátne. Potom dá se do potřebného množství studničné vody tolik soli, aby chutnala jako hodně slaná polévka, obřeje a tak na okurky vleje, až se zatopí, pak potíží prkénkem a kamenem a nechají v kuchyni ukysati. Asi za 10—12 dní bývají kyselé, péna se ztratí a utvoří bílá mázdra, načež se očistí a dále ošetřují, jako při zeli udáno a dají do studena.

Kdo rád koření, přidává k okurkám i trochu celého pepře a bobkový list. Také může se voda hustoměrem změřiti na 18 stupňů. V kuchyních francouzských po 2 dnech vodu slejí, povaří, přidají soli, aby hustoměr opět ukazoval 18 stupňů, pak vlejí na okurky, potíží a nechají teprv kysati. Takto jsou trvanlivější. Jako koření

přidávají na kopu okurek 500 g zeleného (čerstvého) kopru a 200 g zeleného feniklu.

Druhý prostředek k upoutání vody jest cukr. S cukrem nakládáme i vaříme ovoce buď ve způsobu povidel k nadívání do cukrovínek, dortů atd. — nebo ve způsobu šťáv a i v celosti k ozdobování dortů a i jiných jemných jídel.

Kde toho poměry nedovolují, není radno mnoho ovoce do cukru zavářeti, poněvadž jest to trochu drahá zábava. Nejlépe by se doporučovalo trochu malinové, brusinkové nebo rybízové šťávy, jež častokráte může nahraditi lékárnu; zvláště v horečných případech konají ovocné šťávy smíšené s vodou výborné služby. Citronová šťáva do vody s cukrem jest v takovém případě také dobrá, ale častější užívání jí kazí žaludek. — Z ovoce celého v cukru zavářeného jsou dobré v domácnosti brusinky, podporují zažívání a v tom případě jsou lepší než vychvalovaná hořčice, protože nedráždí. I při zašlemování prsou a žaludku se chválí, ale musí býti zcela bez koření; vždyť brusinky mají svou vlastní a zvláštní kořennou chuť a jest věru škoda, přísadou koření (skořicového květa nebo skořice) ji zastiňovati a kaziti a pravý labužník také nikdy takových brusinek nepochválí.

Jednoduše do tlučeného cukru nakládají se zrnka červeného rybízu, jak je udáno při salátech z ovoce; mohou se dáti stejným dílem s malinami a jahodami, jest to opět jinak. — Celými brozničky rybízu v cukru naloženými mohl se krášlití jablekové kompoty.

Přípravy jemných povidel (Marmelad) liší se od vaření obyčejných povidel tím, že se obyčejná vaří a vypékají tak dlouho, až v nich obsažená voda se vypaří, čímž ovoce původní barvu i chuť trácí; kdežto při úpravě marmelad jest to přidáný cukr, který vodu pohlcuje a poutá. Povidla taková, bylo-li při vaření šetřeno všech níže vytknutých pravidel, podrží barvu i chuť nezměněnou.

Ovoce musí býti úplně zralé, ale ne přezralé, sice pak povidla kyšou, a trhati za suchého počasí a vybíratí jen bezvadné. Brává-li se někdy při vzácnějším ovoci, k. p. broskvích, meruňkách i nakažené, což se děje ze šetrnosti, aby se neplytvalo, tu se musí velmi dobře až na zdravou dužňinu vykrájetí. — Veškeré nádoby musí býti úplně čisté, jen na zaváření ovoce potřebované a pak opět uložené, což vůbec i při celém ovoci i šťávách platí. Nejlepší nádoby jsou bunclové.

Při vaření marmelad a vůbec ovoce s cukrem, nesmí býti na plotně, co vydává zápach, ani nic vykypěti, ani ne jít ku při tom dělati; nejlépe aby tam samotné ovoce stálo, poněvadž takové věci vydávají páru, která škodlivě na chuť ovoce působí. Topí li

se kamenným uhlím, nesmí se v něm štourati, aby dým nad plotnu nevystupoval. Oheň musí býti stále stejný, a aby se povidla nepřipálila, pilně míchatí novou vařečkou. Po stranách nádoby nesmí se trpěti žádná usazenina, sice horkem ztmaví a ostatní povidla dostávají od toho špatnou barvu. Proto musí se strany nádoby pilně vlhkou houbou otíratí a veškerá pěna, jež se na ovoci vyskytuje, pilně sbíratí — jinak, kdyby se tam nechala zavařit, pak kyselinu ovocní zůstávají s cukrem smíšeny, čímž povidla snadno kyslou a se kazí. Toto platí vůbec při všem ovoci do cukru zavářeném a i vařených šťávách.

Když povidla za pozorného vaření pak s vařečky hustě kapají, vyndá se jich kousek na pijavý papír a pak-li za chvíli spodem neprorázejí, jest to důkazem, že neobsahují žádnou volnou (neupoutanou) vodu a jsou tudíž dost vařená. Nebo kápne-li se jich kapka na talíř a nerozběhne se, jsou také dost. Takto pijavým papírem mohou se zkoušeti i obyčejná povidla, obsahují-li volnou vodu, nebo je-li všecka již upoutaná nebo vypařená a tudíž neškodná.

Pro začátečnice jest radno zkoušeti dříve, aby povidla bez potřeby déle horku vysazena nebyla, poněvadž tím tratí nejen zvláštní jemnou chuť, ale i přirozenou barvu. Začátečnicím často se zdává, že jsou povidla snad ještě řídká a tudíž málo vařená; ale řídká jsou jen vřelá a vystydnutím pak stuhnou. Když zkoušku obstála, dávají se hned tak horká po kouscích do čistých a dobře vyhrátých sklenic, ne však najednou liti, nýbrž jen po trokách, aby sklenice nepukly a nechají tak do druhého dne, kdy zatím utvoří se na nich kůžička, která též pomáhá brániti zkáze povidel. Též i proto mají se z kastrolku vyliti za horka, poněvadž, kdyby se tam nechala vystydnouti, pak se jich mnoho k nádobě přichytí a nesnadno oddělí. — Také se mohou co možná za horka vylítá hned povázati.

Lepší jsou sklenice menší, poněvadž povidla při častém otvírání sklenic a odebírání řídkou a spíše se pak kazí.

Druhého dne nasype se na vrch trochu kyseliny salicylové, nebo omočí se kolečko z papíru v roztoku této kyseliny s líhem, jak dále v této kapitole udáno, nebo omočí se v rumu, nebo francouzské kořalce, položí na povidla, pevně pak pergamenovým papírem povážou a v suchu a chladu uloží. S povázáním nesmí se otáletí; neboť stáním na vzduchu, byť to i jen den bylo, může se položení zárodek ku kysání. Někdy cukr v povidlích tvrdne, což prý pochází od ne dosti rychlého vychladnutí povidel.

Při vybírání povidel ze sklenic nesmí se tyto nositi do kuchyně, aby se neopotily a od toho pak povidla nekysala; vybírati musí se velmi čistou lžící a sklenice uvnitř pokaždé čistým šatem vyfříti — zbytek pak povidel nikdy zpět k ostatním nevraceti.

Kdyby povidla při vši opatrnosti počínala kysati, což za deštivého roku státi se může, převaří se, pěna sebere a pak opět do čistých sklenic uloží.

Při knpování p. jemných povidel jest důležité věděti, zvláště při povidlích z jemného ovoce, jsou-li skutečně z toho ovoce, za něž se vydávají. Tak k. p. povidla z pomerančů, jaká v Anglicku jsou oblíbená, bývají prý padělána přísadou jablek, ano i řepy, což se nejlépe drobnáhledem pozná.

Na jemná povidla dává se obyčejně tolik cukru, co váží ovoce. Tak k. p.: Buďto jahody, nebo maliny, rybíz a nebo broskve protlačí se skrz sítko a zváží; mnoho-li váží tolik dá se prosátého cukru, nechá chvíli stát a vaří pak, jak udáno; mohou býti i maliny, jahody a rybíz dohromady.

Na meruňky, nebo na vyčištěné a za několik dní ve studenu změklé a pak protlačené šípky vaří se stejná váha cukru na 4. stupeň, pak ovoce k němu přidá a vaří, až zkonšku obstojí. K povidlím z meruňek nebo z broskví přidávají vařiti kousek melounu, od něhož dostávají lepší barvu; k meruňkám mohou se přidati i jen dobré oloupané švestky. — Oloupané švestky samotné se stejnou váhou cukru opatrně vařeně, aby žlutou barvu neztratily, nahradí v nedostatku i meruňky. Někdo přidává k nim pro chuť spolu vařit nějaký hřebíček a kousek skořice — nebo na 1 kg švestek lžičku tlčené vanilky a 35 g na kaši nřných hořkých mandlí — někde opět trochu citronové kůry a rumu.

Výborná jest tato marmeláda: $\frac{1}{2}$ kg oloupaných červených broskví (bez pecek váženo), $\frac{1}{2}$ kg oloupaných, dobře zralých a sladkých švestek dá se na kastrol, přidá $\frac{1}{2}$ kg prosátého cukru, nějaký hřebíček a kousek skořice a svaří trochu do zahoustla. Také vařívá se rozetřené ovoce na jednom a cukr na druhém kastrolku — cukr povaří se na 5. stupeň, načež ovoce trochu do zahoustla povařené se do něho dá, asi 5—8 minut spolu vaří a pak ukládá.

Z vinného zrní (Raisiné): Vytlačená šťáva z bílého vinného zrní vaří se a odpěňuje, až jí zbude jen polovice. Nyní přidají se k ní oloupané, na tenké lístky krájené, velmi dobré, šťavnaté a sladké hrušky, načež, k. p. na $2\frac{1}{2}$ kg šťávy a hrušek dohromady, přidá se 1 kg cukru a vaří za stálého odpěňování, až zkonšku obstojí.

Jahůdky z černého bezu (bezinky — kozinky) čisté otrhané se omyjí, rozvaří a procedí, načež na každý kilogram této šťávy dá se $\frac{1}{4}$ kg cukru a za stálého míchání do zahoustla vaří. Povidla tato přidávají se pro barvu k černé rybě nebo k zadělávané zvěřině.

Takto může se i část vyvařené šťávy na švestkách, když se vaří na povidla, odebrati, s cukrem (polovic váhy) vařiti,

až zkoušku obstojí; pro chuť přidá se citronové kůry a kousek vanilky nebo skořice — tak máme dobrou a lacinou zavařeninku.

S cukrem zaváří se také ovoce v celosti, při čemž s každým druhem jinak se nakládá, což při dotýcných předpisech je udáno. Všeobecně jen podotýkám, že i zde platí všechno, co již dříve stran čistoty v nádobách a na plotně při vaření ovoce v páře a nakládání do šroubovnic, i při vaření jemných povidel (marmelad) bylo povědno.

Hlavní věcí při zaváření ovoce v celosti jest, poznati pravý stupeň zralosti jeho, poněvadž některé se zaváří nedozralé, jiné opět sice zralé, ale ne přezralé.

Tvrdé (nedozralé) ovoce spaří se ve vřelé vodě, která však nesmí přijíti do varu, a nechá v ní tak dlouho, až je lze snadno napíchnouti na dřívko a také lehce s něho spadne, jinak by je nemohl cukr dobře proniknouti; ale nesmí příliš změknouti, což zvláště při broskvích a meruňkách se stává. Zelené ořechy a p. vymáčejí se prve, aby se trpká a hořká chuť odstranila. Vodnaté ovoce, jako melouny, povaří se ve vodě, aby se zbytečná voda z něho vytáhla.

Cukr musí býti co nejlepší, jinak nemá ovoce pěkný vzhled a nesmí se ho dáti málo, ani příliš mnoho: dá-li se ho málo, tedy ovoce kyše — kdyby se ho dalo více než třeba, dostává pak ovoce tvrdý cukrový povlak, kterýžto chuť jeho zcela zastíní. Toto poslední stává se i při patřičné dávce cukru na ovoci suchém, které má málo šťavy, jako jsou vlašské ořechy. Aby se tomu předešlo, přidává se k cukru při posledním sváření asi jako hrách kousek kamence (Alaun) rozpuštěného ve lžici vody.

Když má světlé ovoce cukrem polité nebo i s ním považené státi do druhého dne, přiklopí se přímo na ně bezprostředně papír, aby nebylo na vzduchu, čímž trácí barvu a nádoba přikryje se tylem, aby mouchy tam nepadly a kvašení nepůsobily.

Cukr přitahuje k sobě v ovoci obsaženou vodu, čímž řídne; proto musí se slíti, opět převařiti, pak chladný na ovoce vylíti, což se musí opakovati, jak toho který druh vyžaduje. — Zároveň s vodou přecházejí do cukru i rozličné v ovoci obsažené kyseliny, jako: jablečková, vinná, tříslová atd.; proto musí se cukr při sváření odpěňovati, jakož i strany nádoby vlhkou houbou otírat, jak o tom již při vaření marmelad je povědno.

K některému ovoci přidává se koření, ale nikdy ne mnoho, nýbrž jen pro vůni; též prodávají rozličné ovocné kořenné míšinky, nebo i výtahy, k. p. citronový, zázvorový atd., při nichž je vždy udáno, mnoho-li na jistou váhu ovoce nebo míru cukru má se jich přidati.

Hotové ovce nakládá se do velmi čistých sklenic a obvazuje, jak udáno při jemných povidlech; také může se zátkami zandati

a zasmoliti, nebo zaliti paraffinem, aby vzduch k němu nemohl; ale po každé musí šťáva na 2 prsty vysoko ovoce kryti. S ukládáním nesmí se otálet, jinak ovoce dostává zárodek ku zkáze. Místnost na ukládání musí býti suchá a chladná, jinak by plešnivělo.

Tímto však není s ovocem všechno ukončeno; zbyla v něm totiž ještě jistá část vody a cukr též podržel ještě náklonnost ku kysání a také skutečně počíná za nějakou dobu kysati, ale jen potud, pokud ve sklenici uzavřený vzduch (kyslík) a v ovoci pozůstala voda postačují. Cukr rozkládá se totiž v cukr drobkový, hroznový a tento opět v líh a kyselinu uhličitou. Líh pak má velkou náklonnost vodu pohlcovati nebo přitahovati; proto vysává ji z ovoce a při tom je prostupuje, čímž brání jeho zkáze a dodává jemu zároveň i líhovitou vůni a příchut. Proto také při otevření sklenice cítíme vůni jako kořalkou.

Na uložené ovoce musí se časem dohlédnouti, jestli nekyše nebo neplesniví. Kolikráte dost malé nedopatření při zaváření, k. p. nebyl-li cukr dobře svařen, nebo ne dosti čistě nádoby, nebo bylo-li ovoce špatně odpěňováno, bývá příčinou, že se kazí. S takového musí se cukr slíti, přidati trochu čistého cukru, převařiti, čistě odpěnit a opět prochládlý na ovoce srovnaně do čisté sklenice vlíti a povázati. Kdyby se shledalo, že cukr na ovoci, k. p. na ořechách a p. suchém ovoci, tvrdne, postaví se do vlažné vody a nechá na plotně, až se rozpustí, pak sleje, přidá k němu trochu vody a kousek v trošce vody rozpuštěného kamence, převaří, odpění, jako svrchu opět na ovoce vleje a pováže — tak se to napraví.

Má-li se někdy k ozdobování kompotů nebo jiných jídel upotřebiti kolikerého zavářeného ovoce najednou, jest dobře, aby se nemusely všechny dotyčné sklenice otvírati, pro tuto potřebu dáti do jedné sklenice střídavě kolikeré ovoce, politi je bílým vínem prve s cukrem na patičnou houšku svařeným a vychladlým a povázati. Při vybírání ovoce ze sklenic platí totéž, co o jemných povídkách bylo povědino. — Tot jsou všeobecná pravidla, jichž při zaváření ovoce do cukru šetřiti třeba.

Nyní následuje několik příkladů, jak s kterým ovocem při zaváření zvlášť má se zacházeti. Tak k. p.

Brusinky. Velké stejné a zralé (ku konci srpna dozrávající jsou lepší než v září) se přeberou, vyperou a nechají osáknout. Potom dle toho, mnoho-li váží, vezme se třetí díl cukru (k. p. na 3 kg brusinek 1 kg cukru) a poseká na drobné kousky, načež dá se vždy přiměřená část brusinek a cukru do kastrolu a vaří spolu za pozorného obracení (ne jimi míchat) a odpěňování, až jsou sice měkké, ale ne rozvařené, pak vlejí do nádoby a dají opět druhé vařit. Když jsou všechny hotové a pobromadě, promíchají se

velmi opatrně a nechají do druhého dne stát, načež se opět velmi pozorně zobrací, dají do sklenic a povážou. — Bez cukru vařené nechají se držeti jen ve velmi studené a suché místnosti; jinak to není radno. Den před tím, než se mají bez cukru vařené potřebovati, vyndá se potřebná část jich na mísku, hodně mnoho cukrem posype a nechá ukryté do druhého dne stát.

V krajině, kde brusinky jen po skrovnu rostou, tak že jich je málo, mohou se pro rozmnožení vařiti takto:

Asi 3 / přebraných brusinek nechá se s $1\frac{1}{4}$ kg cukru několik varů přejíti a pak opěňovačkou vyberou. Do pozůstalé šťávy dá se $1\frac{1}{2}$ / oloupaných rozpílených a jaderníků zbavených dobrých hrušek, zvláště čáslavek (Bergamotka), a zvolna ne příliš do měkka vaří, pak vlejí do mísy a vystydlé smíchají s těmi vybranými brusinkami a nloží ve sklenicích. K těmto přidávají někde vařiti kousek skořice.

Takto i s míšenskými jablky, jen že se jablka nechají ve šťávě vařit, až se rozpadnou, pak brusinky k tomu zpět dají přejíti asi 2 vary a studené ukládají do sklenic. Na 3 / brusinek brává se asi 12—18 jablek.

Dřínky (Cornus mascula) ne zcela měkké a krásně červené se přeberou, omyjí, načež na 1 kg jich vyčistí a svaří se do husta 1 kg cukru, dřínky pak do něho dají a zvolna vaří, až počnou rosolovati, potom dají do sklenic, ale jen do poln, načež se cukr ještě hustěji svaří a vlahý na dřínky vleje, vystydlé pak povážou a uloží. Chutnají výborně ku zvěřině i k hovězímu masu.

Velké jahody, maliny nebo odrhnutý rybíz se přeberou a k. p. na $\frac{1}{2}$ kg ovoce svaří se $\frac{1}{2}$ kg cukru na 3. stupeň, ovoce do něho vsype a za 2 minuty opěňovačkou vyndá, šťáva opět svaří na 3. stupeň a chladná na ovoce vleje. Po 24 hodinách se opět sleje, svaří na 3. stupeň, přidá k ní 10 g citronové šťávy (k rybízu se šťáva citronová nedá, ale přidá kousek kůry), horká vleje na ovoce, hned pak dá do sklenic a pováže. K jahodám může se přidati trochu výtažku jahodového, k malinám malinového — na udanou váhu 1 g.

Červený velký rybíz (velký druh) zaváří se takto: Jadýrka se stranou špičatým brkem vyberou, načež na 1 kg takového rybízu vyčistí se 3 kg cukru a vaří, až se táhne, pak rybíz nechá v něm přejíti jen var (ne více) a studený uloží. Na tuto velmi dobrou a jemnou zavařeninu (v obchodech známou pod jménem Groseilles de Bar) nesmí býti rybíz přezralý, sice nemá pěknou barvu, ani ne obyčejný drobnější, poněvadž má mnoho jadýrek, která když by se vybrala, zbyla by jen slupka. Třeba na ni sice mnoho cukru, ale za to jest výborná a vydatná.

Rajská jablka (Tomate): 1 kg zralých, ale ještě tuhých rajských jablek malého druhu se očistí, kolem jehlou popíchají a polejí $\frac{1}{2}$ kg vyčištěného a na 2. stupeň svařeného cukru. Za 24

hodin (druhého dne) se cukr sleje, opět k 2. stupni svaří, což i třetího dne se ještě opakuje, ale přidá se k cukru 10 g citronové šťávy, načež se horký na jablka vleje a když vystydla, přendají do sklenic, povážou, uloží a podávají pak jako kompot k pečeným kuřatům.

Na višně nebo třesně svaří se na 1 kg ovoce 380 g cukru na 5. stupeň, pak ovoce v něm 5 minut povaří a vylité nechá státi do druhého dne. Potom se cukr sleje, svaří na 2. stupeň, višně nechají v něm přejíti jeden var, dají pak do sklenice, načež se cukr svaří na 3. stupeň, na višně procedí a studené uloží. — Dá-li se na cukr místo vody rybízová šťáva (na bílé třesně z bílého rybízu), jest to opět jinak.

Třesně i višně musí býti úplně zralé, ale ještě tvrdé a vždy masité a tuhý druh, k. p. černé srdcatky, neboť byt byly sebe větší, ale nebyly tuhého masa, po zavaření se scvrknou.

Tak zavařejí se i švestky, mirabelky i malé meruňky a p. ovoce. Některého roku bývají třesně, rybíz atd. kyselejší než jindy, v kterémžto případě dávají hospodyňky více cukru, aby se kyselost překonala. Zkouškami však dokázáno, že se čistým rozředěným čpavkem (ammoniak) rostlinné kyseliny mírní a proto doporučuje se, dáti cukru jak obyčejně, ale přidati za stálého míchání tolik čpavku, až kyselá chuť úplně zmizí. Změněním barvy zavařeného ovoce poznává se, že bylo dostatečně čpavku přidáno; kdyby se ho však bylo předalo, přikape se malá troška octa, čímž se přebytek čpavku zruší.

Švestky dobře zralé, velké a sladké se oloupají a pecky opatrně stranou vyndají. Na každý kg švestek vyčistí se $\frac{3}{4}$ kg cukru, přidá se k němu kůra z malého citronu, 30 g citronátu a 30 g cukrované pomerančové kůry, vše jemně krájené, pak švestky do toho dají, nechají chvilku povařit, odpění, dají pak do misky a šťávou polejí. Druhého dne se cukr svaří víc do husta, švestky jím polejí a pak vystydlé uloží. Na tyto musí se častěji dohlédnouti, protože se někdy nedrží, ale jsou výborné, zvláště k dortům a koblížkám.

Meruňky a broskve zralé sice, ale ještě zcela tuhé propíchnou se několikrát tlustou jehlou a dají na kastrol do teplé vody. Voda má býti měkká; nemáme-li měkké, zvaří se tvrdá voda, do níž do vařící přidá se trochu bikarbonátu (na 2 l vody asi na špičku nože) — kdyby se přidal do vody ne vařící, tedy by se skalila — načež se procedí, nechá vystydnout a pak jako měkká potřebuje. Nyní ohřeje se ovoce na prudkém ohni až k varu, ale vařit se nesmí, aby kůže nepopukala, načež se vybere do studené vody a hned z ní dá na ubrus v kolikero složený, aby osáкло.

Na $\frac{1}{8}$ kg ovoce vaří se 380 g cukru na 2. stupeň, pak chladný vleje na ovoce v porcelánové nádobě složené a nechá státi do druhého dne, načež se cukr sleje a zvaří na 3. stupeň, dobře odpění a prochlady opět na ovoce naleje a tak se to opakuje ještě dva dny. Potom se cukr sleje, přileje ještě trochu vyčištěného cukru, svaří na 3. stupeň, pak jím ovoce poleje, a když úplně vystydlo, dá do sklenic. K meruňkám může se při vaření přidati kousek citronové kůry, nebo nějaké olonpané a osušené meruňkové jádýrko (asi dvě na sklenici), od čehož dostávají meruňky velmi příjemnou nahořklou příchut. — Tak zavářejí se i šípková jablčka, oskeruše (*Sorbus domestica*).

Hrušky se zázvorem. Dobré hrušky, nejlépe časlavky se oloupají, rozpůlí, jaderníky vyberou, načež dávají se hrušky hned do studené vody. Na 9 kg hrušek vyčistí se 3 kg cukru (vůbec cukru třetí díl, mnoho-li váží hrušky) a do zahoustla svaří, přidá k němu dle chuti asi 51 g vyčištěného zázvoru (viz Práce). hrušky do toho vloží a vaří, až jsou průhledné, ale ne příliš měkké. Potom se vyndají podle sebe na mísu, šťáva svaří do zahoustla a chladná na hrušky vleje, načež se dají do sklenic. Po několika dnech se cukr sleje a když se počne vařit, vloží se do něho hrušky, načež, když se probřály, se vyberou, cukr ještě svaří, na hrušky vleje a vystydle pak uloží do sklenic. Tyto hrušky jsou výborné jako kompot k pečeným kuřatům, kapounu, topanu — i při kašli jako lék.

Vlašské ořechy, jež se nechají ještě snadno propíchnouti, ale jsou již zcela vyrostlé (okolo sv. Jana Křtitele), popíchají se špičatým dřívkem a vrchem i spodem kousek slupky z nich odkrojí, pak namácejí 10 dní ve studené vodě, která se denně obnovuje. Potom dají se do vařící vody, již musí býti bezky mnoho a nechají silný var přejíti, pak voda sleje a jiná vařící na ně vleje, opět jeden var nechají přejíti, což se tak dlouho opakuje, až se nechají špičatým dřívkem snadno propíchnout. Nyní přendají se do studené vody, která se ještě 5—6krát obnoví, aby se vše hořké úplně odstranilo. Zatím zvaří se kolik kilogramů ořechů, tolikrát $\frac{1}{4}$ kg cukru jen na řídko, načež nechají se osáklé ořechy v něm zvolna přejíti jen jeden var, pak vše vleje do porcelánové nádoby a nechá do rána. Totéž opakuje se po 5—6 dní, ale slitý cukr musí se po každé vařiti a pak teprv ořechy do něho dají a každým dnem vaří čím dále tím také o něco prudčeji. Konečně při posledním vaření vyndají se na mísu, aby vychladly, načež k pozůstalému cukru přidá se na každý kg ořechů ještě $\frac{1}{4}$ kg cukru, svaří až se táhne, pak ořechy do něho dají, co by je dobře asi 2 vary obešly, čistě odpění, dají do sklenic a mezi ně dává cukrovaná pomerančová kůra, citronát (bezky velké kusy), hřebíček (málo) a kousky skořice, od čehož dostávají ořechy výbornou chuť. — Tak zaváří se i malé nezralé pomeranče.

Nyní několik příkladů, jak se ovoce s cukrem, octem a líhovinami nakládá. Tak k p.:

Se slivovicí a cukrem: Pěkně zralá zelenčata (ryngle), nebo vinné bobolky, hrozníčky velkého rybízu i také pěkně zralé višně (stopky do polu ustříhané) dají se do sklenice, setřesou a zalejí jemnou slivovicí, do níž na každý půllitr slivovice přidá se 130 g na 5. stupeň vařeného cukru a naleje to tak teplé na ovoce, pak vychladlé dvojitým měchýřem pováže a uloží.

Nakládá-li se takto ananas, oloupe se a na lístky pokrájí; slupky mohou se též k tomu pro lepší chuť přiložiti. — Místo slivovice může býti i koňak, ale tu se cukr vynechá.

Také může se šťáva s merunek v cukru zavařených slíti a přidati k ní trochu koňaku, načež nechá se na mírném teple, aby se obě spojilo, ale vařit ne, pak vleje na ovoce a studené pováže.

Nebo s rumem a cukrem: Dá se do velké láhve se širokým otvorem asi $\frac{1}{4}$ l rumu, a nyní přidává se do něho ovoce, jak právě dozrává, k p.: jahody, maliny, rybíz, třešně, višně, švestky, ryngle, meruňky, broskve, jemné hrušky, řízky melounu (třešně, višně, švestky a ryngle nechají se prve trochu povařit v páře, aby poněkud změkly — meruňky, broskve a jemné hrušky se oloupají a rozpůlí) a vždy mnoho li váží ovoce, tolik přidá se na vrch tlučeneho cukru, aby se ovoce jím přikrylo a připojí vždy trochu rumu — pro chuť, kdo rád, dá se do láhve z půl citronu kůra a půl lusu vanilky. Když pak jest ovoce všecko, zamíchá se, zandá a uloží. — Potom podává se jako silný a dobrý kompot k pečením; i také se jím zdobí jednoduchý kompot z jablek a přidává k němu i trochu šťavy, čímž stává se velmi chutným.

Ryngle jsou zvláště dobré takto: Zralým, ale ještě tuhým se stopky do polu ustříhnou, otřené pak dají do silné sklenice, k p. $2\frac{1}{2}$ l (dvoumázové) posypou 280 g cukru a dolejí rumem, povážou měchýřem, kterýžto se několikrát jehlou popíchá a vaří pak, jak udáno při zaváření ve sklenicích, čtvrt hodiny a chladné potom uloží. — Takové podávají se pro pány při snídani v malých sklenicích s ouškem a v každé několik rynglů a hodně šťavy, která chutná jako výborná likérka.

Ovoce s cukrem a octem. Takto mohou se zavářeti: Amarelky, třešně, velké zralé švestky i se stopkou, která se, jakož i na višni a třešni přistříhne, potom mirabelky, ryngle, meruňky, broskve; meruňky a broskve se oloupají, rozpůlí a pecky vyberou. Zatím vaří se spolu vždy na 1 kg ovoce $\frac{1}{4}$ l vinného octa a $\frac{1}{2}$ kg cukru, pak horký na ovoce v nádobě urovnané vleje a ukrytě nechá 24 hodin stát. Potom se šťáva sleje a když se vaří, dává se do ní po částech ovoce (ne mnoho najednou), nechá

přejítí jeden var, hned vybere a když je všechno, svaří se samotná šťáva za stálého odpěňování na 2. stupeň, přidá celé skořice a hřebíčku dohromady 4 g a i třeba trochu citronové kůry, pak studená na ovoce do sklenic vleje, bridlci potíží a pováže. Za 5—6 dní se šťáva sleje, ještě povaří, odpění, studená na ovoce vleje, teprv měchýřem pováže a uloží.

Na obyčejné modré švestky dává se také polovic octa a polovic červeného vína, nejlépe Pontac. Když po spotřebování švestek šťávy zbude, mohou se do ní dáti pěkně sušené a přes noc ve vodě namočené švestky a povázati.

Meloun ne příliš zralý se oloupe, vše měkké vybere (nejlépe stříbrnou lžičkou), pokrájí na 2 cm tlusté a na prst dlouhé kousky, dají do misky, zalejí úplně vinným octem a nechají tak 8 dní stát. Potom dají se na porcelánové sítko, aby okapaly, načež dají se vařit s čerstvým vinným octem, až jsou skelnaté, přendají pak do sklenic a polejí cukrem, který se za stálého odpěňování čtvrt hodiny vaří (na 500 g cukru vždy $\frac{3}{4}$ l vody) a pak studené povážou. Po 12 dnech se polovic šťávy s nich sleje a naleje místo ní ocet s několika hřebíčky povařený. Když vystydly, pováží se měchýřem a uloží. Takto po anglicku zavařený meloun chválí se velmi k pečené zvěřině i divoké drůbeži.

Kdyby některé zavařené ovoce bylo při vybírání přituhlé, což se zvláště při vaření ve sklenicích stává, nechá se se vlastní šťávě dovařit.

K doclení velmi jemné vůně krémů, koblih a jiných moučných jídel i třených buchť jest velmi dobrý s citronovou šťávou a cukrem zavařený pomerančový květ. Z čerstvého pomerančového květu odstraní se z vnitřku všechno žluté a zelené, dá pak do porcelánového hrníčku, poleje vřelou vodou a nechá ukryté vystydnout. Potom se květ vybere na čistý ubrus, aby osákl, dá pak na misku, zacedí citronovou šťávou a dobře promíchá, aby všechny lístky se uavlažily, čímž tak zbělí jako čerstvě utržené. Nyní dají se do sklenice a polejí vařeným, ne moc hustým, studeným cukrem a povázané nechají 2 dni stát. Pak se šťáva sleje, přidá k ní kus cukru a svaří jako sirup, kterým se květ poleje, aby jej na 2 prsty přesahoval, pováže a uloží. Trochu této šťávy dodává pak krémů, třených buchť, koblihám a p. velmi jemné chuti.

Jemnému pečivu dodává též dobrou vůni i chuť několik kapek oleje z hořkých mandlí. Olej tento prý se velmi levně vyrábí z koňského a kravského moče — pak ovšem na takový přídatek přejde veškerá chuť.

V obchodech jsou na prodej rozličné podobné lahůdky v uzavřených a všelijak zdobených nádobách; ale třeba je kupovati s velikou opatrností. Tak k. p. zelenčata (ryngle) bývají zelená až do modra a lesknou, a kdyby prý taková nebyla, vymlouvají

se obchodníci, tedy by jich ani neprodali, protože se na barvu velmi hledí. Kdo však věci rozumí, nikdy nic podobného nekoupí. Aby barvy zelené docílili a zachovali, vaří zelenčata, okurky a p. v nepocínovaných měděných nádobách, v nichžto částečným rozpouštěním mēdě a tvořením zelenorezu, tak zv. mēděnky, dostává ovoce a zeleniny oblíbenou, nápadně zelenou barvu a čím více se leskne, tím jest nebezpečnější.

Spálíme-li částku takového podezřele barveného ovoce nebo zelenin na plechové lžici až na popel, dáme jej pak do skleničky, přilejeme trochu destilované vody a asi 2 kapky kyseliny dusičné (lučavky) a po několika minutách připojíme ještě několik kapek salmiakového líhu a zmodrá to pak — jest to důkazem, že lahůdky tyto obsahují mēď.

Nyní následuje navedení, kterak lze vyloučiti z ovoce jen nejchutnější součásti jeho obsahu a kterak je upravit, aby chut i barvu dlouho, některé i mnohá léta zachovaly. Ovoce chová v sobě více méně šťávy, v níž hlavně obsažena jest veškerá jeho chut i sladkost. Vyloučíme-li tuto šťávu, zbude nám pouze dužnina, která bývá mnohdy zcela bez chuti. Vyloučená šťáva z ovoce jest více méně kalná a dle toho, co z ní připraviti míníme, k. p. rosol, nebo čistou šťávu, musí se i také rozdílně s ní naložiti. Tak k. p. na

Rosoly musí býti ovoce sice zralé, ale ne přezralé, poněvadž pak již tak pěkně nerosoluje. Nejlepší jest, když právě dozrává, za sucha trhané a hned potřebované. Příčina toho spočívá v tom, že čerstvá šťáva ovocní obsahuje tak zv. pektin čili rostlinný rosol, kterýžto právě stuhnutí šťáv způsobuje. Nechá-li se však natrhané ovoce nebo vytlačená z něho šťáva nějakou dobu, zvláště ve vlhkém místě stát, tu zatím rostlinný rosol promění se v cukr a následkem toho ztrácí šťáva schopnost k rosolování.

Ovoce, k. p. maliny, rybíz, brusinky a p., z jakého rosol dělati chceme, dá se do čistého bunclového hrnce, postaví na kastrol do studené vody, aby do polu hrnce dosahovala a vaří pak asi 2 hodiny i déle, až ovoce šťávu pustí, načež se vleje na ubrus (viz cezení) a nechá volně protéci, ne jím míchat, ani maškat. Potom se šťáva odváží a dá do ní tolikéž váhy cukru a když se rozpustil, vaří pak na prudkém ohni, při čemž vystupuje rosol velmi do výšky a proto nesmí se ho dáti do nádoby mnoho. Při vaření se čistě odpěňuje a i kolem nádoba otírá, což kdyby se opomenulo a pěna nechala zavařit, nebo cukr nebyl čistý, jest pak rosol kalný a nenechá se dlouho udržeti. Při sbírání pěny musí se lžice držeti co možná na vrchu; kdyby se jí sahlo do rosolu, kalí se. Když přestává rosol do výšky vystupovati, tenkrát jest třeba velké pozornosti, aby se nepřevařil a proto musí se chvíl-

kami několik kapek kápnouti na obrácený talíř a když kapka zůstane stát a se nerozlízá, dává se rosol hned do skleniček, poněvadž každým prodlením by se ho mnoho na kastrolek nachytalo. Do malých skleniček dává se proto, aby se z načaté dlouho nebralo, sice kyše. — Kdyby byl rosol přitídlý, jest vždy pomoc, nechá se ještě povařit — ale převařený jest tuhý a bez chuti a více se nenapraví.

Ku šťávě z ovoce, které málo rosoluje, přidá se trochu šťávy rybízové, kterážto má rosolovatiny dostatek.

Někdy musí se rosoly i přibarviti. Tak k. p. šťávy z bledeho ovoce přibarvují se šťávou z brusinek, nebo z červené řepy (zavařené v cukru — prve obvařené ve vodě, pak oloupané, pokrájené a se stejnou váhou cukru převařené a uložené), nebo šťávou ze zavařených borůvek.

Když rosoly ve sklenicích stuhly, povážou se a uloží.

Také líjí rosoly ovocní, zvláště malinový a rybízový, do zvláštních skleněných nebo porcelánových formiček a tak ukládají. Přiležitostně pak vyklopí je, jako jiné sladké rosoly na mísu a podají k nim jemné cukrovinky.

Rosoly ze šťáv ovocních prodávají také v obchodech s lahůdkami; nebývají však vždy dle jména pravé. Padělané rosoly z ovoce poznáme dle toho, že nemají patřičné pevnosti a proto ve vlhém místnosti snadně se rozplývají a spalíme-li kousek, zapáchá klišem. Dá-li se ho kousek do studené vody, tedy cukr se rozpustí, ale obarvená klišovitina zůstane tak. Také bývají vařeny v nádobách měděných a jsou tím zdraví velmi škodlivé.

Jemné rosoly z ovoce vaří se po způsobu francouzském k. p. takto: Do velké, čisté nádoby dají se asi 2 l vody a nechá při kraji plotny zvolna vařit. Zatím oloupají se a na řízky pokrájejí 3 kg jablek buď renetek nebo kalvil (dá-li se obou na polovic, tím lépe), načež vloží se pak do té vařící vody a nechají na dobrém ohni, až se rozpadnou, ale nesmí se jimi zamíchat, sice se zkalí. Potom vlejí se buď na ubrus jako při rosolech, nebo cedí se skrz pytlík, pak čistá šťáva zváží a na 1 kg jí dá se 600 g drobně sekaného cukru a vaří spolu, až hustoměr ukazuje 28 stupňů. Pak se dá do skleniček, pěna ještě sebere, studený pokryje listem papíru v koňaku omotaným a pováže. — Dají-li se jablka renetová nebo hedvábná, přidává se k nim vařit trochu citronové šťávy i kůry, čímž je pak barva bleděžlutá — na tmavěji žlutou dají se jablka mišenská a kousek pomerančové kůry — z panenských jest rosol růžový. Když se jablka před vařením oloupají, jest rosol chuti jemnější, ale těže rosoluje, až za několik dní.

Černého rybízu 2 kg vaří se jen v 1 l vody — dřšťálek 2 kg ve 3 l vody, až se nechají lehce smáčknouti — malin 2 kg

v $1\frac{1}{2}$ l vody 10 minut — taktéž i amarelky (bez pecek váženo) a ostatek jako při jablkovém rosolu.

Rosoly jen třené ne vařeně. Pěkně zralý, se stopek otrhaný rybíz se dobře rozmačká, pak skrz silný čistý šat protlačí a šťáva nechá několik hodin stát, načež sleje se pouze jen čistá na hlubokou porcelánovou mísu. Nyní přidává se k ní po lžíci za stálého tření k jedné straně na $\frac{1}{2}$ kg šťávy 750 g tlučeného cukru — má-li se šťáva déle udržeti, dává se cukru až i 1 kg. Tření koná se novou a dobře vypařenou vafečkou úplně 3 hodiny a cukr musí se dle toho rozdělit, aby právě ku konci tření poslední lžíce se přidala. Potom naplní se do velmi čistých skleniček a tak neukryta nechá stát, až po několika dnech za spolupůsobení vzduchu zrosoluje, pak pováže pergamenovým papírem a uloží. Rosol tento podrží velmi dobře svou ovocnou chuť, ale nenechá se dlouho držeti. Může se i utřít červený a bílý rybíz, každý zvlášť a dávat do skleniček po vrstvách — nechá-li se ve skleničkách několik hodin státi na slunci, je rosol jasnější. Velmi se chválí, aby se cukr netlonkl jemně, ale na hrubo, kterýžto pak všecek najednou ke šťávě se přidá a tře tak dlouho, až není cukr více znát. Toto dlouhé tření (3 hodiny i déle) koná se proto, že látky dusičnaté (bílkoviny) v ovoci obsažené, které právě jsou příčinou kysnutí a hniloby ovoce, musí býti zbaveny této schopnosti ku kysání a to se děje jen větším množstvím cukru a vydatným třením. Cukr totiž odnímá bílkovinám vody a sám se v ní rozpouští, načež ony byvše takto vody zbaveny, nemohou více ani kysnouti ani hnit. Kdyby se nedalo dostatečně cukru anebo se dobře nerozetrhel, ale zůstal v kouscích, nemohl by veškeru vodu z bílkovin pohltnouti a tudíž nějaká část jí by zůstala volná, kterážto pak zavdává podnět ku kysnutí. — Na tentýž způsob připravuje se i rosol z malin, brusinek a p.

Konečně máme ještě čisté šťávy čili sirupy z ovoce.

Nevařeně, k. p. jahodová, malinová nebo ananasová, připravují se takto: Pěkně zralé lesní jahody nebo maliny přeberou se, dávají po vrstvách do nádoby a prosypají prosátým cukrem, jehož se po každé dává 1 kg na $\frac{1}{2}$ kg ovoce. Ve 24 hodinách pustí ovoce šťávu, jež se procedí a naplní do láhviček jen do tří čtvrti hrdélka, novou zátkou zandá, zapečetí a uloží. — Tak i z oloupaného a na listky rozkrájeného ananasu, jen že musí státi 48 hodin, než se utvoří šťáva.

Šťáva uschová se v chladném místě, ale skoro po každé udělá se na vrchu bílá kůžička, jež se jen drátem odhrne a pak šťáva z láhve leje. Potřebuje se k nápojům.

Vařeně šťávy. Po způsobu francouzském připravují se takto: $1\frac{1}{2}$ kg buď červeného rybízu, nebo malin, nebo i zrněk

z granátových jablek vaří se v 1 l vody do měkka, pak cedí (viz cezení), zváží a na každý *kg* šťavy dá se $1\frac{1}{2}$ *kg* cukru a vaří za stálého odpěňování na 32 stupňů, načež se nádoba postaví do jiné nádoby, v níž jest hodně studené vody, aby šťava zčerstva vychladla, sice by jinak cukr v ní časem ztvrdnul, pak dá do láhví, zandá novými zátkami a zapečetí. Má-li se dělati šťava z dřšťálek, dá se na 1 *kg* jich 1 l vody — ostatní jako svrchu.

Kysané šťavy. Zcela zralé maliny, rybíz, nebo podobné ovoce se rozmačká a na každý 1 *kg* ovoce vmíchá se k němu kávová lžička cukru a nechá 5–6 dní ve studenu. Potom vleje se na ubrus ve studené vodě omočený a vyždímaný, nechá prokapat, ostatní pak vytlačí, načež nechá se šťava opět ve studenu nepokryta stát, až se učistí, pak čistá skrz pijavý papír (viz cezení) procedí a na každého půl litru šťavy přidá 1 *kg* cukru, 5 minut povaří, procedí, nechá zčerstva vystydnout a uloží. — Také může se dáti tak bez cukru do šampaňských láhví, zandat, povázat a vařit $\frac{1}{2}$ –1 hodinu (viz vaření ve sklenicích) — tak se i léta udrží. — Je-li to z dřšťálek, nesmí se přilíš mačkat, aby se zrnka nerozmačkala, protože jsou poněkud trpká.

Poněvadž takovéto lahůdky jsou drahé, proto se i často padělávají a všelijakými přísadky rozmnožují a tudíž při koupi jich není lhostejno, co za drahé peníze dostáváme. Nejvíce se porušují přidáním syruhu bramborového, což se pozná přidáním něco drasla žíravého, že pak taková šťava zhnědne, což jest i vůbec známkou porušení špatnými přísadky.

Do octa nakládají se zeleniny a houby, jež potom jako přísadky k rozličným masitým pokrmům, salátům, studeným míšeninkám a i jako ozdoby se potřebují. Každý druh dle předpisu připraven dává se, aniž by se ho rukama dotýkalo, do sklenic po každé jen do tří čtvrtin a zbytek doleje vždy svařeným a vystydlým octem až skoro k vrchu, pak zandají zátkou podloženou pergamenovým (vlhkým) papírem, osuší a zasmolí nebo zalejí paraffinem a uloží, nejlépe do lednice, kdež, byly-li správně naloženy, vydrží léta — nebo povážou se jen měchýřem, mají-li se totiž brzo potřebovati.

Z počátku musí se zvláště bedlivě dohlížeti, zda-li se ocet nekálí — takový by se musel slíti, zeleniny opláchnouti studenou vodou a dáti do vyčištěných sklenic, politi čerstvým svařeným octem a dotyčným kořením a solí, jako je na zelenině a zandají jak udáno. Kdyby se ocet tratil, musí se dolévat.

K nakládání zelenin nehodí se každý ocet a to jest právě příčinou, že se hospodyňkám zeleniny v octě nedaří a obyčejně zčernají. Proto aby hospodyňka měla z naložených zeleninek radost i užitek, musí si zaopatřiti pravý vinný ocet, nebo dle návodu

Dra Neumanna, výrobitele trestí a kořených míšenin, připraviti si ocet sama a sice takto: Smíchá se 50 g sehnaneho (koncentrovaného) 50 % octa, t. zv. octové essence, s 1 l vody, 10 g cukru a ocet jest hotov.

Podobné lahůdky, vlastně dráždidla jsou i na prodej v obchodech lahůdkářských a i jinde, ale lépe pochodíme, když si je uděláme samy, a to proto, že nemůžeme se tak obávat škodlivých příměsí, kterými se hledí docíliti oblíbených barev, jež však jsou barvy jedovaté, jak o tom již při ovoci v cukru povědno. Dle Dra Klencke prý v anglických továrnách rozpouštějí kus zelené rezi (Grünspan) čili měděnky s trochem kamence a soli v octě a přidávají pak k okurkám a p. zeleným věcem, aby oblíbené zelené barvy docílili. K zosvětlení octa obvyčejně špatného přidávají kyseliny sirkové. Angličan Accum vydal prý pro výstrahu svým krajanům zvláštní o tom spis pod názvem „Smrt v hrnci!“ — Obsahují-li p. věci med, zkouší se jak udáno při ovoci v cukru.

Jistý továrník přiznal prý se při výstavě p. výrobků před komissí, že konečná úprava jich záleží v tom, že se ještě po třikráte nechají v měděných nepocínovaných nádobách dobře zahřát a potom zvolna vystydnout, aby dostaly pěkně zelenou barvu, bez nížto by je obecenstvo nepovažovalo za dobré. Dále pravil, že tento způsob úpravy na nějakou dobu zastavil, ale že hned na to od svých odběratelů trpkých výčitek zakusil, že prý je špatně obsluhuje. Ostatně, byl i podobné lahůdky bez jedovatých přísad byly připraveny, nejsou přece ze sdravotných ohledů doporučitelný; platí o nich totéž, co v knize této o dráždidlech je uvedeno.

Připravují se k. p. takto:

Pepřové okurky. Malé, omyté okurky rovnají se pevně do sklenic a prokládají celým pepřem a luský papriky, pak vinným a višňovým listím (nebo listím z trnek). Zatím svaří se 3 díly octa a 1 díl vody, dobře osolí, pak na okurky naleje, málo potíží, nechají 4 dni v kuchyni, potom potíží více, dají do studena a povážon pergamenovým papírem.

Nebo: 5—6 cm dlouhé okurky odrhnou se solí a plátnem, aby byly čisté, dají do misky a na každý kg jich nasype 500 g soli, časem probázejí a nechají 6 hodin ležet. Okapané pak dají se do sklenice a každý kg okurek proklade: 25 malými perlovými cibulkami, 2 malými hlavičkami oloupaného česneku, 6 šalotkami, 4 luský papriky, 25 g feniklu, 25 g estragonu — pak zalejí svařeným studeným octem a zandají, jak svrchu udáno. Chceme-li je mít zelené, nechají se vyndané ze sklenic ve své šťávě zahřát a studené pak podávají na stůl.

Červená řepa se ošlepi, při čemž se nesmí poranit, aby ji šťáva neušla, pak dá do vařící osolené vody a vaří, až se kůže nechá snadně sloupnout. Oloupaná krájí se na lístky, jež dají se

do nádoby, proloží krájeným křenem, prosypou feniklem nebo celým pepřem a zalejí vařeným octem. Druhého dne mohou se již potřebovati. Nejlepší jest tmavě červená.

Perlové cibulky dají se do hodně mnoho vařící vody, nechají v ní 5 minut a pak vyndají do hezky mnoho studené vody. Když vystydlý, sejme se vrchní slupka a cibulky polejí vařícím osoleným octem, osáklé pak přendají do sklenic a ocet ještě jednou povarí, pěna sebere a studený na cibulky vleje. Také někdo k nim přidává hezky mnoho estragonu, zrn bílého pepře a řízky křenu.

Kukuřicové měkké paličky. Asi na malik dlouhé paličky očistí se od listů, třásní i stopek, pak dají na 4—5 dní do slané vody, potom ve vařícím octě s trochem vody nechají přejít pár varů, osáklé pak dají do sklenic, proloží bílým pepřem, hřebíčkem, květem i třeba estragonem a česnekem a vystydlým octem polejí.

Červené zeli od vrchůch listů a silných žebířů očistěné, pěkně pravé červené nakrouhá se jemně do misky, každý kg zeli posype 200 g soli, promíchá a nechá 4 dni dobře přikryté stát, potom na sítku okapané dá do sklenic (do dvou třetin), doleje velmi dobrým, až k varu zahřátým a pak vystydlým octem s 25 zrny pepře, 2 bobkovými listy a pováže, nebo zandá zátkou a zaleje paraffinem. — V obchodech bývá toto zeli zvláště krásně červené, čehož bledí se docíliti hezkou dávkou kysličníku železitého; ale taková přísada obtěžuje velmi žaludek.

I květák na úhledné růžičky rozebraný vaří se asi 3 minuty v osolené vodě, aby byl hezky přituhlý, načež okapaný poleje se vařícím octem a ukryje papírem. Druhého dne se ocet sleje, květák zlehka solí postříká, dá do sklenice a tímž octem zvařeným, ale vystydlým zaleje a okouřen jako červené zeli. — Tak i chřest.

Mixed Pickles: Svrchu uvedené zeleninky i okurčičky (vyjmonc červenou řepu) připraví se každá dle druhu svého, jak v dotyčných předpisech udáno. Potom dají se střídavě do sklenice, mezi ně zelené luský papriky a zalejí estragonovým octem. Takto jsou chuti jemnější, že tak nepálí.

Kdo by však chtěl to mít hodně ostré, proklade zeleninky ve sklenici touto směsí: 1 g černé hořčice, 6 g bílé hořčice (zrnka), $\frac{1}{2}$ g celého zázvoru, 1 g nového koření $\frac{1}{2}$ g hřebíčku a několik zelených lusků papriky. Mimo to připraví si zvlášť kořený ocet takto: Do 1 l octa dá se 60 g černého pepře, 30 g zázvoru, 1 červený lusk papriky a trochu lístků estragonových. Když přišel ocet zvolna do varu, hned se odstaví a nechá ukrytý asi 3 hodiny stát, pak procedí, vleje na zeleninky, zaleje ještě olejem a zatkne, jak svrchu udáno. „Takto“, jak jeden pán při hostině se vyjádřil, „je v tom čert!“ Podává se k vařenému i pečenému hovězímu masu, někde i co přichoutky po polívce. — Ze sklenice

vybírají se v octu naložené zeleninky dřevěnou lžicí a po každé musí se dbáti, aby ocet zeleninky dobře kryl.

Také červené zell, dle výše udaného předpisu připravené, může se prokládati růžičkami kvěťáku a řízky červené řepy — jest to tak zv. *Red Cabbage Pickle*. — Mimo zde uvedené jsou ještě rozličné kořenné zeleninky zalité octem a vínem pod jménem *Achiar*, *Acia* a p. a o všech platí totéž, že nejsou zdraví prospěšné.

Ryzce dobře očištěné, od kořínků oddělené a čerstvé (houba tato kazí se velmi brzo) omyjí se v kolika vodách. Potom dávají se po částech (ne mnoho najednou) do vařící osolené vody. Když přišly do varu, nechají se 5 minut vařit, potom okapané rovnají do sklenic a zalejí octem s trochem pepře, nového koření i třeba kmínu povařeným a vychladlým, načež pováží se měchýřem a vaří 3—4 minuty v páte jako ovoce.

Vynechá-li se kmín, mohou se tímto octem zalévati malá zralá rajská jablka rovnaná do sklenic a pak rozpuštěným lojem zaliti.

Velmi přispívá k dlouhému udržení ovoce jakkoliv zavařeného a i šfáv nebo zelenin v octě zavařených, přidá-li se na 1 l tekutiny 5 g 10% roztoku salicylky s líhem. Jen se musí dbáti, aby měla zelenina v octě dostatek vůle, jinak se kazí.

Mají-li se zeleninky povázati jen měchýřem, jest dobře nechati je jen papírem povázané asi a 2—3 dni stát, pak ocet s nich sliť, povážit (jeden var), pěnu sebrati, potom studený na zeleniny vlít a teprv povázati. Musí se octem zvláště vysoko zalévati, protože měchýř tak dobře nezavírá jako zátka a paraffín, a ocet se pak vypařuje. Též nesmí se nikdy opomenouti ocet velmi dobře odpěňovati a sice z téže příčiny, jak udáno při ovoci v cukru. Na vaření octa hodí se nejlépe nádoby z porcelánu, poněvadž obyčejné hrncířské nádoby obsahuje křemenu a kysličník olovnatý a, není-li dobře vypálené, tu ocet na něm leptá a olovo rozpouští.

Ukládání čerstvé zeleniny a ovoce i koření.

Petržel, *mrkev*, *křen* rovná se ve sklepě v rohu do výšky a prokládá pískem; také dávají při tom dospod a i při zdi slámu.

Zimní kelruby dávají ve sklepě do starého sudu a prosypají tlustě popelem z kamenného uhlí. — Bílou řepu kladou do sudu tiskovým papírem (starými novinami) vyloženého a i jím po vrstvách prokládají, na vrch opět noviny a pak pevně dřevěným příkryvadlem zandají. — Červená řepa, jež se nesmí poranit, ukládá se do písku. — *Mrkev* drží se velmi dobře v odpadcích od tření lnu (pazdří) — nebo v suchém písku, hla-

vičkami ven; ale musí se od hlavičky tenký kousek odkrojit, aby mrkev nevyrůstala.

Černý kořen nesmí se poranit, sice štáva uteče a kořen se pak kazí. — Při celeru nechají se prostředky (srdečná nat) a zasadí ve sklepe do písku. — Česnek, cibule a p. rozprostře se na půdě, pak před mrazem dá do komory na hromadu. — Květák věší se v komoře za košťálek, a listí nad květem sváže.

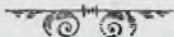
Co se pak týče jemných zelenin, ty v novější době zavářejí po továrnicku v plechových krabicích, v bohatých pak domácnostech i doma, poněvadž to poměrně mnoho stojí. Ovaří je v osolené vodě, dávají do připravených vyčištěných krabic, zalejí vodou, v níž se vařily, až k vrchu, zaletují a potopené vaří 15 i více minut, dle potřeby. Hlavní věc při tom jest, aby letování bylo dobré; kdyby při vaření z některé krabice vystupovaly perličky, musí se v tom místě ještě dodatečně zaletovat. Po vystydnutí vynášejí se pak z vody a uloží. Hlavní zaváření děje se obyčejně v počátku července; ostatní vysvětlení o tom jest ještě při zaváření ovoce.

Jablka a hrušky k delšímu uschování musí se trhati za suchého počasí a velmi opatrně, aby se ani neomačkaly ani neotloukly. Prve než se dávají na zimu do sklepa, nechají se venku poněkud vypařit, potom opatrně podle sebe kladou stopkami vzhůru, protože při okvěti (bubáku) jsou nejpevnější, a ne k sobě, aby se nedotýkaly, pak se musí často přehlížeti, a nakažené vždy odbírat.

Vinné hrozny mohou se v místě, kde jsou odříznuty, zalakovati nebo zavoskovati a pověsiti pak do chladné místnosti tak, aby se nedotýkaly.

Koření uschovává se v dobře zandaných láhvičkách se širším hrdlem; delší dobou na vzduchu trátí sílu i cenu; v dřevěných příhradách, zvláště z čerstvého dřeva, dostává některé jemnější často nepřijemnou příchut.

Tolik tedy, myslím, že postačí, aby hospodyňka poznala škůdce svých zásob a dovedla se proti nim ohraditi. Upozorňuji však, že jako při vaření vůbec dbáti se musí každé maličkosti, tak a to zvláště i také při ukládání zásob, jako: zaváření, sušení atd., nemá-li všeliká práce i výloha býti marnou. Při vaření máme kolikráte málo pod rukama a když se to zkazí, není taková škoda, jako když zásoby pro celou zimu nedopatřením nebo nedbáním zkazíme.



Dodatek.

V předcházejících kapitolách bylo jednáno, kterak má hospodyňka šetrně a rozumně jídla připravovati. V dodatku pak podává se navedení

O uspořádání stolu

při rozličných příležitostech a nač při tom hleděti třeba.

Kterak vzhledem k správné výživě těla třeba každodenně obstarávati stůl, bylo povědíno a vysvětleno hned v I. kapitole. Co pak se týče úpravy stolů při hostině, není to tak snadné a vyžaduje víceleté zkušenosti. Mimo to panuje v rozličných krajích i rozdílný zvyk a způsob, a pak i také volba pokrmů není všude stejná, poněvadž se musíme spokojiti s tím, co k dostání. Vzhledem k tomu všemu podávám tedy jen všeobecné pokyny.

Hostiny můžeme dělit na čtvero druhů: Předně máme-li o ctiti nenadálého hosta, kolikráte v pravé poledne zavítavšího. Při takové nenadálé návštěvě sluší hospodynce, aby zachovala úplný klid a nedala na sobě snad znáti nějaké rozpaky nebo nemilé překvapení, ale ochotně se postarala o rozmnožení jídel přiděláním některého snadnějšího pokrmu. Jak již povědíno, mívají v kuchyni zvláštní seznam jídel pro podobné případy pohotové — někde i za sklem.

Dále jsou t. zv. rodinné hostiny, k. p. a příležitosti jmenin a p., k nimžto zvou se nejbližší přátelé. Při takové hostině netřeba sice žádných ceremonií, ale přece jemný takt, aby totiž předkládala se jídla co možná taková, jež starší členové rodiny rádi jedí a aby jich bylo dostatek.

Potom máme menší hostiny, k nimž zveme důvěrné přátele a známé, a tu jest starostí hospodyňky, poskytnouti hostům co možná pohodlí a jídel ne právě mnoho co do počtu, ale za to vybraná, jakož i některé lahůdky a dobré víno.

Konečně jsou velké hostiny čili úřední (oficiální), jež dávají osoby veřejné postavení zaujímající. Zde musí hospodyňka zvláště dáti sobě velmi záležeti, aby vše bylo vkusné a zachovala se veškerá dvornost (etiketa) naproti každému hostu, byť, jak jeden hostitel svým služebným nařizoval, byl host jen jako malík velký, poněvadž může časem povyrůsti v hodné velkému pána.

Před hostinou musí hospodyňka vše zaříditi a, co k tomu potřeba, v čas objednati a přichystati, aby na nic nebylo zapo-

menuto a v poslední chvíli nenastal v něčem nedo-tatek. Hlavně má při tom býti pamětliva známého pořekadla: „Neodkládej na zítřek, co můžeš udělati dnes!“ a proto, co možná udělati dříve, i třeba kolik dní napřed, hleděti, aby se stalo, čímž si pak mnoho spěchu a nepříjemnosti uspoří.

V poslední pak den před hostinou jest práce více než dost: masa se vyslaňují, drůbež dressiruje, kompoty, rosoly, krémy atd. připravují, káva praží, chystá sekaný i tlčený cukr, aby ho byla zásoba. Také sůl utluče se jemně, nebo pro vznešenou tabuli vezme se již nějaký čas napřed asi $1\frac{1}{2}$ kg soli, promíchá chvílemi s 3 l studijné vody, aby se rozpustila, načež nechá se několik dní stát. Na to se opatrně slaná voda sleje, aby žádný hustý spodek do ní nepřišel, a procedí skrz tenký šat do dobře vycínované nádoby a pak zvolna vaří, až se voda zcela vypaří, při čemž se chvílemi vybírá na dně usazená sůl dírkovanou lžicí a klade na ubrus nad hrnkem natažený, aby osákla. Druhého dne dá se na mísy do vlahé trouby zcela usušit, pak v hmoždíři ut uče, proseje a do zásoby uloží, potom při hostinách ve zvláštních slánkách, jež nesmí býti příliš malé a mělké, aby hosté sůl nevyhrnovali, na stůl staví. Při slavnostních hostinách má míti každý host svou slánku. Někdo je takový milovník soli, že si jí přidává trošku ku každému jídlu bez rozdílu k osvěžení chuti. Tomu prý nechtěl nikterak rozuměti jinak slavný kuchař krále Ludvíka XVI., Louis Eustache Ude, spisovatel proslulé knihy „Le cuisinier français“, jižto dal vědova z Devonshire svázati do zlata a již kníže Talleyrand biblí jazyka nazval. Když totiž po smrti králové vsoupil do služeb hraběte Seftona, opustil službu tuto jen z té příčiny, že se nejstarší syn hraběte, lord Molyneux, „opovážil“ prisoliti sobě polévku, kterou on sám vařil, za kteroužto urážku prý ještě zvlášť na onom světě bude museti býti trestán.

V den hostiny časně ráno klade se ovoce a rozličné cukrovinky na stojany, chystají květiny na stůl a p. práce dodělávají, jakož i tabule, nebyla li již předešlého dne prostřena, se upraví. Též musí hospodyňka dbáti, aby vše v pravý čas bylo zastaveno na oheň a nemuselo se pak s ničím spěchat, ale také aby nic odstarého nepřišlo na stůl — vůbec aby ve vši práci panoval pořádek, poněvadž jinak by se vše velmi zdržovalo, co pak zvlášť, když se mají jídla na stůl chystati, působí mnohdy nemilé výstupy, a v té chvíli podobá se pak kuchyň jedinému zmatku, který rozumným rozpočtem času mohl býti ušetřen.

Sestavování jídelního lístku.

Když již hosté sezváni a hospodyňka ví, kolik jich bude hostiti, záleží na tom, aby hleděla co nejdříve (asi 10—12 dní

napřed) udělati sobě seznam všech jídel dle jakosti i množství, aby se vše mohlo v pravý čas zaopatřiti a též připravit. Sestavení takového jídelního lístku vyžaduje zkušenosti, přemýšlení a obezřetnosti. Prvním pravidlem při tom jest, aby se dbalo co možná rozmanitosti v jídlech i v chutích; ale hospodyňka musí se míti velmi na pozoru, aby se žádné maso neobjevilo na tabuli dvakrát; tuto přednost má jen jeřábek, že i na královské tabuli může se dvakrát podávati. — Taktéž jest velkou chybou, objeví-li se po dvakráte stejná úprava třeba i rozdílného masa; toto stává se obyčejně nezkušeným hospodynkám, že podávají k p. omáčky třeba rozdílného jména, ale co do chuti velmi podobné. Totéž platí i při paštikách, rosolech, nákypech atd., aby jak barvou, tak i chutí se lišily. Stran chuti, o tom je pojednáno v kapitole „Práce“ v odstavci „Kofenění a ochutnávání jídel“, k čemuž ještě dodávám, aby nepřevládala ani sladká ani kyselá jídla, nýbrž v chutích byla příjemná rozmanitost.

Někdo rád ptáčky na hořko upravené; proto udávám zde dodatečně dotčným předpis: Z ptáčků vyjme se jen volátko a žaludek, ptáci dají pak na máslo na cibulku a praží do tmava, ale ne připálit, potom zalejí polévkou, přidá černé jíšky a povaří. Omáčka na nich je pak černá a hořká a na míse postříkají se máslem. —

Dále třeba pamatovati, aby nepřevládalo maso z domácích zvířat v čase, kdy jest zvířina, divoká drůbež i ryby. — Co se týče polívek, nehodí se taktéž každá pro všechny doby, k. p. v květnu nebo červnu jest na místě polévka se zeleninkami a s některým krémem, nebo s jemnými nudličkami. — S tlustými nudlemi, makaronkami, jaterními knedlíčky a p. rozhodně se pro tuto dobu nehodí. — Taktéž nemají se podávati ku konci jara zeleninky zavařené nebo nakládané, poněvadž jsou již čerstvé na prodej. Totéž platí i o kompotech a vůbec p. věcech.

Konečně musí hospodyňka dbáti, aby jídla, jež na stůl podává, byla patřičně upravena, masa a pečené ne tvrdé, houževnaté, cukrovinky ne samé tvrdé, ale i také měkké, aby i staří hosté, kteří již zubů nemají, mohli jich požívat; neboť ne tak na malý počet jídel, ale na volbu a úpravu jich bývá často stěžováno.

K správnému sestavení jídelního lístku jest také potřeba, aby hospodyňka věděla, v kterou dobu ta která potravina jest nejchutnější čili, aby znala tak zvaný

Kuchařský kalendář.

V této knize jest při dotčných předpisech většinou udáno, kdy to které maso nebo ryby jsou nejlepší, k čemuž ještě dodávám, že chřest jest nejlepší, když zpívají slavici.

Z masa domácího jest skopové od května do prosince, ale nejchutnější od června do října — jehněčí od dubna do prosince — vepřové od října do dubna — sele po celý rok — husa od června do října — kachna od října do února — krocán od října do konce února — kapoun od listopadu do konce února.

Ze zvířet: Zajíc od srpna do polovice ledna — srnec od září až přes březen — jelen od června do srpna — kamzík v podzim — černá zvěř od listopadu do února. — Tetřev a tetřívek střílejí se na jaře, skřemenáč v podzim, sluky na jaře a v podzim.

Z ryb: Mřenky od června do října — parma mimo květen a červen po celý rok — piskoři od listopadu do května — plotice musí prý se napítí májové vody, aby byla dobrá, a proto nemá se před květnem požívat — murena nemá se nikdy oškrabovati, patří prý jí a rybám téhož druhu první místo mezi rybami sladkých vod. — Ryby nakládané a marinované od října přes zimu — želva v únoru a březnu — ústřice v zimě nejlepší — mořští raci a pavouci od listopadu do konce února.

Co pak se tkne posledního pravidla, aby totiž jídla co do výživy vzájemně se doplňovala, platí více pro každodenní oběd a při menší hostině, kdy se nepodává tak rozličných jídel. Při velké, stkvělé hostině nemusí se toho tak dbáti, protože při takové příležitosti podává se všelijakých jídel a lahůdek v dostatečném výběru, ačkoliv i zde platí hlavně, aby nebylo jídel mnoho, ale spíše vzácnější a lepší.

Aby se hostům co možná vyhovělo, podávají se při velké hostině obyčejně dvě polévky, jedna světlá a druhá tmavá, nebo jedna čistá a druhá legirovaná; tak i příchoutky musí býti dvoje, studené a teplé. — Pečeně dvojího druhu, nejlépe jedna z domácí drůbeže a druhá ze zvětiny. — Podávají-li se dvoje nákypy, bývá jeden studený.

Nemenší starostí jest také rozpočítati, mnoho-li čeho pro jistý počet hostů jest zapotřebí; pročež v následujícím pojednávám

O poměru jídel k osobám.

Žádná, byť sebe lepší kniha není s to svoje předpisy přiměřené pro každou domácnost sestavovati. Nemůže se určité říci k. p. toto stačí pro 4—5 osob, protože někteří jedí více a jiní málo. Při hostině pak, kde podává se vícero jídel a od každého si hosté obyčejně méně brávají, jest potřebí, zkušenosti a přemýšlení, aby hospodyňka dovedla předpisy dle potřeby přiměřené zmenšiti nebo zvětšiti.

Proto každé dotyčné navedení musí býti považováno jen jako přibližné měřítko. Tak k. p. na přípravu dobré a silné polévky pro větší společnost čítá se pro jednu osobu 250 g hovězího masa

nebo, má-li býti z telecího masa, tedy 375 g telecího; po každé pak přidává se k polívce ještě jedna slepice a vůbec přidávky, jak v dotyčné kapitole je povédáno, aby se chuť i síla polévky zlepšila. Je-li to pro méně hostů, musí býti masa pro osobu o něco více. Polévky počítá se pro osobu $\frac{1}{4}$ l dobré míry.

Omáčky na maso s kyslinkou nebo jinak zadělané nebo, podává-li se zvláštní omáčka k pečení nebo k vařenému masu, počítá se pro 12 osob $\frac{3}{4}$ litru. K rybám podává se omáčky poměrně více než k masu, tak i k zeleninám nebo moučným jídlům, v celku pro 12 osob 1 l.

Masa hovězího nebo jiného k dušení, zadělávání počítá se, je-li hostů více, 250 g (bez kostí a loje váženo) pro osobu; je-li však určeno jako hlavní jídlo, tedy pro osobu $\frac{1}{2}$ kg. — Řízky, kotletky atd. čítá se při málo jídlech 375–500 g pro osobu; při mnoho jídlech jen 250 g. Hovězí jazyk nebo zajíc stáčívá dle velikosti při málo jídlech pro 4–5 osob, při mnoho až 8 osob. Na pečení může se počítati mračená kýta nebo naložená skopová pro 6–8 osob — je-li ještě jiná pečeně, tedy pro 10–12. — Hřbet pro 8–9 při mnoha jídlech až pro 15–18 osob. — O několik osob více lze poděliti kýtou jelení, nebo z černé zvěřiny, nebo hřbetem. Topan stačí pro 6–8 osob, při vícero pečeních pro 12–14 osob; topka je menší a proto tolik nevydává. Kapoun masitý pro 5–6 — bažant pro 4–5 — husa pro 6–8 — kachna pro 3–4 při více jídlech i pro více osob. — Kuřat, holoubat, koroptvi čítá se pro osobu jedna půle — velká kuřata, jakož i sluky pro 4 osoby jedna; malinkých kuřat čítá se po jednom pro osobu. — Drobná divoká drůbež: kvíčaly, skřivani atd. 2–4 pro osobu, dle velikosti.

Ryb čítá se při velkých hostinách pro osobu 250 g — ale jako hlavní jídlo musí býti pro osobu 500 g — Malé paštičky pro osobu vždy 2; pokladené řízky žemličkou (Canapées atd.) 3 pro osobu. Ústřice nelze nrčiti — někdo rád více, k p. 6–12, někdo i žádné; sardinek pro osobu 3 — kaviaru pro 12 osob o něco více než $\frac{1}{2}$ kg. Šunky bez kostí (již nakrájené) nebo uzeného jazyku $\frac{3}{4}$ kg pro 12 osob — lososa nzeného raději více. Zde musím hospodyňku upozorniti, že co se zvláště lahůdek týče, má býti vždy dostatek, protože i ta nejlepší vzácnost trutí na ceně, není-li jí podáno tolik, aby se hosté nemuseli obližeti, by i na ostatní se dostalo.

Při zeleninách jest nesnadno jakýsi přibližný počet nrčiti. Čerstvého chřestu musí býti vždy dostatek i při více jídlech, poněvadž snad každý jej rád, tedy k. p. 200–250 g pro osobu. — Květáku 1 malá nebo půl velké růže — vyloupaného hrašku $\frac{1}{4}$ l — mladinkých mrkviček při mnoho jídlech asi 6 kořínků.

Při moučných jídlech brávají se, je-li velká tabule, 3 vejce

na 2 osoby, při málo jídlech 2 vejce pro osobu, dle čehož pak ostatní přídatky při d. týčných předpisech se rozpočítají. — Sladkých rosin, krémů a mraveného počítá se pro 10 osob 1 1/2 Kolačů, cukrovinek atd. po více kouscích pro osobu. — To jest tedy přibližný poměr, dle něhož se hospodyňka může řídit.

Rozkrajování pečení a masitých jídel.

V novější době jest ponejvíce zvykem všeliká masa atd. hned v kuchyni rozkrajovati, což jest sice pohodlnější, ale některá pečeně trpí tím mnoho štávy a i na úhlednost velmi trpí. Tak k. p. hovězí dušené maso nebo ledvinová hovězí pečeně trpí krájením v kuchyni velmi na chuti — pečený pak topán s lanýžemi, nebo bažant, tetřevk. nebo nadívaná vepřová hlava mají takofka zdobiti tabuli; ale jsou-li již v kuchyni rozkrájeny a byt byly i co nejpečlivěji opět složeny jest přece hlavní krása tím.

K rozkrajování třeba velké dvourohé vidličky, velkého, velmi dobrého nože, který ne ná bý i tak široký a tlustý, jak obyčejně mívají, nýbrž úzký, tenký, špičatý a velmi ostrý; na krájení pak drůbeže krátký, ale zvláště dobrý nůž. Kde se mnoho kráji, k. p. v hostincích, třeba i dobré ocelky. Angličané mají při rozkrajování drůbeže i zvláštní nůžky, jimiž přistihávají maso i kůstky tak snadně, jak to ani nejlepším nožem docílití nelze. S takovými nástroji není krájení tak nesnadné, jen když začátečnice pozná polohu masa, svalů a kostí a naučí se rozumněti, kde má nůž zasaditi, aby se maso právě přes lito překrojilo, protože jen takto přes lito krájené jest křehké a stravitelné; pak také aby dovedla najíti a přefíznouti a oddělití různé spojivo kostí. Pro toto umění nesnadno stanoviti zvláštní pravidla, ale hlavně musí se pracovati s rozvahou a nejlépe jest ovšem učiti se tomu od vidění.

Ponevadž při masu poloha svalů často se mění, proto rozebírá se v těch místech, aby se vše mohlo šikmo přes lito pokrájet — příliš křehké maso krájí se co možná na šikmé řízky, aby se nedrtilo. Dílce (porce) nesmí se krájet ani příliš velké, ani malé a vždy tak, aby při kousku lepším byl také kousek špatnějšího, a na každém řízku zůstala kůže a dle druhu masa i částka tuku; vůbec musí se tuhné a libové částky stejnoměrně rozdělití, a dílce nesmí vypadati rozkubané. Kdyby řízky měly vypadnouti příliš tlusté, krájí se v podobě klínu při jedné straně tenčí). Hlavně musí se také hleděti, aby byly dílce co možná stejné; kde jest tedy tenčí vrstva masa, krájí se širší dílky, než kde jest vrstva silná; také mají býti co možná stejně velké, což se ovšem při každém druhu masa provésti nenechá.

Při krájení sevře se nůž pevně v dlaní, palec pravé ruky hezky natáhne a přitiskne ku konci čepele (ale ne střenky). Krá-

jeti musí se co možná silným a táhlým řezem, ale nikdy ne sem tam nožem jako pilou pohybovati. Také nesmí se co možná při tom prsty napomáhati, a pak krájeti velmi zčerstva, aby maso zatím nevychladlo; prve však při jakémkoliv mase všecky otrepaniny odkrojiti.

Poněvadž při pečení vyvinující se horko tlačí a žene šťávu v maso k prostředku (do vnitř), při čemž vždy jistý díl jí se vypaří, a proto povrch masa vysychá a tvrdne: tedy jest pravidlem, jakoukoliv velkou pečení před rozkrajováním nechati asi 10 minut státi, kdy zatím šťáva opět k povrchu zpět se vrátí, tak že tento tím zuněkne a šťáva po maso stejně se rozdělí a pak při krájení tak neprýští. Přílišné prýštění šťávy při rozkrajování považují mnozí za pěkné, ale zatím jest to velkou chybou, poněvadž šťáva z masa uteče a zbude jen suchá vlákenina; takové maso pak když vystydne, jest tvrdé a suché.

Konečně ještě dodávám, že pečeně, jichžto tuk rychle tubne, jako: jehněčí, kůzle, skopová, srněčí a p. musí, se když chvílku stála, krájeti zčerstva a podávati na teplých mísách; totéž platí i o drůbeží a seleti — ale nikdy nesmí se rozkrájená pečeně dáti ještě do trouby ohřát, sice ztratí chuť.

Při rozkrajování položí se dotyčné maso na přiměřené prkénko tak, aby se všech stran byl k němu pohodlný přístup a mohlo se masem dle potřeby snadno otáčeti, načež pak dle dalšího návodu se krájí. — To jsou tedy všeobecná pravidla krájení.

Hovězí pečeně (Roastbeef) rozdělí se, jak již poloha masa sama ukazuje, ve dva díly, tyto pak krájejí na plátky nejvýše půl prstu tlusté tak, aby při každém bylo kousek tuku. Z většího dílu krájí se dříve a teprv, co by se nedostávalo, z menšího dokrájí, pak na míse šťávou pokropí a omáčka podá zvlášť.

Svíčková položí se na prkénko a obě špičky, protože jsou tvrdé a suché, na 7 cm odkrojí, ostatní pak maso krájí šikmo na plátky, ale tak, aby se na veskrz neprořízlo, nýbrž jen k spodnímu tvrdému dílu (semelle), načež se všecky řízky jako podkrojí a tak od spodku oddělí.

Kýta skopová, srněčí atd. klade se na prkénko masitou stranou vzhůru a krájejí z ořechu na přič pěkné řízky, k nimž přibírá se po kousku i z ostatní části kýty, tak aby byl řízek s částí z ořechu a s částí z vedlejšího masa. — Tak krájí se i šunka za tepla k podávání. — Má-li se podávati studená, krájí se přes přič na velmi tenké a stejně velké řízky, aby při každém zůstal i kousek tuku.

Hřbet srněčí, skopový atd. položí se na prkénko ledvinovou stranou k levé ruce, načež se maso ostrým nožem po obou stranách po celé délce od kosti odkrojí, a pak od ledvinové strany, která je nejlepší, počnou šikmé řízky krájeti. Potom odkrojí se

od pozůstalých kostí stejnoměrně žebra, jakož i při krku odevstávající obratle, a pak maso na ostatní kosti v původní podobě srovná. — Pro málo osob skrojí se jen potřebné maso s kosti a pak na řízky krájené na mísu srovná. Krájí-li se zbytek za studena, dělají se teninké řízky jako ze šunky.

Telecí ledvinová položí se na prkénko ledvinou vzhůru, kterážto se i s tukem vykrojí, pak spolu na listky pokrájí a dá stranou do tepla. Potom rozseká se pečene dle páteře na dílky a na každý položí kousek té s tukem pokrájené ledvinky. — Nebo se klade na mísu kostmi do spod.

Telecí hrudi klade se na prkénko chrupavkami vzhůru, pak v tom místě, kde se s žebry spojují, po celé délce odkrojí a pokrájí na dílky. Ostatní pak maso i s nádivkou krájí se opatrně na listky, aby se nádivka nevytlačila, ani od masa neoddělila, potom vše na mísu do věnce srovná.

Z hlavy telecí vyloupnou se nejprve oči, kůže na čele prořízne, lebka rozpoltí a mozek vyndá, načež oddělí se uši s hezky velkým třírohým kouskem masa, pak vykrojí jazyk a potom ostatní masité části úhledně pokrájejí. Na mísu postaví se do prostřed uši, k nim dají oči, kolem ostatní maso a ozdobí na řízky krájeným jazykem, a na každý řízek položí kousek mozku posypaného solí a pepřem a co možná horké nese na stůl.

Zajíc mladý rozkrájí se i s kostmi dle obratlů na dílky (hřbet mladého zajíce za syrova natukávati není radno, protože maso od kostí odpadá), kýtky též asi ve třetí s kostmi rozdělí, pak jako v celosti na dlouhou mísu srovná. — Takto krájí se i **králík** — i kůzle a jehněci zadek. — Velký zajíc starší nedává se pro lepší tabuli celý na stůl, nýbrž jen hřbet, který se jako srnčí na řízky pokrájí a pak opět na kosti srovná. Dává-li se celý na stůl, tedy se maso z kýtek na listky pokrájí, a sice z jedné kýtky ua přič a z druhé po délce, a pak opět jako celý na mísu urovná — nebo rozdělí se hřbet i s kostmi dle obratlů, jak byl za syrova natukán.

Seletí vptichne se do nozder vidlička a nejdříve odrojí ouška. Nyní se směrem, kde byla po upečení kůžička naseknuta, odkrojí celá hlava, rozpoltí, mozek vyndá, popráší solí a pepřem a hned na talířku s ouškama a s ostatním masíčkem z hlavy hostům podá, co se zatím sele dále krájí takto: Oddělí se kýtky a tlustší část nakrájí přes příč, ostatní po délce. Pak odejmou se plece a též rozkrojí, z vnitř vyndá skýva chleba, zadeček rozpoltí a z každé polovice udělají tři díly. — Nepodala-li se hlavička hostům dříve, tedy dá se celá do prostřed na mísu a ostatní části kladou okolo, a co možná horké nese na stůl, aby kůžička nezvlhla.

Rozkrajování drůbeže jest poněkud obtížnější, protože se musí hleděti, aby dílky byly úhledné, ne roztrhané, při čemž se

i nůžkami napomáhá, a pak aby kousky nebyly příliš velké, ani malé — při každém aby zůstala kůže. Drůbež musí se rozkrajovatí zčervatva, aby nevychladla. Při divoké drůbeži přidává se na mísu neoskubaná hla víčka s krčkem a i celé nožičky.

Velké kuře nebo slepice položí se na záda a vidlička vpíchne ke konci břicha. načež odřjme se krk, pak oddělí křídla tak že se při každém přiběře kousek masa pod paží a tak získá pevný a chutný dílek, a pak odkrojí stehna. Potom oddělí se jedním řezem prsa od zadku, který se ve dvě části po délce rozdělí a nůžkama všecky kostičky přistříhnou. Prsa rozřiznou se po délce ve více dílů, které se i na přič mohou překrojiti. — Menší kuře rozčtvrtí se po délce — malé kuře pak jen rozpůlí.

Kapoun a pulardka dělí se jako velké kuře a, je-li velký, tedy se stehna ve dva díly rozkrojí.

Holoubata vyslaněná krájejí se na půlky, nadívaná na čtvrtky.

Huse odkrojí se nejprve stehna, pak křídla kousky, načež seřízne se věnec, totiž kousek od kobyly ke krku. Nyní vylomí se stranou pod křídlem kostičky, na to odkrojí se od zadku kobyly, zadeček přerízne na půl a konečně s každé strany kobyly seřiznou se po délce tři díly, husa pak složí na mísu a šťávu podleje. — Tak i kachna, jen že se dělají z prsou po každé straně jen dva díly — nebo, je-li jako samotná pečená, pokrájí se na čtvrtky.

Topanu seřízne se nejprve nadité vole, potom stehna, na to uřízne se v kolínku nožička, a vrchní díl stehna po délce na 3 díly překrojí. Potom uřiznou se křídla a rozdělí se též na 3 díly. Kobyly odkrojí se od páteře, páteř rozpůlí, potom odlomí kosti od kobyly, tato i od zadku oddělí a zadek rozkrojí na 3 části. Z prsou pak nakrájejí se tenké řízky, načež se všecko maso na mísu srovná, na vrch dá na řízky rozdělené vole a šťávu podleje. Je-li málo hostů, nechávají se stehna, jež mají tubé a tmavé maso, v kuchyni. Pro více hostů kladou se na mísu střídavě bílé řízky masa z prsou a tmavé ze stehen.

Tetřev krájí se podobně jako topan.

Tetřívěk a bažant jako kapoun.

Koroptve krájejí se po délce a sice udělá se blízko křídla s každé strany jeden řez až přes břicho, čímž rozdělí se celá koroptev na 3 díly, totiž: prostředek kobyly a obě strany, při nichž jsou křídla, stehna a částky prsou; zadní kousky nechají se v kuchyni, nebo krájejí se na čtvrtky. — Mladinké nechávají se celé; taktéž i křepelky, kvíčaly, skřivani atd. — Sluky a jerábek krájejí se jako koroptve.

Rybám, jako kapru, štice a vůbec dlouhým rybám udělá se nejprve dlouhý řez vrchem po hřbetě od hlavy k ocasu a řízky naznačí nožem nebo lžicí, načež se pokrájejí a na míse jako celé srovnají. — Krátkým rybám, jako kambale a p., udělá se řez prostředkem a pak obě polovice na kusy rozdělí. Na dělení mají nástroje stříbrné.

Krájení chleba. Při velkých hostinách nepodává se hostům obyčejný krájený chléb, nýbrž zvláštní bílé jemné chlebičky, jež se při stole nekrají, ale jen lámou. Obyčejný chléb krájí se pro stůl na prst silné krajíčky; tence krájený trati chuť i sílu. Nesmí býti čerstvý, křupavý, nýbrž od předešlého dne a podobou nejlépe dlouhý, kterýžto se prostředkem na skrz přes celou délku prokrojí, načež krájí se z něho stejně velké a hladké krajíce, nejprve z jedné polovice a pak z druhé; takto nezbude žádných odpadků. Zde musím hospodyňky upozorniti, aby nikdy nejedly, ani nikomu nedávaly naplesnivělý nebo starý chléb, ani nečeládce na polévku, poněvadž po takovém chlebě i polévce dostavuje se bolení a i žaludeční a střevní katarh. Po teplém chlebě dostávají někteří žaludkové křeče.

Dlouhé koláče krájí se na široké pruhy a tyto opět šikmo na menší kousky. Z kulatých velkých koláčů vykrojí se nejprve v prostřed malá kolečka, načež se pak koláče na klínovité kousky pokrajíjí.

Ozdobování jídel.

Vedle chutné a zdraví prospěšné úpravy jídel záleží pak také hlavně na tom, aby je hospodyňka dovedla tak na stůl podati, by i oku lahodila, totiž aby byla vkusně urovnaná a, je-li to pro hostinu, i ozdobená. Na ozdobování jídel musí si hospodyňka dáti záležeti, aby se každá ozdoba také k tomu kterému jídlu hodila, byla vždy sice jednoduše, ale přece vkusně provedena, a aby se obložkou ani jídlo samé, ani kraj mísy nezakryl. Podobné práce musí se vykonati po každé na stole prostřeném buď hrubším nebo i starým, ale čistým ubrusem, aby se mísy uchovaly spodem čisté.

Podává-li se při hostině vařené hovězí maso, musí hospodyňka zvláště hleděti, aby bylo vkusně předloženo. Poněvadž ztratilo maso při vaření část šťávy a i na úhlednosti utrpělo, musí se podávati vždy s obložkami, jaké roční doba právě přináší. Obložky tyto mají býti sice jednoduché, ale vždy pečlivě připravené, aby byly chutné.

Za obložku k vařenému hovězímu masu, nebo k dusené světkové pečeně a p. hodí se: do lesknava dusené cibulky — nebo vkusně krájené a v silné hovězí polévce dusené, ale moukou ne-

zaprášené zeleninky, jako: mrkev, kelrudy, zelniček brambory i také vařený květák, kteréžto zeleninky rovnají se v hromádkách kolem mísy tak, aby se barvami střídalo a vše činilo ladný celek. V novější době neklade se obložka jen prostě vedle masa, nýbrž buď na malé talířky nebo na mušle rovná, tyto pak kladou buď po jedné a maso po druhé straně mísy, anebo srovná se maso do prostřed a obložky dají kolem.

Vařené maso obkládá se také v polévce dusenou rýží posypanou sekanou šunkou — husí nebo kachní krví, která se posype žemličkovou kůrkou.

Nebo obloží se maso jen dobře upravenými bramborky a zvlášť podají naložené zeleninky, k. p. malé okurčičky podlité trochem šťávy — míšeninky (Mixed pickles), od každého druhu několik kousků.

V octě naložený chřest poleje se na talířku rozetřeným tvrdým žloutkem s olejem a octem.

Fasolové lusky v octě naložené posypávají se buď pepřem, nebo sekanými šalotkami a zelenou petrželí, polejí olejem a pokapou octem.

Naložené houby v octě rovnají se na talířek jen samotné.

Cervená řepa podleje se troškem šťávy, posype malinko strouhaným křenem, nebo udělá se z něho věneček.

Nyní volí se dle toho, jaký jest přídavek k masu, i také omáčka. Tak k. p. k masu pouze zelenou petrželí, zeleninou nebo brambory ozdobenému hodí se každá omáčka; je-li za přídavek k. p. okurkový salát, kyselé okurky, ryzce a vůbec kyselé přídatky, nesmí býti omáčka kyselá, nýbrž šalotková, cibulová, sardelová a p. — k řetkvičce hodí se omáčka sardelová, z hořčice, cibulová a p. — k červené řepě opět křen ze smetany, nebo sardelová, a bílá cibulová — k husí krvi, makaronám, dusené rýži dobrá jest omáčka z rajských jablek.

Pečené hovězí (Roastbeef) ozdobují se škrabaným křenem buď v podobě věnce nebo hromádkami, do jejichž prostředků dává se špetka sekaného tvrdého žloutku, a některá hromádka křenu i přibarví šťávou z červené řepy a mezi to dají větvičky kudrnaté zelené petržele, a zvlášť podá se španělská omáčka a anglické míšeninky.

Nebo obkládají se jitrničkami (Croquettes) z bramborů, jež se dělají takto: Do 70 g utřeného másla dají se 2 vejce, kávová lžička pékne mouky, trochu soli, bílého pepře, strouhaného muškátového ořechu, 6 vrchovatých lžic vařených moučnatých strouhaných bramborů a dělají na palec tlusté jitrničky, obalí vejci a žemličkou a smaží. Obkládá se jimi i dusená zvěřina. — Totot jsou ozdoby levné.

Při vznešených hostinách obkládá se maso šampiony, lanýži, ústřicemi, olivami atd. — pečená zvířina opět pečenými sktivany, kvičalami a p. — ryby pak malými ráčky, malými smaženými rybíčkami atd. — Příliš velké ryby v celosti dávají se na prkno ubrusem pokladené, který se do spod zahne, tam připevní, a ryba pak přiměřeně ozdobí. K. p. udělá se kolem ryby věneček z kudrnaté petržele, a po něm kladou malí ráčkové hlavičkami k rybě, klepeta pěkně rozloží a ocásky trochu do spod podehnou.

Jemná sadělávaná jídla podávají se v prohloubilých mísách a opatřují zvláštním, dobře k míse přiléhajícím okolkem (Bordure), aby omáčka nepřetekla. V paneských kuchyních mají takové okolky ze stříbra. — Někde opět dělají podobné okolky z ozdobně vykrajovaného, k míse přilepeného a pak nusušeného nudlového těsta.

Nebo mohou se dělati z tříhraničků nebo koleček ze zemličkových řízků, z nichž polovic usmaží se do bleďa a polovic tmavěji, pak střídavě kolem vnitřního okraje mísy stavi, spodem těstem z bílku a mouky k míse přilepí a usuší.

K některým jídlům, k nimž se dobře rýže hodí k. p. k zadělanému telecímu masu, dělá se opět okolek z rýže, která se do husta v polévce uvaří, pak do věncové formy vtlačí, studená vyklepí na mísu, posmaže vejcem, posype parmesanským sýrem, pokropí třeba i račím máslem, v troubě opeče, a do prostřed pak dá maso s omáčkou.

Ku zvířině dělá se okolek z máslového těsta — viz při jeho úpravě.

Pro obyčejnou potřebu dávají se sadělávaná jídla a i teplé míšeninky jen do hluboké mísy s vyzdvíženým krajem a ozdobí smaženou zemličkou nebo koláčky (Fleurs) z máslového těsta.

Obkládá-li se některé jídlo klepety z raků, musí se spodem po délce natřznouti, aby se při stole snadněji loupala.

Studené míšeninky (Mayonnaise) a saláty z masa ozdobují se také okolkem z tvrdých vajec, která se krájejí na čtvrtky a staví kolem vnitřního kraje mísy žlutkem ven (spodem se kousek vejce utřzne, aby rovně stálo) střídavě se srdéčky hlávkového salátu.

Studené kyalinky (Chaufroix) zdobí se nejlépe okolkem z čistého aspiku.

Při velkých hostinách kladou se studená masa, k. p. šunka, hlava z černé zvěře, rosoly, paštiky, ryby atd., na zvláštní podstavce v podobě vas, jež se zhotovují z polovice vepřového sádla a z polovice skopového loje, kteréžto tuky se opatrně rozpustí, aby nesežloutly, pak procedí a chladné utrou s trochem citronové šťávy, až jsou bílé jako sníh, načež dají se do dotyčné otvřací

formy, hodně ztuhlé postaví na mísu, potom forma sejme a objeví se krásné jako z alabastru, pak maso na ně na vrch urovná, přiměřeně obloží a ozdobí. — Také dělají takové podstavce jen od ruky, ale vyžaduje to velkého cviku; pro obyčejné pak hostiny se vůbec nedělají. — Poněvadž však některé jídlo, k. p. hlava z černé zvěřiny, jen tenkrát na úhlednosti získá leží-li vyvýšené na míse, nechá se to také snadno, pěkně a lacino udělati takto: Kulatá asi 8 palců vysoká, přiměřeně velká miska, poklopí se na velkou mísu, na níž jídlo na stůl přijde, pak přikryje ubrouskem, jehož rohy se pod ni podehnou, a kolem dole přiměřeně ozdobí — je-li to hlava z černé zvěřiny, tedy listím, k. p. citronovým, bobkovým a p., pak jídlo na vrch postaví a též kolem ozdobí. — Místo mísky může býti i stejně vysoký, čistý špalíček z lípového dřeva. Na ryby v celosti běže se dlouhý a klade na dlouhou, velikosti ryb přiměřenou mísu.

Nebo uvaří se ryže na husto, dá do přiměřené formy, studená pak vyklopí na mísu, obtáhne bylinkovým máslem a pak na ni jako na podstavec jídla dají a ozdobí.

Některé smaženiny, k. p. žaby, kuřátka, kobližky (Beignets), v papírových kapsičkách pečená jídelka a p. kladou se na mělkou mísu pokrytou složeným ubrouskem. Jídelka pečená v papírových kapsičkách dávají se po upečení ještě do jiných, aby to bylo úhlednější.

V páře vařená moučná jídla podávají se v hluboké míse s vyzdvíženým krajem, a omáčka uebo přebytná šťáva podá zvlášť v nádobce. Kdyby se některé podobné jídlo špatně bylo vyklopilo, poleje se i vrchem trochem omáčky, aby se to zakrylo. — K jídlům, jež se nesou na stůl v plamenu, podávají někde na tácu arak, cukr, malé fidibusy a světlo, aby si hosté mohli svou část dle vůle na talíři ještě zapáliti.

Velké koláče a dorty podávají se na míse na dortovém plechu pokladeném vystřihovaným papírem — sladké rosoly, krémy na skleněných mísách s vyzdvíženým krajem — mražené také na malých talířkách, aby se, zvlášť je-li horko, brzo nerozplynulo — kompoty a saláty nejlépe na skleněných mísách s podstavcem, které se staví na jinou skleněnou mísu — cukrovinky na skleněných talířkách — jemnější cukrovinky, jakož i cukrované a i vzácné čerstvé ovoce a p. věci na zvláštní podstavce (Dormant, Surtout) buď skleněné, nebo stříbrné — med v plátech ve skleněné míse přikrytý hlubokou skleněnou poklicí; rozpuštěný med v nádobce, jako je na nové máslo na stůl, a k němu zvlášť řízky chleba, nové máslo a dobré ořechy.

Sýr krájí se na dlouhé řízky, nebo staví se v celosti na stůl pod sklo. Z ostrova Elby přichází velmi dobrý sýr „Recotta“,

k němuž podává se vždy tlučený cukr, jímž se při jídle tlustě posypá.

Jídla na mísy rovnati a ozdobovati učí se nejlépe viděním; poněvadž však málo která dívka má k tomu příležitost: tedy podávám zde několik příkladů, kterak se ozdoby sestavují. Tak k. p.

Zeleninkami (à la jardinière) zdobí se vařené hovězí maso, nebo ve štávé pečené, nebo dusená svíčka atd. nebo ryby, takto: Dá se k. p. na oba konce dlouhé mísy po pěkné růži kvěťáku, nad ně kytičky zelené petržele, vedle hromádka mrkve jako hrstičky krájené a s polévkou, máslem, trochem pepře a cukru dusené, vedle ní hromádka zelníčku duseného s polívkou, máslem a trochem cukru, na tuto hromádku postaví se přiměřené velká místička z kelrubu, nebo, je-li potřeba větší, z bílé řepy pozorně v polévce jako mrkev dusené, aby se nerozpadla, na tuto srovnají se do kopečka bramborky vykrájené jako kuličky a dusené v polévce, do prostřed pak po obou stranách mísy opět růže kvěťáku, nad ně kudrnatá petržel, potom opět zelníček a mrkev. Hromádka zelníčku nesmí býti nízká, aby ji míska z kelrubu nezakryla; vůbec mají býti hromádky špičaté. V panských kuchyních dávají ještě kolem ozdobný stříbrný okolek, a do masa na vrch zapichují stojmo ozdobné stříbrné rožníčky.

Vařené hovězí maso obkládá se i také smaženinkami, takto: Z bramborového těsta, jako na jitrničky (Croquettes), jak výše udáno, udělá se 6 stejných jitrniček a 12 knedlíčků, jež se obalí ve vejci a žemličce a usmaží. Potom srovná se pokrájené maso do prostřed dlouhé mísy, ozdobí kolem kudrnatou petrželí a na každý konec mísy dají na dlouho tři jitrničky, na konec jich kousek zelené petržele, a po obou stranách mísy srovnají se u spodu vedle sebe tři knedlíčky, na tyto pak dva a na vrch jeden — k tomu hodí se omáčka z kapří.

Šparglové hlavičky obložené brzlíčkem rovnají se pro vzácné hostiny k. p. takto: Na dlouhou, ubrouskem pokladenou misku dá se do prostřed pěkně vykrájená (dole užší a k vrchu širší), usmažená a dle množství zeleniny velká míska z chleba (z pšeničné mouky a mléka s kvasnicemi), do níž v posledním okamžiku dá se hezky do vršku zeleninka, dole kolem srovná k ní brzlíček, na oba konce mísy dají kytičky zelené petržele a na ně po půlce citronu.

Takto dávají se i **fasolové lusky** do mísky a kolem nich růžičky kvěťáku, dole pak okolo mísky rovnají skopové nebo ježněčí koteletky a tak nese honem na stůl, aby míska nezvihla a jídlo nevystydlo.

Pečená husa nebo kachna, rovná-li se jako v celosti na misku, obkládá se do kola hromádkami červeného duseného zelí a

mezi ně dají opečené bramborky, nebo je-li nadívána, tedy na koláčky krájená nádívka. — Ku kachně pak nejlépe dáti do leskava dušené kaštiny, a ke krku staví někde přiměřeně velkou mušli a do ní dají šťávu z té které pečené; nikdy se však nesmí šťávu politi, sice kůžička změkne.

Kuřata zadělaná a na úhledné kousky krájená rovnají také vzhůru na podstavec ze žemličky (viz Práce), prázdné pak mezery a kolem vyplní zeleninkami: květákem, zelníčkem, fasolovými lusky a mrkvičkou, pěkně barvami střídavě, a omáčku podají zvlášť.

Pečený bažant, koroptve, zajíc a zvěřina zdobí se řechou a řízky citronů a pomerančů; k tomu salát.

Vařené ryby v celosti obkládají na míse kolem k. p. takto: Jeden velký lanýž, vedle něho rak hlavou k rybě, klepeta pěkně rozvedená a ocásek trochu podehnutý, vedle pak placatý knedlíček z rybí sekaniny ozdobně lanýžem pokladený (viz Práce), vedle opět rak, zase lanýž, rak, knedlíček, rak atd. — Rozkrájená ryba vařená klade se na kulatou mísu do kola, a do prostřed postaví vzhůru hlavička, do jejížto huby dá se zelená petržel a kousek citronu, kolem pak též zdobí petrželí — štice, jakožto dravci, dávají se do huby její játra.

Vařený losos zdobí se řechou, kudrnatou petrželí a mezi to řízky citronu.

Smažené mřenky: V prostřed dlouhé mísy udělá se kopeček ze zelené petržele, mřenky pak na ni rovnají tak, jako bychom chtěli sepnouti ruce, ale sepnuly pouze jen špičky prstů a hlavičky musí na vrchu zřetelně vyčnívati. Ku konci mísy dá se vždy kytička zelené petržele a do ní půl citronu, a uprostřed s každé strany též po půlce citronu. — Je-li malých smažených ryb pro mnoho osob, rovnají se po vrstvách na dlouhou mísu hlavičkami do prostřed.

Řetkvička jako předkusek rovná se do košíčku z nového másla (ve formě vytlačeného), kolem ní sardele stočené do šneku hromádky rozličně barveného másla a kaviaru.

Pro dny postní jsou krásné na tabuli takto upravené zeleninky: Usmážené košíčky (viz malé paštičky) naplní se kaší (purée) z kaštanů (viz zeleniny), jiné opět míchanou zeleninkou (Macedoine), na mísu střídavě do kopce rovnají, okrášlí růžičkami kvěťáku a kousky smažené žemličky a k tomu podá omáčka ze šampionů (viz houby).

Má-li se podati kýta jako v celosti na stůl, dělává se kolem kosti papírová kružinka k. p. takto: Půl archu pěkného papíru přehne se po délce v půli, na hřbetě pak zahne ještě na 2 cm široký pruh, tento pak co nejteněji zastříhá na proužky, na to papír kolem tlustého dřeva otočí, pak na kost šroubovitě vpraví

a u konce přilepí, načež udělá se tam ještě nějaká kudrnatá ozdoba, aby se konec zakryl. V panských kuchyních mívají podobné věci ze stříbra. —

Tolik tedy pro příklad; ostatně jest též v knize na více místech udáno, jak se to které jídlo zdobí, a dle těchto návodů může hospodyňka i jiné ozdoby dle vůle sestavovati.

Ovoce čerstvé, jak je roční doba s sebou přináší, rovná se do zvláštních košíčků nebo na stojany a musí býti po každé dobře zralé a neporušené.

Jahody dávají se na talíř pokladený jahodovým nebo víným listím a podá k nim zvlášť na talířkách prosátý cukr a buď víno, nebo lépe smetana. — Velké americké jahody jsou dobré s vínem — i rum přidávají k jahodám, jsou-li totiž při stole páni.

Meloun jest po obědě těžko stravitelný (vůbec požívání ovoce po obědě ze zdravotních ohledů málo se chválí; spíše k svačině). Přitlačíme-li na meloun prstem a znamení se opět ztratí, je právě zralý — neztratí-li se, je přezralý a — nezůstane-li po prstu ani známka, jest nedozralý. Krájí se dle podoby na dílce, uvnitř od jader atd. očistí, složí na talíř na vínné listí a podá k němu zvlášť na míse cukr. Jen špatnější meloun potřebuje cukru. Mnozí chválí posypati řízek melounu pepřem (málo), že k němu výborně chutná víno, ovšem víno ohnivě. Ležel-li meloun na slunci nebo v teple, musí se dáti na několik hodin do studené vody, jinak se na tabuli nehodí. Meloun bez štopky nemá se kupovati; neboť jest to zboží podezřelé. Ostatně melounu mnoho požívati škodí: vystudí žaludek a působí i často koliku, křeče a p. Ve Francii podávají jej po polívce před hovězím masem, že prý dráždí chuť k jídlu.

Ananas má mti malou korunku a i s tou po každé podati se na stůl; po odejmutí koruny trati velmi na chuti. Dobře zralý má vůni silnou po víně, ale potrvá v chuti jen několik dní; přezralý pak choťná ostře kysele a poznává se dle vadnoucí korunky. Za nejlepší platí ten, který má uvnitř v jedné řadě nad sebou 8—12 zrněk, prostřední jakosti má 6 zrněk a má-li jen 4, jest špatný. Nemírně požíván škodí jeho ostrá šťáva žaludku i ústům. Krájí se na řízky na příč a podává k němu cukr.

Pomeranče dobré a dobře zralé jedí se bez cukru, vrchem se kousek odkrojí a pak kůrka i s bílým spodkem hvězdovitě krájí tak, aby u spodu zůstala spojená, pak trochu tak odehne, aby pomeranč vypadal jako růže.

K broskvím podává se též cukr a kladou, jakož i meruňky, nejraději na skleněné podstavce. — Ve Francouzsku podávají na tabuli datle, dobré filky, oříšky a mandle a praví, že tito čtyři žebráci prosí o víno. Ořechy dávají se na stůl na polo rozloupané.

Rybízové hrozničky kladou se pocukrované na tabuli, totiž: omočí se prve v bílku, potom obalí cukrem a usuší. Kdo trpí vředem v žaludku, má se chrániti ovocem, jež má uvnitř jádýrka jako: rybíz, angrešt, maliny atd., leč by se prve jádra vycedila pryč.

K ovoci jinak dobrému, ale bez vůně, přidávají někde vonné květy nebo byliny a na nějakou chvíli je spolu zabední. Tak k. p. k třešním dávají listí růžové — nebo k třešním a i k jinému podobnému letnímu ovoci resedu, karafiáty — k jablkům bílý bez; jest však třeba opatrnosti, protože každá vůně ku každému ovoci se nehodí, k. p. kdyby se dalo k jahodám listí z růží, zkazí se úplně.

Ovoce cukrované (kandisované) a sušené podává se v papírových místíčkách, hodí se na tabuli i ku krášení dortů. K. p. prunelky, lískové nebo vlašské ořechy, fíky, datle, opatrně rozloupané a ode všeho bílého očištěné pomeranče omácejí se napíchnuté na dřívko v cukru na 6. stupeň vařeném, pak po každé otáčejí, aby se cukr k jedné straně neslil, a když stvrdly, napíchnou se jiné a opět tak pokračuje.

Sušené: V cukru zavážené ovoce, jako meruňky, broskve a p., nechá se okapat, pak sype cukrovou moučkou a na teplo suší, druhého dne obrátí, opět posype, což se asi čtyřikrát opakuje; ovoce musí býti sice suché, ale ne vysušené.

Skládání ubrousků na mísy.

Některá jídla podávají se na míse na složeném ubrousku, kterýžto má býti dobře čtverečný, t. j. všechny strany stejné velké, pak asi tak navlhčený, jako by ležel ve vlhké místnosti. Skládati se musí přesně, aby všechny záhyby byly stejnoměrné a rovné a dobře v lomu utlačit, aby podobu neztratily.

Na kulatou mísu skládá se takto: Všecky rohy ubrousku složí se do prostřed (je-li mísa menší, opakuje se toto složení ještě jednou), pak vrchem i spodem rukama podrží, obrátí a na mísu přenese, načež se růžky ubrousku zdvihnou a v prostřed dohromady spojí a z mísy ještě vyčnívající růžky úhledně podloží. Takto je ubrousek pěkně dle mísy kulatý a kladou se na něj smaženiny. — Mají-li se však dávat brambory nebo kaštany v obrousku, tedy zdvihnou se růžky od prostředku vzhůru a brambory tam dají tak, aby růžky ubrousku byly po stranách a jako k bramborům přiléhaly — nebo dají se brambory a kaštany jen tak na mísu a ubrouskem přikryjí. — Zahnou-li se z prostředka růžky na zpět ku kraji mísy, kladou se na takto složený ubrousek paštiky a podobná jídla.

Má-li se však některé jídlo podati na ubrousku na dlouhé míse, skládá se takto: Okraje ubrousku (ne obruby) složí se

k sobě do prostřed a takto pak ubrousek obrátí, načež se oba dlouhé konce opět do prostřed k sobě složí, aby se v prostřed dotýkaly, pak křížmo (přes přič) na mísu položí a oba růžky na stranách mísy tak podloží, aby ubrousek okraj mísy nepřesahoval; na obou koncích mísy nechají se růžky tak.

O víně na tabuli.

Jako sluší úpravě pokrmů věnovati veškeru péči, tak i vínu, ježto jest jako duší každé velké hostiny. Byť byly pokrmy sebe chutnější a vybranější, nepodá-li se k nim správné víno, aby jeho pravé vlastnosti dobře vynikly, jest veškerá nálada hostů pokazena.

Jakého druhu víno při tom kterém jídle se podává, jest poznamenáno při úpravě tabule. Zde se jen pojednává, kterak má hospodyňka víno ohřívati a do jakých sklenic nalévati.

Ze zdravotních ohledů nemá se požívati žádný příliš studený nápoj (jediný malý lok [ale ne více] vody i sebe studenější ovšem neublíží). Jaká teplota nápojů tělu nejlépe svědčí, jest při výživě povědno, k čemuž ještě dodávám, že červené bordóské víno jest nejpříjemnější, když je 18° R teplé; ale neplatí to o každém stejně; neboť záleží na tom, jak jest víno staré a jak silné; slabší nesnese stejné teploty jako silné.

Červená bordóská vína, mají-li býti dobrá, musí se ohřívati znenáhla v teplé kuchyni, ale ne u kamen nebo na slunci, což i o jiném červeném víně platí. Dle stáří a síly nesmí se ani přehřátí, ani ne málo ohřátí; přehřáté chutná mdlé a prázdné — přichladné opět drsné a bez vůně. — Bílé bordóské víno pije se vždy studené, jako vůbec bílá vína, jež mají míti sklepní teplotu.

Šampaňské víno klade se před potřebou na led, a i zde jest rozdíl, jaké víno máme: silné nejvýše na 2 hodiny, kdežto slabší, které jest i sladší, potřebuje i 4 hodiny, ale nikdy ne tak dlouho, až by snad namrzlo. — Šumivé rýnské a burgundské, jakož i St. Peray, kteréžto poslední chválí se k ustřicím, ne déle 2 hodin. — O víně takto vystuzeném (frappirovaném) platí totéž, co o velmi studených nápojích, že nemírně požívané vychladí velmi žaludek.

Bílá vína vypadají nejlépe v křišťálových kalíšcích s mlékovým spodkem, kdežto červená jen v křišťálových se podávají; rýnská ve zvláštních zelených, nahoře zkých skleničkách, t. zv. římských, protože vůně jejich lépe se takto soustředí. Rýnské víno prý nejlépe chutná, když jsme o samotě; ne tak v hlučné společnosti.

Při nalévání bordóských a vůbec červených vín musí se dáti co možná pozor, aby nic z usazeniny z lahvi do vína nepřišlo, čímž se chuť jeho zkazí; proto má se liti zvolna, ne lahvi třepati a nebo ji snad zcela vyprázdniti.

Šampaňské nemá se bráti z ledu pouhou rukou nýbrž oba-

lenou vlhkým ubrouskem; někde mají na nalévání jeho i zvláštní kovovou rukověť, a nejlépe prý chutná z kulatých, tak velkých kalíšků, co by jedno napítí obsahovaly; v mělkých přestane brzo pěníti.

Prostírání na stůl.

Pro každodenní oběd prostře se na stůl čistý ubrus a dle počtu osob rozdělí talíře tak, aby každý měl dostatek místa. Pro osobu počítá se prostory 60—70 cm — méně je nepohodlné, více pak překáží důvěrné zábavě. Nebo vyměřuje se to také takto: Narovná se nejprve na jednu stranu stolu talíř těsně vedle talíře, načež 1. 3. 5. atd., t. j. lichým počtem se seberou a ponechají co jsou sudým počtem a tak se pokračuje kolem celého stolu. Potom položí se po levé straně každého talíře vidlička a po pravé nůž tak, aby ostřím k okraji talíře dosahoval, stěnky pak obou, jakož i okraje talířů nesmí přesahovati okraj stolu — nad talíř na příč klade se lžice prohloubenou stranou do spod a držadlem k pravé ruce — před špičku nože pak postaví se sklenice na vodu nebo na pivo. Na talíř položí se chléb a přikryje vkusně složeným ubrouskem jménem na vrch, na stůl postaví ještě slánka, pepřenka a co vůbec potřeba. Konečně přistaví se ku každému prostěrku ještě židle. Naberačka na polívku položí se před domácí hospodyňku a i hluboké talíře jí k levé straně postaví, načež ona sama polévku rozdává.

Jsou-li při stole hosté nebo pro rodinnou hostinu dává se do prostřed ještě pěkně hvězdovitě do záhybů sbíraný ubrousek a na něj postaví váza s kytkou (někde mají i denné kytku na stole), po každé pak její straně talířky s ovocem a dále ještě talířky s cukrevinkami, koláči, kompoty atd. v pěkném souladu, a mezi to slánky, pepřenky, nádoby na ocet, olej (karafína), košíčky s chlebem atd., vše vkusně tak srovná, aby je každý host pohodlně mohl dosáhnouti.

Ku každému talíři dá se po levé straně nahoře sklenice na vodu a po pravé na víno (nebo pije se při obědě pivo a ku konci k zákuskům víno). Kdyby se pivo při hostině nepodávalo, má přece býti pohotově, poněvadž mnohý host, byť měl sebe lepší jídla, ale neměl piva, nejsou mu pak vhod, a jsou mnozí, kteří ani vína nepijí.

Polévka nalévá se u malého kredenčního stolku, jak níže při slavnostní hostině je uveden. Talíře s polévkou staví se mezi jednotlivé prostěrky na ubrus, načež, když hosté ku stolu zasedli, berou si je sami, každý z pravé strany od svého prostěrku. — Je-li polívka dvojitá, nedává se na stůl, nýbrž nosí obojí zároveň kolem, aby hosté měli výběr.

Při slavnostní hostině prostírá se též tak, jako předešle, jen že má býti vše co nejpečlivěji spořádáno, velmi jemné ubrusy, jemné nádobí i příbory atd.

Místnost má býti co možná prostranná, aby hosté měli dosti místa; v létě pak nemá tam býti horko a proto (je-li možno), aby byla na straně severní, v zimě 13—16° R. vytopena, ne méně ani více, aby nebylo ani chladno ani teplo, předem vždy dobře provětrána a tak položena, aby při otvírání dveří nebyl průvan, což vůbec o jídelnách platí, proti kterýmžto pravidlům i také nejčastěji se chybuje.

Dle možnosti má býti místnost podlouhlá, aby i pro křesadlenčí stůl, který má býti nejméně 1½ m od tabule vzdálen, bylo dosti místa, na nějž pak kladou se hluboké talíře a tam také polévka nalévá; dále má tam býti i dostatečný počet malých talířů a malých talířků, příborů k vyměňování i ubrousky, skleničky atd. Někdy bývá tento stůl ve vedlejším pokoji.

Tabule má býti k počtu hostů přiměřeně velká, dlouhá a dostatečně široká; v podobě podkovy staví se jen tenkrát, není-li pro dlouhou místa. — K docílení velmi bílého stolního prádla radí se dáti do vody, v níž se prádlo posledně máchá, 17 lžiček francouzského terpentínového oleje a 3 lžíce silného líhu, což obě nechá se dobře zandane 8 dní na slunci státi; může se toho i více do zásoby udělati.

Někde dávají ubrousky do rozličných podob skládané; po způsobu francouzském však položí se jen jednoduše, ale vkusně složený ubrousek na talíř a do něho žemlička nebo zvláštní malý chléb tak vkládá, aby bylo kousek kůrky viděti. Při svadební hostině přikládá se pro ženicha a nevěstu k ubrousku kytička z myrty a v ní na polo rozvítá růže.

Roztomile krásí i tu nejslavnější tabuli zvláštní drátěné stojánky, jež mají dole misku pro chléb, výše očko, skrze něž provlékne se vodorovně jednoduše složený ubrousek a nahoru do kalíšku dá kytička — při svadební hostině rozdílná od kytíček snoubenců — a tak se to postaví každému hostu na talíř.

Jsou-li při stole dámy, nerozbaluje se ubrousek zcela, ani nedává do dírký pro knoflík, nýbrž jen na polo rozbalený klade na kolena.

Druhdy bývaly v obyčeji i zvláštní stříbrné nebo skleněné podstavce pod příbor; že se však nyní při slavných hostinách vyměňuje příbor po každém jídle, tedy se jich neužívá.

Při slavných hostinách mívá i každý host podle talíře v levo malou skleněnou misku pro salát nebo kompot, aby se na talíř k pečení nebral.

Uprostřed tabule umístí se v pěkném souladu nádoby s květinami, dorty, cukrovinky, ovoce atd.; ale mnozí nejraději vidí,

když nechají se tyto věci prozatím na kredenčním stole a teprv ku konci hostiny na tabuli staví, protože vzájemné zábavě s protějšími hosty překážejí. Proto dává se jen květina a některé přídatky k masu (okurčičky, červená řepa, Mixed Pickles a p.), jež se po požití dotyčného masa hned z jídelny odstraní. Též nemá na stole chybětí sůl, pepř, nádoby s olejem a octem, je-li jich totiž potřeba, košíčky s nakrájeným chlebem a býti tak rozloženy, aby jich každý pohodlně dosáhnouti mohl. Při velmi slavných hostinách má mít každý host svou slánku, jež mají býti takové, aby se nebylo třeba obávati, že se převrhnou, což mnohdy může při tabuli i veškeru zábavu pokaziti, protože u mnohých pověřivých považuje se to za zlé znamení.

Před každý prostěrek postaví se v levo sklenice na vodu a v pravo sklenice na bílé a červené víno, pak jedna malá na madeirské a jedna na šampaňské. Nenalévají-li vína obsluhující, staví se na stůl vždy pro 4 osoby jedna láhev bílého a jedna červeného vína podle sebe a vždy šikmo, aby nestály proti sobě.

Nyní položí se ku každému prostěru v levo jídelní lístek (někde dávají jej do vinné sklenky) a i lístek s jménem hosta, pro něhož to které místo jest určeno. Hosté mají se u tabule tak rozdělit, aby se vzájemně mohli dobře bavit. — Čestná místa pro vynikající nebo starší hosty jsou po pravici domácího pána a po pravici domácí paní, kteřížto proti sobě sedí u prostřed stolu. Někdy bývá čestné místo na horejším konci tabule; při svaдебní hostině sedává tam ženich s nevěstou. Ostatně řídí se podobné věci dle zvyků a obyčejů v té které krajině a i dle okolností. Někdy není žádné přední místo, jako k. p. v hostincích.

Obsluha při stole.

Při každé hostině záleží velmi mnoho na obsluze, aby byla co možná pozorná, všech přání hostů dbalá, zručná a tichá. Špatná obsluha jest s to pokaziti hostům veškeru náladu. Mísy berou se do levé ruky na pěkně složený ubrousek a podávají hostům z levé strany. Jídla, která patří k sobě, k. p. maso a omáčky a p., mají se podati bezprostředně za sebou, aby zatím prvé nevychladlo, než by host obdržel druhé. Jsou-li při stole dámy, začíná se po každé podávati u jiné; jsou-li sami páni a není-li předního místa, tedy po každé u jiného hosta, aby žádný nebyl opomenut, při čemž musí se dáti velmi pozor, aby obsluhující žádného hosta nepolil.

Po polévce odeberou se hned s levé strany (někde odebírají s pravé strany) hluboké i mělké talíře a i lžíce, jež se kladou

na talíř a takto pak talíře na sebe, ale nikdy ne mnoho najednou, aby nic nepadlo na zemi.

Po polévce podávají se předkuský — jsou-li dvoje, tedy na před teplé, pak studené a pro každého hosta zvláštní talířek a malý příbor. Podávají-li se ústřice — někde před polévkou — dá se jich určitý počet pro každého na talířek a k nim čtvrt citronu a zvláštní příbor; k rakům též zvláštní příbor i zvláštní ubrousky nebo hedvábný papír — staré noviny k nim podati, není slušné.

Nevyměňují-li se hostům příbory po každém jídle, musí se to vždy státi po rybě nebo po pikantních jídlech. Kdyby některý host položil svůj příbor na talíř, má se mu podati čistý — opláchnouti jej na kredenčním stole před očima hostů, není slušné.

Na teplé příkuský klade se vidlička — na rybu v celosti lžíce a vidlička, k pokrájené jen vidlička. Na vařené hovězí maso dá se vidlička, jsou-li obložky, přidá se i lžíce. Potom přijde zelenina a na ni lžíce, potom zadělávané, na ně lžíce, nebo jak to které jídlo vyžaduje.

Na pečení vidlička a lžíce — na saláty dává se dřevěná nebo kostěná lžíce a vidlička — na kompot lžíce.

Potom přijde nákyp, na nějž jako vůbec na podobná sladká jídla klade se lžíce. — K sladkým rosolům, krémům, nákypům klade se hostům na talíř lžíce — k mraženému dá se na misku lžíce a nůž, nebo se podává pro každého hosta na talířku. Tentot jest pořad obyčejný; někde podají nákyp před pečení — někde opět zeleninu (bez obložky) k. p. chřest, květák, po pečení před nákypem — vůbec dle chuti a zvyku v té které krajině.

Při slavných hostinách nepodává se vařené hovězí maso, nýbrž dusené — nebo se podá po příkuscích zadělávané jídlo, pak zelenina, nákyp, pečené atd. a tak se to rozličně mění. Někdy bývá i dvoje zadělávané — dvoji i troji pečené, ale napřed vždy domácí a pak zvířina. Nejlépe jest a také na mnoze se děje, podati raději méně jídel, ale dobře připravená.

Stran nápojů, pije se při hostině buď pivo a pak víno a k zákuskům víno; je-li to slavnější, tedy i šampaňské. Vůbec má býti postaráno o dobrá přírodní vína, byť i dle poměrů ne vzácná*).

*) Víno, je-li pravé přírodní, nebo padělané zkouší prý se na jednoduchý, snadný a laciný způsob takto: Malá láhvička (asi $\frac{1}{8}$ litru) naplní se zcela vínem, jež zkoušeteli chceme, načež se otvor pevně ukazováčkem zandá, pak láhvička vzhůru dnem obrátí a takto obráceně ponoří do nádoby s vodou tak, aby se zcela potopila. Když pak se voda opět úplně ustanovila, tu se opatrně prst a otvor sejme, láhvička pak takto obrácená podrží se dno ve vodě asi 10—15 minut, ale aby se jí co možná nejméně pohnulo. Potom se opět otvor ukazováčkem opatrně zandá a láhvička vyndá. Víno

Voda má býti pohotově stále čerstvá. Obsluhující mají bráti sklenice vždy u spodu, aby se kraje nedotýkali.

Při vznešených tabulích podávají k. p. při polívce madeirské víno, k předkuskům a rybám lehké rýnské nebo jemné bílé, k masům s obločkami bordóské, k zeleninám bílá francouzská vína, před pečením mražený punš, k pečení červené burgundské, k moučným jídlům jemné bílé a k zákuskům šampaňské nebo tokajské.

Po obědě odnese se s tabule vše nepotřebné, jako: chléb, slánky, příbory, talíře atd., pak ubrus omete čistým ozdobným smetáčkem na tácek, a hostům podají malé desertní talířky, ubrousky a příbory. Nebylo-li již z počátku vše na stůl urovnáno, tedy postaví se na tabuli k. p. dorty, cukrovinky, koláče, ovoce, desertní vína atd. dle toho, jak jest slavná hostina, načež obsluhující se vzdálí.

Po skončené hostině podává se černá káva a někde i likéry, k. p. anyzový, maraschinový, vaniliový.

Při večerní hostině řídí se to také dle toho, má-li býti slavnější, nebo jednoduchá. Stůl prostírá se jako při polední, jen že se dá po pravé straně talíře vidlička a nůž a nad talíř malá lžička a v pravo od talíře sklenice na pivo nebo na víno. Do prostřed stolu staví se květina, kolem kompoty a saláty, po obou koncích pepřenky a slánky, láhev s bílým i červeným vínem. Je-li slavná hostina, dávají se na stůl i dorty, cukrovinky atd. — Jsou-li samá studená jídla, staví se všechna na stůl zároveň. Obvykle podává se krupovka v šálkách, potom marinované ryby, paštika, maso v rosolu, na to pečené a pak sýr. Za nápoj pivo a víno. Je-li ku konci čaj, dávají se k němu všeliké masité zákusky.

Při druhé čili dopolední snídani panuje větší volnost a někdy se, nepodávají-li se teplá jídla, ani stůl, je-li pěkný, nepříkryvá nebo jen voskovaným plátnem, hostům dají malé talířky i příbory, bílé a červené víno, ryby, studená drůbež, paštiky a vůbec jídla, jež se podávají za předkusky, nebo řízky, koteletky a p. — Mnohdy upraví se jen kredenční stolek, dají na něj studená jídla a příbory i víno, aby hosté sami si posloužili. — Při slavné snídani pokryje se stůl jako k obědu.

Při kávové společnosti pokrývá se stůl čistým kávovým ubrusem, do prostřed dá nakrájená bába, drobné pečivo, cukrány atd. a pro každého hosta malý desertní talířek. Má-li to býti slavnější, staví se ještě láhev s arakem a vaniliovým likérem. Po kávě dává se pak na stůl dort a cukrovinky a ku konci též mražené

pravé přírodní sůstane nezměněné; kdežto padělané je pak kyselé jako ocet, poněvadž voda veškeré cizí přísady i cín a mnohdy i barvivo mocí přitáhá. Iivost z něho vysálá.

nebo sladký rosol; k cukrovinkám sladké víno. V létě podávají i kávu studenou místo teplé; mimo kávu podávají někde i čokoládu.

K čaji pokrývá se stůl čajovým ubrusem a na něj staví masité studené zákusky, k. p. šunka, studená pečeně, žemlové řízky (Canapées — kapitola XVII), sladké i slané pečivo, v létě ovoce a zvláště cukrem sypané jahody, máslo, med a někde ku konci i mražené.

Při večerních zábavách, k. p. domácím plesu, koncertu a p. staví se do vedlejšího pokoje křeslenční stůl (Buffet), prostře a úhledně na něj urovnají rozličná masitá studená jídla a podle na stolečky rozličné cukroví, koblihy, jakož i vína, malé talířky, šálečky, příbory, skleničky, aby každý dle libosti mohl si posloužiti. — Avšak pro zvláštní příležitosti, při vznešených návštěvách vyžaduje úprava a uspořádání velké znalosti i zručnosti. Staví-li se takový stůl ve velkém rozměru pro množství hostů, musí se k. p. paštiky, rosoly, velká drůbež, dorty tak po něm rozestaviti, aby tvořily sice ladný celek, ale byly každému hostu (přijde-li jich více k němu najednou) dobře přístupny. — Trvá-li zábava až k ránu, podá se černá káva, studená paštika a některá kyselá jídla, aby hosté poněkud pookřáli. Toto jmenují Reveillon.

Snídaně při honech. Zde musí hospodynka hlavně míti na zřeteli, že má pohostiti v pravdě vyhladlé a utrácené hosty; dále, že není času nazbyt, a proto má býti jídla dostatek a co možná přesné a v určitou hodinu. Je-li čekání samo o sobě mrtvé, bývá zvláště při této příležitosti, protože celý rozvrh dalšího honu pokazí. Na toto pravidlo dlužno zvláště dbáti, jsou-li na honě vznešení hosté, což by jinak mohlo míti i nemilé následky. Obvyčně snídá se v poledne a venku v lese.

Snídaně má býti dostatečná, ale jednoduchá a vše co možná na sousta pokrájené. Řízky chleba máslem pomazanou stranou na sebe složeny a mezi ně vždy řízek buď šunky nebo studené pečeně, jichž čítá se pro každého hosta 4 kousky, ale vždy raději ode všeho více, protože se pak dodati již nemůže — na tvrdo nebo na hniličko vařená vejce, salámy, jablka, cukrovinky, dorty, zvláště chlebový nebo linecký a p. silný. — Je-li to v létě a jsou-li vzácní hosté, podává se také ovocní mražené, zvláště z jahod jest dobré, někdy i rosolované maso přijde velmi vděk. Též nesmí se zapomenouti na sůl a pepř, a oboje poslati velmi dobře opatřené, aby se cestou nerozházelo.

Za nápoj víno červené a bílé, ale bílé jest milejší, protože lépe hasí žízeň, nexteplí tak snadno a netřeba se starati, že cestou třesením se zkasí jako červené; ale pro výběr má se dáti i červené, ano někdy dle okolnosti i šampaňské — v létě studená mra-

žená káva, nebo studený punš, v zimě horké víno, grog a p. Pro jednoho pána čítá se půl láhve vína, ale raději více. Studené nápoje posílají se dobře opatřené, aby nezteplely, i třeba v ledu; teplé pak do vlněných povlaků zahalené a v probíratých nádobách. — Talíře, příbory obyčejně se nedávají, jen ubrus.

Při takové snídani musí se však vždy bráti ohled, jest-li po ní následuje ještě hostina a účastní-li se jí všichni z hostů; pak může býti snídane i jednodušší.

Pro honce posílají se chleby s máslem, studené maso nebo salámy, sýr, pivo, pro starší i malá trocha kořalky, jakož i jablka nesmí se zapomenouti.

Pro psy dá se chléb s máslem, kousek masa a, není-li v místě, tedy i voda.

Podává-li se snídane v domě, prostírá se na stůl jako k obědu, a podá alespoň jedno teplé jídlo, k. p. polívka ve velkých šálkách, koteletky a k nim brambory, teplé paštičky a p. i ovoce, jaké roční doba přináší — za nápoj víno, k paštikám i třeba madeirské. Při takové snídani nesmí se v kuchyni pustiti se zřetele „hezky brzo“, t. j. aby šlo všecko rychle, vždyť jest to „o honě“.

Pro honce totéž, jak z předu udáno.

Doufám zavděčiti se některé paní lesní, připojím-li jídelní lístek takové snídane, která se odbyvala za času presidenta Grévyho v Elisejském paláci v Paříži před odjezdem hostů do Marly: Omeletty se slaninou, smažené řízky lososa, svičková hovězí pečené, koroptve, paštika z bažanta, fasolové lusky, dortíčky a ná. kyp.

Podává-li se dort, radím především následující, u pánů velmi oblíbený dort, který i 6 týdnů v chuti vydrží: 20 žloutků, $\frac{1}{2}$ kg cukru, 210 g strouhaných mandlí, mezi nimi některá hořká, 8 g skořice, čajová lžička tlučeného hřebíčku, trochu citronátu, z 1 citronu kůra i šťáva tře se $\frac{1}{4}$ hodiny, promíchá pak opatrně s 20 bílků snůh, potom hezky zčerstva protáhne 350 prosátého suchárku a hodinu peče. I malé dortíčky mohou se z toho péci.

Po navrácení z honu má býti přichystáno v místnosti, kde se páni převlékají, dobré studené pivo v přikrytých sklenicích.

Vykrmování drůbeže.

Čím a jak se drůbež krmí, ví každá jen poněkud zkušená hospodyňka, a proto nemíním o tom pojednávat, nýbrž jen na to upozorňuji, aby, kde se více a lépe vaří, použilo se všelikých odpadků k vykrmování kuřat. Kuřata zobou všecko: odpadky masa, vařených zelenin, i v té vodě s opláchnutých talířů atd. namočený tvrdý chléb i třeba zbytky chleba se stolu, zbytky bram-

borů a p., vše jim přijde vhod. Nejhlavnějším pravidlem při vykrmování pro stůl jest, aby se nekrmilo déle, než dokud jakákoliv drůbež s chutí požívá, v celku asi 14—18 dní. Když pak přestane s chutí zobati, má se spotřebovati, jinak není pak již tak dobrá, což znalci okamžitě spozorují.

Kachny chovají obyčejně jen při vodě, jinak prý se nedaří; ale tomu není tak — jednoduché kamenné koupadlo čili větší čtyřrohé koryto z pískovce, zapuštěno v zemi a v něm často obnovená voda postačí úplně. Dává-li se však voda ze studně, musí se dříve na slunci nechati oteplít, sice by jinak káčata dostala v ní křeče. Ani zrním nemusí se výhradně krmiti — píši z vlastní zkušenosti — postačí: usekaný chřást ze řepy (nejlépe z krmné kravské — z červené nechťejí), kačinec (pampeliška), odpadky salátu, kopřivy, vše se smíchá s brambory, posype otrubami, pokropí ssedlým mlékem a je hotové vydatné a laciné krmivo. Ovšem kde není vlastní hospodářství, nemůže to býti. — Malá káčátka zvláště dobře se daří, když mezi ostatní krmivo nakrájí se jim hlávkového salátu. K tomu cíli sázívám ho několik kop, jak nejdříve z jara možno, tak že někdy na něj napadne i poprásek sněhu, kterýžto mu však a ani mráz neuškodí. Takto co nejraněji sázený udělá velké, tvrdé hlávky a je tudíž vydatný. Aby jej vrabci nekazili, potáhnou, dle rady jistě paní zahradnice, záhonky černou bavlnou (bílé prý se tak nebojí). Když pak není třeba kdy dělati kachnám krmivo, dám jim jeden celý salát a ony se na chvíli spokojí, velkým pak a když již salátu není, dám jen listí ze řepy a okamžitě mají je v sobě.

Ku konečnému vykrmení hus a kachen na sádlo postačí nadělati šišek a sice takto: Uvaří se brambory, utlukou za horka i se slupkami s ječnou tlučí a na vále z toho vyválejí šišky, pak na kamnech a konečně v troubě do červena usuší, a tak máme levné krmivo, které dle své zkušenosti i do zásoby doporučiti mohu — mívám jich kolik nádob někdy i 2 hektolitry; ovšem musí býti dobře vysušeny a v suchu uloženy, poněvadž by jinak splesnivěly. Takováto zásoba, zvláště když se, jak znám, brambory každého roku neuvedou, bývá pak velmi vhod.

Takto musí hospodyňka hleděti ze všeho těžiti, a přemýšleti, co by přišlo levněji a kde by se nechalo něco přisetřiti; hlavně nesmí se štítiti užitečné a plodné práce, tuto pak s pilností, šetrností a s přemýšlením vytrvale spojovati.

Věnovala jsem knihu tuto všem dorůstajícím dívkám vůbec, zvláště pak nevěstám a mladým paním, poněvadž ji považuji skutečně jako věno do jejich domácností a sice jakožto věno nejprůběžnější a nejpotřebnější.

K věnu přidává se také výbava, která bývá mnohdy až příliš hojná, jen že, hohužel, zapomíná se při tom velmi často na praktické vědomosti, tuto pravou a neocenitelnou výbavu, která provází pak nevěstu po celý věk, nemůže jí býti odcizena a zaniká teprve koncem života a i pak ještě žije dale v těch, které se od ní poučiti a řídit nechaly.

Moje v Pánu zesnulá matka říkávala mi častěji: „Dříve hled si zaopatřit do hlavy a pak teprv na hlavu a to budeš stát za peníze.“ Proto také kde byla příležitost něčemu užitečnému a praktickému se naučiti, nešetřila žádného nákladu, bych se tomu naučila, neboť říkávala: „Holka musí se tak vychovávat, aby se pak šikla do všeho, protože se neví, do jakých poměrů se dostane.“

Není to zajisté žádné pěkné doporučení, když nyní každé chvíli lze čísti v denních listech, jako by naše hospodyňky a dívenky ničemu nerozuměly a nic neuměly, což ovšem neplatí o všech, ale bohužel o mnohých. Tak nedávno psala jedna paní v „Českém Východu“, že jsou dívky sedmnáctileté, které nedovedou zadělati na nudle ani na knedle!

Nad takovouto řečí pozastaví se zajisté každý spořádaný muž a přejde ho úplně chuť na ženění, protože se bojí vzít ženu, která nic neumí, ničemu v domácnosti nerozumí, třeba i práce se štítí a k tomu ještě za mody mnoho utratí — kam by s ní přišel. Proto nynějšího času hledají obyčejné ženu jen s penězi, aby se to poněkud vyrovnalo, by peníze nahradily, co se jinak nedostává.

Avšak velké věno činí opět velké nároky, a není-li provázeno praktickými vědomostmi a chráněno pracovitými rukama, tu brzo, jak častá zkušenost učí, odstěhuje se od svých majitelů a zanechá jim nouzi a bídu. Divím se tak mnohé matce, když štěstí své provdané dcery takto popisuje: „Ta se má dobře, nic nemusí dělati, jen si pěkně chodí — to je štěstí!“ Taková matka jest k politování, že v práci nevidí povinnost, zábavu a bezpečnou ochranu proti bídě a nouzi, a že takový též názor o práci své dceři všípila. K tomu „nic nemusí dělati“ jest tuze mnoho zapotřebí, zvláště když se neví, jak dlouho bude člověk živ a co za ním stojí.

Účelem sepsání této knihy jest: založiti trvalý blahobyt v naší milé vlasti na základě praktických vědomostí, pracovitosti a moudré šetrnosti, a když se dívky a mladé hospodyňky budou řídit dobrými radami i výstrahami zde složenými, vyplní se na nich doslovně, co pravý moudrý Sirach, že budou zlatým sloupem domu svého a nejen společníci, ale i vydatými pomocnicemi

mužů svých, kteří budou si jich vážit jako pravého daru od Hospodina.

Tímto tedy zakončuji „Kuchařskou školu,“ a na omluvu, proč dokončení její tak dlouho se protáhlo, uvádím, že po vydání první části byla s mnoha stran pronesena obava, že dílo toto, ačkoliv velmi praktické, pro svou rozsáhlost a tedy i vyšší cenu bude málo přístupné a že mnohá dívka si je bude museti odepřít. Proto uvolila jsem se ji přepracovati, tak aby bez ujmy poučování a vysvětlování byla levnější. Avšak dobré mé vůli, postavily se na odpor rozličné překážky a svízele, jakož i dlouho trvající nemoc, pak že i pro slabost zraku musela jsem v psaní ustáti, mimo to že pro starosti a práce s hospodářstvím spojené časem jen velmi málo pokdy ku psaní mně zbylo — pak nechtěla jsem a také by se to bylo ani nesrovnávalo s mojí povahou, abych práci snad ku konci byla jen ledabylo dokončila — naopak bylo mou přední starostí, aby celé dílo stejným směrem a stejnou svědomitostí bylo až do konce provedeno — to vše dohromady jest zajisté dostatečnou omluvou, aby p. t. ty ctěné hospodyňky, které již první část mají, ale druhé po opětném upomínání dočkati se nemohly, mně laskavě odpustily. Nemohla jsem si pomoci — poměry byly mocnější, než má vůle a síla.

Při této namáhavé a unavující práci sílilo a těšilo mne množství velmi lichotivých dopisů, uznání — ano že i p. t. páni lékaři, kteří I. část této školy si zaopatřili, velmi pochvalně se o ni vyjádřili. Za všechny tyto projevy uznání vzdávám zde nejpovinnější díky. Především však děkuji za velmi lichotivé posudky první části, jak na začátku této knihy vytištěny jsou, jakož i za pochvalná posouzení a doporučení se strany denních i odborných listů.

Vzhledem k tomu mohu tuto „Kuchařskou školu“ všem domácnostem s dobrým svědomím předložit a doporučit. Jelikož však vědomosti a zručnosti nelze poděditi, nýbrž každý se jim sám učiti musí, proto radím dívkám i hospodyňkám, aby knihu tuto několikrát pozorně přečetly, obsah její hleděly si zapamatovati a dle toho se také řídily, a jsem přesvědčena, že pak budou domácnost svou s prospěchem ku všeobecné spokojenosti říditi a spravovati. Při tom však necht nikdy nezapomínají na slova Písma svatého: „Ani ten, kdo sází, jest něco, ani ten, kdo zalévá: ale Bůh, jenž dává zránst.“ —

*Na bžhnání Božím všechno sáleženo,
Budiž Jméno Páně věčně velebeno!*

OBSAH:

	Str.
Posudky	V—XI
Předmluva	XIII—XV
Úvod	1

Oddělení první.

Část poučná	7
Kapitola I. Některá pokynutí pro kuchyní stran výživy	9
Kapitola II. O kuchyni	20
Kapitola III. O vodě	26
Kapitola IV. O topení	30
Kapitola V. O nádobí	38
Nádoby hlíněné	43
„ železné	46
„ plechové, pocínované	46
„ měděné	47
„ mosazné	47
„ porcelánové	48
Sklenice	49
Nádoby dřevěné	50
Náčiní jídelní	52
Prádlo na stůl	54
Kapitola VI. O látkách potrav- ních a jich kupování	57
Mléko	63
Másla	64
Sádlo vepřové	67
Slanina	68
Loj hovězí	68
Morek	69
Olej	69
Tvaroh	70
Sýr tabulový	70
Mouka	71
Mouka škrobová ze pšenice	73
Mouka škrobová z bramborů	73

	Str.
Arrow — root	74
Tapioka	75
Maizena čili Oswego	76
Krupice	76
Kroupy	76
Rýže	76
Sago	78
Cukr	78
Med	80
Syrup	80
Ocet	81
Sůl a solení pokrmů	82
Sanytr	85
Dvojhličitan sodnatý (Bikar- bonat)	85
Uhličitan amoniatý	85
Koření a koření pokrmů vůbec	86
Ovoce jižní	92
Lihoviny	95
Vino	97
Pivo	99
Kapitola VII. Popis všelikých kuchařských prací	101
O zabíjení	101
Zabíjení drůbeže	102
Zabíjení selete a králíka	103
Zabíjení ryb	104
„ želvy	106
Pouštění krve do octa, vína nebo mléka	105
Škubání drůbeže	105
Opalování drůbeže a selete	106
Opalování drůbeže a černé zvě- řiny	107
Stahování zajíce a králíka	107
Oškrabování a stahování ryb	108

	Str.
Kuchání drůbeže	110
Kuchání zajíce, králíka a selete	113
Kuchání ryb	114
Kuchání želvy	116
Odlezení masa	116
Odlezení ryb	122
Naklepávání masa	123
Nasekávání masa	123
Vyjímání kostí z masa	124
Sejímání podkožní blány a má- zder z masa	126
Podobírání masa k nadívání	127
Omyváni masa	128
„ ryb, raků, mušlí a žab	131
„ zelenin	133
„ hub	134
„ sušeného ovoce	136
Vymáčení	136
Sprařování čili blanšování	138
Protahování slaninou (špikování)	143
Prostrkávání masa slaninou, la- nýži, česnekem, sardelemi atd.	146
Obalování masa slaninou	147
Upravování všelikého masa, ja- kož i drůbeže na pečení, du- sení atd.	148
Krájení žeberních řízků čili ko- teletek	164
Dresirování drůbeže	167
Dresirování ryb	163
Řízky a koteletky z ryb	164
Uprava knedličků ze sekaného masa	165
Vykrajování zelenin a hub	166
Vykrouhávání tepy a kelrhub	168
Vykrouhávání jablek	168
Vykrajování a vydlabování po- merančů ve způsobu košíčků	169
Úprava těsta	170
Krájení, smažení a sušení žem- ličky a chleba	170
Namáčení žemličky do mléka, po- lévky atd.	174
Strouhání žemličky, perníčku atd.	174
Seškrabování jater, sleziny atd.	175
Obalování masa a ryb k smažení	175
Obalování masa atd. oplátkami k smažení	178
Pokládání masa lanýži, uzeným masem atd.	179
Rozpalování másla a slanine na maštění	179
Smažení cibulky	180
Smažení zelené petržele	181

	Str.
Pražení mouky, krupice a dě- láni jíšky	182
Zapražování jíškou (zhuštění)	186
Zahuštění omáčky žemličkou	186
Zaprašování moukou	186
Sbírání masnoty s jídel	188
Svařování šťávy nebo omáčky	192
Zakloktati polévku neb omáčku žloutky, krví, moukou	193
Loupání citronové a pomeran- čové kůry	198
Krájení citronu na koláčky	199
Zacezování citronovou šťávou	109
Prostrkávání cibule hřebíčkem	200
Cezení a protlačování	200
Vytlačování, vymačkávání, ždí- mání	203
Ochutnávání a koření pokrmů zvlášť	204
Vážení a měření	208
Tlučení v hmoždíři	211
Tlučení bílků na sníh	212
Tlučení smetanové pěny	213
Vypracování a vytloukání těsta	214
Tření másla a těsta	217
Tření máku	219
Loupání a upravování mandlí, pistácií ořechů a pinelek	220
Hrozinky a kaštiny	223
Olivy	224
Úprava cukru pro kuchyň	224
Prosévání tlučeného cukru	224
Barvení cukrové krupice a krou- pek	226
Cukr vonný	226
Čištění cukru	228
Vaření cukru do rozličných stupňů	232
Barvení cukru vařeného	236
Květiny z cukru vařeného	237
Předení cukru	237
Tření cukru vařeného	238
Řípalování cukru	239
Čištění syru	239
Čištění medu	240
Rozpouštění	240
Rozpouštění soli ve vodě	241
Rozpouštění a čištění vyzího měchýře	241
Rozpouštění želatiny	242
Rozpouštění čínské želatiny	243
Rozpouštění jeleního rohu	244
Rozpouštění tragantu	245
Vymazování forem a plesků máslím, olejem atd.	246

	Str.
Vysypávání forem žemličkou, mandlemi atd.	247
Vykládání forem mandlemi, ovocem a zeleninou	248
Vykládání forem těstem	252
Vykládání forem křehkým těstem v podobě mříže	255
Vykládání malých formiček a vandiček těstem	256
Vykládání forem žemličkou	257
Vykládání formy piškotovým pečivem	257
Vykládání forem lanýži a nazeným jazykem	258
Vykládání forem na rosoly	259
Zasazování forem do ledu	263
Pečení malých kůrčiček na paštiky	263
Pokládání pečiva za syrova, k p. dortů, koláčů — těstem v podobě mříže	264
Pomazování některého pečiva za syrova vejcem	265
Vyklopování jídel	265
Vyklopování z ubrousku	266
Vyklopování z forem	267
Vyklopování kyselých a sladkých rosolů a mraženého	269
Úprava okolků z papíru na pečení těsta koláčového a dortového	271
Papírové truhlíčky	272
Papírové kornoutky	273
Zadělavání těsta na lepení	274
Pražení kávy	274
Pražení kakaa	279
Čištění houby pro kuchyň	280
Čištění vosku	280
Čištění zázvoru	281
Čištění hovězího nebo vepřového měchýře na povazování zavazování	281
Napouštění papíru voskem	282
Natírání papíru bílkem	282
Vysířování sklenic a láhví na zavážené ovoce	282
Vylupování vařených raků	284
Otvírání ústřic	284
Kapitola VIII. O vaření, dusení, pečení a smažení vůbec	246
Vaření vody	287
Vaření mléka a smetany	287
Vaření masa	289
Vaření masa na I. stupeň	289
Vaření masa na II. stupeň	294
Vaření masa na III. stupeň	295
Vaření ryb	296

	Str.
Vaření zelenin	301
Vaření bramborů	303
Vaření luštěnin	305
Vaření hub	307
Vaření jídel moučných	307
Vaření v ubrousku	310
Vaření vajec	312
Vaření v páře — Parní lázeň	315
Stáhnutí v páře	319
Ohřívání ve vodě — v parní lázni	320
Dusení masa	320
Dusení ryb	327
Dusení zelenin	329
Dusení bramborů	331
Dusení ovoce	332
Dusení jídel moučných	333
Pečení masa	334
Pečení masa v troubě	334
Pečení ryb	343
Pečení na plotně	344
Pečení v papíru	347
Pečení v těstě	349
Pečení na rožni	351
Pečení na rošti	354
Pečení bramborů	257
Pečení těsta vůbec	358
Pečení těsta kynutého	361
Pečení třeňných buchet	363
Pečení dortů	364
Pečení cukrovinek	365
Pečení těsta máslového	368
Pečení nákyptů	268
Pečení v páře	370
Pečení těsta tekutého	371
Pečení litých vdolků	376
Pečení těsta tekutého na válci	376
Smažení	378

Oddělení druhé.

Část výkonná (praktická)	393
Kapitola IX. Rozličné přípravy a přídavky na úpravu jídel	398
Míseninky z koření	398
Bylinky do polívek a omáček	402
O barvách	404
Kořeněná másla	409
Barvená másla	415
Octy kořenné, tabulové	416
Stáva z nezralých vinných zrn	420
Vinný most	420
Motidla, moky, marinady	420
Stáva na dusení masa i ryb	424
Polévka na vaření ryb	425
O sekaninách	426
Nádivky do masa	432

Str.	Str.
Těstíčka na obalování smaženin	Kapitola XIV. O drábeži domácí
Slitinka	a divoké
Bramborová mouka	A. O drábeži domácí
Mouka z krup	B. O drábeži divoké
Rýžová mouka	Kapitola XV. Ryby, raci, žáby
Kapitola X. O polivkách	atd.
Polivky z masa	O rybách
Polivka slabší na přilévání	Ryby mořské
Polivky silné vařené	Raci
Polivky silné dušené	Žáby
Polivka v páře vařená	Hlemýžďi — šneci
Výtažek masový	Ustřice
Tabulky polívkové	Mušle
O volbě vložek	Želva
Vložky do polívek	Kapitola XVI. Mišeninky, ka-
Michané polivky	šoviny a jitrnice
Polivky protlačené	Mišeninky
Krupovka	Kaše z masa (purée)
Rýžovka	Jitrnice, jelita, klobásy atd.
Tlučené polivky	Kapitola XVII. Řízky žemličko-
Polivka ze želvy	vé s máslem, masem atd.
Polivky postní	Kapitola XVIII. Rosoly z masa
Polivky z ryb	a ryb
Polivky z vody	Kapitola XIX. Paštiky
Polivky z mléka	Kapitola XX. Saláty a kompo-
Polivka ze syrovátky	ty
Polivka z piva	Saláty
Polivka z vína	Kompoty
Polivky z ovoce	Kapitola XXI. Zeleniny, luštěni-
Polivky studené	ny, kroupy, krupice, jáhly, rýže,
Kapitola XI. Omáčky	houby
Omáčky teplé	Zeleniny
Nejobyčejnější omáčky	Luštěniny
Omáčky nákladnější	Kroupy, krupice, jáhly a rýže
Omáčky velké	Houby
Rozličné pomůcky k zlepšení	Kapitola XXII. Jídla z vajec,
chuti omáček	mončná jídla, nákypy a pud-
Omáčky tak zvané malé	dingy
Omáčky křenové	Jídla z vajec
Omáčky husté	Jídla moučná
Omáčky studené	Nákypy
Hořčice	Puddingy
Připravování omáček studených	Kapitola XXIII. Krémy, sladké
Omáčky s hořčicí	rosoly, mražené a nápoje
Omáčky bez hořčice	O krémech
Omáčky olejové majonesové	Sladké rosoly
Kapitola XII. O mase z domá-	Mražené
cích zvířat	Nápoje
1. O mase hovězím	Kapitola XXIV. O pečivu
2. O mase telecím	Pečivo z těsta kynutého
3. Maso skopové, jehněcí, kůže	Nádívký do koláčů a buchet
a králík	Pečiva bez kvasnic
4. O mase vepřovém	Pečiva z těsta listkového
5. O mase uškládaném	Obyčejná těsta na paštiky
O mase uzeném	Pečivo z těsta cukrového (dor-
Kapitola XIII. O zvěřině	lového

Str.	Str.		
Drobné cukrovinky	831	voce do cukru, ovocné šťávy, nakládání masa, zelí atd.) .	867
Ledy, polevy a nádivky	837	Ukládání čerstvé zeleniny a o- voce i koření	900
Kapitola XXV. O zbytcích . . .	840	Dodatek	902
Ohřívání zbytků	843	O uspořádání stolu	902
Polévky a omáčky ze zbytků .	846	Sestavování jídelního lístku .	903
Zbytky masa s omáčkou	847	Kuchařský kalendář	904
Některá jídla ze zbytků	848	O poměru jídel k osobám . . .	905
Kapitola XXVI. Uchování po- travin	854	Rozkrajování pečení a masitých jídel	907
Ochrana potravin před teplem	855	Ozdobování jídel	911
Ochrana potravin před vzduchem (uchování vajec, zalévání masa do rosolu, zaváření ovoce do sklenic atd.)	866	Skládání ubrousků na mísy . .	918
Odstraňování vody z potravin (převážení másla, sádla, vaření povidel, marmelad, sušení o- voce, uzení masa, zaváření o-		O víně na tabuli	919
		Prostírání na stůl	920
		Obsluha při stole	922
		Vykrmování drábeže	929

Hrubší chyby v tisku.

4. strana 19. řádek z dola stůj je posaditi místo k nim.
208. " 18. " " " " rosoly místo rosolky.
217. " 5. " s hora " spoji místo jí.
251. " 4. " z dola " věncové formy místo apirevé.
560. " 4. " s hora má státi na 3 kg masa asi pět men-
ších cibulí.
663. " 1. " s hora stůj přiusadí — místo přiudí.
744. " 18. " z dola má státi ne úplně zralým citronem
(nazelenalým).



Soľáštñí přídloka „České Domácnosti“

k číslu 24. ze dne 3. prosince 1910.

Číslo 29-30.

5a 60 hal.

Odběratelky ČESKÉ DOMÁCNOSTI, které se vykážú kuponem pro toto dvojčíslo určeným, obdrží je pouze za doplatek 40 hal. ve všech prodejnách.

Kuchařská škola

čili

důkladné navedení k samostatnému
naučení se vaření a správné
hospodárnosti.

Věnovaná všem dorůstajícím dívkám vůbec, zvláště pak nevěstám
a mladým paním.

Sepsala Marie B. Svobodová.



KNIHA I. obsahuje kapitoly o výžlvě, o kuchyni, vodě, topení, nádobi, o látkách potravních a jich kupování, popis všelijakých kuchařských prací, o vaření, dušení, pečení a smažení vůbec.

KNIHA II. obsahuje navedení k upravování jednotlivých pokrmů, čili předpisy jídelní (recepty kuchařské).



Nařkladatelství B. Kočího v Praze, Frantiskovo nábřeží 14 n.



Abychom vyhověli přání mnoha našich odběratelek, které žádaly na nás, abychom výbornou knihu Marie B. Svobodové učinili nějakým způsobem přístupnější i těm vrstvám, které nemohou najednou složit tak velký obnos, jaký zakoupení celého díla najednou vyžaduje, rozhodli jsme se vydati knihu tu v sešitech po 30 hal. Naším odběratelkám, které pravidelně kupují každé číslo „České Domácnosti“, nebo jsou předplaceny na celý rok, přenecháme každý sešit o $\frac{1}{2}$, levnější, t. j. za 20 hal.

Aby této výhody nemohlo býti zneužito, zavedli jsme v „České Domácnosti“ zvláštní premiové kupony, znějící na povolenou výhodu vždy určitého čísla a bude nutno při koupi „Kuchařské školy“ odevzdati vždy dotyčný kupon. Celé dílo vyjde ve 30 dvouarchových sešitech.

Sešity „Kuchařské školy“ vycházejí buďto současně s čísly „České Domácnosti“ a každý sešit přinese jeden arch dílu I. a jeden arch dílu II., aby naše hospodyňky nemusily tak dlouho čekat na kuchařské recepty.

Tím umožníme nejen, že si „Kuchařskou školu“ bude moci pořídit každá hospodyňka při nepatrném vydání čtrnáctidenním, ale že i odběratelky „České Domácnosti“ získají celé dílo místo za dosavadní krámskou cenu K 9.20, pouze za K 6.—.

Kdyby některá z odběratelek přála si knihu obdržeti hned celou, jsme ochotni zaslati jí v nefrankovaném balíčku za premiovou cenu K 5.20, zašle-li tento obnos předem.

Jednotlivá čísla „Kuchařské školy“ lze kupovati u každého knihkupce, jakož i v každé prodejně novin.

Předplatné na 10 čísel poštou K 2.20 přijímá

Nakladatelství B. Kočího v Praze.