NOVÁ DOMÁCÍ KUCHAŘKA

PRO

ČESKO-AMERICKÉ HOSPODYNĚ.

UPRAVIL EMANUEL PERSEIN BERÁNEK.

VYDAL AUG. GERINGER.

6/6

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

THE GASTRONOMY COLLECTION OF
GEORGE HOLL
AGRIC.
LIBRARY

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Digitized for Microsoft Corporation
by the Internet Archive in 2006.
From University of California Libraries.
May be used for non-commercial, personal, research,
or educational purposes, or any fair use.
May not be indexed in a commercial service.

Desáté vydání

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

NOVÁ DOMÁCÍ

KUCHAŘKA

··· PRO ···

česko-americké hospodyně,

··· ČILI ···

PRAKTICKÝ A SPOLEHLIVÝ NÁVOD

k nejsnadnějšímu připravování těch nejoblíbenějších, jednoduchých i složitých, českých, amerických a francouzských

masitých i postních pokrmů všeho druhu,

— jakož i různých

ZAVAŘENIN, ROZLIČNÝCH LAHŮDEK A TÉŽ NÁPOJŮ, KROMĚ JINÝCH UŽITEČNÝCH POKYNŮ A PŘEDPISŮ.

Pro česko-americké domácnosti upravil

Emanuel Persein-Beránek.

CHICAGO, ILL.

Tiskem a nákladem Augusta Geringera,
2520 So. Crawford Avenue.

Digitized by Google Digitized by Google

Copyright, 1896, by August Geringer.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1X125
B48
AGRIC.
LIBRARY

Předmluva.

ČESKO-AMERICKÁ literatura postrádala posud dobrého a spolehlivého díla o umění kuchařském. Sice již několikráte konaly se pokusy napsati kuchařskou knihu pro česko-americké domácnosti, avšak výsledkem bylo vždy dílo povrchní, kusé a nedostatečné. Není tedy divu, že naše kuchařky sahaly raději ku knihám českým, ačkoliv v převážných případech nemohly metrické míry a váhy se zdejšími srovnati, a ačkoliv knihy ony neobsahují jídla zde sice obecná, kterých si však v Čechách dopřáti nemohou.

Účelem knihy této jest odpomoci výše uvedenému nedostatku a vyplniti onu citelnou mezeru v česko-americkém písemnictví. Pořadatel dal si na tom velmi záležeti, aby podal veřejnosti knihu dokonalou, obsahující kuchyni českou i americkou. Veškeré předpisy zde obsažené, jsou od autorit na slovo vzatých a zakládají se na skutečné praksi a dlouholeté zkušenosti; jsou netoliko spolehlivé, ale i snadno srozumitelné, takže i začátečnice bez další porady s prospěchem dle nich říditi se může. Zvláštní ohled brán byl na to, aby úprava

Digitized by Microsoft
M361189

jídel nebyla příliš nákladnou, tak aby se vyhovělo průměrné domácnosti; nalezne se tu však i hojně jídel jednodušších i dosti pokrmů vzácnějších pro malé i velké domácnosti, pro hostiny a bankety, ba i pro ty nejraffinovanější jazýčky.

Rozumí se samo sebou, že veškeré předpisy jsou sestaveny na základě amerických měr a vah a že zvláštní zřetel byl vzat na americká jídla. Ku každému předpisu připojeno anglické a francouzské pojmenování. Anglické názvy přijdou zajisté vhod netoliko kuchařkám teprvé nedávno z Čech přišlým, nýbrž i hospodyňkám zde rozeným, jimž spůsobem tímto české názvy nejlépe se objasní; franština pak jest jazykem zdvořilého světa a jelikož jídelní lístky v restauracích první třídy aneb při hostinách a banketách jsou většinou psány po francouzsku, připojeny jsou v této knize ku předpisům i názvy francouzské, aby každý, komu na tom záleží, mohl se dozvěděti, jaká jídla a jakým pořadem jsou předkládána.

Podotýkám však, že kuchařka musí s láskou ku svému umění přilnouti, musí se umět poměrům přispůsobiti, dle potřeby jídla měniti neb nová tvořiti a především si chuť dokonale vycvičiti, jinak ze žádné knihy valného užitku míti nebude. Zároveň odporučuji k bedlivému čtení a zachování netoliko úvodní pojednání o jídle, nýbrž i dodatek o přípravných pracích kuchyňských, o sestavování jídelních lístků, o strojení tabule, o víně atd.

Odevzdávaje knihu tuto veřejnosti, kojím se nadějí, že stane se milou družkou a rádkyní v česko-amerických domácnostech, a podaří-li se mi získati přízeň a uznání mých krajanek, budu za svou práci dosti odměněn.

EMANUEL PERSEIN-BERÁNEK.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

POLÉVKA.

Soup.—Potage.

KAŽDÉHO oběda základem jest dobrá polévka. Dle polévky pozná znalec, jaký požitek ho očekává a úsudek takto utvořený se obyčejně během oběda potvrdí. Proto musí býti každé dobré kuchařce na tom záleženo, aby jak náleží chutné polévky připravovati dovedla.

Polévky dělí se předně na masité a postní. Obojí mohou býti buď čisté neb husté a předkládají se buď zavařené aneb s rozličnou garniturou, jako: osmaženou houskou, rozkrájenou zeleninou, sázenými vejci, krapličkami, timbálkami, svítečky atd.

Consommé jest silná čistá polévka, která se buď rozličně upravená předkládá, aneb jiným polévkám za základ slouží.

Crème jest hustá polévka z drůbeže, zvěřiny, ryb, zeleniny, neb luštěnin dobře uvařených a skrze sýtko protlačených, k čemuž přidá se pojítko ze smetany, žloutků a másla.

Purée jest hustá polévka připravená jako *crème*, jen že se upotřebí více protlačeného vařiva a místo smetany a žloutků přidá se kus másla.

Bisque za starých časů podobala se spíše kaši nežli polévce; za nynějších časů jest to *purée*, rýží, strouhaným chlebem neb rosolem zhuštěné a hodně kořeněné.

Netřeba snad ani připomínati, že veškeré nádoby, v nichž se maso vaří aneb polévka připravuje, musí býti chovány v té největší čistotě, zrovna tak jako ostatní kuchyňské nářadí.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

A jelikož jest člověk živ na světě pouze jednou, jest zajistě jen slušno a spravedlivo, aby po ukojení svého duševního bažení, hleděl si ten krátký vezdejší pobyt i materielně zpříjemniti a jelikož jest jídlo ze všech materielních požitků nejdůležitější, jest záhodno, aby jídlu věnoval náležitou péči — ne snad, aby mnoho pokrmů požíval, nýbrž aby si dal záležeti na tom, co požívá, tak aby sousto požité stalo se mu skutečným zdrojem rozkoše a ne mrzutosti.

Jak výše již bylo uvedeno, musí se působiti při jídle netoliko na jazyk a čich, nýbrž i na oko a kde možno i na sluch. Především musí býti jídla dobře a chutně připravená, všechno musí býti v náležitém pořádku a předložena musí býti tak, aby barvy jednotlivých mís harmonisovaly. Dále musí býti stůl čistě prostřen—bílý obrus jest nejlepší a nádobí nesmí býti křiklavé, aby esthetický celek nebyl porušen; barevných sklenic zvláště dlužno se vystříhati. Konečně má se jísti ve světlém vzdušném pokoji, opatřeném přiměřeným nábytkem, pokud možno i stojanem s květinami a klecí s kanárkem—ku zvýšení pak požitku vtipná konversace neobyčejně přispívá.

Zkuste to jednou! Usedněte v čistém světlém pokojíku, jehož okna květinami jsou naplněna a mezi květinami ptáče štěbetá, s přítelem k čistě pokrytému stolu, nechte si předložiti třeba jednoduchý, ale chutně připravený oběd, paste se očima na vkusném uspořádání stolu a lahodném vzezření jídel, ssejte čichem svým jejich vůni a konečně je předložte jazyku jako nejvyššímu soudci ku konečnému rozhodnutí; okořeňte všecko pěknou a zajímavou rozmluvou — a uhlídáte, že po jídle zmocní se vás také uspokojení a vašími údy rozleje se taká blaženost, že budete ten pokus co nejdříve opakovati a ani se nenadějete, stane se vám zvykem.

Usedne-li člověk k jídlu s myslí spokojenou — a není radno jísti, je-li člověk vzrušen—má se jej po

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

každém řádně připraveném jídle zmocniti pocit uspokojení, a aby se tak stalo, jest úkolem kuchařky. Štěstí každé domácnosti závisí téměř jedině na kuchyni, neboť srdce i hlava člověka podléhá vlivu žaludku a po špatném obědě i ten nejdobrosrdečnější člověk se zatvrdí a i ten největší mudrc se přivede z rovnováhy—a ten muž, který ani po líbánkách nepodléhá vlivu spálených beefsteaků nebo nedovařeného masa a na polo upečených buchet, musí míti k ženě lásku jako trám. Obyčejně však člověk v takových případech vyhledává požitek mimo dům a tak mnohá domácnost jest zničena, která velmi šťastnou býti slibovala. Přítomná doba jest plna takových příkladů: manželství z lásky, líbánky, špatná kuchyně a konečně — dle Samuela Smilese — co bůh spojil, to rozloučila špatně pečená kýta.

Kdo umění kuchařskému nerozumí, béře vše na lehkou váhu a tvrdí, že vařiti není žádné umění; pro ně třeba ne, ale ti, kteří jejich výrobky musí požívati, potřebují často umění—avšak lékařského. Pravdivý byl úsudek jistého pána o takovém vaření, když pravil: "Škoda, že té drůbeži zkazily svět." Proto jest kuchařství pro budoucí manželky a hospodyně velmi důležité a mělo by se na to dbáti, aby hned při vkročení do vlastního kruhu rodinného mohly se ujmouti samostatné vlády v kuchyni.

Každá dívka, která chce vzdělanou slouti, měla by se především učiti vaření důkladně rozuměti a pak se zajisté nebude vaření štítiti, neboť čemu důkladně rozumíme, to se nám líbí a nás těší. Dále jest dokázáno, že která hospodyně vaření důkladně rozumí a též sama vaří, mnohem levněji jídlo upraviti dovede a jídlo od ní upravené, domácím též mnohem lépe chutná V domácnostech pak, kamž často hosté zavítají, jest nutno, aby paní umění kuchařskému dobře rozuměla, neboť by se jinak musila spokojiti se vším, jak to cizí lidé udělají, což však jest přečasto příčinou rozmanitých mrzutostí

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

a pokažení jinak dosti nákladných obědů a hostin. Kdyby všecky hospodyně v kuchařství se znaly a stůl řádně a dle pravidel výživy obstarávaly, zamezilo by se v mnohých domácnostech též nemírnému pití lihových nápojů, čímž by se netoliko peněz, ale i zdraví ušetřilo. Kuchařství pak jest umění tak poutavé a poskytuje tolik zajímavosti a změny a též příjemného pobavení, že věru jest s podivením, jak mnoho žen a dívek ním pohrdá a za něco sprostého a ponižujícího je považuje.

Doufám, že těchto několik upřímných slov bude míti žádoucí účinek a brzy nám bude zaznamenati obrat k lepšímu, což zajisté se mnou i všichni přátelé spokojených domácností si přejí.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

O JÍDLE.

První podmínkou zachování lidské existence jest jídlo. Člověk může žíti bez přátel, bez knih, bez věd a umění, bez svědomí, bez citu, bez víry, naděje a lásky, ale bez jídla živ býti nemůže. Jídlem posilňuje se lidský organismus a nahražují se síly každodenním zaměstnáním ochablé. Toť jest primární filosofie jídla.

Lidstvo však záhy poznalo, že jedny pokrmy jsou příjemnější k požívání druhých, i počalo si ty příjemnější vybírati a tak poznenáhlu pěstovalo chuť. Pak k primární filosofii jídla přidružila se filosofie požitku. Lidé nejedli již jen proto, aby tělo s duchem udrželi pohromadě, nýbrž také aby si na pokrmech pochutnali.

Ani tam však člověk nepřestal. On začal rozeznávati mezi jídlem úhledným a neúhledným, začal při jídle vyhledávati uspokojení netoliko žaludku a jazyku, nýbrž i čichu a zraku a tak se pomalu vyvinovala filosofie rozkoše, která s postupným vzděláním lidstva rostla a u nejvzdělanějších národů na nejvyšším stupni se nacházela a nachází.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Maso musí se čistě vyprati, přistaví se k ohni ve studené vodě a nesmí se vařiti při prudkém ohni. Chceš-li míti nejen dobrou polévku, ale také dobré maso, dej polovici masa až do vařící polévky, a to hosůtm předlož. V malé domácnosti se toho ovšem nemůže dbáti. Neškodí též, když se maso před vařením dřevěnou paličkou trochu stluče. Hovězí maso musí se vařiti půl třetí až tři hodiny, avšak žádné maso nesmí se rozvařiti.

Nežli hovězí maso do varu přijde, utvoří se na něm pěna, která se musí dírkovanou sběračkou pilně sbírati, sice by se polévka zkalila. Naleješ-li do polévky vždy po chvíli z počátku trochu studené vody, pění se lépe a jest pak čistější.

Potom teprvé se maso osolí — nikdy ne mnoho, neboť nežli jest polévka uvařena, mnoho se vyvaří a přesolená polévka nedá se napraviti; avšak i nedosolená neměla by pravé chuti, když by se solila až potom.

Pak přidej následující, dobře obranou a vypranou zeleninu: celer, petržel, pór, pažitku, kapustu, mrkev, karfiol, špargl a zimního času také cibuli. Chuť polévky velmi se zvýší, přidá-li se kousek nakrájených a na másle s cibulkou usmažených jater. Ostatně může se také ku zvýšení chuti použíti rozličných zbytků z drůbeže a přívažků z telecího i jiného masa.

Když jest maso měkké, procedí se polévka do jiného hrnku, kdežto maso nechá se státi v teple a poleje se polévkou neb horkou vodou, aby neoschlo. Slitou polévku zavař; to jest přiveď ji do varu, a pak do ní syp krupky, ve vodě neb ve slabé polévce uvařené, nebo krupici, rýži, sago, nudle, flíčky a pod. Musíš však vždy zamíchati, aby závařka nezůstala v chuchvalcích.

Zkalená polévka může se čistiti takto: Udělej z bílku sníh a vlej do vařící polévky, nech jen málo povařit, čistým ubrouskem proceď a budeš míti polévku čistou a průhlednou. Mastnota z polévky musí se vždy sebrati.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Když se polévka smetanou a žloutky zakloktává, jest záhodno pojítko napřed troškou silné polévky rozmíchati, nežli se k ostatní polévce připojí a jakmile jest polévka jednou zakloktána, nesmí se již více vařiti.

Dva kvarty polévky stačí pro šest až osm osob a většina předpisů jest na tom základě sestavena. Dle potřeby může se ovšem množství poměrně zvětšiti neb zmenšiti.

Že se polévka na všelijaký spůsob měniti neb zjednodušiti může, ví každá kuchařka. Proto též takové změny vlastní chuti a libosti našich hospodyněk zůstavuji.

---

1. Obyčejná hovězí polévka.

Beef Soup.—Potage de Boeuf.

Vezmi dvě libry hovězího masa, tři až čtyry kvarty vody, lžíci soli, malou petružel, malou mrkev, kousek celeru a jednu cibuli. Všecko dobře vyper, kosti dej do studené vody, přistav to k ohni a když jest voda horká, vlož tam teprv maso a kousek jater; nech zvolna vařit, pěnu seber, polévku osol; když jest maso měkké, proceď polévku skrze jemné sýtko do hrnku, v němž ji zavaříš. Maso může se též ve studené vodě k ohni přistaviti a nezáleží-li kuchařce na čistotě polévky, může nechat pěnu zavařit, čímž docílí polévky silnější; zelenina a játra se mohou též dříve usmažiti nežli se k masu přidají. Když jest maso přes polovic uvařeno, může se polévka též hned zavařit, totiž přidají se přebrané a očištěné kroupy, trhané krupky, pšeničná krupice, rýže neb sago, to jest dle chuti a nechají se v polévce při mase uvařit; pro 6 až 8 osob stačí čtvrt libry kteréhokoliv vařiva a půl hodiny stačí k uvaření téhož, vyjma krupice, která jest za patnáct minut uvařena. Dle počtu osob řídí se ovšem i váha masa i množství vody, zeleniny a závařky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

2. Bouillon.

Bouillon jest silná polévka, která se pije z koflíků buď čistá, aneb se do ní hodí nerozkloktané vejce. Vezmi tři libry hovězího a libru telecího masa, půl staré slepice neb starého holuba, jeden celer, dva kořeny petružele, jednu mrkev, jeden pór, jednu cibuli, stroužek česneku, půl kapusty, kousek zázvoru, jeden bobkový list a všecko dobře vyper. Hovězí a telecí maso dej do hrnku se čtyřmi kvarty studené vody, nech zvolna vařit a pěnu sbírej; když jest polévka odpěněna, osol ji, přidej zeleninu a koření a nech dvě hodiny vařit; pak telecí maso vyndej, přidej slepici neb holuba, nech ještě tři hodiny vařit, mastnostu pilně sbírej a posléze polévku mokrým ubrouskem neb žíněným sýtkem proceď. (Pro 12 osob.)

3. Consommé.

Dej na rendlík kus másla, dvě cibule, jeden celer, dva kořeny petružele, dvě mrkve, jednu kapustu—všecko rozkrájené, potom rozkrájej na kousky libru hovězího a libru telecího masa, vlož s rozličnými zbytky od drůbeže na tu zeleninu a nech to až do hněda dusit, musíš však bedlivě dohlížet a častěji tím míchat, aby se to nepřipálilo; pak to dej do hrnku, nalej na to tři kvarty hovězí polévky a nech to ještě asi hodinu vařit; potom polévku mokrým ubrouskem aneb žíněným sýtkem proceď a vlej ji na mísu na smažené žemlové kostky aneb na rozličné garnitury. Polévka tato musí býti velmi čistá a kdyby se vařením zakalila, musí se učistiti dříve nežli se nese na stůl. (Pro 6 až 8 osob.)

4. Krupovka. (*Gerstel.*)

Barley Soup.—Potage á l'Orge.

Vezmi půl libry pěkných perlových krup, vyper je a dej do hrnku se studenou vodou vařit, dej však pozor, aby se nepřipálily; když jsou měkké, dej je do jiného

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

hrnku s dvěmi uncemi nového másla, dobře je utři, nalej na ně dva kvarty dobré hovězí polévky, dobře rozmíchej, skrze cedník nebo sýtko protlač a okořeň květem; můžeš buď jen tak nechat, aneb rozdělej v jiném hrnku šest žloutků s koflíkem vlažné polévky neb i vařené vychladlé smetany a polévku tím zakloktej. Krupovka takto připravená podává se v koflíkách o plesích neb večerních zábavách a připojí se ku každé porci čtvrtička citronu. Má-li přijíti k obědu na stůl, může se aspoň třetina krup v ní nechati. (Pro 12 osob.)

5. Rýžová polévka.

Consommé with Rice.—Consommé au Riz.

Přeber šest uncí rýže, vyper ji několikráte ve vlažné vodě, dej do hrnce, nalej na ni dva kvarty čisté hovězí polévky, osol, přidej trošku květu a kousek nového másla; nech to půl hodiny zvolna vařit až rýže změkne, musíš však na to dbáti, aby se rýže nepřipálila a při míchání nerozmačkala. Chceš-li, přistav k polévce na stůl talíř nastrouhaného parmazánského sýra.

6. Bílá polévka s rýží.

Cream of Rice.—Crème de Riz.

Uvař šest uncí přebrané a vařící vodou dobře vyprané rýže v dobré hovězí polévce, utři ji s kouskem čerstvého nového másla a se čtyřmi žloutky, nalej na ni vařící hovězí polévku, dobře ji rozkloktej a vlej do mísy. Můžeš k tomu přidat rozkrájené žaloudky a jatýrka z drůbeže.

7. Polévka se sagem.

Sago Soup.—Potage de Sagou.

Vyper čtvrt libry saga, proceď na ně dva kvarty čisté silné hovězí polévky a nech do měkka uvařit; na to rozkloktej v hrnečku čtyry žloutky s troškem vlažné polévky, přimíchej to k ostatní vařící polévce a dej na stůl. Podobně vaří se i polévka s kroupami.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

8. Hrachová polévka.

Pea Soup.—Potage de Pois.

Vezmi pro 6 osob půl pinty hráchu, nech jej močiti přes noc ve studené vodě a druhý den do měkka uvař; pak ho rozmačkej a proceď do hrnku, nalej naň dobrou hovězí polévku, přidej trošinku rozsekané majoránky, trošku zelené petružele, dva rozstrouhané syrové brambory a nech to vařit; zatím udělej bledou jíšku, zapraž ní polévku a vlej ji do mísy na smaženou rozkrájenou žemličku.

9. Jiná hrachová polévka.

Uvař na měkko půl pinty suchého hráchu, sceď z něho vodu, rozmíchej trochem hovězí polévky a protlač skrze sýtko nebo cedník do hrnku, při tom po troškách hovězí polévky přilévajíc; pak to zapraž žlutou máslovou jíškou, opepři, nech chvíli povařit a vlej na mísu na smaženou housku, vařený hrách, vařenou rýži aneb v hovězí polévce uvařené nudle; chceš-li, můžeš dáti do polévky též trochu marjánky a usekané zelené petružele. Tak připravuje se též polévka čočková, jen že se do protlačené čočky přidají 2—3 stroužky česneku se solí rozetřeného a vleje se buď na smažený chléb, vařenou čočku aneb na pečené a na kousky nakrájené klobásy.

10. Polévka z čerstvého hrášku.

Purée of Green Peas.— Purée de Pois Verts.

Vyper asi půl druhé pinty čerstvého zeleného hrášku, proceď a dej do hrnku s třemi uncemi dobrého čerstvého másla a trochem studené vody a pak tím rukou tak dlouho míchej, až se máslo kolem hrášků obalí; na to vodu čistě slej, dej na hrášek lžíci sekané zelené petružele s troškou soli a květu a nech jej pod pokličkou až do měkka dusit; pak jej protři žíněným sýtkem, rozřeď dvěma kvarty jasné hovězí polévky, nech chvíli vařit a pěnu a tuk pilně sbírej. Vylej na mísu na usmaženou žemličku.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

11. Polévka celerová.

Cream of Celery.—Crème de Celeri.

Očisti a vyper několik celerových stonků, nech je pět minut ve slané vodě povařit, ponoř je do studené vody a když vychladnou, vyndej je a nech je osáknout; pak je na drobno usekej, dej na rendlík se čtyřmi uncemi másla, osol, opepři a nech do měkka dusit; protlač skrze cedník, zapraž čtyřmi uncemi bledé jíšky, přilej dva kvarty hovězí polévky, dobře zamíchej, nech vařit patnáct minut a pak jemným sýtkem protlač; dej opět do hrnku na plotnu a častěji tím zamíchej, musí to býti hodně horké, vařiti se to však již nesmí; nežli se polévka nese na stůl, zakloktá se pojítkem ze čtyr žloutků, koflíku smetany a dvou uncí másla a naleje se na mísu na nakrájenou a na másle do bleda usmaženou žemličku. Tím samým spůsobem může se připraviti polévka ze šparglu, hlávkového salátu, karfiolu, póru a jiné zeleniny.

12. Polévka z chřestu.

Asparagus Soup.—Potage d'Asperges.

Vezmi 15—20 jemných stonků chřestu, hořejší část od hlavy dolů očisti, vyper a nakrájej na kousky velikosti hráchu, načež je v hrnku ve dvou kvartech hovězí polévky uvař; mezitím nech spýchnout lžíci usekané zelené petruželky na čerstvém másle a dej do toho tolik mouky, aby to stačilo k zapražení polévky; když počíná mouka žloutnout, proceď na ní polévku z chřestu, hodně rozkloktej, okořeň květem a šafránem, vlej zpět na chřest a nech pořádně provařit. Dává se k tomu obyčejně na kousky rozkrájená a při hovězím mase uvařená jehněčina aneb několik na másle udušených smržů neb hříbků.

13. Polévka z karfiolu.

Purée of Cauliflower.—Purée de Choux Fleurs.

Karfiol očisti, vyper, rozděl na malé kytičky a nech ve slané vodě deset minut povařit; sceď, dej na rendlík

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

se čtyřmi uncemi másla, osol, opepři, okořeň muškátovým oříškem, přikrej a nech dusiti až úplně změkne; protlač skrze cedník, zapraž čtyřmi uncemi bleďounké máslové jíšky, přilej dva kvarty hovězí polévky, dobře zamíchej, nech ještě deset minut vařit a pak jemným sýtkem protlač; dej zpět do hrnku, nech za ustavičného míchání přijíti k varu, přidej pintu aneb více vařící smetany, dvě unce másla a chceš-li i lžíci cukru; dobře zamíchej a vlej na mísu na nakrájenou, do bleda usmaženou housku a malé kytičky karfiolu, které se k tomu účeli uschovaly.

14. Kapustěnka.

Colewort Soup.—Consommé au Chou Frisé.

Uvař dvě kapusty a dvě růže karfiolu v hovězí polévce, pak je pozorně vytáhni, růžičky karfiolu odřízni a kapustu na nudličky nakrájej; rozkrájej hrsť hříbků, čistě je vyper a přidej k nim kousek másla, trochu usekané zelené petružele, trochu pepře a nech je dusit; usekej játra a srdce ze tří kuřat, uvařené v hovězí polévce; rozkrájej žemličku na koláčky, omoč v mléce, v mouce a pak ve vejci. Játra, srdce i hříbky smíchej, této smíšeninky na jeden koláček housky nalož, druhým lístkem housky to přikrej, obal v rozstrouhané housce a do zlatova usmaž; dej do mísy s rozkrájenou kapustou a karfiolem a polej dobrou hovězí polévkou.

15. Polévka z hub.

Mushroom Soup.—Potage aux Champignons.

Očisti dostatečné množství čerstvých hříbků, žampionů neb václavek, na drobno je usekej a nech je dusiti na dobrém čerstvém másle se zelenou usekanou petruželkou; stejným spůsobem nech dusit 20—30 mladých šparglových hlaviček a půl pinty mladého zeleného hrášku; když jest vše dosti měkké, dej to do polévkové mísy. Udělej z kousku másla a dvou lžíc mouky bledou

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

jíšku, zapraž ní dva kvarty hovězí polévky, nech povařit, zakloktej čtyřmi žloutky a vlej na mísu na houby, chřest a hrášek.

16. Polévka se zemčaty.

Purée of Potatoes.—Purée de Pommes de Terre.

Oloupej a nastrouhej několik ovařených zemčat, dej je do procezené hovězí polévky, opepři, přidej trošku utřeného česneku a majoránky a nech to chvíli vařit; potom to skrze sýtko protlač, zapraž řídkou máslovou jíškou, nech ještě povařit, přidej trochu usekané petruželky a vlej na mísu na uvařené a na kostky nakrájené brambory. Také se mohou k této polévce předložiti na zvláštním talíři pečené brambory s usekanou uzeninou.

Jiný spůsob jest: Oškrab a rozkrájej na kousky tolik syrových brambor, pro kolik osob chceš polévku vařiti, vyper čistě, postav na plotnu a do pola je uvař, pak slej s nich vodu, nalej na ně hovězí polévku, máš-li čerstvé houby, buď hřibky nebo žampiony, přidej a nech dovařit, pak to okořeň, přidej trochu usekané petruželky anebo pažitky, vlej na mísu a nes na stůl. Možno též do polévky zavařiti buď trochu rýže anebo trhaných krupek.

17. Polévka s nudlemi.

Noodle Soup.—Consommé Vermicelli.

Dej na vál půl libry mouky, udělej v ní důlek, vraz do něho dvě celá vejce a zadělej nožem v tuhé těsto; pak je rukama prohněť, při čemž stále moukou podsejpej, a konečně válečkem na tenko rozválej, rozlož na ubrousek a nech těsto oschnouti, ale ne přeschnouti; posyp vál moukou a těsto přeřízni ostrým nožem v půli, popraš je jen malounko moukou, přelož ještě jednou a pak rozkrájej na stužky tři prsty široké, kteréž na sebe složíš a na tenoučké nudličky rozkrájíš. Nakrájené nudličky rozestřou se po válu, aby se neslepily. Zavař poměrně nuídl

Univ Calif - Digitized by Microsoft

do dobré hovězí polévky, zamíchej jimi a nech je několika vary přejít, aby se nepřevařily. Nudlové těsto může se též rozkrájeti na flíčky, aneb se z něho mohou formičkami vykrajovat rozličné předměty.

18. Polévka se slepicí a nudlemi.

Chicken Broth with Noodles.—Potage de Volaille aux Nouilles.

Vyper starou slepici, dej ji do hrnku, nalej na ni dva kvarty studené vody, osol a nech vařit; čistě opěň, přidej pak trochu zeleniny, jako: celer, kapustu, petruželový kořínek a malou hrstku hráchu a nech to asi tři hodiny vařit; když jest slepice měkká, odstav hrnek od ohně, mastnotu seber, slepici vyndej, rozkrájej na úhledné kousky a vlož do mísy; polévku proceď, přidej trochu květu a zavař drobné nudličky; nech to asi 5 minut vařit a pak vylej do polévkové mísy na rozkrájenou slepici.

19. Polévka s kapankou.

Consommé with Dough Drops.—Consommé aux Gouttes de Pâte.

Vraz do hrnečku dvě celá vejce, lžičku rozpuštěného másla a jenom tolik mouky, aby z toho bylo řídké těsto; dobře to rozšlehej a když se polévka vaří, tedy to pomalu do polévky kapej a častěji míchej, aby se neudělaly velké chuchvalce; nech to pak ještě několik minut povařit. Když vejce jsou drahé, možno polovičku vajec nahraditi též mlékem.

20. Polévka se strouhankou.

Consommé with Grated Dough.—Consommé a la Pâte Rapée.

Zadělej těsto jako na nudle, ale udělej je co možná ještě tužší; když je dobře vyhněteno, tedy je na struhadle ustrouhej, při čemž to ustrouhané častěji rozhrnuj, aby uschlo; zavař tolik strouhanky do dobré polévky, aby nebyla ani řídká ani příliš hustá a nech ji hezky povařit; pak vlej polévku na mísu a přidej k ní drobně nakrájené pažitky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

21. Polévka s nuky.

Soup with Noques.—Potage aux Noques.

Přepušť dvě unce másla a zamíchej do něho čtyry žloutky jeden po druhém, okořeň květem a solí: udělej ze čtyř bílků tuhý sníh a přidej k žloutkům s osmi lžícemi mouky a sice tak, aby vždy střídavě lžíce mouky a kousek sněhu dobře do toho se zamíchalo, načež nech těsto to čtvrt hodiny odpočinout. Potom zavař jeden nuk do polévky na zkoušku, a je-li příliš měkký, přidej trochu mouky; nech je deset minut vařit a pak musíš hned polévku předložit, aby nuky své nejlepší chuti nepozbyly.

22. Bavlněná polévka.

Velvet Soup.—Potage Velours.

Rozkloktej v hrnečku šest žloutků s koflíkem smetany a šesti lžičkami pěkné mouky a zavař to za ustavičného míchání do dvou kvartů vařící hovězí polévky; okořeniti ji můžeš dle libosti.

23. Polévka se svítkem.

Consommé with Colombines.— Consommé aux Colombines.

Rozpěň kousek másla, přidej k němu čtyry žloutky a čtvrt libry pěkné mouky, dobře to utři, osol a vmíchej do toho znenáhla ze čtyr bílků sníh. Pak vymaž rendlík máslem a na rozpálené to máslo vlej to těsto, vstrč je spěšně do trouby a nech do zlatova upéci. Vyklop svítek na prkénko, nech vychladnout, rozkrájej ho na čtverečky neb podlouhlé kousky, dej do mísy a nalej na to dobrou vařící polévku. Mohou se též rozkloktati čtyři žloutky s trochem vlažné polévky, přidati trochu rozsekané zelené petruželky, přimíchati to k přecezené vařící polévce a vlíti to pak do mísy na svítek.

Digitized by Microsoft ®

24. Polévka se žemlovým svítkem.

Soup with Colombines of French Rolls.—Potage aux Colombines de Petits Pains.

Vraz do hrnečku dvě celá vejce a dva žloutky, rozkloktej je, dej do toho trochu květu, trochu zelené petružele, trochu soli a jednu ustrouhanou žemličku, pak trochu dobré sladké smetany a všecko pospolu dobře umíchej; potom vymaž rendlíček máslem, posyp ustrouhanou žemličkou, vlej do něho tu míchaninu a nech svítek upéci; když vychladne, rozkrájej ho na kousky, nalej na něj hovězí polévku a nech to trochu povařit, pak zapraž polévku trochem bílé jíšky a nes ji na tabuli.

25. Polévka se svítečky kapustovými.

Consommé with Colewort Colombines.—Consommé aux Colombines de Chou Frisé.

Uvař při hovězím mase jednu velkou kapustu, pak ji usekej a nech ji s kouskem másla aneb rozkrájeného hovězího tuku trochu dusit; okořeň ji trochu pepřem a nech ji na mísce vychladnout; potom do ní vraž tři celá vejce, dej k tomu půl ustrouhané, v mléce namočené a vymačkané žemličky, přidej ještě krapítek soli a všecko dobře promíchej; dej na plotnu lívancový plech s důlky, pomaž důlky máslem, dej do každého lžíci té míchaniny, po obou stranách upeč a tak pokračuj, až jsou všechny svítečky hotovy; pak rozkroj každý na čtyry díly, vlož je do mísy a nalej na ně buď consommé aneb jinou čistou polévku.

26. Polévka se svítkem krupičným.

Consommé with Farina Colombines.—Consommé aux Colombines de Gruau.

Rozmíchej čtyry žloutky s půl pintou krupice, osol a přimíchej ještě sníh ze čtyr bílků; vymaž pánev máslem, posyp rozstrouhanou žemličkou, nalej pak do

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

toho těsto a upeč v horké troubě do zlatova; vyklop na prkno, nech vychladnout, rozkrájej na čtverhranné neb podlouhlé kousky a zavař je tak do vařící dobré hovězí polévky. Tento svítek vařením teprv nabyde.

Jiná, pouze krupičná polévka: Zavař do dvou kvartů dobré hovězí polévky pšeničné krupice, asi tak čtvrt libry a nech ji hezky povařit; v jiném hrnku rozkloktej 3 žloutky, asi půl pinty vlažné polévky, 2 unce másla a trochu květu, nalej na to tu krupičnou polévku, rozkloktej, a roznášej ji při večerních společnostech v kávových šálkách. Je-li krupice suchá a polévka zhoustla, přileje se čisté polévky, použíje-li se ale k obědu, může býti hustší.

27. Polévka se svítečky z vepřové pečeně.

Soup with Pork Colombines.—Potage aux Colombines de Porc.

Usekej drobnince kus studené vepřové pečeně a dej ji na mísu; na každou vrchovatou lžíci sekaniny přidej jednu vrchovatou lžíci strouhané žemličky, jedno vejce a dvě lžíce sladké smetany; trochu to osol, okořeň troškou tlučeného kmínu a dobře utři; dej na plotnu lívancový plech, pomaž důlky máslem, dej do každého důlku lžíci té smíšeniny, po obou stranách upeč a tak pokračuj, až jsou všecky svítečky hotovy; potom je rozkrájej na proužky, vlož je do mísy na drobně usekanou petruželku a nalej na ně buď dušenou aneb jinou polévku.

28. Polévka se smaženými hrášky.

Consommé with Mock Peas.—Consommé aux Pois Faux.

Uprav řídké těsto z dvou vajec, tří žloutků a několika lžic mouky jako na kapanku a přidej dle potřeby trochu mléka; na to rozpusť na rendlíku máslo a do toho kapej skrze cedník na nudle ono těsto, z něhož se utvoří kuličky podobné hrachu. Hrášky ty usmaží se na rendlíku, dají do mísy a polejou dobrou vařící polévkou.

Digitized by Microsoft

29. Polévka s chlebem.

Consommé Colbert.—Consommé à la Colbert.

Nakrájej tvrdý chlebíček na tenké řízky a vysmaž ho v přepuštěném másle do hněda, taktéž usmaž na nudličky rozkrájenou cibuli hezky do brunátna — nesmí se však připálit a dej oboje do polévkové mísy s rozkrájenou zelenou pažitkou a petruželí, vlej na to chutnou hovězí polévku, okořeň ji květem a zázvorem a vlož do ni opatrně tolik sázených vajec, kolik jest osob u stolu. Také se mohou vejce na zvláštním talíři podávati; pak se ani cibulka ani pažitka do mísy nedá, nýbrž vejce se dají na talíř, posypou se rozkrájenou pažitkou a kolem udělá se věneček ze smažené cibulky.

30. Švábská polévka.

Suabian Soup.—Potage à la Souabe.

Nakrájej z dobrého domácího chleba tenounké lístky a usuš je buď na čistém plechu aneb na rendlíku do žluta neb do světlohněda. Asi půl hodiny před jídlem je dej do hrnce, nalej na ně čistou hovězí polévku, osol, trochu opepři a nech chvilenku vařit. Mezitím rozkrájej pečené klobásy na kousky, dej je do mísy, vlej na ně polévku a přidej trochu na drobno rozkrájené pažitky.

31. Polévka s dršťkami.

Tripe Soup.—Potage de Gras-double.

Dršťky dobře v několika vodách vyper a nech je asi půl hodiny vařit; pak je vyndej na prkénko, každý kus nožem aneb starou ostrou lžící seškrab, všecky okolky odřízni, dršťky hodně znovu vyper, dej do jiného hrnce, nalej na ně čistou vodu, osol a nech je do měkka uvařit. Jsou-li dosti měkké, rozkrájej je na nudličky a dej je do hovězí polévky bílou jíškou zapražené, okořeň tlučeným květem, pepřem a zázvorem, přidej trochu drobně use-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

kané petružele a nes ji na stůl. Jsou-li však ještě tuhé, tedy je nech v nezapražené polévce tak dlouho vařit, až změknou, pak teprv polévku zapraž.

Místo drštěk můžeš též použíti dobře očištěného, rozkrájeného neb rozsekaného okruží; polévku připrav tím samým spůsobem jako dršťkovou a chceš-li ji míti zahoustlou a lahodnější, můžeš do ní zavařiti trochu jemného kapání.

32. Polévka s jaterními knedlíčky.

Consommé with Calf's Liver Quenelles.—Consommé aux Quenelles de Foie de Veau.

Usekej nebo okrouhej půl libry telecích neb hovězích jater, vyber z nich všechny žilky a mázdry a s dvěmi uncemi morkového tuku neb sádla je dobře utři, přidej k tomu trochu marjánky, trochu na drobno usekané citronové kůry, dva stroužky se solí rozetřeného česneku, trošinku květu, trošinku pepře, vraz do toho dvě celá vejce a dva žloutky, osol to patřičně a přimíchej do toho strouhané žemličky tolik, aby to nebylo ani řídké ani příliš tuhé; vše dobře dohromady zamíchej a do dvou kvartů vařící hovězí polévky kávovou lžičkou zavařuj; nech je asi deset minut povařit a vlej polévku do mísy na usekanou zelenou petruželku. Místo telecích neb hovězích jater mohou se též vzíti játra husí. (Pro 6 až 8 osob.)

33. Polévka s knedlíčky ze slaniny.

Soup with Bacon Quenelles.—Potage aux Quenelles de Petit Salé Fumé.

Uvař půl libry hezky tučné uzeniny, nech ji vychladnouti a pak ji rozkrájej na kostky, rozkrájej též jednu ostrouhanou žemličku na kostky, polovic namoč ve sladké smetaně a polovičku usmaž do zlatova; polovičku kostek ze slaniny nech rozpustit, pak vychladnout, utři ji, vraz do ní dva žloutky, dvě celá vejce, připoj

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

k tomu onu ve smetaně máčenou žemličku, trochu to osol, dej k tomu něco skrájené pažitky, pak plnou lžíci pěkné mouky a též tu smaženou žemličku. Potom zkus, je-li těsto dost husté; dej totiž kousek těsta se lžičkou na zkoušku do polévky, což se při všech knedlíčkách, dříve než se zavařují, státi má. Je-li těsto řídké, tedy se přidá ještě mouky, též krájená uzenina, dobře se to promíchá a pak se knedlíčky malou lžičkou do polévky zavářejí. Kdo není milovník zeleniny, může pažitku vynechat. (Pro 8 osob.)

34. Polévka s knedlíčky z račích ocásků.

Soup with Crawfish Quenelles.-Potage aux Quenelles d' Écrevisses.

Vezmi dvoje jatýrka a dvoje prsíčka od kuřat, půl druhé unce hovězího tuku a deset vařených vyloupaných račích ocásků; všecko dobře usekej, přidej k tomu dvě míchaná vejce, půl ostrouhané, ve smetaně namočené a vymačkané žemličky a zase to dohromady dobře promíchej; z těch račích slupek udělej račí máslo, dej ho lžíci na mísku, přidej k tomu tu sekaninu, vraz do toho jedno celé vejce a jeden žloutek, přidej trochu soli a hodně to utři, konečně do toho vmíchej tu druhou půlku ustrouhané žemličky; nyní dělej knedlíčky a zavař je do dvou kvartů hovězí polévky, pak rozkloktej v hrnečku šest žloutků, zakloktej je do vařící polévky a okrášli ji račím máslem. (Pro 8 osob.)

35. Polévka s bramborovými knedlíčky.

Soup with Potato Quenelles.—Potage aux Quenelles de Pommes de Terre.

Utři na mísce tři unce másla, přidej k němu pět žloutků, jedno celé vejce, šest lžic ustrouhaných bramborů, vrchovatou lžíci pěkné mouky, trochu rozkrájené zelené petruželky, trochu soli, a všecko dobře promíchej a utři; pak z toho sázej malou lžičkou do vařící pro-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

cezené polévky knedlíčky a nech je několik minut povařit a potom vlej do mísy. Polévku tuto můžeš též trochem bílé jíšky připražit. (Pro 6 osob.)

36. Polévka s mozečkem.

Calf's Brain Soup.—Potage aux Cerveilles.

Rozkrájej na kousky libru telecího masa, krčky a všeliké kousky od drůbeže, dvě cibule a několik kořínků petružele, celeru a mrkve, dvě kapusty a nech to s kusem nového másla dusit, musíš však dohlížet, aby to nezčervenalo; pak na to nalej hovězí polévku a nech to hodinu vařit. Proceď asi dva kvarty té polévky a zapraž bílou jíškou. Vezmi buď telecí neb jehněčí mozeček, očisti ho, vyper ve studené vodě, osuš, obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce, osmaž v rozpáleném másle a vlej na něj polévku. Není-li času na smažení, může se mozeček dobře očištěný a opraný do té procezené polévky dát vařit, a tato se pak vleje na smaženou, na kostky rozkrájenou žemličku.

37. Polévka s puddingem.

Consommé with Pudding.—Consommé au Pudding.

Usekej půl libry vepřového, půl libry telecího masa a kousek hovězího tuku, dej k tomu dvé míchaných vajec, půl žemličky ve vodě namočené a vymačkané; vše to vesměs dobře usekej, pak to dej na mísu, vraz do toho dvě celá vejce, osol to, okořeň troškou tlučeného květu a všechno ještě hodně promíchej a utři; napotom namoč ve studené vodě čistý ubrousek, vyždímej jej, dej do něho tu míchaninu, volně to zavaž a nech to v polévce hodinu vařit; pak to vyndej na prkénko, na čtyrhranné drobné kousky to rozkrájej, a nalej na ně do mísy polévku houbovou, buď s hříbky, žampiony neb václavkami.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

38. Polévka s krapličkami.

Consommé with Ravioles.—Consommé aux Ravioles.

Vezmi kus studeného kapouna nebo telecí pečeně, usekej to na drobno, dej k tomu strouhané žemličky, drobně usekané zelené petružele, trochu květu a nech to na másle chvilku dusit, potom k tomu dej asi lžičku nebo dvě hovězí polévky, tři žloutky, a nech to ještě chvilku dusit, pak to nech vychladnout. Těsto udělej jako na nudle, pak je rozválej a rozkrájej pro malé krapličky, okolky pomaž bílkem, na každý lístek dej hromádku té sekaniny a pěkně to slož, okolky přimáčkni a krapličky zavař do dvou kvartů dobré polévky. Máš-li právě čerstvé hříbky, tedy je na drobninko usekej a dej na rendlíček s kouskem nového másla smažit, přidej k nim zelené petružele, trochu květu, trochu pepře a pak je dej též do polévky povařit. (Pro 6 i 8 osob.)

39. Purée ze slepice.

Purée of Chicken.—Purée de Volaille.

Usekej na drobno maso z pečené neb vařené slepice, třeba od předešlého dne zbylé, dus je asi čtvrt hodiny na másle s drobně nakrájenou cibulkou a utluč pak v moždíři na kaši; dle toho, mnoho-li jest masa, nech rozvařit v kvartu hovězí polévky jednu neb půl druhé žemličky, přidej k tomu čtyry až šest na tvrdo uvařených rozetřených žloutků a utlučené maso; dobře to vše rozmíchej a skrze sýtko protlač; rozřeď pak dle potřeby hovězí polévkou a nalej to do polévkové mísy na usmažené žemlové kostky aneb na svítek. I jiné maso může se k této polévce použíti.

Jiný spůsob jest: Uvař starou slepici v hovězím mase na měkko, vyřízni prsíčka a rozkrájej je na drobno. Ostatní slepici utluč v moždíři, dej do hrnku, přidej rozsekanou petružel, celer a mrkev, přilej hovězí polévku a nech to hodinu vařit. Pak můžeš jako předešlou vlíti na žemličku neb svítek a na rozkrájená prsíčka.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

40. Purée z holubů.

Purée of Pigeons.—Purée de Pigeons.

Ober maso ze čtyr pečených holubů, kosti rozlámej a dej do hrnku s dvěma kvarty hovězí polévky, přidej jednu cibuli, jeden kořen petružele, jeden stonek celeru a jednu mrkev—vše na drobno nakrájené, osol to, nech to hodinu vařit a proceď ubrouskem do jiného hrnku. Dej do hrnečku špetku dymiánu, špetku marjánky, několik hřebíčků, kousek květu a několik zrnek pepře, nalej na to koflík vařícího madeirského vína, přikrej a nech to státi. Utluč v moždíři to maso z holubů se šesti na tvrdo uvařenými žloutky a kouskem másla, zamíchej to dobře do polévky, ještě jednou ubrouskem protlač a postav na horkou plotnu, nesmí se to však již vařiti. Proceď víno do polévky, přidej kousek dobrého másla, dobře zakloktej a nalej na mísu na usmaženou žemličku aneb na svítečky.

41. Bisque z koroptví.

Bisque of Partridges.—Bisque de Perdreaux.

Upeč dvě koroptve a všechno maso z nich ober; upeč a oloupej dva tucty velkých kaštanů a nech je vařit ve kvartu hovězí polévky; v druhém kvartu polévky nech vařit libru žemličky; maso z koroptví drobně usekej a v moždíři utluč, přidej kaštany a opět utluč, přidej konečně žemličku a tluč ještě několik minut, protlač jemným sýtkem, přilej polévku a dej do hrnku s dvěmi sklenkami portského vína; dobře to nad ohněm zamíchej, nesmíš to však již více vařiti; konečně to dle chuti okořeň, přidej dvě unce másla, dobře zamíchej a nalej do mísy na usmaženou žemličku.

42. Polévka ze zajíce.

Hare Soup.—Potage de Lièvre.

Vezmi zadečky ze dvou čerstvých zajíců, kosti vyndej a maso na malé kousky rozkrájej; dej na kastrol

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

čtvrt libry rozkrájené slaniny, čtvrt libry másla, na koláčky rozkrájenou mrkev, dvě cibule a kořen celeru a nech vše do zlatova osmažiti, potom přidej zajíce, nech ještě chvíli dusiti, popraš dvěmi uncemi přesáté mouky a dobře promíchej; přidej dva kvarty telecí neb slabší hovězí polévky, dva kvarty vody, pintu catawba vína, svazeček zelené petružele a nech to asi hodinu vařit; pak maso vyber a nejlepší kousky dej do polévkové mísy, polévku proceď, zeleninu utluč v moždíři, utlučenou dej opět do polévky, dobře rozmíchej, proceď sýtkem, přistav k ohni (nesmíš ji však již nechat vařiti), přidej dvě unce másla a nalej do mísy na maso.

43. Polévka hnědá s bažantem.

Consommé of Pheasants.—Consommé au Faisan.

Rozkrájej čerstvou slaninu na lístky, vylož jí kuthan nebo rendlík, pak dej vrstvu na koláčky rozkrájené cibule, na to řízky z hovězího a telecího masa, krčky od drůbeže, jatýrka a žaloudky od bažantů a koroptví (když jsou, což se beztoho jen při velkých tabulích stává), dej k tomu tři kořínky petružele, jeden veliký celer, dvě mrkve, jeden pór, vše na řízky rozkrájené, přiklop to pokličkou a nech to hezky do hněda dusit; po chvilkách můžeš dohlížet a několik lžic hovězí polévky podlévat, aby se to nepřipálilo

Druhý kuthan vyloží se též na dně slaninou, posype se cibulí na lístky rozkrájenou, pak se dá jeden malý celer, kořínek petružele, oboje na koláčky rozkrájeno, asi tři horkou slanou vodou spařené, na půlky rozkrájené kapusty, a na to se položí nasolený mladý bažantek (je-li více než 12 osob, musí býti dva), přiklopí se pokličkou a nechá se to do hněda dusit; musí se též častěji hovězí polévkou podlévat, aby se to nepřipálilo; potom se kapusta a bažantek vyndá, šťáva však i ta dušenina z prvního kuthanu dá se do hrnce, naleje se na to dobré hovězí polévky a nechá se vařit asi půl hodiny, pak se

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

to procedí a nechá se to zase, až se to začne vařit; načež vhoď do té polévky asi ze dvou bílků sněhu a nech to chvilku povařit, tím se polévka vyčistí; nyní ji proceď buď skrze husté žíněné sýtko nebo skrz řídký ubrousek; potom rozkrájej kapustu na nudličky a bažanta též pravidelně rozkrájej a urovnej na misku, okolo něho udělej věnec z těch kapustových nudliček a posyp to na kostky rozkrájenou, do zlatova osmaženou žemličkou. Tato polévka čistá jako sklo, buď se vleje na mísu, aneb se nosí v konvicích okolo, taktéž bažantek. Při nedostatku bažantů mohou se velmi dobře i koroptve k této polévce použíti. Žemlička může též místo na kostky na půlměsíčky nebo na tříhranky rozkrájena a usmažena býti. Dobrý tvrdý chlebíček na kostky rozkrájený a na másle usmažený poslouží též.

44. Mullagatawny.

Mullagatawny Soup.—Potage Mullagatawny.

Dej do hrnku na kousky rozkrájenou a ne tuze tučnou slepici, kus telecí kosti, tři kvarty vody a nech vařiti; pěnu seber a přidej svazeček zelené petružele, bobkový list, stroužek česneku, špetku tlučeného pepře, hřebíčku a květu, osol a nech vařiti až slepice změkne; potom ji vyndej, na kousky rozkrájej, z polévky všechen tuk seber a sýtkem proceď. Usekej čtvrt libry mrkve, čtvrt libry tuřínu, čtvrt libry cibule, unci celerového kořene, dvě jablka a dvě unce šunky — každé zvlášť. Dej na rendlík tři unce másla, nech na něm osmažiti usekanou cibuli a pak přidej mrkev, tuřín, šunku, celer, jablko a rozkrájené maso ze slepice a nech dusiti; pak přidej tři lžíce mouky, tři lžičky indické curry, kousek cukru, přilej polévku, dobře zamíchej a nech chvíli povařit. Potom maso vyndej, polévku protlač skrze sýtko, procezenou dej s masem zpět do hrnku a míchej tím nad ohněm, až se to počne vařit. Dej do polévkové mísy a nes na stůl s vařenou rýží na zvláštní míse.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

45. Polévka z hovězího ohonu.

Ox Tail Soup.—Potage à la Queue de Boeuf.

Rozřezej hovězí ohon na malé kousky, nech jej ve studené vodě tři hodiny močit, přistav jej ve studené vodě k ohni a nech pět minut povařit; potom jej vyber, očisti a dej do hrnku s dvěma kvarty hovězí polévky a dvěma kvarty vody, přidej dvě mrkve, cibuli se dvěma hřebíčky do ní zastrčenými, kořen celeru, svazeček petružele a trochu soli a nech to pozvolna asi tři hodiny vařit; pak kousky ohonu vyber a od tuku dobře očisti, mrkev taktéž vyber a na koláčky nakrájej; polévku proceď (pěna a tuk se musí opatrně sebrat), zapraž třemi neb čtyřmi lžicemi hnědé jíšky, přidej dvě sklenky sherry a sklenku portského vína, okořeň špetkou pepře a papriky a nech ještě hodinu vařit; posléze proceď jemným sýtkem neb ubrouskem, přidej ohon, mrkev a tucet maličkých osmažených cibulek, nech ještě chvilku povařit a nes na stůl.

46. Polévka z krocaních křídel.

Turkey Wings Soup.—Potage aux Ailes de Dinde.

Vezmi křídla z krocana, konečky usekni, každé křídlo na pět neb šest kousků rozsekej a nech na rendlíku na dvou uncích másla do zlatova osmažit, potom dej křídla do hrnku, nalej na ně kvart hovězí polévky a pintu vody, osol, opepři, přidej na koláčky nakrájenou mrkev, trochu na kostičky nakrájeného tuřínu, bílou část ze dvou celerových stonků ve způsobu malých nudliček, dvanáct malých cibulek na másle do bleda osmažených, a svazeček zelené petružele; nech asi tři čtvrtě hodiny vařit, načež petruželku vyndej, tuk seber a vlej polévku do mísy. Chceš-li ji míti silnější a více, vezmi křídla z více krocanů, též poměrně více polévky, vody, zeleniny a koření.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

47. Minestra.

Minestra Soup.—Potage à la Minestra.

Rozkrájej malou cibuli na drobno, smaž ji nějakou chvíli na čerstvé slanině na kostky nakrájené nebo na másle s hovězím tukem na polo smíšeném; pak rozkrájej jeden celer, jednu mrkev, dva syrové brambory a několik pěkných hub vesměs na kostky, k tomu malou tvrdou hlávku zelnou na nudle — načež dej zelené srdíčko od celeru s jemně usekanou zelenou petruželkou a troškou šafránu a květu k cibuli, nech to trochu spejchnout, přidej hořejší smíšeninku a za častého míchání nech to asi deset minut smažit. Konečně přidej tři unce vlaské, za sucha utřené (neprané) rýže, nastrouhaného parmazánského sýra, chvíli to ještě smaž, načež to polej silnou hovězí polévkou a nech to vařiti tak, aby rýže zůstala pěkně zrnitou a nepříliš měkkou. Můžeš k tomu přidat též kousek uvařených, na hrubší nudle nakrájených plíček, po případě i račí klepeta a ocásky.

48. Želví polévka.

Turtle Soup.—Potage Turtue.

Polož želvě horké železo na záda, načež ona hlavu a nohy vystrčí. Hlavu uřízni, želvu pak pověs za zadní nohy a nech přes noc vykrvácet. Ráno odděl ostrým nožem skořepiny a vyndej vnitřnosti, ale opatrně, aby se žluč nerozlila. Nohy usekej, ponoř na okamžik do vařící vody a stáhni, vlož pak i s masem do studené vody.— Chceš-li míti tři kvarty polévky, nech ve velkém hrnku vařiti kus hovězího masa v šesti kvartech vody, pěnu seber, osol a přidej mrkev, cibuli, pór, celerovou nať, zelenou petružel, bobkový list, dymián a šalvěj, jakož i v plátěném pytlíčku zavázaný celý pepř, nové koření, několik hřebíčků a kousek celého květu, nech tři hodiny vařit a cedníkem proceď, do polévky pak vlož přiměřené množství želvího masa, nech hodinu vařit, pak je vyndej,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

rozkrájej na kostky a vlož do mísy. Polévku zapraž asi čtyřmi uncemi máslové jíšky, přidej půl pinty sherry a gill portského vína a špetku papriky, nech ještě asi deset minut vařit, pak vlej na mísu na rozkrájené maso a nes na stůl. Na zvláštním talíři předkládá se rozkrájený citron.

49. Čistá želvi polévka.

Clear Turtle Soup.—Soupe Tortue Claire.

Do dvou kvartů čisté hovězí polévky dej kus želvího masa, kousek mrkve, cibule, póru, celeru, a zelené petružele, větvičku dymiánu, šalvěje a marjánky, jeden bobkový list a v plátěném pytlíčku několik zrnek celého pepře, nového koření, dva hřebíčky a kousek celého květu, a nech to asi hodinu vařit; želví maso pak vyndej, rozkrájej na kostky a dej do mísy; polévku proceď do jiného hrnku, přidej dva kvarty silné čisté hovězí polévky, dvě sklenky sherry, špetku tlučené papriky, nech to ještě varem obejít, pěnu seber a vlej do mísy na rozkrájené želví maso. Na zvláštním talíři předlož rozkrájený citron.

50. Nápodobená želví polévka.

Mock Turtle Soup.—Soupe Fausse Tortue.

Z malé telecí hlavičky okrájej maso, nech ho ve studené vodě hodinu močit a pak uvař; sceď, tuk odstraň, maso do sucha vymačkej, nech vychladnouti a pak na kostky rozkrájej; rozkrájené maso dej do hrnku s třemi kvarty silné čisté hovězí polévky, přidej dvě sklenky madeirského vína, špetku papriky, svazeček zelené petružele a v plátěném pytlíčku několik zrnek pepře, nového koření, dva hřebíčky a kousek květu; nech půl hodiny vařit, petružel a koření vyndej a polévku vlej na mísu na tenké řízky citronu.

Digitized by Microsoft ®

51. Clam Chowder.

Otevři a vyber ze skořápek asi kvart tvrdých mušlí, šťávu zachovej a mušle na drobno usekej; dále usekej dva tucty měkkých mušlí, z nichž jsi dříve tvrdé části odstranila; rozkrájej na malé kostky kvart okrájených brambor; nech močiti ve studené vodě půl libry rozdrobených sucharů; rozkrájej dvě velké cibule na drobounké kostky a nech je s dvěma uncemi slaniny na kastrolu do zlatova usmažiti, přidej brambory, šest oloupaných a na koláčky nakrájených rajských jablíček, kvart vody, tři pinty hovězí neb slepičí polévky, okořeň tlučeným pepřem, dymiánem, šalvějem a květem; nech vařit čtvrt hodiny, pak přidej usekané mušle se šťávou a namočené suchary; nech ještě půl hodiny vařiti, při čemž pěnu pozorně sbírej; konečně přidej čtyry unce másla a usekanou zelenou petruželku, pozorně zamíchej a nes na stůl. Množství toto stačí asi pro 8 osob.

52. Bisque z ústřic.

Bisque of Oysters.—Bisque d'Huîtres.

Dej do hrnku dva kvarty ústřic, špetku bílého pepře, špetku muškátového oříšku, dva kousky celého květu, bobkový list, špetku papriky, dvě unce másla a kvart hovězí polévky; nech deset minut vařiti, pak cedníkem proceď, polévku zapraž bledou máslovou jíškou, a přidej tři pinty svařeného mléka; ústřice na drobno usekej, dej do polévky a za ustavičného míchání nech opět deset minut vařit; protlač jemným sýtkem a konečně přimíchej pintu syrové smetany a čtvrt libry másla v malých kouskách; vlej na mísu a předlož se smaženými žemlovými kostkami na zvláštním talíři.

Univ Calif - Digitized by Microsoft

Tak zvané postní a rybí polévky.

Lean Soups.—Soupes Carèmes.

53. Postní bouillon.

Fish Bouillon.—Bouillon Carème.

Vymaž přiměřenou nádobu čerstvým máslem, dej do ní půl druhého celeru, dva kořeny petružele, dvě španělské cibule, jednu mrkev, dva stroužky česneku, vše rozkrájené, pak dvé rozkrájených, čistě vyvržených očištěných línků, hlavu od štiky a od parmy neb kapra a tři hrstě hrachu; nech zvolna dusit až do sežloutnutí šťávy, načež přilej dva kvarty vařící vody, přidej čtyry bobkové listy, pět hřebíčků, kousek zázvoru, několik zrnek bílého pepře, s dostatek soli, trochu šafránu a květu. Na to nádobu dobře přikrej, nech vše asi dvě hodiny vařit; odstav od ohně, nech asi půl hodiny tiše státi a pomalu, aby se to nezkalilo, přeceď ubrouskem do hliněné nádoby. Chceš-li použíti bouillonu k omáčkám a jiným postním polévkám, musíš ho chovati v chladném místě, jinak podává se horký v koflíkách.

54. Petruželová voda.

Lean Stock.—Bouillon Maigre.

Dej do dvou kvartů vody jeden na koláčky rozkrájený celer, dva kořínky petružele, hrsť hrachu, zelenou petružel, osol to a nech asi dvě hodiny zvolna vařit, při čemž pěnu pilně sbírej. Pak to od ohně odstav a nech asi půl hodiny tiše státi, pak zvolna, aby se svařenina nezkalila, hustým ubrouskem do hliněného hrnku proceď a postav do studeného místa. Kde nelze postní bouillon připraviti, hodí se tato svařenina velmi dobře ku přípravě postních polívek a omáček.

Digitized by Microsoft ®

55. Pražená polévka s kmínem.

Soup of Caraway Seed.—Soupe de Cumin.

V slané vodě nech vařit hodně kmínu. Mezitím udělej hnědou jíšku, proceď vodu z hrnku do ní a nech hodně povařit. Nalej do mísy na osmažené žemlové kostky, aneb do ní můžeš zavařit kroupy, nudle nebo kapanku.

56. Úkrop.

Garlic Soup.—Soupe Maigre à l'Ail.

Utři asi šest stroužků česneku s máslem a solí; nakrájej chléb na malé lístky a nech na másle osmažit; utřený česnek nech chvíli s vodou povařit, vlej na osmažený chléb a nes na stůl.

Kdo nemá rád úkrop česnekový, může usmažiti na másle jednu drobně rozkrájenou cibuli, dáti ji na mísu s nakrájeným chlebem, osoliti a políti vařící vodou.

57. Obyčejná bramborová polévka.

Potato Soup.—Soupe de Pommes de Terre.

Oškrab a vyper tolik brambor, mnoho-li jich pro polévku potřebuješ, nalej na ně tolik vody, co by se dvakrát potopily, pak je osol, přidej kousek celeru, mrkve, petružele a jednu cibuli, a nech to vařit; když jsou brambory na polovic uvařené, tedy k nim přidej trochu přebrané a vyprané rýže neb krupek (čtvrt libry pro 6—8 osob) a nech to dovařit; pak zapraž polévku řídkou máslovou jíškou, okořeň pepřem a zázvorem a nes na stůl. Chceš-li, můžeš též nechat v polévce vařiti trochu čerstvých neb suchých hub.

58. Jiná bramborová polévka.

Purée of Potatoes.—Purée de Pommes de Terre.

Uvař oškrabané brambory a vodu s nich sceď, rozmíchej je s kusem másla, přidej soli, pepře a ma-

Univerzita Digitized by Microsoft ®

joránky a tu scezenou vodu na ně opět vlej. Zatím udus na másle mrkev, celer, kapustu a pór, přilej trochu vařící vody a šťávu z toho proceď do bramborové polévky. Nech ještě půl hodinu vařit a vlej do mísy na smažené chlebové lístky.

59. Krupičná polévka.

Farina Soup.—Potage au Gruau.

Dej do hrnku hrstku kmínu, trochu zelené petružele a celeru, osol to, nalej na to vařící vody a nech to chvilku povařit; pak to proceď, a když se to zase počne vařit, zavař do toho krupici, a často tím míchej, aby se neudělaly chuchvalce; potom vraz do hrnku 3 nebo 4 žloutky anebo 2 celá vejce, podle toho, jak mnoho jest polévky, dej k tomu kousek másla, trochu květu, trochu zázvoru, trochu sladké smetany, dobře to rozkloktej a polévku tím zakloktej. Tato polévka může se podávati v šálkách na místo krupovky, jenom že musí býti řídká; nesmí se totiž mnoho krupice do ní zavařit.

60. Hrachová polévka postní.

Purée of Peas.—Purée de Pois.

Uvař měkce hrášek, rozmíchej ho, nalej na něj petruželové vody a nech to ještě trochu povařit; pak polévku proceď a zapraž ji přižloutlou jíškou, ve které můžeš nechat spejchnout drobnince rozkrájenou cibulku; můžeš též do ní dáti asi dva stroužky dobře rozetřeného česneku, jakož i trochu květu a chceš-li, též trochu marjánky, která se ale může vynechat, a vlej polévku na smaženou žemličku.

61. Hrachová polévka se svítečky.

Purée of Peas with Colombines.—Purée de Pois aux Colombines.

Rozkrájej na kousky kousek petružele a jeden celer i s natí, a nech to vařit ve slané vodě; pak rozmíchej

Digitized by Google

měkce uvařený hrách, proceď na něj tu slanou vodu, rozmíchej to a nech to trochu povařit; načež polévku proceď, dej do ní trochu květu a zapraž ji trochu přižloutlou jíškou. Svítečky dělej takto: Utři půl druhé unce nového másla, dej do něho 4 lžíce rozmíchaného a skrze cedník protlačeného hrachu, osol to, vraz do toho dva žloutky a dvě celá vejce, dobře to rozmíchej, dej k tomu trochu majoránky a půl v dobrém mléce namočené a pak vymačkané žemličky, dvě nebo tři lžíce sladké smetany, všecko dobře promíchej a peč z toho na důlkovém vdolečníku malé svítečky; potom rozkrájej každý na čtyry díly, vlož je do polévkové mísy, a když vychladnou, nalej na ně vařící polévku a nes na stůl.

62. Čočková polévka postní.

Purée of Lentils.—Purée de Lentilles.

Uvař čočku hezky do měkka, rozmíchej ji, nalej na ni petruželové vody a nech to chvilenku vařit; pak polévku proceď, zapraž ji hnědou jíštičkou, dej do ní trochu marjánky, trochu hřebíčku a nalej na smažený chlebíček. Komu libo, nechť při čočce, než se procedí, povaří jeden nebo dva stroužky česneku. Možno též zavařiti kroupy do procezené polévky a nechat tak dlouho, vařit až změknou. Čočka může se též nechat přes noc ve studené vodě močiti a pak v horké vodě k vaření postaviti.

63. Zelnice.

Cabbage Soup.—Potage aux Choux.

Dej do hrnku kvart zelné vody, pintu kyselého zelí a kvart vody a nech uvařit. Rozkloktej v hrnečku šest žloutků aneb 3 vejce s kouskem másla a sklenicí dobré smetany, polévku tím řádně zakloktej, vlej do mísy a předlož. Kdo má rád hustou polévku, může zakverlovat do smetany a žloutků i vařečku pěkné bílé mouky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

64. Polévka ze zeleniny.

Vegetable Soup.—Julienne au Maigre.

Rozkrájej na koláčky dvě velké cibule, tři kořínky petružele, tři kořínky mrkve, jeden velký nebo dva malé celery, dej to na kuthan, přidej kus másla, dva kousky celého zázvoru, lžíci nebo dvě vody, trochu soli a nech to do hněda dusit; pak na to nalej hrachové vody, ve které se zelená petružel, a je-li to na jaře, také kerblík povařil a nech to nejméně půl hodiny vařit, načež polévku sýtkem proceď. Mezitím rozkrájej na nudličky kousek cibule, mrkve a celeru, nech to s hrstí zeleného hrášku na másle osmažit, dej to do polévky, nech ještě chvilenku povařit, přidej trochu usekané zelené petruželky a vlej na mísu.

65. Polévka z jarních bylinek.

Soup of Spring Herbs.—Potage Printannier.

Na jaře sbírají se rozličné bylinky, z nichž možno velmi chutnou a zdravou polévku upraviti. Vezmi openec, žebříček, jahodové, fialkové a kmínové lístky, chudobky, čekanku, kerblík, zelenou petruželku, mladé zelené cibulky, řeřichu, polní salát, všechno dobře očisti a v několika vodách vyper, pak to na prkénku drobně usekej a nech ve slané vodě do měkka uvařit; potom v hrnečku rozmíchej kus másla, tři vařečky mouky, tři žloutky a tři lžíce studené smetany, nalej to do polévky, hodně rozkloktej—nesmí se však více vařit—a vlej do mísy na osmažené žemlové kostky.

66. Polévka z čerstvých hub.

Soup of Fresh Mushrooms.—Potage aux Champignons Frais.

Nakrájej několik pěkných čerstvých hříbků, žampionů aneb václavek, čistě je vyper, dej je na rendlík na kousek másla, přidej k nim trochu usekané zelené petružele, trochu soli a nech je pod pokličkou dusit; když se

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

z nich voda začíná ztrácet, dej je do hrnku, nalej na ně dobrou jíškou zapražené vody tolik, mnoho-li polévky potřebuješ a nech to ještě hodně povařit, načež polévku vlej do mísy na usmažené žemličkové aneb chlebové kostky.

67. Polévka ze suchých hub.

Soup of Dried Mushrooms.—Potage aux Champignons Sec.

Dvě hrsti sušených hub nech ve vodě močit; mezitím přeber a vyper čtvrt pinty trhaných krupek, načež je nech s kouskem másla a patřičnou částkou vody vařit; potom tu černou vodu z hub slej, ještě jednou je vyper, pak na ně nalej trochu čisté vody, přidej k nim trochu usekané zelené petružele, osol je a nech je též vařit; potom vodu z nich slej na krupky, houby usekej na drobno, dej je též ke krupkám a přidej ještě tolik vody, aby polévka nebyla ani řídká, ani příliš hustá, zapraž ji trochu bílou řídkou jíškou a nech ji ještě povařit.

68. Postní polévka z karfiolu.

Cauliflower Soup.—Soupe Maigre aux Choux Fleurs.

V slané vodě dej vařit kousek celeru, mrkve, petružele a cibule, hlavně však zelenou petružel; když se zelenina povařila, přidej růži karfiolu a nech ho do měkka uvařit. Mezitím udělej bledou jíšku z másla, proceď polévku na ni, nech ji povařit až zhoustne, vlož do ní pomalu růžice karfiolu a nes na stůl.

69. Postní šparglova polévka.

Lean Soup of Asparagus.—Soupe Maigre d' Asperges.

Rozkrájej špargl na kousky a nech v petruželové vodě do měkka uvařit; pak špargl vyndej a dej do mísy; polévku zapraž bledou máslovou jíškou, nech zahoustnouti a vlej do mísy na uvařený špargl.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

70. Šparglové purée se žabími stehénky.

Purée of Asparagus with Frog's Legs.—Purée d'Asperges aux Grenouilles.

Ulámej hlavičky šparglové, dolejší část sloupni a uvař v slané vodě do měkka, protlač pak skrz sýtko a zapraž bledou jíškou; přidej šparglové hlavičky, nech asi čtvrt hodiny vařit; osol, okořeň trochem květu a vlej do mísy na osmažené žemlové kostky a žabí stehénka, dušená na másle s usekanou petruželkou.

71. Nudlová polévka.

Noodle Soup.—Potage aux Nouilles.

Do dvou kvartů vody dej trochu květu, kousek kapusty, kousek celeru a kus másla, zapraž kouskem bleďounké jíšky, máš-li, přidej trochu hříbků, nech povařit, proceď a zavař nudle; nech ještě chvíli povařit, pak vlej polévku na mísu a nes na stůl.—Nudle dělají se následovně: Do půl libry mouky roztluč dvě celá vejce a udělej tuhé těsto; pak je rozválej na válu až je skorem průhledné a nakrájej z něho nudlí nebo flíčků. Nakrájené nudle rozestřou se po válu, aby se neslepily.

Místo nudlí a flíčků můžeš též zavařiti strouhání aneb pucky. Na strouhanku udělej těsto poněkud tužší, kteréž na struhadle rozstrouhej a do polévky zavař. Pucky vyžadují těsta prostředně tuhého, jež rukama na dlouhé, na prst tenké válečky rozválej a tyto pak na malé kousky (pucky) rozkrájej.

72. Kapaná polévka.

Soup with Dropped Dough.— Potage aux Gouttes de Pâte.

Nech rozpálit kus čerstvého másla a nalej na ně tolik vařící slané vody, mnoho-li potřebuješ polévky. Vraz do hrnečku dvě vejce a jenom tolik mouky, aby z toho bylo řídké těsto kapavé; dobře smíchej a kapej pomalu do vařící polévky, kterou musíš stále míchati,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

aby se neudělaly veliké chuchvalce. Příliš řídké kapání zhustí se přidáním mouky, příliš husté se zředí přidáním několika kapek vody.

Také můžeš připraviti tuto polévku na jiný způsob, zapražením slané vody máslovou jíškou s kouskem cibule, zcela drobně rozsekané a do zlatova usmažené.

73. Polévka panádlová.

Panada Soup.—Potage Princesse.

Do dvou kvartů vařící vody dej půl libry na drobno rozlámané žemličky a nech to za častého míchání asi tři čtvrtě hodiny vařit; rozkloktej v hrnečku čtyry žloutky aneb dvě celá vejce s dvěmi lžícemi másla a koflíkem smetany a vlej do uvařené polévky, kterou pilně míchati musíš; dle libosti osol, vlej do mísy a nes na stůl. Místo vody možno též použíti mléka, čímž docílí se také velmi chutné polévky. (Pro 8 osob.)

74. Polévka ze syrovátky.

Whey Soup.—Soupe de Petit-lait.

Vezmi dva kvarty syrovátky, přidej trochu kmínu a nech ji vařit; mezitím rozmíchej v hrnečku kousek čerstvého másla s dvěma žloutky a troškou studené vody, když pak se kmín v syrovátce hodně povařil, nalej trochu vařící syrovátky na rozmíchané žloutky, hodně tím kloktej, aby se to nesrazilo, pak to smíchej s ostatní syrovátkou. dle libosti osol a vlej do mísy na chléb na tenké lístky nakrájený. V městských domácnostech může se syrovátka připraviti následovně: Postav na plotnu asi dva kvarty syrového mléka, naceď do něho několik kapek citronové šťávy, aby se srazilo, načež je skrze sýtko proceď; tvaroh dej stranou a ze syrovátky uvař polévku, jak výše pověděno. Tato polévka je velmi chutná a zvláště churavým na prsa lze ji odporučiti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

75. Polévka z mléka.

Milk Soup.—Soupe de Lait.

Nech vařiti mléko, osol a zavař do něho buď nudle, flíčky, strouhání neb kapanku. Též se může svařené mléko vlíti do mísy na smažené žemlové kostky aneb na žitný chléb na tenké lístky nakrájený. Možno též do mléka zavařiti krupici, trhané krupky aneb se v něm nechá usaditi tolik vajec, mnoho-li je osob u stolu.

76. Mléčná polévka s rýží.

Milk Soup with Rice.—Soupe de Lait au Riz.

Vyper čtvrt libry pěkné rýže několikráte v horké vodě, nalej pak na ni studenou vodu a nech vychladnouti; pak vodu sceď, dej rýži do hlubokého kuthanu, nalej na ni dva kvarty dobrého vařícího mléka, přidej čtvrt libry cukru a chceš-li, můžeš s ním i kousek vanilky utlouci, malounko osol a nech rýži do měkka uvařit. Rozkloktej v hrnku čtyry nebo pět žloutků, aneb dvě nebo tři celá vejce s trochem mléka a s kouskem čerstvého másla a vlej do uvařené polévky, kterou však pilně míchati musíš; vlej do mísy a nes na stůl. (Pro 6 osob.)

77. Mléčná polévka se sagem.

Milk Soup with Sago.— Soupe de Lait au Sagou.

Vezmi čtvrt libry pěkného bílého saga, nalej naň dva kvarty dobrého mléka, přidej kus cukru, o který jsi byla kůru citronu ostrouhala, malounko osol a nech sago do měkka vařiti; rozkloktej v hrnečku buď šest žloutků aneb tři celá vejce s trochou mléka a kouskem másla, vlej do polévky, zamíchej a nes na stůl. (Pro 6 osob.)

78. Mléčná polévka s cibulí.

Milk Soup with Onions.—Soupe de Lait à l'Oignon.

Oloupej malé bílé cibulky, rozkrájej je na malé kousky a rozpař je v másle, až změknou a úplně zbělí;

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

pak je polož na sýtko a nech je osáknout. Svar tolik dobrého mléka, mnoho-li chceš míti polévky, osol, opepři, přidej cibuli a nech vše dohromady zavařit. Po zavaření polévku proceď, přidej několik rozkloktaných žloutků aneb celých vajec, dobře zamíchej a nalej na mísu na usušenou rozkrájenou žemličku.

79. Mléčná polévka se žloutky.

Monaco Soup.—Soupe à la Monaco.

Rozkrájej dvě žemličky na tenké lístky, posyp cukrem, nech v troubě do hněda usušiti a dej je do mísy s troškou soli. Svař dva kvarty dobrého mléka, přidej čtyry rozkloktané žloutky aneb dvě celá vejce, dobře promíchej (nesmí se to však již vařiti) a vlej do mísy na usušenou žemličku.

80. Polévka z mandlového mléka.

Cream of Almonds.—Crème Duchesse.

Spař a oloupej dvě libry sladkých mandlí, dej je do moždíře se šesti hořkými mandlemi a sklenicí mléka a dobře utluč; přilej pomalu a za ustavičného míchání kvart mléka, dej tuto kaši do ubrousku a veškeré mléko z ní dobře vymačkej; mandlové mléko dej do hrnku, přidej ještě kvart mléka a dobře ohřej, nenech to však vařiti; rozkloktej v hrnečku dvě lžičky škrobu, lžičku cukru, trochu soli, dvě lžíce másla a sklenici studeného mléka, dobře to s mandlovým mlékem promíchej a vlej do mísy na mandle na nudličky rozkrájené.

81. Polévka z čokolády.

Chocolate Soup.—Crème de Chocolat.

Dej do hrnku dva kvarty dobrého mléka, přidej k němu půl libry rozstrouhané čokolády, čtvrt libry cukru, kousek vanilky a několik zrnek soli; nech to půl hodiny vařit, při čemž začasté tvořící se škraloup seber;

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

pak rozdělej s trochem mléka šest žloutků anebo tři celá vejce, přimíchej k ostatnímu a vlej na cukrované a v troubě usušené žemlové kostky.

82. Pivní polévka.

Beer Soup.—Soupe à la Bière.

Svař kvart piva s dvěma uncemi cukru a štipcem soli. Vraz do hrnku šest žloutků aneb tři celá vejce, přidej k nim koflík smetany, lžíci mouky, kousek másla a trošku květu, dobře to rozkloktej, vlej do vařícího piva a u ohně ještě jednou dobře rozkloktej. Vlej polévku do mísy na usmaženou žemličku, po případě i na kostky nakrájený chlebíček, aneb podávej čistou v koflíkách.— Pro obyčejnou domácí potřebu můžeš vzíti polovičku piva a polovičku vody.

83. Pivní polévka s chlebem.

Beer Soup with Bread.—Soupe à la Bière au Pain.

Dej do hrnku asi talíř rozkrájeného chleba, dva kvarty piva, aneb kvart piva a kvart vody, trochu kmínu a soli a nech to vařit, až se chléb rozvaří; do jiného hrnku vraz šest žloutků neb tři celá vejce, přidej kus másla, dvě unce cukru a koflík neb dva smetany, dobře to rozmíchej a vlej do polévky; nech ještě chvilku za ustavičného míchání povařit a vlej do mísy. Kdo ji chce míti přikyslou, může ji zacedit buď citronovou šťávou, aneb přidat několik lžic vinného octa. — Takto se může též dělat polévka z vody místo z piva, jen že se cukr vynechá, pak se jmenuje žebrácká polévka. (Pro 12 osob.)

84. Kapucínka.

Capucin Soup.—Potage des Capuchins.

Svař kvart bílého vína s kouskem cukru, kouskem celé skořice a citronové kůry, odpěň a pak proceď. V jiném hrnku dobře rozkloktej šest žloutků neb tři celá

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

vejce se lžicí mouky a koflíkem vody a zakloktej to do vařícího vína. Na to rozpal do červena lžíci másla, usmaž v něm půl libry černého rozstrouhaného chleba, dej do toho trochu cukru a koření, nech vystydnout a vyklop do polévkové mísy. Pak ohřej svrchu dotčenou vinnou polévku a vlej ji do mísy na připravený chléb. Chceš-li míti polévku slabší, vezmi polovici vína a polovici vody.

85. Vinná polévka.

Wine Soup.—Potage de Vin.

Dej do hrnku kvart vína, kousek cukru, kousek celé skořice, kousek citronové kůry, nech vše dohromady vařit, odpěň a pak proceď. V jiném hrnku rozkloktej šest žloutků neb tři celá vejce s koflíkem smetany, malou lžičkou mouky, troškou studeného vína a štipcem soli, nalej na to vařící víno, dobře zamíchej a nech státi na teplé plotně, vařiti se to však již nesmí. Podávej buď v koflíkách aneb nalej na usmažené žemlové kostky. Kdo chce míti polévku slabší, může nechat vařiti s kvartem vína pintu aneb i kvart vody.

86. Polévka sagová z burgundského vína.

Burgundy Wine Soup with Sago.—Soupe de Burgogne au Sagou.

Dej do hrnku láhev burgundského vína a přidej k němu dvě unce bílého, dobře vypraného a horkou vodou spařeného saga, půl libry cukru, kousek skořice, malý kousek dobře vykrájené pomerančové kůry a nech to vařit, až sago dostatečně změkne; je-li pak polévka tuze hustá, tedy přilej ještě horkého vína, vlej polévku na mísu a nes na stůl.

87. Obyčejná rybí polévka.

Fish Soup.— Potage de Poisson.

Vezmi vnitřnosti z kapra, žluč pozorně odstraň, aby se neroztrhla, taktéž to tlusté střívko; vnitřnosti

dobře vyper a nech je na mísce až k potřebě. Dej do hrnku na nudličky nakrájenou petružel, mrkev, celer a malý kousek zázvoru, nalej na to vody, osol a nech vařit. Když jest zelenina dost vařená, proceď to a zapraž polévku bílou jíškou, dej do toho ony vnitřnosti z kapra, okořeň trochu květem a nech to ještě hezky povařit; pak vlej polévku do mísy na drobně nakrájenou a smaženou žemličku, aneb můžeš též použíti na kostky nakrájeného a smaženého chleba.

88. Čistá rybí polévka.

Clear Fish Soup.—Consommé Carème.

Na dvou uncích másla nech dusiti 1 cibuli, 1 petružel, 1 mrkev, kus celeru, přidej k tomu dva kvarty vody, osol, dej hrst sušených hub a nech to do měkka vařit; potom přidej asi dvě libry ryb, totiž hlavy a všeliké odřezky z nich, nech to hodinu vařit a proceď polévku skrze ubrousek. Je-li kalná, učisti ji sněhem z dvou bílků.

89. Bílá rybí polévka.

Fish Soup, White.—Soupe Blanche de Poisson.

Dej na rendlík několik kousků rozličných ryb, přidej k nim celer, petružel, pór nebo bílou cibuli, a nech to dusit; potom usmaž několik kousků žemličky, utluč ji v hmoždíři se žloutky na tvrdo uvařenými, dej to i s tou dušeninou do hrnku, nalej na to postního bouillonu a nech to uvařit. Mezitím vraz do hrnečku chladné čisté rybí polévky 4 celá vejce a dva žloutky, dej do toho trochu květu, rozkloktej to, považ čistým plátnem, zavaž hrneček špagátem, pověs ho do vařící vody a nech to hodinu vařit; pak vybírej lžičkou z hrnečku do mísy jako malé knedlíčky, polévku proceď, zakloktej ji s několika žloutky, dej do ní květu, a máš-li, trochu račího másla a vlej ji na mísu na tu rosolinu.

90. Hnědá rybí polévka s knedlíčky.

Brown Fish Soup with Quenelles.—Potage Brun de Poisson aux Quenelles.

Nech na rendlíku rozpustit kus másla, dej do něho mrkev, cibuli, petružel, několik kusů ryby, nové koření, zázvor, květ, hřebíček, všecko utlučené, a nech to do hněda dusit, dej ale pozor, aby se to nepřipálilo; pak na to nalej postního bouillonu, aneb petruželové vody, osol to a nech to asi půl hodiny vařit; potom polévku proceď, upraž do hněda kousek cukru, dej ho do ní, a kdyby byla trpká, dej do ní kousek bílého cukru, trochu tlučeného květu a vlej ji do mísy na knedlíčky. Tyto dělej takto: Usekej drobnince kus rybího masa, namoč v mléce žemličku a nech ji s kouskem másla na uhlí na kašičku zavařit; když vychladne, vraz do ní čtyry žloutky, dej k tomu to sekané maso a trochu soli, a chceš-li, můžeš do toho dáti též kousek česneku a trochu majoránky, dobře to utři nebo v hmoždíři utluc, a dělej z toho dvěma lžičkami pěkné knedlíčky; načež vymaž mísku máslem, klaď na ni ty knedlíčky, přikrej je papírem a nech je i s mískou ve vařící vodě v páře vařit; potom je vyndej a nalej na ně polévku.

91. Hnědá rybí polévka tlučená.

Bisque of Fish.—Bisque de Poisson.

Usmaž v přepuštěném másle tři nebo čtyry kousky ryby a půl na lístky rozkrájené žemličky, pak rybu rozkrájej, kosti vyber a utluc i se smaženou žemličkou a třemi na tvrdo uvařenými žloutky v hmoždíři; dej to pak do hrnku, udělej z másla a bílé mouky přihnědlou jíšku, rozdělej ji postním bouillonem aneb petruželovou vodou, vlej to do hrnku na utlučenou rybu, nalej ještě dostatečně bouillonu, osol, okořeň květem, nech to čtvrt hodiny vařit a proceď pak skrze sýtko na smaženou rozkrájenou žemličku.

Digitized by Microsoft ®

92. Polévka z úhoře.

Eel Soup.—Potage d' Anguille.

Očisti a stáhni úhoře, maso ze hřbítků seřízni a rozkrájej na kousky zvící ústřic, dej na rendlík, přidej dvě lžíce másla, dvě sklenice bílého vína, osol, opepři a nech čtvrt hodiny dusit; pak úhoře vyber a vlož do polévkové mísy s třemi tucty uvařených a vyloupaných račích ocásků. Dej do hrnku dvě rozkrájené mrkve, dvě cibule, kořen petružele a celeru, větvičku dymiánu, bobkový list, tři hřebíčky, hrst celého pepře, dva kousky květu a čtyry unce másla; zamíchej a nech rozpařit; potom přidej maso z raka, rozmačkané maso z jedné malé humry (lobster), hlavy, kosti a odřízky z úhořů, trochu soli, tři kvarty vody, pintu bílého vína a omáčku z úhořů a nech to vše zvolna asi hodinu vařit; pěnu a tuk seber, protlač napřed sýtkem a pak ubrouskem; zapraž bledou jíškou, nech ještě čtvrt hodiny vařit, seber pěnu, zakloktej čtyřmi žloutky rozkloktanými s koflíkem smetany a dvěmi lžícemi másla a vlej do mísy na ty kousky úhoře a račí ocásky. Nemáš-li račích ocásků, můžeš použíti rozkrájeného ocasu z humry.

93. Polévka z kapra.

Carp Soup.—Potage de Carpe.

S několika kusů kapra stáhni kůži a vyndej kůstky, maso odlož stranou, ty odřízky pak vlož do hrnku, dej k nim půl celeru, jednu petružel, pór, nalej na to vody, osol to a nech to vařit. Mezitím maso drobnince usekej, přidej k tomu asi 4 stroužky rozetřeného česneku, trochu majoránky, trochu citronové kůry, trochu tlučeného hřebíčku, trochu zázvoru a drobet pepře, pak to dej do čistého hrnku, proceď na to polévku, v které odřezky se vařily a nech to chvilenku vařit, načež to zapraž zahnědlou jíškou a nech to ještě trochu povařit; potom polévku nalej na smaženou žemličku a nes ji na stůl.

94. Bouillabaisse.

Vezmi jednu štiku, jednoho úhoře, dva okouny a živého mořského raka. Ryby dobře očisti, rozpol, kosti vyber a maso rozkrájej na kousky asi půl palce tlusté. Vyndej maso z ocasu, těla a klepet raka a taktéž rozkrájej na koláčky. Dej na velký rendlík dvě unce másla, na drobno rozkrájenou cibuli, dva stroužky utřeného česneku, bobkový list a nech chvilku smažit; pak přidej rozkrájené ryby, raka a tucet velkých syrových ústřic; osol, opepři, přidej na koláčky nakrájený citron, tři oloupaná a rozkrájená rajská jablíčka, půl lžičky rozemnutého šafránu, trochu dymiánu, pintu bílého vína a tolik vody, aby se ryby pokryly. Nech vařiti asi půl hodiny, pak přidej lžíci usekané zelené petruželky a nech ještě minutu vařit. Vyndej ryby, raka i ústřice a dej do polévkové mísy; polévku proceď skrze velmi jemné sýtko, nech ji ještě jednou varem obejít, vlej na ryby a nes na stůl. Na zvláštním talíři předlož na kostky nakrájenou usmaženou žemličku. (Pro 8—10 osob.)

95. Obyčejná polévka z ústřic.

Oyster Soup.—Soupe aux Huîtres.

Nech svařiti kvart mléka, půl koflíku vody, půl libry másla a šťávu z jedné pinty ústřic, osol a opepři dle chuti; přidej ústřice a trochu jemně rozválených sucharů (crackers) k vůli zahoustnutí a nech ještě několik minut povařit. S polévkou touto předlož malé suchárky na zvláštní mísce. (Pro 6 osob.)

96. Polévka z ústřic po francouzsku.

French Oyster Soup.—Soupe aux Huîtres à la Française.

Usekej na drobno bílou část malého póru a nech s jednou drobně rozkrájenou cibulkou ve dvou uncích másla pomalu osmažit; přidej k tomu dvě unce ustrouhané žemličky, nech chvilku s cibulí posmažit a přidej

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

asi šedesát prostředních ústřic i se šťávou a dva kvarty petruželové vody aneb postního bouillonu. Nech svařiti nad prudkým ohněm a neustále míchej, tak aby ústřice ke dnu nepřilnuly; pěnu seber, polévku osol, opepři, okořeň muškátovým oříškem a nežli se nese na stůl, přimíchej do ní drobet rozkrájené, zelené petruželky a zakloktej čtyřmi žloutky aneb dvěma celými vejci, rozkloktanými s koflíkem smetany a kouskem másla.

97. Polévka z ústřic s vínem.

Oyster Soup with Wine.—Soupe aux Huitres au Vin.

Nech vařit tři tucty ústřic se šťávou a sklenicí bílého vína až ztuhnou; pak je vyndej a dej na složený ubrousek oschnout, šťávu proceď ale zpět do hrnku, přidej buď dva kvarty vody, neb petruželové vody aneb postního bouillonu, nech chvíli povařit a opět proceď; rozkloktej čtyry žloutky s koflíkem smetany a kouskem másla, polévku tím dobře zakloktej a vlej do mísy na ony uvařené ústřice.

98. Polévka z humry.

Lobster Soup.—Potage de Homards.

Do dvou kvartů petruželové vody neb postního bouillonu dej maso ze dvou humer, šťávu ze čtyr tuctů malých vařených mušlí, zapraž třemi lžícemi bledé máslové jíšky, přidej tucet malých cibulek, půl pinty sherry, špetku tlučené papriky a nech půl hodiny vařit; humří maso z polévky vyber, rozkrájej na kostky a vlož do mísy s oněmi vařenými mušlemi a cibulkami; pěnu z polévky seber, přidej čtyři unce račího másla, dobře promíchej a proceď do mísy na rozkrájenou humru.

99. Polévka z raků.

Crawfish Soup.—Potage aux Ecrevisses.

Hoď dva tucty malých raků do vařící slané vody a nech je vařit až zčervenají, ocásky a klepítka oloupej,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ze skořápek udělej čtvrt libry račího másla, skořepiny pak dej do hrnku, přidej na ně dva kvarty postního bouillonu aneb petruželové vody, nech to asi deset minut vařit a pak to proceď; z polovice račího másla a z trochu bílé mouky udělej bledou jíšku, zapraž jí tu račí polévku a nech čtvrt hodiny vařit; pak polévku dostatečně osol, troškou květu okořeň, přimíchej ještě ostatní račí máslo a nalej do polévkové mísy na rozkrájené račí ocásky, klepeta a na usmaženou žemličku.

100. Polévka ze žab.

Bisque of Frogs.—Bisque de Grenouilles.

Rozsekej na drobno dvacet dobře očištěných žabích stehýnek, dej je na rendlík, přidej k nim malou, na drobno rozkrájenou cibuli, kousek zelené petružele, trochu tlučeného květu a kus másla, osol to a nech asi čtvrt hodiny dusit; utluč to pak v hmoždíři se čtyřmi na tvrdo uvařenými žloutky, dej to do hrnku, přilej dva kvarty postního bouillonu aneb petruželové vody a nech to čtvrt hodiny povařit; pak to proceď, zapraž trochu bledou máslovou jíškou, nech ještě chvíli povařit, přidej ještě drobet tlučeného květu a vlej do mísy na usmaženou žemličku. Také do ní můžeš zavařiti rybí knedlíčky.

101. Polévka z hlemýžďů.

Snail Soup.— Potage aux Escargots.

Nech vařiti dva tucty velkých plžů asi půl hodiny ve slané vodě, načež je špikovačkami ze skořápek vytahej, v polovici přetrhni, ocásky zahoď a přední částky jemně usekej; dej na rendlík tři unce másla, tři lžíce nakrájených žampionů a lžíci zelené sekané petruželky, přidej usekané plže a nech několik minut smažit; zapraž trochem mouky, přidej asi čtyry lžíce kyselé dobré smetany, řádně promíchej. přilej dva kvarty postního bouillonu aneb petruželové vody a nech ještě asi půl hodiny povařit, načež vlej na mísu na osmaženou žemličku.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

PŘÍCHOUTKY.

Side Dishes. — Hors d'Oeuvres.

Příchoutky jsou vedlejší jídla, určená k tomu, aby chuť vzbuzovala a proto se musí dbáti, aby nejen pikantně, ale i úhledně připravena byla. Dělí se na studené a teplé. Studené příchoutky jsou oblíbenější, jelikož se nechají snáze připraviti, přispívají znamenitě k okrase tabule a poskytují hostům příjemného dráždidla chuti hned po polévce. Staví se na stůl před obědem na malých talířkách aneb porcelánových a skleněných mískách a odstraní se až před zákusky. Teplé příchoutky podávají se po polévce na malých ohřátých talířkách. Studené i teplé příchoutky mohou se předkládati samostatně při svačinách, plesích a podobných příležitostech.

Studené příchoutky.

Cold Side Dishes. — Hors d'Oeuvres Froids.

Kromě studených příchoutek zde uvedených, můžeš též předložiti ústřice ve skořápce, mušle a ryby uzené a marinované (viz tam), a všeliké naloženiny, jako: mixed pickles, chow-chow, naložené lusky, naložené vlaské ořechy, ovoce v octě zavařené a p., jež se též hotové v každém grocerním obchodu obdržeti mohou.

102. Řetkvičky.

Radishes.—Radis.

Vyper pěkné čerstvé řetkvičky—ne duté—vlož je na půl hodiny do studené vody a pak dobře vyper; kořínky uřízni a z natě nech pouze dva neb tři nejmenší lístky; dej na zvláštní mísku s několika kousky ledu. Dej na stůl čerstvé máslo, aby si každý dle libosti mohl posloužiti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

103. Celerové stonky.

Celery Stalks.—Celeri en Branches.

Vezmi mladé hlavičky celerové, svrchní tvrdé a kornaté stonky odstraň, vnitřní žluté a křehké stonky dobře vyper, po délce na dvě neb tři části rozštípni a předlož buď ve vysokých sklenicích aneb na skleněných podlouhlých mískách.

104. Červené a bílé zelí.

Red and White Cabbage.—Choux Rouges et Choux Blancs.

Rozkrájej červené a bílé zelí, dej na mísu střídavě buď v pruhách, kolech aneb hvězdovitě, osol, opepři a polej octem a olejem. Rozličným jiným uspořádáním může se docíliti velmi pěkných effektů.

105. Olivy.

Olives.—Olives.

Vyper olivy dobře ve slané vodě a narovnej na mísku na drobně utlučený led. Kromě obyčejných oliv mohou se vzíti olivy s vydloubanými peckami, olivy nadívané sardelovou pastou, aneb černé italské.

106. Sladké okurky.

Sweet Pickles.— Cornichons Doux.

Narovnej na mísu na koláčky nakrájené sladké okurky, prolož nakrájenou cibulí a na koláčky rozkrájenými paprikovými lusky; oblož několika šalotkami, posyp usekanými estragonovými lístky a polej octem.

107. Červená řípa.

Red Beets.— Betteraves.

Omej čistě pěknou červenou řípu, uvař do měkka, oloupej a nakrájej na koláčky; oškrab křen a rozkrájej ho na kolečka, potom vlož do hrnku vždy vrstvu řípy, oblož ji několika kolečky křenu, posyp trochu anýzem

nebo feniklem a trochu osol; tak pokračuj až jest všecko naloženo, nalej na to dobrý vinný ocet a nech čtyryadvacet hodin stát. Místo anýzu neb feniklu můžeš ji též proložiti několika hřebíčky. Předlož na zvláštní mísce a polej trochu šťávou.

108. Muškátový meloun.

Musk Melon.—Melon Vert Maraicher.

Melouny tyto musí se dáti před upotřebením buď na led aneb do chladného místa, aby byly hezky studené. Pak se očistí, rozkrájí na půlky neb na čtvrtky a předloží na vinných neb jiných velikých listech. Jedí se buď posypané cukrem aneb osolené a opepřené.

109. Bramborová šifonáda.

Potato Chiffonade.—Pommes de Terre Chiffonade.

Uvařené vychladlé brambory nakrájej na lístky; z lístků těch formičkou vykrájej kolečka asi půl druhého palce v průměru; vykrájej taktéž koláčky téže velikosti z červené řípy; narovnej brambory a řípu střídavě kolem okraje ploché mísy, tak aby jednotlivá kolečka se trochu přesahovala. Prostředek mísy vyplň buď na kostičky rozkrájenou čekankou, celerovými stonky neb rozličným salátem (z kuřete, humry atd.). Polej prostředek hustou majonézou a okrášli usekanou petruželkou.

110. Sardinky.

Sardines.—Sardines.

Z tenkých krajíčků žitného chleba vykrájej srdcovité kousky zvící dlaně, na každý polož dvě sardinky, pokrop je jejich olejem, polož na vrch kousek citronu a okrášli po stranách kouskem petružele. Předkládej po jednom na malých talířkách. Sardinky musí býti chovány na ledu a vyndají se z lednice teprv před úpravou.

Univ Calif Digitized by Microsoft ®

111. Slanečky.

Herings.—Harengs.

Nech slanečky dva dny buď ve studené vodě neb v mléce močit, potom je rozpůli, hřbetní kosti vyndej, půlky rozkrájej na palec dlouhé kousky a srovnej vždy dvě půlky na jednu podlouhlou plochou mísku, tak aby se zdály nerozkrájené; na jeden konec mísy polož rozpůlenou hlavu, na druhý ocas a polej trochu olejem a octem. Do prostřed mezi obě půlky slanečka dejmalou hromádku na tvrdo uvařeného usekaného žloutku, vedle žloutku (opět mezi půlkami slanečka) po hromádce usekané červené řípy, po hromádce na tvrdo vařeného usekaného bílku a konečně po hromádce usekané petružele.

112. Salámy.

Sausages.—Saucissons.

Salámy, cerveláty neb mortadella se oloupají, nakrájí na tenké lístky, urovnají do prostřed mísky a okrášlí kolem věncem z usekané petruželky. Též se mohou políti octem a posypati drobně usekanou cibulí.

113. Žemlové řízky.

Fancy Toasts.—Canapés.

Nakrájej žemle neb bílý chléb na čtvrt palce tlusté stejné řízky, vyřízni z nich kousky buď podlouhlé půl čtvrta palce dlouhé a dva palce široké, buď kulaté asi tři palce v průměru a nech je na másle do žluta osmažit. Když vystydnou, protlač kornoutem aneb trychtýřem na okolek kousek račího aneb jiného másla, prostředek vyplň a narovnej na talíř pokrytý ubrouskem jeden vedle druhého.

114. Žemlové řízky s jazykem.

Fancy Toasts with Tongue.— Canapés à la Langue.

Připrav kulaté smažené řízky asi půl třetího palce v průměru, pokrej je tenkými lístky jazyku stejné veli-

kosti a formy, do prostřed dej kuličku ze sekaného jazyku, polej aspikem a posyp usekanou zelenou petruželkou. Stejným spůsobem připravují se řízky se šunkou. Též jiné maso a drůbež může se upotřebiti.

115. Žemlové řízky s lososem.

Fancy Toasts with Salmon.—Canapés de Saumon.

Vezmi podlouhlé smažené řízky, udělej okolek ze sardelového másla, polož na příč několik úzkých tenkých řízků lososa a okrášli usekanou petruželkou, usekanými bílky a žloutky.

116. Žemlové řízky s humrou.

Fancy Toasts with Lobster.—Canapés de Homards.

Maso z humry rozkrájej na drobné kostičky, osol, opepři, zaceď citronovou šťávou a dej na kulaté smažené řízky s okolkem z račího másla. Humra se též může nakrájeti na tenké řízky a okrášliti sekanými žloutky, bílky a petruželkou.

117. Žemlové řízky se sardelemi.

Fancy Toasts with Anchovies— Canapés aux Anchois.

Kolem kulatých smažených řízků udělej okolek z čerstvého másla, do prostředka narovnej sardelky ve spůsobě růžice a okrášli mezi sardelkami na tvrdo vařeným utřeným žloutkem, na tvrdo vařeným usekaným bílkem a usekanou zelenou petruželkou.

118. Žemlové řízky s kaviárem.

Fancy Toasts with Caviare.— Canapés au Caviar.

Vezmi kulaté smažené řízky, udělej okolek z čerstvého másla, prostředek pomaž kaviárem, promíchaným s citronovou šťávou a několika kapkami oleje, a posyp kaviár drobnince usekanou cibulí.

Microsoft ®

119. Žemlové řízky s vejci.

Fancy Toasts with Eggs.—Canapés d'Oeufs.

Kolem podlouhlých smažených řízků udělej okolek ze zeleného másla, prostředek rozděl sardinkami na příč položenými na několik příhrádek a tyto vyplň střídavě na tvrdo vařenými sekanými žloutky a bílky.

120. Sandviče.

Sandwiches.—Sandwiches.

Oblíbená tato pochoutka pozůstává ze dvou tenkých řízků chleba, mezi které položí se tenký řízek masa, sýra a p. Vynálezcem jejich byl lord Sandwich. K sandvičům béře se bílý, nejlépe dva dny starý chléb bez děr, který se rozkrájí na stejné, asi čtvrt palce tlusté řízky; kůrky se odkrojí, tak aby zůstaly pěkné kousky, asi čtyry palce do čtverce. Maso musí býti libové, měkké a šťavnaté, dobře upečené neb uvařené a rozkrájené na tenké, stejné řízky. Okraje sandvičů musí býti rovné a vložené věci nesmí nikdy přesahovati. Hotové sandviče narovnej na talíř pokrytý ubrouskem, okrášli zelenou petruželkou neb řeřichou a postav na stůl zároveň s nádobkou hořčice, aby si každý dle libosti mohl posloužiti. Kdyby sandviče před upotřebením osýchaly, namoč ubrousek ve studené vodě, do sucha vyždímej a sandviče ním přikrej. Také se může každý sandvič zabaliti do tenkého voskovaného papíru.

121. Šunkové sandviče.

Ham Sandwiches.—Sandwiches de Jambon.

Odkroj veškerý tuk s dobře uvařené šunky, rozkrájej ji na tenké stejné řízky a tyto opět rozkrájej na menší kousky, tak aby se mohly dáti tři neb čtyry do jednoho sandviče. Připravené řízky chleba pomaž máslem, na jeden narovnej kousky šunky, druhým přikrej, zlehka dohromady přimáčkni a předlož.—Dává-li se do sandvičů pouze po jednom velkém řízku masa, může se

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

státi, že při prvním ukousnutí octne se celý kousek masa v ústech a všechen chléb zůstane v ruce, proto jest záhodno užívati kousků menších, jak s vrchu bylo pověděno. Šunka může se též drobně usekati.

122. Sandviče z různého masa.

Sandwiches of Different Meats.—Sandwiches de Viandes Variées.

Jako šunkové, připravují se i sandviče z rozličného jiného masa. Místo šunky vezmi buď hovězí jazyk, neb hovězí pečeni, svíčkovou pečeni, telecí pečeni, pečenou jehněčí kýtu neb nakládané hovězí. Maso se buď nakrájí na tenké řízky aneb může se také usekati.

123. Sandviče z drůbeže.

Fowl Sandwiches.— Sandwiches de Volaille.

Pečená slepice, kuře aneb krocan zbaví se kůže a tuku, maso se rozkrájí na tenoučké řízky a pokropí se olejem a octem. Ostatně připravují se jako jiné masité sandviče.

124. Sandviče po francouzsku.

French Sandwiches.— Sandwiches à la Française.

Usekej na drobno dostatečné množství libové šunky, přidej kousek čerstvého másla, několik kapek estragonového octa, okořeň tlučeným bílým pepřem a dobře vše promíchej. Smíšeninou touto pomaž připravené řízky chleba, druhými řízky přikrej, zlehka dohromady přimáčkni a hotové sandviče rozřízni příčně na dvě tříhranné půlky.

125. Sandviče se zvěřinou.

Game Sandwiches.—Sandwiches de Gibier.

Namaž jeden řízek chleba máslem a druhý tence francouzskou hořčicí. Rozkrájej na tvrdo vařená vejce na lístky, žloutky vyber a utři s olejem, octem, solí a pepřem a polož čtyry bílkové kroužky na chléb máslem

namazaný. Usekej půl libry studené zvěřiny, osol, opepři, přidej utřené žloutky a trochu estragonového octa a dobře promíchej, Touto smíšeninou vyplň bílkové kroužky, přikrej druhým řízkem chleba, zlehka přitlač a předlož. Místo zvěřiny může se též upotřebiti drůbež a všeliké jiné maso.

126. Nadívané sandviče.

Stuffed Sandwiches.—Sandwiches Farcies

Rozkrájej maso z kuřete na drobné kostky, přidej tolik na malé nudličky nakrájených stonků celerových, mnoho-li jest masa, trochu estragonových lístků, tolik majonézy, aby se vše dohromady pojilo, osol, opepři a řádně promíchej. Vezmi tolik žemliček, mnoho-li je hostů, svršek odkroj, střídku opatrně vyber, žemličky naplň tou smíšeninou, odkrojenými kousky přikrej a narovnej na talíř, pokrytý ubrouskem. Místo kuřete může se vzíti též telecí pečeně, raci, nakládaný losos a j.

127. Salátové sandviče.

Salad Sandwiches.—Sandwiches au Salade.

Rozkrájej na kousky čtvrt libry prsíček z kuřete a čtvrt libry studeného uvařeného jazyku, dej do moždíře a dobře to utluč. Zavlhči několika kapkami octa, přidej lžičku celerové soli, špetku papriky a čtyry nebo pět lžic majonézy. Dobře dohromady promíchej, vlož do studené mísy a dej k ledu až do upotřebení. Pak namaž řízky chleba tou smíšeninou, na jeden kousek polož křehký lístek hlávkového salátu, namočený v estragonovém octě, přikrej druhým namazaným kouskem chleba, z lehka dohromady zmáčkni a předlož. Šunka s telecí pečení dělá též velmi dobrý salátový sandvič.

128. Sandviče ze syrového masa.

Raw Beef Sandwiches.—Sandwiches à la Tartare.

Kousek pěkného libového hovězího masa usekej s cibulí, osol, opepři, namaž na jeden řízek chleba,

druhým chlebovým řízkem přikrej, trochu dohromady přimáčkni a předlož. Kdo nemá rád cibuli, může ji vynechati. Másla a hořčice se při těchto sandvičích neužívá.

129. Sandviče s okurkami.

Pickle Sandwiches.—Sandwiches de Cornichons.

Pomaž připravené kousky chleba máslem. Na jeden kousek polož napřed na tenké lístky nakrájenou kyselou okurku, potom tenký řízek telecí pečeně, přikrej druhým kouskem chleba, zlehka dohromady zmáčkni a předlož.

130. Sandviče se sardinkami.

Sardine Sandwiches.— Sandwiches de Sardines.

Jeden řízek chleba pomaž máslem a druhý velmi tence francouzskou hořčicí. Rozpůli dvě sardinky, páteř vyndej, půlky urovnej na máslem pomazaný chléb a zaceď troškou citronové šťávy. Na vrch polož křehký lístek hlávkového salátu, přikrej druhým řízkem, zlehka přimáčkni a předlož.

131. Sandviče s kaviárem.

Caviare Sandwiches.—Sandwiches de Caviar.

Na každý sandvič vezmi lžičku kaviáru, půl lžičky drobně usekané cibule, kousek másla zvící vlaského ořechu a šťávu z půl citronu. Vše dobře promíchej a namaž na připravené kousky žitného chleba, zlehka je dohromady přimáčkni, rozkroj sandvič příčně na dvě tříhranné půlky a předlož.

132. Sandviče se sýrem Brie.

Brie Cheese Sandwiches.—Sandwiches de Fromage de Brie.

Usekej na drobno trochu zelené petruželky, smíchej ji s kouskem másla, smíšeninou pomaž připravené kousky chleba, mezi které polož tenké řízky sýra Brie; zlehka dohromady přimáčkni a předlož.

Digitized by Microsoft ®

133. Sandviče se sýrem Roquefort.

Roquefort Chease Sandwiches.—Sandwiches de Fromage Roquefort.

Dvě unce Roquefort sýra smíchej s kouskem másla, potři smíšeninou připravené chlebové řízky, přikrej svrchními řízky, zlehka dohromady přimáčkni a sandviče na čtyry čtvrtky rozkroj. Mohou se též předložiti po salátu.

134. Sandviče se švýcarským sýrem.

Swiss Cheese Sandwiches.— Sandwiches de Fromage Suisse.

Nakrájej žitný chléb na tenké řízky a udělej z nich kousky téže velikosti, jako obyčejné sandviče. Pomaž chléb máslem, dej vždy mezi dva kousky chleba několik lístků švýcarského sýra, zlehka dohromady přimáčkni a sandvič příčně na dvě tříhranné půlky rozkroj.

135. Sandviče s vejci.

Egg Sandwiches.— Sandwiches d'Oeufs.

Rozkrájej na tvrdo vařená studená vejce na tenké lístky, opepři a osol, polož vždy čtyry lístky vajec na jeden máslem namazaný řízek chleba, druhým řízkem přikrej, zlehka přimáčkni a předlož. Mohou se taktéž použíti vejce na drobno usekaná.

136. Sandviče s olivami.

Olive Sandwiches.— Sandwiches d'Olives.

Na jeden sandvič vezmi šest vyloupaných oliv, dobře je usekej, přidej kousek másla zvící vlaského ořechu a špetičku papriky; dobře vše promíchej a připrav sandvič dle obvyklého spůsobu.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Teplé příchoutky.

Warm Side Dishes. — Hors d'Oeuvres Chauds.

Teplé příchoutky se předkládají, když hosté dojídají polévku a musí býti vždy čerstvě připravené. Mohou se ovšem také předkládati o svačinách, plesích a podobných příležitostech a kromě uvedených zde předpisů možno též předložiti smažené neb pečené ústřice, smažené rybičky a všeliké svítečky, jež též do polévek se dávají a o nichž tamtéž pojednáno jest.

137. Vemeno smažené.

Cow's Udder.—Pis de Vache.

Dobře očištěné kravské vemeno musíš vařiti v několika vodách až změkne a vodu více nekalí. Pak s něj ořezej všechny kůžičky, rozkrájej je na stejná a nepříliš tlustá kolečka aneb obyčejné kousky, popraš je drobátko solí, obal je nejprvé v mouce, pak v rozkloktaném vejci a konečně v strouhané žemličce a nech je v rozpáleném másle do zlatova usmažit.

138. Žemlové řízky s husími játry.

Canapés of Geese Liver.— Canapés de Foies Gras.

Rozsekej na drobno husí játra a dle potřeby i játra z jiné drůbeže; taktéž usekej na drobounko kousek šunky. Nech zpěniti na másle jednu rozstrouhanou cibulku, přidej k tomu sekaninu, opepři, osol a nech půl hodiny dusit. Pomaž tím osmažené žemličkové lístky a pokrop přecezenou citronovou šťávou.

139. Žemlové řízky s játry.

Canapés of Calves Liver.— Canapés de Foies de Veau.

Ustrouhej pěkná telecí játra. Usekej na drobno dvě cibule a čtvrt libry slaniny a nech to s kouskem másla na rendlíčku spejchnout. Pak vlož do toho játra a nech je

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

dusit, musíš však na ně častěji dohlížeti a po lžíci tučné polévky přilévati, aby se nepřipálily; pak to osol, okořeň tlučeným pepřem a přidej trochu drobně usekané zelené petružele. Nakrájej ostrouhané žemle na řízky, nech je na másle do zlatova usmažiti a polej je pak horkou polévkou, aby zvláčněly; hned však je opět vyndej, pomaž každý řízek připravenými játry a dej na stůl.

140. Mozečkem nadívané žemličky.

French Rolls with Calves Brain. — Petits Pains aux Cervelles.

Nech zpěniti dvě unce másla s usekanou cibulí, vlož do toho dobře očištěný telecí mozek, osol to, opepři, přidej trochu usekané zelené petružele, dvě celá vejce a dobře to promíchej. Jakmile to trochu ztuhne, odstav to od ohně a nech vychladnout. Nakrájej ostrouhané housky na tenké řízky, polej je trochu mlékem, kteréž musíš však ihned slíti, aby se nerozpadly, i pomaž pak vždy jeden lístek housky mozkem, druhý naň přimáčkni, omoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemli a usmaž do zlatova v rozpáleném másle. Místo mozku může se též použíti usekaná pečená telecí ledvinka, usekané maso z drůbeže aneb i jiné, třeba od předešlého dne zbylé maso.

141. Telecí závitky se sardelkami.

Rolls of Veal with Anchovies. — Paupiettes de Veau aux Anchois.

Ze studené telecí kýty nakrájej tenounkých řízků; pro šest osob utři čtvrt libry másla se čtvrt librou očištěných sardelí, přidej k tomu drobnince rozkrájené cibulky, načež pomaž každý řízek tímto sardelovým máslem, zaviň a obvaž každý čistou nití. Na to dej na kastrol kus čerstvého másla s drobně nakrájenou cibulí, polož na to zavinuté řízky, přikrej je pokličkou a nech je dusit. Jakmile se šťáva pod nimi ztráceti počíná, musíš je podlévati hovězí polévkou, aby se nepřipálily, šťáva

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

pak aby dostala pěknou červenou barvu. Když již mají závitky přijíti na stůl, podlej je troškou vína a přisyp kávovou lžičku strouhané žemličky. Potom narovnej závitky do prostřed mísy, udělej kolem nich věnec z vlaských makaronek ve slané vodě uvařených a polej to vše šťávou ze řízků. Také se mohou obložiti rýží, vařenou v hovězí polévce.

142. Vepřové jaterničky s pivem.

Sausages with Beer.—Saucissons à la Bière.

Usekej libru libového vepřového masa, osol a okořeň dle chuti tlučeným pepřem, načež z toho udělej malé válečky na spůsob jaterniček, jež obal ve strouhané housce a vlož na kuthan máslem vymazaný. Když počínají po vrchu červenati, podlévej je při obracení troškami piva; napotom je narovnej na mísu, polej je šťávou z kuthanu a dej na stůl.

143. Svítečky z telecích ledvinek.

Colombines of Veal Kidneys.—Colombines de Rognons de Veau.

Usekej na drobno pečenou telecí ledvinku, dej ji do hrnku, vraz k ní pět celých vajec, osol to, přidej tři vrchovaté lžice strouhané žemličky, trochu drobně nakrájené citronové kůry, trochu usekané zelené petružele a dobře to promíchej. Pak vymaž důlky na lívancovém plechu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, dej do každého důlku lžíci té smíšeniny a nech do zlatova upéci.

144. Svítečky z jater.

Colombines of Calves Liver.—Colombines de Foies de Veau.

S půl telecích jater stáhni kůžičku a nech je asi dvě hodiny v mléce močit, pak je omej a na prkénku seškrab, žilky a mázdry odstraň; játra usekej s dvěmi uncemi hovězího tuku, vraz do nich čtyry celá vejce, dobře to rozmíchej, přidej jednu ustrouhanou, v mléce namočenou

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

a vymačkanou žemličku, trochu usekané zelené petružele, trochu majoránky, citronové kůry a dle libosti tlučeného nového koření, osol to a ještě náležitě promíchej; potom vymaž důlky na lívancovém plechu máslem, vysyp je strouhanou žemličkou, dej do každého lžíci té smíšeniny a svítek po obou stranách upeč. Možno použíti též hovězích, vepřových i husích jater.

145. Skládanky.

Combination Fritters.— Attéreaux.

Vařený hovězí jazyk rozkrájej na tenké lístky, ze kterých formičkou vykrájej kolečka asi palec v průměru. Podobným způsobem vykrájej kolečka z lanýžů a z hub. Napíchni na špejl napřed kolečko jazyku, pak kolečko houby, kolečko jazyku, kolečko lanýže a tak pokračuj, až máš asi půl třetího palce dlouhou skládanku. Do kvartu pražené omáčky přidej sklenku bílého vína, osol, okořeň pepřem a muškátovým oříškem a nech zhoustnouti; zakloktej čtyřmi žloutky s koflíkem smetany, nech ještě povařit a když to na polovic vychladlo, tedy v tom skládanky obal a nech úplně vychladnouti. Potom skládanky obal v rozváleném sucharu, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a do zlatova usmaž. Podobným spůsobem dělají se skládanky z kuřete, ze zvěřiny, z brzlíků a jiného masa.

146. Kroketky.

Croquettes.—Croquettes.

Kroketky připravují se z rozličného masa, ryb neb zeleniny, které se dříve useká aneb na drobninké kostičky nakrájí a pak dobrou polévkou aneb rozličnými omáčkami navlhčí. Z této sekaniny dělají se pak kroketky v podobě koláčků, kuliček, válečků aneb hrušek, jež se obalí napřed v rozváleném sucharu, omočí v rozkloktaném vejci, obalí v ustrouhané žemličce a usmaží v rozpáleném másle neb sádle do zlatova.

Hotové kroketky narovnají se na mísu na ubrousek, okrášlí se zelenou petruželkou a musí se ihned předložiti. Zbytky rozličných pečení a drůbeže mohou se v lahodných těchto pochoutkách co nejlépe zužitkovati.

147. Kroketky z hovězího masa.

Beef Croquettes.— Croquettes de Boeuf.

Usekej na drobno libru vařeného neb pečeného hovězího masa, přidej trochu hnědé aneb obyčejné silné polévky, tři rozkloktané žloutky aneb dvě celá vejce, trochu usekané petružele, a chceš-li, i trochu usekaných sardelí, osol, opepři, vše důkladně promíchej a nech vystydnouti. Z této smíšeniny uprav pak kroketky dle obvyklého spůsobu.

148. Kroketky z jehněčího masa.

Lamb Croquettes.—Croquettes d'Agneau.

Usekej libru pečeného jehněčího masa z kýtky — musí býti úplně libové, taktéž čtvrt libry vařeného hovězího jazyku a čtvrt libry dušených hub. Přidej dva koflíky pražené omáčky a koflík dobré omáčky z rajských jablíček a nech chvíli povařit. Když to vychladlo, tedy dělej kroketky, jak bylo již podotknuto.

149. Kroketky z kuřete.

Chicken Croquettes.—Croquettes de Volaille.

Usmaž na másle do bleda jednu usekanou cibuli, přidej libru drobně usekaného masa z pečeného kuřete neb slepičky, nech chvilku smažiti, osol a okořeň pepřem a muškátovým oříškem; pak máslo slej a k sekanině přidej čtyry žloutky, půl libry vařených, se smetanou a máslem smíchaných a sýtkem protlačených brambor. Dobře vše promíchej a dělej kroketky jak obyčejně. Dle tohoto předpisu možno i jiné kroketky připravovati.

150. Kroketky z krocana.

Turkey Croquettes.—Croquettes de Dinde.

Ze dvou lžic másla a ze dvou lžic mouky udělej bleďounkou jíšku, přidej kvart smetany a trochu mléka, osol, okořeň muškátovým oříškem a špetkou papriky a nech vařiti až to zhoustne. Potom pěnu seber a přidej libru bílého krocaního masa, buď usekaného aneb drobně nakrájeného, půl libry usekaných a na másle udušených čerstvých hub, dobře zamíchej, nech ještě jednou varem obejít a pak nech vychladnouti. Z vychladlé smíšeniny uprav pak kroketky dle obvyklého spůsobu. Místo čerstvých hub mohou se též použíti suché, pakli se dvě hodiny před použitím nechají močiti ve vlažné vodě.

151. Kroketky z brzlíků.

Sweetbread Croquettes.—Croquettes de Ris de Veau.

Připrav kvart pražené omáčky, osol, opepři, přidej špetku muškátového oříšku a zamíchej do ní čtyry žloutky rozkloktané s koflíkem smetany. Potom přidej libru usekaných dušených brzlíků a půl libry usekaných, na másle dušených čerstvých hříbků, žampionů neb václavek, dobře zamíchej a nech chvíli povařit. Když to vystydne, připrav kroketky obyčejným spůsobem. Houby mohou se ovšem vynechati; jsou-li však, tož ku zvýšení chuti nemálo přispívají. Může se použíti též suchých hub dle předpisu obsaženého v předešlém čísle.

152. Kroketky z ústřic.

Oyster Croquettes.—Croquettes d'Huîtres.

Ústřice dobře vyper a vhoď do vařící vody. Když trochu ztuhnou, tedy je vyber, tvrdé části odstraň, ostatní maso drobně usekej a nech na rendlíku s kouskem másla chvilku dusit. Připrav kvart pražené omáčky, zakloktej ji čtyřmi žloutky s koflíkem smetany, osol a okořeň, přidej usekané ústřice—jichž musí býti asi

Digitized by Google

libra—a nech chvíli vařit. Nech to pak úplně vystydnouti a udělej kroketky.

153. Kroketky z raků.

Crawfish Croquettes.—Croquettes d'Écrevisses.

Ve dvou lžicích rozpáleného másla usmaž dvě lžíce mouky a jednu usekanou cibuli, přilej kvart smetany, osol, opepři a nech vařiti až to zhoustne. Pak omáčku proceď a přidej k ní tolik drobně usekaného račího masa, aby z toho byla hustá kaše. Dobře promíchej, nech úplně vystydnouti a dělej pak kroketky.

154. Kroketky z vajec.

Egg Croquettes.—Croquettes d'Oeufs.

Připrav pintu pražené omáčky, přidej pintu smetany, opepři, osol, přilej několik lžic dobré polévky, zakloktej dvěma žloutky a proceď. Přimíchej několik tvrdých na kostky nakrájených vajec, trochu usekaného vařeného telecího okruží, trochu usekaného česneku, několik lžic aspiku a postav to k ledu. Když sekanina ustydla, rozkrájej ji na podlouhlé kousky, dej jim tvar malých jítrniček a obvyklým spůsobem je usmaž.

155. Nepravé ústřice.

Mock Oysters.—Huitres Fauses.

Rozkrájej na drobno čtyry telecí brzlíky, dej je do rendlíku na zpejchnutou na másle cibulku a nech to dusit. Na jiném rendlíku nech na másle do běla zpěniti rovněž jednu drobně rozkrájenou cibulku, dej k ní tři vařečky mouky, pintu dobrého mléka a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne. Potom dej k tomu brzlíky a čtvrt libry očištěných, s uncí másla dobře utřených sardelí a všecko náležitě promíchej. Konečně očisti ústřicové skořepiny, dej do každé lžíci té smíšeniny, posyp je strouhanou žemličkou, postříkej máslem, urovnej

Univ. Calif. Digitized by Microsoft

na talíř neb na mísku a nech náležitě v troubě prohřát. Posléze je oblož citronovými koláčky a dej na stůl.

156. Nepravé mušle.

Mock Clams. — Lucines Fausses.

Udělej z kusu másla a trochu mouky řídkou jíšku, přidej dobrého mléka a nech zhoustnout; pak do toho zakloktej dva žloutky a ze dvou bílků tuhý sníh. Udělej na cibulce telecí mozeček, rozsekej na drobno kousek studené telecí pečeně, dvě tvrdá vejce a vše to dohromady smíchej. Napotom rozetři tři až čtyry sardelky a nech je s jednou uncí kaparek ve víně vařit. Když se to bylo hodně povařilo, vymaž mušlové škořápky novým máslem, dej do každé kousek té kaše, pak kousek míšeniny z masa a vajec, pokrop to vínem, v němž se vařily sardelky s kaparami, navrch to pokryj opět kaší, posyp strouhanou žemlí a postříkej čerstvým máslem. Skořápky takto naplněné dej na plech a postav na chvíli do trouby, načež je narovnej úhledně na mísu a nes na stůl.

157. Nadívané cibulky.

Stuffed Onions. — L'Oignons Farcies.

Oloupej tolik bílých španělských cibulí, kolik jest osob u stolu a vydlabej je uvnitř tak, aby se jen pohromadě držely. Potom vymaž rendlík máslem, postav do něho ty cibule jednu vedle druhé a dej je do trouby drobátko prohřát. Mezitím rozkrájej studenou telecí pečenou ledvinu s kouskem masa, rozsekej drobně, co se z cibulí vydlabalo; dej na rendlík dvě unce másla a dvě unce na malé kousky rozkrájené slaniny, dej do toho onu usekanou cibuli a nech do žluta usmažit; potom přidej k tomu tři lžíce ustrouhané žemle, nech to trochu zčervenat a vlož do toho rozkrájenou telecí ledvinu; přilej tři lžíce hovězí polévky, čtyry lžíce vína, z jednoho citronu šťávu, z půl citronu drobně ukrájené kůry, okořeň to trochu tlučeným pepřem a novým kořením

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

a nech to chvíli dusit, aby to zhoustlo. Pak tím naplň vydlabané cibule do vrchovata a postav je do horké trouby. Když začnou cibule od spodu žloutnouti, podlévej je polévkou a bílým vínem, aby zůstaly při šťávě a když jsou do zlatova upečeny, polož je na mísu, zaceď omáčku citronovou šťávou, podlej ji pod cibule, udělej kolem nich věnec ze smažených zemčátek a dej to na stůl. Pro změnu můžeš někdy upotřebiti šunky místo ledviny, neb přidati houby neb lanýže. Ostatní zůstane nezměněno.

158. Máslové těsto.

Puff Paste.—Pâte Feuilletée.

Má-li se máslové těsto zdařiti, musí se upraviti pokaždé v chladném místě, těsto musí vždy máslo krýti a nesmí se přílišně moukou poprašovati. Vyper dobře libru čerstvého másla ve studené vodě, odejmi od něho asi dvě unce a to ostatní dej pod dva talíře do studena, možná-li k ledu. Vezmi na vál libru mouky, rozdrob v ní ony dvě unce másla, udělej důlek, vraz do něho tři vejce, přidej trochu soli a podle potřeby přilej studené vody; udělej těsto, dobře je prohněť a dej je též pod dva talíře do studena odpočinout. Vezmi pak těsto a rozválej je; totéž učiň s máslem; dej máslo na těsto, přelož ho na třikrát, rozválej to opět a přelož to s druhé strany tím samým spůsobem jako předešle a dej to zas do studena půl hodiny odpočinout. Pak to rozválej, opět přelož a zas to rozválej z tlouští brku. Těsto jest pak hotové k upotřebení. V létě jest záhodno připravovati toto těsto při ledu, aneb aspoň ve studeném sklepení.

159. Paštičky.

Patties.— Bouchées.

Z rozváleného máslového těsta vykrájej formičkou aneb vinnou sklenkou malé koláčky. Polovina těch koláčků zůstane celá, ale z druhé poloviny vyřízni menší

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

formičkou prostředek. Pomaž je rozkloktaným vejcem, ale jen povrchu, aby mohly do výšky vyběhnouti. Vždy na jeden celý koláček polož druhý v prostředku vykroužený a nech je na plechu pěkně upéci. Ty menší vykrojené koláčky pomaž vejcem a nech taktéž upéci. Prostředky se vyplní rozličnou nádivkou, přikryjí těmi malými koláčky a paštičky se narovnají na mísu. Pakliže se předkládají každému hostu zvlášť, dá se vždy jedna paštička na talířek, obloží se kolem zbylou nádivkou a podleje přiměřenou omáčkou. Paštičky musí býti připravené zrovna před upotřebením, aby se nemusily ohřívati a musí se předkládati hodně horké.

160. Ústřicové paštičky.

Oyster Patties.—Bouchées d'Huîtres.

Nech vařiti šťávu z ústřic; do vařící šťávy vlož ústřice a nech je drobátko ztuhnout. Pak je usekej, usmaž v rozpáleném másle, a smíchej s trochem zapražené omáčky, žloutky a čerstvým máslem zakloktané. Vyplň tím paštičky a předlož hodně horké.

161. Humrové paštičky.

Lobster Patties.—Bouchées de Homard.

Usekej maso z humry a smíchej s polovičním množstvím udušených a usekaných hub. Dej na rendlík několik lžic zapražené omáčky, přimíchej šťávu z hub a zamíchej kouskem humřího neb račího másla. Tuto omáčku přimíchej k usekanému masu a paštičky tím vyplň. Tím samým spůsobem se připravují paštičky rybí neb račí.

162. Brzlíkové paštičky.

Sweetbread Patties.—Bouchées de Ris de Veau.

Dobře očištěné brzlíky ponoř do horké vody, pak do studené, nech je vychladnout, rozkrájej na koláčky a po obou stranách osmaž. Když vychladnou tedy je na

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

drobno usekej, přidej polovici usekaných, dušených čerstvých hříbků, žampionů neb václavek, co máš brzlíků, čtvrtinu usekaného vařeného hovězího jazyku a smíchej s omáčkou z bílého vína.

163. Masité paštičky.

Meat Patties.—Bouchées de Viande.

Zpěň na rendlíku jednu rozstrouhanou cibuli na dvou lžicích másla, vlož do toho půl libry telecího masa, přilej hovězí polévky a nech do měkka dusit. Maso pak usekej a v moždíři utluc. Ve vychladlé šťávě rozmoč jednu ustrouhanou žemličku, přidej to utlučené maso a čtyři dobře očištěné, vybrané a s máslem utřené sardele, osol to a do husta svař. Vyplň pak paštičky tou nádivkou.—Místo telecího může se vzíti též vepřové neb jiné maso.

164. Paštičky z kuřete.

Chicken Patties.—Bouchées de Volaille.

Nakrájej na drobné kostky bílé maso z kuřete, smíchej ho se zapraženou omáčkou zakloktanou dobrou smetanou, a paštičky tím vyplň. Můžeš také utlouci v moždíři půl libry vařeného slepičího masa s půl librou vařené rýže, dej to ohřáti na rendlík, osol, opepři, zamíchej uncí čerstvého másla a dle potřeby i trochem smetany.

165. Paštičky z koroptví.

Partridge Patties.—Bouchées de Perdreaux.

Usekej na drobno maso z pečených koroptví, bažantů neb z divokých kachen; ostatek a kosti v moždíři utluc, dej na rendlík na zpěněnou na másle cibulku, přilej trochu hovězí polévky a sklenici červeného vína, osol to a nech to dusit; pak to proceď, přidej šťávu z jednoho citronu a rozsekané maso a nech to až do husta dusiti. Pak tím vyplň paštičky a narovnej na mísu.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

166. Paštičky z husích jater.

Geese Liver Patties.— Bouchées do Foies Gras.

Udušená játra z husy, kachny neb kuřat se rozkrájí na drobné kousky, smíchají se s usekanými, ve víně vařenými lanýži a artičoky; dej na rendlík trochu omáčky z rajských jablíček, stejnou míru zapražené omáčky, nech zhoustnout a zakloktej smetanou a žloutky; smíchej omáčku se sekaninou a paštičky tím vyplň. Místo víčka z máslového těsta mohou se položiti na vrch kuličky z protlačených husích jater, obalených ve vejci a v žemličce a usmažených.

OMÁČKY.

Sauces. — Sauces.

Omáčky jsou zvláště připravené šťávy k hovězímu masu, rybám, pečením a jiným jídlům. Upravují se obyčejně z druhé slabší polévky a všelikých zbytků a odřezků; použije-li se však dobré hovězí polévky, jest omáčka ovšem silnější a chutnější. Na postní omáčky béře se místo hovězí polévky buď petruželová voda neb postní bouillon, šunka nahradí se dobrou uzenou rybou, a maso a pečeně rozličným masem rybím; musí se však přidati více másla. Omáčky dělí se na teplé a studené. K omáčkám druží se též rozličné výtažky, rosoly a másla.

Teplé omáčky.

Hot Sauces. — Sauces Chaudes.

167. Zapražená omáčka.

Velouté Sauce.—Sauce Velouté.

Ze dvou uncí másla a tohotéž množství suché mouky udělej na rendlíku hnědou hladkou jíšku. Přidej pintu hovězí polévky, dobře zamíchej, nech hodně povařit

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

a proceď sýtkem do nádobky. Tato omáčka předkládá se buď samotná, aneb slouží za základ jiným omáčkám. Může se v ní též nechat vařit svazeček zeleniny, několik zrnek pepře a asi dva hřebíčky.

168. Kmínová omáčka.

Caraway Sauce.—Sauce au Cumin.

Nech vařit kmín v polévce, zapraž ji hnědou jíškou, přidej jeden stroužek se solí rozetřeného česneku, trochu pepře, nech ji hodně povařit a pak proceď. Můžeš ji též zakloktati smetanou a žloutkem. Tak se též dělá omáčka feniklová. Možno ji použíti pro domácnost též neprocezenou.

169. Marjánková omáčka.

Marjoram Sauce.— Sauce à la Marjolaine.

Nech vařiti v hovězí polévce tři stroužky se solí utřeného česneku, osol, opepři, zapraž hnědou jíškou, přidej trochu tlučené majoránky, nech chvíli povařit a proceď do nádobky. Hodí se k hovězímu masu a na brambory.

170. Německá omáčka.

German Sauce.—Sauce Allemande.

Do pinty zapražené omáčky přidej půl koflíku dobré syrové smetany, dobře zamíchej a zakloktej dvěma neb více žloutky neb celými vejci; nech za ustavičného míchání přijíti do varu a pak ji proceď do nádobky. Slouží též ku přípravě jiných omáček.

171. Cibulková omáčka.

Onion Sauce.—Sauce à l'Oignon.

Spejchni na rozpáleném másle, sádle nebo loji rozkrájenou cibulku do zlatova, přidej k ní žlutou jíšku, nalej polévky, nech ji hodně povařit a potom ji proceď,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

vlej do nádobky a nes na stůl. Kdo jest milovníkem hořčice, může do procezené omáčky, nežli ji dá do nádobky, přimíchati trochu dobré hořčice. Též se může přidati do té či oné kousek drobně usekané citronové kůry.

172. Polská omáčka.

Polish Sauce.—Sauce Polonaise.

Udělej jíšku jako při cibulové omáčce, potom usekej zelený česnek, zelenou cibulku, stroužek česneku, kousek staré cibule, trochu pažitky a trochu zelené petružele, dej to do jíšky, nalej na to hovězí polévky a nech povařit.

173. Bílá cibulová omáčka.

White Onion Sauce.—Sauce Blanche à l'Oignons.

Rozkrájej dvě cibule a nech je na másle, sádle nebo loji do běla osmažit; přilej hovězí polévky, zapraž omáčku bílou řídkou jíškou, osol, opepři, dle libosti okořeň, dobře promíchej a nech chvíli vařit; konečně zakloktej omáčku sladkou smetanou, nech zavařiti a proceď do nádobky.

174. Žlutá cibulová omáčka.

Yellow Onion Sauce.—Sauce Jaune à l'Oignon.

Rozkrájej drobně půl cibule, dej ji do hrnku, nalej na ni hovězí polévky a nech to chvilku povařit; do jiného hrnku dej půl ostrouhané, ve vodě namočené a vymačkané žemličky, kousek čerstvého másla, trochu sušeného a na prášek rozetřeného šafránu, rozetři to dobře, nalej na to polévku s cibulí, dobře rozmíchej a nech povařit; konečně zapraž omáčku žlutou jíškou, dělanou z másla, sádla nebo loje, nech ještě chvíli povařit a vlej do omáčníku. Chceš-li, můžeš připojit též trochu tlučeného kmínu. Tím samým spůsobem dělá se též omáčka česneková.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

175. Cibulová omáčka s vínem.

Onion Sauce with Wine.—Sauce à l'Oignon au Vin.

Usmaž půl drobně rozkrájené cibule a když začne červenat, dej k ní kávovou lžičku mouky, dvě lžíce strouhaného domácího žitného chleba, a nech to do hněda usmažit; potom to dej do hrnku, nalej na to jeden díl bílého vína, dva díly hovězí polévky a lžíci vinného octa, nech to povařit, přidej kousek cukru do hněda upraženého, nech ještě povařit a vlej do nádobky.

176. Česneková omáčka.

Garlic Sauce.—Sauce à l'Ail.

Rozetři česnek se solí a nech s kouskem másla, sádla nebo loje zpěnit; nalej na to hovězí polévky a nech to povařit; pak to okořeň tlučeným pepřem a květem, zapraž žlutou jíškou, nech ještě chvíli povařit a proceď do nádobky. Můžeš ji též zakloktati smetanou, žloutky anebo vejci.

177. Bramborová omáčka.

Potato Sauce.—Sauce aux Pommes de Terre.

Zpěň na kousku másla, sádla nebo loje půl rozkrájené cibule, přidej tři velké uvařené a ustrouhané brambory, přilej trochu hovězí polévky, trochu vinného octa, osol a nech to půl hodiny vařit; pak proceď omáčku do nádobky.

178. Omáčka z mrkve.

Carrot Sauce.— Sauce aux Carottes.

Oškrabej dvě pěkné mrkve, omyj je a rozstrouhej na struhadle; dej je do hrnečku s dvěmi uncemi másla a nech je za častého míchání do hněda dusit; zapraž to lžicí mouky, promíchej, přilej hovězí polévky, trochu octa, přidej malý kousek cukru, nech to chvíli vařit a pak do nádobky přeceď.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

179. Kaprlová omáčka.

Caper Sauce.—Sauce aux Câpres.

Nech na rendlíčku zpěnit malou cibuli na másle, přidej k ní tři lžíce mouky a udělej začervenalou jíšku; nalej na ni tolik polévky, aby byla zahoustlá omáčka, přidej trošku vinného octa, trošku pepře, dvě lžíce kaprlí a nech ještě chvíli povařit. Též se může zakloktati smetanou a žloutky anebo vejci.

180. Omáčka z čerstvých okurek.

Cucumber Sauce.—Sauce aux Concombres.

Oloupej velkou okurku, rozkrájej ji na lístky, dej do hrnku s kusem másla a nech ji dusit; zapraž to pak třemi lžícemi mouky, rozmíchej s přecezenou hovězí polévkou a trochem octa a nech omáčku asi hodinu vařit; pak ji opepři a vlej do nádobky.

181. Omáčka z naložené okurky.

Pickle Sauce.—Sauce aux Cornichons.

Rozkrájej naloženou okurku na tenké koláčky, dej ji do hrnečku, nalej na ni trochu hovězí polévky a něco málo vinného octa anebo láku, přidej k tomu kousek usekaného zeleného kopru a nech to vše svařit; zapraž to pak hnědou jíškou, dobře rozkloktej a nech ještě dobře povařit. Chceš-li, můžeš přidati též kousek citronové kůry, kousek do tmava opáleného a kousek bílého cukru.

182. Řetkvičková omáčka.

Radish Sauce.—Sauce aux Radis.

Udus na kousku másla oloupanou řetkvičku, zapraž ji třemi lžícemi mouky, dobře promíchej a rozmíchej s přecezenou hovězí polévkou; rozsekej na drobounko kousek zelené petružele, přidej ji s kouskem cukru do omáčky, nech ještě půl hodiny vařit a vlej do mísky.

Digitized by Microsoft

183. Omáčka z rajských jablek.

Tomato Sauce.—Sauce aux Tomates.

Dej na rendlík kus másla, šest velkých rajských jablek, půl rozkrájené cibule, kousek citronové kůry, větvičku dymiánu, dva hřebíčky, bobkový list, několik zrnek pepře a nového koření a nech to dusit; pak to hodně rozmačkej, smíchej s pintou hovězí polévky, proceď a zapraž bledou jíškou; přidej kousek cukru; trochu octa a dle libosti i sklenku vína a nech ještě chvíli povařit.

184. Omáčka z čerstvých hříbků.

Mushroom Sauce.— Sauce aux Champignons.

Rozkrájej hlavičky čerstvých hříbků na tenké plátky, přeper a osol je, přidej k nim drobně usekanou petruželku a nech je na másle dusit, načež přidej trochu polévky; v jiném hrnečku udělej bledou jíšku z másla, nalej na ni polévky a za ustavičného míchání nech povařit, až je z ní hladká omáčka, potom do ní dej houby a nech ještě jednou povařit. Taktéž dělá se omáčka ze žampionů a václavek, jen že se přidá trochu bílého vína.

185. Omáčka ze suchých hub.

Dried Mushroom Sauce.—Sauce aux Champignons Sec.

Namoč suché houby, tu černou vodu z nich slej, pak na ně nalej hovězí polévku a nech je do měkka uvařit; potom je na drobno usekej, dej je zase do té polévky, přidej k tomu trochu octa, zapraž hnědou jíškou a nech ještě hodně povařit Též se může zakloktati smetanou, žloutky anebo vejci; v tom případě zapraž omáčku řídkou bleďoučkou máslovou jíškou.

186. Lanýžová omáčka.

Truffle Sauce. — Sauce aux Truffes.

Vyper lanýže kartáčkem z několika vod, oloupej je a rozkrájej na tenké lístky; přilej na ně pintu hovězí

polévky, trochu vína, osol a nech to hodinku vařit; přidej pak trochu citronové šťávy, přimíchej čtyry žloutky anebo dvě celá vejce rozkloktaná s trochem hovězí polévky, a vlej omáčku do mísky.

187. Celerová omáčka.

Celery Sauce.—Sauce au Celeri.

Rozkrájej na drobno dva celery a nech je na másle do růžova usmažit; přidej polévky, pepř, květ, sůl, zelenou petružel a zapraž bledou jíškou; nech to vše dobře dohromady povařit a pak do nádobky proceď. Též můžeš přidati cukru a vinného octa dle chuti.

188. Pažitková omáčka.

Chive Sauce.—Sauce aux Cives.

Rozsekanou pažitku nech dusiti na másle; pak přilej polévky, osol, opepři, okořeň tlučeným květem a zapraž žlutou máslovou jíškou; nech chvíli povařit a vlej do nádobky. Také ji můžeš zakloktati smetanou a žloutky aneb vejci.

189. Petruželová omáčka.

Parsley Sauce.—Sauce au Persil.

Vyper čistě petruželové kořeny, skrájej je na velmi tenoučké lístky, rozkrájej na drobno zelenou petružel, a dej to oboje se smaženou ustrouhanou žemličkou do rendlíku; nalej na to hovězí polévku, nech to povařit, dle libosti okořeň a konečně do toho zamíchej trochu smetany a kousek másla.

190. Řeřichová omáčka.

Water Cress Sauce.—Sauce au Cresson.

Dej na rendlík drobně usekanou řeřichu, přidej kousek másla, trochu strouhané žemličky a do hněda to usmaž; potom to lžicí mouky do hněda připraž, přilej hovězí polévky, dobře promíchej, nech chvíli povařit a vlej do nádobky.

Digitized by Microsoft ®

191. Koprová omáčka.

Dill Sauce.—Sauce à l' Anet.

Nech vařiti v hrnečku pintu hovězí polévky s trochem vinného octa; když se to vaří, dej do toho vypraný a drobně rozsekaný zelený kopr; v jiném hrnečku udělej z kousku čerstvého másla a trochu mouky bílou řídkou jíšku, přidej několik lžic husté kyselé smetany, dva žloutky, dobře to rozmíchej a pak s tou koprovou polévkou zakloktej. Nemáš-li kyselé smetany, můžeš vzíti sladkou, musíš však trochu octa přidati. Možno též použíti na místo jíšky pouze bílou mouku.

Ґaké se dělá koprová omáčka bez smetany; tu nech rozsekaný kopr dusit na másle, přilej polévky, zapraž a přidej octa a cukru dle potřeby.

192. Šparglová omáčka.

Asparagus Sauce.— Sauce aux Asperges.

Rozmíchej v hrnečku lžíci pěkné mouky s trochem vody na hladkou kašičku, přidej dvě lžíce dobrého čerstvého másla rozdrobeného na malé kousky, šest žloutků anebo 3 celá vejce, trochu rozkrájené zelené petruželky, štipec muškátového oříšku, na špičku nože tlučeného cukru, přilej trochu hovězí polévky a dostatečně šparglové vody; míchej tím u ohně, až to počne houstnouti, vařiti se to však nesmí; přiceď pak k tomu šťávu z půl citronu a proceď omáčku do nádobky. Tím samým spůsobem připravuje se karfiolová omáčka, jenom že se místo vody šparglové vezme voda karfiolová.

193. Žebrácká omáčka.

Bread Sauce.—Sauce au Pain.

Usmaž na rendlíčku na másle dvě lžíce ustrouhaného chleba, též tolik ustrouhané žemličky a lžíci mouky pěkně do žluta; přilej k tomu trochu octa neb vína a dostatečně hovězí polévky; přidej několik zrnek pepře,

trochu drobně usekané citronové kůry a nech to vařit na hladkou omáčku, častěji tím zamíchej a konečně proceď. Tato omáčka přidává se k ohřívané pečeni.

194. Smetanová omáčka.

Cream Sauce.—Sauce à la Crème.

Rozpusť na rendlíku dvě lžíce másla, přimíchej k němu lžíci mouky, přidej cibuli se zastrčeným hřebíčkem a jednu ostrouhanou a na lístky rozkrájenou mrkev a nech to za častého míchání dusit; přilej pak tři pinty čerstvé smetany, nech to svařit asi na kvart za ustavičného míchání a přeceď pak do omáčníku.

195. Křen polévkový.

Horseradish Sauce with Consommé—Sauce au Raifort à la Consommé.

Utři kus másla s troškou mouky, rozmíchej to s přecezenou hovězí polévkou a nech to vařit; rozstrouhej dobře očištěný křen, dej ho do omáčky, dle libosti ji oslaď, nech ještě trochu převařit a vlej ji do nádobky.

Též se může smíchati ustrouhaný křen s ustrouhanou žemličkou, kouskem másla a trochem květu a nechat povařit v hovězí polévce.

196. Křen smetanový.

Horseradish Sauce with Cream.—Sauce au Raifort à la Crème.

Dobře ustrouhaný křen dej do hrnku, přidej k němu trochu bílé mouky, kousek nového másla, trochu květu a oloupané tlučené nebo ustrouhané mandle, dobře to promíchej; nech vařit dobrou smetanu, dej do ní kus cukru, zakloktej ji křenem a nech to trochu povařit; potom to vlej do omáčníku, posyp po vrchu drobátko květem a nes na stůl. Je-li křen málo perný, musí se dát teprv, až jest ostatní povařeno a sice tak mnoho, jak chceme míti omáčku pernou.

Microsoft ®

197. Citronová omáčka.

Lemon Sauce.—Sauce au Citron.

Usmaž tři lžíce strouhané žemličky na kousku másla, přidej k tomu plnou sběračku polévky a svař to; pak přidej půl lžíce jemně usekané citronové kůry a vař to dále, až kůra změkne; napotom omáčku osol a citronovou šťávou zaceď.

Jiná omáčka připraví se, utře-li se kousek másla s troškou bílé mouky, na to naleje se vařící hovězí polévka, dobře se to zamíchá, zakloktá dvěma žloutky, zacedí šťávou z jednoho citronu, přidá kousek drobně rozkrájené citronové kůry a míchá se tím až to zhoustne; vařiti se to však nesmí.

198. Pomerančová omáčka.

Orange Sauce.—Sauce à l' Orange.

Rozkrájej pomerančovou kůru na drobno, dej ji do vařící vody a nech asi pět minut vařit; pak dej kůru na rendlík, přidej pintu zapražené omáčky, koflík hovězí polévky, šťávu ze dvou pomerančů a jednoho citronu, špetku papriky, nech zvařit a když zhoustne, vlej do nádobky.

199. Omáčka Yorkská.

York Sauce.—Sauce à la York.

Rozkrájej kůru ze dvou pomerančů na drobné kousky, nech je chvilku povařit a pak to sceď; dej na rendlík půl pinty zapražené omáčky, přidej půl libry rybízových povidel, sklenku vína, štávu z těch pomerančů a trochu tlučené skořice; dobře to zamíchej, nech chvilku povařit, pak to proceď a přidej tu pomerančovou kůru.

200. Hořčičná omáčka.

Mustard Sauce.— Sauce à la Moutarde.

Svař půl sběračky vinného octa s troškou soli, pepře a jedním bobkovým listem do polovičky, dolej to

hovězí polévkou a svař to ještě jak náleží; pak to sceď na hnědou jíšku, přidej trochu usmažené cibule, nech ještě chvíli vařit a konečně přimíchej dvě lžíce dobré hořčice.

201. Vaječná omáčka.

Egg Sauce.—Sauce aux Oeufs.

Smíchej tři lžíce másla s dvěma lžícemi mouky, osol, okořeň tlučeným pepřem a muškátovým oříškem, přilej pintu vařící vody a drátěným šlehadlem to dobře rozšlohej, aby to bylo hladké, nech chvilku povařit, pak to zakloktej dvěma žloutky, čtvrt librou másla a šťávou z jednoho citronu, proceď jemným sýtkem neb ubrouskem a konečně přimíchej dvě drobně usekaná tvrdá vejce.

202. Pepřová omáčka.

Pepper Sauce—Sauce Poivrade.

Udělej ze dvou lžic másla červenou jíšku, dej do ní jednu nakrájenou cibuli, lžíci celého pepře, lžičku tlučeného pepře, několik zrnek nového koření, kousek zázvoru, stroužek česneku, dva hřebíčky, dva bobkové listy, kousek dymiánu, asi dvě lžíce vinného octa a nalej na to tolik hovězí polévky, mnoho-li omáčky potřebuješ; když se vše hodnou chvíli pospolu vařilo, proceď omáčku do nádobky. Je-li omáčka příliš hustá, přilej polévky, a je-li málo kyselá, přidej trochu octa.

203. Holandská omáčka.

Holland Sauce.— Sauce Hollandaise.

Rozmíchej v hrnečku lžíci mouky s trochem vody, vraz do toho šest žloutků nebo tři celá vejce, přidej čtvrt libry čerstvého másla, několik zrnek pepře a dostatečné množství čisté rybí polévky neb petruželové vody. Míchej tím na plotně ustavičně, až se to počne zvedat, pak přimíchej šťávu z půl citronu a omáčku pro-

ceď. Omáčka tato podává se k rybám a musí se zrovna před upotřebením upraviti; musí-li však déle státi, postaví se v hrnku do vřelé vody.

204. Zelená omáčka.

Green Sauce.—Sauce Verte.

Utluč v moždíři dvě hrstě špenátu, hrst pažitky, hrst petružele, hrst estragonových lístků s kouskem čerstvého másla, pak to proceď ubrouskem neb jemným sýtkem a zamíchej do německé omáčky.

205. Sekaná omáčka.

Chopped Sauce.—Sauce Hachée.

Dej na rendlík dvě lžíce usekané cibule se dvěma lžícemi másla, přidej sklenici vína a sklenici octa a nech to na polovici svařit; pak přidej pintu zapražené omáčky, nech to ještě chvíli povařit a konečně přimíchej lžíci dušených hub, lžíci malých kyselých okurek, lžíci kaprlat, lžíci petružele—vše drobně usekané, a než vleješ omáčku do nádobky, zamíchej ji dvěma lžícemi čerstvého másla.

206. Pikantní omáčka.

Piquant Sauce.—Sauce Piquante.

Svař neplný koflík vinného octa s jedním bobkovým listem, s kytičkou dymiánu, s třemi šalotkami aneb s malou cibulí, špetkou soli a pepře do polovice, pak na to nalej hovězí polévky, nech asi půl hodiny vařit, proceď to, zapraž, kouskem cukru oslaď, nech znova povařit a vlej do omáčníku.

207. Pařížská omáčka.

Parisian Sauce.—Sauce Parisienne.

Oloupej a rozkrájej dvě unce lanýžů, dej je do hrnečku, nalej na ně půl pinty vařícího bílého vína, přidej trochu zelené petružele, bobkový list a malou use-

kanou cibulku, nech to asi půl hodiny v páře vařit, a sýtkem proceď; k této šťávě přidej pintu zapražené omáčky, nech povařit a než ji dáš do nádobky přimíchej špetku tlučené papriky, dvě lžíce čerstvého másla a šťávu z jednoho citronu.

208. Sardelová omáčka.

Anchovy Sauce.—Sauce aux Anchois.

Usmaž na dvou lžících másla půl rozkrájené cibule, přidej dvě měchačky mouky, udělej červenou jíšku a rozmíchej ji s hovězí polévkou; zpěň tři pěkné, očištěné a utřené sardele na kousíčku másla, dej je do omáčky, přidej trochu drobně usekané citronové kůry, nech to hodinu vařit a přeceď omáčku do nádobky. Přidáš-li k této omáčce trochu červeného vína, stane se tím lepší. Chceš-li ji míti nakyslou, přidej trochu vinného octa.

209. Ústřicová omáčka.

Oyster Sauce.—Sauce aux Huîtres.

Dej na rendlík tři tucty ústřic i se šťávou, přidej sklenku bílého vína, koflík hovězí polévky, osol a okořeň pepřem a špetkou muškátového oříšku; nech varem obejít, ústřice vyndej a vlož do omáčníku, omáčku ubrouskem proceď, zakloktej čtyřmi žloutky a čtvrt librou másla, ohřej bez vaření a vlej do nádobky na ústřice.

210. Vinná omáčka.

Wine Sauce.— Sauce au Vin.

Utluč dvě hrstě čistě přebrané petružele v moždíři, vraz do ní tři neb pět žloutků, vesměs dobře promíchej a vlej na to vlažné víno, avšak ne mnoho, aby to nebylo příliš řídké; potom to ubrouskem proceď, okořeň květem, zázvorem, pepřem a muškátovým oříškem a nech to pomalu vařit, musíš však pilně míchat, aby omáčka pěkné barvy nabyla.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

211. Omáčka z madeirského vína.

Madeira Sauce.—Sauce Madeira.

Dej na rendlík pintu zapražené omáčky, přidej špetku tlučené papriky, přilej sběračku omáčky z rajských jablíček a sklenku madeirského aneb bílého dobrého vína; dobře zamíchej, nech asi deset minut při prudkém ohni a za ustavičného míchání povařit a proceď ubrouskem neb sýtkem do nádobky.

212. Rybízová omáčka.

Currant Sauce.—Sauce aux Grosseilles.

Oškubej a opláchni kvart rybízu, přistav k ohni s osmi lžicemi červeného vína a nech úplně rozvařit; pak přidej čtvrt libry tlučeného cukru a nech to ještě chvilku vařit; napotom k tomu přidej vejce a hezký kousek másla a vše řádně promíchej. Omáčka tato dává se ponejvíce k jelenímu hřbetu neb k divokému kanci, hodí se však též k masu hovězímu.

213. Omáčka na srnčí.

Venison Sauce.—Sauce Venison.

Dej do hrnku půl láhve červeného vína, přidej koflík pepřové omáčky, koflík rybízových povidel, dvě lžíce octa a maso z jednoho citronu. Dobře to dohromady promíchej, nech chvilku povařit a proceď do nádobky.

214. Omáčka na koroptve.

Partridge Sauce.— Sauce Perdreau.

Vezmi půl libry telecího a čtvrt libry uzeného masa, jednu starou, dobře očištěnou koroptev, rozkrájej všecko na kousky, dej to na rendlík, přidej čtvrt libry másla, jednu rozkrájenou cibuli, několik zrnek pepře a nového koření a nech to dusit, až se to na dně rendlíku jako hnědá šťáva usadí, přilévej čas od času trochu hovězí

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

polévky a pozorně tím míchej, aby se to nepřipálilo; pak přidej půl láhve burgundského vína a silné hovězí polévky a nech to svařit na hustou omáčku; všechnu mastnotu seber, omáčku proceď sýtkem a zaceď citronovou šťávou.

215. Omáčka na černou zvěřinu.

Game Sauce.—Sauce Gibier.

Rozkrájej čtvrt libry slaniny a jednu cibuli na kostky a nech s kusem másla na rendlíčku zpěnit; přidej koflík ustrouhaného chleba, dvě lžíce mouky a do žluta to usmaž; přilej dvě sklenky červeného vína, omáčku z pečeně a dostatečně hovězí polévky, přidej kousek cukru ostrouhaného na citronové kůře, lžičku jalovcových zrnek na hrubo roztlučených a štipec tlučeného pepře; nech to náležitě svařit, pak proceď a zaceď citronovou šťávou, aby byla příjemně nakyslé chuti, vlej do nádobky a nes na stůl.

216. Finančnická omáčka.

Financier Sauce.—Sauce à la Financière.

Dej na rendlík dvě unce másla, přidej dvě unce usekané libové šunky a nech to do bleda usmažiti; pak přidej dvě unce usekaných dušených hub, buď hříbků, žampionů aneb václavek, unci ve víně vařených rozkrájených lanýžů, bobkový list, větvičku dymiánu, koflík vína Madeira aneb Sherry a nech to nad mírným ohněm pozvolna vařit až to zhoustne. Pak přidej pintu hovězí polévky, pintu bledou jíškou zapražené omáčky, nech ještě chvíli vařit, pěnu dobře seber, přidej ještě malou sklenku vína a proceď omáčku do nádobky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Studené omáčky.

Cold Sauces. — Sauces Froides.

217. Majonéza.

Mayonnaise Sauce.—Sauce Mayonnaise.

Majonéza sestává ze syrových žloutků, soli, pepře, oleje a octa; obsahuje-li jiné součástky, není to pravá majonéza. Na dva žloutky béře se vždy na špičku nože soli, trochu méně tlučeného bílého pepře, půl pinty jemného oleje a dvě lžíce dobrého ostrého octa. Mísa, na níž se majonéza připravuje, musí býti úplně studená, nejlépe jest, postaví-li se do jiné větší mísy na roztlučený led.

Rozšlohej žloutky se solí a pepřem a pak přidávej oleje kapku po kapce a za ustavičného šlehání; když to počíná houstnouti, přidej za ustavičného šlehání několik kapek octa a tak pokračuj až olej a ocet spotřebuješ a omáčka jest pěkně hladká a bez lesku; kdykoliv omáčka nabývá lesku, musí se též přidati několik kapek octa. Velmi mnoho záleží na stálém a stejném šlehání, nejlépe od pravé strany k levé. Kdyby se omáčka srážela, rozšlohej na jiné míse žloutek se solí, pepřem a trochem octa, pak přidávej po malých dávkách a za ustavičného šlehání té sražené majonézy a tak pokračuj až ji úplně spotřebuješ a napravíš.

218. Remuláda.

Remoulade Sauce.—Sauce Rémoulade.

Připravuje se tím samým spůsobem jako majonéza, jen že místo syrových vezmou se na tvrdo vařené žloutky, kteréž se dříve se solí, pepřem a trochem oleje na jemné těsto utříti musí. Remuláda i majonéza mohou se obarviti na zeleno šťávou ze zeleniny, jak při zelené omáčce jest podotknuto; též se mohou obě obarviti na

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

červeno tlučenou račí skořepinou a karmínem; může se k nim též přidati dvě lžičky umleté hořčice, která se dobře smíchá se žloutky, dříve než se olej dávati počne, také se k nim může přimíchati po lžičce usekaného kerblíku, estragonu, pažitky a zelené petružele, buď dohromady neb samotně.

219. Tatarská omáčka.

Tartar Sauce.— Sauce à la Tartare.

Smíchej lžíci drobně usekaných malých kyselých okurek, lžíci drobně usekané cibule, lžičku usekaných kaprlí a lžičku usekané zelené petružele a kerblíku s přiměřeným množstvím majonézy. Omáčka tato musí se připravovati zrovna před upotřebením. Místo majonézy může se vzíti též remuláda.

220. Anglická omáčka.

English Sauce.—Sauce Anglaise.

Vyper a rozmačkej mléčí ze dvou slanečků a smíchej se třemi na tvrdo vařenými žloutky; očisť, oloupej a zbav kůstek půl slanečka a dvě sardele, a s kouskem pažitky a citronové kůry a lžící kaprlí drobnince usekej; na to smíchej vše s troškem vinného octa, přidej tři lžíce jemného oleje a dvě neb tři lžíce hořčice, dobře to utři a proceď; dle potřeby můžeš vinným octem rozřediti.

221. Omáčka aromatická.

Aromatic Sauce.—Sauce Aromatique.

Utluč v moždíři několik v octě namočených žemlových řízků s třemi tvrdými žloutky, trochem dymiánu, několika bobkovými listy, lžičkou kaprlí, dvěma sardelemi a kouskem cibule; přilej trochu oleje a vinného octa, pak to proceď a rozřeď dle potřeby studenou hovězí polévkou. Omáčka tato hodí se k hovězímu masu a k studené telecí pečeni.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

222. Studená omáčka k zvěřině.

Cold Game Sauce.—Sauce Gibier, Froide.

Utluč v moždíři deset zrnek jalovce s kouskem cukru a drobně nakrájené citronové kůry, přidej tři tvrdé žloutky, půl rozkrájené cibule a opět dobře dohromady utluc; přilej dvě lžíce dobrého tabulového oleje, deset lžic vinného octa a šťávu ze dvou citronů, dobře promíchej a pak to proceď; je-li omáčka příliš hustá, rozřeď ještě dle potřeby octem.

223. Studená sardelová omáčka.

Cold Anchovy Sauce.— Sauce aux Anchois, Froide.

Vymej čtyry sardele a všechny kůstky z nich vyber; utři je v hrnečku se šesti na tvrdo uvařenými žloutky a rozsekanou zelenou petruželí; pak to rozmíchej s vinným octem a jemným olejem a vlej do nádobky.

224. Rybí omáčka.

Fish Sauce.—Sauce Poisson.

Dej na rendlík kus másla, kus očištěného kapra neb štiky, na koláčky rozkrájenou mrkev a celer, osol, okořeň pepřem, květem, zázvorem a šafránem a nech to dusit; po chvilkách přilévej vody, aby se to nepřipálilo, a aby bylo dosti šťávy; pak to proceď, šťávu zapraž bledou máslovou jíškou, přidej trochu vína a čtyry rozstrouhané tvrdé žloutky, dobře promíchej a nech vystydnouti. Tato omáčka přidává se obyčejně ke štice neb pstruhu.

225. Kerblíková omáčka.

Chervil Sauce.— Sauce à la Cerfeuil.

Utluč v moždíři plnou hrsť kerblíku a šťávu skrze plátno vymačkej; pak vezmi tři na tvrdo vařené žloutky a několik řízků sušené a ve vinném octě namočené žemličky, oboje v moždíři dobře utluč, octem rozdělej, přimíchej tu kerblíkovou šťávu a oslaď to kouskem cukru.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

226. Octová omáčka.

Vinegar Sauce.— Sauce Vinaigrette.

Dej do mísky lžíci usekaných malých okurek, lžíci usekané cibule, lžíci usekané zelené petružele, trochu soli a pepře, přilej půl pinty jemného oleje, půl pinty estragonového neb vinného octa a dobře to vše dohromady promíchej. Místo okurek můžeš též dáti lžíci usekaných kaprlí.

227. Bavorský křen.

Bavarian Horseradish.—Sauce au Raifort, Bavaroise.

Dej do mísky čtyry lžíce ustrouhané, ve vodě namočené a vymačkané žemličky, osol, přidej čtyry lžíce čerstvě ustrouhaného křenu a koflík kyselé smetany, a dobře dohromady promíchej. Místo žemličky mohou se vzíti ustrouhaná kyselá jablka.

228. Křen s octem.

Horseradish Sauce.—Sauce au Raifort.

Čerstvě ustrouhaný křen smíchej s dobrým vinným octem a přidej kousek cukru. Můžeš též přidati ustrouhané kyselé jablíčko. Zacedí-li se křen s jablkem citronovou šťávou, stane se velmi chutný. Též se může přidati ke křenu pomerančová šťáva a pomerančová kůra ve slané vodě uvařená a drobně usekaná; aneb lžíce umleté hořčice se lžicí usekané petružele a štipcem soli.

229. Jablková omáčka.

Apple Sauce.—Sauce aux Pommes.

Oloupej několik dobrých jablek, vyřízni ohryzky a nech jablka do měkka uvařiti; pak je protlač sýtkem a dle potřeby oslaď. Můžeš k nim též přidati šťávu ze dvou pomerančů a na drobné nudličky nakrájenou pomerančovou kůru ve slané vodě uvařenou. Též se mohou

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

okořeniti tlučenou skořicí aneb se do nich může při vaření zastrčiti několik hřebíčků. Jsou též dobrá, zacedí-li se pouze citronovou štávou.

230. Hořčice.

Mustard.—Moutarde

Pro obyčejnou potřebu smíchej koflík umleté hořčice se lžičkou soli a dvěma lžícemi cukru a přimíchej k tomu tolik dobrého octa, aby z toho byla hladká kaši čka. Rozumí se samo sebou, že hořčice musí býti čerstvě mletá, jinak pozbývá své říznosti a příjemné chuti. Také se do ní může přimíchati drobně usekaná pažitka. Hořčice může se taktéž uschovati v lahvích se širokými hrdly, dobře zazátkovaných a zapečetěných.

231. Francouzská hořčice.

French Mustard.—Moutarde Française.

Dej do mísy na koláčky rozkrájenou cibuli, nalej na ni dobrého octa a nech to tři dny močit; pak ocet slej, přidej do něj lžičku soli, lžičku tlučeného pepře, lžíci cukru a tolik umleté hořčice, aby to nabylo patřičné houštky; hořčice se musí přidávati pomalu a za ustavičného míchání, tak aby to bylo úplně hladké; konečně to přistav k ohni a za stálého míchání nech přiti do varu, pak to odstav a nech vystydnouti.

232. Aromatická hořčice.

Aromatic Mustard.—Moutarde Aromatique.

Dej na mísu koflík umleté hořčice, lžíci cukru, lžíci mouky, lžičku soli a po lžičce tlučeného pepře, skořice a hřebíčku; všecko dohromady promíchej a smíchej pomalu s dostatečným množstvím dobrého octa, ve kterém se dříve jedna rozkrájená cibule uvařila, na hladkou zahoustlou kašičku. Nech to nejméně hodinu státi před upotřebením. Kdo má rád sladší, může přidati více cukru a poměr koření může se též dle chuti změniti.

Digitized by Microsoft

233. Hořčice s rajskými jablky.

Tomato Mustard.— Moutarde aux Tomates.

Nech vařiti peck rajských jablíček nad mírným ohněm asi půl hodiny, pak je cedníkem protlač do jiného hrnku, přidej čtyry usekané cibule, lžíci soli, po půl unci tlučeného pepře, zázvoru, nového koření, hřebíčku a papriky, dobře dohromady promíchej a nech chvíli vařit; potom to protlač sýtkem, přimíchej do toho tolik umleté hořčice, aby to nabylo náležité houštky, nech ještě chvíli povařit, dej do láhví a uschovej.

CATSUP.

Catsup jest studená pikantní omáčka ponejvíce z rajských jablíček připravovaná, avšak též jiné zeleniny a ovoce se k její přípravě užívají. Připravuje se buď vařením neb za studena a uschovává se na chladném místě v dobře zazátkovaných a zapečetěných láhvích. Podává se obyčejně ku studené pečeni, může se však i k hovězímu masu, rybám a ústřicím předložiti.

Mnohdy utvoří se na povrchu tenká vrstva plísně, která se dříve opatrně sejmouti musí než se catsup použije. Aby se plísni zabránilo, nemá se catsup nalévati do láhví až po samou zátku, nýbrž asi na dva prsty od zátky a láhev má se dolíti horkým octem. Nespotřebuje-li se otevřená láhev ihned, může se strčiti do vařící vody a tak v páře převařiti; pak se nezkazí. Je-li catsup při otevření láhví příliš hustý, může se dle libosti rozřediti octem, nejlépe vařeným. Utvoří-li se v láhvích tu a tam bílé skvrny, jest catsup zkažený a nedá se více napraviti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

234. Catsup z rajských jablíček.

Tomato Catsup.— Catsup de Tomates.

Obyčejný catsup: Nech vařiti půl bušle rajských jablek asi hodinu nad mírným ohněm, potom je sýtkem protlač, ku šťávě přidej kvart vinného octa a nech ještě půl hodiny zvolna vařit; pak přidej čtvrt libry cukru, půl koflíku soli, po lžíci tlučeného pepře a nového koření, po lžičce hřebíčku a papriky, míchej tím nad ohněm tak dlouho, až se to počne vařit, pak to odstav, dej do láhví a zapečeť. Pro malou domácnosť stačí ode všeho polovička aneb čtvrtina.

Dobrý catsup: Nech vařiti osm liber rajských jablek asi hodinu nad mírným ohněm a pak je sýtkem protlač, do gallonu vinného octa dej čtvrt libry usekaného česneku, dvě unce usekané cibule, dvě unce tlučeného pepře a unci papriky, nech čtvrt hodiny povařit a jemným sýtkem proceď; procezený ocet smíchej se šťávou z rajských jablíček, míchej tím nad ohněm až to zhoustne, zaceď to pak šťávou z dvanácti citronů a dle libosti osol. Je-li to příliš husté, rozřeď dle potřeby octem a uschovej v zapečetěných láhvích na chladném místě. Možno též zmenšiti na polovic neb čtvrtinu.

Tyto předpisy dají se ovšem dle libosti jeden k druhému přispůsobiti a tím dosáhne se catsupu každé chuti vyhovujícího.

235. Houbový Catsup.

Mushroom Catsup.—Catsup de Champignons.

Vezmi čerstvé houby, otři je suchým šatem, polož je ve vrstvách do hliněného hrnku, každou vrstvu postříkej solí, přikryj hrnek složeným vlhkým plátnem a nech v teplém místě třicet šest hodin stát; pak houby jemně usekej, dej je do hrubého pytlíku a všecku šťávu z nich vymačkej; dej šťávu do hrnku, na každý kvart přidej unci celého pepře, nech půl hodiny vařit, pak při-

dej unci celého nového koření a půl unce celého zázvoru, nech ještě čtvrt hodiny vařit, pak to odstav a nech vystydnouti; studený catsup proceď flanelovým pytlíkem a uschovej v zapečetěných láhvích.

236. Ořechový Catsup.

Walnut Catsup — Catsup de Cerneaux.

Utluč přiměřené množství zelených měkkých vlaských ořechů, nech je močiti v gallonu vinného octa, pak přidej po koflíku ustrouhaného křenu a nemleté hořčice, několik stroužků utřeného česneku, po dvou lžících soli, tlučeného nového koření, hřebíčku a muškátového oříšku, lžíci pepře a celerového semene, nech všecko asi půl hodiny vařit, pak to proceď a dej do láhví.

237. Paprikový Catsup.

Red Pepper Catsup.— Catsup de Poivrons.

Dej do hrnku čtyry tucty rozkrájených paprikových lusků, dva ustrouhané kořeny křenu, šest na koláčky nakrájených cibulí, kvart octa, kvart vody, lžíci nemleté hořčice, po půl lžičce pepře, zázvoru, nového koření, hřebíčku a skořice, a nech to asi půl hodinky vařit; pak to sýtkem proceď, přidej koflík hnědého cukru, dvě unce celerového semene, jednu unci květu a pintu dobrého vinného octa, nech ještě hodinu vařit a dej do láhví.

238. Okurkový Catsup.

Cucumber Catsup.—Catsup de Concombers.

Oloupej tucet zralých okurek, po délce je rozkroj, jádra vyber, okurky buď ustrouhej aneb na tenké lístky rozkrájej a nech je na sýtku asi čtyry neb pět hodin osáknouti; pak je dej do nádoby, přidej k nim tucet usekaných malých cibulek, dvě lžíce ustrouhaného křenu, lžičku cukru, půl lžičky papriky, trošku soli a pepře, polej to dobrým octem a uschovej v zapečetěných láhvích.

Calif - Digitized by Microsoft ®

239. Zelný Catsup.

Cabbage Catsup.—Catsup de Choux.

Usekej jeden gallon zelí, kvart cibule, šest lusků papriky a dobře dohromady smíchej; dej do hrnku půl gallonu octa, po lžíci hořčice, zázvoru, nového koření, hřebíčku, skořice a strouhaného křenu, přidej libru hnědého cukru, nech vše dohromady svařiti a vlej to pak na zelí. Dej do láhví se širokými hrdly a uschovej.

240. Studený Catsup.

Cold Catsup.—Catsup Froid.

Rozkrájej na drobno půl pecku rajských jablek a čtyry cibule, usekej dva lusky papriky a čtyry celerové stonky, nastrouhej koflík křenu; dej vše do nádoby, přidej koflík nemleté hořčice, půl koflíku soli, půl koflíku cukru, po lžíci tlučeného pepře, hřebíčku, skořice a květu a kvart dobrého octa; dobře vše dohromady promíchej a uschovej v láhvích se širokými hrdly.

241. Rybízový Catsup.

Currant Catsup.—Catsup de Grosseilles.

Do pěti kvartů rybízové šťávy přidej pět liber cukru, kvart octa, po třech lžičkách pepře, hřebíčku, skořice a muškátového oříšku, nech dvacet minut dohromady vařit, potom dej do láhví a zapečeť.

242. Hroznový Catsup.

Grape Catsup.—Catsup de Raisins.

Otrhej zrníčka z pěti liber hroznů, nech je na mírném ohni chvíli vařit, častěji nimi zamíchej a pak je sýtkem proceď; přidej k nim půl třetí libry cukru, po lžíci tlučeného pepře, nového koření, hřebíčku a skořice, půl lžíce soli a pintu vinného octa; nech vařit až to poněkud zahoustne a dej do láhví. Tento catsup se výborně hodí ku studené pečeni.

Digitized by Microsoft ®

243. Francouzská salátová omáčka.

French Salad Dressing.—Assaisonnement à la Française.

Dej na mísu půl lžíce soli a půl lžíce tlučeného pepře, přidej poznenáhlu tři lžíce dobrého sladkého oleje, dobře to dohromady utři a konečně přilej pomalu a za stálého míchání devět lžic vinného octa. Také se může přidati k soli a pepři půl lžičky umleté hořčice. Hořejší poměr oleje a octa jest pro ty, kteří o olej mnoho nedají. Poměr tento může se ovšem změniti a může se vzíti buď polovic octa a polovic oleje aneb tři čtvrtiny oleje a čtvrtina octa. Čím více oleje, tím lépe se salát ztráví a bez oleje by se vůbec žádná omáčka salátová neměla připravovati.

244. Americká omáčka.

American Sauce.—Sauce Americaine.

Rozkrájej peck rajských jablíček a pět citronů, dej je do hrnce, přidej pintu vinného octa, půl libry cukru, půl libry soli, dvě unce tlučeného nového koření a půl unce tlučeného hřebíčku; nech vše dohromady vařiti, potom to sýtkem proceď, zaceď šťávou z jednoho citronu, dej horké do láhví, dobře zakorkuj a zapečeť.

245. Omáčka Chilská.

Chili Sauce.—Sauce à la Chili.

Rozkrájej na drobno tucet pěkných zralých rajských jablek, dva lusky papriky a jednu cibuli; přidej kořík cukru, lžíci soli, pintu vinného octa a po půl lžičce tlučeného pepře, zázvoru, nového koření, papriky a hřebíčku; dobře to promíchej, nech chvíli povařit a uschovej v láhvích se širokými hrdly.

246. Omáčka Worcestershirská.

Worcestershire Sauce.—Sauce à la Worcestershire.

Dej do hrnku tři utřené sardelky, tři stroužky česneku na drobno usekané, tři lžičky nového koření, dvě

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

lžičky tlučeného hřebíčku, dva kousky květu, lžičku papriky a po půl lžičce zázvoru a skořice; přidej kvart vinného octa, přikryj to a nech den státi; pak to proceď, zaceď šťávou z jednoho citronu a nech to v dobře ucpané láhvi opět deset dní státi; pak to vylej, pěnu opatrně seber a omáčku v zapečetěných láhvích uschovej.

247. Masový rosol.

Meat Jelly.—Gelée de Viaude.

Rozkrájej na kousky tři libry hovězího, tři libry telecího a čtvrt libry uzeného masa, libru vepřové pečeně a jednu starou slepici, dej to na velký kuthan, přidej dvě rozsekané telecí nožičky, jednu hřebíčkem prostrkanou cibuli, jednu oškrabanou mrkev, kořen petružele a jeden celer, podlej to dvěma kvarty vody a nech to poznenáhla dusit; musíš však pěnu a mastnotu sbírati a chvilkami vody přilévati. Když jest vše do měkka uvařeno, přelej to řídkým sýtkem do jiné čisté nádoby a nech to za stálého míchání znovu vařit. Když pak se to vyvaří do husta po spůsobu syrobu, proceď to do mělké mísy, ve které to buď nech ustydnouti a vyklopené pak na malé tabulky rozkrájej, anebo to nalej přímo do malých, k tomu ustanovených formiček. Dáš-li jednu takovou tabulku do kvartu slabé hovězí polévky, stane se tato velmi chutnou. Také k mnohým omáčkám se rosol tento dobře hodí, pročež by se měl v každé větší domácnosti v zásobě chovati. O polovic řidší rosol zove se polovičním a obyčejně se ku každému kvartu přimíchá lžíce bílého vína.

248. Aspik.

Aspic Jelly.—Gelée d' Aspic.

Rozkrájej na kousky dvě libry hovězího, libru telecího, půl libry uzeného masa a kus jater, vlož to vše do velkého kastrolu, přidej k tomu kus rozsekaného telecího kolena, čtyry cibule, kořen petružele, mrkev, celer,

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

vše rozkrájené, tři bobkové listy, kousek dymiánu, kousek zázvoru, pár zrnek pepře a nového koření, nalej na to dva kvarty vody, dva kvarty octa a nech to zvolna vařit. Do jiné nádoby dej čtyry rozsekané telecí nožičky, nalej na ně dva kvarty vody a nech je dvě hodiny vařit, pěna musí se však stále sbírat; pak to proceď a nech to ještě asi na půl druhé pinty vyvařit. Když pak je maso uvařeno tak, že se na kostích déle nedrží, přidej k tomu zavařeninu z nožiček, nech to ještě pospolu povařit a pak to odstav. Když se to bylo ustálo, seber z toho všechnu mastnotu, proceď to do jiného rendlíku, rozmačkej do toho dvě celá vejce i se skořápkami, vařečkou tím zamíchej a nech ještě párkrát varem přejít. Napotom rosol ubrouskem do čisté nádoby proceď. Týž musí být čistý jako sklo; je-li kalný, rozmačkej doň ještě jedno vejce, nech znovu povařit a opět proceď. Aspik může se též rozličně zbarviti a užíti k okrašlování studených mís a salátů. Musí se chovati ve studenu, nejlépe u ledu.

249. Rybí aspik.

Fish Aspic.—Aspic de Poisson.

Dej na kuthan kus másla, přidej na koláčky nakrájenou mrkev, petružel, cibuli a celer, kousek zázvoru, citronové kůry a dymiánu, tři stroužky česneku, několik zrnek pepře a nového koření, šest hřebíčků a trochu soli, vlož do toho rybí hlavu, ocas, šupiny a kus rybího masa a nech to asi půl hodiny dusit, dej však pozor, aby se to nepřipálilo. Nalej na to pak pintu vína a půl koflíku vinného octa, nech to ještě chvíli vařit, pak to proceď sýtkem do jiné nádoby, učisti rozmačkanými vejci a posléze uprav tak, jako aspik. Tento rosol může se též rozličně obarviti a užívá se ho k okrašlování na modro upravených neb marinovaných ryb. Velmi pěkných effektů možno docíliti, použije-li se k okrašlování pokrmů různobarevného aspiku.

Digitized by Microsoft ®

250. Vařená marináda.

Cooked Marinade.—Marinade Cuite.

Rozkrájej na lístky dvě cibule, dva kořínky petružele, dvě mrkve a jeden celer, okořeň to šesti bobkovými listy, dymiánem, šesti hřebíčky, kouskem zázvoru, třemi stroužky česneku, lžičkou pepře, lžičkou nového koření, lžící soli, trochem muškátu, citronovou šťávou a korou, nech to ve čtvrt libře másla chvíli dusit, pak přilej pintu vinného octa a koflík neb více vody, dle toho jak jest ocet silný, nech to půl hodiny vařit, načež to odstav a nech vystydnouti. Maso, jež chceš naložiti, do té marinády vlož, dobře přikrej a ponechej v ní čtyry až osm dní dle potřeby.

251. Syrová marináda.

Raw Marinade.— Marinade Crue.

Do dvou kvartů vody přilej kvart dobrého vinného octa, přidej na lístky nakrájené dvě mrkve, dvě cibule a jeden celer, několik bobkových listů, pár větviček dymiánu a zelené petružele, tři stroužky česneku, několik zrnek pepře a nového koření a kousek květu. Dobře zamíchej, nech chvíli rozstáti a marináda jest pak hotova k použití.

MÁSLA.

Butters. — Beurres.

252. Račí máslo.

Crawfish Butter.—Beurre d'Écrevisses.

Utluč jemně čtvrt libry čisté červené račí skořepiny, utři ji s půl librou másla a nech je na rendlíku vařit, až se na něm ukáže tmavočervená pěna. Pak to vlej do starého, čistého, ve studené vodě namočeného a vyždí-

maného ubrousku, pomocí dvou vařeček všecko máslo protlač a nech vystydnout. Máslo toto dá se jen v tak zvaných "račích měsících" (od května do srpna) připravovati a dá se i při největší opatrnosti jenom několik dní udržet.

253. Sardelové máslo.

Anchovy Butter.—Beurre d'Anchois.

Očisť dvě unce sardelí, kůstky vyber a sardele se štipcem papriky v hmoždíři na kašičku utluč; pak to utři na čistém prkénku s půl librou čerstvého másla tak hladce, aby to bylo opět jako máslo, dej to na mísku a postav do studena.

254. Anglické máslo.

English Butter.—Beurre Anglaise.

Utluč v hmoždíři tři tvrdé žloutky se dvěma očistěnými sardelkami, lžičkou usekaných kaprlí, pažitky a estragonu, pak přidej lžíci francouzské hořčice, trochu octa, soli a pepře, smíchej to s půl librou čerstvého másla a sýtkem protlač; konečně přimíchej lžíci usekané petružele a postav máslo do studena.

255. Petruželové máslo.

Parsley Butter.—Beurre à la Maître d'Hôtel.

Na půl libry čerstvého másla vezmi dvě lžíce usekané zelené petruželky, šťávu z jednoho citronu, štipec květu a trochu soli, dobře vše promíchej a ulož máslo do studeného místa. Máslo toto přidává se k rozličným pečením místo omáčky; malé kousky másla rozloží se na povrch pečení a nechají se jich teplotou rozpustiti.

256. Bylinkové máslo.

Fine Herbs Butter.—Beurre de Fines Herbes.

Utři půl libry čerstvého másla, osol a přidej k němu trochu usekané petružele, pažitky, kerblíku, estragonu

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

a řeřichy; dobře to dohromady promíchej, udělej z toho buď bochánek, aneb to stříkánkovou formou šnekovitě na talíř protlač a nech ve sklepě ztuhnout. Také může se k máslu buď jen usekaná pažitka neb kopr přimíchati; polovic tohoto másla a polovic tvarohu jest tak zvaná rozhuda, která se může buď samotná co úhledný bochánek na talíři předložiti, aneb věncem z červených a bílých řetkviček, barevným máslem aneb i jinak okrášliti. K rozhudě na zvláštním talíři předloží se úhledně nakrájený chléb.

257. Hořčičné máslo.

Mustard Butter.— Beurre de Moutarde.

Utři půl libry čerstvého másla s třemi tvrdými žloutky a třemi lžícemi umleté hořčice, osol to, trochu opepři a dej do studeného místa. Místo hořčice mohou se též přidati dvě lžičky papriky a šťáva z jednoho citronu.

258. Žluté máslo.

Saffron Butter.— Beurre de Saffran.

Nech ve smetaně rozpustiti trochu šafránu a proceď to; pak utři půl libry čerstvě tlučeného másla se třemi tvrdými, hezky žlutými žloutky a tou šafránovou smetanou a dej to do studeného místa. Chceš-li, můžeš též přimíchati šťávu z půl citronu. Toto máslo hodí se k okrašlování studených jídel, jako šunek, jazyků a masitých rosolů.

259. Zelené máslo.

Green Butter.—Beurre Verte.

Utři na mísce půl libry čerstvě tlučeného másla se třemi tvrdými žloutky a jednou neb dvěma lžícemi špenátové barvy; pak dej máslo do stříkanky a protlač je skrze řídké sýtko. Máslo toto vypadá jako zelená travička.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

260. Růžové máslo.

Pink Butter.—Beurre Rouge.

Utři másla, mnoho-li potřebuješ, s tolika kapkami alkermesové šťávy aneb přečištěného karmínu, až jest barvy krásně růžové. Toto máslo hodí se pouze k okrašlování masitých rosolů; růžové hromádky mezi zelenými lístky tvoří velmi vkusnou okrasu.

261. Čokoládové máslo.

Chocolate Butter.— Beurre de Chocolat.

Utři půl libry čerstvě utlučeného másla se třemi na tvrdo vařenými žloutky a dvěma malými tabulkami ustrouhané čokolády; chceš-li, můžeš přidati též trochu cukru a trochu tlučené vanilky. Toto máslo podává se buď k čerstvě pečeným žemličkám nebo na oplatky namazané.

OCTY.

Vinegars. — Vinaigres.

262. Ocet estragonový.

Tarragon Vinegar.—Vinaigre à l'Estragon.

Hrsť čerstvě natrhaných, nevypraných estragonových lístků dej do skleněné láhve, nalej na ně asi kvart dobrého vinného octa a nech láhev dobře uzavřenou čtrnáct dní na slunci státi; potom ocet ubrouskem proceď do malých láhví, ucpi a uschovej k příští potřebě.

263. Ocet bylinkový.

Fine Herbs Vinegar.—Vinaigre aux Fines Herbes.

Do jednoho kvartu octa dej hrst nevypraných estragonových lístků, přidej k tomu trochu soli, dva lusky papriky, několik šalotek, trochu kerblíku, trochu bezového

Univ Calif - Digitized by Microsoft

květu a několik zrnek celého pepře; láhev dobře zandej a postav ji na slunce, musíš jí však častěji zatřásti. Za dvě neb tři neděle ocet proceď a uschovej.

264. Ocet kořenný.

Spiced Vinegar.—Vinaigre aux Épices.

Dej do láhve trochu čerstvého estragonu, dymiánu, melisy a pažitky, několik bobkových listů a šalotek, několik hřebíčků, trochu celého pepře, tři muškátové ořechy, kousek rozkrájené citronové kůry a dvě lžíce soli; nalej na to tři kvarty vinného octa, obvaž láhev papírem, který se špendlíkem několikrát propíchne, a nech ji čtyry neděle na slunci státi; pak ocet skrze husté plátno proceď, nalej do malých láhví, dobře ucpi a zapečeť a v chladném místě uschovej. Dle chuti i česneku a jiného koření může se použíti.

265. Ocet fialkový.

Violet Vinegar.— Vinaigre aux Violets.

Dej do skleněné láhve koflík otrhaného fialkového květu, nalej naň kvart vinného octa a nech to čtrnáct dní na slunci státi; pak to čistým plátnem proceď a v malých láhvičkách uschovej. Tak připravuje se též ocet růžový, karafiátový a ocet z pomerančového květu. Takový ocet může se použíti k salátům neb kyselým omáčkám a dodává pokrmům velmi líbezné chuti.

266. Ocet malinový.

Raspberry Vinegar.—Vinaigre aux Fraises.

Na pintu pěkných zralých malin nalej půl druhého kvartu vinného octa a nech to dobře přikryté týden nepohnutě stát; potom ocet proceď skrze čisté plátno do jiné nádoby, když se usadí, opět ho proceď, pak ho nalej do malých láhviček, dobře je zandej a uschovej. Tak připravuje se též ocet jahodový a rybízový.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

267. Ocet citronový.

Lemon Vinegar.—Vinaigre au Citron.

Oloupej a okrájej kůru ze čtyr citronů, rozkrájej ji pak na malé kostky, dej do láhve, nalej na ni kvart dobrého octa, nech asi deset dní na slunci stát, pak do láhviček plátnem proceď a uschovej. Tak připravuje se též ocet z pomerančů.

MÍŠENINKY.

Seasonings. — Assaisonnements.

268. Marjánková míšeninka.

Marjoram Seasoning.— Assaisonnement de Marjolaine.

Utluč marjánku, prosej ji a přidej trochu tlučeného a prosátého květu a zázvoru. Tato smíšenina hodí se k bramborům, čočkové polévce a k hlemýžďům. Chceš-li jí upotřebiti na obalení karbonátků, tedy přidej ještě trochu tlučeného a prosátého pepře a hřebíčku.

269. Dymiánová míšeninka.

Thyme Seasoning.—Assaisonnement de Thym.

Utluč a prosej suché dymiánové listy, přidej k nim trochu tlučeného pepře, hřebíčku, nového koření a zázvoru a kousek nakrájené citronové kůry. Tato míšeninka může se potřebovat ku dušenému a kyselému masu s hnědou omáčkou aneb ku obalování karbonátků.

270. Šalvějová míšeninka.

Sage Seasoning.—Assaisonnement de Sauge.

Utluč a prosej suchou šalvěj a přidej k ní trochu tlučeného nového koření, pepře, hřebíčku, zázvoru a kousek drobně nakrájené citronové kůry. Tato míše-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ninka přidává se k dušenému masu s hnědou omáčkou. Do skopové kýty se může místo prostrkání šalvějí nadělati dírek a do každé dáti trochu této míšeninky.

271. Houbová míšeninka.

Mushroom Seasoning.—Assaisonnement de Champignons.

Usuš drobounce rozkrájené hříbky nejdříve na čerstvém povětří, pak na vlažných kamnech nebo v troubě, aby se na prášek utlouci a prosát nechaly. K utlučeným a prosátým houbám přidej trochu tlučeného květu a též tolik zázvoru. Tato míšeninka hodí se výborně do polévek, omáček a masitých sekanin.

272. Míšeninka k žemlové nádivce.

Seasoning for Bread Stuffing.— Assaisonnement pour la Farce de Pain.

Utluč dvě unce šalvěje, unci marjánky, unci dymiánu, půl unce papriky, půl unce nového koření, dvě unce pepře a čtvrt unce muškátového oříšku, dobře to promíchej a pak přidej půl unce usekané zelené celerové natě.

273. Anglická kořenná míšeninka.

English Seasoning.—Assaisonnement à l'Anglaice.

Usuš unci zelené petružele a tolikéž marjánky, satorie, citronové kůry a bazalky; pak to na jemno utluč, skrze sýtko prosej, dej do láhví a uschovej. Tato míšeninka hodí se k menším pokrmům upraveným dle anglického spůsobu.

274. Indická míšeninka.

Indian Seasoning.—Assaisonnement à l'Indienne.

Utři na jemno dvě unce semene koriandru, dvě unce španělského pepře, unci zázvoru, unci kmínu, unci soli, půl unce květu, čtvrt unce kardamomu a čtvrt unce šafránu, dobře to smíchej, uschovej v dobře ucpaných

láhvích a přimíchej v malých částkách k omáčkám. Místo této míšeninky může se užívatit éž utlučené indické curry.

275. Míšeninka k paštikám.

Pastry Seasoning.—Assaisonnement pour Pâtés.

Utluč v hmoždíři trochu dymiánových a dva bobkové listy, prosej to a přidej lžíci usušených a jemně utlučených petruželových lístků, dvě lžíce drobně usekaných šalotek, dva spárky rozetřeného česneku, lžičku na hrubo utlučeného pepře, několik zrnek nového koření a trochu badyánu, trochu ustrouhaného bílého zázvoru a jemně tlučeného květu a kousek na drobno rozkrájené citronové kůry; pak vše dohromady v hmoždíři utři, dej do sklenice, pevně obvaž a uschovej v suchém místě.

Obklady k masu, pečením atd.

Garnishings. — Garnitures.

276. Obklad z rýže.

Rice Garnishing.—Garniture de Riz.

Rýže dá se použíti co obkladu k rozličnému masu, rybám, zvěřině a drůbeži. Může se vařiti buď ve vodě, hovězí neb slepičí polévce, nesmí se však rozvařiti; vaří-li se ve vodě, musí se omastiti máslem. Je-li předložena s drůbeží, posype se muškátovým oříškem a někdy též hrstkou strouhaného parmazánského sýra.

277. Obklad z kaštanů.

Chestnut Garnishing.—Garniture de Marrons.

Oloupej dvě libry kaštanů, vhoď je na chvilku do vařící vody, aby se i ta spodní slupka mohla oloupati, pak je narovnej na mělký, máslem vymazaný rendlík,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

nalej na ně hovězí polévky a nech je na mírném ohni uvařiti, musíš však dáti pozor, aby zůstaly celé; pak je vyndej, polévku nech svařit zhouští syrobu, kaštany tím rosolem pomaž a kolem pokrmu narovnej.

278. Obklad ze zeleniny.

Vegetable Garnishing.—Garniture à la Jardinière.

Obklad tento sestává z rozličné zeleniny, dle toho, jaká se právě v trhu nachází. Mrkev a tuřín rozkrájej buď na nudličky, kostičky neb kolečka, nech chvilku na másle dusit, přilej pak tolik hovězí polévky, aby byly pokryty a nech dovařit, a kdyby šťáva z nich byla příliš řídká, nech ji svařit, zhouští syrobu; nech udusiti na másle malé cibulky; rozkrájej mladé lusky bobové, nech je napřed ve slané vodě uvařit a pak na másle udus; uvař ve slané vodě a každé zvlášť, šparglové hlavičky, drobné růžice karfiolu a zelený hrášek. Kolem velkých pečení udělají se z každé zeleniny střídavě malé hromádky a ve zvláštní nádobce podává se buď pikantní omáčka, aneb omáčka z madeirského vína. Má-li se obkladu upotřebiti k menším pokrmům, tedy se veškerá zelenina dohromady smíchá, některou z výšeuvedených omáček navlhčí a kol mísy do věnce upraví.

279. Obklad z ústřic.

Oyster Garnishing.—Garniture d'Huîtres.

Očisti tři tucty pěkných ústřic a dej je na ubrousek osáknout; šťávu z nich smíchej s německou omáčkou a dvěmi lžícemi dohromady usekané zelené petružele, kerblíku a pažitky a nech to vystydnouti; obal ústřice napřed v této omáčce, pak v rozkloktaném vejci a nech je na másle do zlatova usmažiti.

280. Purée.

Purée.—Purée.

Purée z hrachu, čočky, rajských jablek a j. připravuje se jako purée polévkové neb omáčkové, jen že

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

místo rozředění polévkou nechá se ještě zhoustnouti, dle potřeby se zapraží a okoření, pak se sýtkem protlačí, nechá ohřáti a konečně se k němu přimíchá kus dobrého másla.

281. Purée z karfiolu.

Purée of Cauliflower.—Purèe de Choux-fleurs.

Rozeber na malé kousky asi dvě libry karfiolu a nech ho uvařiti ve slané vodě s kouskem másla; pak dej karfiol na rendlík, přidej kvart dobré hovězí polévky, čtvrt libry ustrouhané žemličky, kousek cukru a trochu soli a nech vařiti až se polévka vyvaří; potom karfiol rozmačkej, přidej pintu německé omáčky, protlač sýtkem a nech purée ohřáti, nesmí se však vařiti; konečně přimíchej dvě unce dobrého másla. Tak připravuje se též purée ze šparglu, celeru, brukve a mrkve.

282. Purée z kuřat.

Purée of Chicken.— Purèe de Volaille.

Utluč v hmoždíři dvě libry masa z vařené slepice bez kůže a žilek, s kusem másla a librou husté vařené rýže, protlač to ubrouskem aneb hustým žíněným sýtkem na rendlík, okořeň, přidej trochu pražené omáčky a nech ohřáti; v posledním okamžiku k tomu přimíchej dvě unce dobrého másla. Tak jak zde uvedeno, připravuje se též purée ze zvěřiny.

283. Masitá smíšenina.

Salpicon Garnishing. — Garniture Salpicon.

Smíšenina tato pozůstává z rozličného masa rozkrájeného na drobounké kostičky a smíchaného s lanýži a houbami taktéž rozkrájenými. Smíchá se buď se zapraženou německou aneb i jinou omáčkou a obloží se kolem pokrmu buď ve věnci, aneb je-li libo v malých hromádkách. Při velkých mísách může se smíšenina střídati s jinými obklady.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

284. Smíšenina z jater.

Fat Liver Salpicon.—Salpicon de Foies Gras.

Rozkrájej na drobno libru dušených husích neb kachních jater, přidej čtvrt libry lanýžů a čtvrt libry libové šunky a smíchej s polovičním masovým rosolem.

285. Smíšenina z kuřat.

Chicken Salpicon.— Salpicon de Volaille.

Rozkrájej půl libry bílého masa z pečeného kuřete neb slepičky na malé kostky, přidej čtvrt libry lanýžů a čtvrt libry vařených hub, a smíchej buď se zapraženou neb s německou omáčkou, dle toho, chceš-li míti buď hnědý aneb světlý obklad. Místo slepičího masa můžeš též použíti vařeného hovězího jazyku, šunky, masa z humry aneb z raků.

286. Smíšenina ze zvěřiny.

Game Salpicon.— Salpicon de Gibier.

Rozkrájej na malé kostky libru pečené zvěřiny a libru na másle dušených hříbků a smíchej oboje s omáčkou finančnickou.

287. Smíšenina z ústřic.

Oyster Salpicon.— Salpicon d'Huîtres.

Ponoř dvanáct velkých ústřic do vařící vody a nech je trochu ztuhnouti, pak je rozkrájej na drobné kostky a nech je na másle dusit; pak přidej čtvrt libry hub a čtvrt libry lososa, obojí na másle udušené a na kostičky rozkrájené a smíchej s finančnickou omáčkou, připravenou z postního bouillonu.

288. Dortíčky.

Tartlets.— Tartelettes.

Vylož dortíčkové formy tenkým paštikovým těstem, vyplň jakoukoliv masitou smíšeninou, rozředěnou přimě-

Digitized by Microsoft

řenou omáčkou a nech je v mírné troubě upéci. Dortíčky užívají se k obložení pokrmů buď samotné, aneb se proloží hromádkami stejné smíšeniny.

289. Ramisolky.

Ramisolle Garnishing.—Garniture de Ramisolles.

Nech močiti v mléce půl libry ustrouhané žemličky a pak ji do sucha vymačkej, usekej na drobno čtvrt libry syrových slepičích jater, taktéž čtvrt libry vařeného slepičího masa bez kostí a žilek a chceš-li, i dvě unce ve víně uvařených lanýžů; usmaž na rendlíku na másle lžíci usekané cibule do běla, přidej syrová játra, nech chvíli smažit, pak přidej slepičí maso a lanýže, osol, okořeň pepřem a muškátovým oříškem, konečně přidej žemličku, hodně to prohřej, odstav to a nech trochu ochladnouti; pak do toho zamíchej tři rozkloktané žloutky, dej tu smíšeninu mezi dva lívance, rozkrájej tyto na kousky libovolného tvaru, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a pak na másle do zlatova osmaž.

290. Vandličky.

Quenelles.—Quenelles.

Usekej libru pečeného slepičího masa bez kůže a svalů, pak ho v hmoždíři utluč a protlač jemným sýtkem do hluboké mísy, osol, okořeň paprikou a muškátovým oříškem, přidej z jednoho bílku sníh a přilej pomalu a za stálého šlehání dva až tři koflíky smetany a dobře ušlehej; je-li to příliš husté, přidej smetany a vopáčném případu ještě z jednoho bílku sníh; chceš-li, můžeš též přidati čtvrt libry ustrouhané žemličky napřed ve vodě namočené a vymačkané a pak v půl druhém koflíku smetany za stálého míchání rozvařené a vychladlé a místo slepičího masa můžeš použíti též pečené zvěřiny neb ryby, kostí a kůže zbavené. Z této smíšeniny dělej vandličky pomocí dvou tenkých lžic, které se často ve

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

vřelé vodě namáčeti musí; jednou lžící naber smíšeniny, uhlaď povrch nožem ve vlažné vodě namočeným, druhou lžící sejmi a polož na rendlík, pak je podlej slanou vodou, tak aby byly do polovice potopeny, přikrej, nech vodu přijít do varu, pak rendlík odtáhni s ohně a nech na pokraji plotny pět až patnáct minut pozvolna vařit— délka vaření závisí na jejich velikosti. Pak je pozorně pěnovačkou vyber a nech je na ubrousku osáknouti než je upotřebíš. Mohou se též lanýži rozličně okrášliti. Můžeš též dělati nadívané vandličky, vezmeš-li na lžíci pouze málo smíšeniny, v prostředku uděláš důlek, vyplníš sekaninkou z lanýžů, hub neb husích jater, přikreješ opět smíšeninkou a uvaříš, jak svrchu podotknuto. Vandličky narovnají se do malých hromádek kolem pečeně a omáčka podává se zvlášť v omáčníku. Mohou se též do polévek upotřebiti.

291. Pařížský obklad.

Parisian Garnishing.—Garniture à la Parisienne.

Tento obklad sestává z malých bramborových kroketek, artičoků a přiměřených růžic karfiolu, jež se střídavě kolem mísy narovnají a šťávou z masa polejou; ostatní štáva podává se zvláště v omáčníku.

292. Obklad z hovězího jazyku.

Beef Tongue Garnishing.—Garniture de Langue de Boeuf.

Rozkrájej vařený hovězí jazyk na kostky a jeden telecí brzlík na tenké lístky, udus na másle asi tucet velkých hlaviček houbových, vyper a vyloupej tucet pěkných oliv; smíchej všecko dohromady, libo-li, přidej trochu na lístky nakrájených lanýžů, přilej sklenici sherry a nech ohřáti. Hodí se velmi dobře k masu s vinnou omáčkou. Pakli se omáčka na maso dělá místo Sherry z madeirského vína, přidá se ku smíšenině Madeira, pakliže z jiného vína, tedy se přidá takové, z jakého se omáčka připravuje.

Digitized by Microsoft ®

293. Obklad z hub.

Mushroom Garnishing.—Garniture de Champignons.

Vezmi dvanáct pěkných velkých hříbkových hlaviček, uvnitř je vykroj, aby byly hlubší, musíš však dáti pozor, aby se nerozlámaly; pak je vlož do studené vody zacezené několika kapkami citronové šťávy neb vinného octa a to vykrájené na drobno usekej; nech na rendlíku rozpustiti dvě unce másla, nech na něm do běla osmažiti unci usekané cibule, přidej stroužek se solí utřeného česneku, pak lžíci usekané zelené petružele a konečně ty usekané houby a nech to až do vysmáhnutí dusit, pak přidej dvě lžíce ustrouhané žemličky, pintu pražené omáčky, osol, opepři, okořeň muškátovým oříškem a naposled to zamíchej čtyřmi rozkloktanými žloutky; vyndej houbové hlavičky z vody, vyplň je touto smíšeninou do vrchovata, posyp ustrouhanou žemličkou, narovnej je na pekáč vyložený tenkými lístky slaniny neb tlusté vepřoviny a nech v troubě upéci. K těmto houbám hodí se nejlépe poloviční rosol s madeirským vínem, může se však též jiné omáčky použíti.

294. Obklad à la Chambord.

Garnishing à la Chambord.— Garniture à la Chambord.

Udělej tucet rybích vandliček, udus na másle tucet houbových hlaviček, uvař tucet ústřic v jich vlastní šťávě, rozkrájej dva ve víně uvařené lanýže na tenké lístky a nech dusiti na másle dva tucty račích ocásků se solí, pepřem a lžicí usekané petružele; vandličky, houby, ústřice a lanýže buď dohromady smíchej a kol ryby rozlož, aneb narovnej každé zvlášť střídavě v malých hromádkách a omáčkou vše podlej; z račích ocásků udělá se pak věneček kolem mísy. Místo ústřic možno též použíti malých kroketek z humry neb lososa a místo račích ocásků obloží se pak mísa dušenými lístky humřího masa.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

295. Obklad à la Richelieu.

Richelieu Garnishing.—Garniture à la Richelieu.

Vezmi šest nadívaných rajských jablíček, šest nadívaných prostředních cibulí, čtvrt libry celých, malých houbových hlaviček, čtvrt libry karfiolu rozloženého na růžice, čtvrt libry šparglových hlaviček, čtvrt libry malých bramborových kuliček, čtvrt libry kuliček vykrájených z mrkve a čtvrt libry zeleného hrášku, všecko uvařené, narovnej cibule a jablíčka kolem masa a mezi ně dej hromádky té zeleniny. Také se mohou cibule a jablíčka tou zeleninou obložit, což též velmi pěkně vypadá. Ve zvláštní nádobce předlož poloviční rosol.

296. Obklad finančnický.

Financier Garnishing.— Garniture à la Financière.

Tento obklad pozůstává z lanýžů ve víně vařených, na másle dušených malých hříbkových hlaviček, vandliček ze slepičího masa, kohoutích hřebínků a ledvinek, na tenké lístky nakrájených pečených brzlíků a na kostičky rozkrájených dušených husích jater. Pro velké mísy udělej kolem z každé součástky střídavě malé hromádky a předlož finančnickou omáčku ve zvláštní nádobce; pro menší mísy se veškeré součástky smíchají dohromady a polejí se omáčkou finančnickou.

297. Rozličné jiné obklady.

Various Garnishings.— Garnitures Variées.

Za obklad k hovězímu masu velmi dobře se hodí rozličné naloženiny, jako ryzce, karfiol a malé okurky v octě naložené, červená řípa různě vykrájená, v octě zavařené ovoce, na nudličky neb jinak nakrájená dušená mrkev a p. K pečením mohou se použíti malé v podobě rohlíčků dělané kroketky, maličké paštičky, smažené brambory v podobě kuliček neb kostek, smažené žemlové řízky různých tvarů, drobné jaternički, smažená játra

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

kuřat, obalené a osmažené mozečky, brzlíky atd. Tyto mohou se používati buď samotné aneb v rozličných kombinacích dle předcházejících vzorů, a talentovaná kuchařka nebude nikdy na rozpacích, jak jídla obložiti a okrášliti.

Ústřice, raci, žáby atd.

Oysters, Crawfish, Frogs Etc. — Huîtres, Écrevisses, Grenouilles Etc.

298. Ústřice.

Oysters.—Huîtres.

Ústřicová sezóna trvá od prvního září do posledního dubna; od prvního května do posledního srpna požívají se místo ústřic mušle. Při kupování ústřic dlužno toho dbáti, aby skořápky byly pevně uzavřeny, neboť jen takové ústřice jsou úplně zdravé a bezpečné k požívání. — Ústřice obsahují v sobě mnoho vody a málo látek pevných, které však nahražují jakostí co jim na množství schází. Na umdlené lidské ústrojí účinkují velmi blahodárně a nejlépe jest požívati je čerstvé ze skořápek. Vyloupané syrové ústřice připravují se obyčejně s catsupem, octem, solí a pepřem; místo catsupu může se též vzíti omáčka Worcestershirská aneb mohou se pouze osoliti, opepřiti a zaceditі citronovou šťávou. Mnozí lidé ústřice polykají, avšak znalci dávají přednost žvýkání, jelikož jen tak lze užíti té jemné příchuti, která činí ústřice tak hledanou lahůdkou.

299. Ústřice ve skořápce.

Oysters on the half Shell.—Huîtres sur Coquilles.

Ponoř obyčejné polévkové talíře do ledové vody a když úplně prostydly, tedy je vyndej, osuš a naplň drobně roztlučeným ledem; na led narovnej dobře očištěné

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ústřice v hlubokých skořápkách a na zvláštním talířku předlož rozkrájený citron. Malým syrovým ústřicím ve skořápce dává se přednost před velkými a před obědem čtyry "Blue Points" aneb malé "Rockaways" pro osobu úplně postačí.

300. Smažené ústřice.

Fried Oysters.—Huîtres Frites.

Rozkloktej osm žloutků aneb 3 celá vejce s trochem soli a špetkou papriky; osuš dva tucty pěkných velkých ústřic, omoč je v rozkloktaných žloutkách aneb vejcích, obal v jemně rozválených a prosátých sucharech, omoč ještě jednou ve žloutkách, naposled obal v ustrouhané žemličce a nech usmažit v rozpáleném másle neb sádle do zlatova. Na rendlíku musí býti vždy dosti tuku, tak aby ústřice v něm plovaly. Smažené ústřice musí se vždy narovnati vedle sebe a nikoliv na sebe, sice opadnou a ztratí svou úhlednost. Také se mohou žloutky ušlehati se čtyřmi lžícemi dobrého oleje, což dodává ústřicím velmi příjemné chuti, aneb mohou se rozkloktané žloutky smíchati s koflíkem dobře ušlehané smetany, obojí musí se však ještě dobře dohromady ušlehati.

301. Ústřice se zeleninou.

Oysters with Fine Herbs.—Huîtres aux Fines Herbes.

Osuš na ubrousku pěkné velké ústřice, pak je obal v mouce, usmaž v rozpáleném másle, narovnej na horkou mísu, zaceď citronovou šťávou a posyp drobně usekanou zelenou petruželí, pažitkou a kerblíkem.

302. Ústřice se sardelovým máslem.

Oysters with Anchovy Butter.—Huîtres à la Beurre d'Anchois.

Na každou rozloupnutou ústřici nakapej rozpuštěného sardelového másla, posyp ji strouhanou žemličkou, na tuto opět polož kousek čerstvého másla a nech v troubě spejchnouti; dej na mísu vkusně složený ubrousek, urovnej naň ústřice a nes na stůl.

303. Ústřice s vínem.

Oysters with Wine.—Huîtres au Vin.

Omej ústřice v čisté vodě a otevři je nožem zvláště k tomu určeným, polož je na čistý ubrousek ve hlubokých skořápkách, posyp každou ústřici usmaženou a jemně rozdrobenou zelenou petruželkou, dej na každou kousek čerstvého másla a kávovou lžičku vína, okořeň je tlučeným pepřem a květem, přikrej každou skořepinu opět druhou půlkou, dej pod železný rošť žhavé uhlí, srovnej naň ústřice, přejeď je několikráte po vrchu rozpálenou železnou lopatkou a urovnej je hned na mísu; sejmi s nich svrchní skořápky a nes na stůl.

304. Ústřice na topinkách.

Oysters on Toast.—Huîtres sur Croûtes Grillées.

Nech na ubrousku osáknouti pěkné velké ústřice, osol, opepři a nech je v rozpáleném másle drobátko ztuhnouti, k čemuž dvě minuty úplně postačí; pak je narovnej na máslem vyložený dvojitý rošť a nech je nad mírným ohněm po obou stranách do zlatova upéci; urovnej je na mísu na tenké topinky, polej je máslem, v němž se nechaly ztuhnouti a obluž na čtvrtičky rozkrájeným citronem.

305. Ďábelské ústřice.

Deviled Oysters.— Huîtres à la Diable.

Osuš na ubrousku pěkné velké ústřice, osol je, opepři španělským pepřem, obal v umleté hořčici, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném másle do zlatova usmaž; narovnej na horkou mísu a okrášli usmaženou petruželkou.

306. Nadívané ústřice.

Stuffed Oysters.—Huîtres Farcies.

Vhoď pěkné velké ústřice do vařící vody; nech je tam drobátko ztuhnout a udělej v nich pak zářez po-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

dobný kapsičce; usekej na drobno stejné díly humry a dušených hříbků, přidej trochu sekané petruželky a pražené omáčky, dobře promíchej a ústřice touto nádívkou vyplň; konečně ústřice trochu opepři a osol, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce, usmaž v rozpáleném másle do zlatova, narovnej je na složený ubrousek a ihned předlož.

307. Ústřice na špejlech.

Oysters on Skewers.—Huîtres en Brochettes.

Ve vařící vodě nech trochu ztuhnouti pěkné velké ústřice, pak je napíchej na špejle střídavě s tenkými lístky slaniny, upeč je nad ohněm neb nad uhlím, narovnej na horkou mísu a pokryj kousky petruželového másla.

308. Ústřice s lanýži.

Oysters with Truffles.— Huîtres aux Truffes.

Pěkné velké ústřice nech trochu ztuhnouti ve vařící vodě, nech je vystydnouti, osol je a opepři a napíchej je na špejle střídavě s lístky ve víně uvařených lanýžů; do husté německé omáčky přidej trochu usekaných dušených hub a trochu usekané zelené petružele, pažitky a kerblíku; napíchané na špejlech ústřice v této omáčce dobře obal, narovnej je na pekáč a dej k ledu vystydnouti; pak je obal v ustrouhané žemličce, omoč v rozkloktaném vejci, obal opět v žemličce a v rozpáleném másle do zlatova usmaž. Pak špejlky vyndej, ústřice narovnej na mísu na složený ubrousek a okrášli zelenou petruželí.

309. Ústřice s bílou omáčkou.

Oysters with Cream Sauce.—Huîtres à la Poulette.

Nech zvařiti šťávu ze dvou tuctů velkých ústřic, vlož pak do ní ústřice, nech je drobátko ztuhnouti a pak je zase vyndej; šťávu osol, přidej unci másla, šťávu z jednoho citronu, lžíci mouky rozmíchané s koflíkem

smetany a dva rozkloktané žloutky aneb jedno celé vejce a nech za stálého míchání nad ohněm dobře prohřáti — vařiti se to však nesmí. Ústřice vlož na horkou mísu, polej je omáčkou a posyp lžící drobně usekané zelené petružele.

310. Ústřice s podpoušťkou.

Fricasseed Oysters.— Huîtres Fricassées.

Nech vařiti v hrnku šťávu z dvou tuctů velkých ústřic s uncí másla, trochem hovězí neb rybí polévky a štipcem pepře a muškátového oříšku; pak do toho vlož ústřice, nech asi dvě minuty vařiti, pak je vyndej a šťávu sýtkem proceď; ze lžíce másla a lžíce mouky udělej na rendlíku bledou jíšku, přilej tolik uvařené šťávy, aby byla zahoustlá omáčka, osol, opepři a nech as deset minut vařit; rozkloktej dva žloutky aneb celé vejce s uncí másla a sťávou z jednoho citronu, zamíchej to do omáčky, proceď sýtkem, nech za stálého míchání nad ohněm prohřát — vařiti se to však nesmí, a vlej omáčku na ústřice vložené do hluboké prohřáté mísy a obložené smaženými řízky žemličky různých tvarů aneb malými rýžovými kroketkami. Mísa nechá se prohřáti v troubě a ústřice udrží se teplé, postaví-li se v přikrytém hrnečku do mísy s horkou vodou.

311. Pečené ústřice.

Baked Oysters.— Huîtres au Gratin.

Dej na rendlík vrstvu na ubrousku osušených prostředních ústřic, osol, opepři, polož na ně několik malých kousků másla, posyp ustrouhanou žemličkou, zaceď trochem ústřicové šťávy a sherry a tak pokračuj až jest rendlík plný; posyp po vrchu ustrouhanou žemličkou, oblož malými kousky másla a nech v horké troubě čtvrt hodiny péci. Předlož i s rendlíkem na plochém, kulatém podnosu.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

312. Eskalopované ústřice.

Scalloped Oysters.—Huîtres Éscallopées.

Ponoř pěkné velké ústřice na chvilku do vařící vody a nech je drobátko ztuhnout, šťávu z nich smíchej s dvojnásobným množstvím dobrého mléka neb smetany; vymaž rendlík neb hlubokou mísu máslem, vysyp dno ustrouhanou žemličkou, pak dej vrstvu ústřic, osol je a opepři, polož na ně několik malých kousků másla, pokrej je vrstvou ustrouhané žemličky, zavlhči šťávou smíšenou s mlékem a tak pokračuj, až jest nádoba naplněna; na vrch dej vrstvu žemličky, oblož malými kousky másla, polej vejcem v koflíku mléka rozkloktaným a nech v horké troubě čtvrt hodiny péci. Je-li nádoba větší, musí se ovšem nechati v troubě o chvilku déle. Na stůl předloží se v nádobě, v níž byly připraveny.

313. Naložené ústřice.

Pickled Oysters.—Huîtres Confittes.

Kvart pěkných ústřic nech drobátko ztuhnouti ve vařící vlastní šťávě a dej je do sklenic; na pintu šťávy vezmi koflík horkého octa a koflík horké vody a ústřice tím polej, aby byly pokryty; do každé sklenice dej tři hřebíčky, čtyry zrnka pepře, kousek květu a koláček citronu, dobře uzavři a uschovej.

314. Mušle.

Clams.— Lucines.

Pod tímto názvem vyrozumívají se mušle mořské, tak zvané slavky jedlé. Rozdělují se na tvrdé a měkké. Tvrdé mušle jsou malé a zaokrouhlené, měkké jsou větší a podlouhlé. Jedí se od prvního května do posledního srpna místo ústřic a mohou se předkládati ve skořápkách na ledu zrovna jako ústřice. Mají-li se však smažiti, zadělávati aneb jinak připravovati, musí se z nich vždy tuhý sval vyříznouti. Z tvrdých mušlí jsou nejlepší tak

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

zvané "Little Neck", přivážené z Long Island ve státu New York a z měkkých jsou nejlepší guilfordské.

315. Mušle se smetanou.

Clams with Cream.— Lucines Orangées à la Crème.

Zvař šťávu z mušlí, nech v ní mušle drobátko ztuhnouti, pak je vyndej a nech osáknout. Usmaž na másle do běla jednu usekanou cibuli, dej do ní mušle, přidej štipec soli a tlučeného pepře, sklenici vína a lžíci koňaku a nech všecko dobře prohřát; pak to zakloktej žloutky rozmíchanými se smetanou a kouskem nového másla, nech za stálého míchání ještě prohřát — vařiti se to však nesmí, vlej na mísu a obluž buď maličkými rýžovými kroketkami aneb smaženými řízky žemlovými v podobě malých srdíček.

316. Nadívané mušle.

Stuffed Clams.—Lucines Orangées Farcies.

Nech usmažiti drobně rozkrájenou cibuli do běla na rozpálené slanině, přidej lžíci mouky a udělej hladkou jíšku; přidej šťávu z mušlí, trochu bílého vína, trochu soli, papriky a muškátového oříšku a nech to zhoustnouti; pak přidej drobně usekané mušle, nech chvíli vařit, zakloktej žloutky smíšenými se smetanou, vyplň skořápky touto smíšeninou, posyp vrstvou ustrouhané žemličky, polož na každou kousek čerstvého másla, narovnej na pekáč a nech v troubě do zlatova upéci.

317. Smažené měkké mušle.

Fried Soft Clams.—Lucines Papillons Frites.

Vyloupej velké mušle, vyřízni z nich tuhé svaly a nech na ubrousku osáknout; potom mušle osol, opepři, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a usmaž v rozpálené slanině, urovnej na mísu a obluž rozkrájeným citronem a smaženou petrželí.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

318. Pečené měkké mušle.

Baked Soft Clams.— Lucines Papillons au Gratin.

Na každou skořápku polož jednu velkou neb dvě menší mušle, malounko osol a opepři, přidej půl lžičky usekaných petruželových stonků, šest drobounkých kostiček slaniny, pokryj tenkou vrstvou ustrouhané žemličky, polož na vrch kousek čerstvého másla a nech v troubě do zlatova upéci. Narovnej je úhledně na mísu na složený ubrousek a okrášli zelenou petruželí, aneb též řeřichou.

319. Škeble s vínem.

Mussels with Wine.—Moules au Vin.

Škeble neb mušle sladkovodní mají chuť poněkud mdlou a nejsou tak oblíbené jako mušle mořské. Musíš je napřed nožem oškrábati a pak v několika vodách umýt. Dej na rendlík kus čerstvého másla, půl drobně nakrájené cibule a stroužek česneku, vlož škeble na to, podlej je troškem vína a nech je přikryté dusit, až se začnou otvírat; pak je vyndej, každou pozorně nožem otevři, spodní skořápky se škeblemi urovnej na mísu a oblož rozkrájeným citronem, aneb smaženou zelenou petruželí.

320. Škeble s cibulkou.

Mussels with Onions.—Moules à l'Oignon.

Na kopu mušlí ustrouhej tři velké cibule, dej je na rendlík s půl librou másla, dobře to po dně rozestři, přidej trochu usekané zelené petružele, trochu květu, polož na to očistěné škeble a nech je pod poklicí dusit; když se začínají otvíratr, ozloupni skořápky, urovnej je na mísu, do šťávy přilej trochu bílého vína, hodně to rozmíchej, dle potřeby přidej trochu ustrouhané žemličky, vlej to pak na mušle, oblož citronovými koláčky a nes na stůl.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

321. Raci vařeni.

Crawfish.— Écrevisses.

Vyper čistě raky, z ocásků vyndej žilky, dej do hrnku, přidej kmínu a trochu tlučeného pepře, nalej pak na ně tolik vařící slané vody, co by se potopili, přikrej je dobře pokličkou a nech něco přes čtvrt hodiny vařit; slej z nich pak vodu, slož je pěkně na mísu, poklaď zelenou petruželí a nes na stůl. Vaření raci jsou pěkné červené barvy.

322. Raci na pivě.

Crawfish in Beer.— Écrevisses à la Bière.

Vyper raky v několika vodách, z ocásků vytahej žilky a raky narovnej buď do hrnku nebo na pánev, dej k nim trochu kmínu a soli, kousek nového másla, trochu zelené petružele, nalej na ně vařícího piva a nech je vařit až pěkně zčervenají; pak je urovnej na mísu, podlej je polévkou, v níž se vařili, a dej je horké na stůl.

323. Raci s máslem.

Crawfish in Butter.—Écrevisses à la Beurre.

Dej do hrnku půl rozkrájené cibule, hrstku zelené petružele, kousek másla, trochu tlučeného pepře, nalej na to polovici vína a polovici slané vody, nech to svařiti a proceď na kuthan na oprané raky, tak aby byli úplně pokryti; přikrej dobře pokličkou a nech deset až patnáct minut prudce vařit; pak vše sceď, raky narovnej na mísu, polej rozpáleným máslem, a okrášli zelenou petruželí.

324. Raci s vínem.

Crawfish in Wine.—Écrevisses au Vin.

Dej na kuthan třicet očištěných raků, přidej k nim svazeček petružele, trochu soli a pepře, polej pintou bílého vína svařeného s pintou vody a nech je deset minut vařit; jednou neb dvakrát je v kuthanu zlehka

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

protřes, aby se stejně uvařili; rozkrájej na drobné kostičky dvě cibule, kořen celeru a jednu mrkev, dej na rendlík se třemi lžícemi másla a nech to vysmáhnouti, pak do toho proceď polévku z raků, přidej štipec papriky, tři lžíce madeirského vína a lžíci koňaku, vlož do toho raky, nech ještě pět minut vařit, pak přidej ještě kousek másla a lžíci usekané zelené petružele, dej na mísu a nes horké na stůl.

325. Raci se smetanou.

Crawfish with Cream.— Écrevisses à la Crème.

Uvař raky jak z předu podotknuto, rozkloktej v hrnečku šest žloutků s koflíkem smetany, vlej to do přecezené polévky, v níž se raci vařili, přistav to k ohni a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne — vařiti se to však nesmí; okořeň to trochem květu, narovnej raky na mísu, podlej je tou omáčkou a nes horké na stůl.

326. Smažení raci.

Fried Crawfish.— Écrevisses Frites.

Uvař raky dle obvyklého spůsobu, vyloupej je ze skořápek, popraš je moukou, do níž trochu soli a kousek drobně usekané zelené petružele bylo přimícháno a usmaž je v přepuštěném másle na prudkém ohni do zlatova; urovnej je pak na mísu a pokladď usmaženou petruželovou natí.

327. Nadívaní raci.

Stuffed Crawfish.— Écrevisses Farcies.

Uvař třicet raků obvyklým spůsobem, klepeta a ocásky odstraň, krunýřky vyprázdni, vyčisti a nech osáknouti, ostatní pak části i s jich skořápkami jemně utluč a z tlučeniny uprav račí máslo; dej na mísu dvě v mléce rozmočené a vymačkané žemličky, přidej tři míchaná vejce, tři lžíce račího másla, trochu soli, květu a citronové kůry, dobře to dohromady utři, přidej tři čtvrtiny klepet a ocásků drobně usekaných a vše dobře

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

promíchej; touto nádivkou vyplň račí krunýřky, dej je nádivkou vzhůru na pekáč máslem vymazaný a nech je za častého postřikování máslem upéci. K tomu uprav následující omáčku: Nech svařiti koflík kyselé smetany s trochem vody z raků, přidej zbývající čtvrtinu rozsekaných račích klepet a ocásků, několik jemně nakrájených smržů, aneb ve víně vařených lanýžů, aneb i jiných jemných hub, zamíchej to lžicí mouky a kouskem račího másla, nech vše při slabém ohni povařit, dej omáčku do mísy, rozlož kolem nadívané račí skořepiny a nes na stůl. Také se může omáčka syrovým žloutkem zakloktati.

328. Raci s karfiolem.

Crawfish with Cauliflower.—Écrevisses aux Choux Fleurs.

Uprav nádivku jak do nadívaných raků, přidej k ní ještě půl libry sekaného masa ze štiky a račí krunýřky tím vyplň; dej do hrnku slupky zbylé po dělání račího másla, nalej na ně vody, ve které se raci vařili, dej k nim kosti a odřizky z ryby, kus celeru, kořínek petružele, kousek karfiolu a nech to povařit, nadívané skořepiny narovnej na kuthan, proceď na ně tu polévku, ve které se slupky vařily, a nech je vařit; pak raky narovnej na mísu, obluž karfiolem ve slané vodě uvařeným, zapraž omáčku bledou jíškou, nech zahoustnouti, nalej na raky a nes na stůl. Pakli připravuješ raky v masitý den tímto spůsobem, vezmi místo rybího masa prsíčka ze slepice, kuřete neb kapouna. Místo karfiolu můžeš též vzíti špargl.

329. Humra.

Lobster. — Homard.

Humra, čili mořský rak, jest velmi dobrá lahůdka, ale vyžaduje též velmi dobrý žaludek ku ztrávení. Dobrá humra má míti tmavou tvrdou skořepinu, která teprv vařením zčervená a má býti nejméně deset a půl palců

Univ Calif - Digitized by Microsoft

dlouhá. Humry jsou nejlepší před dobou tření, jež trvá od června do září, neboť jsou naplněny vajíčky, jež jako korálky vyhlížejí a za vybranou lahůdku jsou pokládány; v době tření neměly by se humry vůbec požívati. Jediné jedlé části humry jest maso z klepet a ocasu. Humra zabíjí se buď ponořením do vařící vody, buď rozseknutím po délce těla; též se může humře za živa odlomiti ocas a klepeta, a tělo rozpoltiti, humra musí se ovšem položiti na hřbet a po každém oddělení musí se tělo otočiti tak, aby se jednotlivé části co nejsnáze daly odděliti.

330. Studená humra.

Cold Lobster.— Homard Froid.

Vhoď dvě prostřední humry do vařící slané vody a nech půl hodiny vařiti; rozpolti je po délce, odstraň vnitřnosti a pískovitý měchýřek blíže hlavy se nalezající, rozmáčkni skořápku na klepetech a nech je vystydnouti; narovnej je na mísu na složený ubrousek, okrášli zelenou petruželí a předlož je s majonézou, remuládou aneb tatarskou omáčkou ve zvláštní nádobce.

331. Humra na rošti.

Broiled Lobster.— Homard Grillé.

Rozpolti humru, vyber vnitřnosti, pomaž ji máslem a nech nad ohněm neb uhlím upéci; skořepinu obrať k ohni napřed a když jest na té straně dosti pečená, tedy humru obrať a nech dopéci i na druhé straně; předlož na horké míse a pokrej malými kousky petruželového másla.

332. Humra na špejlech.

Lobster on Skewers.—Homard en Brochette.

Rozpolti humru za živa, odstraň vnitřnosti, maso z ocasu a klepet rozkrájej na koláčky a napíchej je na špejle střídavě s řízky slaniny; omoč v rozpuštěném

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

másle a nech upéci buď na pekáči aneb nad uhlím; narovnej na horkou mísu a pokrej kousky petruželového másla.

333. Pečená humra.

Baked Lobster.—Homard au Gratin.

Maso ze dvou vařených humer rozkrájej na tenké koláčky; z unce másla a unce mouky udělej bledou jíšku, přidej pintu mléka, trochu soli, pepře, muškátového oříšku a bobkový list, nech za stálého míchání deset minut vařit, pak ubrouskem proceď a přimíchej trochu ústřicové šťávy a zakloktej čtyřmi žloutky; tuto omáčku smíchej s rozkrájenými humrami a trochem usekané petružele, dej na máslem vymazaný pekáč, pokryj vrstvou strouhané žemličky a nech v troubě dvacet minut péci; konečně to zaceď šťávou z jednoho citronu a předlož.

334. Humra po americku.

Lobster, American Style.—Homard à l' Americaine.

Rozpolti po délce dvě humry a vnitřnosti a měchýřek blíže hlavy odstraň; dej na rendlík čtyry lžíce másla, trochu soli, tlučeného pepře, papriky, kousek dymiánu, dva bobkové listy a drobně usekanou cibuli; vlož do toho humry skořepinou dolů a nech je vařiti až zčervenají; pak přidej dvě lžíce přepáleného koňaku, koflík bílého vína a koflík rybího bouillonu, a nech ještě deset minut vařit; narovnej humry na horkou mísu, omáčku proceď, přimíchej do ní kousek petruželového másla a humry ní polej.

335. Lastury z humry.

Coquilles of Lobster.— Coquilles de Homard.

Rozkrájej na malé kousky maso ze dvou vařených humer; dej na rendlík dvě lžíce másla, nech v něm zpěniti jednu drobně usekanou cibuli, přidej sklenici bílého vína, pintu německé omáčky, trochu soli, pepře a mu-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

škátového oříšku, lžíci usekané petružele a šťávu z jednoho citronu; dobře vše promíchej, přidej humry a opatrně vařečkou zamíchej; vymaž máslem osm neb více plechových formiček v podobě lastur, vyplň je tou smíšeninou, posyp ustrouhanou žemličkou, polož na každou kousek másla a nech je v horké troubě do zlatova upéci. Narovnej je na mísu na složený ubrousek.

336. Mořští ráčkové.

Shrimps.—Crevettes de Mer.

Mořští ráčkové tvoří znamenitý obklad k salátu z humry aneb k vařeným rybám. Živí a dobře očištění ráčkové hodí se na chvilku do vařící vody a jsou hotovi. Také se mohou hoditi do horkého másla, chvilku se v něm ponechají, několikrát se nimi zlehka zatřese, pak se urovnají na mísu a máslem polejí. Do obchodu přichází též uvaření aneb nakládaní; v posledním případu musí se nechat před upotřebením v čerstvé vodě chvíli močit a obojí mohou se připraviti s máslem, jak s vrchu podotknuto.

337. Krabi tvrdí.

Hard Shell Crabs.—Crabes durs.

Opláchni kraby čerstvou vodou a nech je ve vařící slané vodě asi patnáct minut vařit; narovnej je na mísu a předlož k nim chléb s máslem. Také můžeš uvařené kraby vyloupati a smíchati s hustou německou omáčkou a trochem usekané zelené petružele, vymaž pekáč neb mísu máslem, vysyp ustrouhanou žemličkou, vlož do ní kraby, posyp vrstvou ustrouhané žemličky, oblož kousky másla, dej do trouby a nech do zlatova upéci. Aneb uvařené kraby usekej, smíchej s polovicí vařené rýže, osol, přidej trochu papriky, muškátového oříšku, dymiánu a tlučené bazalky, zavlhči mlékem, vyplň tím skořápky, posyp ustrouhanou žemličkou, polož na každou skořápku kousek másla, narovnej na pekáč a nech

v troubě upéci; též můžeš nadívané skořápky omočiti v rozkloktaném vejci, obaliti v ustrouhané housce a na másle usmažiti; do vajíčka můžeš též přidati lžíci umleté hořčice.

338. Krabi měkcí.

Soft Shell Crabs.—Crabes Mous.

Opláchni kraby studenou vodou, odstraň z nich veškeré chmýří a vytrhni plíce. Osol je, potři máslem a nech ve dvojitém rožni nad ohněm neb uhlím péci. Též je můžeš omočiti v mléce, obaliti v ustrouhané žemličce a na másle usmažiti. Narovnej je na mísu a okrášli zelenou petruželí.

339. Krabi ústřicoví.

Oyster Crabs.—Crabes d'Huîtres.

Malí krabi nacházející se uvnitř ústřicových skořápek jsou hledanou lahůdkou, následkem své nečetnosti jsou však dosti drazí. Omoč je v mléce a obal v rozváleném sucharu a na másle je usmaž; vyplň jimi poněkud prohloubené a usmažené žemlové řízky a narovnej na mísu na složený ubrousek. Také se může dáti na malý talířek křehký lístek hlávkového salátu, na něj dej dvě lžičky krabů a polej lžicí majonézy; pro každou osobu musíš ovšem připraviti jeden talířek.

340. Terrapin.

Terrapin.—Terrapène.

Terrapin jest malá mořská želva nalezající se na pobřeží atlantickém, nejvíce v zálivu Chesapeake. Jest průměrně asi šest palců dlouhá a váží dvě až půl třetí libry. Na trh přichází od prvního listopadu až do prvního května. Terrapin jest bez odporu tou nejvybranější lahůdkou, jakou příroda labužníky obmysliti mohla. Vhoď dva neb tři terrapiny do vařící vody, sloupni s nich tu rohovatou kůži a nech je ve slané vodě tři

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

čtvrtě hodiny vařit; pak je osuš, otevři, všecko ze skořápek vyber, hlavu, ocas, nehty, vnitřnosti a žluč odstraň, vejce polož na talíř a maso na kousky rozkrájej; dej na rendlík čtvrt libry másla, půl pinty madeirského vína, vlož do toho maso a nech dusiti až skoro do vysmáhnutí; pak přidej šest žloutků zakloktaných pintou smetany, trochu soli a papriky, čtvrt libry nového másla a terrapinové vejce, míchej tím nad ohněm až to zhoustne— vařiti se to však nesmí, dej na mísu a nes horké na stůl. Na zvláštním talířku předlož rozkrájený citron.

341. Želva.

Turtle.— Tortue.

Zab želvu jak naznačeno v předpisu o želví polévce; sloupni svrchní skořepinu, maso vyber, žluč i vnitřnosti vyndej a maso na kousky rozkrájej. Nech zpěniti na másle ustrouhanou cibulku, přidej k ní lžíci mouky, udělej bledou jíšku, nalej do ní trochu hovězí polévky, přidej sklenku vína, trochu tlučeného pepře, kůru ze dvou citronů, kousek zelené petružele a šťávu z jednoho citronu a nech to svařit na hladkou omáčku; do té omáčky vlož rozkrájené želví maso a udus je, pak je vyndej na mísu, polej přecezenou omáčkou a obluž na nudličky rozkrájenou usmaženou žemličkou. Též můžeš nechat v omáčce vařiti ve víně namočené lanýže a malé hříbkové hlavičky, kterými se pak želva obloží.

342. Zadělávané žáby.

Frogs à la Poulette.—Grenouilles à la Poulette.

Jenom zadní stehýnka od žab zelenou pruhou na zádech znamenaných hodí se k požívání. Žáby se stáhnou, stehýnka se uříznou a čtyryadvacet hodin v čerstvé vodě močí. Očištěná stehýnka nech v horké slané vodě několikrát varem obejít, dej je pak na rendlík s kouskem nového másla, zaceď je citronovou šťávou a nech chvíli dusit; pak je zapraž bledou jíškou, nech je

Univ. Calif. Digitized by Microsoft ®

do měkka udusit a než je chceš dáti na stůl zakloktej dvěmi neb třemi žloutky rozdělanými trochem polévky, přidej lžíci usekané zelené petružele, vlej na mísu a předlož. Též se mohou dáti na stůl v lihovém ohřívadle (Chafing Dish).

343. Žáby s vínem.

Frogs with Wine Sauce.— Grenouilles au Vin.

Očisť tolik žabích stehýnek, mnoho-li jich potřebuješ, dej na kuthan kousek másla, lžíci zelené petružele, lžíci šalotek neb cibule a též tolik žampionů, vše na drobno rozsekané, vlož do toho očištěná žabí stehénka, osol, dobře přiklop a nech na mírném ohni čtvrt hodiny dusit; pak z toho seber omastek, přidej k tomu trochu silné masité polévky, sklenici bílého vína a nech to čtvrt hodiny vařit; potom stehýnka z omáčky vyber, dej na jiný kuthánek, s omáčky ostatní mastnotu seber, zakloktej čtyřmi žloutky anebo dvěma celými vejci rozdělanými s trochem vína, za stálého míchání přidej ještě šťávu z jednoho citronu a kousek sardelového másla, nalej omáčku na žabí stehýnka, nech to na plotně hodně ohřáti — vařiti se to však již nesmí, vylej to na ohřátou mísu a nes na stůl.

344. Žáby s vejci.

Frogs with Eggs.—Grenouilles aux Oeufs.

Pěkně očištěné žáby osol a nech je chvíli v soli ležet, pak maso z kostí odstraň a drobně usekej; dej na rendlík kus másla, jednu drobně rozkrájenou cibuli, lžíci usekané zelené petružele a trochu květu, dej do toho žáby a nech je nepokryté tak dlouho dusit, až šťávu, kterou ze sebe pustí, zase do sebe vtáhnou; pak přidej ještě kousek másla, zamíchej to několika vejci, dej na prohřátou mísu a oblož smaženými žemlovými řízky srdcovitě vykrojenými, aneb udělej kolem mísy věnec ze zelené petružele.

Calif - Digitized by Microsoft ®

345. Smažené žáby.

Fried Frogs.— Grenouilles Frites.

Vypěr žabí stehýnka, dej je na hlubší mísku, osol, polej je trochem oleje a citronové šťávy, posyp je usekanou cibulí a zelenou petruželkou a nech je v tom asi hodinu marinovati; vyndej je pak na čistý ubrousek, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci a obal v ustrouhané žemličce; usmaž je v horkém přepuštěném másle krátce před předložením, narovnej na mísu a obluž smaženou petruželkou.

346. Šneci s křenem.

Snails with Horseradish.— Escargots au Raifort.

Vyper šneky ve skořápkách a vhoď je do vařící slané vody; když se domky počnou otvírati, tedy je vytáhni, ocásky uřízni a jsou-li šneci tvrdí, uvař buď v hovězí polévce nebo v solené vodě; když úplně změknou, dej je na talíř a obluž buď ustrouhaným křenem, aneb předlož ustrouhaný křen, rozdělaný vinným octem a dle libosti oslazený ve zvláštní nádobce.

347. Nadívaní šneci.

Stuffed Snails.— Escargots Farcis.

Omej čistě půl kopy velkých šneků ve studené vodě, vlož je pak do slané vařící vody a nech čtvrt hodiny vařit; pak vodu sceď, vyndej šneky malým nožíkem ze skořápek, omej je ve studené vodě, nech na čistém ubrousku osáknouti, pak ocásky odřízni, černou kůži ze šneků stáhni a opět je ve studené vodě omej. Dej do hrnku kousek zelené petružele, bobkový list, kousek citronové kůry, malou cibuli s dvěma zastrčenými hřebíčky, přidej kousek másla, vlož do toho očištěné šneky, nalej na ně tolik vody aneb hovězí polévky, aby byli zcela kryti a nech je dvě hodiny dusit; vyvař skořápky ve slané vodě, čistě je vymej, vypláchni je a nech

osáknout; utři čtvrt libry očištěných sardelí s půl librou másla, přidej kousek drobně rozkrájené citronové kůry a jednu ustrouhanou žemličku a dobře to promíchej; pak dej do každé skořápky trochu té polévky, v níž se šneci vařili, aneb trochu vína, na to kousek té nádivky, pak vždy jednoho hlemýždě a skořepinu doplň nádivkou, tak aby tvořila malý okrouhlý vršek; posyp je strouhanou žemličkou a urovnej je otvorem vzhůru na mísu máslem vymazanou aneb na mělký plochý pekáček; zbylo-li kousek nádívky, rozmíchej ji s trochem polévky, v níž se šneci vařili, přidej k tomu kousek drobně usekané citronové kůry, šneky tím podlej a nech je v troubě na podstavci čtvrt hodiny péci. Když jsou na povrchu přihnědlí, nes je ihned horké na stůl.

RYBY.

Fish. — Poisson.

Pokud možno kupuj toliko živé a zdravé ryby; mrtvé ryby kupuj pouze od spolehlivého obchodníka, který prodává ryby čerstvě zabité a nikoli leklé. Čerstvé ryby mají jasné vypouklé oči, lehce pohyblivé čelisti, červené žábry, lesklé šupiny a ne zapadlé břicho. Leklé aneb delší čas zabité ryby jsou netoliko nechutné, nýbrž i zdraví škodlivé. V zimě můžeš zabité ryby několik dní udržeti, pakliže je vykucháš, osolíš a necháš zmrznouti. Chceš-li rybu zabíti, uhoď ji několikráte dřevěnou paličkou do hlavy a do ocasu, pak ji u hlavy pod ploutvemi napříč zařízni, břicho od hlavy na délku rozřízni a vnitřnosti vyndej, ale pozorně, aby se žluč nerozlila; pak rybu octem uvnitř vypláchni, krev s octem smíchanou v hrnečku uschovej, po té rybu oškrab a dle potřeby na kousky rozkrájej. Chceš-li ryby upraviti na modro, musíš prkénko, na němž je kucháš a krájíš, vodou na-

vlhčiti, aby ryba nepozbyla slizu, který k pěkné modré barvě rybí přispívá. Zabitou rybu nesmíš nikdy dlouho ve vodě máčeti, neb tím pozbývá chuti. Ryby nejsou v čas tření chutné, pročež uvádím dobu, ve které nejvíce požívané ryby se trou: Kapr v květnu a červnu, okouni a štiky v březnu a dubnu, candáti od března až do konce července, ouhoři v únoru a březnu, lososi a línci v březnu a dubnu, pstruzi v dubnu, parmy v dubnu a květnu, mníci v lednu a únoru a mřeňky od listopadu do května. Že ryby z různých vod též různé úpravy kuchyňské vyžadují, rozumí se samo sebou.

348. Smažený kapr.

Fried Carp.—Carpe Frite.

Trhni kapra, vnitřnosti vyndej, pak jej oškrab a na kousky rozkrájej. Pak jej rychle ve studené vodě omej, nasol, posyp trochem tlučeného pepře, pokrej ubrouskem a nech tak půl hodiny ležet; pak jej ubrouskem otři, popraš moukou, omoč v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a nech v horkém přepuštěném másle do zlatova usmažiti. Podej k němu všelikého druhu salát aneb rozličnou zeleninu a pro domácnost i kyselé zapražené zelí s knedlíky se k němu též dobře hodí. Tímto spůsobem lze smažiti též malé rybičky, avšak někdo rád má je upravené s kmínem, které se připravují následovně: Rybičky ze spodu podél rozřízni, vnitřnosti vyndej, oškrab, omej, pak nasol a nakmínuj a dej na kastrol do rozpáleného másla anebo sádla do zlatova smažiti. Mohou se též na pekáčku v troubě upéci. Takto připravuje se také štika, okoun, candát a jiné ryby.

349. Vařený kapr.

Boiled Carp.— Carpe Bouillie.

Dej do rendlíku rozkrájenou cibuli, petružel, mrkev, několik zrnek pepře a nového koření a bobkový list,

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

přidej jeden díl octa a tři díly vody, náležitě to osol a nech půl hodiny vařit; mezitím oškrab asi čtyř liberního kapra, vyber a omej ho, odsekni trochu ploutve, vlož ho do rendlíku do připravené polévky a nech pozvolna uvařiti tak, aby se nerozpadal. Pak ho dej na mísu a obluž zelenou petruželí a na čtvrtky rozkrájeným citronem.

350. Kapr s křenem.

Carp with Horseradish—Carpe au Raifort.

Uvař kapra dle předešlého spůsobu, dej ho na mísu a omasť drobně rozkrájenou a na másle usmaženou cibulkou; kolem něho udělej okolek z malých hromádek ustrouhaného křenu střídavě s hromádkami zelené petružele.

351. Kapr s holandskou omáčkou.

Carp with Holland Sauce.—Carpe, Sauce Hollandaise

Stáhni z kapra kůži a kosti vyber, maso rozkrájej na kusy, po obou stranách je osol a nech je tak dvě hodiny ležet. Pomaž rendlík tlustě dobrým máslem, polož do něho kusy kapra, jeden vedle druhého, pokrop je citronovou šťávou a nech při mírném ohni po obou stranách dusit. Pak je urovnej do kola na mísku, polej holandskou omáčkou a nes na stůl.

352. Marinovaný kapr.

Marinated Carp.—Carpe Marinée.

Trhni a oškrab kapra, rozsekej ho na kusy, omej, osol a nech hodinu ležet. Upeč ho buď na rošti neb na pekáči, při čemž ho musíš často rozpuštěným máslem kropit a pečeného kapra narovnej do hluboké mísy. Zatím svař s vinným octem stroužek česneku, několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku, kousek zázvoru a trochu drobně rozkrájené citronové kůry, nalej to vařící na kapra, přikrej ho a postav do studena. Můžeš též

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

přidati trochu kaprlí. K této rybě dá se na stůl olej a ocet. Takto mohou se též pstruzi, úhoři a sumci připravovati.

353. Pečený kapr s kyselou smetanou.

Carp with Cream.—Carpe à la Crème.

Trhni kapra, rozkrájej na kousky, popraš solí a tlučeným pepřem. Vymaž pekáček máslem, vlož do něho dva bobkové listy, urovnej pak do pekáčku rozkrájeného kapra, polej ho trochem kyselé smetany, zaceď šťávou z jednoho citronu a nech jej v troubě do zlatova upéci, při čemž jej musíš začasté kyselou smetanou polévati. Pak jej pozorně z pekáče vyndej a na mísu urovnej, omáčku sceď a podej v omáčníku.

354. Kapr na modro.

Blued Carp.—Carpe au Bleu.

Trhni kapra, vyndej z něho vnitřnosti, ale neoškrab ho, rozsekej na kusy, omej, narovnej na mísu šupinami vzhůru a polej ho osoleným vařícím vinným octem, čímž hezky zmodrá; pak ten ocet slej na pánev, přidej ještě trochu octa, přidej k tomu celer, petružel a cibuli, vše na koláčky nakrájené, tři neb čtyry spárky česneku, trochu celého pepře a nového koření, pět hřebíčků, jeden bobkový list, kousek dymiánu, kousek zázvoru a trochu drobně nakrájené citronové kůry, přilej ještě tolik octa, aby se tím ryba úplně pokryla a nech to půl hodiny vařit; je-li ocet příliš ostrý, tedy se přidá polovic octa a polovic vody, aby to nebylo příliš kyselé; pak do toho vlož kapra, dobře ho přikrej, aby pára ucházeti nemohla a nech na mírném ohni půl hodiny vařit; potom vyndej rybu na mísu, proceď na ní ten rosol a nech to ve studenu ztuhnout, načež to okrášli citronovou kůrou a dej na stůl. Týmž spůsobem upraví se i štika a sumec na modro.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

355. Kapr na černo.

Carp with Black Sauce.—Carpe au Noir.

Kapra pozorně vykuchej, vypláchni vnitřek octem, a ocet ten s krví smíšený uschovej k další potřebě. Dej do rendlíku na koláčky rozkrájenou cibuli, petružel, celer a mrkev, jeden koflík ustrouhaného žitného chleba a též tolik perníku, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, několik oloupaných ořechů neb mandlí, několik umytých suchých švestek anebo trochu velkých hrozinek, kousek drobně nakrájené citronové kůry, kousek cukru s máslem do hněda upraženého a kousek bílého cukru, přilej koflík vinného octa a půl koflíku piva a tolik vody, co by se v tom ryba úplně potopila, osol to a nech hodinu vařiti. Dej pak kapra do toho a do měkka ho uvař; pak ho vyndej a urovnej na mísu. Okus pak omáčku a přidej, co by ještě k zlepšení chuti scházelo, buď cukru, octa aneb soli; pak přidej do omáčky ocet smíchaný s rybí krví, nech ji ještě varem obejít, přeceď ji, vlej ji na kapra a obluž ho tou na koláčky nakrájenou zeleninou, švestkami, hrozinkami, mandlemi neb ořechy. Přileje-li se do omáčky sklenička červeného vína, přispěje to velmi k zlepšení chuti. Černá ryba jest lepší odležená a za několik dní chutná lépe než čerstvě upravená. Na černo připravuje se pouze kapr.

356. Nadívaný kapr.

Stuffed Carp.—Carpe Farcie.

Vykuchej pěkného jikrného kapra, žluč a střívka z jiker vyndej, jikry vlož do hrnku, nalej na ně vody a šťávu z jednoho citronu, nech to asi pět minut vařit a pak je vyndej. Utři na mísce čtvrt libry másla, přidej k tomu jednu v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, dvě míchaná vejce, usekané vařené jíkry, šest žloutků, trochu tlučeného květu a malounko tlučeného pepře, osol to a dobře promíchej; naplň tím pak vykuchaného kapra

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

a sešij ho. Vymaž pekáček hodně máslem, vlož do něho na koláčky nakrájenou cibuli, polož na ni kapra, poklaď ho kousky čerstvého másla, nech ho péci a ku konci ho posyp očištěnými a na drobno nakrájenými sardelemi a nech do zlatova upéci, musíš ho však vypečenou šťávou polévati. Chceš-li, můžeš dáti do nádivky místo obyčejného též máslo sardelové a na másle dušené drobně usekané žampiony neb lanýže.

357. Špikovaný kapr.

Larded Carp.—Carpe Lardée.

Oškrab pěkného velkého kapra, vyber vnitřnosti, stáhni z něho kůži, omej ho, protáhni hustě a stejně slaninou, prostrkej na nudličky nakrájenými lanýži a kyselými okurkami a osol ho; dej na pekáč nakrájenou cibuli, celer, petružel a mrkev, přidej bobkový list, několik zrnek pepře a nového koření, polož na to kapra, polej sklenicí červeného vína a nech dvanáct hodin ležet, častěji ho obracejíc. Pak udělej ze dvou lžic másla a lžíce mouky začervenalou jíšku, rozmíchej ji s mokem, v němž kapr ležel, přilej ještě trochu vody aneb třeba hovězí polévky, svař to na řídkou omáčku a proceď ji na kapra. Dej ho do dobře prohřáté trouby a nech za častého polévání do hnědožluta upéci. Pak ho vyndej na mísu, nakrájej ho šikmo na stejné kousky, musíš však dáti pozor, by dřívější svou podobu neztratil, polej jej omáčkou a předlož.

358. Vařená bělice.

Boiled Whitefish.—Lavaret Bouilli.

Očisti bělici a nech ji vařiti ve slané, citronovou šťávou zacezené vodě s rozkrájenou cibulí a svazečkem zelené petružele; uvařenou rybu vlož na horkou mísu, polej rozpuštěným petruželovým máslem a oblož rozkrájeným citronem a zelenou petruželí.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

359. Pečená bělice.

Broiled Whitefish.—Lavaret Grillé.

Očisti bělici, rozděl po délce na dvě půle, osol, opepři, omoč je v dobrém oleji neb rozpuštěném másle a nech je na rošti neb na pekáči pomalu upéci; urovnej na horkou mísu, oblož citronovými koláčky a předlož k ní buď kaprlovou neb pepřovou omáčku ve zvláštní nádobce.

360. Bělice s vínem.

Whitefish in Wine.—Lavaret au Vin.

Očisti bělici, osol a vyplň ji buď obyčejnou nádivkou, aneb nádivkou jako do kapra, polož na pekáč máslem vymazaný, posyp máslem s moukou rozdrobeným, polej půl pintou červeného vína a nech za častého polévání hodinu péci; pak rybu vyndej na mísu, omáčku proceď, přidej ještě trochu červeného vína, lžičku upražené mouky, špetku papriky, dobře zamíchej, vlej na rybu a okrášli na koláčky rozkrájeným citronem.

361. Bělice s ústřicemi.

Whitefish with Oysters.—Lavaret aux Huîtres.

Očisti bělici, hlavu uřízni, rybu po délce rozpůl, polož na pekáč máslem vymazaný, polej sklenicí bílého vína a posyp usekanou cibulí a zelenou petrželí, osol, opepři, pokladď malými kousky másla a nech pomalu péci za časté ji šťávou polévajíc; když šťáva zhoustne, smíchej ji s holandskou omáčkou, polož rybu na mísu, omáčkou ji polej a oblož ústřicemi ve vařící vodě poněkud ztuhlými.

362. Dušení línci.

Stewed Tenches.—Tanches à la Daube.

Oškrábej línky, vykuchej je a vyper v čisté vodě, rozkrájej je na kousky, posyp solí a pepřem a dej je na rendlík, přidej k nim trochu rozpuštěného másla, lžíci

na drobno rozkrájené cibule a zelené petružele a nech je po obou stranách upéci; pak je popraš trochem mouky, vlej na ně sklenku bílého vína a trochu hovězí polévky, okořeň trochem citronové kůry, dvěma hřebíčky, několika zrnky pepře, zaceď šťávou z půl citronu a nech línky zvolna do měkka dusit; potom je urovnej na mísu a omáčku na ně proceď. Též se mohou usmažiti jako kapr.

363. Smažené mřeňky.

Fried Gudgeons.—Goujons Frits.

Mřeňky očisti, nasol a nech je půl hodiny ležet; pak je osuš, obal je v mouce trochem soli a tlučeného pepře promíchané, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a v přepuštěném másle na prudkém ohni do zlatova usmaž. Také můžeš nasolené mřeňky nechat půl hodiny ležet ve studeném víně; pak je osuš a usmaž jak svrchu podotknutc. Narovnej je na mísu a posyp usekanou zelenou petruželí.

Očištěné a nasolené mřeňky,též i jiné malé a třeba i liberní ryby mohou se jenom pokmínovati a pak buď na másle nebo sádle do zlatova usmažiti, aneb v troubě upéci. Ku smažení může se též použíti polovička másla a polovička sádla.

364. Vařené mřeňky.

Boiled Gudgeons.— Goujons Bouillis.

Dej na rendlík jeden díl octa, jeden díl vody a jeden díl bílého vína, přidej k tomu kousek petruželového kořenu, kousek zelené petružele, dvě cibule hřebíčky prostrkané, několik zrnek pepře, dva spárky česneku, malý kousek zázvoru, osol to, dobře to přiklop a nech to půl hodiny vařit; omej čistě mřeňky, vlož je do jiného rendlíku, proceď na ně tu omáčku, přidej k nim kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, přiklop je a nech čtvrt hodiny vařit; utři s máslem několik umytých

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

a obraných sardelí, dej je do hrnečku, vraz k nim tři žloutky, přidej lžíci mouky, trochu bílého vína, rozmíchej to a vlej do přecezené vařící omáčky, ve které se mřeňky vařily; polej tím ryby a dej je na stůl. Také se mohou mřeňky nechat vystydnouti jen v té omáčce, ve které se vařily, a předložiti s olejem a octem.

365. Vařená štika.

Boiled Pike.—Brochet Bouilli.

Oškrab a trhni štiku a osol ji, polož ji pěkně do kotouče svinutou do vařící vody a nech ji uvařit; pak vodu sceď, štiku vyklop na mísu, posyp ji ustrouhanou žemlovou kůrkou a sekanou zelenou petruželí a omasti ji smaženou cibulkou.

366. Smažená štika.

Fried Pike. — Brochet Frit.

Rozkrájej štiku na kusy, osol ji a nech ji ležet hodinu v citronové šťávě a v koření; rozstrouhej cibuli, zpěň ji na másle, přidej k ní několik s máslem rozetřených sardelí, přidej k tomu lžíci petruželové vody a zakloktej to pěti žloutky; ty naložené kusy štiky utři ubrouskem, omoč je v těch rozkloktaných žloutkách, posyp strouhanou žemličkou a v horkém přepuštěném másle usmaž. K této štice přidej buď salát, neb nějakou zeleninu, aneb k ní udělej buď sardelovou neb kaprlovou omáčku.

367. Pečená štika se sardelemi.

Pike with Anchovies.— Brochet aux Anchois.

Trhni a oškrab štiku, omej ji v několika vodách, osol ji, sviň ji do kolečka a vlož ji do pekáče na špejle, aby byla jako v povětří, a nech ji péci, při čemž ji stále povrchu potírej pírkem v másle omáčeným; pak udělej sardelové máslo a potírej jím štiku, až jest dopečena; potom ji vyndej na mísu a tu šťávu na ni proceď. Tak se může též kapr a jiné ryby připraviti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

368. Štika se sardelovou omáčkou.

Pike with Anchovy Sauce. — Brochet, Sauce à l' Anchois.

Štiku oškrab, trhni, rozkrájej ji na kousky a uvař ji ve slané vodě, pak ji narovnej do rendlíku, dej do hmoždíře několik tvrdých žloutků, trochu tlučeného květu, půl vařeného celeru, smaženou žemličku a několik rozetřených sardelí, všecko dobře utluč, načež to dej do hrnečku, nalej na to polévku, ve které štika se vařila a nech to trochu povařit; potom to proceď na štiku, a chceš-li, zaceď to citronovou šťávou.

369. Štika s ústřicemi.

Pike with Oysters.— Brochet aux Huîtres.

Uvař štiku obyčejným spůsobem na modro; dej do hrnečku kousek másla, asi čtyry sardele, dobře usekaná játra ze štiky a několik ústřic neb mušlí, přidej k tomu ustrouhanou, ve víně namočenou žemličku, trochu květu, trochu drobně nakrájené citronové kůry, vše s vínem dobře rozmíchej, pak to zakloktej polévkou, ve které se štika vařila a nech to jen trochu spejchnout; potom to nalej na rybu a buď to zaceď citronovou šťávou, aneb okrášli mísu do věnečku narovnanými citronovými čtvrtkami. Tak se též mohou připravovati okouni, línci a jiné ryby bílého masa.

370. Štika po holandsku.

Pike, Holland Style.— Brochet à la Hollandaise.

Štiku oškrab, trhni, vyper, čistě vymej a na kusy rozkrájej. Nech zavařit dva díly osolené vody a jeden díl vína, vlož štiku do toho a nech půl hodiny vařit; mezi tím nech rozpustiti čtvrt libry másla, dej do něho tři unce očištěných a na drobno skrájených sardelí, lžičku usekané zelené petružele a nech to pět minut smažit; potom štiku vyndej na mísu, posyp ji strouhanou žemličkou a polej ji tím připraveným máslem, do něhož však musíš dříve přeceditі šťávu z jednoho citronu.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

371. Štika po francouzsku.

Pike, French Style.—Brochet à la Française.

Oškrab a trhni štiku, rozkrájej ji na kousky, omej ji, narovnej ji na pánev, dej k ní několik stroužků česneku, několik lístků dymiánu, kousek celého zázvoru, přidej k tomu trochu vinného octa, trochu vody, trochu bílého vína, osol to a nech to čtvrt hodinky vařit; mezitím rozetři několik očištěných sardelí s novým máslem, dej je do hrnečku, k tomu dva neb tři žloutky, malou vařečku mouky, trochu květu a trochu drobně rozkrájené citronové kůry, dobře to s trochem studeného vína rozmíchej a zakloktej to vařící polévkou, ve které se štika vařila; potom vyrovnej štiku na jiný rendlík, omáčku na ni proceď, nech to drobátko zpejchnout a zaceď to citronovou šťávou; pak vyndej rybu na mísu a omáčkou ji polej.

372. Štika se slaninou.

Larded Pike.—Brochet Lardé.

Trhni štiku, vyčisti a rozpůli ji a všecky kosti z ní vyber, rozkrájej ji na kusy, kůži stáhni, každý kus náležitě protáhni slaninou a osol ho. Dej do rendlíku kus másla, rozstrouhanou cibuli, bobkový list, několik zrnek pepře a hřebíčku, polož na to kusy štiky, dej mezi ně několik citronových koláčků, přikrej to a nech při mírném ohni dusit; zatím uvař kosti a všecko ostatní z ryby se zeleninou a trochem hráchu, pak drobet té polévky přeceď a na štiku nalej. Udělej ze dvou uncí másla a lžíce mouky říďounkou bledou jíšku, rozmíchej ji s polévkou, přidej k tomu šťávu ze dvou citronů a nech to svařit. Udušenou štiku narovnej na mísu, šťávu z ní přeceď do té citronové omáčky, přimíchej k ní čtyry žloutky aneb dvě celá vejce, dobře to u ohně rozkloktej, polej tím štiku, oblož rozkrájeným citronem aneb vařenými raky a nes na stůl. Tak může se též okoun připraviti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

373. Pudding ze štiky.

Pudding of Pike.—Pudding de Brochet.

Z malé štiky stáhni kůži, kosti vyber a maso drobně usekej; potom utři lžíci račího másla, dej do něho to usekané maso, osol to, přidej čtyry celá vejce, trochu květu, z patnácti raků drobně rozkrájené ocásky, jednu ostrouhanou, v mléce namočenou a nevymačkanou žemličku a dobře to rozmíchej; pak namaž ubrousek máslem, dej do něho tu smíšeninu, volně to zavaž a nech to v petruželové vodě (viz tam) hodinu vařit; mezitím udělej bílou jíšku, proceď do ní trochu té polévky, ve které se sekanina vaří, a nech ji trochu povařit; potom vyklop pudding z ubrousku na hlubokou mísu, proceď naň tu omáčku, kterou musíš trochu květem okořenit, nastrkej do puddingu na nudličky rozkrájené mandle, poklaď ho kousky račího másla, kolem mísy poklaď též kousky račího másla a nes to na stůl. Také se může obložit vařenými raky, humrou, ústřicemi aneb pouze smaženými žemlovými řízky.

374. Studená štika s aspikem.

Pike in Aspic.—Brochet à l'Aspic.

Uvař štiku obyčejným spůsobem na modro a nech ji trochu prochladnouti; pak ji stáhni, vyber kůstky, bílé maso rozlož pěkně na lístky a urovnej na mísu; pak omej v teplé vodě trochu dymiánu a několik bobkových listů a utluč to v hmoždíři s několika na tvrdo vařenými žloutky; zatím nech uvařit žemličku v polévce, v níž se štika vařila, na hustou kašičku, dej ji do hmoždíře k tomu ostatnímu, nalej na to trochu octa s troškem té polévky, dobře to rozmíchej, pak to proceď, přilej ještě trochu octa a oleje, polej tím štičí maso a udělej kolem mísy věnec z postního aspiku. Velmi pěkně vypadá, použije-li se k obkladu různobarevného aspiku a citronových koláčků.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

375. Štíhle.

Pickerel.—Brocheton.

Oškrab, trhni a omej ryby, nařízni je po délce po obou stranách, osol je, opepři a nech tak hodinu ležet; pak je omoč ve studeném mléce, obal v mouce a usmaž je v rozpáleném másle; narovnej je na mísu, okrášli zelenou petruželí a podej omáčku z rajských jablíček ve zvláštní nádobce. Aneb nasolené ryby omoč v oleji neb v rozpuštěném másle, upec je na rošti, dej na ohřátou mísu, pokladď kousky petruželového másla a obluž rozkrájeným citronem. Také je můžeš připraviti jako pstruhy, buď smažené, s vínem, aneb na modro s rozličnými omáčkami.

376. Vařený losos.

Boiled Salmon.— Saumon Bouilli.

Rozkrájej vykuchaného a dobře očištěného lososa na dva prsty široké kusy, potři je solí, pokrop citronovou šťávou a nech je tak hodinu ležet; mezitím dej do rendlíku díl vína a díl vody, obojího tolik, aby se ryba v tom potopila, přidej rozkrájenou cibuli, petružel, mrkev a celer, bobkový list, několik zrnek pepře a nového koření a nech to půl hodiny vařit; dej pak do toho rozkrájeného lososa a nech ho přikrytého čtvrt hodiny vařit; narovnej pak kusy na mísu a přidej k nim holandskou omáčku. Požívá-li se však takto vařený losos studený, dej k němu na stůl olej, ocet a pepř.

377. Losos na modro.

Blued Salmon.— Saumon au Bleu.

Rozkrájej čistě připraveného lososa na kusy a polej osoleným vařícím octem jako kapra; dej do rendlíku rozkrájenou petružel, celer, několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku, bobkový list, kousek dymiánu, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, díl vody, díl vinného octa a díl bílého vína, všeho ale jen tolik, co by se losos potopil, osol to a nech to vařit; pak do toho vlož lososa

a nech půl hodiny vařit, potom ho vyndej na mísu, proceď naň omáčku a nech ustydnouti; ozdobí se citronovými koláčky. Takto připravuje se též pstruh na modro, jen že se nechá pouze čtvrt hodiny vařit.

378. Marinovaný losos.

Marinated Salmon.—Saumon Mariné.

Očištěného lososa rozkrájej na kusy, osol, opepři, přikrej a nech asi hodinu ležet; zatím svař v rendlíku ve vodě a víně cibuli, bobkový list, pepř, nové koření, hřebíček a zázvor, vlož pak do toho lososa a nech půl hodiny vařit; potom jej vyndej do hluboké mísy, proceď naň omáčku, ovaž papírem a nech v chladném místě ustydnouti. Když jej chceš předložiti, vyndej ho na mísu, posyp drobnou citronovou kůrou a oblož aspikem.

379. Losos po anglicku.

Salmon, English Style.—Saumon à l'Anglaise.

Omej pěkný kus lososa v studené vodě, vlož ho do rendlíku, nalej naň trochu octa, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, osol a nalej tolik vody, aby byl losos zcela kryt; pak ho přiklop a nech do měkka uvařit; protlač sýtkem čtyry na tvrdo vařené žloutky, přidej šest lžic dobrého oleje a míchej tím tak dlouho, až je z toho jemná kašička, přidej k tomu kousek drobně usekané zelené petružele, několik jemně usekaných šalotek, lžíci hořčice, osol to, okořeň tlučeným pepřem, přilej tolik octa, aby z toho byla přihoustlá omáčka a dobře to rozmíchej; narovnej lososa na mísu, omasť máslem a podej omáčku v omáčníku.

380. Losos po polsku.

Salmon, Polish Style.— Saumon à la Polonaise.

S pěkného kusu lososa z prostředka očisti všecky šupiny, nakrájej ho na tři prsty široké řízky, vlož do

Digitized by Microsoft ®

mísy, nalej naň vařící slanou vodu, přikrej a nech ho tak hodinu ležet; utři čtvrt libry másla se čtvrt librou očištěných sardelí, přidej k tomu dvě plné lžíce mouky, několik drobně usekaných šalotek, s půl citronu nakrájenou kůru a dobře to smíchej; nyní tím potři všude emailový kastrol, vlož na to lososa řízek vedle řízku, postříkej ho všude citronovou šťávou, posyp ho dvěma uncemi kaprlí a dvěma uncemi usekaných oliv, přilej k tomu sklenku vína, dvě sběračky petruželové vody neb postního bouillonu a lžíci dobrého oleje, dobře to přikrej a nech v troubě zvolna dusit; pak to i s omáčkou uprav na mísu a dej na stůl.

381. Řízky z lososa.

Slices of Salmon.—Tranches de Saumon.

Nakrájej z lososa na dva prsty široké řízky, omej, osol a posyp je pepřem a nech tak asi hodinu přikryté stát; potom je omoč v rozpuštěném, žloutky rozmíchaném másle, obal je ve strouhané žemličce, polož je na pekáček máslem pomazaný, pokrop je rozpuštěným máslem a nech je v troubě do zlatova upéci; pak je narovnej na prohřátou mísu i s tou opadanou žemličkou a buď je zaceď citronovou šťávou aneb obluž na čtvrtky rozkrájeným citronem, aby sobě každý dle libosti šťávu sám nacedil.—Takto může se kapr i sumec připraviti.

382. Roštěný losos.

Broiled Salmon.—Saumon Grillé.

Nasol prostřední část lososa, nech jej několik hodin tak ležet, pak ho ubrouskem osuš, vlož do hliněné mísy, polej několika lžícemi dobrého oleje; zaceď šťávou ze dvou citronů, poklaď zelenou petruželí a na koláčky nakrájenou cibulí a nech hodinu takto naloženého. Asi hodinu před tím, než ho chceš dáti na stůl, očisti jej od vší zeleniny, dej na rošt neb pekáč máslem vymazaný, nech ho zvolna péci a pokrop ho začasté tím olejem,

v němž dříve naložen byl. K němu podej kaprlovou omáčku.

383. Losos s pažitkou.

Salmon with Chives.—Saumon à la Civette.

Rozkrájej lososa na tenké řízky, vyber z nich kosti a sejmi kůži. Vymaž tlustě máslem mísu, v nížto se losos na stůl dá, posyp drobně usekanou pažitkou, pak polož lososa do mísy, kousek vedle kousku, popraš jej solí a pepřem, posyp opět usekanou pažitkou, pokladď malými kousky másla, přiklop ho jinou mísou a nech pozvolna péci. Obrátivši jej jednou, pokrop ho k posledku šťávou z jednoho citronu.

384. Losos s majonézou.

Mayonnaise of Salmon.—Saumon à la Mayonnaise.

Z pěkného lososa nakrájej malé as na dva prsty široké kousky, osol je a upeč na čerstvém másle, vlož je pak na mísu, polej je dobrým olejem, zaceď šťávou z několika citronů, posyp drobně nakrájenou citronovou kůrou a kaprlaty, utluč na hrubo několik zrnek pepře, nového koření a čtyry hřebíčky; posyp tím též lososa a nech tak několik hodin v tom ležet; pak lososa vyndej, narovnej na mísu, polej majonézou a udělej okolek z aspiku neb zelené petružele.

385. Uzený losos.

Smoked Salmon.—Saumon Fumé.

Stáhni s uzeného lososa kůži, rozkrájej ho na lístky a urovnej je na mísu; prostředek okrášli zelenou petruželí a okolek udělej ze zeleného neb žlutého másla, sýtkem protlačeného.

386. Pstruzi s vinem.

Trout in Wine.—Truite au Vin.

Když chceš pstruhy zabít, uhoď je do hlavy a do ocasu, potom je vykuchej, vyper, zasol a nech je tak

hodinu ležet; poklaď dno rendlíku nakrájenými šalotkami nebo cibulí, vlož na to připravené pstruhy, nalej na ně pintu burgundského vína, přidej k nim několik bobkových listů a nech je čtvrt hodiny vařit, potom je vyndej na mísku, polej omáčkou a nes je rychle na stůl.

387. Smažení pstruzi.

Fried Trout.—Truite Frite.

Obyčejně smaží se jen malí pstruzi. Oškrab jim šupiny, vykuchej a vyper; nakroj každého po obou stranách po délce, nasol je a nech je půl hodiny přikryté ležeti; pak je ubrouskem osuš, obal v mouce, namoč do rozkloktaných vajec, posyp je hojně ustrouhanou žemličkou a usmaž je na rozpáleném přepuštěném másle; narovnej je na mísu, oblož na čtvrtky nakrájeným citronem a nes horké na stůl.

388. Pstruzi s rozličnými omáčkami.

Trout with Different Sauces.—Truite aux Sauces Variées.

Pstruzi se buď usmaží, aneb jako losos na modro připraví. K takto upraveným pstruhům můžeš dáti omáčku sardelovou, kaprlovou, holandskou, ústřicovou neb z rajských jablíček. Na modro vaření pstruzi mohou se s majonézou předložiti a sardelemi, aspikem, kaprlemi neb vejci okrášliti.

389. Marinovaní pstruzi.

Marinated Trout.— Truite Marinée.

Narovnej malé smažené pstruhy do hluboké mísky a nech je úplně vystydnout. Mezitím dej do hrnku na lístky rozkrájenou cibuli, několik zrnek pepře, bobkový list, kousek rozmariny, oloupanou citronovou kůru a asi tolik dobrého vinného octa, aby pstruzi tím byli zcela pokryti a nech to hodinu vařit. Když to úplně vystydne, přimíchej k tomu několik lžic dobrého oleje, vlej to na

Digitized by Microsoft

pstruhy a nech je tak několik hodin v chladném místě ležet. Potom je narovnej na mísu, polej marinádou a předlož na stůl.

390. Pstruzi po švýcarsku.

Trout, Swiss Style.— Truite à la Suisse.

Smíchej kvart vína s kvartem petruželové vody, přidej osmažený žitný chléb, rozkrájenou cibuli, petružel, dvě kolečka citronu, trochu pepře, osol to, pak vše dohromady důkladně svař a proceď; do této omáčky dej očištěné pstruhy, nech je zvolna dusit, pak je vyndej na mísu, omáčku moukou zapraž, dobře zamíchej, vlej na pstruhy a nes na stůl.

391. Pstruzi po uhersku.

Trout, Hungarian Style.—Truite à la Hongroise.

Očištěné a osolené pstruhy po obou stranách po délce nakroj, vylož rendlík bobkovými listy a rozmarinou, polož na to pstruhy, okořeň trochu šafránem, polej tokajským vínem a nech do měkka uvařit; pak omáčku sceď, zapraž bledou máslovou jíškou, nech ještě chvilku povařit, zaceď ji pak citronovou šťávou a vlej na pstruhy na mísu narovnané. Kdo nemá rád omáčku příliš silnou, může dáti polovici vína a polovici vody.

392. Řízky ze pstruhů se zeleným hráškem.

Fillets of Trout with Green Peas.—Filets de Truite aux Petits Pois.

Omej čistě oškrabané a vykuchané pstruhy, rozpůl je, sejmi z nich kůži, kosti vyber a maso na stejné díly rozděl a osol; rozdělej dvě celá vejce s trochem rozpuštěného másla, omoč v tom řízky ze pstruha, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném přepuštěném másle do zlatova usmaž; narovnej je pak z příma kolem zeleného hrášku.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

393. Řízky ze pstruhů s majonézou.

Fillets of Trout with Mayonnaise.—Filets de Truite à la Mayonnaise.

Očisti a rozkrájej pstruhy jak v předešlém čísle podotknuto a upeč je při prudkém ohni na přepuštěném másle; pak je dej mezi dvě plochá hliněná víka, aby se trochu stlačily, a když vychladnou, pěkně je přikroj, slož do porcelánové mísy, polej je dobrým olejem a citronovou šťávou a nech je tak hodinu ležet. Zatím udělej majonézovou omáčku, omoč v ní pečené pstruhy, urovnej je do kola na mělkou mísu, majonézu vlej do prostřed a udělej kolem mísy okolek z usmažených kulatých žemlových řízků, jež se též kaviárem pomazati mohou.

394. Nadívaní pstruzi.

Stuffed Trout.—Truite Farcie.

Oškrab větší pstruhy, vykuchej je, omej, nasol a nech tak hodinu ležet; utři na mísce čtvrt libry másla, přidej k tomu jednu v mléce namočenou a nevymačkanou žemličku, dvě celá vejce, kousek vařeného neb pečeného kapřího masa, dvě unce na másle dušených žampionů, unci ve víně vařených lanýžů, cibuli a trochu zelené petružele—vše na drobno usekané, osol, okořeň pepřem, muškátem a dymiánem, zavlaž trochem bílého vína a dobře to promíchej; pstruhy ubrouskem otři, vyplň touto nádívkou, pak je sešij, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané housce a na másle usmaž. Podej k nim v omáčníku omáčku z rajských jablíček. Také se mohou pstruzi upéci buď na pekáči neb na rošti jako losos.

395. Vařený okoun.

Boiled Perch.— Perche Bouillie.

Oškrabej a vyper okouny, osol je a vlož do kuthanu; rozkrájej pak na nudličky dobře očištěnou mrkev, petružel, celer a pór, dej je do hrnku s kouskem nového

Digitized by Microsoft ®

másla, přidej k tomu zelenou petružel, několik zrnek pepře, osol to a nech to chvíli smažit, pak na to nalej kvart vody a nech to chvíli povařit. Nalej to pak do kuthanu na okouny, dobře to přiklop a nech je do měkka dusit; dej je pak do hluboké bílé mísy a omáčku i se zeleninou na ně.

396. Na rošti pečený okoun.

Broiled Perch.—Perche Grillée.

Oškrab a vyper okouny, čistě je omej, osol, popraš pepřem a nech tak čtvrt hodiny ležet; omoč je pak v dobrém oleji a upec je buď na rošti neb na pekáči po obou stranách do zlatova; urovnej pak okouny na mísu a zaceď citronovou šťávou.

397. Okoun s česnekem.

Perch with Garlic.—Perche à l'Ail.

Oškrab na struhadle šupiny z trhnutých okounů, pak je vykuchej a dobře vyper. Nalej na kastrol vodu, dej do ní hodně soli, asi osm stroužků drobně usekaného nebo se solí rozetřeného česneku, nech to asi čtvrt hodiny vařit; potom vlož okouny do toho a nech opět asi čtvrt hodiny vařit; potom je vyndej, nech dobře osáknout, urovnej je na mísu, posyp strouhanou žemličkou a polej rozpáleným máslem.

398. Okoun po holandsku.

Perch, Holland Style.—Perche à la Hollandaise.

Trhni okouny, oškrab je na předešlý spůsob, pak je omej a osol; potři dno kastrolu máslem, posyp je drobně usekanými šalotkami, zelenou petruželí, čtyřmi očištěnými, též usekanými sardelemi a dvěmi lžícemi kaprlí; vlož na to ony připravené okouny, polej je po vrchu horkým máslem a sklenkou vína, přikrej je a nech je dusit; asi za tři čtvrtě hodiny je vyndej na mísu, podlej vypečenou šťávou a oblož je citronovými koláčky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

399. Řízky z okouna se sardelovou omáčkou.

Fillets of Perch, Anchovy Sauce.—Filets de Perche, Sauce à l'Anchois.

Několik očištěných okounů rozděl v půli, sejmi z nich kůži, kůstky vyber, maso rozkrájej na úhledné kousky, osol ho a vlož do hluboké mísy, zaceď citronovou šťávou, přidej na lístky nakrájenou cibuli, bobkový list, kousek petružele a nech hodinu tak ležet. Krátce před předložením je posyp ustrouhanou žemličkou a upeč je na pekáčku pomazaném tlustě novým máslem do zlatova. Dej do hrnku tři nebo čtyry očištěné a s kouskem másla utřené sardele, nalej na ně sklenku červeného vína, trochu vody, přidej kousek citronové kůry, několik zrnek nového koření, nech to chvíli vařit, zapraž to pak bledou máslovou jíškou, nech to ještě chvíli povařit, rozkloktej pak tři žloutky s trochem vína a přimíchej to do omáčky.

400. Okoun se slaninou.

Larded Perch.—Perche Lardée.

Dobře očištěného okouna rozděl po délce v půli, kůžičku svlékni a kosti z něho vyber, protáhni jej pak pěknou bílou slaninou na tenké nudličky nakrájenou. Dej do kuthanu kus másla, drobně rozkrájenou cibuli, bobkový list, několik zrnek nového koření a pepře, dva hřebíčky, vlož do toho připraveného okouna, osol a přidej šťávu ze dvou citronů, dobře to přiklop a nech do měkka dusiti; pak jej urovnej na mísu, omáčku naň proceď a ve zvláštní nádobce podej omáčku holandskou.

401. Mořský okoun.

Sea Chubb.— Poisson Lafayette.

Očistěné ryby omoč v rozkloktaných vejcích smíšených s kouskem rozpuštěného másla, trochem soli, pepře a muškátu, obal je pak v ustrouhané žemličce a v horkém

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

přepuštěném másle usmaž; narovnej na mísu, okrášli zelenou petruželí a obluž rozkrájeným citronem. Též k nim můžeš podati hořčičnou omáčku.

402. Candát.

Bass.—Sandre.

Candát čili lupice náleží k druhu okounů a maso jeho jest šťavnaté, jemné a bílé a lepší než maso z kapra. Candát zabíjí se jako kapr a okoun, jen že šupiny jeho snadně nožem oškrábati se dají. Dobře očištěnou rybu vlož do studené slané vody, aby maso ztvrdlo a při vaření tak snadno se nerozpadalo, nejlépe však jest, když se nasolí a přes noc k ledu položí; ploutve a ocas uříznou se z šíří palce. Okoun i candát podobají se co do chuti kapru, pročež se též jako kapr připravovati mohou.

403. Vařený candát.

Boiled Bass.—Sandre Bouilli.

Candáta trhni, oškrab, nasol a nech asi hodinu ležet; je-li příliš velký, rozkrájej ho na kusy. Nech na rendlíku svařit hodně osolenou vodu, vlož do ní candáta a nech ho čtvrt hodiny vařit; mezitím rozetři hodný kus čerstvého másla se šťávou z jednoho citronu a nech to rozehřát; když pak candáta z vody na mísu urovnáš, a všechnu vodu, která se z něho stáhla z mísy odstraníš, polej ho tím máslem, posyp strouhanou smaženou žemličkou a udělej okolek z vařených makaronů, posypaných parmazánským sýrem a omaštěných.

404. Dušený candát.

Stewed Bass.—Sandre à la Daube.

Rozčtvrť candáta, vyper a osol ho, dej na rendlík máslo, cibuli, bobkové listí, kousek rozmariny, tři hřebíčky, kousek celého květu, několik zrnek pepře, vlož na to candáta, přilej něco málo hrachové vody, trohcu vína

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

a octa a nech to dobře přikryté dusit; mezitím dej na kastrol kus másla, lžíci strouhané housky, trochu mouky, nech to zapěnit a vlej do té omáčky, ve které se candát dusil, a bylo-li by to málo kyselé, zaceď to trochem citronové šťávy; potom dej rybu na mísu, vlej pod ní tu omáčku, obluž citronovými koláčky a nes na stůl.

405. Pečený candát se sardelemi.

Broiled Bass with Anchovies.— Sandre Grillé à l'Anchois.

Ze šesti sardelí a čtvrt libry másla udělej sardelové máslo, natři jím uvnitř oškrabaného, očištěného a nasoleného candáta, vlož ho na pekáč, čerstvým máslem hodně vymazaný, a nech ho zprudka péci, při čemž ho však musíš stále potírati sardelovým máslem a podlévat po lžičkách bílým vínem; potom dej rybu na mísu, podlej šťávou, posyp usmaženou strouhanou žemličkou a obluž ji citronovými koláčky.

406. Candát s petruželí.

Bass with Parsley.—Sandre au Persil.

Rozkrájej na drobno cibuli, zelenou petružel, několik očištěných sardelí, kaprlata a citronovou kůru, dej to na rendlíček, přidej kousek másla a nech to zpěnit; přilej pak k tomu trochu dobré hovězí polévky, též tolik bílého vína a trochu octa, svař to, polož do té omáčky dobře osoleného candáta, uvař ho a vyndej ho pak na mísu. Přidej do omáčky kousek másla s moukou prohněteného, osol náležitě omáčku, svař ji na hladko a nalej na rybu.

407. Candát s ústřicemi.

Bass with Oysters.— Sandre aux Huîtres.

Dobře očištěného candáta vykuchej, vyper, v polovici po hřbetě rozsekni, kůži sloupni, vyndej kosti a maso nakrájej na malé tenké kousky, osol a nech v rozpáleném másle pozvolna dusit; pak máslo slej, rybu vkusně na mísu narovnej a polej ústřicovou omáčkou.

Digitized by Microsoft ®

408. Candát s remuládou.

Bass, Sauce Remoulade.—Sandre à la Rémoulade.

Dobře očištěného candáta rozkrájej na kusy, posyp ho solí a tlučeným pepřem, vymaž rendlík máslem, vlož do něho rybu, pokladď kousky másla a nech v troubě upéci; pak ji vyndej a nech vychladnout. Protlač sýtkem pět na tvrdo vařených žloutků, přilej půl koflíku dobrého oleje a zamíchej to na jemnou kašičku, pak k tomu přidej šťávu z jednoho citronu, několik lžic aspiku a trochu vinného octa, dobře to rozmíchej, potři tím kousky vychladlé ryby, urovnej na mísu, polej ostatní omáčkou a oblož aspikem.

409. Parma.

Mullet.—Barbeau.

Dobře očištěnou parmu rozkrájej a nasol; vymaž pekáč máslem, urovnej do něho rozkrájenou rybu, pokladď kousky másla a upec ji do zlatova; urovnej ji pak na mísu a předlož ji se sardelovou omáčkou. Smažená parma, neb na modro, upraví se jako kapr.

410. Úhoř.

Eel.—Anguille.

Když se úhoř zabije, tedy se kůže okolo hlavy nařízne a stáhne, pak se úhoř vykuchá, rozkrájí na špalíčky a nasolí. V nejnovější době dávají však znalci přednost nestaženému úhoři, poněvadž kůže má zvláštní jemnou chuť, pročež ponechává se stahování úhoře vlastní oblibě. Ačkoliv má úhoř velmi jemné, bílé a chutné maso, přece není velmi záživným, neboť jest tukem velmi prorostlé a při častém požívání se příčí; pročež se také úhoř nejlépe peče aneb dusí, an takovou úpravou tuku mu ubude. Úhoř marinovaný aneb v rosolu jest též velmi chutný a odporučuje se všem, kteří čerstvě připravenou rybu snésti nemohou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

411. Úhoř na modro.

Blued Eel.—Anguille au Bleu.

Ošoustej malé úhoře pouze solí neb pískem, velké úhoře ale stáhni, při tom dávej pozor, aby se neroztrhla žluč, pod kůží blíže hlavy se nalezající. Úhoře pak čistě umej, rozkrájej ho na kusy, polož je do rendlíku, kus vedle kusu, a polej je několika lžícemi osoleného vařícího octa, čímž pěkně zmodrají. Dej do jiného rendlíku na koláčky nakrájenou cibuli, petružel, mrkev a celer, přidej k tomu bobkový lístek, kousek šalvěje, několik zrnek pepře a nového koření, osol a nalej octa, mnoho-li potřebí, a nech to půl hodiny vařit; pak do toho vlož úhoře, přilej sklenici vína ještě tolik octa, aby úhoř úplně krytý byl a nech ještě půl hodiny vařit. Pak jej urovnej na mísu, omáčku naň skrze husté sýtko proceď a podej k němu holandskou omáčku ve zvláštní nádobce.

412. Marinovaný úhoř.

Marinated Eel.— Anguille Marinée.

Vykuchaného nestaženého úhoře rozkrájej na špalíčky, nasol a upeč na rošti, při čemž jej stále novým máslem polévej. Pak nalej do hrnku vinný ocet, dej do něho rozkrájenou cibuli, pepř, zázvor, nové koření, hřebíček, citronovou kůru, bobkový list a nech to chvíli povařit. Narovnej úhoře do polévaného hrnku, posyp ho drobnou citronovou kůrou a kaprláty, ocet naň proceď, hrnek pěkně obvaž a postav do studena. Tak připravený úhoř nechá se ve studeném místě kolik neděl udržeti.

413. Pečený úhoř.

Broiled Eel.—Anguille Grillée.

Vykuchaného, avšak nestaženého úhoře čistě omej, nasol, vylož uvnitř šalvějí a nech tak hodinu státi. Smíchej jemně utlučenou šalvěj s ustrouhanou žemličkou, obal v tom úhoře, dej na kastrol máslem tlustě vy-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

mazaný, posyp ještě žemličkou, poklaď malými kousky másla a nech jej za častého máslem polévání do červena upéci. Pak ho dej na mísu a obluž na čtvrtky nakrájeným citronem.

414. Úhoř s raky a žampiony.

Eel with Crawfish and Mushrooms.— Anguille à l'Écrevisses et aux Champignons.

Vykuchaného úhoře rozkrájej na kousky a nech nasoleného půl hodiny ležet. Oloupej klepýtka a ocásky uvařených raků a žampiony přeber a očisti. Dej úhoře na rendlík, polož naň raky i žampiony, posyp trochem tlučeného pepře, zaceď šťávou z jednoho citronu, nalej na to sklenici vína a trochu petruželové vody neb postního bouillonu a nech to dusit, až úhoř změkne. Pak úhoře narovnej na mísu a poklaď raky a žampiony; rozkloktej v hrnečku trochu polévky se čtyřmi žloutky, přilej je do přecezené vařící omáčky, míchej tím u ohně a když se to počne zvedat, tedy omáčku vlej na úhoře, ozdob račím máslem a dej na stůl.

415. Úhoř na špejlech.

Eel on Skewers.— Anguille en Brochette.

Stáhni kůži ze zabitého úhoře, maso rozkrájej na kousky a nasol; na špejlík napíchni pokaždé kousek úhoře, pak lístek šalvěje a koláček žemličky, zas lístek šalvěje, potom kousek úhoře a tak pokračuj, až úhoře dobereš; rozpusť na pekáči kus másla, vlož tam úhoře, nech ho pomalu v troubě péci a často máslem polévej. Pak urovnej do kola na mísu kousky úhoře střídavě s těmi žemlovými koláčky a ozdob na koláčky rozkrájeným citronem a čerstvými šalvějovými lístky.

416. Úhoř s majonézou.

Eels with Mayonnaise.—Anguille à la Mayonnaise.

Pěkného, dobře očištěného úhoře rozkrájej na stejné špalíčky, nasol je, posyp pepřem, zaceď citronovou

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

šťávou a nech je tak hodinu ležet; mezitím si udělej majonézovou omáčku. Potom urovnej úhoře kousek vedle kousku do rendlíku na kus čerstvého másla a nech ho spěšně po obou stranách upéci, načež jej odstav a nech vystydnout; pak napíchni každý kousek na vidličku, omoč ho v majonézové omáčce, klaď je do kola na mísu a okrášli je kolem naloženými houbami, malinkými okurkami a kaprlemi; ostatní omáčku vlej do prostřed mísy, a nežli to dáš na stůl, postav to ještě na chvíli do studena.

417. Smažený úhoř s pomerančovou omáčkou.

Fried Eel with Orange Sauce.—Anguille Frite, Sauce à l'Orange.

Rozkrájej stáhnutého úhoře na kusy, nalož je na hodinu do soli, pak je osuš, protáhni citronovou kůrou, posyp je moukou a na másle usmaž. Na omáčku vezmi kůru z několika pomerančů, rozkrájej je na tenké nudličky, nech je ve vařící vodě pět minut vařit, pak je sceď a svař je v másle a když zašly do žluta, přidej k tomu mouky, přilej půl pinty vína, dobře rozmíchej a nech chvíli povařit. Urovnej rybu na mísu, vlej na ni omáčku a zaceď dle libosti citronovou šťávou. Také se může předložiti bez omáčky, ozdobený čerstvými šalvějovými lístky a rozkrájeným citronem.

418. Mníci.

Eel-pout.— Lotte.

Očisti mníky, rozkrájej je na kusy, osol, vlož je na mísu, polej dobrým olejem, zaceď šťávou ze dvou citronů, posyp usekanou cibulí a zelenou petruželí, trochem hrubě utlučeného pepře, přidej dva hřebíčky a jeden bobkový list a nech je tak hodinu přikryté státi; pak ryby vyndej, osuš, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a v horkém přepuštěném másle usmaž; dej na mísu a oblož rozkrájeným

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

citronem. Nasolení mníci mohou se též dáti na pekáč máslem vymazaný, posypati drobně sekanou šalvějí, pozvolna péci a začasté máslem polévati; upečení dají se na mísu a posypou se smaženou ustrouhanou žemličkou. Na modro připravují se jako pstruzi.

419. Okatice s máslem.

Lamprey with Butter.—Lamproie à la Maître d'Hôtel.

Kůži okatice polej vařící vodou, načež ji oškrábej a ve slané vodě uvař; pak ji polož na mísku, posyp drobně usekanou petruželí, pepřem a muškátem, polej rozhřátým máslem a dej za tepla na stůl. Z másla musí se dříve pěna sebrati, nežli se ryba poleje.

420. Lapáč.

Red Snapper.—Pagelle.

Lapáč jest jednou z nejchutnějších ryb nacházejících se v mexickém zálivu a v zimních měsících se hojně do trhu přiváží. Při kuchání musíš též pozorně odstraniti žilku podél páteře se nalezající. Lapáč připravuje se jako losos.

421. Čerstvá treska s ústřicemi.

Fresh Codfish with Oysters.— Morue Fraiche aux Huîtres.

Dobře očištěnou čerstvou tresku nech vařiti ve slané vodě s několika hřebíčky, několika zrnky pepře a kouskem citronové kůry; když se nechají ploutve lehce vytáhnouti, tedy ji vyndej, vlož na mísu a polej ústřicovou omáčkou.

422. Čerstvá treska se slaninou.

Fresh Codfish with Bacon.—Morue Fraiche au Lard.

Očištěnou čerstvou tresku rozkrájej příčně na kousky asi palec tlusté, nasol je a nech tak dvě hodiny ležet, pak je pomaž olejem neb máslem a nech je buď na rošti

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

neb na pekáči upéci; narovnej je na mísu, obluž pečenými řízky slaniny neb šunky, polej rozhřátým máslem smíšeným s usekanou petruželkou a kaprlaty a zacezeným citronovou šťávou.

423. Jazyk z čerstvé tresky.

Fresh Codfish Tongues. — Langues de Morue Fraiche.

Jazyky z čerstvých tresek ve studené vodě dobře vyper, dej je do vařící slané vody a nech půl hodiny vařit; pak je vyndej, narovnej na prohřátou mísu, posyp usekanou zelenou petruželí, polej rozpáleným máslem a obluž citronovými koláčky.

424. Treska s křenem.

Salt Codfish with Horseradish.—Morue Salée au Raifort.

Sušenou tresku nech močit čtyryadvacet hodin ve vodě, kterou musíš nejméně čtyrykrát čerstvou nahraditi. Dobře močenou tresku přemej několikrát ve studené vodě, rozkrájej ji na kusy, uvař ji ve slané vodě, pak z ní sejmi kůžičku, urovnej rybu na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou kůrou, polej rozpáleným čerstvým máslem aneb smaženou cibulkou a podej k ní v omáčníku smetanový křen.

425. Treska se sardelovou omáčkou.

Salt Codfish, Anchovy Sauce.—Morue Salée à l'Anchois.

Uvař tresku na předešlý způsob; udělej přižloutlou máslovou jíšku, přidej k ní ustrouhanou cibuli a kousek drobně usekané zelené petruželе, rozdělej ji pak masitou polévkou, tak aby z toho byla příhoustlá omáčka, osol, okořeň trochem květu, přidej 2 stroužky česneku, přidej několik očištěných a s kouskem másla utřených sardelí a nech to svařit; do této omáčky vlož pak uvařenou tresku, nech to ještě minutu povařit, vlož pak tresku na mísu a polej ji přecezenou omáčkou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

426. Treska po holandsku.

Salt Codfish, Holland Style.—Morue Salée à la Hollandaise.

Uvař tresku na předešlý způsob; mezitím dej na rendlíček kus másla, popraš ho trochu moukou, přidej k tomu šťávu z jednoho citronu a několik lžic sladké smetany a míchej tím nad ohněm, až to zhoustne; pak vyndej tresku na mísu, posyp ji ostrouhanou žemlovou kůrkou a sekanou petruželí, polej ji tou omáčkou a nes ji na stůl.

427. Smažená treska.

Fried Salt Codfish.—Morue Salée Frite.

Dobře močenou tresku přemej několikráte ve studené vodě, kůžičku z ní sejmi, osol ji a nech hodinu tak ležet; pak ji osuš, rozkrájej na lístky, potři sardelovým máslem aneb pouze tlučeným pepřem a solí, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a usmaž v rozpáleném, rozpuštěném másle do zlatova. Podej k ní buď rozstrouhaný křen aneb hořčici.

428. Pečená treska.

Salted Codfish, Baked.—Morue Salée au Gratin.

Na měkko uvařenou tresku nech osáknout a rozděl na lístky; vymaž rendlík neb formu tlustě máslem, vysyp ustrouhanou žemlí, polož do spodu vrstvu tresky, pak vrstvu ustrouhané žemličky, smíchané se sekanými sardelemi, dobře rozkrájenou citronovou kůrou a muškátem, pak zase tresku a tak pokračuj, až je forma plná; navrch dej vrstvu žemličky, polej to trochu smetanou, poklaď kousky másla a nech v troubě upéci. Pak to vyklop a dej na stůl, aneb to dej na stůl i s formou.

429. Treska se smetanou.

Salt Codfish with Cream.—Morue Salée à la Crème.

Vymočenou tresku nech vařiti dvě hodiny na mírném ohni, pak ji roztrhej na drobné kousky, dej na rendlík,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

přidej kvart mléka, kus másla, dvě lžíce mouky rozmíchané trochem studeného mléka, dle potřeby okořeň a osol a nech to varem obejít; pak to zakloktej dvěma rozšlehanými vejci, dej na mísu a nes na stůl.

430. Karbanátky z tresky.

Codfish Balls.— Morue Salée en Boulettes.

Dobře vymočenou tresku omej několikráte v studené vodě, roztrhej ji na velmi drobné kousky a smíchej se stejným dílem horkých, dobře míchaných brambor; přidej dva žloutky, kus másla, trochu soli a pepře a dobře to dohromady ušlehej, pak zlehka udělej malé placičky, obal je v mouce a usmaž v horkém přepuštěném másle. Také můžeš vymočenou a drobně roztrhanou tresku nechat vařiti s brambory ve slané vodě, nech to pak osáknout a v hmoždíři utluč; přidej pak žloutky, máslo a koření a pokračuj jak svrchu podotknuto. Narovnej je na horkou mísu a můžeš k nim podati v omáčníku smetanovou aneb jinou omáčku.

431. Plotice s petruželí.

Flounder with Parsley.—Sèche au Persil.

Mléčné plotice jsou mnohem chutnější k požívání nežli jikrné a proto jen takové měly by se kupovati. Oškrab, trhni a vyper plotici, uřízni hlavu a tu tmavou kůži stáhni; dej na rendlík s kusem másla, osol, opepři, zaceď citronovou šťávou, přilej sklenku bílého vína a trochu vody, přikrej a nech půl hodiny dusit; pak rybu vyndej; zapraž omáčku bledou máslovou jíškou, nech ještě trochu povařit, proceď ubrouskem, přidej kus másla a lžíci usekané petružele, míchej tím nad ohněm, až se máslo rozhřeje, pak rybu polož na mísu a omáčkou polej.— Jako plotice připravuje se i platýs (Halibut), kambala (Sole) a butka (Turbot).

Digitized by Microsoft ®

432. Řízky z plotice.

Fillets of Flounder.—Filets de Sèche.

Trhni plotice, omej je, rozděl po délce, sloupni kůži a vyber kosti; maso rozkrájej na stejné dílky, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a usmaž v rozpáleném másle do zlatova. Pak je popraš drobátko solí, narovnej je na mísu, obluž usmaženou petruželí a podej k nim tatarskou omáčku ve zvláštní nádobce.

433. Závitky z plotice.

Rolls of Flounder.—Paupiettes de Sèche.

Rozpůl několik malých plotic, vyber kosti, stáhni kůži a maso dobře omej; pak každý kousek namaž smíšeninou jako na rybí knedlíčky do polévky (viz tam), zaviň je, prostrč malými špejlky, narovnej je na pekáč máslem pomazaný, osol, opepři, podlej sklenkou bílého vína, poklaď malými kousky másla, přikrej pomaštěným papírem a nech za častého polévání vypečenou šťávou zvolna péci; pak je vyndej, osuš, popraš moukou, omoč ve vejcích rozkloktaných s kouskem rozpuštěného másla; obal v ustrouhané žemličce a na másle je usmaž; narovnej na mísu a předlož s omáčkou z rajských jablíček ve zvláštní nádobce.

434. Plotice s parmazánským sýrem.

Flounder with Parmesan Cheese.—Sèche au Parmesan.

Rozkrájej maso z plotice na tenké řízky, dej je na rendlík vymazaný máslem, osol, okořeň pepřem a muškátovým oříškem, posyp usekanou cibulí, přikrej a nech zvolna dusit; pak maso vyndej, do rendlíku přidej kus másla s moukou rozdrobeného a kvart mléka, dobře zamíchej a nech svařit, přidej dvě lžíce ustrouhaného parmazánského sýra a dvě lžíce strouhané žemličky, zakloktej to čtyřmi žloutky a nech za ustavičného

Univ. Calif. Digitized by Microsoft ®

míchání varem obejít, vymaž máslem hlubokou mísu, ve které chceš rybu předložiti; dej do ní vrstvu ryby, pak vrstvu té kaše a tak pokračuj, až jest mísa naplněna, povrchu pokrej kaší, posyp strouhanou žemličkou smíchanou s ustrouhaným sýrem, poklaď malými kousky másla a nech v ne příliš prudké troubě do zlatova upéci.

435. Butka.

Turbot.—Turbot.

Oškrab čerstvou butku, trhni, vyper a nech močiti hodinu ve studené vodě smíchané se stejným dílem mléka; pak ji dej do hrnku, osol, přilej díl vody a díl vína neb octa a nech tři čtvrtě hodiny zvolna vařit; vlož ji na mísu, polej rozpáleným máslem, oblož malými bramborovými kroketkami a zelenou petruželí a podej k ní holandskou, kaprlovou neb sardelovou omáčku ve zvláštní nádobce.

436. Smažené řepachy.

Fried Smelts.—Éyerlans Frits.

Řepachy jsou čtyry až šest palců dlouhé rybičky se stříbrolesklými šupinami a velmi chutným masem. Vykuchej rybiček mnoho-li jich potřebuješ, ploutve uřízni, ryby dobře omej, osuš ubrouskem, omoč v mléce, obal v mouce a na rozpáleném másle je usmaž; narovnej je na mísu, popraš trochu solí, okrášli zelenou petruželí a předlož s omáčkou z rajských jablíček aneb s tatarskou omáčkou ve zvláštní mísce. Též se mohou napřed poprášiti moukou, omočiti ve vejcích rozkloktaných s trochem soli a pepře, obaliti v ustrouhané žemličce, usmažiti a předložiti okrášlené na koláčky rozkrájeným citronem.

437. Pečené řepachy.

Broiled Smelts.—Éperlans Grillés.

Vykuchej a očisti rybičky jak v předešlém čísle podotknuto, osuš je ubrouskem, osol, opepři, pomaž je

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

dobrým olejem aneb rozhřátým máslem a nech je buď na dvojitém rošti aneb na pekáči upéci; pak je narovnej na mísu, polej rozpuštěným petruželovým máslem a obluž rozkrájeným citronem.

438. Makrela.

Mackerel.—Maquereau.

K makrelám, počítají se kromě makrely obyčejné, makrela španělská (Spanish Mackerel), makrela královská (King-fish) a černá makrela (Black-fish). Ryby musí se dobře očistiti, trhnouti, vyprati a po hřbetu dosti hluboko naříznouti. Všechny druhy možno připraviti stejným spůsobem. Nech vařiti připravenou rybu půl hodiny ve slané a okyselené vodě, pak ji vyndej na mísu, obluž zelenou petruželí a předlož buď s kaprlovou neb holandskou omáčkou ve zvláštní mísce Také je můžeš osolit, opepřit, obalit v oleji, upéci na rošti a předložiti na horké míse obložené petruželovým máslem. Řízky z makrely připravují se jako řízky ze pstruha neb lososa a ryba se též může obvyklým spůsobem usmažiti.

439. Pečená makrela.

Baked Mackerel.—Maquereau au Gratin.

Trhni, očisti a vyper pěknou makrelu, uřízni ploutve a nařízni rybu po obou stranách po délce; vymaž pekáč máslem, posyp usekanou cibulí, petruželí a houbami, polož na to rybu, posyp opět cibulí, petruželí a houbami, osol, okořeň pepřem a muškátem, podlej dvěma sklenkami bílého vína a koflíkem hovězí polévky, pokladď malými kousky másla, přikrej pomaštěným papírem a nech ji za častého polévání vlastní šťávou v mírné troubě půl hodiny péci; pak ji vyndej na mísu, ve které ji chceš předložiti, do omáčky přimíchej kousek másla s moukou rozdrobeného, polej tím rybu, posyp ustrou-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

hanou houskou, poklaď kousky másla a nech čtvrt hodiny v troubě péci; pak ji zaceď šťávou z jednoho citronu a předlož.

440. Tuník.

Tunny fish.—Thon.

Tuník náleží k druhu makrel a je ta největší ryba, která se v moři k vůli masu loví. Stažený kus masa z mladého tuníka dobře vyper, nakrájej na řízky, vlož je do mísy, osol, opepři, přidej na koláčky rozkrájenou cibuli, bobkový list, několik větviček zelené petružele a dymiánu, polej olejem a octem a nech tak dvě hodiny ležet; pak je vyndej, osuš ubrouskem, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce, a na horkém másle do červena usmaž. Pak narovnej řízky na mísu, okrášli zelenou petruželí a předlož s holandskou omáčkou ve zvláštní misce. Také se může předložiti s majonézou.

441. Pečený jesetr.

Baked Sturgeon.—Esturgeon au Gratin.

Maso z čerstvého jesetra musíš napřed omýti a nasoliti; dostaneš-li však nasolené, tedy je musíš namočit a teprve za několik hodin omýti; pak ho vlož na pekáč do rozpuštěného másla, pomaž též povrchu hodně máslem, posyp strouhanou žemličkou a nech v troubě upéci; potom ho dej na mísu, polej rozpáleným máslem smíchaným s citronovou šťávou a nes na stůl.

442. Jesetr s vínem.

Sturgeon in Wine.—Esturgeon au Vin.

Vezmi asi čtyrliberní kousek z jesetra, možnoli z prostředka, stáhni kůži a maso dobře očisti; dej na rendlík s rozkrájenou mrkví, cibulí a svazečkem petružele, osol, opepři a přidej dva kousky květu a dva stroužky česneku, polej to stejnými díly červeného vína

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

a slabé hovězí polévky, přikrej a nech hodinu zvolna vařit; pak rybu vyndej na mísu a postav na teplé místo, omáčku proceď, zapraž máslovou jíškou, nech chvíli povařit, pak do ní zamíchej dvě unce sardelového másla, šťávu z jednoho citronu a špetku papriky, proceď ubrouskem a vlej na rybu.

443. Klužťka.

Skate.—Raie.

Vezmi asi čtyrliberní kus klužťky a taktéž játra; rozkrájej maso na šest až osm kousků, vhoď je na chvilku do vařící vody a pak z nich kůži buď nožem aneb starou lžící dobře seškrab; dobře očištěné maso nech asi hodinu ve studené vodě močit; dej do hrnku dosti vody, aby se kousky potopily, přidej na koláčky rozkrájenou cibuli, mrkev, celer a petružel, kousek šalvěje a dymiánu, několik bobkových listů a koflík octa, nech vše čtvrt hodiny vařit, pak přidej rybu a očištěná játra a nech na mírném ohni půl hodiny vařit; pak rybu vyndej, osuš ubrouskem, dej na mísu, oblož játry na koláčky rozkrájenými a polej do hněda připáleným máslem.

444. Pečený aleš.

Broiled Shad.— Alose Grillée.

Oškrab a vykuchej pozorně jikrného aleše, uřízni ploutve, utři mokrým ubrouskem, nařízni po obou stranách po délce, vyndej páteř a kosti, ale tak, aby ryba zůstala celá, polož rybu do hluboké mísy, osol opepři, zaceď citronovou šťávou, polej olejem a nech tak hodinu státi; pak ji rozlož na rošti neb na pekáči a po obou stranách upec, pak ji opět slož do předešlé podoby, vylož vnitřku petruželovým máslem a oblož rozkrájeným citronem. Také ho můžeš asi tři čtvrtě hodiny vařiti ve slané vodě, okyselené trochem octa, pak ho vyndej na mísu, oblož zelenou petruželí a podej k němu v nádobce holandskou omáčku.

Digitized by Microsoft ®

445. Aleš ve dvorním bouillonu.

Shad in Court Bouillon.—Alose au Bouillon à la Cour.

Oškrab a vykuchej aleše jak z předu podotknuto; dej na rendlík kus másla, kousek petruželového kořene, svazeček zelené petružele, rozkrájenou cibuli, kousek celého květu, polož na to rybu, osol, opepři, polej červeným vínem, tak aby byla kryta, přikrej a nech tři čtvrtě hodiny zvolna vařit; pak rybu vyndej na mísu, obluž ji tou rozkrájenou cibulí a postav ji do tepla; omáčku proceď, zapraž hnědou máslovou jíškou, nech chvíli povařit, opět proceď, zamíchej do ní kousek másla, šťávu z jednoho citronu a štipec papriky, vlej na rybu a nes na stůl. Tak se mohou i jiné ryby připravovati.

446. Jikry z aleše.

Shad-Roe.—Oeufs d' Alose.

Vezmi tvrdé jikry z několika ryb, osol a opepři je, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a nech v horkém másle usmažit; pak je urovnej na mísu, oblož zelenou petruželí a nakrájeným citronem a podej k nim omáčku z rajských jablíček ve zvláštní nádobce. Také je můžeš nechat vařiti ve slané vodě, zacezené citronovou šťávou, po půl hodině je vyndej, osuš ubrouskem, urovnej na mísu, osol, opepři, zaceď citronovou šťávou, posyp usmaženou sekanou petruželí a polej rozpáleným máslem.

447. Smažený merlán.

Fried Frost-Fish.—Tacaud Frit.

Oškrab, vykuchej a omej merlána, osuš ho ubrouskem, nařízni po obou stranách po délce, omoč v mléce, obal v mouce a v rozpáleném sádle usmaž. Čím menší ryba, tím vřelejší musí býti omastek. Dej na mísu a oblož na čtvrtičky rozkrájeným citronem. Můžeš ho též upéci jako makrelu.

Digitized by Microsoft ®

448. Roštěný slaneček.

Broiled Herring.—Hareng Grillé.

Oškrab, vykuchej a omej čerstvé slanečky, po obou stranách je po délce nařízni, dej je do hluboké mísy, posyp solí a pepřem, zaceď citronovou šťávou, polej olejem a nech je tak hodinu ležet, časem je obracejíc; pak je na rošti upeč, narovnej na mísu a podej k nim smetanovou omáčku. Též se mohou horké roštěné slanečky narovnati na prohřátou mísu a poklásti kousky petruželového másla. Čerstvé slanečky možno též jako okouny připraviti.

449. Smažený slaneček.

Fried Herring.—Hareng Frit.

Stáhni slanečka, vyber jej a vlož do studeného mléka a nech v něm několik hodin ležet, pak jej ubrouskem osuš, po délce rozpůli a kosti vyber; udělej pak z vajec, vína, trochu mléka a mouky kapaninu, malounko ji osol, omoč pak v ní slanečka a usmaž ho v horkém přepuštěném másle. Aneb jej popraš moukou smíchanou s trochem tlučeného pepře, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a na másle usmaž. Můžeš k němu podati dušené zelí aneb salát.

450. Marinovaný slaneček.

Marinated Herring.— Hareng Mariné.

Stáhni kůži ze tří mléčných slanečků, vlož je do mléka a nech je v něm přes noc ležet; druhý den je čistě omej, mléčí vyndej do hrnečku, slanečky rozpůli, kůstky vyber, maso zaviň do kotoučků a propíchni špejlkem; mléčí hodně rozetři se dvěma lžicemi dobrého oleje a přidávej k tomu po lžíci vinného octa až máš dostatečně omáčky k pokrytí slanečků, načež to ještě hodně kloktej, až to zhoustne; vylož dno hluboké nádobky na koláčky rozkrájenou cibulí, vlož na ně ty slanečky, po-

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

krej citronovými koláčky, přidej několik bobkových listů, několik zrnek pepře a nového koření, trochu kaprlí, nalej na to omáčku a nech to několik hodin ležet.

HOVĚZÍ MASO.

Beef. — Boeuf.

451. Obyčejné hovězí maso.

Boiled Beef.— Boeuf Bouilli.

Uvařené hovězí maso rozkrájej na úhledné řízky, osol a urovnej na misku. Můžeš je okrášliti zelenou petruželí aneb posypati usmaženou strouhanou žemličkou a podati k němu v omáčníku jakoukoli omáčku. Chceš-li, můžeš maso též obložiti usmaženými brambory, malými okurkami, naloženými houbami, čerstvou řetkvičkou, brusinkami, nakládanou červenou řípou, v hovězí polévce vařenou rýží, bramborovou kaší, aneb uvařenými makarony, máslem omaštěnými a posypanými parmazánským sýrem.

Máš-li husí neb kachní krev, tedy ji udělej na cibulce s kmínem a obluž tím maso, kladouc vždy lžíci krve a lžíci v polévce vařené rýže. Mrkev na nudličky rozkrájená a na másle a cukru dušená hodí se výborně za ozdobu k masu; může se též dáti lžíce mrkve a lžíce vařené rýže. Dušená kapusta střídavě se smaženými brambory může se též upotřebiti a poskytuje velmi pěkný pohled.

452. Smažené hovězí maso.

Fried Beef.— Boeuf Frit.

Uvař pěkný kus hovězího masa a když změklo, vyndej je z vařící vody půl hodiny před úpravou; pak

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

dej na rendlík kousek rozkrájené slaniny, jednu rozkrájenou cibuli a dva bobkové listy; nech to trochu posmažit, pak na to polož rozkrájené uvařené maso a do hněda je usmaž. Potom maso vyndej na mísu a obluž buď smaženými brambory aneb jinými věcmi, jak v předešlém čísle podotknuto, Též se k němu může podati jakákoliv omáčka.

453. Hovězí maso na kyselo.

Beef with Sour Sauce.—Boeuf au Vinaigre.

Uvař kus hovězího masa s veškerou zeleninou, jaká se béře k hovězí polévce, s pepřem a octem; uvařené maso nakrájej na úhledné kousky, polévku proceď, přidej do ní kousek přepáleného cukru, jíšky tolik, mnoho-li snese, kousek dymiánu, jeden neb dva bobkové listy, z jednoho citronu šťávu, nech to dohromady povařit a pak proceď na maso na míse rozložené. Kdo chce míti omáčku hodně hnědou, může přidati buď bezinky, aneb kousek černého perníku.

454. Dušené hovězí maso.

Stewed Beef.—Boeuf à la Daube.

Dej do kastrolu čtvrt libry drobně rozkrájené slaniny, dvě na koláčky nakrájené cibule, dva stroužky česneku, kousek citronové kůry, několik zrnek pepře a nového koření, několik hřebíčků, trochu bobkových listů, kousek zázvoru, půl pinty vína, tolikéž octa a půl koflíku vody, vlož do toho pěkný kus řádně sklepaného a vypraného hovězího masa, dobře přikrej a nech to čtyry hodiny dusit, při čemž maso častěji obracej. Když změkne, dej je do jiného kastrolu, zapraž omáčku pěknou hnědou jíškou, přidej půl koflíku dobré kyselé smetany, dobře to promíchej, proceď sýtkem na maso a nech vše ještě převařit. Můžeš k tomu též přidati lžíci kaprlí.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

455. Dušené hovězí s chlebem.

Beef Stew with Bread.—Boeuf à la Daube au Pain.

Vezmi kus pěkného masa od zadku, vyper, nasol i naklepej je dobře, protáhni je slaninou a polož na rendlík na rozkrájenou a na másle zpěněnou cibuli; přidej několik hřebíčků a nech to dusit; rozkrájej chléb na kostky a přidej ho přiměřené množství k masu, nech to přikryté dusit, podlévej to často polévkou a dle libosti můžeš přidati i skleničku bílého vína. Před úpravou vyndej maso na mísu, rozkrájej na lístky a polej je přecezenou omáčkou.

456. Dušené hovězí se slaninou.

Larded Beef Stew.—Boeuf Lardé à la Daube.

Usekej na drobno kousek citronové kůry, jednu cibuli, kousek dymiánu a jednu neb dvě sardelky, dobře to promíchej a obal v tom na nudličky nakrájenou slaninu; sklepej pěkný kus hovězího masa ze zadku, protáhni je okořeněnou slaninou, prostrkej tu a tam celými hřebíčky a popraš po obou stranách moukou; nech na kastrolu rozpustiti kousek másla a kousek slaniny, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, celer a mrkev, též několik bobkových listů, vlož do toho maso, opepři a osol, nalej na to trochu hovězí polévky, vína a octa a nech to dobře přikryté čtyry hodiny dusit; musíš však maso aspoň jednou obrátiti, aby po obou stranách stejně do červena zašlo; pak vyndej maso na mísu, okrášli citronovými koláčky, olivami a kaprlemi a omáčku naň sýtkem proceď.

457. Hovězí dle mody.

Beef à la Mode.—Boeuf à la Mode.

Na nudličky rozkrájenou slaninu vyválej v tlučeném hřebíčku, pepři a soli; pak ní prostrkej řádně sklepané maso, dej je do rendlíku na rozkrájenou slaninu, petru-

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

žel, cibuli a mrkev, přidej několik bobkových listů a postav to k ohni; když začíná maso hnědnouti, obrať je, přidej trochu tlučeného pepře, hřebíčku a nového koření, přilej trochu vína, přikrej to a nech to na mírném ohni asi tři hodiny dusit. Maso pak vyndej na mísu, polej vlastní šťávou a dej na stůl obložené dušenou mrkví neb kapustou, aneb okrášlené citronovými koláčky.

458. Hovězí po myslivecku.

Beef, Hunter's Style.—Boeuf à la Chasseur.

Nech na másle zrůžověti hodně drobně rozkrájené cibule, přidej několik zrnek jalovce, pepře a nového koření, bobkový list, kousek dymiánu, několik koláčků petružele, celeru a mrkve, dej do toho hovězí maso nakrájené na větší kousky než na guláš, nech to dusit a podlévej hovězí polévkou. Když maso změkne, vyndej je na mísu, šťávu zapraž moukou, přidej cukru, červeného vína a kousek citronové kůry, nech chvilku povařit a proceď pak na maso.

459. Hovězí po turecku.

Beef, Turkish Style.—Boeuf à la Turque.

Rozetři kousek hovězího tuku se třemi vejci a přidej tři lžíce kyselé a trochu sladké smetany; pak vymaž rendlík máslem a popraš moukou; vařené hovězí maso rozkrájej na lístky, vlož do rendlíku s vejci a smetanou a nech je s hora i z dola dusit. (Na plechovou poklici, kterouž jest rendlík přikryt, musíš dáti žhavé dřevěné uhlí).

460. Guláš.

Gulash.—Guylas.

Na malé kostky rozkrájené hovězí maso dej do rendlíku s kusem másla, několika rozkrájenými cibulemi a rozkrájeným petruželovým kořínkem, osol to řádně a nech to pod poklicí dusit; k podlévání vezmi buď

hovězí polévku, aneb jen čistou vodu; později přidej trochu majoránky a trochu papriky neb jen obyčejného pepře a dej to na stůl obložené zemčaty. Guláš tento dá se také z telecího i skopového masa připraviti.

Také můžeš dáti do rendlíku rozkrájenou slaninu s cibulí, nech chvíli dusit, načež do toho vlož rozkrájené hovězí maso, osol, opepři a nech za častého míchání dusiti, až se z toho vypaří hojně šťávy; je-li maso dosti měkké, dej je na stůl s vařenými brambory, aneb s obyčejnými nuky. Šťáva z guláše může se též trochem mouky zapražiti.

461. Uherský guláš.

Hungarian Gulash.—Guylas à la Hongroise.

Rozkrájej na kousky hovězí, skopové a vepřové maso; nech na slanině usmažiti rozkrájenou cibulku, přidej trochu kmínu a pepře, dej do toho hovězí maso a nech to za častého míchání chvíli dusit; po chvíli přidej skopové maso a konečně vepřové, popraš to moukou, přilej hovězí polévky neb vody, přidej soli, papriky, několik zrnek nového koření, a chceš-li, i trochu vína, a nech to dusit, až vše jak náleží změkne. Pak vyndej guláš na hlubokou mísu a dej k němu vařené neb smažené brambory. Oškrabané a rozkrájené brambory mohou se též nechat při mase uvařit. Pro 6 osob stačí 2 až 3 libry všeho masa dohromady.

462. Guláš se smetanou.

Gulash with Cream.—Guylas à la Crème.

Vezmi kus kyprého hovězího masa z kýty, dobře je naklepej, nařezej z něho na dva prsty široké, na tři prsty dlouhé a na malík tlusté kousky a v čisté vodě je omej; dej na kuthan na kostky rozkrájenou slaninu, dvě na drobno rozkrájené cibule, trochu dymiánových lístků, vlož do toho ty řízky, malinko to osol, posyp trochu tlučeným pepřem, dobře to přikrej a nech dusit; když

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

to počne vysmahovat, podlévej po lžíci hovězí polévky, aby se to nepřipálilo. Když jsou řízky dost měkké, nalej na ně trochu vinného octa, potom tolik hovězí polévky, mnoho-li omáčky potřebuješ, dej k tomu trochu hnědé jíšky, přilej husté kyselé smetany, přidej trochu drobně rozkrájené citronové kůry a nech to trochu povařit. Pak to dej na mísu a obluž smaženými brambory.

463. Hovězí maso se zázvorem.

Beef with Ginger.—Boeuf à la Gingembre.

Vezmi kus hovězího masa z kýty, sklepej je, odřezej lůj, maso osol a dej na kuthan máslem dobře vymazaný, pokladď povrchu též máslem, přikrej pokličkou a nech asi půl druhé hodiny dusit, musíš je však častěji obracet. Pak je odkrej, posyp tlučeným zázvorem, pokrop rozpuštěným máslem, dej do trouby a nech do hněda upéci; při pečení musíš maso též obrátit a opět zázvorem posypat, aby dostalo hezky hnědou kůru, a šťáva aby též byla pěkně hnědá. Předlož na míse, obložené pečenými brambory a polité vlastní šťávou.

464. Hovězí po anglicku.

Beef, English Style.—Boeuf à l' Anglaise.

Vyper kus hovězího masa, sklepej, natři pepřem a solí a nech tak půl hodiny ležet; potom potři dva půlarchy čistého papíru máslem, zaobal do nich maso, ovaž silnou nití a polož je na pekáč máslem vymazaný, na němž ho nech tři až čtyry hodiny zvolna péci, za časté papír šťávou polévajíc; pak papíry odstraň, nech pečeni asi půl hodiny v troubě, aby zčervenala, potom nech vychladnouti a konečně ji rozkrájej na tenké řízky.

465. Hovězí po portugalsku.

Beef, Portugal Style.—Boeuf à la Portugal.

Vezmi čtyry libry pěkného, uleželého hovězího masa od ohonu, dobře je vyper, mázdry odstraň, osol

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

a prostrkej hustě slaninou; pak popraš maso hodně moukou, polož na dlouhý pekáč a polej půl librou rozhřátého másla, načež je dej do trouby a nech zvolna péci, až mouka naň zhnědne, při čemž je začasté šťávou polévej; posléze přilej vinného octa a vody, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, kousek usekané citronové kůry a nech to péci, až maso změkne a omáčka se svaří. Dej na stůl se smaženými brambory.

466. Cikánská pečeně.

Roast Beef, Gypsy Style.—Rosbif à la Tzigane.

Vezmi kus zadního masa hovězího, sklepej ho, potři solí a nech asi deset minut státi; pak dej na rendlík mastnotu z hovězí polévky, vlož tam maso a nech je do hněda dusit, při čemž je začasté šťávou polévej; potom ustrouhej kousek chleba, usekej na drobno cibuli, smíchej to s kouskem másla, přidej pepře, nového koření, hřebíčku a citronové kůry; pečeni hluboko nařízni, touto smíšeninou uvnitř natři a nech dusiti tak dlouho, až šťáva pod ní hezky zhoustne.

467. Beefsteak.

Beefsteak.—Bifteck.

Nařež napříč ze svíčkové pečeně na prst tlusté řízky, sklepej je, osol, omoč v másle, popraš moukou, dej je na pánev na cibulku do zlatova přižloutlou a nech je na prudkém ohni smažit, jen co mouka trochu zčervená, pak je obrať a nech je i na druhé straně zčervenat; potom je vyndej, posyp tou cibulkou a nes je na stůl. Také se mohou péci na rošti. Beefsteak chutná lépe, je-li z masa buď odleželého, aneb když připravené již řízky se nechají v suchu odležeti. Jako obkladu možno použíti naložených neb dušených houbových hlaviček, lanýžů, rozličných kroketek a p., a z vypečené šťávy může se k beefsteakům upraviti rozličná hnědá omáčka.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

468. Beefsteak se sardelemi.

Beefsteak with Anchovies. — Bifteck à l'Anchois.

Nakrájej řízky ze svíčkové pečeně jako v předešlém čísle, naklepej, osol a vhoď do rozpálené mastnoty; nejdéle za deset minut jsou hotovy, pak je vyndej a polož na každý řízek kousek sardelového másla. Chceš-li je míti ještě úpravnější, tedy polož na každý řízek jedno sázené vejce, posyp je drobně nakrájenou pažitkou a nes na stůl.

469. Vlaský beefsteak.

Beefsteak, Italian Style.—Bifteck à l'Italienne.

Z pěkné kypré svíčkové nakrájej přes příč na prst tlusté řízky, sklepej je poněkud na plocho, posyp jemně tlučeným pepřem a solí, a nech je chvíli ležet; mezitím nech na rendlíku rozpálit čerstvé máslo a jakmile se zbarví do hněda, vlož do něho ty řízky a nech je po obou stranách spěšně upéci, tak aby v pěti minutách byly hotovy; na jiném rendlíku usmaž drobně usekanou cibuli, řízky urovnej na mísu, na každý dej trochu cibule a kolem mísy udělej okolek z rýže v polévce vařené, z polenty, aneb z vařených makaronů, omaštěných a posypaných parmazánským sýrem.

470. Pikantní beefsteak

Piquant Beefsteak.—Bifteck à la Piquante.

Nakrájené řízky ze svíčkového masa hezky naklepej, popraš je solí, pepřem a trochem drobně usekané cibule a na másle je usmaž; pak na ně nalej několik lžic vinného octa, přikrej je a nech je asi hodinu dusit; šťávu smíchej se sardelovým máslem a šťávou z jednoho citronu a nalej na řízky na míse urovnané.

471. Sekaný beefsteak.

Chopped Beefsteak.—Bifteck Haché.

Usekej na drobno kus libového hovězího masa od zadku a přidej k němu soli, trochu tlučeného pepře

Digitized by Google

a drobně rozsekané zelené petružele, dobře to rukama promíchej, udělej z toho tenké kulaté placičky, potři každou zvlášť rozpuštěným máslem a popraš je na obou stranách moukou; dej na rendlík kousek másla, sádla neb loje, nech zpěniti drobně rozkrájenou cibulku, vlož pak do něho placičky a nech je do hnědožluta upéci. Pak je narovnej na mísu do výšky, obluž je bramborovou kaší a polej vlastní šťávou.

472. Hamburský beefsteak.

Hamburger Steak.— Bifteck à la Hambourg.

Vezmi hovězí maso od zadku, rozsekej ho na drobno se slaninou, přidej rozstrouhanou cibuli a namočenou a vymačkanou žemličku, osol to, zpracuj dobře rukama, udělej z toho jako dlaň veliké placičky, jež na sádle neb na másle upeč a pak nějakou zeleninou obluž. Též se k nim může dáti omáčka z rajských jablíček aneb sardelová.

473. Beefsteak po rusku.

Beefsteak, Russian Style.—Bifteck à la Russe.

Vezmi potřebné množství hovězího masa dle počtu osob, na drobno ho rozkrájej a přimíchej asi třetinu sádla; rozmoč tři žemličky, vymačkej je, přidej soli, muškátu, hřebíčku, pepře a citronové kůry, přidej to k masu, vše v hmoždíři utluč, nadělej z toho pak malé tenké placičky, obal je moukou a nech je na másle do hněda upéci; potom svař kyselou smetanu s octem a šťávou z jednoho citronu, smíchej to s troškou studené smetany a s vařečkou mouky, řádně to rozkloktej, nech povařit a přidej lžíci kaprlí; beefsteaky narovnej na mísu a podej k nim omáčku ve zvláštní nádobce.

474. Beefsteak po tatarsku.

Beefsteak, Tartar Style.— Bifteck à la Tartare.

Kus svíčkové aneb zadního masa pečlivě vyper, zbav všech kůžiček a tukových částek, načež ho sekáč-

Digitized by Microsoft

kem na drobno usekej, opepři, osol, dej na talíř a posyp drobně usekanou syrovou cibulí. Tímto spůsobem upravené maso jest zvláště prospěšno osobám chudokrevným.

475. Sirloin Steak.

Nařezej maso z tak zvaného vysokého šůsu na palec tlusté řízky, naklepej je, po obou stranách osol, omoč v rozpuštěném másle a buď na rošti neb na pánvi je upeč. Osm až dvanáct minut stačí k úplném upečení. Narovnej řízky na prohřátou mísu, pokladď kousky petruželového másla a předlož. Můžeš je též posypati smaženou cibulkou neb obložiti houbami a podlíti vlastní šťávou.

476. Porterhouse Steak.

Nech si u řezníka vyříznouti z kusu mezi kyčelní kostí a první žebrou asi na dva palce tlusté řízky, tak aby v jednom řízku byl koláček svíčkové i šůsu (tenderloin i sirloin), odřízni tuk a mázdry, řízky po obou stranách osol a opepři, pomaž rozpuštěným máslem a nech buď na rošti neb na pánvi patnáct až dvacet minut péci. Pak řízky narovnej na prohřátou mísu, pokladď kousky petruželového másla a předlož. Dle libosti můžeš je ovšem i všelijak obložiti. Jeden takový řízek připravený k pečení váží asi dvě libry a podle toho může si každá hospodyně své koupě zaříditi.

477. Roastbeef.

Vezmi čtyry libry pěkného nízkého hovězího boku, sejmi maso se žeber, okrájej z něho všechen lůj a kůžičky, naklepej, osol, opepři a zaviň je do kotouče a svaž pevnou nití. Mezitím nech na kuthanu do zlatova usmažiti čtvrt libry másla s kusem slaniny, cibulí a mrkví, vlož do toho maso a nech to asi půl hodiny v hodně horké troubě péci; potom niť odstraň, maso nakrájej na tenké řízky, dej na mísu a šťávu naň proceď. Kdo chce míti maso dobře upečené, musí ho ovšem déle v troubě nechati.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

478. Roštěnka po česku.

Roastbeef, Bohemian Style.—Rosbif à la Bohème.

Nakrájej ze svíčkového masa aneb z boku pěkné řízky, hezky je naklepej a v rozpuštěném másle omoč; potři rendlík máslem, vlož řízky vedle sebe do něho a půl hodiny před jídlem je postav na prudký oheň; vyrážejí-li z jedné strany silně krev a lůj, tu je obrať, potři máslem, osol a trochu opepři, přidej kousek rozetřeného česneku, špetku marjánky, přilej trochu hovězí polévky a rychle je dopeč. Dej je pak na mísu, oblož smaženými brambory a ozdob citronovými koláčky.

479. Roštěná s kyselou smetanou.

Roastbeef with Cream.— Rosbif à la Crème.

Nakrájej z pěkného zadního masa aneb ze svíčkové úhledné řízky, dobře je naklepej, prostrkej slaninou a popraš solí a pepřem; na to dej na rendlík rozkrájenou slaninu a cibuli, polož na to řízky, přikrej pokličkou a nech dusiti až vyprýštivší se šťáva opět vysmáhne; pak přilej trochu octa, trochu vody, přidej jeden neb dva bobkové listy a nech dusiti do úplného změknutí; potom řízky vyndej, šťávu sceď, smíchej s kyselou smetanou, dej řízky opět do rendlíku, nalej na ně omáčku, nech chvilku povařit, dej na mísu, udělej kolem věnec z pečených neb smažených bramborů a nes na stůl.

480. Polská roštěná.

Roastbeef, Polish Style.—Rosbif à la Polonaise.

Rozkrájej hovězí maso na lístky, sklepej je hřbetem nože a posyp pepřem a solí; potom smíchej kousek másla se strouhaným chlebem, sekanou cibulí a kořením, těstem tím natři lístky masa, zabal je a nech dusiti v rozpáleném špeku s cibulí; při tom je polévej polévkou, popraš moukou a nech je vařit, až omáčka jak náleží zhoustne.

Digitized by Microsoft ®

481. Svíčková pečeně.

Beef Tenderloin.— Filet de Boeuf.

Ober z pěkné svíčkové pečeně tuk a kůžičky, osol ji, prošpikuj na nudličky nakrájenou slaninou a vlož do nádoby; dej do hrnku pintu vody, pintu vinného octa a chceš-li, i pintu vína, přidej jednu na koláčky nakrájenou cibuli, kousek celého zázvoru, několik zrnek pepře a nového koření, kousek dymiánu a jeden bobkový list, nech to svařiti, vlej horké na pečeni a nech ji dva až čtyry dni ležet, každodenně ji obracejíc. Pak ji dej na pekáč, nech zvolna péci, polévej kyselou smetanou, až je hezky do hněda upečena. Svíčková pečeně může se obložiti a okrášliti rozličnými obklady a dobrá kuchařka dovede ji upraviti tak, že jí žádný labužník neodolá.

482. Svíčková pečeně se smetanou.

Beef Tenderloin with Cream.— Filet de Boeuf à la Crème.

Když jest maso na předešlý spůsob upečeno, nakrájej z něho na dva prsty tlusté řízky, pak rozkloktej dva žloutky aneb jedno celé vejce s koflíkem kyselé smetany, vlej to do omáčky, ve které se maso peklo, a nech to trochu povařit; potom narovnej řízky úhledně na mísu, proceď na ně omáčku a posyp je povrchu smaženou ustrouhanou žemličkou.

483. Svíčková pečeně s citronem.

Beef Tenderloin with Lemon.—Filet de Boeuf au Citron.

Prostrkej slaninou kus svíčkové pečeně, zbavené kůžiček a tuku; dej na rendlík kousek rozkrájené slaniny, jednu cibuli, kus cukru, hřebíček, zázvor, celý pepř a nech to do hněda upražit; pak na to polož maso, přilej trochu hovězí polévky. a vinného octa a nech to až do měkka dusit; také můžeš přidati pár bobkových listů a trochu dymiánu. Když jest maso dostatečně měkké, zapraž omáčku máslovou jíškou, zaceď citronovou šťávou,

pak ji proceď, dej do ní kousek drobně nakrájené citronové kůry a kousek bílého cukru; pečeni polož na mísu, posyp smaženou strouhanou žemličkou a omáčku podej ve zvláštní nádobce.

484. Svíčková pečeně s vínem.

Tenderloin of Beef with Wine.—Filet de Boeuf au Vin.

Prostrkej slaninou asi tři libry svíčkové pečeně, ze které jsi dříve všechny kůžičky a lůj okrájela, dej ji na kuthan, posyp ji drobnince rozkrájenou cibulí, trochem pepře, hřebíčku, zázvoru, nového koření a dymiánové míšeninky, přidej rozkrájenou petružel, celer, bobkový list a kousek másla, podlej pod ní trochu hovězí polévky, trochu octa, půl pinty červeného vína, a nech to pod pokličkou hezky do měkka dusit. Pak maso vyndej na mísu, oblož citronovými koláčky, šťávu zapraž hnědou jíškou a sýtkem neb ubrouskem na maso proceď.

485. Pletenec ze svíčkové pečeně.

Twist of Beef Tenderloin.—Tresse de Filet de Boeuf.

Vezmi pěknou svíčkovou pečeni, ober z ní všecky mázdry, vyper a osol ji; rozkrájej ji po délce na tři neb čtyry stejné kusy, spleť je v culík, sviň v kolo, jehož oba konce sepni špejlem; vylož kastrol kousky slaniny, sádla, česneku, cibule, celeru, kytičkou dymiánu, bobkovými listy, citronovou kůrou a celým kořením, polož na to pletenec, přiklop, nech zvolna dusit a podlej trochem vody a octa; když pletenec změkne, vyndá se a udrží v teplém místě, do kastrolu přileje se hovězí polévky, nechá se povařit, procedí se a šťáva se buď podá samotná aneb se z ní udělá rozličná omáčka. Pletenec se dá na kulatou mísu, obloží se na spůsob věnce řeřichou aneb polním salátem pokropeným octem, špejl se vyndá a do prostředka dá se kokarda ze zeleného salátu a červené řípy.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

486. Císařská pečeně.

Imperial Roast Beef.—Boeuf à l'Imperial.

Vezmi šest aneb osm liber hovězího masa od žeber, žebra vyřízni, maso dobře naklepej, prostrkej slaninou, popraš solí a trochem tlučeného cukru, vlož je do rendlíku, obluž rozkrájenou cibulí, mrkví, celerem, kouskem dymiánu, několika bobkovými listy a nech to přikryté na chladném místě den ležet; potom naň nalej kvart bílého neb červeného vína, a chceš-li, i trochu octa a rumu a nech několik dní ležet, každý den však maso obracejíc; pak vlož maso na pekáč, polej mokem, ve kterém leželo, přidej kořínky a nech je za častého polévání v troubě čtyry hodiny pozvolna péci. Do omáčky přidej kousek cukru otřeného na půlce citronové kůry a lžíci ustrouhané žemličky. Před úpravou rozkrájej maso na úhledné řízky, vlož je na prohřátou mísu a polej přecezenou omáčkou.

487. Hovězí zajíc.

Mock Hare.—Lièvre Faux.

Vezmi půl druhé libry hovězího a libru vepřového masa, usekej je na drobno tak, aby se nožem jako kaše rozmáznout dalo, dej to do mísky, přidej čtvrt libry sádla neb másla, tři ve vodě neb mléce rozmočené a vymačkané žemličky, čtyry vejce, čtvrt libry očištěných a s máslem utřených sardelí, trochu drobně nakrájené citronové kůry, soli a pepře a velmi dobře to promíchej. Potři máslem papír téže velikosti jako pekáč, utvoř na něm z té sekaniny podobu zaječího zadku, protáhni to na nudličky nakrájenou slaninou, dej pak tak upraveného zajíce i s papírem do pekáče, posyp jej strouhanou žemličkou a nech jej za častého polévání máslem asi hodinu péci. Konečně přilej trochu smetany aneb polévky, nech to ještě trochu spýchnout, vyndej pak zajíce pozorně na mísu, rozkrájej na kousky a polej šťávou.

Digitized by Microsoft ®

488. Svinuté hovězí maso.

Roulade of Beef.— Roulade de Boeuf.

Odloupni hovězí maso z vrchního šálu od kosti, rozpolti je a roztáhni co nejvíce možno, pak je protáhni slaninou a šunkou; udělej nádivku z telecího neb jehněčího hrudí, anebo z drůbeže, slaniny, žampionů neb václavek, cibule, zelené petružele, a ve smetaně namočené ustrouhané žemličky, osol, okořeň pepřem a muškátovým oříškem, dobře vše dohromady usekej a pak v hmoždíři utluč; touto nádivkou pomaž maso, zaviň do kotouče, svaž špagátem, dej na pekáč vyložený slaninou, přidej na koláčky rozkrájenou cibuli, petružel a mrkev, okořeň dle libosti, pokrej povrchu opět lístky slaniny a nech v troubě upéci; polévej častěji šťávou, dle potřeby podlej hovězí polévkou, potom maso vyndej na mísu a polej šťávou, se které jsi byla sebrala mastnotu.

489. Hovězí sekanina.

Beef Loaf.—Boeuf Haché.

Vezmi tři libry usekaného libového masa, čtvrt libry drobně usekané slaniny, tři vrchovaté lžíce ustrouhané žemličky a tři rozkloktaná vejce; vše dobře dohromady promíchej, osol, okořeň pepřem a šalvějem, dej na pekáč máslem vymazaný, posyp ustrouhanou žemličkou, nech půl třetí hodiny péci a začasté to rozpuštěným máslem pokrop. Může se předložiti teplé neb studené.

490. Sušené hovězí se smetanou.

Chipped Beef in Cream.— Boeuf Sec à la Crème.

Sušené hovězí maso rozkrájej ostrým nožem na tenké lístky, dej je na rendlík s kouskem másla, chvilku tím nad ohněm míchej, pak to popraš moukou, přidej tolik dobré smetany, aby byla zahoustlá omáčka, nech dohromady svařiti a předlož v přikryté míse.

491. Uzené hovězí maso.

Smoked Beef.—Boeuf Fumé.

Uzené hovězí maso nech ve studené aneb vlažné vodě deset až dvanáct hodin močit, pak je nožem pěkně oškrábej, ovaž silně pevnou nití, dej do hrnce, přilej tolik vody, aby bylo maso úplně přikryté a nech čtyry až pět hodin vařit; když jest úplně měkké, vyndej je na prkénko, rozkrájej na lístky, urovnej na prohřátou mísu a ozdob zelenou petruželí. Může se ním též obložiti zelí, kapusta, hrachová aneb bramborová kaše, aneb se k němu může v nádobce předložiti cibulková aneb jiná omáčka.

492. Naložené hovězí maso.

Corned Beef.—Boeuf à l'Écarlate.

Omej kus naloženého hovězího masa v horké vodě, dej do hrnku, přilej tolik vody, aby se potopilo, nech přijíti do varu, pěnu seber, pak hrnek přikrej a nech maso asi dvě hodiny vařit; pak ober hlávku zelí, rozčtvrť ji, vyřízni košťály a nech ji ve slané vodě asi pět minut povařit; pak zelí vyndej, přidej k masu a nech ještě asi hodinu vařit. Když jest maso měkké, vyndej je na mísu, oblož uvařeným zelím a předlož. Také se může uvařiti jako hovězí maso a též tak upraviti.

493. Sekanina z naloženého hovězího.

Corned Beef Hash.—Hachis de Boeuf Salé.

Nakrájej několik vařených bramborů na drobounké kostky, dej je na rendlík, nalej na ně tolik hovězí polévky, aby byly úplně kryté, okořeň je pepřem a muškátovým oříškem, přidej kousek másla a nech pozvolna dusit, až se polévka na polovici svaří; pak přidej to samé množství vařeného naloženého hovězího, taktéž na drobné kostičky nakrájeného, zamíchej, nech dobře prohřát a ihned předlož. Poměr masa k bramborům může se

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ovšem dle libosti změniti. Také zbylé hovězí maso, vařené neb pečené, může se tímto spůsobem zužitkovati. Chceš-li, můžeš též sekaninu obložiti sázenými vejci, které můžeš také dle libosti posypati drobně nakrájenou pažitkou.

494. Hovězí žebra.

Ribs of Beef.—Côtes de Boeuf.

Vezmi dvě neb více hovězích žeber, odřízni hřbetní kost, žebra od sebe odřízni a rozsekej asi na šest prstů dlouhé kousky, ale pozorně, aby se maso s nich nesloupalo; pak prostrkej maso na žebrách se nalezající trochu slaninou, osol, opepři a posyp usekanou zelenou petruželí; nech na rendlíku rozpáliti kus másla, vlož do něho připravená žebra, nech je po obou stranách trochu zčervenati, pak rendlík přikrej, dej do trouby a nech žebra dopéci. Když jsou hotová, tedy je vyndej na mísu, polej přecezenou šťávou, se které jsi dříve všecku mastnotu úplně sebrala a pak obluž smaženými brambory.

495. Dušený hovězí ohon.

Stewed Oxtail. — Queue de Boeuf à la Daube.

Rozsekej hovězí ohon po kloubkách; dej na dno kuthanu tři velké rozkrájené cibule, polož na ně kousky ohonu, přilej trochu octa a nech na prudkém ohni dusiti až změkne a mezitím střídavě přilévej trochu hovězí polévky a trochu octa. Asi hodinu před jídlem rozpal na rendlíku do hněda kousek cukru s kouskem sádla, přidej několik lžiček mouky, udělej z toho hnědou jíšku, nalej do ní procezenou omáčku z ohonu, rozmíchej, přidej trochu na drobno usekané citronové kůry, několik bobkových listů, dva neb tři tlučené hřebíčky a nech omáčku povařit; pak ji skrze sýtko proceď, seber mastnotu, omáčku vlej na ohon, nech ještě chvilku povařit, vlej do mísy a předlož.

Digitized by Microsoft ®

496. Smažený hovězí ohon.

Fried Oxtail.—Queue de Boeuf Frite.

Hovězí ohon rozsekej po kloubkách, nech jej chvíli močiti ve studené vodě, pak jej dej do vařící slané vody a nech půl hodiny vařit; pak kousky vyndej, dej na kuthan s rozkrájenou cibulí a mrkví, přidej kousek zelené petružele, přilej hovězí polévky, osol, opepři a nech vařiti až změknou; potom je vyndej, nech trochu ochladnouti, omoč je v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a v horkém sádle neb másle do zlatova usmaž. Můžeš je dáti jako obkladek na zeleninu aneb k nim předlož omáčku z rajských jablíček v omáčníku.

497. Hovězí ohon po anglicku.

Oxtail, English Style.—Queue de Boeuf à l'Anglaise.

Rozsekej hovězí ohon a nech vařiti ve slané vodě, jak v předešlém čísle podotknuto; pak kousky vyndej, dej je na kuthan vyložený tence nakrájenou slaninou a šunkou, přilej dostatečné množství hovězí polévky, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, mrkev, kousek zelené petružele, větvičku dymiánu, bobkový list, sklenku koňaku, osol, okořeň pepřem a muškátovým oříškem a nech na prudkém ohni dusiti až změknou; pak šťávu proceď, mastnotu seber, nech trochu zhoustnouti, vlož do ní opět ohon, nech ještě chvilku povařit, vlej na mísu a obluž v hovězí polévce uvařenou a na kostky nakrájenou mrkví, vařenými kaštany a usmaženými malými brambory.

498. Nadívané hovězí srdce.

Stuffed Beef Heart.—Coeur de Boeuf Farci.

Hovězí srdce dobře vyper; připrav nádivku jako do telecího hrudí, srdce tím vyplň, dej na pekáč máslem vymazaný, obluž tenkými lístky slaniny, nech půl druhé hodiny péci a za časté vlastní šťávou polévej; dej srdce

na mísu, polej šťávou, obluž buď nějakou zeleninou aneb smaženými brambory a nes na stůl. Šťáva může se též rozdělati trochem jíšky, aneb smíchati s omáčkou z rajských jablíček; v tom případu se srdce podleje pouze trochu omáčkou a ostatní podá se zvlášť v omáčníku.

499. Hovězí ledvinky.

Beef Kidney.—Rognon de Boeuf.

Vyper dobře hovězí ledvinu, rozkrájej ji na lístky a dej na rendlík na zpěněnou s máslem cibulku; přidej trochu kmínu a chceš-li, i stroužek s máslem utřeného česneku a nech ledvinky dusit, až změknou; pak je osol, popraš lžící mouky, zamíchej, přidej několik lžic dobré hovězí polévky aneb šťávy z pečeně, nech ještě chvíli dusit, pak je dej na mísu, obluž zemčaty a nes na stůl.

500. Hovězí jazyk s krenem.

Beef Tongue with Horseradish.— Langue de Boeuf au Raifort.

Vař očištěný a vypraný hovězí jazyk na spůsob hovězího masa tak dlouho, až změkne, sejmi pak svrchní kůži, rozkroj jazyk po délce a posyp kaprlemi; podej k němu na zvláštním talíři nastrouhaný křen. Také k němu můžeš podati kaprlovou aneb sardelovou omáčku.

501. Hovězí jazyk se smetanou.

Beef Tongue with Cream.—Langue de Boeuf à la Crème.

Dobře očištěný a vypraný hovězí jazyk uvař v slané vodě do měkka, pak s něho stáhni kůži a nech vychladnouti; potom ho rozkrájej na tenké řízky a protáhni je na nudličky rozkrájenou slaninou; usmaž pak na másle do zlatova jednu drobně nakrájenou cibuli, vlož do toho jazyk a nech jej chvíli dusit. Na to zapraž trochu hovězí polévky bledou máslovou jíškou, osol to, přidej k tomu koflík dobré husté kyselé smetany, z půl citronu šťávu, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

trochu drobných kaprlí, nalej to na upravený jazyk, nech to ještě chvíli na ohni státi — vařiti se to však již nesmí, a nes to na stůl.

502. Hovězí jazyk na divoko.

Beef Tongue, Game Style.— Langue de Boeuf à la Gibier.

Hovězí jazyk náležitě omej, osuš, natři jej hodně tlučeným jalovcem, kamennou solí a utřeným česnekem, pak jej sviň, svaž, dej do přiměřené nádoby a polož naň prkénko obtížené těžkým závažím. Nech jej tak dvanáct až čtrnáct dní ležet, každého dne jej obracejíc, až zčervená na způsob uzeného masa. Pak jej omej, do měkka uvař, oloupej, nech vystydnouti, rozkrájej na koláčky a předlož s křenem aneb s aspikem.

503. Smažený hovězí jazyk.

Fried Beef Tongue.— Langue de Boeuf Frite.

Uvař hovězí jazyk v hovězí polévce do měkka, oloupej ho potom a rozkrájej na koláčky z tlouští brku; rozšlehej na talíři dvě vejce, omoč každý koláček v nich, posyp je strouhanou žemličkou a usmaž na rozpáleném másle. Pak je urovnej na míse do kotoučku, zaceď je trochem citronové šťávy, nalej do prostřed mísy buď sardelovou, pepřovou aneb jinou omáčku a nes hned na stůl. Též se mohou koláčky poprášiti solí a pepřem, omočiti ve vejcích rozšlehaných s kouskem rozpuštěného másla, obaliti v ustrouhané žemličce a pak upraviti jak svrchu podotknuto.

504. Hovězí jazyk po polsku.

Beef Tongue, Polish Style.—Langue de Boeuf à la Polonaise.

Udělej máslovou jíšku, přidej do ní lžíci tlučeného cukru a nech ji hodně zhnědnouti; pak přidej sklenku vína, trochu octa a tolik hovězí polévky, aby z toho byla přihoustlá omáčka; potom k tomu přidej několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku, malý bobkový list,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

kousek nakrájené citronové kůry, osol to a nech čtvrt hodiny vařit; pak to proceď, dej do toho unci velkých přebraných hrozinek a dvě unce oloupaných a na nudličky rozkrájených mandlí, a je-li omáčka tuze hustá, přidej ještě trochu hovězí polévky, osol a nech ještě chvíli vařit. Oloupej pak do měkka uvařený hovězí jazyk, rozkrájej ho na koláčky, vlož do hluboké mísy a polej připravenou omáčkou.

505. Dušený hovězí jazyk.

Stewed Beef Tongue.—Langue de Boeuf à la Daube.

Vyper hovězí jazyk, oloupej ho a prostrkej hodně slaninou na nudličky nakrájenou a v soli a pepři obalenou; poklaď dno kuthanu rozkrájenou slaninou, několika kousky telecího masa, přidej dvě na koláčky nakrájené mrkve a čtyry menší cibule, trochu dymiánu, několik hřebíčků a bobkových listů, polož na to upravený jazyk, přilej tolik hovězí polévky, až jest jazyk úplně potopen a dus to tak dlouho, dokud jazyk úplně nezměkne, což tři až čtyry hodiny trvá; časem přilévej hovězí polévky a vytlač do toho šťávu z jednoho citronu. Když jazyk náležitě změknul, vyndej jej z kuthanu, rozřízni jej po délce, ale tak, aby při předním konci trochu spojen zůstal a byv na mísu rozložen srdci se podobal; pak jej postav na teplé místo, omáčku sýtkem proceď, zaceď šťávou z jednoho citronu, vlej ji trochu na jazyk a ostatní podej v omáčníku.

506. Dršťky.

Tripe.—Gras-double.

Dobře vyprané a očištěné dršťky nech půl hodiny vařit, pak je dej do jiného hrnku, nalej na ně čisté vody, osol je, nech je do měkka uvařit a na nudličky je rozkrájej; udělej bledou máslovou jíšku a když se začíná pěnit, nech na ní zpejchnout drobně rozkrájenou cibulku, potom do toho dej dršťky, zalej to trochu hovězí polév-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

kou, přidej trochu drobně rozkrájené zelené petružele, okořeň tlučeným květem a zázvorem, nech to chvíli povařit a dej na stůl. Chceš-li, můžeš při dršťkách vařiti též kousek uzeného masa, které se pak na kostičky nakrájí a s drštkami smíchá.

507. Zadělávané dršťky.

Tripe à la Poulette.— Tripe à la Poulette.

Dobře vyprané a očištěné dršťky nech čtvrt hodiny vařit, pak je dej do jiného hrnku, osol, přidej několik zrnek pepře a nového koření, cibuli se dvěma zastrčenými hřebíčky, mrkev, bobkový list, kousek zelené petružele a větvičku dymiánu, nalej na ně čisté vody a nech je do měkka uvařit, pak je vyndej a rozkrájej na nudličky; udělej bledou máslovou jíšku, rozdělej ji hovězí polévkou, zamíchej vejci se smetanou rozkloktanými, dej do toho dršťky, okořeň květem a zázvorem a nech to nad ohněm za stálého míchání trochu zhoustnouti, vařiti se to však nesmí. Potom dršťky vylej i s omáčkou na mísu a oblož je na nudličky rozkrájenou smaženou žemličkou.

508. Pečené dršťky.

Broiled Tripe.—Gras-double Grillé.

Vařené dršťky rozkrájej na kostky asi dvoupalcové, dej je do hluboké mísy, posyp usekanou cibulí a zelenou petruželí, osol, opepři, pokrop olejem, zaceď citronovou šťávou a nech je tak asi hodinu ležet; pak je vyndej, omoč v rozpuštěném másle, obal v ustrouhané housce a nech je na rošti upéci; pak je narovnej na horkou mísu a ve zvláštní nádobce předlož remuládu aneb jinou pikantní omáčku.

509. Smažené drštky.

Fried Tripe.— Gras-double Frit.

Rozkrájej a nalož vařené dršťky jak v předešlém čísle podotknuto, jen že olej můžeš z marinády vynechati;

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

pak kostky vyndej, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a v horkém másle neb sádle do zlatova usmaž. Do vajíčka můžeš též přimíchati lžičku umleté hořčice neb trochu drobně usekané zelené petružele. Narovnej na horkou mísu a oblož na koláčky nakrájeným citronem.

510. Dršťky s cibulkou.

Tripe with Onions.— Gras-double à l'Oignon.

Dobře vařené dršťky rozkrájej na nudličky a nech je na rendlíku na másle smažit; na jiném rendlíku nech smažit na másle přiměřené množství usekané cibule; když obojí začíná pěkně červenati, tedy přidej cibuli k dršťkám, nech ještě chvíli smažiti, častěji to zlehka protřásajíc; potom to osol a trochu opepři, máslo sceď, dršťky vsyp na horkou mísu, zaceď citronovou šťávou a posyp drobně usekanou zelenou petruželkou.

511. Drštkové závitky.

Tripe Rolls.— Paupiettes de Gras-double.

Z vařených dršťek nakrájej kousky asi dva palce široké a čtyry palce dlouhé; utluč v hmoždíři kousek libového masa z kuřete a kousek šunky, obojí usekané, přidej jednu ve smetaně namočenou nevymačkanou žemličku, jedno rozkloktané vejce, trochu usekané zelené petružele, trochu soli, pepře a muškátového oříšku a dobře to dohromady promíchej a utři; touto nádivkou pomaž kousky drštěk, zaviň je, svaž nití, narovnej na kastrol vyložený slaninou a na koláčky rozkrájenou cibulí, mrkví a celerem, podlej trochem polévky, přikrej pomaštěným papírem a nech v mírné troubě asi dvě hodiny péci, dle potřeby polévkou podlévajíc, aby šťáva nevysmáhla. Potom závitky vyndej na horkou mísu, šťávu nech zhoustnouti, přidej trochu papriky a dle libosti i trochu omáčky z rajských jablíček, proceď to jemným sýtkem na závitky a předlož.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

TELECÍ MASO.

Veal. — Veau.

512. Telecí s kmínem.

Veal with Caraway Seed.— Veau au Cumin.

Rozkrájej telecí maso na kousky, dej je na rendlík, přidej kus másla, trochu soli, trochu kmínu, podlej drobátko vodou a nech je rychle dusit; když změkne, dej je na mísu a polej přecezenou omáčkou. Též můžeš maso dle hořejšího spůsobu až do vysmáhnutí dusit, pak k němu dej ještě kousek másla, vařečku mouky, přilej trochu hovězí polévky a nech je tak chvilku na ohni, aby zůstalo nezky při šťávě; pak je dej na mísu a nes na stůl. Místo másla možno použíti též sádla.

513. Dušené telecí.

Veal Stew.—Veau à la Daube.

Dej na rendlík na kousky rozkrájené telecí maso, pod ně kus másla a trochu dymiánu, osol je a nech je dusit až zčervená; pak na ně nalej trochu hovězí polévky a trochu vinného octa a nech to drobet povařit; potom vyndej maso na čistý rendlík, posyp je strouhanou žemličkou, proceď na ně tu omáčku, přidej trochu nového koření, trochu citronové kůry a kaprlí, nech to ještě chvilku povařit, dej na mísu a nes na stůl.

514. Telecí se smetanou.

Fricassee of Veal.—Fricassé de Veau.

Rozkrájej asi dvě libry aneb více (dle potřeby) telecího masa na dva prsty tlusté kostky a nasol je; nech na kuthanu rozpustiti kus másla, přidej jednu drobně rozkrájenou cibuli, vlož do toho to maso a nech je do červena péci; pak k tomu přidej dvě lžíce octa, pintu dobré kyselé smetany a trochu tlučeného pepře, nech to

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ještě chvíli povařit, pak maso vyndej na mísu, omáčku nafi proceď a kolem mísy udělej okolek ze smažených zemčat. Omáčka může se též žloutky a dle potřeby lžičkou mouky zakloktati.

515. Telecí s paprikou.

Paprika of Veal.—Paprika de Veau.

Omej dvě libry telecího masa a rozkrájej je na úhledné kousky; dej na kuthan kus másla, dvě na drobno rozkrájené cibule, vlož do toho rozkrájené maso, osol je, přikrej a nech do měkka dusit; pak k němu přidej několik lžic hovězí polévky, popraš to trochem mouky, posyp paprikou a nech ještě chvilku dusit; pak vyndej maso na mísu, omáčku nafi proceď a nes na stůl. K omáčce můžeš též přimíchati koflík dobré kyselé smetany, a chceš-li míti maso zvláště dobré, připrav je na tentýž spůsob jako kuře s paprikou.

516. Telecí s karfiolem.

Veal with Cauliflower.— Veau aux Choux-fleurs.

Nakrájej z telecí kýty neb plece na prst tlusté řízky a nech je asi půl hodiny vařit; ober čistě velkou růži karfiolu a nech ji vařit v hovězí polévce do měkka; udělej bledou máslovou jíšku, rozdělej ji trochem hovězí polévky, osol, nech trochu svařit, okořeň květem, dej řízky do této omáčky, přidej na čtvrtky rozkrájený karfiol, nech ještě chvilku povařit a nes na stůl. Též tak se připravuje telecí se šparglem neb celerem.

517. Telecí s rajskými jablky.

Veal with Tomatoes.—Veau aux Tomates.

Dej na rendlík jednu rozkrájenou cibuli, dvě lžíce másla, osm rajských jablek a nech je dusit; posyp je pak třemi měchačkami mouky, zamíchej to, přilej pintu hovězí polévky a několik lžic octa, libo-li, též sklenku vína, přidej půl drobně rozkrájené citronové kůry, kousek

cukru, trochu soli, nech to půl hodiny vařit a pak to přeceď. Rozkrájej telecí maso na úhledné kousky, dej je do přecezené omáčky a nech to asi tři čtvrtě hodiny vařit. Když maso změkne, vyndej je na mísu a polej omáčkou.

518. Telecí s citronem.

Veal with Lemon.—Veau au Citron.

Dej na rendlík kus másla, půl drobně rozkrájené cibule a celeru, vlož na to buď hrudí aneb jiné telecí maso, osol, přikrej a nech je dusit, častěji je obrať a polévej polévkou, aby nezčervenalo; když je na polo měkké, vyndej je na prkénko, rozkrájej je na úhledné kousky, vlož je do jiné nádoby, proceď na ně tu šťávu, přilej ještě hovězí polévky a nech je do měkka dovařit. Mezitím udělej z čerstvého másla bledou řídkou jíšku, maso jí zapraž, přidej trochu drobně usekané citronové kůry, zaceď citronovou šťávou a hned předlož.

519. Telecí s vínem.

Veal with Wine.— Veau au Vin.

Rozkrájej telecí hrudí na kousky, čistě je omej a nech je v hovězí polévce vařit, osol a když se maso odpění, přilej sklenku bílého vína, přidej několik hřebíčků, špetku tlučeného pepře, dva neb tři koláčky citronu a nech to ještě půl hodiny vařit; potom sceď polévku do kuthanu, zapraž bledou jíškou, dej do té omáčky vařené telecí maso, nech ještě chvilku povařit, vlej do hluboké mísy a nes na stůl. Omáčka může se též žloutky zakloktati.

520. Telecí se sardelemi.

Veal with Anchovies.—Veau à l'Anchois.

Rozkrájej libové telecí maso na úhledné kousky, sklepej je a trochu osol; dej na rendlík na libru masa asi dvě lžíce másla, půl drobně rozkrájené cibule a nech to trochu zpěnit, pak do toho vlož maso, přikrej a nech do

měkka dusit; kdyby příliš vysmáhlo, musíš přilévat polžíci hovězí polévky, aby zůstalo při šťávě; pak udělej ze čtyr sardelí sardelové máslo, přidej je k masu, nech to ještě chvíli dusit, pak to dej na mísu, udělej kolem okolek ze strouhané smažené žemličky a obluž na čtvrtky rozkrájeným citronem.

521. Telecí frikandó.

Fricandeau of Veal.—Fricandeau de Veau.

Z pěkné syrové telecí kýty nakrájej řízky, naklepej je, sejmi s nich kůžičku a protáhni je notně slaninou; dej na rendlík kousek rozkrájené slaniny a šunky, přidej na drobno rozkrájenou cibuli, petružel a celer, vlož do toho řízky, nech je dusit a pomalu přilévej po troškách hovězí polévky; když řízky dosti změknou, vyndej je na mísu, polej přecezenou šťávou a obluž na čtvrtky rozkrájeným citronem. Též se může udělati kolem mísy okolek ze špenátu, salátu aneb z knedlíků na řízky nakrájených a osmažených.

522. Telecí po francouzsku.

Veal, French Style.— Veau à la Française.

Ze dvou liber syrové telecí kýty nakrájej řízky, naklepej a nasol je, obal je v mouce a na rozpáleném másle je usmaž; dej na rendlík kousek másla, přidej k němu na drobno rozkrájené žampiony aneb jiné houby, taktéž trochu usekané zelené petružele, osol, nech to dusit a popraš to pak lžící mouky; utři s máslem tři očištěné a vybrané sardele, přidej je k žampionům neb houbám, přilej pintu hovězí polévky, přidej trochu citronové kůry, z půl citronu šťávu a nech to ještě půl hodiny vařit. Pak dej řízky na mísu, polej je tou omáčkou a nes na stůl. Též je můžeš obložiti bramborovými kroketkami, smaženým karfiolem aneb dušenými houbovými hlavičkami.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

523. Telecí hrudí po labužnicku.

Breast of Veal, Gastronome Style.— Poitrine de Veau au Gastronome.

Sejmi s hrudí kůžičku, vyber kosti, nasol a protáhni je dobře slaninou; dej na rendlík kus másla, rozkrájenou cibuli, mrkev a celer, vlož hrudí na to a nech je dusit; pak popraš hrudí moukou, přilej půl pinty červeného vína a trochu octa a nech to opět dusit; konečně přilej trochu smetany a nech hrudí dusit až změkne. Pak je rozkrájej na úhledné kousky, narovnej na mísu a polej přecezenou omáčkou.

524. Telecí hrudí s vejci.

Breast of Veal, Egg Sauce.— Poitrine de Veau aux Oeufs.

Dej do hlubokého kuthanu kus másla a jednu velkou na drobno rozkrájenou cibuli, vlož na ni telecí hrudí, ze kterého se kosti vyříznouti musí, osol to a nech čtvrt hodiny na mírném ohni dusit, nesmí to však zhnědnouti; pak na to nalej polovici bílého vína a polovici hovězí polévky, tak aby hrudí bylo úplně kryté, přidej k tomu ještě půl libry libového telecího, stroužek česneku, několik zrnek pepře, kousek zázvoru, bobkový list a několik zrnek nového koření, přiklop to a nech to do měkka vařit; když jest hrudí dost měkké, dej je na jiný kuthan, ostatní maso na drobno usekej, přidej šest na tvrdo vařených žloutků, tři lžíce másla rozdrobeného se třemi lžícemi mouky a utluč to v hmoždíři na jemnou kašičku, pak to dej do hrnce, přeceď na to polévku, ve které se maso vařilo, dobře to rozkloktej, vlej to na hrudí, přidej na špičku nože květu, kousek drobně usekané citronové kůry a nech to ještě trochu povařit.

525. Telecí hrudí s ústřicemi.

Breast of Veal with Oysters.— Poitrine de Veau aux Huîtres.

Vyndej kosti z telecího hrudí, trochu je osol a nech je asi čtvrt hodiny s kouskem másla a rozkrájenou cibulí

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

dusit; potom je protáhni slaninou, vlož na pekáč a nech jako obyčejnou pečeni pěkně upéci. Osuš asi třicet ústřic na ubrousku a nech je ve vařící vlastní šťávě drobátko ztuhnouti; vlej do hrnku dvě sběračky hovězí polévky, sklenici bílého vína, přidej k tomu kousek zázvoru, několik zrnek pepře, nového koření a bobkový list a nech to svařit; pak to proceď, přidej kousek sardelového másla, šťávu z ústřic a zakloktej to několika žloutky, vyndej hrudí na mísu, oblož ústřicemi, polej omáčkou a předlož. Tak může se i telecí kýta připraviti.

526. Dušená telecí kýta po diplomatsku.

Leg of Veal, Diplomate.—Cuissot de Veau à la Diplomate.

Protáhni kýtu na nudličky nakrájenou slaninou obalenou v koření, drobně usekané cibuli a zelené petruželi; pak ji nasol, dej do příhodného kuthanu, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, mrkev a citron, trochu rozkrájené pomerančové kůry, přilej sklenici bílého vína, trochu koňaku, několik lžic hovězí polévky, přidej kávovou lžičku cukru a okořeň všeho druhu kořením; přikrej kuthan pevně přiléhající pokličkou a nech nad stejným ohněm do měkka dusit; pak vyndej kýtu na mísu, proceď na ni omáčku a předlož.

527. Telecí závitky.

Paupiettes of Veal.— Paupiettes de Veau.

Rozkrájej na drobno kousek libové šunky aneb zbytky rozličné pečeně, přidej kousek rozkrájené slaniny, trochu usekané cibulky aneb pažitky a nech to na rendlíčku chvíli škvařit; můžeš k tomu též přidati ve víně vařené lanýže aneb dušené a drobně usekané houby; pak to trochu opepři, vraz do toho dvě celá vejce, dobře to zamíchej a rozřeď dle potřeby hovězí polévkou. Z telecí kýty nařež tenké řízky, sklepej je hřbetem nože, posyp trochu pepřem a solí, pomaž tou sekaninou, zaviň je a obvaž čistou nití, dej je na rendlík, přidej k nim

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

drobně nakrájenou slaninu a cibuli, přikrej je pokličkou a nech je pomalu asi hodinu dusit, po lžících hovězí polévkou podlévajíc. Ze šťávy a zbytků nádivky udělej omáčku; pak se závitků sejmi nítě, urovnej je na mísu, omáčku na ně proceď a obluž citronovými řízky. Do omáčky může se též víno přidati. Závitky mohou se také obyčejnou nádivkou vyplniti.

528. Vídeňské řízky.

Vienna Schnitzel.—Schnitzel à la Viennoise.

Nakrájej z telecí kýty úhledné řízky, sklepej každý obráceným nožem, osol je, obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, posyp ustrouhanou žemličkou a v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Narovnej je na mísu a obluž rozkrájeným citronem. Také jimi můžeš obložiti rozličnou zeleninu. Osolené řízky mohou se též pouze v mouce obaliti a v rozpáleném másle neb sádle usmažiti. Můžeš použíti též polovičku másla a polovičku sádla.

529. Pečené telecí řízky.

Sliced of Veal, Roasted.—Tranches de Veau, Rôties.

Nakrájej z telecí kýty na prst tlusté řízky, naklepej je hodně nožem, protáhni každý slaninou a posyp malounko solí; vymaž mělký kuthan hodně máslem neb sádlem, narovnej do něho řízky, dej na ně máslem neb sádlem pomazaný papír a nech je při prudkém ohni péci; za několik minut, když jsou zespod přihnědlé, obrať je a nech je též na druhé straně zhnědnouti. Pak je vyndej na mísu, přimíchej do kuthanu k vypečené šťávě lžíci dobré polévky a řízky tím polej.

530. Telecí kotletky.

Breaded Veal Cutlets.—Côtelettes de Veau Panées.

Vezmi kus telecího masa od žeber, sejmi s něho všechny kůžičky a mázdry a usekej je tak, aby při

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

každém kousku jedna žeberní kost zůstala; kosť na konci ztlouští palce nožem čistě oškrábej, kotletky dobře naklepej, osol, opepři, popraš moukou, omoč v rozpuštěném másle neb sádle, posyp strouhanou žemličkou a v rozpáleném omastku je do zlatova usmaž. Můžeš je předložiti jako řízky, aneb k nim můžeš podati omáčku z rajských jablíček ve zvláštní nádobce.

531. Francouzské kotletky.

French Cutlets.—Côtelettes à la Française.

Z telecího masa od žeber usekej kotletky, jak v předešlém čísle podotknuto; pak seřízni maso se žeber, ale tak, aby na konci žeber jako na držadlech vězeti zůstalo, žebra čistě oškrab, kotletky naklepej a dle předešlého čísla usmaž. Narovnej je na prohřátou mísu, a podej k nim ve zvláštní místce buď omáčku sardelovou aneb z madeirského vína. Též se mohou tím samým spůsobem jako řízky předložiti.

532. Pečené kotletky s petruželovým máslem.

Veal Cutlets with Parsley Butter.—Côtelettes de Veau, Maître d'Hôtel.

S telecího masa od žeber sejmi kůžičky a mázdry, nasekej z něho kotletky, tak aby při každé jedna žeberní kosť zůstala, dobře je naklepej, kosti na konci z tlouští palce čistě oškrábej, pak kotletky osol, opepři, omoč v rozpuštěném másle neb sádle a nech buď na rošti neb na pekáči pěkně upéci; narovnej je na horkou mísu, pokladď kousky petruželového másla a předlož.

533. Pražské kotletky.

Veal Cutlets, Prague Style.—Côtelettes de Veau à la Pragois.

Z libry telecího masa od žeber vyřízni kosti, sejmi s něho kůžičky a mázdry a rozsekej je na drobno se čtvrt librou hovězího morku, jednou šalotkou aneb malou cibulkou, trochem zelené petružele a drobné citronové.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

kůry; osol to, dobře promíchej a udělej z toho kotletky na tři prsty široké a jako prst dlouhé; omoč je v rozkloktaných vejcích, posyp strouhanou žemličkou, zastrč do každé kotletky dobře oškrábanou žeberní kosť, usmaž je v rozpáleném přepuštěném másle aneb sádle. Pak je narovnej na mísu, pokrop citronovou šťávou a obluž smaženými brambory. Též jimi můžeš obložiti zeleninu.

534. Kotletky s glasurou.

Glazed Veal Cutlets.—Côtelettes de Veau, Demi Glace.

Úhledně nakrájené řízky ze syrové telecí kýty dobře naklepej, protáhni je hustě slaninou a opař je trochu vařící vodou, aby zbělely; dej do rendlíku dostatečné množství polovičního polévkového rosolu, přidej svazeček zelené petružele garnirované bobkovým lístkem a větvičkou dymiánu, přilej sklenku bílého vína, vlož na to připravené řízky jeden vedle druhého a do měkka je udus; potom je urovnej na mísu a potáhni je tím rosolem.

535. Telecí karbanátky.

Carbonades of Veal.—Carbonades de Veau.

Usekej na drobno stejné díly telecího a vepřového masa; udus ve dvou lžicích másla dvě v mléce namočené a vymačkané žemličky s dvěma vejci, nech to vychladnouti, přidej k tomu usekané maso, osol, okořeň tlučeným pepřem a květem, dobře promíchej, udělej z toho kulaté karbanátky, omoč je v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a usmaž je v rozpáleném sádle. Narovnej je na mísu a obluž smaženými brambory neb různou zeleninou. Žemlička, vejce a máslo mohou se též bez dušení k masu přimíchati.

536. Telecí pečeně.

Roast Veal.—Veau Rôti.

Pěknou bílou telecí kýtu čistě omej, ubrouskem osuš a po obou stranách nasol; dej na pekáč jednu

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

velkou na koláčky nakrájenou cibuli a mrkev, přidej malý bobkový lístek, vlož na to kýtu, podlej trochem vody, přidej kus másla neb sádla; dej ji do trouby a nech dvě hodiny péci; pak ji obrať, posyp strouhanou žemličkou, obluž máslem a nech ji za častého šťávou polévání do zlatova dopéci. Potom ji vlož na mísu a polej přecezenou omáčkou. Taktéž peče se i ledvinková pečeně, která se i rozmanitým spůsobem obložiti a okrášliti může, což se chuti a vkusu kuchařky ponechává.

537. Telecí pečeně s česnekem.

Roast Veal with Garlic.—Veau Rôti à l'Ail.

Dobře omytou a nasolenou telecí kýtu prostrkej na nudličky nakrájeným velkým spárkem česneku, dej ji na pekáč, poklaď čerstvým máslem neb sádlem, podlej trochem vody a nech ji po obou stranách do červena upéci. Místo česneku může se kýta též pouze posypati kmínem a péci jak svrchu podotknuto. Aneb se může kýta podložiti několika proutky šalvěje. Zvláštní chuti dodá se telecí pečeni, když se k ní přidá kousek nakmínovaného vepřového masa aneb vepřové nožičky a zároveň s telecím se peče; šťáva se procedí a maso se nakrájí každé zvlášť.

538. Telecí kýta se slaninou.

Larded Leg of Veal.—Cuissot de Veau Piqué.

S pěkné telecí kýty okrájej kůžičku, kýtu hodně naklepej, protáhni na nudličky nakrájenou slaninou, dej ji na pekáč, polej ji rozpuštěným máslem neb sádlem, posyp solí, dej pod ni na koláčky nakrájenou cibuli a mrkev, podlej ji trochem vody, dej do trouby, přikrej mastnotou pomazaným papírem a nech péci; když se kýta asi dvě hodiny pekla, tedy ji obrať, potři čerstvým máslem a nech do zlatova dopéci. Pak ji vlož na mísu a podlej vypečenou šťávou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

539. Telecí kýta se sardelemi.

Leg of Veal with Anchovies.— Cuissot de Veau aux Anchois.

Sejmi kůžičku s pěkné telecí kýty a tuto hodně naklepej; očisti a rozkrájej čtyry pěkné sardele a dva stroužky česneku na nudličky, udělej tenkým špičatým nožem do kýty otvory a vlož do každého kousek nakrájené sardele a česneku, přikrej kýtu čistým ubrouskem a nech ji tak půl hodiny ležet; pak ji uprav a upeč na předešlý spůsob, jen že na místě obyčejného másla musíš použíti máslo sardelové. Půl hodiny před předložením podlej ji půl koflíkem dobré smetany, nech ji ještě chvíli péci, pak ji vlož buď celou aneb nakrájenou na mísu, proceď na ni trochu omáčky a ostatní podej v omáčníku.

540. Nadívané telecí hrudí.

Stuffed Breast of Veal.— Poitrine de Veau Farcie.

Omej pěkné telecí hrudí, podeber je nožem hodně z hluboka mezi žebry a kůží, aby se mohlo nadíti; utři dvě lžíce másla, vraz do něho dvě celá vejce, trochu to osol, přidej čtyry lžíce dobrého mléka, kousek drobně nakrájené citronové kůry, trošku tlučeného květu a tolik strouhané žemličky, aby to bylo řídší než těsto na knedlíky, dobře to promíchej, naplň tou nádivkou prostoru mezi žebry, pak to zašij a hrudí po obou stranách nasol; vymaž pekáč hodně máslem neb sádlem, dej do něho hrudí obráceně, potři povrchu máslem, podlej trochem vody a nech za častého polévání po obou stranách pěkně do červena upéci. Tímtéž spůsobem nadívá a peče se též telecí ledvinka.

541. Telecí hrudí s cibulkami.

Veal Breast with Onions.—Poitrine de Veau aux Oignons.

Omej pěkné velké telecí hrudí, dej je na chvíli do vařící vody, aby ztuhlo, přendej je potom do studené vody a nech je v ní vystydnout; potom je vyndej na

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

čisté prkénko, vytáhni žebírka, hrudí stejně přiřízni, protáhni slaninou a náležitě osol; do pekáče dej na kus rozpuštěného másla neb sádla rozkrájenou cibuli, mrkev, bobkový list, několik zrnek pepře a dva hřebíčky, polož na to hrudí špikovanou stranou dolů a nech je péci; za půl hodiny přilej pintu hovězí polévky aneb vařící vody, dle libosti též sklenku bílého vína a za častého šťávou polévání nech je pěkně do zlatova upéci. Mezitím udus v rendlíku na másle s kouskem cukru a trochem hovězí polévky malé oloupané cibulky, až pěkného lesku nabudou. Rozkrájej hrudí na úhledné kousky, urovnej na prohřátou mísu, polej je přecezenou šťávou a obłož dušenými cibulkami.

542. Ledvinková pečeně.

Roast Fillet of Veal.—Filet de Veau Rôti.

Dej do hrnku jednu rozkrájenou cibuli, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, nalej na to půl druhé pinty octa, nech to půl hodiny vařit a pak vystydnout; omytou ledvinkovou pečeni dej na rendlík, polej ji tím octem, a nech ji v chladném místě tři až čtyry dni ležet, každého dne ji obracejíc; potom ji vyndej, protáhni slaninou, nasol, dej na pekáč na rozkrájenou slaninu, podlej ji půl pintou toho moku, ve kterém ležela a nech ji v troubě péci; potírej ji často máslem neb sádlem, podlévej pomalu půl pintou bílého vína, obrať ji a nech ji dopéci. Pak ji vyndej, rozkrájej na řízky a dej je na prohřátou mísu. Rozkloktej v hrnečku tři žloutky s trochem polévky, přilej to do vařící přecezené omáčky, míchej tím nad ohněm až se omáčka zvedat počne a pak ji vlej na pečeni. K podlévání můžeš též vzíti místo vína smetanu a k pečeni můžeš podati buď bramborové kroketky aneb na koláčky nakrájené a osmažené knedlíky. Jako pečeně ledvinková může se i telecí kýta připraviti.

Calif - Digitized by Microsoft ®

543. Ledvinková peceně se smetanou.

Fillet of Veal with Cream.—Filet de Veau à la Crème.

Upeč na polo pěknou a podle předešlého spůsobu naloženou telecí ledvinkovou pečeni, pak ji vyndej z pekáče, omáčku přeceď, přidej k ní pintu dobré kyselé smetany, dej pečeni opět do toho a nech ji za častého polévání dopéci; rozkrájej ji pak na řízky, narovnej na mísu a polej omáčkou.

544. Ledvinková pečeně s vínem.

Fillet of Veal with Wine.—Filet de Veau au Vin.

Vezmi pěknou ledvinkovou pečeni, dobře ji omej, polož ji do hluboké mísy, přidej k ní rozkrájenou cibuli, několik zrnek pepře a nového koření, oloupanou citronovou kůru, šťávu z jednoho citronu a tři pinty bílého vína; přikrej mísu těsně přiléhající pokličkou a nech ji tři až čtyry dni v chladném místě státi, každodenně maso obracejíc. Pak pečeni vyndej, protáhni na nudličky rozkrájenou slaninou, po obou stranách osol, polož ji na pekáč špikovanou stranou ke dnu na několik tenkých dřívek, podlej mokem, ve kterém ležela a nech ji péci; polévej ji začasté rozpuštěným máslem neb sádlem, obrať ji pak a nech pěkně do hnědožluta dopéci. Rozkrájej ji potom na pěkné řízky, polož tyto na prohřátou mísu a polej přecezenou šťávou.

545. Sekaná telecí pečeně.

Veal Loaf.— Veau Haché.

Omej dvě libry telecího masa od kýty, kůstky vyber, kůžičky a žilky odstraň, maso na drobno rozkrájej a s dvěmi uncemi surové a tolikéž uzené slaniny dobře usekej; pak to dej na mísu, přidej ve studené vodě namočenou a dobře vymačkanou žemličku, trochu nakrájené citronové kůry, malou drobně usekanou cibuli, spárek utřeného česneku, dva se solí utlučené bobkové

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

listy, trochu jemně utlučeného pepře a nového koření a dobře to promíchej; potom do toho vraz dvě celá vejce, ještě jednou řádně prohněť, vyndej na prkénko houskou posypané, vyválej na podlouhlý bochánek, dej na pekáč hodně máslem vymazaný a nech zvolna za-častého šťávou polévání péci. Když to začíná pěkně červenati, polej to hustou smetanou a nech do hnědočervena dopéci. Vyndej to buď v celosti aneb rozkrájené na mísu, polej šťávou a přidej k tomu buď kompot aneb přiměřený salát.

546. Sekanina z telecí pečeně.

Veal Hash.— Hachis de Veau.

Rozsekej na drobounko všeliké zbytky z telecí pečeně; rozstrouhej cibulku, nech ji zpěnit na másle neb sádle na rendlíku, přidej usekané maso, trochu strouhané žemličky, kousek drobně nakrájené citronové kůry, přilej hovězí polévky, trochu octa aneb z jednoho citronu šťávu, nech to půl hodiny dusit, osol to trochu, dej na mísu a obluž smaženými brambory.

547. Smažené telecí nožičky.

Fried Calf's Feet.—Pieds de Veau Frits.

Uvař v slané vodě dobře očištěné telecí nožičky do měkka, oplákni je v studené vodě a otři ubrouskem; pak je obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Mohou se dáti ku každé zelenině.

548. Smažené telecí nožičky se zeleninou.

Fried Calf's Feet with Fine Herbs.— Pieds de Veau aux Fines Herbes.

Očisti náležitě telecí nožičky, uvař je do měkka, osol a opepři; dej na mísu usekanou zelenou petružel, jemně usekanou bílou cibuli, dva se solí utlučené bobkové

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

listy, zaceď to citronovou šťávou a dobře promíchej; pak v tom obal na ubrousku osušené a moukou poprášené nožičky, omoč je v rozkloktaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a v přepuštěném másle neb sádle je usmaž. Urovnej je úhledně na mísu a okrášli zelenou petruželí.

549. Telecí hlava s octovou omáčkou.

Calf's Head, Vinegar Sauce.—Tête de Veau, Sauce Vinaigrette.

Opař čistě telecí hlavu, všecko maso okrájej, vyřízni jazyk a mozek vyndej; maso a jazyk dej do vařící vody, nech čtvrt hodiny vařit, pak to vyndej, dej do jiného hrnku, přilej dva díly vody, jeden díl vína, několik lžic octa, přidej bobkový list, jednu hřebíčkem prostrkanou cibuli, dva stroužky česneku, několik zrnek pepře a nového koření, kousek zázvoru, osol to a nech přikryté do měkka vařit. Nech to vystydnouti, rozkrájej maso i jazyk na úhledné kousky, narovnej na mísu a polej octovou omáčkou. Také ji můžeš předložiti za tepla buď s podpoušťkou, se sardelovou aneb jinou pikantní omáčkou.

550. Telecí hlava po francouzsku.

Calf's Head, French Style. — Tête de Veau à la Française.

Opař i očisti dobře telecí hlavu, skrájej s ní všecko maso, vyřízni jazyk, hlavu rozpolti, mozek vyndej a vlož jej do studené vody; jazyk a ostatní maso dej do vařící vody a když za čtvrt hodiny ztuhne, tedy je vyndej, jazyk oloupej a rozkrájej i s masem na malé, stejné kousky. Mezitím udělej omáčku z madeirského vína (viz tam), vlož maso do ní, nech je jenom tak dlouho vařit až změkne a dej je pak na prohřátou mísu. Mezitím ober čistě mozek, rozděl jej na kousky, osol trochu, obal jej v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a usmaž v rozpáleném přepuštěném másle. Oblož jím do kola maso a dej to na stůl.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

551. Sekaná telecí hlava.

Minced Calf's Head.—Tête de Veau Émincé.

Uvař v slané vodě do měkka dobře očištěnou telecí hlavu, kosti vyber a maso na kostky nakrájej; potom usekej na drobno kus telecího masa s kouskem telecího loje od ledviny, přidej kousek rozkrájené cibule, citronovou kůru, jednu ostrouhanou, v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, dobře dohromady utři aneb v hmoždíři utluč, pak k tomu přidej tři na másle míchaná vejce, čtyry očištěné a s máslem utřené sardele, šest žloutků aneb tři celá vejce, šest lžic smetany, osol to a dobře rozmíchej; potom vymaž polévaný plechový rendlík máslem, dej do něho polovici té sekaniny, na to vlož rozkrájenou telecí hlavu, zaceď citronovou šťávou, na vrch dej druhou polovici sekaniny, polej to rozpuštěným máslem, posyp strouhanou žemličkou a na drobno usekanými sardelemi a nech to v troubě zvolna upéci. Dej to na stůl v nádobě, ve které se to peklo. Sardele mohou se též vynechati.

552. Telecí okruží.

Veal Haslet.—Fraise de Veau.

Telecí okruží očisť, několikráte ve studené vodě vyper, nech je vařit, osol a začasté jím zamíchej, aby se sliz vyvařil, sceď pak vodu a vyper okruží ještě jednou ve studené vodě; nech je vařiti v jiné vodě aneb v hovězí polévce do měkka, pak je rozkrájej na kousky a dej na mísu. Rozpusť na rendlíku kousek másla, dej do něho kousek na drobno rozkrájené cibule, trochu usekané zelené petružele nebo pažitky, přidej dvě lžíce mouky, udělej bledou jíšku, rozdělej ji polévkou, ve které se okruží podruhé vařilo, nech ještě trochu povařit a vlej na rozkrájené okruží. Chceš-li míti okruží hustější, můžeš doň zavařiti asi ze dvou čerstvých vajec říďounké kapání.

Calif - Digitized by Microsoft ®

553. Telecí okruží na kyselo.

Veal Haslet with Sour Sauce.—Fraise de Veau au Vinaigre.

Uvař očištěné okruží na předešlý spůsob a na kousky je rozkrájej. Nech zpěniti na másle kousek rozkrájené cibule, přidej dvě lžíce mouky, udělej bledou jíšku, rozdělej ji polévkou, ve které se okruží podruhé vařilo, přilej sklenku bílého vína aneb trochu octa, přidej několik koláčků citronu, několik zrnek pepře a hřebíčku, nech to trochu povařit, pak omáčku proceď a rozmíchej dvěma žloutky rozkloktanými buď s trochem polévky aneb koflíkem kyselé smetany. Vlej omáčku na okruží, posyp je drobně nakrájenou citronovou kůrou a kolem mísy udělej okolek ze smažených žemlových řízků.

554. Pečené telecí okruží.

Baked Veal Haslet.— Fraise de Veau au Gratin.

Uvař očištěné okruží jak v předešlých číslech naznačeno a na drobno je usekej; k sekanině přidej kousek másla neb sádla, dvě ustrouhané tvrdé žemličky, tři vejce, trochu usekané zelené petružele neb pažitky, anebjenom kousek póru, trochu květu, kousek drobně nakrájené citronové kůry a štipec pepře a všecko dobře promíchej; vymaž kastrol máslem neb sádlem, vysyp strouhanou žemličkou, dej do něho okruží, potáhni bránicí, kterou k tomu účelu v celku uschováš a nech upéci. Takto připravené okruží jest velmi jemné a chutné.

555. Telecí okruží se smetanou.

Veal Haslet with Cream.—Fraise de Veau à la Crème.

Uvař okruží jak v předešlém čísle podotknuto, rozkrájej je na malé kousky a nech je na rendlíku s kouskem rozpuštěného másla dusit; dej do hrnečku tři žloutky, kousek másla, lžičku mouky, rozdělej to lžičkou smetany, přidej trochu květu, drobně rozkrájené citronové kůry

a tlučeného cukru, přilej koflík vařící sladké smetany a trochu polévky, nech to za stálého míchání nad ohněm zhoustnout a vlej pak na okruží.

556. Telecí osrdí.

Veal Pluck.—Entrailles de Veau.

Uvař telecí osrdí ve slané vodě do měkka a rozkrájej je na kousky; dej na rendlík dvě lžíce másla, přidej půl ustrouhané žemličky a nech ji do zlatova usmažit, pak přilej rozkrájené osrdí, přidej trochu hovězí polévky a bílého vína, přidej trochu citronové kůry, trochu dymiánové míšeninky aneb nového koření, a nech to chvilku povařit; pak to dej na mísu, obluž smaženou žemličkou aneb drobnůstkami z máslového těsta. Můžeš též přidati několik lžic vinného octa aneb to zacediti citronovou šťávou. Telecí osrdí může se též jako okruží připraviti.

557. Pečené telecí osrdí.

Veal Pluck, Baked.—Entrailles de Veau au Gratin.

Uvař osrdí v slané vodě do měkka, pak je rozkrájej, vyber z něho všecky žilky i mázdry a na drobno je usekej; utři na mísce tři lžíce másla neb sádla, přidej tři vejce, drobnou citronovou kůru, trochu přebrané a utřené marjánky, štipec pepře, usekané osrdí, jednu v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, půl ustrouhané žemličky a všecko dobře promíchej; vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, dej do ní tu sekaninu a nech ji v troubě hodinku péci. Pak to vyklop na talíř a podej k tomu sardelovou neb kaprlovou omáčku ve zvláštní mísce.

558. Smažená telecí játra.

Fried Calf's Liver.—Foie de Veau Frite.

Omej čistě telecí játra, stáhni s nich kůžičku, rozkrájej je na prst tlusté řízky, osol, opepři, popraš

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

moukou a v rozpáleném másle neb sádle usmaž. Při obracení přidá se trochu rozkrájené cibulky. Mohou se též omočiti v rozkloktaném vejci, obaliti v ustrouhané žemličce a teprvé usmažiti. Játra mohou se též nechat hodinu před smažením v mléce močiti, čímž pěkně zbělí a příjemné chuti nabudou. Hodí se dobře za obklad k zeleninám a luštěninám.

559. Telecí játra s paprikou.

Calf's Liver with Paprika.—Foie de Veau à la Paprika.

Rozkrájej na kostky půl libry slaniny, dej ji na rendlík a usmaž v ní jednu drobně rozkrájenou cibuli; libru telecích jater rozkrájej na lístky, dej je k cibulce a nech je dusit; pak je posyp lžící strouhané žemličky, přidej půl lžičky papriky, osol je a nech je dusit, po chvilkách trochu vody přilévajíc, aby játra ze sebe již krev nevypouštěla a přece neztvrdla. Pak je urovnej na mísu, polej je šťávou a obluž smaženou žemličkou, na nudličky nakrájenou, aneb smaženými brambory. Místo žemličkou můžeš šťávu též řídkou jíškou zahustiti.

560. Telecí játra se slaninou.

Calf's Liver and Bacon.—Foie de Veau au Petit Salé.

Rozkrájej telecí játra na řízky, osol je a opepři, popraš moukou a v rozpáleném másle neb sádle je usmaž. Pak je urovnej na mísu, polej vypečenou šťávou a obluž slaninou na tenké lístky nakrájenou a upečenou. Také můžeš játra obložiti cibulí na větší nudličky nakrájenou a usmaženou. Játra se mohou dříve, nežli se osolí a opepří, též pouze na nudličky nakrájenou slaninou protáhnouti a na másle neb sádle usmažiti.

561. Telecí játra se zeleninou.

Calf's Liver with Fine Herbs.—Foie de Veau aux Fines Herbes.

Telecí játra rozkrájej na řízky, osol je, opepři, popraš moukou a v rozpáleném másle je usmaž. Pak je

narovnej na horkou mísu, do másla přidej jemně usekanou zelenou petružel, kerblík, pažitku a malou cibulku, nech to rozpáliti a vlej na játra.

562. Telecí játra se smetanou.

Calf's Liver with Cream.—Foie de Veau à la Crème.

Rozkrájej telecí játra na prst tlusté řízky, protáhni je pepřem poprášenou slaninou, dej je do rendlíku tlustě máslem vymazaného na nakrájenou cibuli a kousek citronové kůry, přidej tři hřebíčky, přikrej to a nech hodinu dusit, časem hovězí polévky přilévajíc. K posledku játra osol, vyndej je vidličkou na prohřátou mísu, do šťávy přilej koflík kyselé smetany a šťávu z jednoho citronu, nech to malounko povařit a proceď na játra.

563. Telecí játra florentinská.

Calf's Liver, Florence Style.—Foie de Veau à la Florence.

Promíchej trochu soli s tlučeným pepřem a usekanou zelenou petruželí, obal v tom na stejné nudličky rozkrájenou slaninu, protáhni jí pěkná telecí játra, dej je do rendlíku, obluž nakrájenou cibulí, třemi bobkovými listy, přidej kousek dymiánu a několik zrnek nového koření, polej je pintou vařícího vinného octa a nech je tři dny v chladném místě ležet. Potom slij polovic moku, k játrám dej kousek másla a kousek oloupané citronové kůry a nech je za častého polévání kyselou smetanou dvě hodiny dusit. Pak je rozkrájej na úhledné řízky, dej je na mísu a polej přecezenou zahoustlou šťávou.

564. Jaterní knedlíky.

Liver Dumplings.—Foie de Veau en Boulettes.

Utři čtvrt libry másla až se zpění, vraz do toho šest celých vajec, přidej tři stroužky se solí utřeného česneku, z půl citronu rozkrájenou kůru, trochu tlučeného nového koření a bílého pepře, lžičku přebrané

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

marjánky, osol to a dobře všechno promíchej. Pak k tomu přidej dvě libry na struhadle ustrouhaných aneb nožem seškrábaných telecích jater a tolik ustrouhané žemličky, aby z toho bylo husté těsto; dobře to promíchej a nech půl hodiny státi; udělej z toho pak jako jablko veliké knedlíky, dej je do vařící slané vody a nech je půl hodiny vařit. Potom je vyndej, rozkroj na půlky, posyp smaženou ustrouhanou žemličkou a polej je rozpáleným novým máslem. Podej k nim buď sardelovou aneb kaprlovou omáčku ve zvláštní nádobce.

565. Telecí ledvinky.

Veal Kidneys.—Rognons de Veau.

Omej čistě telecí ledvinky, vyřízni z nich všechen tuk a mázdry, rozkrájej je na lístky a připrav je buď s paprikou aneb se smetanou tím samým spůsobem jako telecí játra.

566. Telecí jazyk s polskou omáčkou.

Calf's Tongue, Polish Sauce.—Langue de Veau Sauce Polonaise.

Uvař telecí jazyk v slané vodě a stáhni s něho kůžíčku; dej na rendlík kus rozkrájené slaniny, rozkrájenou cibuli a mrkev, trochu nového koření, několik telecích kostí, vlož do toho jazyk, popraš moukou a nech do hněda dusit; pak přilej polovic polévky a polovic červeného vína, nech to řádně povařit, proceď omáčku do jiného rendlíku a jazyk tam opět vlož; přidej trochu usekaných hrozinek a mandlí, nech to ještě chvíli vařiti, pak jazyk vyndej, prostrkej mandlemi, dej na mísu a polej omáčkou.

567. Telecí jazyk s pomerančovou omáčkou.

Calf's Tongue, Orange Sauce.— Langue de Veau à l'Orange.

Uvař telecí jazyky v hovězí polévce do měkka a oloupej je; mezitím udělej bledožlutou máslovou jíšku, zamíchej ji stejnými díly hovězí polévky a bílého vína,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

přidej kousek cukru, na kterémž jsi kůru jednoho pomeranče ostrouhala, i šťávu z něho a svař to na hladkou omáčku; pak rozkroj jazyky po délce, dej je do té omáčky a nech je trochu povařit. Tak připravují se též jazyky s omáčkou citronovou.

568. Dušený telecí mozek.

Stewed Calf's Brains.—Cervelles de Veau à la Daube.

Vezmi několik telecích mozečků, dej je do vlažné vody a nech je v ní půl hodiny ležeti, aby zbělely a všechnu krev vypustily; potom je přelož do studené vody a stáhni s nich všecky kůžičky a mázdry. Mezitím dej na rendlík kousek másla neb sádla, rozkrájenou cibuli, kousek rozkrájeného celeru a mrkve a nech to dusit; pak přilej pintu hovězí polévky, nech to půl hodiny vařit a přeceď to. Do té polévky vlož mozečky, osol je, nech asi půl hodiny vařit a vyndej je pak na mísku. Udělej v jiném hrnečku bledou máslovou jíšku, rozmíchej ji pozvolna polévkou z mozečků, přidej trochu citronové šťávy a vlej na mozečky.

569. Telecí mozek s pikantní omáčkou.

Calf's Brains with Piquant Sauce.— Cervelles de Veau, Sauce Piquante.

Uvař mozečky dle předešlého čísla, dej je pak na mísku, polej je pikantní omáčkou a posyp smaženými žemlovými kostkami. Též holandská, sardelová, kaprlová a dle chuti i jiná omáčka může se k mozečkům použíti.

570. Telecí mozek s černým máslem.

Calf's Brains with Black Butter.— Cervelles à la Beurre Noir.

Uvař mozečky jak v předu podotknuto, pak je narovnej na horkou mísu, osol, opepři, zaceď několika kapkami citronové šťávy a posyp usekanou zelenou petruželí. Dej na rendlík čtvrt libry másla, nech je na

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

mírném ohni zpěniti, pak pěnu seber, dej máslo opět k ohni a nech zčernati, nesmíš je však připáliti. Pak je drobátko osol a okořeň tlučeným pepřem, a proceď sýtkem na připravené mozečky.

571. Smažený telecí mozek.

Fried Calf's Brains.— Cervelles Frites.

Vlož mozečky do vlažné vody, za půl hodiny je vyndej, sejmi s nich kůžičku a vlož je opět do studené vody; krátce před předložením je vyndej, vlož na čistý ubrousek, rozřízni každý mozeček v půli, osol, opepři, omoč v rozkloktaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a v přepuštěném másle neb sádle do zlatova usmaž. Můžeš jimi též obložiti míchaná vejce s mozečky a na zvláštním talířku podej na čtvrtičky rozkrájený citron.

572. Telecí mozek s vejci.

Calf's Brains with Eggs. — Cervelles aux Oeufs.

Vlož mozečky na půl hodiny do vlažné vody, pak s nich sejmi kůžičku a ve studené vodě je vyper; nech na rendlíku rozpařiti drobně rozkrájenou cibulku s máslem, mozečky osol, okořeň troškou květu, vlož na cibulku, dobře rozmíchej a než to předložíš, zamíchej do toho několik vajec.

573. Klobásky z mozečků.

Small Brain Sausages.— Saucissons de Cervelles.

Ober a umyj mozeček, usekej ho na drobno, přidej v mléce močenou a vymačkanou ostrouhanou žemličku, lžíci na drobné kostičky rozkrájeného sádla neb slaniny, kousek drobně nakrájené citronové kůry, štipec všehochuti, unci oloupaných a usekaných sladkých mandlí a trochu soli, dobře to promíchej, naděj tím dobře vyčištěná jehněčí střívka a usmaž klobásky v rozpáleném sádle neb másle. Můžeš jimi obložiti každou zeleninu.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

574. Jaternice z telecích mozečků.

Sausages of Calf's Brain.—Saussices de Cervelles de Veau.

Mozečky namoč a nech na sýtku osáknouti, pak je rozsekej, protlač cedníkem, přidej stejné množství rozválených sucharů aneb strouhané žemličky, kus másla, na každý mozek dva žloutky aneb jedno celé vejce, usekanou šalotku aneb malou cibuli, trochu muškátu a pepře, s dostatek soli, přilej koflík sladké smetany a všecko dobře promíchej; pak tím naděj vepřová střívka, dej jaternice do osolené studené vody, přistav k ohni a nech vařiti; po několika minutách varu jaternice vyndej, polož na čistý ubrousek a nech je prochladnouti; pak rozpal na mělkém rendlíku máslo, vlož do něho jaternice, postav k mírnému ohni a nech upéci.

575. Smažené brzlíky.

Fried Sweetbreads.— Ris de Veau Frits.

Omej brzlíky, vlož je do vlažné vody, nech je v ní chvíli ležeti, aby zbělely; dej je potom do vařící osolené vody, nech je pět minut vařit, pak je vlož do studené vody a nech vystydnouti; rozkrájej je pak v půli po délce, omoč je ve vejci rozkloktaném s trochem rozpuštěného másla, posyp strouhanou žemličkou a nech je v rozpáleném přepuštěném másle do zlatova usmažiti. Narovnej je na mísu, okrášli zelenou petruželí a buď oblož na čtvrtičky rozkrájeným citronem, aneb podlej omáčkou z rajských jablíček.

576. Zadělávané brzlíky.

Fricasseed Sweetbreads.—Ris de Veau Fricassés.

Vezmi několik pěkných bílých brzlíků, vař je asi pět minut ve slané vodě, pak je dej do studené vody a nech vystydnouti; rozkrájej je potom na čtyry díly, vlož je do kuthanu na kousek másla, přidej rozstrouhanou cibuli, trochu usekané zelené petružele, kousek drobně

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

nakrájené citronové kůry, osol je a nech několik minut dusit; mezitím udělej na jiném rendlíku bledou máslovou jíšku, rozmíchej ji hovězí polévkou a svař na hladkou omáčku; pak ji zaceď trochem citronové šťávy, vlej na brzlíky, nech to ještě málo povařit, dej na mísu a předlož.

577. Špikované brzlíky.

Larded Sweetbreads.— Ris de Veau Piqués.

Vyber pěkné velké a bílé brzlíky, nech je dříve ve vlažné vodě zběleti, vař je potom pět minut v osolené vodě, nech je pak ve studené vodě vystydnout, vyndej je na prkénko a protáhni je pěkně i hustě slaninou. Vlož je špikovanou stranou do rendlíku na kousek rozpuštěného másla, osol je trochu, oblož rozkrájenou cibulkou a mrkví, přidej jeden bobkový list a nech je přikryté tak dlouho dusit, až se slanina zbarví. Přilej potom několik lžic silné polévky a nech to vařit, až brzlíky v té zahustlé šťávě lesknavými se stanou čili glasury nabudou. Pak je dej buď na zelený hrášek aneb je urovnej na mísu a podej k nim v omáčníku nějakou dobrou zakyslou omáčku. Tím samým spůsobem se připravují též telecí ledvinky.

578. Brzlíky s lanýži.

Sweetbreads with Truffles.— Ris de Veau aux Truffes.

Vlož brzlíky do vlažné vody a nech je v ní několik hodin ležeti, každou hodinu však čerstvou vlažnou vodu přilévajíc; potom je přistav s vodou k ohni, nech je asi dvě minuty vařit, přendej je do studené vody, nech vychladnouti, pak je pozorně oloupej a protáhni slaninou. Potom udělej na rendlíku z dobrého másla a bílé mouky bílou řídkou jíšku, rozmíchej ji silnou hovězí aneb slepičí polévkou, svař to na hladkou omáčku, přidej sklenku vína, vlož do toho brzlíky a udus je. Pak přidej rozkrájené a ve víně dušené lanýže, nech to trochu zpejchnout, dej brzlíky na mísu, polej omáčkou a lanýžemi oblož.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

579. Brzlíky se šparglem.

Sweetbreads with Asparagus.—Ris de Veau aux Asperges.

Udělej na rendlíku z dobrého másla a pěkné mouky bílou jíšku, rozmíchej ji silnou hovězí polévkou a svař na hladkou omáčku; pak do ní vlož dle předešlého spůsobu oloupané brzlíky a udus je; mezitím očisti malou otýpku tenkého chřestu; odřízni spodní část stonků, nech zelenou část s hlavičkou uvařiti ve slané vodě, přidej pak chřest k brzlíkům, nech ještě chvilku povařit a pak to urovnej na mísu. Tak připravují se též brzlíky s karfiolem.

580. Souměska z brzlíků a kuřat.

Ragout of Sweetbreads and Chickens.—Ragoût de Ris de Veau et de Poulets.

Vezmi dvě pěkná malá očištěná kuřátka, udus je na másle a zelené petruželi a rozkrájej je potom na stejné kousky. Nech oloupané brzlíky udusit na másle s usekanou zelenou petruželí, cibulí a kouskem citronové kůry a týmž spůsobem je rozkrájej. Mezitím udělej bledou máslovou jíšku, rozmíchej ji silnou hovězí polévkou a svař to na hladkou omáčku. Pak k ní přidej udušené žampiony a malé knedlíčky udělané buď ze sekaného telecího masa aneb z jater, vař to asi osm minut, přidej potom rozkrájené maso, zaceď citronovou šťávou, nech to ještě trochu zpejchnout, pak to urovnej na mísu a obluž pečivem z máslového těsta.

581. Souměska z brzlíků, ledvinek a žampionů.

Ragout of Sweetbreads, Kidneys and Mushrooms.—Ragoût de Ris de Veau, Rognons et Champignons.

Nežli vzácné toto jídlo můžeš ustrojiti, musíš napřed každou součástku zvláště upraviti. Brzlíky dle předešlých spůsobů oloupej, dej je do malého hrnku na kus másla, přidej půl rozkrájené cibulky, bobkový list, několik zrnek pepře, přilej trochu hovězí polévky a ně-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

kolik kapek citronové šťávy, vař je půl hodiny a pak k další potřebě ulož. Kohoutí hřebínky čistě přiřízni, vlož na několik hodin do vlažné vody, pak je polej vařící vodou a míchej jimi, až s nich můžeš sloupnouti kůžičku; tu přilej hned trochu studené vody, aby se hřebínky nepřepařily, omoč prsty v soli a potírej jimi každý hřebínek tak dlouho, až s nich tenkou kůžičku úplně sloupneš; pak je vhoď do vlažné vody, neb čím déle ve vodě leží, tím více zbělí. Kohoutí ledvinky vlož též do studené vody. Pak dej hřebínky do rendlíčku na kus másla, přidej všechnu zeleninu a koření jako k brzlíkům a nech to hodinu vařit; potom přidej ledvinky, nech to asi tři minuty dusit a pak to ulož. Žampiony omej, oloupej, dej je do rendlíku na rozpuštěné máslo smíchané s citronovou šťávou a nech je za častého míchání pět minut dusit. Máš-li lanýže, očisť je kartáčem ve vodě a udus je s trochem hovězí polévky a sklenkou madeirského vína. Když to máš všechno připraveno, udělej bledou máslovou jíšku, rozmíchej ji silnou hovězí polévkou a svař na hladkou omáčku; pak přidej s vrchu dotčené připravené věci, nech to zpejchnout, dej na mísu a udělej okolek buď z celých uvařených raků aneb z vyloupaných ocásků. Při nedostatku některé věci můžeš k souměsce použíti i dušených kuřat aneb pernaté zvěřiny.

SKOPOVÉ MASO.

Mutton. — Mouton.

582. Skopové s marjánkovou omáčkou.

Mutton with Marjoram Sauce.—Mouton à la Marjolaine.

Uvař mladé skopové maso a úhledně je rozkrájej; udělej přižloutlou řídkou jíšku, rozdělej ji polévkou, ve které se maso vařilo, vlož maso do toho, přidej na

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

každou libru masa stroužek se solí rozetřeného česneku, trochu drobně rozkrájené zelené petružele, trochu marjánky a špetku květu; oloupej malé uvařené brambory, dej je k tomu, nech to chvilku povařit, pak narovnej maso na mísu, obluž zemčaty a polej omáčkou. Možno též syrové brambory oškrábati, na kousky rozkrájeti, když maso na polo vařené jest, do polévky přidati a spolu s masem dovařiti. Některá hospodyně nechá maso v polévce uvařiti, pak je vyndá a v té samé polévce uvaří brambory a pak maso do omáčky na mísu přidá.

583. Skopové s kmínem.

Mutton with Caraway Seed.—Mouton au Cumin.

Osol skopové maso, uvař je se zeleninou a rozkrájej na kousky; polévku zapraž hnědou jíškou, přilej trochu vína, přidej bobkový list, několik koláčků citronu a dvě lžíce tlučeného kmínu, svař to na hladkou omáčku, proceď ji, vlož do ní pak rozkrájené maso, nech drobátko povařit a předlož obložené smaženými brambory.

584. Skopové s mrkví.

Mutton with Carrots. — Mouton aux Carottes.

Uvař osolená skopová žebírka se vší zeleninou do měkka; mezitím vyper mrkev, rozkrájej ji na nudličky, dej ji na rendlík s kouskem másla, opepři, přidej kus cukru a nech ji za častého polévání polévkou do měkka dusit; pak zapraž mrkev bledou jíškou, aby dostatečně zhoustla, přidej k ní na úhledné kousky rozkrájené maso a kousek přepáleného cukru. Tak připravuje se též mrkev s kapustou, která se na čtvrtky rozkrájí; může se též vzíti polovic kapusty a polovic mrkve.

585. Skopové s rýží.

Mutton with Rice.—Mouton au Riz.

Uvař tři libry osoleného skopového masa; zpeň na rendlíku na lžíci másla jednu rozstrouhanou cibuli,

přidej k ní dvě lžíce mouky a udělej bledou jíšku, rozmíchej ji přecezenou skopovou polévkou, přidej půl libry rýže, několikrát ve vařící vodě vyprané a nech to půl hodiny vařit; pak rozkrájej maso na úhledné kousky, dej je do rýže, nech trochu povařit. Rýži dej na mísu a obluž rozkrájeným masem. Taktéž připravuje se skopové s hráchem aneb s boby, jež se ovšem do měkka uvařiti musí.

586. Skopové maso na divoko.

Mutton with Black Sauce. — Mouton au Noir.

Nech na másle neb slanině zčervenati rozkrájenou cibuli, mrkev, petružel a celer, přidej kousek citronové kůry, několik zrnek pepře a nového koření, kousek dymiánu a bobkový list, vlož na to slaninou protáhnutou skopovou kýtu a osol; nech to dusit do měkka, podlévej polévkou a červeným vínem, pak maso vyndej, omáčku zapraž růžovou jíškou, přidej kousek bezových povidel aneb černého perníku, nech povařit a na kýtu proceď.

587. Dušené skopové hrudí.

Stewed Breast of Mutton.—Poitrine de Mouton à la Daube.

Vyber ze skopového hrudí dlouhé kosti a hrudí trochu osol; dej na rendlík rozkrájenou slaninu neb kousek másla, drobně rozkrájenou cibuli, několik lístků dymiánu, vlož na to hrudí, přikrej a nech to dusit, musíš to však častěji obrátiti, aby hrudí hezky zčervenalo a cibule aby se nepřipálila; pak na to nalej hovězí polévky a trochu octa, zapraž hnědou jíškou a nech to povařit; potom přidej kousek do hněda upraženého cukru, kousek drobně nakrájené citronové kůry a trochu tlučeného nového koření a nech to vařiti, až hrudí dostatečně změkne. Posléze je vyndej na prohřátou mísu, polej přecezenou omáčkou a obluž smaženými brambory.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

588. Smažené skopové hrudí.

Fried Breast of Mutton.— Poitrine de Mouton Frite.

Čistě omyté skopové hrudí dej do hrnku, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, petružel, mrkev, celer a pór, osol je, přilej vody a nech hrudí do měkka uvařit. Pak je vyndej na prkénko, čistě je oškrab; žebra i kosti vyndej a maso na úhledné kousky rozkrájej; popraš je pepřem a solí, omoč v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném másle neb sádle je usmaž. Můžeš jimi obložiti různou zeleninu, aneb je předlož s nějakým salátem.

589. Skopová plec se smaženou cibulí.

Shoulder of Mutton with Fried Onions.— Épaule de Mouton aux Oignons Frites.

Pěknou skopovou plec sklepej a čistě omej, kosti vyber, uvnitř osol, pak ji zaviň a nití obvaž; závitek vlož do hlubokého kuthanu, nalej naň koflík polévky, přidej cibuli, mrkev, bobkový list, stroužek česneku, několik zrnek pepře, dva hřebíčky, kousek zelené petružele a nech to zvolna do zlatova dusit; přidej ještě koflík hovězí polévky, nech to do měkka dusit, pak závitek vyndej a nit sejmi. Mezitím rozkrájej šest cibulí na drobné kostky, usmaž ji na čtvrt libře másla do zlatova a dej ji pak na žíněné sýtko osáknout; k máslu, jež jsi s cibulí scedila, přidej ještě kus másla, čtyry lžíce mouky, udělej bílou jíšku, přidej pintu hovězí polévky, pintu bílého vína, dvě lžíce vinného octa, několik zrnek pepře, kus cukru, trochu nakrájené citronové kůry a nech to svařit na hladkou omáčku; pak ji proceď, přidej usmaženou cibuli, nech povařit, odstav od ohně, přidej lžíci sardelového másla, dvě lžíce hořčice, šťávu z jednoho citronu, dobře to promíchej, vlož do ní hrudí, nech jednou zpejchnout, pak polož maso na mísu, polej omáčkou a dle chuti obluž.

Digitized by Microsoft ®

590. Skopový hřbet s tuřínem.

Saddle of Mutton with Turnips.—Selle de Mouton aux Navets.

Nasekej skopový hřbet, vyper, postav ve vodě k ohni, přidej cibuli, několik hřebíčků a trochu soli a do měkka jej uvař; dej na kastrol dvě mrkve a dva menší rozkrájené tuříny, podlej to polévkou a nech to též do měkka uvařit; potom polož skopový hřbet na mísu, obluž jej mrkví a tuřínem a polej trochu šťávou.

591. Pečený skopový hřbet.

Roast Saddle of Mutton.—Selle de Mouton Rôtie.

Pěkný hřbet z mladého skopce nech tři dny v kyselé smetaně aneb v octě ležeti a častěji jej obrať; pak s něho sejmi všechnu kůžičku a lůj, protáhni jej hodně slaninou, dej na pekáč, osol, podlej trochem vody, přidej hodně másla a přikrej papírem máslem pomazaným, aby příliš rychle nezhnědnul; nech jej za častého polévání vypečenou šťávou tři hodiny péci, pak jej polož na mísu a různými obklady obluž.

592. Skopová telecí kýta.

Roast Leg of Mutton.—Gigot de Mouton Rôti.

Vyper čistě skopovou kýtu, kůžičku a lůj ořež, dobře ji osol, po obou stranách hodně česnekem prostrkej, pak ji dej na pekáč, podlej trochem vody a nech ji péci; častěji ji pomaž máslem neb sádlem a na konec ji polej vypečenou šťávou, aby dostala pěknou barvu. Je-li maso ze staršího kusu, musí se dříve než se osolí, hodně naklepati. Obyčejně se maso napřed dusí pod pokličkou a teprve když změkne, dá se péci do trouby. Ku skopové pečeni dávají se obyčejně jen vařené neb pečené brambory. Půl hodiny před předložením mohou se též oškrabané malé brambory k pečeni přidati a zároveň s ní upéci. Dobré knedlíky se zelím chutnají též velmi dobře s touto pečení.

Calif - Digitized by Microsoft ®

593. Skopová kýta se smetanou.

Leg of Mutton with Cream.—Gigot de Mouton à la Crème.

Vezmi skopovou kýtu, prostrkej ji šalvějí, dej ji na rendlík na kus másla a dvě rozkrájené cibule, a nech ji pomalu do měkka dusit, při čemž ji podlévej polévkou, aby se nepřipálila; pak na ni nalej polovic polévky a polovic vinného octa, nech to trochu povařit, vyndej pak kýtu na jiný rendlík, zapraž omáčku začervenalou jíškou, přidej kyselé smetany, dobře to zamíchej, nech chvíli povařit, potom to proceď na kýtu, přidej trochu drobné citronové kůry a nového koření, nech to ještě trochu povařit a předlož.

594. Skopová kýta se sardelemi.

Leg of Mutton with Anchovies. — Gigot de Mouton à l'Anchois.

Omej dobře čtvrt libry pěkných sardelí, vyber kostičky, rozkrájej je pak na dlouhé tenké nudličky a prostrkej jimi dobře vyleželou, umytou, naklepanou a nasolenou skopovou kýtu. Dej ji na pekáč a nech ji za častého polévání tři hodiny péci; když jest na polo upečena, potři ji sardelovým máslem a po chvilkách přilévej vody, aby šťáva nevysmáhla. Potom ji rozkrájej na řízky, polož je na prohřátou mísu a polej přecezenou šťávou.

595. Nadívaná skopová kýta.

Stuffed Leg of Mutton.— Gigot de Mouton Farci.

Vyndej ze skopové kýty kosť a vykroj ještě kus masa, aby povstal náležitý otvor; nech na slanině zpěniti drobně rozkrájené šalotky a sardele, přidej usekané vykrojené maso, čtyry lžíce ustrouhaného žitného chleba, čtyry lžíce kyselé smetany, tři celá vejce, osol to a dobře promíchej; naděj kýtu touto smíšeninou a dobře zašij, hleď však, aby své původní podoby nepozbyla; dej nyní na pekáč cibuli a mrkev, vlož kýtu do toho, podlej

Univ Calif - Digitized by Microsoft

trochem vody, polej rozpuštěným máslem a nech ji v troubě péci, mezi pečením ji polévej kyselou smetanou a všechnu mastnotu dobře seber. Než kýtu předložíš, vytáhni z ní nítě a polej ji omáčkou.

596. Skopová kýta po anglicku.

Leg of Mutton, English Style.—Gigot de Mouton à l'Anglaise.

Naklepej pěknou skopovou kýtu a prostrkej ji šunkou na dlouhé nudle nakrájenou, vylož kastrol slaninovými lístky, vlož na ně dobře nasolenou kýtu, přidej drobně rozkrájenou zeleninu, osm hřebíčků, deset zrnek pepře a trochu citronové kůry, přilej pintu vína a sběračku polévky, přikrej to a nech zvolna do měkka upéci; pak kýtu vyndej, šťávu proceď a nech svařiti, vlož kýtu opět do omáčky a nech ohřáti. Dej kýtu na mísu, polej šťávou a obluž celými pečenými neb smaženými brambory. Též k ní můžeš podati knedlíky.

597. Skopová kýta po portugalsku.

Leg of Mutton, Portuguese Style.—Gigot de Mouton à la Portugaise.

Náležitě sklepanou skopovou kýtu protáhni hustě slaninou, osol ji, prostrkej ji celými hřebíčky a česnekem, posyp ji velmi hustě moukou, polej máslem a peč ji na rožni, až mouka zčervená; pak dej do kastrolu stejný díl octa a vody, vlož do toho kýtu, přidej rozkrájenou cibuli, citronovou kůru a dle libosti kaprlí, a vař ji tak dlouho, až zkřehne a až se omáčka svaří.

598. Skopová kýta po vídeňsku.

Leg of Mutton, Vienna Style.— Gigot de Mouton à la Viennois.

Omej dobře vyleželou a naklepanou skopovou kýtu, prostrkej ji stejnými díly na nudličky nakrájené a v tlučeném pepři obalené slaniny, uzeného jazyku a kyselých okůrek; pak ji nasol, dej na pekáč máslem neb sádlem vymazaný, obluž ji na koláčky nakrájenou cibulí, petru-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

želí, celerem a mrkví, přidej několik zrnek pepře, hřebíčku, bobkový list, kousek dymiánu a dva stroužky česneku, přilej pintu vody, přikrej pekáč pokličkou aneb jiným pekáčem, mezery mezi pekáči zalep těstem, aby pára nikudy ucházeti nemohla a nech kýtu tři hodiny v dobře prohřáté troubě péci. Pak pekáč odkrej, vyndej pečeni na čisté prkénko, rozkrájej na řízky a narovnej je na prohřátou mísu; do šťávy přilej půl pinty bílého vína, nech to na prudkém ohni svařit a na pečeni proceď.

599. Skopová kýta na spůsob zvěřiny.

Leg of Mutton, Game Style.—Gigot de Mouton à la Gibier.

Pěknou skopovou kýtu ořež, řádně ji sklepej, osol, posyp tlučeným jalovcem, dej na mísu, přikrej zatíženým prkénkem a nech ji tak dva dni ležet; pak ji čistě omej, ještě malounko nasol a hustě slaninou protáhni; nech svařiti půl pinty vinného octa a půl pinty vody s rozkrájenou cibulí, troškou dymiánu, bobkových listů a několika zrnky pepře a nového koření, nech to vychladnouti, polej tím pak kýtu a nech ji v tom několik dní ležet. Když ji chceš připraviti, vlož ji na pekáč, proceď na ni trochu toho moku, přilej sklenku bílého vína, přidej kousek citronové kůry a nech ji za častého polévání do hněda upéci. Pak ji dej na mísu, polej ji šťávou, posyp smaženou ustrouhanou žemličkou a okrášli citronovými koláčky.

600. Skopová sekanina s vejci.

Mutton Hash with Eggs.—Hachis de Mouton aux Oeufs.

Usekej na drobno pěkné zbytky skopové pečeně a dej je na kuthan; do jiné nádoby dej dva díly pražené omáčky a jeden díl hovězí polévky, obého však pouze tolik, co k rozředění sekaniny potřebuješ, zaceď to citronovou šťávou, zamíchej, proceď sýtkem na sekaninu, dobře rozmíchej, pokladď kousky másla, polej trochem

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

hnědé polévky a postav na teplé místo; chvilku před předložením to postav na prudký oheň, míchej tím, až se počne sekanina vařit; pak ji dej na mísu a obluž sázenými vejci.

601. Skopové kotletky.

Mutton Cutlets.— Côtelettes de Mouton.

Uprav z mladých skopových žebírek kotletky, tak aby při každé žeberní kosť zůstala, pěkně je okroj, s konce kostí seřízni tuk, tak aby se kotletky mohly pohodlně do ruky vzíti, kosť čistě oškrábej, kotletky po obou stranách osol, popraš tlučeným pepřem, dej je na železnou pánev na rozpuštěné máslo a nech je na prudkém ohni po obou stranách spěšně upéci. Pět až osm minut stačí k úplnému jich upečení. Pak je narovnej na prohřátou mísu, poklaď kousky petruželového másla aneb podlej dobrou omáčkou z pečeně.

602. Smažené skopové kotletky.

Breaded Mutton Cutlets.—Côtelettes de Mouton Panées.

Z mladých skopových žebírek uprav kotletky jak v předešlém čísle podotknuto, osol je, popraš trochu pepřem, omoč v rozpuštěném másle neb sádle, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném omastku je do zlatova usmaž. Obluž jimi buď hrách aneb bramborové purée. Také je můžeš urovnati na prohřátou mísu a podlíti omáčkou z rajských jablíček aneb jinou omáčkou dle chuti. Omáčka může se též předložiti ve zvláštní nádobce.

603. Skopové kotletky se šunkou.

Mutton Cutlets with Ham.— Côtelettes de Mouton au Jambon.

Uprav z pěkných skopových žebírek úhledné kotletky, osol je, opepři, omoč v rozkloktaných vejcích, obal v drobně usekané šunce, omoč ještě jednou ve vejcích, posyp ustrouhanou žemličkou a v rozpáleném

Digitized by Microsoft ®

přepuštěném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Narovnej je na prohřátou mísu a ve zvláštní nádobce podej buď omáčku z rajských jablíček, čerstvých hub, madeirského vína, sardelovou aneb pařížskou.

604. Skopové kotletky se zeleninou.

Mutton Cutlets with Fine Herbs.— Côtelettes de Mouton aux Fines Herbes.

Smíchej drobně usekanou zelenou petružel, pažitku, kerblík a šalotku aneb malou cibulku; osol a opepři pěkné skopové kotletky, omoč je v rozkloktaných vejcích obal v zelenině, omoč opět ve vejcích, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Místo zeleniny můžeš upotřebiti drobně usekané dušené houby aneb ve víně vařené lanýže. Též se mohou kotletky na jedné straně obaliti v šunce a na druhé v zelenině, aneb se může udělati rozličná jiná kombinace. Podej k nim nějakou omáčku uvedenou v předešlém čísle.

605. Skopové řízky.

Mutton Chops.—Côtelettes de Filet de Mouton.

Ze skopového ledvinového masa aneb z jedné půle hřbetu nařezej silnější řízky, sklepej je paličkou, úhledně je nožem ořízni, osol, potři rozpuštěným máslem aneb olejem a buď na rošti neb na pekáči je po obou stranách spěšně upeč. Za deset až dvanáct minut musí býti hotovy. Narovnej je na horkou mísu a okrášli zelenou petruželí. Též se mohou poklásti petruželovým máslem.

606. Skopové ledvinky.

Mutton Kidneys.—Rognons de Mouton.

Deset neb dvanáct skopových ledvinek rozkrájej po délce na lístky a dobře je vyper; nech zpěnit na kastrolu jednu drobně rozkrájenou cibuli s kusem másla neb sádla, vlož tam ledvinky, přidej trochu kmínu a sekané

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

zelené petružele a nech je do měkka dusit; pak je teprv osol, posyp buď strouhanou žemličkou aneb moukou, zamíchej, zaceď šťávou z jednoho citronu, nech ještě povařit a předlož.

607. Skopové ledvinky na špejlkách.

Mutton Kidneys on Skewers.—Rognons de Mouton en Brochettes.

Rozkrájej skopové ledvinky na tenké lístky a dobře je vyper; pak je okroj, osol a opepři, a chceš-li, obal také v umleté hořčici smíchané s troškou tlučené papriky, napíchni je na kovové neb dřevěné špejlky střídavě s tenkými lístky slaniny, omoč je v rozpuštěném másle neb sádle a pak je buď na rošti aneb na pánvi upeč. Můžeš je též obaliti v ustrouhané žemličce. Pak je urovnej na mísu a podlej nějakou pikantní omáčkou.

608. Skopové ledvinky s houbami.

Mutton Kidneys with Mushrooms.—Rognons de Mouton aux Champignons.

Rozkrájej po délce na lístky několik skopových ledvinek a čistě je vyper; rozpal na rendlíku kus čerstvého másla neb sádla, přidej čtyry šalotky, několik žampionů aneb jiných čerstvých hub a kousek zelené petružele, vše na drobno rozkrájené, vlož na to rozkrájené ledvinky a nech je do měkka dusit; pak ledvinky vyndej, do šťávy přidej několik lžic hnědé polévky a trochu mouky, dobře to rozmíchej, vlož ledvinky opět do omáčky, osol je a chceš-li míti zakyslé, zaceď citronovou šťávou, nech ještě chvilku dusit a pak je dej horké na stůl.

609. Skopové jazyky s citronovou omáčkou.

Sheep's Tongues, Lemon Sauce.—Langues de Mouton au Citron.

Uvař do měkka několik skopových jazyků ve slané vodě s kouskem celeru, petružele, mrkve a půlkou cibule; pak jazyky oloupej, rozkroj každý po délce na dvě půlky a vlož je na kastrol; dej do hrnečku lžíci másla,

Digitized by Microsoft

lžíci mouky, kus cukru, na kterémž jsi kůru z jednoho citronu ostrouhala, zaceď to šťávou z téhož citronu, dobře rozmíchej, nalej na to sběračku vařící polévky z jazyků smíchané se sklenkou vína, dobře to zamíchej, vlej na jazyky a nech ještě povařit. Omáčku můžeš též dvěma žloutky zakloktati.

610. Skopové jazyky s octovou omáčkou.

Sheep's Tongues, Vinegar Sauce.— Langues de Mouton, Sauce Vinaigrette.

Uvař skopové jazyky na polo ve slané vodě, pak s nich sejmi kůžičku, dej je na kuthan, nalej na ně trochu hovězí polévky, octa a bílého vína, přidej na koláčky nakrájenou cibuli a mrkev, bobkový list, několik zrnek pepře a dva hřebíčky a nech je do měkka dusit; pak jazyky vyndej do hluboké mísy, polej je několika lžícemi dobrého oleje a trochem estragonového octa, posyp solí a tlučeným pepřem, přikrej to a nech tak několik hodin státi. Na mělkou mísu nalej octovou aneb tatarskou omáčku, vlož do ni upravené jazyky a kolem mísy udělej věnec z aspiku. Také jiná studená omáčka může se použíti.

611. Skopové jazyky s cibulí.

Sheep's Tongues with Onions.—Langues de Mouton à l'Oignon.

Nech skopové jazyky ležet hodinu ve vlažné vodě, pak je čtvrt hodiny vař a nech je ve studené vodě vychladnouti; oloupej je, každý po délce v půli rozřízni a osol. Dej na kuthan kus másla neb sádla, vylož dno na palec zvýší na koláčky nakrájenou cibulí, narovnej na ni jazyky jeden vedle druhého, posyp je tlučeným pepřem, poklaď kousky másla, přikrej pokličkou a nech jazyky do měkka dusit, musíš však dáti pozor, aby se cibule nepřipálila. Když máš jazyky předložiti, seber s nich všechnu mastnotu a urovnej je na mísu s cibulí, která musí býti zcela měkká a pěkně zažloutlá.

Digitized by Microsoft

JEHNĚČÍ MASO.

Lamb. — Agneau.

612. Zadělávané jehněčí.

Fricassee of Lamb. — Fricassé d'Agneau.

Omej dobře jehněčí předek a nech ho ve slané vodě čtvrt hodiny vařit, pak ho dej do studené vody, nech vychladnout a rozkrájej ho na úhledné kousky; udělej ze třech lžic másla a tolikéž mouky bledou řídkou jíšku, rozmíchej ji přecezenou jehněčí polévkou, přidej malou rozstrouhanou cibulku, trochu usekané zelené petružele, kousek drobně nakrájené citronové kůry, sklenku vína a nech to svařit na hladkou omáčku; pak přidej rozkrájené jehněčí, udus je do měkka a vyndej je pak vidličkou na mísu. Rozkloktej v hrnečku čtyry žloutky aneb dvě celá vejce s trochem smetany, přimíchej to k vařící omáčce, přiceď trochu citronové šťávy a vlej omáčku na maso.

613. Jehněčí à la Poulette.

Lamb à la Poulette.—Agneau à la Poulette.

Omej jehněčí předek, rozkrájej ho na úhledné kousky, dej je do rendlíku na kus másla neb sádla, přidej rozkrájenou cibuli, mrkev a celer, osol to a nech to na polo udusit; pak to popraš dvěma lžícemi bílé mouky, přidej pintu hovězí polévky aneb horké vody, tři koflíky dobré kyselé smetany, dobře to rozmíchej, přidej na špičku nože papriky a nech maso do měkka udusit. Vyndej maso na mísu, s omáčky seber všecku mastnotu a na jehněčí ji proceď. Obluž buď pečivem z máslového těsta aneb malými knedlíčky smaženými neb pečenými malými brambory anebo knedlíky na řízky nakrájenými a osmaženými.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

614. Jehněčí s máslovou omáčkou.

Stewed Lamb with Butter Sauce.—Ragoût d' Agneau à la Beurre.

Dej na rendlík kus másla, rozkrájenou cibuli a mrkev, vlož na to úhledně rozkrájený jehněčí předek, osol, přidej kousek nakrájené citronové kůry a nech to na polo udusit; na jiném rendlíku rozhřej mezitím kus másla, přidej dvě lžíce mouky, udělej bledou jíšku, přidej do ní pomalu a za stálého míchání tolik hovězí polévky, aby povstala zahoustlá omáčka, pak přidej několik zrnek pepře, dva hřebíčky, trochu muškátu a kousek rozkrájené zelené petružele, nech to chvíli vařit, vlej na jehněčí, přidej sklenku bílého vína a šťávu z jednoho citronu a nech v tom maso do měkka uvařit; potom maso vyndej na horkou mísu, seber s omáčky mastnotu, osol ji, proceď sýtkem na maso a nes na stůl.

615. Jehněčí se špargiem.

Stewed Lamb with Asparagus.—Ragoût d' Agneau à l' Asperge.

Uprav jehněčí předek na předešlý spůsob, narovnej na mísu, obluž ve slané vodě uvařenými šparglovými hlavičkami, polej přecezenou omáčkou a nes horké na stůl. Též se může jehněčí obložiti ve slané vodě uvařeným karfiolem. Omáčku můžeš též zamíchati dvěma vejci se smetanou rozkloktanými.

616. Dušené jehněčí se sardelemi.

Stewed Lamb with Anchovies.— Ragoût d' Agneau l' Anchois.

Rozkrájej jehněčí předek na úhledné kousky, dej je na rendlík na kus másla, rozkrájenou petružel a kousek celeru, osol je a nech to dusit, časem trochu hovězí polévky přilévajíc. Omej pět pěkných sardelí, vyndej z nich kostičky a utři je s máslem; udělej bledou jíšku, dej do ní sardele, přilej polovic hovězí polévky a polovic vína a nech to vařit; také můžeš přidati na malé kousky rozškubaného vařeného lososa. Potom přidej dušené

Digitized by Microsoft

jehněčí a přecezenou z něho šťávu, nech ještě trochu povařit; vyndej maso na mísu a polej omáčkou. Víno se může též vynechati.

617. Smažené jehněčí hrudí.

Fried Breast of Lamb.—Poitrine d'Agneau Frite.

Jehněčí hrudí, plece a krk rozkrájej na stejně velké úhledné kousky, trochu je osol a opepři, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a v přepuštěném sádle neb másle je do zlatova usmaž. Pak je ještě malounko popraš tlučenou solí, narovnej na mísu a obluž usmaženou zelenou petruželí. Taktéž může se i kůzle usmažiti.

618. Nadívané jehněčí hrudí.

Stuffed Breast of Lamb.—Poitrine d'Agneau Farcie.

Jehněčí předek čistě omej, osuš, podeber pozorně hrudíčko a naplň tou samou nádivkou jako telecí hrudí; pak to zašij, po obou stranách nasol a popraš bílým tlučeným pepřem. Dej do pekáče na koláčky rozkrájenou cibuli a mrkev, vlož na to hrudí, polej je čerstvým rozpuštěným máslem neb sádlem; přilej trochu hovězí polévky neb vody a nech za častého polévání šťávou asi hodinu péci. Pak vyndej hrudí na mísu, omáčku nech svařit s trochem hovězí polévky, seber s ní všechen tuk a vlej ji na pečeni.

619. Jehněčí kýta s mátovou omáčkou.

Leg of Lamb with Mint Sauce.—Gigot d'Agneau à la Menthe.

Jehněčí kýtu omej, oškrab, naklepej a osol, dej ji na pekáč máslem neb sádlem vymazaný, poklaď malými kousky másla a nech za častého polévání vlastní šťávou pěkně upéci; mezi pečením podlévej trochem polévky aneb horké vody. Mezitím smíchej čtyry lžíce usekaných mátových listů se lžicí cukru, špetkou papriky

a koflíkem vinného octa a nech to chvíli státi; upečenou kýtu dej na mísu, polej ji trochu vypečenou a tuku zbavenou šťávou a předlož s mátovou omáčkou ve zvláštní nádobce.

620. Jehněčí kýta s kyselými okurkami.

Leg of Lamb with Pickles.—Gigot d'Agneau aux Cornichons.

Vymej a oškrab jehněčí kýtu, osol a protáhni ji slaninou; dej na pekáč kousek na drobno rozkrájené šunky, rozkrájenou cibuli, kousek pomerančové kůry a čtyry malé rozkrájené kyselé okurky: vlož kýtu na to a nech ji v troubě péci; pak přilej trochu polévky a lžíci kyselé smetany a dopeč ji. Rozkrájej ji na úhledné řízky, narovnej na mísu a polej přecezenou omáčkou.

621. Pečený jehněčí zadek.

Roast Hind Saddle of Lamb.—Selle d'Agneau Rôtie.

Omej dobře jehněčí zadek, kýtky po spodní straně trochu nasekni, aby se ohnuly a do pekáče se vešly; potom jej osol a polož masitou stranou dolů do pekáče na kus másla neb sádla a na dvě čisté nesmolnaté loučky a nech jej za častého polévání a mazání máslem péci; mezi pečením přilévej trochu polévky aneb horké vody, pak jej obrať, posyp ustrouhanou žemličkou, oblož kousky čerstvého másla a nech do zlatova upéci. Potom ho rozkrájej na úhledné kousky, urovnej je na mísu a polej přecezenou šťávou. Jehněčí zadek vyžaduje půl druhé až dvě hodiny ku pečení, což ovšem závisí na velikosti. Taktéž peče se i zadeček z kůzlete.

622. Pečený jehněčí zadek se slaninou.

Larded Hind Saddle of Lamb.—Selle d'Agneau Piquée.

Umej čistě jehněčí zadek, nasekni kýtky, svaž nohy, stáhni s něho kůžíčku jako se zajíce a protáhni jej dobře slaninou; pak jej osol, polož do pekáče, oblož rozkrájenou cibulí, mrkví a bobkovým listem, zaceď

Digitized by Microsoft

citronovou šťávou a nech tak tři hodiny ležet; pak ho dej do dobře prohřáté trouby a nech za častého máslem polévání do zlatova upéci. Mezi pečením můžeš též trochu kyselé smetany přilévati. Pak ho rozkrájej na kousky, narovnej je na prohřátou mísu a polej přecezenou omáčkou.

623. Jehněčí řízky.

Lamb Steak.— Tranches d'Agneau.

Z jehněčí kýty nařež úhledné řízky, osol je a v horkém přepuštěném másle neb sádle je rychle usmaž; můžeš je též na rošti upéci. Pak je urovnej na prohřátou mísu, pokladď kousky petruželového másla aneb posyp usekanou smaženou cibulkou. Maso z kýty může se též na příč na způsob beefsteaku nařezati a též tak upraviti.

624. Jehněčí řízky s protlačeným hráchem.

Lamb Steak with Purée of Peas.—Tranches d'Agneau à la Purée de Pois.

Upeč jehněčí řízky dle předešlého čísla; pak je urovnej do prostředka na mísu a udělej kolem nich okolek z hrachového purée. Taktéž i z jiné zeleniny můžeš purée připraviti, musíš však toho dbáti, aby purée i řízky byly horké předloženy.

625. Jehněčí kotletky.

Lamb Cutlets.—Côtelettes d'Agneau.

Z jehněčího masa od žeber uprav kotletky po spůsobu skopových, kdyby však byly tuze malé, tedy je nakrájej na šikmo; omoč je v rozpuštěném másle neb oleji a nech je buď na pánvi aneb na rošti spěšně po obou stranách upéci; pak teprvé je popraš solí, narovnej na prohřátou mísu a okrášli zelenou petruželí. Můžeš je též poklásti kousky petruželového másla, aneb z vypečené šťávy připraviti omáčku, do které se také může přidati trošku utřeného česneku.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

626. Smažené jehněčí kotletky.

Breaded Lamb Cutlets.—Côtelettes d'Agneau Panées.

Smažené jehněčí kotletky připravují se tím samým spůsobem jako skopové a taktéž se předkládají. Mohou se též omočiti v nějaké velmi zhuštěné pikantní omáčce, obaliti strouhanou žemličkou a usmažiti. Aneb se napřed obalí v umleté hořčici aneb usekané zelenině, pak se omočí v rozkloktaných vejcích, obalí v ustrouhané žemličce a v horkém přepuštěném másle se do zlatova usmaží. Oblož jimi bramborové pureé aneb nějakou zeleninu,

627. Dušené jehněčí kotletky.

Stewed Lamb Cutlets.— Côtelettes d'Agneau à la Daube.

Dej na rendlík kus másla neb sádla, rozkrájenou cibuli, petružel a mrkev, několik lístků šalvěje, několik zrnek pepře, vlož na to nařezané jehněčí kotletky, osol je a nech je do měkka dusit; šťáva musí pěkně zčervenati, ale nesmí se připálit; pak kotletky vyndej na mísu, omáčku hodně rozmíchej a proceď, přilej do ní trochu octa, zapraž ji hnědou jíškou, přidej trochu kyselé smetany, nech ji ještě drobet povařit a vlej na kotletky.

628. Pařížské jehněčí kotletky.

Lamb Cutlets, Parisian Style.— Côtelettes d'Agneau à la Parisienne.

Z jehněčích kotletek odkroj všechen tuk, tak aby pouze maso na kosti zůstalo; rozřízni je ostrým nožem až ku kosti, tak že se dvěma kotletkám na jedné kosti podobají a vlož mezi ně na lístky nakrájené lanýže, utvoř na nich z vandličkového těsta tuk, tak aby své původní podoby nabyly, omoč je pak v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a v horkém přepuštěném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Urovnej je do kola na mísu a vlej do prostřed omáčku z bílého aneb z madeirského vína.

Digitized by Microsoft ®

629. Jehněčí ledvinky po americku.

Lamb Kidneys, American Style.— Rognons d'Agneau a l'Americaine.

Usmaž na másle do běla lžíci usekané cibule, přidej celý stroužek česneku, trochu soli, pepře, papriky, přilej trochu polévky, vína neb octa, přidej trochu smetany a kousek másla s moukou rozdrobeného a nech to svařit na hladkou omáčku; udus na másle několik oloupaných, po délce rozkrojených a vypraných jehněčích ledvinek, narovnej je na mísu a polej omáčkou, ze které jsi dříve česnek odstranila.

630. Jehněčí ledvinky à la Neruda.

Lamb Kidneys à la Neruda. — Rognons d'Agneau à la Neruda.

Oloupej několik jehněčích ledvinek, rozkroj je v půli po délce, dobře je vyper a usmaž v rozpáleném másle neb sádle; pak to osol a opepři, přidej usekanou a na másle usmaženou šalotku neb malou cibulku, trochu usekaných a na másle udušených žampionů aneb jiných hub, trochu usekané zelené petružele a zaceď to citronovou šťávou; pak k tomu přimíchej ještě kousek čerstvého másla, narovnej ledvinky na mísu, polej omáčkou a obluž bramborovými kroketkami.

631. Jehněčí osrdí.

Lamb Pluck.—Fraissure d'Agneau.

Vyper jehněčí osrdí, rozkrájej je na kousky, vlož do hliněného hrnce, přidej rozkrájenou cibuli a mrkev, několik větviček dymiánu a zelené petružele, několik bobkových listů, trochu soli, pepře, květu, octa a oleje a nech to dvanáct hodin státi, častěji to obracejíc; nech na rendlíku rozpustiti kus másla, přidej osrdí, nech chvíli dusit, pak je popraš moukou, podlej stejnými díly polévky a vína a nech do měkka uvařit. Pak vyndej osrdí na mísu a polej přeceezenou omáčkou. Také je můžeš na způsob telecího připraviti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

VEPŘOVÉ MASO.

Pork. — Porc.

632. Vepřový ovar s křenem.

Boiled Pork with Horseradish.— Cuit du Porc au Raifort.

Uvař kus hlavy a kus masa od krku; rozkrájej pak maso na úhledné kousky a předlož hodně horké na prohřáté mise. Na zvláštních talířích podej ustrouhaný křen a úhledně nakrájený žitný chléb.

633. Vepřové s brukví.

Pork with Kohl-rabi.—Porc aux Choux-raves.

Vepřové maso vyper a uvař s veškerou zeleninou jako hovězí; zatím brukev (kedlubny) čistě oloupej, nakrájej na kostky neb tenké koláčky, nalej na ně vodu a přistav k ohni; jakmile se počne vařit, slij vodu, nalej na ni polévku z vepřového masa, osol a má-li býti sladká, přidej cukru, jinak pepře; když změkla, zapraž ji bledou jíškou, nech trochu povařit, přidej vepřové maso na úhledné kousky nakrájené, nech ještě chvilku povařit, vlej na mísu a předlož. Chceš-li to míti tmavé, můžeš přidati kousek přepáleného cukru. Týmž spůsobem připravuje se též vepřové s mrkví, kolníkem, vodnicí aneb kapustou.

634. Vepřové s boby.

Pork and Beans.— Porc aux Fèves.

Vyper pintu bílých bobů a nech je přes noc močiti ve studené vodě; dej je do kuthanu s dvěma kvarty vody, osol, opepři, přidej cibuli s dvěma zastrčenými hřebíčky, kořen mrkve ve svazečku se zelenou petruželí a dvě libry dobře vyprané, prorostlé, solené vepřoviny a nech to dohromady asi dvě hodiny vařit; pak maso vyndej,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

cibuli a zeleninu odstraň, slej s bobů vodu, vsyp je do hliněného rendlíku neb mísy, potři lžící syrobu, polož na vrch úhledně nakrájenou vepřovinu a nech to v troubě hodinu péci, začasté maso šťávou z bobů polévajíc. Předlož v té samé nádobě, ve které se pekly.

635. Vepřové po polsku.

Pork, Polish Style.— Porc à la Polonaise.

Osol a nech vařiti pěkný kus vepřového masa od žeber; udělej pak trochu hnědé jíšky, rozdělej ji polévkou z vepřového masa, přidej trošku octa, kousek drobné citronové kůry, trochu nového koření, tři tlučené hřebíčky, oloupané mandle, hrozinky bez pecek, trochu syrobu, půl koflíku ustrouhaného perníku a nech to svařit; do této omáčky pak vlož do měkka uvařené a na větší kousky rozkrájené maso, nech to ještě minutu povařit a nes na stůl.

636. Vepřové na pivě.

Pork with Beer.—Porc à la Bière.

Rozkrájej mladé vepřové maso na kousky, dej je do rendlíku, osol, popraš moukou, přidej trochu kmínu a dva stroužky se solí utřeného česneku, nalej na to kvart piva a nech maso pod poklicí napolo uvařit; pak přidej tolik ustrouhané chlebové střídky, aby se udělala zahoustlá omáčka, přidej trochu květu a kousek drobně rozkrájené citronové kůry a nech to dovařit. Vyndej maso na mísu a polej omáčkou. Maso nesmí se však převařiti, sice by pozbylo chuti.

Jiné na pivě. Vezmi z mladého prasátka maso od krku s kůžičkou, rozkrájej je na malé kousky, dej do hrnku a nalej na ně tolik vody, aby maso bylo přikryto. Nyní přilej za čtvrtinu vody piva, přidej pepř, všehochuť a něco citronové kůry, rozkrájenou cibuli, kořen petružele a půl celeru a nech maso do měkka uvařit;

Digitized by Microsoft

pak maso vyndej, vezmi kus žitného tvrdého chleba, rozstrouhej a zavař do polévky, promíchej a nech ho dobře povařit, ale ne převařit; pak to proceď na maso a nech ještě trochu povařit.

637. Vepřová pečeně ledvinová.

Roast Loin of Pork.—Longe de Porc Rôtie.

Vyper pěkný kus masa od ledviny, nasol, posyp trochu kmínem a polož svrchní stranou na pekáč na dřevěné špejly, aby kůže od spoda nepřichytla, podlej trochem vody a nech to tak dlouho na té straně péci, až kůže změkne; pak maso obrať, kůžičku ostrým nožem na kostky nakrájej, popraš drobátko solí a nech při prudkém ohni pěkně do zlatova dopéci. Taktéž může se i vepřová kýta upéci. Je-li maso tuze tlusté, sejmi s něho kůžičku a všechno sádlo. K této pečeni hodí se nejlépe knedlíky se zelím; můžeš ji však též obložiti bramborovými kroketkami a podati k ní jablkovou omáčku ve zvláštní nádobce.

638. Vepřová kýta se sardelemi.

Leg of Pork with Anchovies.— Cuisse de Porc à l'Anchois.

Sejmi s vepřové kýty kůži a všechno sádlo, nasol ji, vlož ji na pekáč a podlej asi dvěma sběračkami vody; zatím utři dvě unce dobře očištěných sardelí s dvěma lžícemi másla a když jest kýta na polovic upečena, obrať ji vrchní stranou vzhůru, poklaď ji sardelemi, aby se chuť do ní vtáhla, a nech ji za častého potírání sardelovým máslem dopéci.

639. Marinovaná vepřová kýta.

Marinated Leg of Pork.—Cuisse de Porc Marinée.

S vepřové kýty sejmi kůži i sádlo, čistě ji omej, nasol a vlož ji do hluboké nádoby; nech svařiti v hrnku pintu octa, pintu vody, jednu rozkrájenou cibuli, několik bobkových listů, trochu dymiánu, kousek zázvoru několik

zrnek pepře a nového koření a když to vychladne, polej tím kýtu, nech ji tak tři dny ležet, každodenně ji dvakrát obracejíc; potom ji dej na pekáč, proceď na ni trochu té marinády a nech ji péci, při čemž ji začasté šťávou polévej; když se již dopéká, rozmíchej v hrnečku vařečku mouky s trochem chladné smetany, přilej to ku kýtě, nech omáčku ještě trochu zhoustnouti, pak kýtu vyndej na mísu a polej omáčkou.

640. Vepřová kýta na divoko.

Leg of Pork, Game Style. — Cuisse de Porc à la Gibier.

Svař pintu červeného vína, na koláčky rozkrájenou cibuli, mrkev, petružel a celer, dva bobkové listy, kousek dymiánu a citronové kůry, několik zrnek pepře a nového koření; svařené nech vystydnouti, vlej na vepřovou kýtu dobře slaninou protáhnutou a nech ji tak tři až čtyry dny ležet; pak ji dej na máslem vymazaný pekáč, polej trochem moku a nech zvolna péci, začasté vypečenou šťávou a mokem ji polévajíc; posléze přidej kousek cukru, kousek citronové kůry, trochu strouhaného perníku a v octě vařené šípky, nech omáčku zhoustnouti, vyndej pak kýtu na mísu a omáčku na ni sýtkem proceď.

641. Pečené podsvinče (sele).

Suckling Pig, Roasted.—Cochon de Lait Rôti.

Dobře očištěné podsvinče potři uvnitř tlučeným pepřem a solí, vysyp trochu kmínem, vlož do něho podlouhlou žemličku aneb krajíc chleba, zašij je, do rypáčku vstrč malý roubík, nožičky sešpejluj a uši pokrej malými pomaštěnými kornoutky; polož sele nožičkami vzhůru na pekáč na tenké nesmolnaté loučky, podlej několika lžícemi vody neb piva, dej je do horké trouby a mezi pečením potírej pilně pírkem v rozpuštěném másle namočeným; když jest na bříšku dosti červené, obrať je a nech dopéci, při čemž je však musíš též začasté máslem potírati; když se sele dopéká, můžeš je též

několikráte pivem potříti. Když jest do zlatohněda upečeno, vyndej je na mísu, nařízni kůžičku kolem krku, aby pára mohla vycházeti, polej přecezenou šťávou, obluž na koláčky nakrájeným citronem a do rypáčku vstrč též kousek citronu anebo proutek rozmariny.

642. Vepřové závitky s rýží.

Rolls of Pork with Rice.—Paupiettes de Porc au Riz.

Z vepřové kýty nařezej na příč as na prst tlusté řízky, dobře je sklepej a nasol; nech na másle zpěniti několik rozstrouhaných cibulek, potři jimi připravené řízky, vlož na každý plnou lžíci dobře vyprané spařené rýže, sbal je, obvaž každý nití, urovnej je na kuthan máslem vymazaný a nech je na prudkém ohni dopola upéci; pak k nim přilej hovězí polévky, tak aby rýže změknouti mohla a nech je do měkka dusit.

643. Sekaná vepřová pečeně.

Pork Loaf.—Porc Haché.

Usekej tři libry vepřového masa, přidej tři ve vodě neb v mléce namočené žemličky, půl strouhané cibule, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, tři vejce a trochu bílého vína, osol, okořeň tlučeným pepřem a květem, dobře to rukama promíchej a utvoř z toho podlouhlý bochánek; vymaž pekáč máslem neb sádlem, vlož do něho tu sekaninu, posyp ustrouhanou žemličkou a nech pěkně upéci; mezi pečením to začasté pokrop rozpuštěným máslem neb sádlem. Potom to vyndej na mísu, rozkrájej na stejné řízky a podlej buď vypečenou šťávou aneb citronovou omáčkou.

644. Vepřové karbanátky.

Pork Carbonades.—Carbonades a ı Porc.

Udělej sekaninu jak v předešlém čísle podotknuto; pak z ní udělej malé placičky, omoč je v rozpuštěném másle neb sádle, obal v ustrouhané žemličce a v roz-

Digitized by Microsoft

páleném omastku je usmaž. Aneb je omoč v rozkloktaném vejci, obal v žemličce a usmaž. Do žemličky můžeš též přidati trochu drobně usekané zelené petružele neb šalvěje. Narovnej je na mísu, podlej nějakou pikantní omáčkou a oblož na koláčky nakrájenými, v řídkém těstíčku obalenými a usmaženými jablky.

645. Vepřové kotletky.

Pork Cutlets.— Côtelettes de Porc.

Z vepřového masa od žeber uprav kotletky tím samým spůsobem jako telecí; naklepej je trochu paličkou, osol, opepři, omoč v rozpuštěném másle neb sádle a buď na rošti aneb na pánvi je spěšně po obou stranách upeč. Patnáct minut stačí k úplnému jich upečení. Pak je narovnej na horkou mísu, oblož bramborovými krokettkami a předlož k nim jablkovou omáčku ve zvláštní nádobce. Z vypečené šťávy můžeš připraviti různou omáčku, kteráž se pak naleje pod kotletky.

646. Dušené vepřové kotletky.

Stewed Pork Cutlets.—Côtelettes de Porc à la Daube.

Nech zpěniti na másle drobně usekanou cibuli, vlož na to pak dobře naklepané, osolené, opepřené a v mouce obalené vepřové kotletky a nech je po obou stranách do červena upéci; pak je vyndej, do omastku přidej trochu mouky, udělej hnědou jíšku, přilej trochu kmínové vody, přidej trochu usekané zelené petružele a čerstvých hub; okořeň tlučeným květem a pepřem, vlož do toho opět kotletky a nech je dusiti.

647. Smažené vepřové kotletky.

Breaded Pork Cutlets.—Côtelettes de Porc Panées.

Pěkně okrojené a naklepané vepřové kotletky osol, opepři, omoč v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném másle neb sádle je do zlatova

usmaž; do žemličky můžeš též přimíchati trochu drobně usekané cibule a šalvěje. Narovnej je na horkou mísu, poklaď kousky petruželového másla a obluž bramborovými kroketkami. Také k nim můžeš podati tytéž omáčky jako k telecím kotletkám. Můžeš jimi též obložiti různou zeleninu.

648. Vepřový filet.

Tenderloin of Pork.—Filet de Porc.

S několika vepřových filetů seřízni mázdry a žilky odstraň; pak je ve tloušťce na dví rozřízni, ale tak, aby obě půle na jedné straně spojeny zůstaly, naklepej je, úhledně je okroj, popraš solí a na másle neb sádle je po obou stranách upeč. Narovnej je do prostředka na mělkou mísu a obluž je buď bramborovou kaší, rýží, hráškem neb maštěnými makarony.

649. Pečený vepřový filet.

Tenderloin of Pork, Roasted.—Filet de Porc Rôti.

Rozřízni a okroj vepřové filety jak v předešlém čísle podotknuto; pak je protáhni slaninou, osol, polej trochem syrové marinády a nech je dvě hodiny státi; narovnej je pak na pekáč máslem aneb sádlem vymazaný, podlej je trochem moku, ve kterém ležely a nech je v prudké troubě upéci. Narovnej je na prohřátou mísu, podlej přecezenou šťávou, okrášli zelenou petruželí aneb udělej kolem mísy okolek z nějakého purée.

650. Roštěný vepřový filet.

Broiled Tenderloin of Pork.— Filet de Porc Grillé.

Rozřízni a připrav vepřové filety jak v předu podotknuto, pak je osol, omoč v rozpuštěném másle, obal v ustrouhané žemličce a na rošti neb na pánvi je upeč; narovnej je na prohřátou mísu a poklaď kousky petruželového másla.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

651. Vepřové ledvinky.

Pigs' Kidneys.— Rognons de Cochon.

Osmaž na másle neb sádle na koláčky nakrájenou cibuli, přidej na koláčky rozkrájené ledvinky, trochu marjánky, soli a pepře, nech to zprudka do měkka dusiti a nes horké na stůl.

652. Vepřové uši.

Pigs' Ears.—Oreilles de Cochon.

Ober a očisti vepřové uši, uvař je v hovězí polévce, pak je narovnej stojatě na mělkou mísu, podlej trochem polévky, osol a ve zvláštní nádobce k nim podej buď hořčičnou aneb tatarskou omáčku. Mohou se též předložiti s různě upravenou remuládou aneb pouze s rozstrouhaným křenem.

653. Vepřová hlava.

Pig's Head.— Tête de Cochon.

Vepřovou hlavu opal žhavým železem, pak ji kartáčem očisť, omej a nech čtyry hodiny v studené vodě ležet; potom kosť v krku pozorně vyřízni, kolem rypáčku nařízni kůži, vlož hlavu do hlubokého kuthanu, přidej stejné části vody, octa a vína, musí však býti úplně kryta, přidej trochu jalovce, lžičku celého pepře, kousek zázvoru, trochu dymiánu, několik hřebíčků, několik bobkových listů, dvě rozsekané skopové a čtyry telecí nožičky, dva citrony a čtyry cibule na koláčky rozkrájené, dobře to osol a nech to tři hodiny vařit; pak hlavu vyndej, vlož ji do hluboké hliněné nádoby a žíněným sýtkem proceď na ni tolik omáčky, aby byla úplně pokryta. Takto připravená hlava dá se ve studeném místě až dvanáct dní udržeti. Když ji chceš předložiti, vyndej ji z omáčky, otři ji čistě ubrouskem, vlož na mísu, oblož zelenými bobkovými neb pomerančovými listy, dej do rypáčku proutek rozmariny a předlož ji buď s rozdělanou

hořčicí, olejem a octem, rozstrouhaným křenem, remuládou, tatarskou aneb jinou studenou pikantní omáčkou.

654. Smažené vepřové nožičky.

Fried Pigs' Feet.—Pieds de Cochon Frits.

Dobře očištěné vepřové nožičky dej do hrnku, přidej všechnu zeleninu jako do hovězí polévky, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, kousek zázvoru, trochu dymiánu a bobkový list, osol, přilej tolik vody, aby byly pokryty, nech je přikryté asi čtyry hodiny vařit a pak je nech v té polévce vystydnouti; potom je vyndej, po délce rozřízni, opepři a osol, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a na másle neb sádle je do zlatova usmaž. Též je můžeš omočit v rozpuštěném omastku, obaliti v ustrouhané žemličce a upéci na rošti.

655. Naložené vepřové nožičky.

Pickled Pigs' Feet.—Pieds de Cochon Marinés.

Dobře očištěné a vyprané vepřové nožičky dej do hrnku, nalej na ně tolik vody, aby byly docela kryté a nech je vařit; když se asi hodinu vařily, teprv je osol a nech do měkka uvařit; pak je narovnej do hlíněného hrnku, polej vařícím octem, svařeným s cibulí a veškerým kořením a nech dva dny státi. Vepřové nožičky vyžadují čtyry až pět hodin k úplnému uvaření.

656. Uzené maso.

Smoked Pork.— Porc Fumé.

Uzené maso v několika vodách vyper a nech je do měkka uvařit. Můžeš je pouze rozkrájeti na úhledné kousky, narovnati na prohřátou mísu a podati k němu ustrouhaný křen a nakrájený žitný chléb. Aneb k němu podej knedlíky se zelím. Také můžeš na kousky nakrájeným masem obložiti vařený hrách. Do polévky z uzeného masa můžeš též zavařiti trhané krupky, kroupy aneb rýži.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

657. Uzené maso s rýží.

Smoked Pork with Rice.—Porc Fumé au Riz.

Rozsekej na drobno libru vařeného uzeného masa a uvař v přecezené z něho polévce půl libry dobře vyprané rýže; potom vymaž formu máslem, polož do ní vrstvu rýže, na ni dej vrstvu uzeného masa, zas rýži, opět maso, navrch pak polož rýži, poklaď kousky másla, polej lžící hovězí polévky a nech ji v troubě půl hodiny péci. Máš-li čerstvé hříbky anebo jiné houby, tedy je nech na másle dusit, pak je k tomu přimíchej a přidej trochu květu; nejsou-li čerstvé houby, tedy vezmi sušené, ovař v hovězí polévce, pak je usekej a přimíchej k uzenině.

658. Šunka.

Ham.—Jambon.

Studenou vařenou aneb pečenou šunku rozkrájej na tenké řízky, narovnej je na mísu, okrášli zelenou petrželí a předlož s olejem a octem v přiměřených nádobkách; můžeš k ní též podati na zvláštní míse bramborový salát. Přijde-li celá na stůl, můžeš ji obložiti věncem z pomerančových listů a koláčky citronu. Také ji můžeš okrášliti různobarevným aspikem aneb hustými papírovými třásněmi, zeleným listím a květinami. Pěkně též vypadá šunka rozličnými ornamenty z barevného cukru okrášlená a zelením obložená.

659. Vařená šunka.

Boiled Ham.—Jambon Bouilli.

Dej dobře vymočenou a umytou šunku do velkého hrnce, přidej tolik vody, aby byla potopena a nech ji vařit až změkne, což dle její velikosti dvě až půl čtvrté hodiny trvati může; mezi vařením ji několikráte obrať a dolévej čistou vařící vodu. Sejmi s ní za tepla kůži, posyp ji marjánkou a tlučeným pepřem, přikrej ji zas kůžičkou a nech ji vystydnouti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

660. Pečená šunka.

Ham, Roasted.—Jambon Rôti.

Dej šunku na večer do vlažné vody a nech ji v ni přes noc ležet; druhý den ji čistě omej, polož kůžičkou dospod do pekáče na několik tenkých nesmolnatých louček (dřívek), podlej ji kvartem vody, přikrej dobře přiléhající poklicí aneb jiným pekáčem a nech v troubě dvě hodiny dusit; kdyby voda v pekáči vysýchala, musíš jinou dolévati; když jest šunka skoro již upečená, obrať ji, stáhni s ní kůžičku a nech ji dopéci. Pečená šunka jest mnohem lepší a jemnější nežli vařená.

661. Šunka v těstě upečená.

Ham Roasted in Dough.—Jambon Rôti en Pâte.

Omej pěknou šunku, kůži a tuk seřízni, zaobal ji na prst ztloušťí do chlebového těsta, ale tak, aby žádný otvor nezůstal; svrchem pak těsto několikráte propíchni, aby nepopraskalo, vlož šunku na mělký pekáč a nech ji v troubě čtyry až pět hodin zvolna péci; pak chlebový obal i kůžičku sejmi a šunku vlož na mísu. Můžeš ji též nechat upéci u pekaře.

662. Šunka s vejci.

Ham and Eggs.—Jambon aux Oeufs.

Z pěkné vařené šunky nařež tenké lístky asi jako dlaň velké, rozhřej na kastrolu kousek másla, nech na něm šunku po obou stranách upéci, pak ji urovnej na prohřátou mísu a na každý kousek polož jedno sázené vejce. Podej k ní rozkrájené a osmažené brambory.

Jiný spůsob: Vezmi vařenou šunku, rozsekej ji na drobno, dej na kastrol do rozpáleného másla a když se trochu posmaží, rozbij několik vajec a vraž do rozpálené šunky a dobře to promíchej. Na půl libry šunky stačí 6 vajec. Do vajec můžeš též přimíchati trochu usekané zelené petružele aneb pažitky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

663. Smažená šunka.

Fried Ham.—Jambon Frit.

Ze syrové šunky nakrájej tenké řízky, vlož je na kastrol, polej vařící vodou a nech je asi deset minut vařit; pak vodu slej a nech šunku ve vlastním tuku po obou stranách usmažit. Můžeš ji též poklást sázenými vejci a na zvláštní mísce podati osmažené brambory.

664. Roštěná slanina.

Broiled Ham.—Jambon Grillé.

Nakrájej ze syrové šunky tenké řízky, dobře je naklepej a nech na rošti po obou stranách upéci; pak je potři máslem a narovnej na mísu. Též je můžeš urovnati na prohřátou mísu a poklásti kousky petruželového másla. Aneb jimi obluž zelený hrášek, neb dobrou bramborovou kaši.

665. Šunka à la Dumas.

Ham à la Dumas.—Jambon à la Dumas.

Z malé očištěné šunky vyřízni kosti, nech ji dvě hodiny ve vodě vařit, pak ji vlož na pekáček vyložený rozkrájenou cibulí a bobkovým listím, podlej červeným vínem, přidej lžičku celého pepře a několik hřebíčků a nech ji do měkka dusit; pak s ní sejmi kůžičku a tuk, vlož na mísu a polej přecezenou omáčkou.

666. Karbanátky ze šunky.

Ham Carbonades.— Carbonades de Jambon.

Usekej libru vařené šunky aneb prorostlé uzeniny, přidej libru vařených a sýtkem neb cedníkem protřených brambor, dvě lžíce mouky, tři vejce, trochu soli, pepře a květu, dobře dohromady promíchej, utvoř karbanátky, obal je v ustrouhané žemličce a na másle neb sádle je do zlatova usmaž. Můžeš jimi obložiti každou zeleninu, zvláště pak zelený hrášek.

Digitized by Microsoft ®

667. Kořeněná šunka.

Deviled Ham.—Jambon à la Diable.

Kus vařené libové šunky na drobno usekej, okořeň ji řádně tlučeným pepřem, paprikou a umletou hořčicí, napěchuj ji do nízké kulaté nádoby, přikrej přiměřeně velkým okrouhlým prkénkem, obtěžkej kamenem aneb závažím a nech usaditi; pak ji vyklop na mísu, nakrájej na tenké řízky a podej k ní úhledně nakrájený chléb s máslem.

668. Slanina s vejci.

Bacon with Eggs.—Petit Salé Fumé aux Oeufs.

Tuhou slaninu rozkrájej na tenké lístky a na kastrolu neb na pekáčku je pozvolna po obou stranách upeč, až hezky zkřehnou a chrupavými se stanou; pak je urovnej na prohřátou mísu a pokladď sázenými vejci. Smažená slanina může se i bez vajec předložit aneb se ji může použíti co obkladu k různým zeleninám.

669. Jaternice.

Liver Sausages.—Saucisses.

Uvař ve slané vodě vepřové droby (plíce, chřtán, srdce atd.) s kusem masa (obyčejně se k tomu brává hlava, krk aneb podbříšek), játra pak za syrova usekej; uvařené maso a droby na drobno usekej, přidej játra a tolik ve vodě namočené a vymačkané žemličky anebo domácí buchty, aby obnášela polovici neb více té sekaniny, osol to, přidej trochu drobně nakrájené citronové kůry, trochu tlučeného pepře, nového koření, zázvoru a hřebíčku, trochu marjánky a buď několik stroužků se solí utřeného česneku anebo jednu rozkrájenou a na sádle do bleda usmaženou velkou cibuli, přilej trochu mastné polévky, dobře to promíchej, nabij tím dobře očištěná hovězí neb vepřová střívka, zadělej tenkými špejly a uvař jaternice v polévce, ve které se maso

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

a droby vařily. Polévky nesmíš dáti mnoho, sice jaternice při pečení rády popraskají a nesmíš je dlouho vařiti, aby se nepřevařily. Můžeš je buď podati čerstvé s ustrouhaným křenem aneb je můžeš na rendlíku na kousku sádla po obou stranách usmažit a podati k nim buď dušené zelí aneb rozkrájené a osmažené brambory. Dobrý knedlík s kyselým zapraženým zelím poslouží též výborně.

670. Jelita.

Blood Sausages.—Boudins.

Opatři si u řezníka neb na porážce čerstvou a dobře rozkloktanou vepřovou krev, kus tučného masa pod krkem a kousek vnitřního sádla; maso a sádlo nech ovařit, rozkrájej obojí na malé kostky a rozděl to na dva díly; do jednoho dílu přidej v mléce namočené a vymačkané žemličky a polovičku krve, přidej soli, drobně nakrájené citronové kůry, tlučeného pepře, nového koření, zázvoru a hřebíčku a dle libosti ještě trochu rozpuštěného sádla, ve kterém můžeš nechat též zpěnit kousek rozkrájené cibule; dobře to promíchej, nabij do tlustších, dobře vyčištěných střev, zašpejluj a nech vařit. Druhou polovičku rozkrájeného masa a sádla smíchej s drobnými, buď ve vodě neb v mléce vařenými ječnými kroupami, přidej druhou polovici krve, okořeň, osol, přimasť, nabij a uvař jako předešle. Tímto spůsobem vyhoví se milovníkům žemlových i kroupových jelit a docílí se též větší rozmanitosti. Smažené aneb rozmíchané brambory se smaženou cibulkou dobře se hodí k obojím.

671. Klobásy.

Pork Sausages.—Saucissons.

Vezmi kus krátkého vepřového masa z krku a drobně je usekej; na tři díly masa přidej jeden díl v bílém víně, v mléce anebo ve vodě namočené žemličky, okořeň to tlučeným bílým pepřem, květem a drobně nakrájenou

Digitized by Microsoft ®

citronovou, kůrou, patřičně to osol, přilej trochu vína, dobře to promíchej a nabij do náležitě vyčištěných skopových střívek; žemličku můžeš též v pivě namočiti a sekaninu pivem zavlhčiti. Aneb usekej dva díly vepřového masa a jeden díl slaniny a zavlhči bílým vínem; aneb vezmi dva díly vepřového, jeden díl telecího, usekej a zavlhči smetanou; okořeň a pokračuj jak svrchu podotknuto. Hotové klobásy otoč do kotoučku, propíchni křížem dvěma tenkými špejlky, aby držely hezky pohromadě a uschovej je v chladném místě až k potřebě. Předlož je pečené s dušeným aneb zapraženým zelím aneb pouze s hořčicí. Dobrý knedlík aneb rozmíchané brambory s osmaženou cibulkou se k nim též velmi dobře hodí.

672. Klobásy s citronovou omáčkou.

Pork Sausages with Lemon Sauce.—Saucissons au Lemon.

Udělej citronovou omáčku (viz tam), vlož do ní klobásu, nech ji tři čtvrtě hodiny zvolna vařit, pak ji vyndej na mísu a polej přecezenou omáčkou. Též s vinnou aneb jinou pikantní omáčkou můžeš ji připraviti a můžeš ji též uvařiti na pivě, jako vepřové. Klobása může se též upéci, urovnati na mísu a políti hořčičnou aneb jinou přiměřenou omáčkou.

673. Chipolatské klobásy.

Chipolata Sausages.—Saucissons à la Chipolata.

Jemnou jaternicovou neb klobásovou sekaninu nabij volně do skopových střívek, která pak vždy ve vzdálenosti jednoho aneb půldruha palce zakruť a sice jednou v pravo a podruhé v levo, tak že se pak klobása podobá růženci malých uzenek. Pak je upeč aneb udělej s omáčkou, jako klobásu a předlož je buď o sobě aneb s nějakou zeleninou, aneb jich použij co obkladu k různým pečením.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

674. Bachor.

Pressed Blood Sausage.—Boudin Pressuré.

Ovarové vepřové maso a ouška nakrájej na kostky, přidej vyškvařeného sádla i s oškvarky, přilej syrové vepřové krve, okořeň pepřem, zázvorem, květem a novým kořením, přidej na sádle usmaženou cibulku a vše dobře promíchej; touto smíšeninou naplň vyčištěný vepřový žaludek a nech jej v ovarové polévce půl hodiny vařit; propíchne-li se tenkým dřívkem a neteče-li krev, jest to hotovo. Dej ho za tepla do lisu a jak chladne, tedy ho ještě více stlač. Chceš-li ho udělati zvláště dobrý, přidej do něho uvařený a na větší kousky rozkrájený hovězí aneb vepřový jazyk. Rozkrájej ho za studena na lístky, narovnej na mísu a předlož; můžeš ho též posypati rozkrájenou cibulí a políti octem, aneb k němu podej pouze ocet a olej.

675. Masový sýr.

Head Cheese.—Fromage de Viande.

Vezmi vepřové maso ze stehna a hlavy (tučnou čelisť však odřízni), uši, rypák, jazyk — může býti též hovězí, nech vše do měkka vařit, kosti a chrupavky odstraň, jazyk stáhni, rozkrájej vše na úhledné podlouhlé kousky a urovnej to pak do kulaté rovné formy; na dno polož vrstvu masa stehenního, posyp trochu solí, tlučeným pepřem a květem, pak dej vrstvu uší, opět osol a okořeň, pak vrstvu jazyku a tak pokračuj, až je forma naplněna; pak polož na formu víko, obtěžkej ji řádně, aby se vše dobře stlačilo, a nech to tak přes noc ve studenu státi; potom sýr vyklop, rozkrájej na řízky a předlož buď s rozkrájeným citronem, rozdělanou hořčicí, aneb s olejem a octem. Maso musí se rychle a za tepla do formy vkládati, jinak nedocílí se patřičné spojitosti a sýr se při krájení drobí; nežli sýr vyklopíš, odchlípni jej kolem nožem, aby nezůstal uvnitř viseti. Místo květu může se též dle libosti použiti buď tlučeného hřebíčku aneb

rozetřeného suchého šalvěje. Forma může se také na dně i po stranách vyložiti tuku zbavenými a uvařenými vepřovými kůžičkami, které se též na vrch položí dříve nežli se sýr závažím obtěžká.

676. Mortadella di Bologna.

Usekej na drobno libru libového syrového vepřového masa z plece, libru ovařeného masa ze hřbetu a libru syrového telecího masa z kýty, přidej půl libry na malé kostky nakrájené tučné a syrové jádrné vepřoviny aneb slaniny, osol, opepři, přilej trochu červeného vína a dobře všechno promíchej; potom přidej dva uvařené a na jemné pásky nakrájené vepřové jazyky, lžíci kaprlí, ještě jednou to trochu promíchej a nabij do širokých hovězích střev; udělané mortadelly oviň pak kusem plátna, řádně silnou nití obvaž, nech hodinu vařit a pak je na 24 hodin ulož do studeného a suchého místa.

677. Lanýžník.

Truffled Sausages.—Saucisses Truffées.

Dej na rendlík libru dobře usekaného tučného vepřového masa, libru jemně usekaných vepřových aneb husích jater, lžičku rozetřených šalotek, lžíci na drobno rozřezaných žampionů, utlučený bobkový list, špetku marjánky a kousek drobně nakrájené citronové kůry, a nech to čtvrt hodiny za stálého míchání na mírném ohni dusit; pak vezmi dvě lžíce ve víně namočené žemličky, přidej dvě rozkloktaná vejce, obojí smíchej, osol, okořeň květem a přidej k dřívější smíšenině; ku konci přidej libovolné množství ve víně vařených a jemně rozřezaných lanýžů, vše dobře promíchej a nabij do připravených vyčištěných střev. Usmaž jej na másle a předlož s nějakou jemnou zeleninou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

DRŮBEŽ.

Poultry. — Volaille.

678. Dušené kuře.

Stewed Chicken.— Poulet à la Daube.

Náležitě očištěné a vykuchané kuře omej, osol a zašpejluj, přivaž na prsíčka lístek slaniny a dej je do kuthanu jenom tak velikého, co by se tam vešlo; přidej k němu na koláčky nakrájenou cibuli, petružel a mrkev, několik zrnek pepře, bobkový list a kousek rozkrájené šunky, přilej tolik hovězí polévky aneb vody, aby kuře kryla, přikrej to napřed čistým bílým papírem a pak dobře přiléhající pokličkou a nech kuře do měkka dusit, jednou je obrátíc; pak je vyndej, sejmi slaninu, rozkrájej je na kousky, šťávu svař rychle a na prudkém ohni do husta, seber s ní mastnotu a vlej ji na kuře. Mladé kuře udusí se za půldruhé, starší za dvě hodiny.

679. Kuře s citronovou omáčkou.

Chicken with Lemon Sauce.—Poulet au Lemon.

Udus pěkné kuře podle předešlého spůsobu, vyndej je na mísu, přikrej a postav zatím na teplé místo. Udělej ze lžíce másla a lžíce pěkné mouky bílou jíšku, rozmíchej ji přecezenou šťávou, v níž se kuře dusilo, přiceď z půl citronu šťávu, přidej trochu drobné citronové kůry a malý kousek cukru, dle libosti přilej též několik lžic bílého vína, svař to na hladkou omáčku a vlej na rozkrájené kuře.

680. Kuře s makarony.

Chicken with Macaroni.— Poulet aux Macaroni.

Udus pěkné kuře jak v předu podotknuto; mezitím spař ve vařící vodě čtvrt libry makaronů, sceď je a nech je ve vařící osolené vodě deset minut vařit; sceď je opět

a dej je do rendlíku, přidej dvě lžíce másla a dvě lžíce rozstrouhaného parmazánského sýra a zlehka to přehazujíc, nech makarony jen trochu spejchnout; urovnej pak rozkrájené kuře na mísu, polej je přecezenou a do husta svařenou šťávou a udělej kolem okolek z makaronů. Místo makaronů mohou se též vzíti cezené nudle aneb dušené kaštany.

681. Kuře s paprikou.

Chicken with Paprika.—Poulet à la Paprika.

Dej na rendlík kus čerstvého másla, jednu tence nakrájenou cibuli, vlož na to dvě rozčtvrcená kuřata, trochu je osol, přikrej a nech na polo dusit; potom je vyndej na jiný rendlík, do šťávy přidej plnou lžíci mouky, rozmíchej to, přilej trochu hovězí polévky, několik lžic kyselé smetany a nech to ještě povařit; pak to proceď na kuřata, přidej asi půl lžičky papriky a nech je v té omáčce dovařit. Smetana může se též vynechat.

682. Kuře s kyselou smetanou.

Chicken with Cream Sauce.—Poulet à la Crème.

Utři čtyry očištěné a obrané sardele s máslem a přidej k nim trochu drobné citronové kůry, dej do hrnečku trochu květu, lžičku bílé mouky, rozdělej koflíkem kyselé smetany, přidej trochu vína svařeného s trochem hovězí polévky, zamíchej, vlej to na utřené sardele a hodně to rozkloktej. Na konec vlož do rendlíku dvě pečená kuřata, vlej na ně omáčku, nech to ještě varem obejít, dej na mísu a nes na stůl.

683. Kuře s podpoušťkou.

Chicken Fricassee.—Fricassé de Poulet.

Ovař dvě malá, očištěná, vykuchaná a omytá kuřata; dej je pak do kuthanu, podlej hovězí polévkou neb vodou, posyp je moukou, okořeň květem neb muškátem a nech je dusit; pak rozetři kus másla se šesti žloutky aneb

třemi celými vejci, přidej šest lžic smetany, šťávu z jednoho citronu a trochu drobné citronové kůry, přeceď do toho šťávu, ve které se kuřata dusila a míchej tím nad ohněm tak dlouho, až to zhoustne — vařiti se to však nesmí. Pak vlej omáčku na rozkrájená kuřata a dej na stůl.

684. Kuře po turecku.

Chicken, Turkish Style.—Poulet à la Turque.

Rozkrájej za syrova dvě kuřata na čtvrtky, dej je na rendlík s kusem másla a na lístky rozkrájenou cibulí, osol je, opepři a nech do měkka dusit; jakmile trochu zhnědnou, posyp je drobnou citronovou kůrou a zaceď citronovou šťávou.

685. Kuře s knedlíčky.

Chicken with Dumplings.—Poulet aux Boulettes.

Náležitě očištěná a zašpejlovaná kuřata nech buď v hovězí polévce vařit aneb je v rendlíku na novém másle udus. Zatím usekej na drobno půl libry telecího masa, z kterého jsi žilky odstranila, přidej dvě lžíce morku aneb sádla, v mléce namočenou ostrouhanou žemličku, tři míchaná aneb pouze rozkloktaná vejce, trochu drobné citronové kůry, květu a soli, všecko dobře dohromady promíchej a utři, pak z toho udělej malé knedlíčky a klaď je na prkénko. Jsou-li kuřata dost měkká, vyndej je, šťávu z nich proceď do hrnku, přidej trochu polévky, zapraž to bílou jíškou, vlej zas do rendlíku, vlož do toho kuřata a nech povařit. Knedlíčky uvař ve slané vodě, dej je na mísu s kuřaty a polej omáčkou.

686. Kuře s rýží.

Chicken with Rice.—Poulet au Riz.

Přebranou rýži vyper nejdříve ve studené a pak dobře ve vařící vodě, nalej na ni hovězí polévky a nech ji do měkka vařit, musíš však dáti pozor, aby zůstala

celá; potom rozkloktej v hrnečku tři žloutky anebo dvě celá vejce s kouskem nového másla a trochem hovězí polévky, okořeň květem, vlej to na rýži a zlehounka zamíchej. Vařená kuřata dej na mísu, pokrej je rýží a nes na stůl. Této rýže může se použíti co nádivky do pečených kuřat, která však pouze za čerstva dobře chutnají.

687. Kuře s karfiolem.

Chicken with Cauliflower.—Poulet aux Choux Fleurs.

Uvař dobře očištěná kuřata v hovězí polévce; nech na rendlíku rozpustiti kus nového másla, přidej trochu bílé mouky, udělej bledou jíšku a zapraž ní tu polévku, ve které se kuřata vařila; mezitím nech vařiti v hovězí polévce aneb ve slané vodě očištěný bílý karfiol; kuřata rozkrájej na úhledné kousky, vlož je na rendlík, polej upravenou omáčkou, okořeň tlučeným květem a nech chvilku povařit. Pak dej kuřata s omáčkou do mísy a obložje karfiolem. Tak připravují se též kuřata se šparglem.

688. Kuře s celerem.

Chicken with Celery.—Poulet au Celeri.

Uvař kuřata buď v hovězí polévce, aneb je na másle udus; nech vařiti celer v hovězí polévce a když změkne, rozkrájej ho na koláčky a dej ho ke kuřatům; jeden v hovězí polévce do měkka uvařený celer rozetři s kouskem nového másla a několika žloutky, okořeň květem, zapraž to bílou jíškou, proceď sýtkem na kuřata a nech ohřát. Vlož kuřata na mísu, polej omáčkou, obložcelerovými koláčky a okrášli zelenou celerovou natí.

689. Kuře s rajskými jablky.

Chicken with Tomatoes.—Poulet aux Tomates.

Uvař ve víně dvě až tři rajská jablka, přidej ostrouhanou a ve smetaně namočenou žemličku, přilej

Digitized by Google
Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

trochu hovězí polévky, okořeň květem a drobnou citronovou kůrou, přidej kousek cukru, dobře to rozmíchej a proceď na vařená aneb na másle dušená kuřata.

690. Kuře se žampiony.

Chicken with Mushrooms.— Poulet aux Champignons.

Dobře očištěné hlavičky od žampionů rozkrájej na lístky a nech je na kusu čerstvého másla a trošce zelené petruželę chvilku dusit; pak na ně vlož očištěná a na kousky rozkrájená kuřata, osol je a nech pod poklicí dusit, dej však pozor, aby se nepřipálila; když změknou, a šťáva se počíná ztrácet, popraš je malounko moukou, přilej trochu hovězí polévky, nech to ještě varem obejít a předlož. Místo žampionů můžeš použíti i jiných hub a do omáčky můžeš přimíchati též trochu vařené sladké smetany.

691. Kuře s černou omáčkou.

Chicken with Black Sauce.—Poulet au Noir.

Zachyť krev z kuřat, rozmíchej ji hodně v hrnečku s trochem octa a postav to stranou; kuřata pak očisť a vykuchej, rozkrájej na kousky, omej a dej na rendlík s kusem másla, rozkrájenou cibulí, několika zrnky pepře a nového koření, přidej dva hřebíčky, osol a nech je dusit; jakmile šťáva pod nimi začíná vysmahovat, přilej sklenku červeného vina a trochu hovězí polévky, a nech to vařit; zatím udělej jíšku, zbarvi ji přepáleným cukrem, vlej na ni šťávu z kuřat, zamíchej, proceď opět na kuřata, přidej krev s octem a trochu drobné citronové kůry, vše dobře zamíchej a nech ještě chvíli povařit.

692. Kuře s majonézou.

Mayonnaise of Chicken.—Poulet à la Mayonnaise.

Vyber pěkná očištěná kuřata, nasol, zašpejluj je, potři na prsou citronovou šťávou, aby pěkně zbělela a nech je v rendlíku na másle a zelené petruželi s trochem

hovězí polévky udusit; pak je rozkrájej na úhledné kousky a nech je vychladnout, rozkloktej šest žloutků, přidávej po kapkách skleničku dobrého oleje a míchej tím tak dlouho, až je to pěkně hladké, pak k tomu přimíchej tři lžíce rozpuštěného kyselého aspiku a šťávu z jednoho citronu, malounko to osol a opepři; potom omoč kousky kuřat v této omáčce, urovnej je na mísu, polej ostatní omáčkou, poklaď je úhledně nakrájenými sardelemi, kaprlemi, račími ocásky a libo-li i lanýžemi a obluž je srdíčky z hlávkového salátu a na čtvrtky nakrájenými tvrdými vejci.

693. Smažené kuře.

Fried Chicken.—Poulet Frit.

Dobře očištěná kuřata rozkrájej na čtvrtky, jsou-li větší, na kloubky, osol je, obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, posyp ustrouhanou žemličkou a v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Do rozkloktaných vajec můžeš přimíchati trochu drobně usekané zelené petružele. Místo ve vejcích, můžeš je též pouze ve vlažné vodě omočiti; ostatní příprava zůstane ta samá. Předlož je s nějakou jemnou zeleninou aneb salátem.

694. Pečené kuře.

Roast Chicken.— Poulet Rôti.

Dobře očištěná kuřata omej, po vrchu nasol, uvnitř je potři solí a tlučeným pepřem, vlož do nich trochu zelených petrželových lístků a kousek másla, dej je na pekáč, přidej k nim kousek čerstvého másla, trochu hovězí polévky neb vody, a po obou stranách je za častého máslem potírání do zlatova upeč; pak je vlož buď celé neb na čtvrtky nakrájené na mísu, podlej je vypečenou šťávou a nes na stůl. Též je můžeš před pečením protáhnouti na nudličky nakrájenou slaninou, aneb vyplniti nádivkou.

Digitized by Microsoft ®

695. Pečené kuře na rožni.

Broiled Chicken.—Poulet Grillé.

Mladá kuřata čistě ober a hned vykuchej, potři je uvnitř solí a tlučeným pepřem, vlož do nich trochu zelených petruželových lístků, malou cibulku a kousek másla, nech je pak na rožni půl hodiny do zlatova péci, začasté je rozpuštěným čerstvým máslem polévajíc. Asi pět minut před předložením je po vrchu osol, posyp rozstrouhanou žemlovou kůrkou a nech ještě chvíli péci, pak je sejmi s rožně, urovnej na mísu a nes na stůl.

696. Risolky z kuřete.

Rissoles of Chicken.—Rissoles de Volaille.

Usekej na drobno maso z pečeného neb vařeného kuřete, přidej trochu usekaných dušených hub, několik lžic zapražené omáčky, čtyry žloutky, trochu soli, pepře a květu, nech to za stálého míchání dobře prohřáti, přidej trochu usekané zelené petružele, zaceď citronovou šťávou, vyndej to na talíř a nech vychladnout; z pěkného nudlového těsta vykrájej skleničkou aneb formičkou kulaté lístky, dej vždy na jeden trochu té sekaniny, pomaž okraje bílkem, přikrej druhým lístkem, okraje přimáčkni a klaď risolky na pomoučněné prkénko; pak je omoč v rozkloktaných vejcích, usmaž v rozpáleném omastku, narovnej na mísu, okrášli smaženou zelenou petruželí a ve zvláštní nádobce podej pažitkovou, pařížskou aneb jinou vhodnou omáčku. Tak připravují se i risolky z jiného masa, drůbeže a zvěřiny, a rozličné zbytky dají se tímto spůsobem velmi výhodně upotřebiti.

697. Slípka.

Pullet.—Poularde.

Mladé a dobře vykrmené slepice, jsou-li menší, můžeš upraviti jako kuřata; větší slepice aneb tučné kohoutky uprav na spůsob kapounů, jimž se chutí velmi podobají.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

698. Slepice.

Hen.—Poule.

Uvař slepici s obyčejným přídavkem zeleniny ve slané vodě do měkka; pak ji uprav jako husí drobečky, buď zadělávanou s citronem, s nudlemi, rýží, knedlíčky aneb též karfiolem.

699. Pečená perlička.

Roast Guinea Fowl.—Pintade Rôtie.

Oškubej mladou perličku, vykuchej ji, vyper, osol, protáhni hodně slaninou a peč ji jako bažanta. Je-li však perlička již starší, musíš ji několik dní močiti a buď ji uprav jako tetřívka aneb jako starou domácí slepici.

700. Pečený kapoun.

Roast Capon.—Chapon Rôti.

Dobře očištěného kapouna nasol a uvnitř čerstvým máslem vymaž; pak ho nech buď na rožni aneb na pekáči pozvolna péci, při čemž jej povrchu stále máslem potírej, až hezky zčervená. Místo obyčejného másla můžeš vzíti též máslo sardelové.

701. Dušený kapoun.

Stewed Capon.—Chapon Sauté.

Osol a zašpejluj dobře očištěného kapouna, prsíčka potři citronovou šťávou, oblož lístky slaniny a obvaž; potom dej do kuthanu na koláčky nakrájenou cibuli, petružel a mrkev, bobkový list a několik zrnek pepře, vlož do toho kapouna, polej hovězí polévkou, přikrej čistým papírem a pak pokličkou a nech ho dusit; mezi dušením ho musíš aspoň jednou obrátiti; když je do měkka udušen, vyndej ho na prohřátou mísu; šťávu na prudkém ohni svař, mastnotu seber a kapouna tou omáčkou polej.

Calif - Digitized by Microsoft ®

702. Kapoun na spůsob bažanta.

Capon, Pheasant Style.—Chapon à la Faisan.

V octě smíšeném s trochem vody nech svařit cibuli, bobkový list, kousek dymiánu, kousek zázvoru, několik zrnek pepře a nového koření; když to vychladlo, vlož do toho dobře očištěného a nasoleného kapouna a nech ho v tom přes noc ležet. Druhého dne ho na prsou hodně prošpikuj, zašpejluj jej, dej do pekáče na kus másla, podlej trochem vody a nech ho péci, při pečení jej častěji vlastní šťávou polévej a hleď, aby byl po obou stranách stejně upečený; když se již dopéká, přiceď k němu z půl citronu šťávy a je-li dosti měkký, vyndej ho na mísu a podlej vlastní šťávou.

703. Kapoun s ústřicemi.

Capon with Oysters.—Chapon aux Huitres.

Nech na rendlíku rozpustiti lžíci čerstvého másla, dej do něho plnou hrst strouhané žemličky, trochu to osol, okořeň tlučeným květem a zamíchej do toho dvacet vyloupaných ústřic; připrav kapouna, naplň jej tou nádivkou, osol, vlož jej na pekáč, podlej trochem hovězí polévky, pokladď jej máslem a nech po obou stranách za častého máslem potírání do zlatova upéci. Udělej pak z kousku másla a trochu mouky bledou jíšku, rozdělej ji trochem vřelé polévky, přidej k tomu šťávu z kapouna, dej do toho dvacet ústřic, zaceď šťávou z jednoho citronu a nech to dohromady zavařit. Pak dej upečeného kapouna na mísu a podlej omáčkou.

704. Kapoun s lanýži.

Capon with Truffles.—Chapon aux Truffes.

Usekané lanýže uvař ve sladké smetaně, pak je vyndej a nech je na novém másle trochu osmažit; ustrouhej žemličku, nech ji na másle do zlatova osmažit a vař ji pak v té smetaně, ve které se vařily lanýže, při-

lej trochu hovězí polévky, zamíchej to a proceď sýtkem na pečeného kapouna, okořeň to trochem tlučeného květu a nech chvíli na plotně státi; pak vyndej kapouna na mísu a okrášli těmi smaženými lanýži.

705. Holoubata s bílou omáčkou.

Squabs, White Sauce.—Pigeonneaux au Blanc.

Uvař holoubata v hovězí polévce, rozkrájej je na čtvrtky a srovnej na rendlík; pak udělej bílou jíšku, rozmíchej ji tou polévkou, nech to trochu povařit a proceď na holoubata; přidej trochu drobné citronové kůry, tlučeného cukru a květu a nech to ještě varem obejít; před předložením to zaceď citronovou šťávou. Holoubata mohou se též upraviti na paprice aneb s černou omáčkou, jako kuřata.

706. Dušená holoubata.

Stewed Squabs.—Pigeonneaux à la Daube.

Dobře očištěná holoubata rozkrájej na čtvrtky, dej je na rendlík na kus másla, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, dva bobkové listy, kousek dymiánu, několik zrnek jalovce, pepře a nového koření a kousek zázvoru, přilej trochu vinného octa, přikrej a nech to dusit; pak přendej holoubata na jiný rendlík, proceď na ně šťávu, rozdělej rukou asi tři lžíce mouky s kouskem čerstvého másla, udělej z toho několik malých kuliček, vlož je tu a tam do omáčky a nech to za častého lehounkého míchání zvolna do husta vařit. Do omáčky můžeš přidati též kousek do hněda upraženého cukru.

707. Holoubata se zeleným hráškem.

Squabs with Green Peas.—Pigeonneaux aux Petits Pois.

Rozkrájej na čtvrtky dobře očištěná holoubata, vlož je do rendlíku na kus másla, osol je a nech je půl hodiny dusit; pak je popraš dvěma měchačkami mouky, zamíchej jimi, za chvilku přilej dva koflíky hovězí polévky a svař

Univ. Calif. Digitized by Microsoft ®

na hladkou omáčku; potom holoubata vyndej, omáčku proceď, přidej do ní kvart mladého zeleného hrášku, kousek cukru a trochu květu, nech to chvíli dusit, pak do toho opět vlož holoubata a nech vše do měkka udusit. Urovnej potom holoubata do prostřed mísy a obluž vkusně hráškem.

708. Holoubata se šparglem.

Squabs with Asparagus.—Pigeonneaux à l' Asperge.

Vykuchej a omej pěkná holoubata, nech je vařit asi tři minuty v slané vodě, pak je nech v studené vodě vychladnout a dobře osuš. Dej na rendlík kousek másla, rozkrájenou malou cibuli, petružel a mrkev, vlož do toho holoubata, osol a nech několik minut dusit; pak na to napraš trochu mouky, rozdělej dobrou hovězí polévkou a nech to půl hodiny vařit, mastnotu s toho ale sbírej. Když jsou holoubata měkká, vyndej je do jiného hrnku a postav je na teplé místo, aby nevychladla. Omáčku nech hodně zavařit, zakloktej ji pak čtyřmi žloutky, přidej kousek cukru, trochu citronové šťávy, osol ji a proceď sýtkem na dva koflíky ve slané vodě uvařených šparglových hlaviček. Dej holoubata na mísu a polej je upravenou omáčkou.

709. Pečená holoubata.

Roast Squabs.—Pigeonneaux Rôtis.

Připrav pěkná holoubata, zašpejluj je jako kuřátka, přivaž každému na prsíčka tenký lístek slaniny, polož na pekáč na kousek rozpuštěného másla a nech je za pilného polévání pěkně upéci; mezi pečením je podlévej trochem hovězí polévky aneb horké vody. Pak s nich sejmi slaninu, rozkrájej je na čtvrtky, urovnej na mísu, polej přecezenou šťávou a obluž smaženými žemlovými řízky. Také můžeš každou čtvrtku položiti na žemlový řízek a mísu okrášliti zelenou petruželí.

Microsoft®

710. Nadívaná holoubata.

Stuffed Squabs.—Pigeonneaux Farcis.

Dobře obraným, vykuchaným a vypraným holoubatům uřízni hlavičky, volátka opatrně vyndej a kůžičku na prsíčkách pěkně pro nádivku podebeř. Utři lžíci másla, vraz do něho jedno vejce a jeden žloutek, přidej dvě lžíce mléka, špetku soli, trochu drobné citronové kůry, trochu usekané zelené petružele, čtyry lžíce ustrouhané žemličky a dobře to promíchej. Potom tím nadij holoubata, volátka nitkou zavaž, nožky přivaž k zadečkům, dej holoubata na pekáč na kus másla, přidej trošinku vody a nech je pěkně upéci. Pak je rozkrájej na čtvrtky, urovnej pěkně na mísu a polej vypečenou šťávou.

711. Holubi.

Pigeons.—Pigeons.

Mladé holuby uprav tak jako holoubata. Starší holubi mají tuhé maso a hodí se pouze na polévku. Obyčejně dávají se vařiti s hovězím masem, aby polévka nabyla více síly a chuti.

712. Pečená husa.

Roast Goose.—Oie Rôtie.

Dobře očištěnou a vykuchanou husu omej ve studené vodě, povrchu i uvnitř ji nasol, vysyp ji uvnitř trochem přebraného kmínu, vlož ji na pekáč, podlej trochem vody, dej ji do trouby a nech pozvolna péci; pak ji obrať, polévej ji začasté vypečenou šťávou, pak sádlo slej a nech husu na prudkém ohni do hněda dopéci. Pakliže mezi pečením kůžičku na hřbetě a pod křídly vidličkou propichuješ, sádlo se lépe vypeče a kůžička zkřehne a stane se chutnější. K huse se obyčejně dávají knedlíky se zelím, aneb pouze dušené zelí, avšak různě upravené brambory jsou též dobré.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

713. Nadívaná husa.

Stuffed Goose.—Oie Farcie.

Nadij čistě připravenou a osolenou husu oloupanými menšími jablky, zašpejluj ji a nech upéci. Též ji můžeš nadíti kaštany připravenými jako při krocanu nadívaném kaštany. K nadívané huse hodí se nejlépe za obklad malé vařené brambory, potažené polovičním masitým rosolem a pečené chipolatské klobásky; můžeš však též jiných obkladů použíti.

714. Dušená husa.

Stewed Goose.—Oie à la Daube.

Dej na kuthan rozkrájenou slaninu, nakrájené telecí maso, na koláčky nakrájenou mrkev, petružel a celer, vlož na to vykuchanou a osolenou husu, přidej několik bobkových listů a několik zrnek pepře, polej hovězí polévkou a chceš-li, přilej též trochu bílého vína, přikrej poklicí a nech husu do měkka dusit; pak ji vyndej na mísu a obluž celerovým salátem.

715. Marinovaná husí prsa.

Marinated Geese Breasts.—Filets d'Oie Marinés.

Ze dvou neb třech husí vyřízni prsa, kůži stáhni, nasol je, vlož do hliněného hrnce s několika zrnky pepře, nového koření a hřebíčku, polej vinným octem a nech je několik dní státi; pak je vyndej, očisti, protáhni slaninou, vlož na pekáč špikováním vzhůru, přidej kousek másla neb husího sádla a trochu hovězí polévky a za častého polévání šťávou je do červena upeč. Pak je rozkrájej šikmo ostrým nožem na tenké lístky, slož je opět do původní podoby, urovnej je na mísu a obluž smaženými malými brambory. Do omáčky přilej trochu sladké aneb kyselé smetany, nech ji svařit a podej ve zvlášnti nádobce.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

716. Sekaná husí prsa.

Minced Geese Breasts.—Filets d'Oie Émincés.

Prsa i s prsní kostí pozorně odděl, maso sloupni, jemně je usekej, dej na mísu, přidej jednu ustrouhanou žemličku, na husím sádle usmaženou cibulku, čtyry lžíce husího sádla, trochu tlučeného květu, pepře a nového koření, trochu utřené marjánky a se solí utřený stroužek česneku, vraž do toho dvě vejce a dobře vše dohromady promíchej. Tuto smíšeninu vlož na prsní kosť, urovnej do původní podoby, dej na pekáč, podlej trochem hovězí polévky, posyp ustrouhanou žemličkou, poklaď malými kousky másla neb husího sádla a nech je upéci. Pak je vyndej na mísu, oblož dušeným zelím a vypečenou šťávu předlož v omáčníku.

717. Husí zbytky s podpoušťkou.

Salmi of Goose.—Salmis d'Oie.

Dej do hrnečku stejné díly octa a vody aneb hovězí polévky, přidej kousek rozkrájené citronové kůry, celou cibuli, kousek dymiánu, několik bobkových listů, trochu pepře, nového koření a soli; nech to dohromady svařit, pak do toho zamíchej bledou jíšku, kousek přepáleného cukru a trochu bílého vína, nech ještě povařit a proced na úhledně nakrájené zbytky pečené husy na pekáči narovnané; nech zbytky v omáčce ohřát, narovnej je na mísu, polej omáčkou a oblož pečenými aneb smaženými brambory.

718. Husí drobečky s rýží.

Geese Giblets with Rice.—Abatis d'Oie au Riz.

Nech vařiti husí drobečky; když je odpěníš, přidej k nim kousek celeru a kořínek petružele, osol je a do měkka je uvař. Pak dej na kuthan tři lžíce čerstvého másla, čtvrt libry přebrané a několikrát v horké vodě vyprané rýže, podlej ji několika lžícemi hovězí polévky, trochu to osol a nech rýži na mírném ohni zvolna do měkka

Digitized by Microsoft

dusit; musíš však dáti pozor, aby spodem nepřichytla a dle potřeby přidej ještě trochu hovězí polévky. Pak udělej bledou jíšku, rozdělej ji trochem hovězí polévky, okořeň květem, osol a nech to svařit na hladkou omáčku. Posléze urovnej uvařené husí drobečky na mísu, polej je omáčkou, udělej kolem věnec z rýže a na něm šikmo proužky z drobně usekaného, uzeného masa. Na místo jíšky můžeš též použíti omastku z pečeně anebo osmažiti trochu kmínu na másle aneb husím sádle, do kteréhož přidej trochu rozsekané zelené petruželky; nezapomeň přidati do rýže též trochu květu i malé poznání šafránu. Ku drobečkům počítají se křidélka, nožičky, krček, játra a žaludek. I dobře vyčištěných střívek, když se otočí na nožičky, lze upotřebiti a slouží za dobrou pochoutku.

719. Husí drobečky s nudlemi.

Geese Giblets with Noodles.—Abatis d'Oie aux Nouilles.

Uvař husí drobečky jako předešle a udělej po dvou vejcích drobné nudličky; když jsou drobečky dost měkké, sceď polévku a nech ji ustát, pak ji slej do hrnečku, nech ji vařit a když jest v hodném varu, zavař do ní ty nudličky; úhledně nakrájené drobečky měj připravené na teplém místě, potom je dej na mísu a na ně ty zavařené nudle. Uvařené drobečky můžeš též obložiti ve slané vodě uvařenými makarony, omaštěnými a posypanými parmazánským sýrem.

720. Zadělávané husí drobečky s citronem.

Geese Giblets, Lemon Sauce.—Abatis d'Oie au Citron.

Uvař husí drobečky jak v předu podotknuto, udělej ze dvou lžic másla a dvou lžic mouky bledou jíšku, rozmíchej ji přecezenou polévkou z drobečků, nalej omáčku do rendlíku na rozkrájené drobečky a nech to povařit. Potom to zaceď šťávou z půl citronu, musíš však dáti pozor, aby omáčka po jádrech z citronu nezahořkla.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

721. Husí drobečky s knedlíčky.

Geese Giblets with Dumplings.—Abatis d'Oie aux Quenelles.

Uvař drobečky s celerem a petruželí po spůsobu hovězího masa. Utři kus nového másla, vraz do něho tři vejce, přidej kousek na drobno usekané citronové kůry, trochu květu, ustrouhaná aneb rozsekaná husí játra, trochu strouhané žemličky, několik lžic smetany a trochu soli, dobře to promíchej a udělej z toho malé kulaté knedlíčky. Pak udělej bledou máslovou jíšku, rozmíchej ji přecezenou polévkou z drobečků, máš-li, přidej trochu nakrájených čerstvých hub a nech to trochu povařit; pak do té omáčky zavař knedlíčky a když se uvaří, přidej tam drobečky a nech to ještě varem obejíti. Potom vyndej drobečky na mísu, oblož je knedlíčky a polej omáčkou.

722. Husí drobečky s karfiolem.

Geese Giblets with Cauliflower.—Abatis d'Oie aux Chous-fleurs.

Uvař husí drobečky na předešlý spůsob; očištěný karfiol uvař buď v hovězí polévce aneb v polévce z drobečků, dej však pozor, aby se nerozvařil a vlož jej pak do studené vody, aby zůstal pěkně bílý. Pak udělej z čerstvého másla bílou jíšku, rozmíchej ji přecezenou polévkou z drobečků, okořeň trochu tlučeným květem, dej do toho uvařené drobečky i karfiol a nech to ještě chvilku povařit; potom karfiol rozeber na růžice, urovnej jej úhledně do prostřed mísy, oblož husími drobečky, polej omáčkou a předlož. Týmž spůsobem připravují se drobečky se šparglem.

723. Husí játra.

Geese Liver.—Foie Gras.

Jakmile játra z husy vyndáš, vyřízni z nich pozorně žluč, nalej na ně teplé mléko a nech je v něm několik hodin močit, čímž pěkně nabudou a zbělí; potom je čistě

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

vyper, stáhni s nich kůžičku, dej je na rendlík na zpěněnou s máslem cibulku a nech je přikryté při mírném ohni dusit, při tom je několikráte obrať a podlévej hovězí polévkou, aby zůstala při šťávě; když jsou hotovy, pak je osol, popraš tlučeným pepřem, dej na mísu a polej vlastní šťávou. Můžeš je též prostrkati na nudličky nakrájenými mandlemi, skořicí, slaninou aneb lanýži. K cibulce můžeš též přidati dva hřebíčky a kousek citronové kůry a v tom případu můžeš pak udušená játra zacediti citronovou šťávou. Játra mohou se též bez močení v mléce po dobrém vyprání ve vlažné vodě dáti smažiti na kastrol na rozpálený omastek a když se již obrátí, přidá se trochu kmínu a osolí se.

724. Husí játra s vínem.

Geese Liver with Wine.— Foie Gras au Vin.

Pěkná játra z krmené husy nech s pintou vody, kouskem nakrájené cibule a několika hřebíčky asi čtvrt hodiny vařit; pak omastek až na trošku slej, přidej lžičku mouky a nech játra chvilku dusit; potom na ně nalej půl pinty bílého vína, zaceď šťávou z jednoho citronu, nech játra v té omáčce ještě chvíli dusit, nalej na ně pak dvě lžíce kyselé smetany, osol je a nes hned na stůl.

725. Husí krev.

Geese Blood.—Sang d'Oie.

Nech na rendlíku zpěniti jednu rozkrájenou cibuli na kusu husího aneb též vepřového sádla, pak do toho nalej čerstvou a nesraženou husí krev, přidej stroužek se solí utřeného česneku a na špičku nože tlučené všehochuti a za stálého míchání nech krev malou půl hodiny dusit; můžeš ji buď tak předložit aneb můžeš k ní přidati ještě několik lžic dobré smetany a jednu rozstrouhanou žemličku, nech to chvíli povařit, trochu tím zamíchej a nes na stůl.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

726. Pečená kachna.

Roast Duck.—Canard Rôti.

Kachnu uprav a upeč týmž samým spůsobem jako husu; předlož ji buď se zelím a knedlíky, aneb ji obluž vařenými, pečenými aneb smaženými brambory, polej trochu šťávou a na zvláštní misce podej buď vinnou huspeninu, pomerančovou marmeládu aneb naložené višně. Můžeš ji též kaštany nadíti a obložiti bramborovými kroketkami.

727. Dušená kachna.

Stewed Duck.—Canard en Daube.

Starší kachna, která by pečením nezměkla, musí se dusit. Vykuchanou a dobře očištěnou kachnu polož na máslo do rendlíku, přidej několik zrnek pepře, trochu marjánky, rozkrájenou cibuli, mrkev a citronovou kůru, přidej sklenku vína, přikrej poklicí a nech kachnu do měkka dusit, začasté ji vypryštělou šťávou polévajíc. Pak ji rozkrájej na úhledné kousky, narovnej na mísu, obluž vařenými neb pečenými brambory a polej přecezenou šťávou.

728. Kachna s houbami.

Duck with Mushrooms.— Canard aux Champignons.

Očištěnou a vykuchanou kachnu dej do rendlíku na rozpuštěnou slaninu, přidej rozkrájenou cibuli, několik zrnek pepře a nech to chvilku dusit; pak podlej kachnu několika lžicemi silné polévky, přikrej rendlík poklicí a nech opět dusit, musíš však kachnu aspoň jednou obrátiti. Když jest kachna více než na polovic hotova, přidej dva neb tři tucty malých oloupaných hlaviček žampionů, aneb jiných čerstvých hub, a nech vše do měkka udusit. Potom vyndej kachnu na mísu, obluž houbovými hlavičkami; šťávu proceď, rozmíchej ji trochem omáčky z rajských jablíček a vlej ji na kachnu.

Digitized by Microsoft ®

729. Kachna s červeným vínem.

Duck, Bordeaux Style.—Canard à la Bordelaise.

K upečené kachně nalej trochu horké vody, přidej rozkrájenou cibuli, mrkev a citronovou kůru, trochu bobkového listí, několik zrnek pepře a trochu soli a nech v tom kachnu do měkka dusit; pak ji vyndej na prohřátou mísu a postav ji na teplé místo. Omáčku zapraž hnědou jíškou, přidej několik lžic polévky, půl pinty červeného vína, šťávu z půl citronu, dobře vše zamíchej, nech trochu povařit a pak proceď na kachnu.

730. Kachní zbytky s podpoušťkou.

Salmi of Duck.—Salmis de Canard.

Nech na másle neb sádle spejchnout rozsekanou cibuli, přidej trochu mouky, trochu uschované vypečené šťávy z kachen od předešlého dne, přilej trochu polévky neb vody, několik lžic octa, sklenku červeného vína, přidej bobkový list, několik zrnek pepře a nového koření a chceš-li, i na lístky nakrájenou kyselou okurku, nech to svařit na hladkou omáčku, ohřej v ní kachní zbytky, dej na mísu a nes na stůl.

731. Krocan.

Turkey. — Dinde.

Krocan, na nejvýš rok starý a dobře vykrmený, hodí se nejlépe k pečení. Po zabití nech ho nejméně dva dni v chladném místě viset a teprv před úpravou ho oškubej, vykuchej a vymej. Staršího krocana jest nejlépe uvařit a předložit s omáčkou. Maso krůty jest mnohem chutnější nežli krocaní a také hledanější. Divoký krocan, nalezající se hlavně v severní Americe, má jemnější maso nežli krocan domácí. Drobečky krocaní upravují se jako husí, taktéž prsíčka; křídla mohou se buď na rozličný způsob dusit, aneb předkládají se uvařená s těmi samými omáčkami jako vařený krocan.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

732. Pečený krocan.

Roast Turkey.—Dinde Rôtie.

Mladého a dobře oškubaného krocana čistě vykuchej a vymej, potři jej po vrchu a uvnitř solí a trochem tlučeného pepře, zašpejluj, na prsa přivaž tenké lístky slaniny, obal krocana dvěma archy máslem dobře pomazaného papíru a obvaž silnou nití; vlož jej na pekáč a nech půl druhé hodiny péci, mezi pečením ho však musíš polévati rozpuštěným máslem neb sádlem a podlévati hovězí polévkou aneb horkou vodou. Půl hodiny před předložením sejmi papír a nech krocana při prudším ohni do zlatova dopéci. Pak ho rozkrájej na úhledné kousky, urovnej je na mísu a polej přecezenou a mastnoty zbavenou šťávou. Ke krocanu podej buď dobré knedlíky, dobré míchané neb maštěné brambory, aneb bramborové kroketky a na zvláštní místce předlož mechynkovou omáčku aneb zavařené mechynky. Papírový obal může se též vynechati.

733. Krocan s kaštany.

Turkey with Chestnuts.—Dinde aux Marrons.

Vezmi libru kaštanů, uřízni jim špičky a nech je v troubě upéci; pak je oloupej, dej na rendlík, přidej kousek cukru, přilej trochu hovězí polévky, nech je do měkka dusit a pak vychladnout. Naplň jimi připraveného krocana, dej ho na pekáč, podlej trochem vody, poklaď kousky másla a nech ho za častého polévání pěkně péci; mezi pečením ho jednou obrať a nech ho pěkně do zlatova dopéci, opět ho často polévajíc. Pak rozkrájej krocana na úhledné stejné kousky, narovnej je na mísu a polej přecezenou šťávou.

734. Nadívaný krocan.

Stuffed Turkey.—Dinde Farcie.

Připraveného krocana můžeš též nadíti některou z následujících nádivek a pak jej dle předešlého spůsobu

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

upeč. Vezmi kvart ustrouhané tvrdé žemličky aneb bílého chleba, přidej koflík másla, zavlhči vodou aneb mlékem, opepři, osol, dobře promíchej a posléze do toho zamíchej dva tucty pěkných ústřic. Místo ústřic můžeš dáti do nádivky na nudličky rozkrájené bílé celerové stonky aneb na drobno nakrájenou zelenou petružel. Aneb můžeš do ní přimíchati drobné šalvějové lístky, buď zelené neb sušené. Aneb utři dvě lžíce másla, přidej čtyry vejce, čtvrt libry oloupaných a drobně rozsekaných sladkých mandlí, trochu smetany, lžičku cukru, malý kousek citronové kůry, trochu květu a soli; přidej tolik ustrouhané žemličky, aby z toho byla přihoustlá nádivka a dobře vše dohromady promíchej.

735. Masem nadívaný krocan.

Turkey with Meat Stuffing.—Dinde à la Farce de Viande.

Vezmi půl libry tučného vepřového a půl libry telecího masa, pak játra a srdce z krocana a na drobno to usekej, přidej k tomu dvě v mléce namočené a vymačkané žemličky, trochu drobné citronové kůry, trochu usekané zelené petružele, dvě ustrouhané a na másle spěněné šalotky aneb jednu malou cibulku, tři celá vejce, trochu pepře a soli, dobře to promíchej, naděj tím připraveného krocana, zašij, dej ho na pekáč, poklaď kousky másla, podlej trochem vody a nech ho za častého polévání máslem do zlatova upéci. Vlož na mísu a polej přecezenou omáčkou.

736. Krocan s ústřicovou omáčkou.

Turkey with Oyster Sauce.—Dinde, Sauce aux Huîtres.

Zašpejluj mladého, čistě vykuchaného a vymytého krocana, dej ho do kuthanu, nalej naň vody aneb hovězí polévky, tak aby byl úplně pokrytý a nech ho vařit; pěnu seber, ku krocanu přidej několik zrnek pepře, kytičku zelené petružele a bobkový list, osol a nech ho do měkka uvařit; z polévky, ve které se krocan vařil

uprav ústřicovou omáčku (viz tam), krocana rozkrájej, urovnej na prohřátou mísu a polej omáčkou. Místo ústřicové můžeš též udělati omáčku vaječnou nebo celerovou. Ku krocanu s těmito omáčkami jsou malé pečené brambory nejvhodnějším obkladem a jako příchoutka se k němu nejlépe hodí mladé celerové stonky.

737. Sekanina z krocana.

Turkey Hash.—Hachis de Dinde.

Usekej na drobno půl druhé libry vařeného neb pečeného krocaního masa, dej je na rendlík s pintou studené čerstvé smetany, přidej lžíci nového másla, trochu květu, pepře a soli, nech to za častého míchání dobře prohřát, pak to vyndej na horkou mísu a oblož srdcovitě vykrájenými a osmaženými žemlovými řízky.

ZVĚŘINA.

Game. — Gibier.

738. Srnčí a jelení maso.

Venison and Deer.—Chevreuil et Daim.

Jelen, srnec a antelopa počítají se k vysoké zvěřině. Půl druha až tříletá zvířata s hnědou srstí poskytují nejlepší maso; zvířata s červenou srstí nejsou tak chutná. Samci přes tři roky staří v době říjení se k požívání vůbec nehodí a maso kolouchů méně než devíti měsíčních není též chutné. Vysoká zvěřina rozdělí a rozseká se po spůsobu skopového a obyčejně se na několik dní před přípravou naloží; mladá a čerstvá zvěřina může se však též bez naložení upraviti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

739. Pečený srnčí hřbet neb kýta.

Roast Saddle or Leg of Venison.—Selle ou Cuissot de Chevreuil Rôti.

S dobře uleželého srnčího hřbetu sejmi kůžičku, protáhni jej nakrájenou slaninou a osol; dej na kuthan na koláčky rozkrájenou mrkev a dvě cibule, kousek zelené petružele, dva bobkové listy, dva hřebíčky a několik zrnek pepře, vlož na to upravený srnčí hřbet, polej kvartem vinného octa, dobře přikrej a nech tak do druhého dne ležet; pak ho vyndej, dej na pekáč, podlej trochem té šťávy a trochem polévky, pokladˇ kousky čerstvého másla neb sádla a nech v troubě po obou stranách zvolna do měkka upéci; potom ho vyndej na mísu a podlej omáčkou, se které jsi mastnotu sebrala. Srnčí kýta se též tak připravuje.

740. Dušená srnčí plec.

Stewed Breast of Venison.— Poitrine de Chevreuil en Daube.

Srnčí plec dobře omej, kosť z ohybu vyřízni, posyp plec uvnitř pepřem, solí a drobně usekanou cibulí, sviň ji tak, aby sypání přišlo do vnitř, obvaž dobře nití, protáhni povrchu slaninou a ještě osol; pak dej na rendlík na koláčky nakrájenou cibuli a mrkev, několik zrnek pepře, dva hřebíčky, bobkový list a kus dobrého sádla, vlož na to upravenou plec, polej trochem octa a hovězí polévky a nech to zvolna do měkka dusit; potom vyndej plec na mísu, sejmi s ní nit, do omáčky přidej ještě několik lžic polévky, nech ji chvíli povařit, pak ji sýtkem proceď, mastnotu seber a vlej na mísu na plec.

741. Srnčí po myslivecku.

Venison, Hunter's Style.—Chevreuil à la Chasseur.

Dej do hrnku kus čistě omytého srnčího masa, nalej na ně stejný díl vody, octa a bílého vína, přidej několik zrnek pepře, nového koření a jalovce, několik bobkových listů, dva neb tři hřebíčky, cibuli, osol to a nech skoro

do měkka vařit. Mezitím nech na rendlíku rozpálit kus přepuštěného másla, přidej dvě lžíce mouky, tři lžíce strouhaného černého chleba, nech to do hněda upražit, rozmíchej to pak trochem omáčky, v níž se srnčí vaří, přilej to k masu a nech je do měkka uvařit. Pak vyndej srnčí na mísu, proceď na ně omáčku a posyp je drobně nakrájenou citronovou kůrou. Chceš-li, můžeš též ku konci přidat do omáčky kousek hnědého ustrouhaného perníku.

742. Srnčí kotletky.

Venison Cutlets.—Côtelettes de Chevreuil.

Uprav srnčí kotletky po spůsobu skopových, osol je, omoč v rozpuštěném másle a nech buď na rošti neb na pekáči pěkně upéci; vypečenou šťávu rozřeď trochem vína, přidej pepřové omáčky, svař to do husta, obal v tom kotletky, narovnej je na mísu a obluž pečenými kaštany. Aneb je osol, omoč v rozpuštěném másle, obal v ustrouhané žemličce, upeč a narovnej na mísu kolem kapustového purée. Můžeš je též nechat před pečením ležet několik hodin v marinádě.

743. Srnčí řízky.

Slices of Venison.—Tranches de Chevreuil.

Ze srnčí kýty nakrájej pěkné řízky, nech je ležet asi dvě hodiny ve vystydlé vařené marinádě, pak je osol a nech je na rozpáleném přepuštěném másle spěšně upéci. Podej k nim ve zvláštní nádobce pepřovou aneb jinou pikantní omáčku.

744. Srnčí sekanina.

Venison Hash.—Hachis de Chevreuil.

Stejné díly studené srnčí pečeně a vařených bramborů dohromady usekej, navlhči pepřovou omáčkou, nech dobře prohřáti, dej na horkou mísu, obluž smaženými žemlovými řízky, pokladď sázenými vejci a nes horké na stůl.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

745. Jelení kýta.

Leg of Deer.—Cuissot de Daim.

Omej čistě jelení kýtu, seřež s ní kůžičku a hodně ji naklepej, aby zkřehla; pak na ní nalej vinného octa, nasol a nech ji dva neb tři dny ležet. Potom ji protáhni nakrájenou slaninou, posyp trochem tlučeného pepře a soli, vlož ji na pekáč na rozkrájenou slaninu a zvolna ji po obou stranách peč. Pak pod ni přilej octa, v němž byla naložena, trochu hovězí polévky, přidej trochu strouhaného chleba a nech ji zvolna do měkka dusit; potom ji polej máslem, podlej trochem kyselé smetany, nech ještě chvíli v troubě, vyndej ji pak na mísu a polej omáčkou. Omáčku můžeš též zakloktat dvěma celými vejci.

746. Jelení hřbet s pepřovou omáčkou.

Saddle of Deer, Pepper Sauce.—Selle de Daim, Sauce Poivrade.

Čistě omytý a osolený jelení hřbet vlož na rendlík, dej pod něj několik bobkových listů, trochu dymiánu, několik hřebíčků, na koláčky nakrájenou cibuli, mrkev, pór, celer a petruželový kořínek, nalej na to koflík vinného octa a nech to zvolna dusit. Pak vyndej hřbet na podlouhlou mísu a podej k němu pepřovou omáčku ve zvláštní nádobce.

747. Jelení maso se sardelovou omáčkou.

Deer with Anchovy Sauce.— Daim à l'Anchois.

Chceš-li dáti jelení pečeni na stůl místo hovězího masa, tedy ji upeč bez octa jenom na másle a slanině na lístky nakrájené a podlej ji trochem vody. Potom ji rozkrájej, urovnej na mísu, posyp smaženou strouhanou žemličkou a podej k ní sardelovou omáčku v omáčníku. Ostatně může se jelení i srnčí maso stejným způsobem připraviti, jenom že jelení vyžaduje delší čas k přípravě, kdežto srnčí se dříve upeče.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

748. Marinovaná kančí kýta.

Marinated Boar's Leg.— Cuissot de Sanglier Mariné.

Staženou kančí kýtu vlož na hodinu do studené vody a je-li ze staršího kance, sejmi s ní sádlo; pak ji dej do hliněné nádoby, posyp rozkrájenou cibulí a celerem, několika zrnky pepře, hřebíčku a jalovce, osol ji, polej ji kvartem bílého vína, a nech ji čtyry až šest dní ležet, každodenně ji obracejíc; polož kýtu do pekáče, polej ji marinádou, v níž ležela a nech ji za častého polévání do měkka upéci. Rozkrájej ji potom na pěkné řízky, urovnej je na mísu a polej přecezenou zahoustlou omáčkou. Můžeš k ní též podati omáčku na černou zvěřinu ve zvláštní nádobce.

749. Kančí kýta s kůrkou.

Boar's Leg in Crust.—Cuissot de Sanglier en Croûte.

Upeč kančí kýtu dle předešlého spůsobu a mezitím rozstrouhej kus v troubě usušeného černého chleba a prosej ho řídkým sýtkem; utři v mísce čtvrt libry másla s třemi celými vejci, přidej půl lžičky tlučené skořice, lžičku cukru, dva plné koflíky usušeného strouhaného chleba, tolik červeného vína, aby to bylo tak husté jako nádivka a dobře vše dohromady promíchej; půl hodiny před úpravou vyndej kančí kýtu z pekáče, obtáhni ji tím těstem, vlož ji opět do pekáče, potři ji zlehka kyselou smetanou a nech ji půl hodiny péci.

750. Zadělávaná černá zvěřina.

Boar's Breast, Black Sauce.— Poitrine de Sanglier au Noir.

Oškrábej čistě žebra i prsa z mladého a nepříliš tučného kance, polož je do hliněné nádoby, posyp rozkrájenou cibulí, celerem a mrkví, osol, polej dle potřeby bílým vínem a nech to v chladném místě až tři dny ležet; pak zvěřinu v tom moku do měkka udus, vyndej ji na prkénko a rozkrájej na úhledné stejné kousky, mezi-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

tím udělej z dobrého ledvinkového loje, tří lžic mouky a půl lžíce cukru hnědou jíšku, rozmíchej ji polévkou, ve které se zvěřina vařila, přilej sklenku červeného vína a trochu citronové šťávy, přidej k tomu rozkrájené maso a nech to ještě chvíli dusit; pak vyndej maso na mísu, polej přecezenou omáčkou a obluž pečivem z máslového těsta. Na zvláštním talířku podej k tomu v octě zavařené višně anebo rosol z vína.

751. Medvědí kýta.

Bear Steak.—Trauches d'Ours.

Maso z mladých medvědů může se požívati a chutná skoro jako hovězí. Vykrájej z kýty pěkné řízky, osol je, potři olejem aneb rozpuštěným máslem a buď na rošti aneb na pekáči je upeč. Oblož je rozstrouhaným křenem a podej k nim nějakou ostrou omačku. Medvědí jazyk připravuje se po spůsobu skopového.

752. Zajíc.

Hare— Lièvre.

Američtí zajíci jsou buď velcí, asi téže velikosti jako zajíci evropští, aneb malí, kteří jsou prvnějších daleko četnější. V těchto předpisech míněn jest všudy zajíc velký, není-li však k dostání, aneb má-li někdo malé raději, mohou se tedy vzíti dva až tři ty menší, což ovšem záleží na jich velikosti. Není-li zajíc ještě vyvrhnut, tedy ho rozřízni, vnitřnosti odstraň, žluč od jater pozorně odděl, játra, srdce a plíce uschovej, střeva a žaludek pak odhoď, kůži na břiše odloupni, na kýtkách nařízni a stahuj ji až k plecím a nožičkám, které přelom, kůži táhni ku hlavě, uši (slechy) spodem přeřízni a kůži pomocí nože s hlavy odstraň. Pak odděl předek od zadku, stáhni ostrým nožem všechny blány a zajíce řádně omej. Zadek se obyčejně protáhne slaninou a upeče se, předek pak připravuje se s omáčkou. Zajíc může se též na rožni upéci.

d by Microsoft ®

753. Zaječí zadek se smetanou.

Hare's Back Roasted with Cream.—Râble de Lièvre Rôti à la Crème.

Se zaječího zadku ořež všecky mázdry a sádlo, omej ho, protáhni hustě slaninou, osol a polož do hluboké mísy; svař v hrnku pintu vody, pintu vinného octa, rozkrájenou cibuli, kousek dymiánu, bobkový list, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, nech to vychladnout, vlej pak na zajíce a nech ho v tom v chladném místě až tři dny a v zimě i týden ležet, častěji ho obracejíc. Pak ho vyndej na prkénko, kýtky trochu po spodní straně nasekni, aby lépe přilehly, dej ho na pekáč špikovanou stranou dolů, podlej trochem hovězí polévky a hořejší marinády a nech ho zvolna péci; když jest na polovic upečen, polej ho koflíkem husté kyselé smetany, obrať ho a nech ho za častého polévání dopéci. Rozděl potom zajíce na úhledné kousky, urovnej na mísu a polej přecezenou omáčkou.

754. Zajíc s česnekem.

Hare with Garlic.—Lièvre à l'Ail.

Na jednoho velkého zajíce utři se solí šest stroužků česneku, potři tím připraveného zajíce, protáhni ho slaninou, vlož na pekáč kus sádla, podlej trochem hovězí polévky a nech ho za častého polévání pěkně po obou stranách upéci. Pak ho rozkrájej na úhledné kousky, urovnej na mísu, polej šťávou a obluž smaženými brambory. Dobrý knedlík se k němu též hodí.

755. Zaječí předek na černo.

Jugged Hare.— Civet de Lièvre.

Rozděl na kousky předek z jednoho velkého aneb ze dvou menších zajíců, vlož do hrnku, přidej játra, srdce a plíčky, kousek na kostky rozkrájené slaniny, na koláčky rozkrájenou cibuli, petružel, mrkev a celer,

Digitized by Microsoft ®

kousek dymiánu, bobkový list, osol to, přilej vody neb hovězí polévky a nech zajíce do měkka uvařit. Mezitím zpěň na másle neb sádle půl drobně rozkrájené cibule se lžičkou tlučeného cukru, přidej dvě lžíce mouky, udělej hnědou jíšku, rozmíchej ji přecezenou zaječí polévkou, přidej několik zrnek pepře a nového koření, asi tři hřebíčky, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, jednu neb dvě tabulky ustrouhaného perníku, přilej několik lžic vinného octa, dobře vše promíchej a nech svařit na hladkou omáčku; dle libosti můžeš ji též kouskem cukru osladit. Potom přidej uvařeného zajíce, nech to ještě trochu povařit, vyndej pak maso na mísu a polej přecezenou omáčkou. K černému zajíci hodí se nejlépe dobrý knedlík.

756. Fašírovaný zajíc.

Minced Hare.—Lièvre Émincé.

S čistě omytého zaječího předku sejmi všecko maso, přidej k němu čtvrt libry slaniny a čtvrt libry uzeného masa, dle libosti i několik očištěných a kostí zbavených sardelí, a vše dohromady drobně usekej; pak k tomu přidej trochu drobné citronové kůry, dvě ve vodě namočené a vymačkané žemličky, dvě celá vejce, dva žloutky, štipec tlučeného pepře, sklenku vína, náležitě to osol a dobře promíchej. Utvoř pak z té sekaniny podlouhlý bochánek, dej ho na pekáč vyložený na lístky nakrájenou slaninou, oblož po vrchu též slaninovými lístky a nech to v troubě hodinu péci. Pak vyndej bochánek na mísu, sejmi s něho slaninu a podej k němu buď kaprlovou, pepřovou aneb sardelovou omáčku ve zvláštní nádobce. Z této sekaniny mohou se též karbanátky připraviti.

757. Zaječí řízky.

Fillets of Hare.—Filets de Lièvre.

Vezmi pěkný zaječí zadek, blány odstraň, sejmi pozorně všecko maso, rozkrájej je na prst tlusté řízky,

stlač je trochu plochým nožem, popraš je trochem soli a polož je jeden vedle druhého do rendlíku na rozpuštěné máslo. Zbytky od zajíce na drobno usekej, dej na jiný rendlík, přidej k nim kus rozkrájené slaniny, na lístky nakrájenou cibuli, petružel, mrkev a celer a nech to za častého míchání chvíli dusit; pak k tomu přilej trochu vody a trochu octa a nech to dále dusit. Chvíli před předložením upeč řízky po obou stranách rychle nad prudkým ohněm, urovnej je na mísu a polej přecezenou omáčkou. Řízky jsou za osm minut hotovy, omáčka však vyžaduje hodinu k přípravě.

758. Pečený mladý zajíc.

Young Hare Roasted.—Levraut Rôti.

Stáhni mladého zajíčka, všecky blánky s něho ořež, omej ho, nasol a prostrkej hustě slaninou, nech zpěniti na másle v pekáči jednu rozkrájenou cibuli, vlož na ni zajíčka špikovanou stranou dolů, podlej trochem hovězí polévky a nech ho za častého mazání máslem a polévání vypečenou šťávou péci; když jest na polovic upečen, tedy ho obrať a nech ho dopéci. Rozkrájej ho na pěkné kousky, dej je na mísu a polej přecezenou omáčkou.

759. Dušený mladý zajíc s vínem.

Stewed Young Hare with Wine.—Levraut en Daube au Vin.

Staženého a čistě omytého mladého zajíčka rozkrájej na úhledné kousky, dej je do rendlíku na kus másla neb sádla, přidej kus rozkrájeného uzeného masa, rozkrájenou cibuli a mrkev, bobkový list, několik zrnek pepře a nech to dusit; pak přilej stejné díly červeného vína a hovězí polévky, aneb též vody, nech to chvilku povařit, zapraž omáčku hnědou máslovou jíškou, přidej trochu drobně usekané citronové kůry, tři očištěné a kostí zbavené sardele, osol ji a nech v ní zajíčka do měkka udusit. Vyndej ho potom na mísku, omáčku proceď, zbav mastnoty a vlej ji na zajíce.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

760. Králík s citronovou omáčkou.

Rabbit with Lemon Sauce.—Lapin au Citron.

Králík může se všemi spůsoby jako zajíc připraviti, jen že musí býti dva až tři dny v soli naložen, aby zkřehnul.—Naloženého králíka omej, rozděl na stejné kousky, dej na kuthan na kus nového másla, přidej rozkrájený celer a kořínek petružele, kousek citronové kůry, trochu květu, podlej hovězí polévkou a nech ho do měkka dusit. Pak vyndej maso na mísu, omáčku zapraž bílou jíškou, proceď na králíka a konečně přidej šťávu z jednoho citronu.

761. Králík s bílou omáčkou.

Rabbit with Cream Sauce.—Lapin, Sauce à la Crème.

Očištěného králíka rozsekej na stejné díly, omej, nasol, dej na rendlík s kouskem rozkrájené slaniny, přidej dvě rozkrájené cibule, kousek citronové kůry, větvičku dymiánu, bobkový list, několik zrnek pepře, podlej třemi lžícemi vinného octa a nech ho do měkka dusit. Maso pak vyndej na mísu, omáčku proceď, zapraž ji bílou jíškou, přilej trochu octa a hovězí polévky, nech trochu povařit, a je-li omáčka tuze kyselá, přidej kousek cukru; pak zakloktej omáčku jednou pintou husté kyselé smetany, vlož do ní opět králíka, nech dobře prohřát a předlož.

762. Králík s podpoušťkou.

Fricassee of Rabbit.—Fricassée de Lapin.

Dobře očištěného králíka rozsekej na dílky, dej je na rendlík na zpěněnou na másle cibulku, popraš je moukou a nech je chvíli smažit; pak na ně nalej buď hovězí polévky aneb vařící vody, přidej rozkrájenou petružel a celer, zaceď trochem citronové šťávy a nech maso v této omáčce do měkka udusit. Vyndej potom maso na mísu, omáčku proceď, zakloktej několika žloutky aneb celými vejci, dle libosti okořeň a nalej na maso.

763. Smažený králík.

Fried Rabbit.—Lapin Frit.

Dobře očištěného králíka rozděl na stejné kousky, omej je a ubrouskem osuš; popraš kousky moukou, omoč v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Hodí se velmi dobře za obklad k zelenině aneb k bramborové kaši.

764. Pečené koroptve.

Roast Partridges.— Perdreaux Rôtis.

K pečení hodí se pouze mladé koroptve, staré jest lépe dusit. Mladé koroptve poznáš po zažloutlých nožičkách a bělavých zobáčkách. Oškubej je, peří na hlavičce však ponech a nožky též neusekni; pak je vykuchej a rychle omej, protáhni hojně slaninou a uvnitř osol; můžeš je též uvnitř potříti roztlučeným jalovcem. Dej je na pekáč na kus másla, podlej trochem hovězí polévky a nech je do měkka péci, při čemž je častěji šťávou polévej a potírej rozpuštěným máslem. Chceš-li péci staré koroptve, nech je dříve asi hodinu v hrnci vařit, pak je teprv vlož na pekáč do horkého másla, podlej je polévkou, ve které se vařily a nech je za častého potírání máslem a polévání šťávou upéci.

765. Koroptve se zeleninou.

Partridges with Fine Herbs.— Perdreaux aux Fines Herbes.

Koroptve dobře očisti, vykuchej a omej, nožičky slož, přivaž pevně nití, prsíčka protáhni tence nakrájenou slaninou, osol, dej je na rendlík, přidej kousek másla, rozkrájenou cibuli a mrkev a nech je při mírném ohni do měkka dusit. Mezitím usekej zelenou petruželku s několika šalotkami, udus to na másle, přidej trochu jemně ustrouhané žemličky, přilej trochu polévky a bílého vína, dej do toho koláček citronu, nech chvíli vařit, pak přidej

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

do omáčky několik očištěných a na koláčky nakrájených žampionů aneb jiných hub a nech ještě asi deset minut vařit. Dušené koroptve urovnej na mísu a omáčku na ně proceď.

766. Dušené koroptve se zelím.

Partridges with Cabbage.—Perdreaux aux Choux.

Připrav dvě nebo tři pěkné staré koroptve, prsíčka protáhni slaninou, dej je na rendlík, přidej k nim cibuli se zastrčenými třemi hřebíčky, kousek dymiánu, zázvoru, bobkový list, několik zrnek pepře, kousek másla a nech je na polo dusit. Ober čistě hlávku pěkného bílého zelí, rozkroj ji na čtyry čtvrtky, spař a nech pak ve studené vodě vychladnout; potom vodu vytlač, urovnej zelí na rendlíček, polej hovězí polévkou, pokladď na lístky nakrájenou slaninou a šunkou, osol a nech zvolna dusit. Když jsou koroptve na polo dušeny, vyndej je z omáčky, vlož na zelí, proceď na ně omáčku hustým sýtkem a nech vše do měkka udusit. Pak rozkrájej koroptve na čtvrtky, se zelí seber mastnotu, urovnej do věnce na hlubokou mísu, vlož do prostřed rozkrájené koroptve a zelí ozdob usmaženými a na kousky nakrájenými klobásy.

767. Pečené křepelky.

Roast Quail.— Cailles Rôties.

Ober čistě několik křepelek, vykuchej je a omej, posyp je trochu solí, obluž je slaninou a máš-li, i vinným listím a obvaž nití. Narovnej je na pekáč, pokladď kousky másla, podlévej hovězí polévkou a do zlatova je v troubě upeč. Pak nítě rozvaž, listí s křepelek sejmi, tyto pěkně na mísu urovnej a polej přecezenou šťávou. Též je můžeš vyplnit nějakou jemnou nádivkou. Pod křepelky můžeš též dáti na pekáč rozkrájenou cibuli, petružel a žampiony a když se dopékají, přilej sklenku červeného vína.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

768. Zadělávané křepelky.

Stewed Quail.—Cailles en Daube.

Očištěné křepelky potři solí a pepřem, trochu je na másle opeč, pak je popraš trochem mouky, nalej na ně stejné díly vody a vína, přidej jeden bobkový list, půl cibule, osol to a nech dusit, musíš je ale několikrát obrátiti. Když jsou křepelky měkké, vyndej je na mísku a postav na vlažné místo, omáčku nech hodně zavařit, pak dej křepelky na mísu a omáčku na ně proceď. Též koroptve a jinou pernatou zvěřinu můžeš tak připraviti.

769. Na másle dušené křepelky.

Quail Sauté.—Cailles Sautées.

Očištěné a vykuchané křepelky osol, obluž je na lístky nakrájenou slaninou a obvaž nití. Vymaž rendlík máslem, narovnej do něho křepelky, přidej k nim jednu menší na koláčky nakrájenou cibuli, mrkvičku, jeden bobkový list, dva hřebíčky, několik zrnek pepře, trochu šťávy z pečeně a malou sklenku bílého vína, dobře to přiklop a nech čtvrt hodiny na mírném ohni zvolna dusit; pak křepelky vydej, omáčku sýtkem protlač, potři jí křepelky a urovnej je do kola buď na dušený zelený hrášek, dušené zelí aneb na kapustu.

770. Řízky z křepelek s rýží.

Breast of Quail with Rice.— Filets de Cailles au Riz.

Oškubej pěkné tlusté křepelky, omej je, sejmi maso s prsíček, polovici těch kousků protáhni na nudličky rozkrájenou slaninou a druhou polovici taktéž rozkrájenými lanýži, osol je, polož jeden vedle druhého do rendlíku na rozpuštěné máslo a před úpravou je rychle nad prudkým ohněm upeč, jednou je obrátíc. Napřed vyndej z rendlíku upečené řízky protáhnuté lanýži; slaninou protáhnuté řízky nech ještě trochu péci, polévajíc je při tom po troškách polovičním masitým rosolem, aby

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

zhnědly a ve své šťávě se zaleskly. Mezitím vyper ve vařící vodě rýži, uvař ji na husto v hovězí polévce, dej ji pak do kotouče na mísu a obluž ji střídavě slaninou a lanýži protáhnutými řízky a do prostřed mísy vlej omáčku sardelovou, z čerstvých hub aneb z lanýžů. Též řízky z jiné pernaté zvěřiny mohou se takto připraviti.

771. Tetřev.

Grouse.— Tètras.

Svař v hrnku vinný ocet, rozkrájenou cibuli a slaninu, několik bobkových listů, kousek dymiánu a zázvoru, několik zrnek nového koření a nech to vychladnout. Pak tím polej dobře obraného tetřeva a nech ho v tom týden ležet, každodenně ho obracejíc. Potom protáhni tetřeva slaninou, a nech ho za častého potírání čerstvým máslem a polévání hořejší marinádou buď na rožni aneb na pekáči zvolna upéci. Když jest tetřev do tmava upečen, vyndej ho na horkou mísu, vypečenou šťávu proceď, zakloktej ji kyselou smetanou, rozmíchanou trochem mouky, nech svařiti a vlej na tetřeva.

772. Jeřábek (tetřívek.)

Prairie Chicken.—Poule de Prairie.

Mladý jeřábek, velikosti vyrostlého kuřete, poskytuje výbornou pečeni. Čistě oškubanému jeřábkovi opal čmýří, dobře ho omej, uvnitř a zevnitř osol, popraš trochem tlučeného pepře, obluž prsa slaninovými lístky a obvaž nití. Pak ho dej do pekáče, na kousek rozpuštěného másla a nech jej za častého máslem potírání asi hodinu péci. Rozkrájej ho na úhledné kousky a polej přecezenou šťávou. Starší jeřábek upraví se jako tetřev. Jeřábky možno též jako koroptve připraviti.

773. Roštěné sluky na topinkách.

Broiled Snipe on Toast.—Bécasses Grillées sur Rôties.

Z čistě oškubaných sluk vyber vnitřnosti, žaludek však zahoď; pak je oper, usekej, dej na rendlíček s kous-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

kem másla, troškou usekané zelené petružele, tlučeného květu, pepře a soli a nech to dusit. Sluky upeč na rožni za častého potírání novým máslem, při čemž kapající z nich šťávu zachyť do pekáčku. Potom usuš aneb zlehka osmaž žemlové topinky, pomaž je napřed ze sluk vypečenou šťávou a pak dušenými vnitřnostmi a obluž jimi sluky na míse urovnané.

774. Pečené sluky.

Roast Snipe.— Bécasses Rôties.

Oškubej čistě sluky, opal čmýří nad ohněm, drápky utni, vnitřnosti vyber a uschovej, žaludek však zahoď; slukám prostrč zobáčky skrze stehénka, osol je uvnitř, vysyp trošíčkem tlučeného pepře, dej do nich kousek másla, nakapej na ně šťávu z citronu, obluž prsíčka slaninou a zabal sluky do papíru máslem potřeného. Dej na kuthan kousek másla, kousek mrkve, dymiánu, několik zrnek jalovce, několik šalotek, přilej trochu hovězí polévky a trochu vína, vlož do toho v papíru zaobalené sluky a nech je za častého polévání šťávou asi hodinu zvolna péci. Uprav vnitřnosti na předešlý spůsob, pomaž jimi topinky a obluž tím pečené sluky.

775. Dušené sluky.

Stewed Snipe.—Bécasses en Daube.

Ober čistě sluky, opal čmýří, drápky do polovice utni, oči vypíchej, křidélka až k ohybu u kloubku utni, chřtánek, jícen a volátko vyber; pak je čistě vyper, uvnitř trochu osol, prostrč zobáček skrze stehénka, nožičky slož a nití obvaž. Dej na rendlík kousek másla, kousek rozkrájené cibule a mrkve, několik zrnek jalovce, vlož na to sluky, podlej trochem bílého vína a nech je do měkka dusit. Upraž na másle trochu mouky, přidej k tomu šťávu, v níž se sluky dusily, nech to hodně zavařit, pak omáčku proceď, dej do ní sluky, nech ještě minutu povařit a posléze zaceď citronovou šťávou.

776. Pečené kvíčaly.

Roast Woodcock.—Bécassines Rôties.

Ober čistě kvíčaly, oči vypíchni, dolejší část zobáku usekni, vnitřnosti a žaludek kromě jater a srdce vyber; kvíčaly pak urovnej, uvnitř i zevně osol; zaobal každou do lístku slaniny a nití je obvaž; pak je dej na pekáček, přilej trochu dobré hovězí polévky a nech je v troubě při prudkém ohni upéci.

777. Kvíčaly na rožni.

Broiled Woodcock.—Bécassines Grillées.

Připravené, urovnané a osolené kvíčaly nastrč na rožeň, pokap rozpuštěným čerstvým máslem a zrychla je peč; ku konci je posyp jemně ustrouhanou žemlovou kůrkou, nech ještě chvíli péci, pak je narovnej na prohřátou mísu, vkusně oblož a nes na stůl.

778. Kvíčaly se sardelemi.

Woodcock with Anchovies.—Bécassines aux Anchois.

Kvíčaly ober a připrav jako sluky a dej je do hliněné nádoby. Dej na rendlík usekané šalotky a zelenou petruželku, očištěné a jemně usekané sardele, kousek másla, přilej lžíci dobrého oleje, trochu estragonového octa, nech to ohřát, zaceď šťávou z jednoho citronu, nalej to na kvíčaly a nech je v tom několik hodin ležet, pilně je obracejíc. Usekej na drobno půl libry všech žilek zbaveného telecího masa s dvěma uncemi slaniny, několika šalotkami a dvěma sardelemi, přidej dvě lžíce másla utřeného s jedním žloutkem a jedním celým vejcem, zavlaž dobrou hovězí polévkou a dobře vše promíchej. Vymaž nízký kastrol máslem, vysyp strouhanou žemličkou, vlož do něho polovic té sekaniny, pak tam klaď kvíčaly, polej je omáčkou, v níž byly ležely, popraš je trochu solí, na vrch dej ostatní sekaninu, poklaď tenkými lístky slaniny, pokrej papírem

máslem pomazaným a nech to při mírném ohni dusit. Ve zvláštní nádobce podej k nim zapraženou omáčku, povařenou se sklenkou bílého vína a několika usekanými šalotkami.

779. Pečený bažant.

Roast Pheasant.— Faisan Rôti.

Nech bažanta před úpravou několik dnů ve studeném místě viset, pak ho oškubej, čmýří opal, pozorně vykuchej, rychle vymej, zašpejluj a nasol; prsíčka můžeš buď protáhnouti drobnými proužky slaniny, aneb můžeš je obložiti tenkým slaninovým lístkem a obvázati nití. Dej na pekáč kus másla aneb drobně rozkrájené slaniny, několik zrnek pepře, bobkový list, kousek citronové kůry, vlož na to bažanta, podlej trochem polévky a nech ho péci, začasté ho máslem potírajíc a šťávou polévajíc. Pak ho vyndej na mísu a polej přecezenou šťávou. Chceš-li, můžeš dát do pekáče pod bažanta i rozkrájenou cibuli.

780. Dušený bažant v kyselém zelí.

Pheasant with Sauerkraut.— Faisan à la Choucroute.

Upeč bažanta na rožni neb na pekáči, ne však zcela do měkka; mezitím dej do hrnku kyselé zelí, nalej naň hovězí polévky a do měkka ho uvař. Pak polévku sceď, dej zelí na rendlík, nalej naň šťávu z bažanta a sklenku dobrého červeného vína, vlož bažanta do prostřed zelí a nech ještě půl hodiny dusit. Zelí urovnej potom na mísu, vlož naň bažanta a nes to horké na stůl. Bažant může se též dusit jako koroptev.

781. Zbytky z bažantů.

Salmi of Pheasant.—Salmis de Faisan.

Zbytky z bažantů rozkrájej na úhledné kousky a dej je na rendlík. Kosti z nich v hmoždíři utluč a svař je s pintou zapražené a se sklenkou madeirského neb bílého vína povařené omáčky; proceď to skrze husté

Univ Calif - Digitized by Microsoft

sýtko, vlej na připravené zbytky bažanta a nech to dobře prohřát, vařiti se to však již nesmí. Pak vyndej maso na mísu, polej omáčkou a obluž do zlatova usmaženými žemlovými řízky. Týmž spůsobem mohou se upraviti i zbytky z jiné pernaté zvěřiny.

782. Pečená divoká kachna.

Roast Wild Duck.—Canard Sauvage Rôti.

Svař v hrnku jeden díl octa, dva díly vody, několik zrnek nového koření, jednu cibuli, kousek mrkve, kousek citronové kůry a trochu soli; když to vychladne, polej tím dobře očištěné a v hluboké hliněné nádobě uložené divoké kachny a nech je v tom několik dní ležet. Když je chceš připraviti, tedy je osuš, nasol, protáhni na prsíčkách asi čtyřmi neb šesti řadami drobně nakrájenou slaninou, vlož je na pekáč, pokladď kousky másla a nech v troubě do měkka upéci; mezi pečením je polévej začasté smetanou a marinádou, v níž byly naloženy. Když jsou upečeny, urovnej je na mísu a polej vypečenou omáčkou.

783. Dušená divoká kachna.

Stewed Wild Duck.— Canard Sauvage en Daube.

Oškubané a vykuchané divoké kachny polož na půl hodiny do studené vody a pak je protáhni slaninou. Dej na kuthan rozkrájenou cibuli, mrkev, petružel a celer, bobkový list, kousek zázvoru, několik zrnek pepře, jalovce a hřebíčku, kus tence rozkrájené syrové šunky, vlož do toho kachnu, trochu osol, podlej trochem vody a nech ji za častého polévání vyprýštěnou sťávou do měkka dusit; kdyby příliš hnědla, přikrej ji papírem. Udělej omáčku z čerstvých žampionů aneb jiných hub, vlej do ní přecezenou šťávu z kachny, polej kachnu omáčkou a nech to pak ještě čtvrt hodiny na horkém místě státi. Šťáva z kachny, zapražená hnědou jíškou, rozdělaná hovězí polévkou a svařená na hladkou omáčku, jest též dobrá.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

784. Čírka.

Teal Duck.—Sarcelle.

Čírka jest malý druh divokých kachen a jest velmi chutná. Oškubej, vykuchej a vyper je, dobře osol, popraš trochu tlučeným pepřem, potři rozpuštěným máslem a nech na rožni spěšně upéci. Můžeš je též péci na pekáči. Rozkrájej je na čtvrtky, urovnej na mísu a okrášli zelenou petruželí a na koláčky nakrájeným citronem.

785. Divoká husa.

Wild Goose.—Oie Sauvage.

Divoká husa chutná pouze na podzim, měla-li dosti pastvy. Jen mladé husy mohou se péci; starší musí se dusiti. Zabitá divoká husa nesmí dlouho viseti, sice pozbude chuti. Připravuje se tím samým spůsobem jako divoká kachna.

786. Divoký holub.

Wild Pigeon.—Pigeon Sauvage.

Mladé divoké holuby očisti, vyper, nasol, vlož do hliněné nádoby, nalej na ně trochu vína a octa, přidej rozkrájenou cibuli, několik bobkových listů, kousek citronové kůry a nech je v tom nejméně dva dny ležet; pak je vyndej, osuš, protáhni na prsíčkách na nudličky rozkrájenou slaninou, dej je na pekáč, poklaď kousky másla a nech je za častého polévání smetanou a marinádou upéci. Pak udělej bledou máslovou jíšku, rozdělej ji trochem té kyselé marinády, přidej vypečenou šťávu z holubů, trochu smetany a nech to svařit. Holuby dej na mísu a polej je tou omáčkou. Ostatně lze divoké holuby a holoubata zrovna jako domácí připraviti.

787. Kulík.

Plover.—Pluvier.

Kulík má výtečné a lehce stravitelné maso. Dobře obrané, vykuchané a omyté ptáky můžeš pouze trochu

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

osoliti, poprášiti tlučeným pepřem, pomazati máslem a upéci na rožni aneb na pekáči. Aneb je za syrova rozděl po délce na dvě polovice, trochu je osol a opepři, udus je na másle a předlož je s omáčkou z madeirského vína. Skřivani a jiní menší ptáci mohou se též tak připraviti.

789. Drozdi.

Thrushes.—Grives.

Ober čistě drozdy, střívka vytahej, ptáky omej a zašpejluj. Vymaž kastrol máslem, vysyp na nudličky rozkrájenou cibulí, narovnej naň drozdy, trochu osol a nech je tak dlouho péci, až cibulka zčervená; pak je vyndej na jiný rendlík, jednoho v hmoždíři dobře utluč, přidej ho k cibulce, nech chvíli dusit, zalej sklenkou bílého vína a trochem hovězí polévky, přidej půl strouhané usmažené žemličky, nech chvíli povařit, proceď to na ptáky, nech ještě varem obejít a konečně přidej trošku drobnince usekané citronové kůry. Pak urovnej drozdy na mísu, polej omáčkou a obluž je paštičkami z máslového těsta. Kosy možno též tak připraviti. Kromě toho mohou se ovšem též péci aneb jako jiní menší ptáci upraviti.

790. Malí ptáčkové.

Small Birds.—Petits Oiseaux.

Oškubaným ptáčkům uřezej hlavičky, vykuchej je a osol; dej na pekáček buď kousek másla neb rozkrájené slaniny, přidej kousek cibule a polož na to ptáčky prsíčky ke dnu; nech ptáčky asi čtvrt hodiny při prudkém ohni péci a když začínají hnědnouti, posyp je usmaženou strouhanou žemličkou; když pak začne máslo neb slanina škvířiti, přilej několik lžic polévky a nes rychle na stůl.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

MASITÉ PAŠTIKY.

Meat Pies. — Pâtés de Viande.

791. O přípravě paštik.

To Make Meat Pies.—Pour Préparer les Pâtés.

Paštiky se pekou ve zvláštních formách různých tvarů a sestávají z těsta, nádivky a z toho druhu masa, od něhož své jméno dostávají. Napřed vymaž formu máslem, pak ji vylož paštikovým těstem, rozváleným ztloušťí brku, pomaž dno na prst tlustě nádivkou a pak klaď vždy vrstvu masa a vrstvu nádivky, až jest forma naplněna; na vrch musí však přijít opět nádivka. Pomaž pak těstový okraj rozkloktaným vejcem, přikrej paštiku rozváleným těstem, okraje těsta k sobě přitlač, nepotřebné těsto odkroj, paštiku pomaž rozkloktaným vejcem a nech ji v troubě pozvolna péci; potom ji vyklop na mísu, odřízni pozorně těstový svršek, polej ji několika lžícemi na poloviční rosol svařené šťávy z masa, které obsahuje, přikrej paštiku opět svrškem a nes na tabuli. Není-li jinak výslovně podotknuto, předkládají se všecky paštiky horké.

792. Paštikové těsto.

Pie Crust.— Pâte à Pâté.

Dej na vál libru pěkné mouky, rozdrob v ní půl libry čerstvého másla, udělej důlek, vraz do něho tři celá vejce, přidej půl kávové lžičky soli, a asi koflíček čerstvé vody; rozmíchej to nožem, prohněť to dobře na hladké těsto, zabal je pak do čistého ubrousku, polož do studeného místa a nech hodinku odpočinout. Pro studené paštiky vezmi na libru mouky čtyry vejce a půl libry rozpuštěného másla; ostatní zůstane, jak svrchu podotknuto.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

793. Telecí nádivka k paštikám.

Veal Stuffing for Pies.—Farce de Veau à Pâté.

Rozkrájej na kousky libru telecího masa a půl libry slaniny, dej to na rendlík, podlej hovězí polévkou, přidej rozkrájenou cibulku neb šalotky, štipec pepře a nech to na polo dusit. Vyndej to pak na čisté prkénko, přidej dvě ve vodě neb mléce namočené a vymačkané žemličky, trochu drobné citronové kůry a jemně to usekej. Potom to osol, utluč vše dohromady v hmoždíři s dvěma vejci, konečně nádivku sýtkem protlač a v chladném místě až k potřebě uschovej. Nádivka tato stačí k paštice pro osm až deset osob.

794. Jaterní nádivka k paštikám.

Liver Stuffing for Pies.—Farce de Foie de Veau à Pâté.

Rozkrájej na kousky půl libry telecího, půl libry libového vepřového masa a čtvrt libry pěkného sádla, dej to na rendlík, přidej dvě lžíce másla, jednu rozkrájenou cibuli, několik dobře vymytých žampionů aneb jiných hub a nech to půl hodiny dusit. Pak to vyndej na prkénko, přidej půl libry v mléce močených a buď na struhadle ustrouhaných aneb nožem seškrábaných telecích jater a jemně to usekej. Potom k tomu přidej dvě ustrouhané, ve víně namočené a vymačkané žemličky, trochu drobné citronové kůry, tlučeného pepře a soli, dobře to promíchej, utluč v hmoždíři na hladkou kašičku, protlač sýtkem a v chladném místě uschovej.

795. Nádivka ze zvěřiny k paštikám.

Game Stuffing for Pies.—Farce de Gibier à Pâté.

K této nádivce můžeš použíti srnčího, jeleního i zaječího masa. Rozkrájej na kousky půl libry zvěřiny, půl libry libového vepřového masa a půl libry slaniny, dej to na rendlík, podlej trochem polévky, přidej dvě malé rozkrájené cibulky, několik dobře vymytých hříbků

neb žampionů a nech to půl hodiny dusit. Pak to vyndej na prkénko, přidej dvě ve víně namočené a vymačkané žemličky, trochu drobné citronové kůry, tlučeného pepře a soli, vše jemně usekej, utluč to potom v hmoždíři na hladkou kašičku, protlač sýtkem a uschovej v chladném místě až k potřebě.

796. Rybí nádivka k paštikám.

Fish Stuffing for Pies.—Farce de Poisson à Pâté.

Usekej na drobno půl druhé libry čistého masa z kapra neb štiky se čtvrt librou másla, přidej k tomu dvě ve vodě namočené a vymačkané žemličky, dvě usekané šalotky, jednu rozstrouhanou cibulku, trochu usekané zelené petružele, čtyry očištěné vybrané a s máslem utřené sardele, čtyry žloutky aneb dvě celá vejce a štipec pepře. Patřičně to osol, dobře promíchej, utluč v hmoždíři na hladkou kašičku, protlač sýtkem a ve studenu uschovej.

797. Telecí paštika.

Veal Pie.—Pâté de Veau.

S pěkné telecí kýty ořež všecky mázdry, protáhni ji na nudličky nakrájenou a v tlučeném pepři a soli obalenou slaninou, osol ji, polož do rendlíku na kus másla, přilej sklenku bílého vína, nech ji na polo udusit, pak ji vyndej, rozkrájej na prst tlusté kostky, do šťávy přilej ještě sklenku vína, nech ji až na pět neb šest lžic svařit, přeceď a k další potřebě uschovej. Paštikovým těstem vyloženou formu oblož na dně i po stranách slaninovými lístky, vyplň formu telecí nádivkou a rozkrájeným masem, povrchu oblož taktéž na tenké lístky nakrájenou slaninou a jedním bobkovým listem, přikrej těstem dle předcházejícího úvodního předpisu a nech paštiku půldruhé hodiny pozvolna v troubě péci. Pak ji vyklop na mísu, odkroj svršek, polej šťávou, opět přikrej a předlož. Místo telecího může se též jiné maso použíti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

798. Paštika z kuřat.

Chicken Pie.—Pâté de Poulet.

Vezmi tři pěkná, malá a předešlého dne zabitá kuřátka, dobře je omej, rozkrájej na čtvrtky, popraš solí a pepřem, dej je do rendlíku na kus másla a rozkrájené šalotky aneb malou cibulku, přidej k tomu několik rozkrájených žampionů aneb jiných hub a trochu usekané zelené petruželky a nech kuřátka na polo udusit. Paštiku připrav tím samým spůsobem jako telecí, nech ji hodinu v troubě péci, pak ji vyklop na mísu, svršek odřízni, polej kuřata pěti neb šesti lžícemi polovičního masového rosolu, opět přikrej a nes na stůl. Taktéž připraví se paštika z holoubátek.

799. Paštika z malých ptáčků.

Small Bird Pie.—Pâté de Petits Oiseaux.

Malé ptáčky dobře ober, vykuchej, ořež jim zobáčky, dej je na rendlík na kus másla, přidej rozkrájenou cibuli, petružel a celer, osol to a nech do měkka dusit. Vylož formu paštikovým těstem, vylož dno slaninovými lístky, na tyto dej vrstvu jaterní nádivky, do které jsi tři umyté, vybrané a s máslem utřené sardele přimíchala, pak urovnej do formy ptáčky, pokrej je sekaninou, na vrch dej tence nakrájenou slaninu a těsto a nech paštiku asi půl druhé hodiny péci. Mezitím přidej do šťávy z ptáčků sklenku bílého vína, odstraň z ní zeleninu, nech to na husto svařit a vlej do upečené paštiky.

800. Paštika z husích jater.

Goose Liver Pie.—Pâté de Foie Gras.

Rozkrájej husí játra na lístky, posyp solí a pepřem, dej je na rendlík na kus másla, přidej trochu usekané zelené petružele, tři rozkrájené šalotky aneb jednu malou cibulku, dvě lžíce žampionů a nech to asi čtvrt hodiny dusit. Paštikovým těstem vyloženou formu vyplň střídavě

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

telecí nádivkou a dušenými játry; poklaď tence nakrájenou slaninou, přikrej těstem a nech hodinu péci. Mezitím nech dusit zbytky jater a protlač je pak sýtkem; v hovězí polévce nech vařit rozkrájenou cibuli, mrkev, bobkový list, tři hřebíčky a několik kousků šunky, zapraž to hnědou máslovou jíškou, osol, proceď, přilej trochu bílého vína a citronové šťávy, přidej protlačená játra, nech ještě chvilku povařit, opět proceď a konečně vlej několik lžic té omáčky do upečené paštiky.

801. Paštika ze zvěřiny.

Game Pie.—Pâté de Gibier.

Srnčí kýtu neb zaječí zadek dobře prošpikuj a nasol. Dej do rendlíku kus drobně rozkrájené slaniny, na koláčky nakrájenou cibuli, petružel, mrkev a celer, bobkový list, tři hřebíčky a několik zrnek pepře, polož na to zvěřinu, polej sklenicí červeného vína, do měkka ji udus, nech vystydnout a rozkrájej ji pak na kostky; do šťávy přilej trochu hnědé hovězí polévky, nech to svařit, přeceď, sejmi mastnotu a uschovej. Vylož formu paštikovým těstem, vyplň ji rozkrájenou zvěřinou a buď nádivkou ze zvěřiny, aneb pouze nádivkou telecí, přikrej těstem a nech paštiku hodinu pozvolna péci. Pak ji vyklop na mísu, odkroj svršek, polej maso uschovanou šťávou, opět přikrej a nes na stůl.

802. Paštika z brzlíků a vajec.

Sweetbread and Egg Pie.—Pâté de Ris de Veau et Oeufs.

Nech brzlíky ve vlažné vodě zběleti, pak je vař pět minut v osolené vodě a nech je ve studené vodě vychladnout; dobře očištěné vemeno uvař do měkka, nech taktéž vystydnout a pak obojí na kostky rozkrájej. Utři čtvrt libry másla, až se zpění, rozmíchej do něho šestnáct žloutků, jeden po druhém, přidej k tomu šest lžic dobré sladké smetany, šest lžic pěkné mouky a dobře to dohromady rozmíchej; pak k tomu přidej rozkrájené maso,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

kousek drobounce usekané citronové kůry, osol, okořeň květem a opět promíchej. Vymaž hladkou formu máslem, vylož těstem, naplň tou míchaninou, přikrej víčkem z těsta a nech paštiku zvolna hodinu péci.

803. Paštika ze šunky.

Ham Pie.—Pâté de Jambon.

Rozkrájej vařené brambory na koláčky a popraš je solí; kus vařené šunky též nakrájej na lístky. Vylož formu paštikovým těstem, dej do spodu vrstvu bramborů, na ni vrstvu šunky, pak opět brambory, posyp je strouhaným parmazánským sýrem, polej trochem husté smetany, poklaď několika malými kousky másla a tak pokračuj, až je forma naplněna. Pak přikrej paštiku těstem a nech v troubě hodinu péci. Paštiku můžeš též vyplniti flíčky se šunkou, dušenými holuby s nudlemi, rýží a sekanou šunkou a mnohými jinými věcmi, což každá vtipná kuchařka dle pokynů v těchto předpisech obsažených zajisté upraviti dovede.

804. Paštika z ryb.

Fish Pie.—Pâté de Poisson.

Trhni pěknou velkou rybu, možno-li lepšího druhu, vnitřnosti vyber, hlavu odřízni, tělo rozpolti ve dva díly a kosti vyber; z jednoho udělej nádivku a druhý rozkrájej na pěkné řízky. Hlavu nech dusit na kuse másla s rozkrájenou cibulí, mrkví, petruželí a celerem a když to pěknou šťávu vypustilo, protlač to cedníkem do jiného rendlíku, vlož do toho rybí řízky, osol, přidej trochu usekané zelené petružele, několik rozkrájených žampionů aneb lanýžů, tři šalotky a nech to přikryté chvilku dusit. Vylož formu paštikovým těstem, vyplň ji střídavě nádivkou a rybími řízky, mezi které klaď ty rozkrájené žampiony aneb lanýže, přikrej těstem a nech hodinu péci. S upečené paštiky sejmi svršek, polej ji svařenou a přecezenou šťávou z ryb, opět přikrej a nes na tabuli.

805. Paštika z ústřic.

Oyster Pie.— Pâté d'Huîtres.

Připrav rybí nádivku a kromě rybího masa, přidej do ní též několik usekaných ústřic. Čerstvé ústřice vyndej ze skořápek, dej je na talíř, posyp je trochem tlučeného pepře a hřebíčku a nech je ve vlastní šťávě při mírném ohni ohřát. Vylož plochou kulatou formu paštikovým těstem, vyplň ji střídavě nádivkou a ústřicemi, kladouc mezi ně oloupané račí ocásky a na másle s citronovou šťávou dušené žampiony, přikrej paštiku těstem a nech ji hodinu péci. Mezitím přidej do šťávy z ústřic trochu citronové šťávy, kousek čerstvého másla, lžíci ustrouhané žemličky, několik lžic vína a svař to asi na čtyry lžíce; s upečené paštiky pak sejmi pozorně svršek, polej ústřice šťávou, opět přikrej a předlož.

806. Studená masitá paštika.

Cold Meat Pie.—Pâté Froid de Viande.

Udus telecí kýtu jako pro teplou telecí paštiku a s uvařené pěkné šunky sejmi kůži a všechno sádlo. Z paštikového těsta vyválej podlouhlou placku ztloušťí malíku, polož ji na máslem pomazaný plech, oblož ji v prostředku slaninovými lístky, potři telecí neb jaterní nádivkou, urovnej na ni střídavě lístky telecí kýty a šunky, potři je opět nádivkou a poklaď tenkými lístky slaniny. Vyválej pak z paštikového těsta placku téže velikosti jako první, obtoč ji na váleček a stáhni na paštiku ve spůsob dlouhého bochánku, potři kraje rozkloktaným vejcem, přitiskni je k sobě, uprostřed paštiky vyřízni kulatý neb čtverhranný otvor, potři celou paštiku rozkloktaným vejcem a nech ji v troubě půl druhé hodiny zvolna péci. Pak ji nech vystydnout, nalej do ní otvorem vychladlý, avšak ještě tekutý masový rosol a nech ji přes noc v chladném místě státi. Potom ji dle libosti rozkrájej a předlož.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

807. Studená srnčí paštika.

Cold Venison Pie.—Pâté Froid de Chevreuil.

Vyber z pěkné srnčí kýty kosti, protáhni ji na nudličky nakrájenou slaninou a šunkou, osol ji, polož do hluboké mísy, polej pintou červeného vína a nech ji tak ve studenu přes noc ležet. Potom ji dej do rendlíku na kus másla, přidej rozkrájenou cibuli, petružel a mrkev, polej ji mokem, v němž ležela, přilej ještě sklenku vína a nech ji přikrytou na polo dusit. Když pak vychladla, rozkrájej ji na tenké lístky. Mezitím udělej paštikové těsto a připrav nádivku ze zvěřiny. Uprav paštiku dle předešlého předpisu, nech ji půldruhé hodiny zvolna péci a když vystydne, naplň ji rosolem. Uschovej ji přes noc v chladném místě a pak ji rozkrájej na dva prsty tlusté kousky.

808. Studená paštika z krocana.

Cold Turkey Pie.—Pâté Froid de Dinde.

Z prsou a stehen dobře očištěného mladého krocana nakrájej pěkné řízky, protáhni je hustě na tenké nudličky nakrájenou slaninou, polož jeden vedle druhého do rendlíku na rozpuštěné máslo, trochu je osol, přilej hovězí polévky a nech je přikryté do měkka udusit. Vylož formu paštikovým těstem, vyplň jaterní nádivkou a dušenými řízky z krocana, prolož je dušenými lanýži neb žampiony, přikrej těstem, udělej ve víčku otvor a nech paštiku půl druhé hodiny péci. Šťávu z řízků proceď, smíchej ji s rozpuštěným aspikem a nalej do upečené paštiky; nech paštiku úplně vystydnout a pak ji teprv z formy vyndej. Tak se mohou paštiky i z jiné drůbeže připraviti.

809. Studená paštika z husích jater.

Cold Goose Liver Pie.— Pâté Froid de Foie Gras.

Čtyry pěkná husí játra nech v mléce dvanáct hodin ležeti. Ze dvou udělej pak jaterní nádivku, s druhých

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

dvou sejmi kůžičky, prostrkej je čerstvými lanýži, polož je do mísky, zaceď citronovou šťávou, přidej k nim bobkový list, několik rozkrájených šalotek aneb malou cibulku a nech je opět hodinu ležet. Vyválej těsto jako pro studenou masitou paštiku, obož prostředek slaninovými lístky, potři na prst tlustě nádivkou, na tu polož na lístky nakrájená marinovaná játra, prolož ve víně dušenými lanýži, pokrej to zase nádivkou, oblož tenkými lístky slaniny, přikrej těstem, vyřízni ve svršku otvor, potři ji rozkloktaným vejcem a nech ji půltřetí hodiny zvolna péci. Vystydlou paštiku naplň masovým rosolem, nech ji přes noc ve studenu státi a pak ji rozkrájej na kousky. Také můžeš dvoje játra močiti v mléce a dvoje posypati tlučeným hřebíčkem, novým kořením, muškátovým oříškem, solí a pepřem; z jater v mléce močených udělej nádivku, kořeněná játra prostrkej pistáciemi a udělej paštiku jak svrchu podotknuto.

810. Studená rybí paštika.

Cold Fish Pie.—Pâté Froid de Poisson.

Vezmi tři libry masa z lososa, pstruha neb úhoře, sejmi kůži, kosti vyber, maso rozkrájej na pěkné stejné kousky a protáhni je dobře vypranými a na nudličky rozkrájenými sardelemi. Osol je a polož do rendlíku na kus rozpuštěného másla, přidej drobně usekanou zelenou petruželku, několik žampionů, několik rozkrájených šalotek aneb malou cibulku a nech to přikryté jenom tak dlouho dusit, až maso ztuhne. Rozválej paštikové těsto na dvě stejné dlouhé placky, polož jednu na máslem potřený plech, potři ji rybí nádivkou, oblož ji polodušenými kousky ryb, prolož tyto udušenou zeleninou, pokrej nádivkou, přikrej druhou plackou, přitiskni kraje těsta k sobě, potři svršek rozkloktaným vejcem a nech paštiku hodinu péci. Nech ji přes noc státi v chladném místě a pak ji rozkrájej na kousky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

MASITÉ ROSOLY.

Aspics of Meat. — Aspics de Viandes.

811. Zadělávání masa do rosolu.

To Put Meats in Aspic.—Pour Mettre les Viandes à l'Aspic.

Různá masa zadělávají se do rosolu, vrstevnatě do forem ukládaného. Omoč formu ve studené vodě, nalej do ní na prst tlustě dle čísla 248 připraveného a vychladlého aspiku, nech to buď na ledu aneb ve studenu ztuhnouti, pak na to urovnej připravené maso, nalej naň pozvolna tolik chladného aspiku, aby bylo zvýší prstu pokryto, nech opět ztuhnouti, a chceš-li míti více nežli jednu vrstvu masa, pokračuj tak dále, až je forma úplně naplněna. Mezi masem a stěnami formy musí býti též asi na prst široká mezera, tak aby po ztuhnutí vyhlíželo jako v ledu zamrzlé. Když chceš dát rosol na stůl, omoč formu v horké vodě, spěšně vytáhni, poklop na ni mělkou mísu, obrať to a formu opatrně zvedej; kdyby však rosol ještě při formě držel, tedy ji potírej šatem v horké vodě namočeným, až rosol odpadne; postav ho pak ještě na chvíli do studena, okrášli citronovými koláčky, zelenými lístky aneb sekaným barevným aspikem a předlož. Na první vrstvu aspiku dávají se též úhledně rozkrájené a v pěkné okrasy sestavené salámy, okurky, vejce, vařený jazyk, červená řípa, aneb též zelená petružel, rozmarina, listy a květy kamelií, pomerančové a citronové a jiné rozmanité ozdoby; tyto zalejou se na prst zvýší aspikem, nechají se ztuhnouti a pak se pokračuje jak svrchu podotknuto, poslední vrstva může též z různých okras sestávati. Na červeno zbarví se rosol přečištěným karmínem, na žluto šafránem, na hnědo přepáleným cukrem a na zeleno špenátovou barvou; barvu přimíchej k tekutému rosolu, nalej to na dvě stébla vysoko na mělký talíř, nech to vystydnout a před upotřebením to na drobno rozsekej.

812. Rosolovaná hovězina.

Aspic of Beef.— Aspic de Boeuf.

Omej hovězí již trochu ovařenou hubu a nohu, nakrájej obojí co možno tence, dej do hrnku, nalej na to hovězí nemastnou polévku aneb horkou vodu, osol, přidej jednu hřebíčkem prostrkanou cibuli, kousek drobně nakrájené citronové kůry, trochu octa a nech to dvě hodiny vařit. Pak rozkrájej na malé kostičky čtvrt libry čerstvé slaniny, dej k ostatnímu s trochem tlučeného bílého pepře, nech to ještě čtvrt hodiny vařit a pak cibuli vyndej. Omoč kamennou hlubokou mísku ve studené vodě, nalej do ní to uvařené maso, nech to ve studenu aneb na ledu ztuhnouti, pak vyklop rosol na mísu, nakrájej na větší kousky a podej k němu ocet a pepř.

813. Huspenina (Sulc.)

Aspic of Calf's Feet.—Aspic de Pieds de Veau.

Dej do hrnku dvě třetiny masitých telecích a jednu třetinu masitých vepřových kolínek anebo nožiček, nalej na ně vody, osol, přidej na koláčky rozkrájenou cibuli, jeden bobkový list, kousek dymiánu, několik zrnek pepře a nového koření, nech to do měkka uvařit, pak přilej trochu vinného octa a nech to ještě chvilku povařit. Maso s kolínek aneb nožiček ober, rozkrájej je na libovolné kousky, vlož je do hluboké kamenné mísky, promíchej s přecezenou polévkou a dej k ledu aneb do studena ztuhnout. Tak se může připraviti též huspenina z telecí hlavičky a místo masitých vepřových kolínek aneb nožiček může se upotřebiti stejné množství masa z vepřové hlavy; více než jednu třetinu vepřového masa dávati není rádno, jelikož jest potom huspenina tuze tučná a tak dobře nechutná. Dymián a nové koření může se nahraditi buď drobně usekanou citronovou kůrou aneb na koláčky nakrájeným citronem. Předkládá se s octem, olejem a pepřem.

Digitized by Microsoft ®

814. Rosol z telecího masa.

Aspic of Veal.— Aspic de Veau.

Dej do hrnku libru telecího masa, několik telecích nožiček, chceš-li, přidej též kousek libového vepřového, nalej na to vody a koflík vinného octa, osol, přidej dvě na koláčky nakrájené cibule, petružel a celer, tři stroužky česneku, několik bobkových listů, trochu dymiánu, kousek citronové kůry, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, nech to přikryté do měkka vařit, načež maso vyndej. Polévku proceď hustým sýtkem, nech ji ještě chvíli vařit, vraz do ní pak jedno rozmačkané vejce i se skořápkou a ze dvou bílků sníh; nech to za častého míchání ještě trochu povařit a pak přeceď rosol obrouskem ku čtyrem nohám obrácené židle přivázaným. Maso z nožiček i ostatní uvařené maso rozkrájej na kousky, vlož je do formy na vrstvu ustydlého rosolu, polej to ostatním rosolem a nech to ztuhnout. Vyklop ho na mísu, okrášli citronovými koláčky a podej k němu vinný ocet, dobrý olej a pepř.

815. Rosol z telecí hlavy.

Aspic of Calf's Head.—Aspic de Tête de Veau.

Rozkroj dvě neb tři telecí hlavy na dvě půle, mozky vyber a hlavy uvař do měkka ve slané vodě, do níž jsi byla přidala dvě cibule, mrkev, celer, trochu zelené petružele a kousek citronové kůry; pak je vyndej a vlož je na chvíli do studené vody. Do polévky, v níž se hlavy vařily, dej nyní dvě neb tři telecí nožičky, několik zrnek pepře a nového koření, nech to svařit asi na pintu, pak to zaceď šťávou z jednoho citronu, proceď to hustým sýtkem a nech chvíli státi. Z hlavy vyber kosti, rozkrájej maso na tenké řízky, dej je do formy, protlač přecezenou polévku čistým ubrouskem, vlej ji na řízky a dej to na led aneb do studena ztuhnouti. Podej k tomu na stůl ocet, olej a pepř.

Digitized by Microsoft ®

816. Telecí mozky v rosolu.

Calf's Brains in Aspic.— Cervelles en Aspic.

Omej tři telecí mozky, stáhni s nich mázdry a vlož je do studené vody. Dej na rendlík kus na lístky nakrájené slaniny, na koláčky nakrájenou cibuli, půl mrkve a půl kořenu petružele, jeden bobkový list, dva hřebíčky a několik zrnek pepře, a nech to přikryté chvíli dusit. Potom na to vlož mozky, přiceď k nim šťávu z jednoho citronu, osol je a chvílemi je polévej buď polévkou aneb vodou, aby nezčervenaly; pak je opatrně vyndej, rozděl každý na čtyry díly a nech je vychladnout; urovnej je do prostřed formy na vrstvu ztuhlého aspiku, kolem nich a na ně nalej ostatní aspik a nech to ve studenu ztuhnouti.

817. Telecí řízky v rosolu.

Slices of Veal in Aspic.— Tranches de Veau en Aspic.

Sklepané telecí řízky z plece protáhni slaninou aneb uzeným jazykem, vlož je na máslem vymazaný kastrol, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, mrkev, petružel a celer, kousek zázvoru, několik zrnek pepře, trochu soli a nech řízky do měkka dusit; pak s nich všecku zeleninu setři a nech je vystydnouti. Narovnej je do formy na vrstvu ztuhlého aspiku, polej opět aspikem, tak aby byly kryty, a nech to na ledu aneb ve studenu ztuhnouti. Potom vyklop na mísu, okrášli a předlož.

818. Selc v rosolu.

Suckling Pig in Aspic.—Cochon de Lait en Aspic.

Stáhni několik vařených vepřových nožiček a rozkrájej je na malé podlouhlé kousky, rozkrájej též kus vařeného libového masa od šunky, smíchej oboje s pepřem, solí a nakrájenou citronovou kůrou, naplň tím malé syrové sele, sešij je a vlož do podlouhlé hluboké nádoby; nalej naň stejné díly vody, octa a vína, tak

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

aby bylo zcela potopeno, přidej bobkový list, několik zrnek pepře a hřebíčku, nech v tom sele asi hodinu zvolna vařit, pak je vyndej a přikrej velkým ubrouskem. Zatím udělej aspik, nalej ho trochu do podlouhlé formy, nech na ledu ztuhnouti, vlož na to sele hřbetem ke dnu, polej ostatním rosolem a když je to dobře ustydlé, vyklop to na mísu.

819. Zaječí řízky v rosolu.

Slices of Hare in Aspic.—Tranches de Lièvre en Aspic.

Staženého, vykuchaného a očištěného celého zajíce nasol a nech ho se čtvrt librou na lístky skrájené slaniny a třemi rozkrájenými cibulemi do měkka dusit. Potom maso se hřbetu sloupej a nech je vystydnout. Kýtky rozkrájej na kousky, utluč je v hmoždíři a za tlučení přilévej po lžíci šťávy, v níž se zajíc dusil; pak to protlač sýtkem a přimíchej k tomu trochu drobné citronové kůry. Maso ze hřbetu nakrájej přes příč na stejné tenké lístky, rozkrájej na koláčky tři tvrdá vejce a dvě unce pistacií na dlouho. Namoč formu do studené vody, nalej do ní na prst vysoko aspiku, nech to ztuhnouti, pak na to úhledně urovnej vejce a pistacie, na to vrstvu protlačeného masa, pak vrstvu řízků, polej to opět vychladlým tekutým aspikem a nech to ztuhnouti.

820. Husí játra v rosolu.

Goose Liver in Aspic.—Foie Gras en Aspic.

Pěkná a velká husí játra nech přes noc močiti v mléce, pak je vyndej, omej, protáhni hustě uzeným jazykem, dej je do rendlíku, přilej sklenku bílého vína a do měkka je udus. Nalej do formy přiměřeně aspiku, nech ho ztuhnouti, vychladlá játra rozkrájej na podlouhlé řízky, popraš je trochu solí, urovnej je do hrnečku na ztuhlý aspik, polej je shora opět aspikem a nech to docela ztuhnouti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

821. Koroptve v rosolu.

Partridges in Aspic.—Perdreaux en Aspic.

Na vrstvu ztuhlého aspiku narovnej do formy tence nakrájený salám, zalej to opět vrstvou aspiku, nech to ustáti, nyní dej na to tence nakrájené lístky z pečených koroptví, nalej opět vrstvu aspiku, nech zase vystydnout, co třetí vrstvu klaď tence nakrájenou šunku, polej opětně aspikem a tak pokračuj, až je forma naplněna. Potom to postav na led, nech dobře ztuhnouti a konečně vyklop na mísu. Tak můžeš připraviti též bažanta, kapouna, krocana a různé pečeně.

822. Kapoun v rosolu.

Capon in Aspic.— Chapon en Aspic.

Z mladého a dobře očištěného kapouna vyřízni prsní kosť, osol ho, zaobal do čistého ubrousku a nech ho ve stejných dílech vody a mléka do měkka uvařit; pak ho vlož do studené vody a když vychladne, protáhni ho na prsíčkách střídavě řadami zelených petruželových lístků a tence nakrájené šunky. Potom polož kapouna prsíčky dolů do kulaté formy na vrstvu ustydlého rosolu, nalej naň ostatní rosol a když to dobře ztuhne, vyklop to na mísu a obluž na koláčky nakrájeným citronem.

823. Krocan v rosolu.

Turkey in Aspic.— Dinde en Aspic.

Mladého dobře očištěného a omytého krocana slož do hrnku, přidej kousek cibule a mrkve, trochu zelené petružele, několik zrnek pepře a nového koření, přilej dva díly polévky a díl vína, nech ho za častého opěňování zvolna do měkka uvařit, pak ho vyndej, očisť od zeleniny a nech vychladnout. Nalej do hluboké formy neb kuthanu asi na dva prsty rosolu, nech to ztuhnout, vlož tam krocana prsy dolů, zalej asi přes polovic rosolem, nech opět stydnouti, konečně to polej zbývajícím rosolem a dej na led.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

824. Sekaná šunka s rosolem.

Hashed Ham with Aspic.—Jambon Haché à l' Aspic.

Utři čtvrt libry másla až se zpění, přidej k němu libru drobně usekané uvařené libové šunky a pintu chladného, avšak ještě tekutého aspiku, dobře to rozmíchej, dej to pak do hluboké kamenné mísky a nech to ve studenu ztuhnouti. Pak to vyklop na mísu a obluž rozsekaným rosolem. Místo šunky může se použíti i jiného masa a drůbeže a různé zbytky mohou se tímto spůsobem velmi vhodně využitkovati.

825. Kuřata s rosolem.

Chicken with Aspic. — Poulet à l' Aspic.

Tři pěkná očištěná kuřata dobře vyper, nasol je, slož do kuthanu, nalej na ně dobré masité polévky, nech je zvolna do měkka dusit, pak je nech vystydnouti, stehénka v kloubkách uřež, prsíčka vykroj a rozděl na dvě půle, stáhni kůžičky s prsíček i stehének, polož na mělkou mísu, zaceď citronovou šťávou, pokapej dobrým olejem, popraš trochu solí a na hrubo tlučeným pepřem a nech to tak hodinu státi. Mezitím vraz do malé hluboké mísky dva žloutky, postav to na led, přilej poznenáhla tři lžíce dobrého olivového oleje, koflík studeného, ale ještě tekutého aspiku, čtyry lžíce estragonového octa, šťávu z jednoho citronu, trochu tlučeného pepře a soli, míchej tím pak ustavičně a tak dlouho, až je z toho řídká, bílá zakyslá kaše; mísu, ve které chceš kuřata předložit, postav na led, omáčej kousky kuřat v té kaši, klaď je na uchystanou mísu, stehénka do spodu, na vrch pak prsíčka, udělej kolem mísy věnec z usekaného rosolu a předlož. Tak může se i jiná drůbež připraviti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

SALÁTY.

Salads. — Salades.

Saláty zaujímaly ode dávna velmi důležité místo na jídelním lístku vzdělaného světa. Již Virgil opěvá salát římského venkovana a kuchařské knihy středověku obsahují hojně předpisů salátových. Dobře upravené saláty, obzvláště zelené, jsou netoliko chutné a zdravé, ale též oku velmi lahodí. Nejlepší ze zelených salátů jest hlávkový, ačkoliv jeho odrůda, salát listový, se též hojně požívá. Hlavní podmínkou dobrého salátu jest, aby všecky součástky byly čerstvé, zelenina mladá a křehká, olej a ocet dobrý a první jakosti. Saláty předkládají se studené, ač není-li jinak výslovně podotknuto, a nejlépe jest, nesou-li se přímo z lednice aneb ze studena na tabuli. Laskavým čtenářkám doporučuji k bedlivému zachovávání předpisy o majonéze a francouzské omáčce salátové.

826. Hlávkový salát.

Lettuce Salad.—Salade de Laitue.

Hlávky salátu zbaví se svrchního, nepěkného lupení, dobře očistí, vyperou, rozkrájí se na čtvrtky, osolí a rozloží na mísku srdéčky do prostřed. Poleje se octem s vodou smíšeným a podle libosti též trochem dobrého stolního oleje. Salát možno obložiti též vejci na tvrdo vařenými a na čtvrtky rozkrájenými a také posypati na drobno rozsekanou pažitkou.

827. Hlávkový salát se smetanou.

Lettuce Salad with Cream.— Salade de Laitue à la Crème.

Vyper a rozkrájej hlávkový salát jak v předešlém čísle udáno a dej ho do mísky. Do pinty husté kyselé smetany přidej tři lžíce vinného octa, trochu soli, štipec

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

pepře a trochu drobně rozkrájené pažitky, dobře to rozkloktej, polej tím salát, dobře ho promíchej, urovnej ho do vršku a polej zbývající smetanou.

828. Hlávkový salát se slaninou.

Lettuce Salad with Bacon.—Salade de Laitue au Petit Salé Fumé.

Vyndej srdíčka z pěkného tvrdého hlávkového salátu, vyper je, rozkrájej je na čtvrtky, vymačkej a dej na mísku. Usmaž do žluta čtvrt libry na kostky nakrájené slaniny (špeku), přilej pak koflík vinného octa, přidej trochu soli a tlučeného pepře, svař to, vlej horké na salát a nes ho hned na stůl. Místo slaniny můžeš vzíti též rozpálené máslo. Štěrbákový salát můžeš též tak připraviti.

829. Římský hlávkový salát.

Cos Lettuce Salad.—Salade de Romaine.

Utři v mísce dvě lžíce hořčice s třemi na tvrdo vařenými žloutky, trochem soli a pepře, přimíchej pak dvě lžíce dobrého oleje, pět lžic vinného octa a trochu drobně rozkrájené pažitky, promíchej v tom tři neb čtyry hlávky dobře obraného, vypraného a na čtvrtky rozkrájeného salátu, urovnej ho potom do vršku na mísu a polej zbylým octem.

830. Hlávkový salát po francouzsku.

Lettuce Salad, French Style.— Salade de Laitue à la Française.

Ober několik pěkných tvrdých hlávek salátu, rozkrájej je na čtvrtky, vyper je a ponoř do studené vody. Vyper a drobně usekej hrstku zelené petružele, několik estragonových a bazalkových lístků, několik šalotek a dobře dohromady promíchej. Utři tři syrové žloutky se šesti lžícemi dobrého oleje, přidej tři lžíce hořčice, lžičku soli, usekanou zeleninu a tolik vinného octa, aby

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

z toho byla přiměřeně hustá omáčka. Pak vyndej salát z vody, nech ho na sýtu dobře osáknout, namoč každou čtvrtku v upravené omáčce, urovnej je na mísku a ostatní omáčkou polej.

831. Okurkový salát.

Cucumber Salad.— Salade de Concombres.

Oloupej pěkné okurky, oplákni je ve studené vodě, rozkrájej aneb ukrouhej je na tenké lístky, dej je na mísku, osol, nalej na ně octa a dobrého oleje, promíchej je vidličkami a popraš tlučeným pepřem. Místo oleje můžeš smíchati trochu octa s hustou kyselou smetanou a nalíti to na okurky, ostatní zůstane nezměněno.

832. Okurkový salát po anglicku.

Cucumber Salad, English Style.— Salade de Concombres à l'Anglaise.

Tence rozkrájené okurky dej na mísku, popraš je trochu solí a nech je přikryté deset až patnáct minut státi; pak s nich slej vypocenou vodu, osol je, polej octem a olejem, smíchej je buď s trochem usekané zelené petružele aneb rozkrájenou cibulí a popraš je tlučeným pepřem.

833. Salát ze zelí.

Cabbage Salad.—Salade de Choux.

Hlávku zelí (obyčejně k tomu béře se zelí červené, je-li k dostání) rozkrájej na malé nudličky, polej horkou vodou, kterou zase vymačkej a slej, a chceš-li, přidej trochu na nudličky rozkrájené cibule. Svař na kuthanu dobrý ocet, přidej kousek másla, osol, dej do toho to spařené zelí, a nech je pod pokličkou na prudkém ohni asi deset minut dusit, musíš tím ale často zamíchat. Udušené vyndej na mísku, opepři a nech vystydnouti. Též syrové rozkrájené zelí můžeš smíchati s rozkrájenou na nudličky cibulí a upraviti s olejem, octem, solí a pepřem.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

834. Šparglový salát.

Asparagus Salad.— Salade d' Asperges.

Odřízni svrchní zelenou část pěkně obraného šparglu a uvař ho ve slané vodě; pak vodu sceď, nech špargl osáknout, urovnej ho na talíř, polej olejem a octem a popraš trochu pepřem. Můžeš k němu udělati okolek z uvařeného ve slané vodě karfiolu, rozebraného na malé růžičky a omočeného buď v oleji a octě aneb v remuládě.

835. Salát z černé řetkve.

Black Radish Salad.—Salade de Radis Noirs.

Černou řetkev čistě oloupej, nakrájej ji na tenké koláčky, uprav ji s octem a olejem a popraš trochu pepřem. Oleje musíš však dáti více nežli octa.

836. Řeřichový salát.

Water Cress Salad.—Salade de Cresson.

Přebranou řeřichu čistě vyper a připrav ji s octem a olejem, trochem soli a cukru. Dej ji na talíř buď samotnou, aneb ji obluž štěrbákem, zelím, nebo oloupanými a na kolečka nakrájenými kyselými jablky.

837. Salát z celerových stonků.

Celery Salad.—Salade de Céleri.

Odstraň svrchní tvrdé a kornaté stonky, vnitřní bílé a křehké dobře vyper, ponoř je na chvíli do studené vody, pak je rozkrájej na půldruhého palce dlouhé kousky a tyto opět na tenké nudličky; ještě jednou je omej, pak osuš, osol, okořeň pepřem a trochem umleté hořčice, polej olejem a octem, dobře protřes a vsyp na mísku vyloženou listy hlávkového salátu. Místo oleje a octa může se salát napřed smíchati s trochem majonézy, urovnati do vršku na mísku vyloženou listy salátovými a políti zbývající majonézou aneb remuládou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

838. Celerový salát.

Celery Knob Salad.—Salade de Céleri Raves.

S několika celerových hlaviček odřízni svršky se zelenými lístky a uschovej je ve studené vodě, aby hodně zkřehly. Hlavičky čistě oškrab, uvař je buď v hovězí polévce aneb ve slané vodě, dej je pak do studené vody vychladnout a nakrájej je na tenké koláčky. Urovnej je na mísu, popraš solí a pepřem, polej olejem a octem, kolem mísy udělej věnec z celerové nati a do prostřed postav jehlou rozkadeřené celerové svršky.

839. Salát z rajských jablíček.

Tomato Salad.— Salade de Tomates.

Pěkně vypraná rajská jablíčka rozkrájej na kolečka, dej je na mísku, osol, polej olejem a octem a popraš tlučeným pepřem; můžeš je též posypati drobně usekanou cibulí. Dobrého salátu docílí se též smícháním rozkrájených rajských jablíček, okurek a cibulí; poměr každého ponechává se chuti jednotlivců.

840. Karfiolový salát.

Cauliflower Salad.— Salade de Choux-fleurs.

Očištěný a vypraný karfiol uvař ve slané vodě do měkka, pak ho rozděl na malé růžičky a nech na ubrousku osáknout, urovnej růžičky do vršku na mísu, polej olejem a octem a popraš tlučeným pepřem. Také ho můžeš políti remuládou.

841. Salát z mrkve.

Carrot Salad.— Salade de Carottes.

Dobře oškrábanou mrkev omej a rozkrájej na nudle; nech ji se solí, cukrem a máslem do měkka uvařit, dej však pozor, aby se nerozvařila. Pak ji sceď, nech vychladnouti, dej na mísku a uprav ji s malinovym octem, cukrem, pepřem a olejem.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

842. Štěrbákový salát.

Endive Salad.—Salade d'Endive.

Rozmíchej vinný ocet s dobrým olivovým olejem a troškou soli, omoč v tom pěkné žluté štěrbákové lístky, posyp je hojně tlučeným cukrem a urovnej je do prostřed mísy. Přebranou a dobře vypranou řeřichu uprav též s octem, olejem, solí a trochem cukru a udělej z ní okolek kolem štěrbáku.

843. Salát z bobových lusků.

String Beans Salad.—Salade de Haricots Verts.

Stáhni nitky s malých bobových lusků, překroj každý na dva kousky, uvař je do měkka ve slané vodě, vsyp je do cedníku, polej studenou vodou a nech osáknout. Pak je dej do mísky, polej je olejem a octem, osol, trochu opepři a dobře promíchej.

844. Vlašský salát.

Italian Salad.—Salade Italienne.

Uvař v polévce aneb ve slané vodě velkou růži karfiolu, nech ho ve studené vodě vychladnout, rozeber ho pak na malé kousky, uřízni stopky a vlož karfiol do octa smíchaného s olejem utřenými tvrdými žloutky. Rozkrájej na kousky marinovaného úhoře, kousek vařené libové šunky a několik očištěných a kostí zbavených sardelí, cervelát a citron rozkrájej na tenké lístky. Utluč v hmoždíři dva na tvrdo vařené žloutky, bobkový list, dvě omyté sardele, půl cibule, čtyry zrnka pepře a několik kaprlí, utři to pak s dobrým olejem, přimíchej trochu vinného octa a proceď. Okolo mísy narovnej střídavě po koláčku citronu a cervelátu, co vnitřní okolek dej rozebraný karfiol, do prostřed mísy dej rozkrájeného úhoře, smíchaného se šunkou, sardelemi a kaprlaty a polej ho připravenou omáčkou.

845. Bramborový salát.

Potato Salad.— Salade de Pommes de Terre.

Nech vychladnout vařené oloupané brambory, rozkrájej je na tenké koláčky, dej na mísu, osol, opepři, posyp drobně rozkrájenou cibulí a chceš-li, i trochem usekané zelené petružele, polej olejem a octem, zvolna to promíchej, aby se brambory nerozlámaly, salát úhledně do vrškuurovnej a nes na stůl. Můžeš do něho též přidati na kolečka rozkrájená oloupaná kyselá jablka, libovou vařenou šunku a tvrdá vejce.

Jiný spůsob jest: Uvařené brambory rozkrájejí se za horka na koláčky a do nich zamíchá se rozkrájená cibule a kdo chce, i vejce na tvrdo, rozsekané na drobno. To se promíchá, poleje octem a olejem. Chutnější ale jest když se použije na místě oleje rozpuštěného horkého špeku.

846. Bramborový salát se slanečkem.

Potato Salad with Herring.—Salade de Pomme de Terre et Hareng.

Omej čistě dva mléčné slanečky, pak je stáhni, rozpůl, kostičky z nich vyber a slanečky na kousky rozkrájej. Na kolečka nakrájené teplé brambory smíchej na míse s rozkrájenými na kostky kyselými jablky a cibulí, osol, opepři a oblož povrchu kousky slanečka. Mléčí rozetři s olejem a octem a salát tím polej.

847. Bramborový salát s majonézou.

Potato Salad, Mayonnaise.—Salade de Pommes de Terre, Mayonnaise.

Oloupej prostředně velké vařené teplé brambory, rozkrájej je na nepříliš tenké koláčky, narovnej je na mělkou mísu, osol, pokrop octem a polej majonézou. Kolem mísy udělej věnec z hlávkového salátu a celerové natě a salát okrášli povrchu rozličnými ozdobami z pepřových zrnek aneb kaprlí.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

848. Čočkový salát.

Lentil Salad.—Salade de Lentilles.

Uvař do měkka čočku s malou oloupanou cibulí, solí a štipcem nového koření; potom ji nech vystydnout, cibuli odstraň, dej čočku na mísku, polej olejem a octem, popraš tlučeným pepřem a posyp na drobno rozkrájenou syrovou cibulí.

849. Salát z kuřat.

Chicken Salad.— Salade de Poulet.

Maso z pečeného neb vařeného studeného kuřete rozkrájej na malé kousky, smíchej se stejným množstvím na nudličky nakrájených bílých celerových stonků a třemi lžícemi majonézy, urovnej to do vršku na místce vyložené listy hlávkového salátu, polej majonézou, okrášli na čtvrtky rozkrájenými tvrdými vejci, kaprlemi a olivami. Místo celeru můžeš též upotřebiti na nudličky rozkrájené kyselé okurky aneb na kousky roztrhané křehké lístky hlávkového salátu. Na místě majonézy můžeš použíti octa smíšeného s olejem a trochem soli a pepře. Tím samým spůsobem upraví se salát z brzlíků, husích jater a jiného masa, a mnohých zbytků může se takto velmi vhodně a chutně užíti.

850. Salát z humry.

Lobster Salad.— Salade de Homard.

Maso z uvařené humry roztrhej vidličkou na kousky a uprav salát tím samým spůsobem jako z kuřete; měla-li humra vajíčka, můžeš jimi salát povrchu okrášliti. Tak připravuje se též salát z vařených ryb, raků a krabů. Jiný rybí salát připraví se z rozkrájeného rybího masa, smíchaného s rozkrájenými sardelemi a kaprlemi a proloženého vrstvami na kolečka nakrájených bramborů a červené řípy; může se políti buď majonézou, remuládou, aneb pouze olejem a octem a obyčejným spůsobem okrášliti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

851. Salát z bobů.

Bean Salad.—Salade de Haricots.

Uvař boby do měkka, ale nenech je rozvařit; pak je sceď, nech vychladnout; dej je na mísku, polej je olejem a octem, posyp je usekanou zelenou petruželí, pozvolna to promíchej, urovnej do vršku a posyp salát trochem soli a tlučeného pepře. Můžeš jej též promíchati na drobno rozkrájenou syrovou cibulí.

852. Český salát.

Bohemian Salad.—Salade Tchèque.

Uvařené brambory za tepla oloupej a rozkrájej na koláčky; rozkrájej na malé kostky dvě oloupaná kyselá jablka, jednu cibuli, kousek uvařené libové šunky, kousek studené telecí pečeně, vařeného uzeného jazyka a čistě omytého a kostí zbaveného slanečka; usekej bílky i žloutky z tvrdých vajec, každé pro sebe a očištěné sardele po délce rozkrájej. Polož na mísu vrstvu bramborů, posyp rozkrájenými jablky, cibulí, slanečkem, masem a kaprlemi a opakuj to, až jest mísa do vršku naplněna. Pokladď salát sardelemi na spůsob hvězdy, mezery mezi nimi vyplň střídavě usekaným žloutkem a bílkem, kolem mísy urovnej střídavě stejná kolečka vykrájená z bramborů a červené řípy a konečně polej salát olejem smíšeným s octem.

853. Salát ze syrového masa.

Hamburger Salad.—Salade à la Harbourg.

Uškrab ostrou plechovou lžící anebo ve mlýnku na kašičku umel jednu libru hovězího masa z kýty, pak udělej z toho na talíř čtyry hromádky, posyp je solí, pepřem a velmi drobounce rozsekanou cibulí, polej to octem a olejem a nech to nejméně půl hodiny stát, aby se chuť z přísad do masa vtáhla. Můžeš také použíti sardelí, kaprlí a na tvrdo vařených skrájených vajec.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ZELENINY.

Vegetables. — Légumes.

854. Brambory na loupačku.

Potatoes Boiled in their Skin.—Pommes de Terre en Robe.

Oper čistě brambory, dej je do hrnku; vlej na ně studenou vodu, osol a do měkka uvař. Pak s nich sceď všechnu vodu, hrnek pevně čistým ubrouskem obvaž a nech je chvíli v páře státi; můžeš je též nechat jenom chvíli pod pokličkou. Dej je neoloupané na stůl a podej k nim na přiměřené místce buď máslo nové aneb sardelové.

855. Brambory na kyselo.

Sour Potatoes.—Pommes de Terre au Vinaigre.

Nech na omastku zpěniti rozkrájenou cibuli, přidej dvě lžíce mouky a udělej hnědou jíšku. Pak přilej tolik hovězí polévky, aby z toho byla přihoustlá omáčka, přilej trochu octa, přidej kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, trochu tlučeného pepře, osol a nech povařit. Potom oloupej uvařené brambory, rozkrájej je na koláčky, dej do kuthanu, nalej na ně tu omáčku a nech ještě trochu povařit.

856. Brambory s marjánkovou omáčkou.

Potatoes with Marjoram Sauce.—Pommes de Terre à la Marjolaine.

Z hovězí neb skopové polévky udělej marjánkovou omáčku (viz stránku 74 číslo 169), dej do ní pak uvařené nakrájené brambory, osol, okořeň trochem bílého strouhaného zázvoru a nech ještě chvíli povařit. Chceš-li, můžeš dáti do omáčky zároveň s brambory kousek uvařeného skopového masa.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

857. Bramborová kaše.

Mashed Potatoes.— Purée de Pommes de Terre.

Uvař oškrábané brambory ve slané vodě, pak vodu sceď, brambory vařečkou rozmačkej, přidej kus másla neb sádla a trochu smetany neb mléka a míchej tím tak dlouho, až se kaše zpění. Pak ji dej na mísu, polej ji rozpáleným máslem neb sádlem, ve kterémž jsi usmažila na drobno rozkrájenou cibuli a obluž ji úhledně nakrájeným vařeným uzeným masem aneb uzenkami.

858. Pečená bramborová kaše.

Baked Mashed Potatoes.—Purée de Pommes de Terre au Gratin.

Uprav kaši na předešlý spůsob, dej ji do formy aneb kuthánku máslem vymazaného, posyp ji povrchu ustrouhanou žemličkou, poklaď malými kousky čerstvého másla a nech ji v troubě pěkně upéci. Můžeš do ní též zamíchati několik rozkloktaných vajec, okořeniti trochu muškátem a posypati povrchu ustrouhaným parmazánským sýrem. Aneb můžeš formu vyplniti střídavě vrstvami bramborů a usekané vařené uzeniny, posypati houskou, poklásti máslem a do červena upéci.

859. Nastavovaná kaše.

Mashed Potatoes with Grit.— Purée de Pommes de Terre à l'Orge Égrugée.

K oškrabaným a napolo uvařeným bramborům přidej trochu krupice neb trhaných krupek, nech vše do měkka uvařiti, pak přidej kus másla neb sádla, dobře to promíchej, dej na mísu a omasť máslem neb sádlem, ve kterémž jsi usmažila na drobno rozkrájenou cibuli. Můžeš ji obložiti buď uvařeným uzeným masem neb uzenkami.

860. Smažené syrové brambory.

Puffed Potatoes. — Pommes de Terre Soufflées.

Rozkrájej oškrabané a vyprané brambory na koláčky, nech je ležeti asi půl hodiny ve studené vodě, pak

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

je na ubrousku osuš, dej je do rendlíku na rozpálené máslo neb sádlo a nech je smažiti, častěji jimi přehazujíc, až se pěkně nadmou. Kdyby se nechtěly nadmouti, tedy je vyndej, nech trochu ochladnout a vhoď je opět do rozpáleného omastku, Buďto je předlož na míse vyložené ubrouskem aneb jimi oblož pečeni neb maso.

861. Lyonské brambory.

Lyonnese Potatoes.— Pommes de Terre Lyonnaise.

Osmaž na másle vařené rozkrájené brambory, přidej k nim na másle usmaženou cibulku, osol, opepři a zlehka promíchej. Aneb usmaž rozkrájenou cibulku na slanině, másle aneb sádle, dej do toho pak uvařené a na koláčky nakrájené brambory, osol, opepři a nech je do zlatova usmažit.

862. Pařížské brambory.

Parisian Potatoes.—Pommes de Terre à la Parisienne.

Z vařených bramborů vykrájej kuličky asi tři čtvrtě palce v průměru, usmaž je do zlatova v rozpáleném másle, pak je popraš solí a posyp drobně usekanou zelenou petrželí. Tyto brambory používají se zhusta za obklad k různým pečením.

863. Saratogské brambory.

Saratoga Potatoes.— Pommes de Terre à la Saratoga.

Z oškrábaných a vypraných syrových bramborů nakrájej šroubovitě tenoučké pásky, nech je několik hodin ve studené vodě močit, častěji čerstvou nalévajíc, pak je vyndej, nech na ubrousku osáknout a nech je v rozpáleném sádle do běla vysmáhnout.

864. Brambory se smetanou.

Potatoes with Cream.— Pommes de Terre à la Crème.

Rozkrájej několik uvařených bramborů na koláčky, dej je do rendlíku s dvěma lžícemi másla, polej je kyselou

aneb též sladkou smetanou, osol, opepři, posyp trochem usekané zelené petružele a nech asi deset minut vařit.

865. Pečené brambory se smetanou.

Baked Potatoes with Cream.— Pommes de Terre à la Crème au Gratin.

Oloupej vařené nemoučnaté brambory, rozkrájej je na koláčky, dej je na rendlík s kusem másla, osol, okořeň pepřem a muškátem, polej je kyselou aneb sladkou smetanou, do které můžeš též několik vajec rozkloktati a nech to na pokraji plotny dobře prohřát. Pak to dej do mísy, ve které chceš brambory předložiti, posyp ustrouhaným parmazánským sýrem, pokladď malými kousky másla a nech to v troubě hezky zčervenati.

866. Nadívané brambory.

Stuffed Potatoes.— Pommes de Terre Farcies.

Očisti stejně veliké brambory, nech je v troubě upéci, pak odřízni svršek a vnitřek malou lžičkou vyber, musíš však dáti pozor, aby se slupky neporouchaly. Vyňatou část utři s kouskem nového másla, osol, okořeň muškátem, smíchej s rozkloktaným vejcem a trochem smetany, vyplň tím opět brambory, přikrej odříznutým svrškem, urovnej je seříznutým koncem vzhůru na máslem pomazaný pekáč a nech je v troubě asi dvacet minut péci.

867. Maskované brambory.

Potatoes in Surprise.— Pommes de Terre en Surprise.

Oškrábej jistý počet stejně velkých bramborů, okrájej je, aby byly hezky kulaté, odřízni s nich dole i nahoře malý lístek, brambory pozorně vydlabej, abys je neporouchala, omej je v čerstvé vodě a nech je na čistém šatu odkapati. Rozsekej na drobno kousek vařeného neb pečeného telecího a vepřového neb uzeného masa, přidej kousek másla, dvě celá vejce, jednu

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ostrouhanou, v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, trochu drobné citronové kůry, soli a pepře, dobře to promíchej, naplň tím vydlabané brambory, přikrej je odříznutým lístkem, polož jeden vedle druhého na máslem vymazaný pekáč, podlej je pintou hovězí polévky a nech je za častého polévání v dobře prohřáté troubě půl hodiny péci, musíš však dáti pozor, aby se nerozpadly. Urovnej je pozorně na mísu a podlej trochem vypečené šťávy.

868. Nové brambory.

New Potatoes.— Pommes de Terre Nouvelles.

Oškrab nové brambory, omej je v studené vodě, dej do hrnce, nalej na ně čerstvé vody, osol, přidej trochu kmínu a zelené petružele a nech je vařit. Když změknou, tedy je sceď, vyndej petružel a nech je chvíli pod pokličkou státi. Pak je vysyp na mísu, posyp rozstrouhaným tvarohem a polej rozpáleným novým máslem, Též je můžeš posypat na novém másle usmaženou cibulkou.

869. Semilasso.

Dej na rendlík čtvrt libry másla, rozkrájenou cibuli, kousek česneku, trochu zelené petružele a nech to smažit; když jest máslo rozpáleno, přidej tři libry vařených a na koláčky nakrájených bramborů, nech je v tom asi čtvrt hodiny dusit a mezitím rendlíkem několikrát zatřes; pak utři dva tvrdé žloutky s trochem octa, polej tím na mísu vsypané brambory a předlož.

870. Bramborové škubánky.

Potato Mush.—Boulettes de Purée de Pommes de Terre et de Farine.

Oškrabané brambory dej do studené vody, osol je a nech je přes polovic uvařit; pak vodu slej, přidej na dva díly bramborů jeden díl bílé mouky neb přiměřeně mnoho krupice, vlej tam opět odlitou vodu, udělej do bramborů měchačkou několik otvorů a nech to dovařit.

tak vodu slej, brambory měchačkou dobře rozmíchej, aby byly úplně hladké a bez žmolků, lžící v rozpuštěném másle omáčenou vykrájej škubánky zvící knedlíčku, klaď je na mísu, posyp buď perníkem, s cukrem smíchaným mákem, skořicí a cukrem aneb rozstrouhaným tvarohem a polej rozpáleným máslem; můžeš je též políti dobrými povidly.

871. Bramborové knedlíky.

Potato Dumplings.—Boulettes de Pommes de Terre.

Rozmačkej válečkem na vále neb na prkně kvart oloupaných horkých bramborů s půl librou krupice neb mouky, vraz do toho dvě nebo tři vejce, řádně to vypracuj, utvoř kulaté knedlíky a ve slané vodě je uvař. Rozkrájené dej na mísu, omasť buď rozkrájenou smaženou slaninou, aneb máslem, ve kterém jsi usmažila rozkrájenou cibuli. Též je můžeš dáti k zelí, aneb posypati smaženou ustrouhanou žemličkou a máslem omastiti.

Aneb ustrouhej na mísku šest oškrabaných a opraných bramborů, přidej do nich tolik mouky, aby povstalo hezky tuhé těsto, osol, dobře propracuj, utvoř knedlíky a v prudce vařící vodě je uvař. Chceš-li míti kypřejší, přidej jedno nebo dvě celá vejce. Knedlíky můžeš též udělati z polovičky syrových a polovičky vařených bramborů.

872. Bramborové knedlíky se žemličkou.

Potato Dumplings with French Roll.— Boulettes de Pommes de Terre au Petit Pain.

Ustrouhej více než kvart ne zcela do měkka uvařených bramborů, přidej libru krupice, čtyry celá vejce, trochu dobrého mléka neb smetany, dvě ostrouhané, na kostky rozkrájené a buď osmažené aneb pouze v rozpuštěném másle obalené žemličky, osol, těsto hodně vypracuj, udělej kulaté knedlíky a ve vařící vodě je uvař. Omasti je jako předešlé, aneb je dej k zelí.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

873. Bramborové knedlíky se šunkou.

Potato Dumplings with Ham.— Boulettes de Pommes de Terre au Jambon.

Ustrouhej kvart vařených bramborů, přidej k nim půl libry mouky, dvě celá vejce, kousek na kostičky rozkrájené šunky, trochu dobrého mléka neb smetany, osol, dobře to propracuj, utvoř knedlíky a ve vařící vodě je uvař. Dej k nim buď zelí, aneb je omasť rozkrájenou usmaženou slaninou. Místo šunky můžeš též upotřebiti na kostičky rozkrájenou slaninu aneb vlaský salám.

874. Bramborové nudle.

Potato Noodles.—Nouilles de Pommes de Terre.

Rozstrouhej talíř uvařených vychladlých zemčat, dej je na vál, osol, přidej dvě lžíce mouky a tři celá vejce, uhněť z toho těsto, rozválej ho a utvoř z něho na prst tlusté nudle. Vymaž pekáč hodně máslem, urovnej do něho nudle a nech je po obou stranách pěkně upéci. Pak je vyndej na mísu a posyp cukrem. Tyto nudle můžeš též ve slané vodě uvařiti, posypati rozstrouhaným tvarohem a omastiti rozpáleným máslem. Uvařené nudle můžeš též dáti na rendlík do ustrouhané smažené žemličky a zvolna protřásti, aby se žemličkou pěkně obalily.

875. Bramborový závitek.

Potato Roll.—Rouleau de Pommes de Terre.

Dej na vál libru rozstrouhaných vařených bramborů, půl libry bílé mouky, vraz do toho tři celá vejce, trochu to osol, hodně prohněť, vyválej válečkem na prst ztlouští, potři to pak na prst ztlouští drobně usekaným uzeným masem, posyp ustrouhanou žemličkou a pak to jako štrudli sbal. Pomaž čistý ubrousek máslem, vlož naň upravený závitek, sbal ho, obtoč zlehka nití a vař ho v páře tři čtvrtě hodiny; pak ho pozorně vyndej, rozkrájej na koláčky a polej rozpáleným máslem.

876. Bramborové kroketky.

Potato Croquettes.—Croquettes de Pommes de Terre.

Osm vařených bramborů protlač sýtkem na mísu, přidej dvě lžíce utřeného másla, dvě celá vejce, trochu květu, pepře a soli, dobře vše dohromady promíchej, utvoř kroketky v podobě válečků aneb placiček, omoč je v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném másle neb sádle je do zlatova usmaž.

876. Bramborové koblihy.

Potato Fritters.—Beignets de Pommes de Terre.

Pěkně oloupané vařené brambory utři s kouskem másla, přidej k nim tři celá vejce, tři žloutky a vmíchej do toho tolik mouky, aby se nelíplo na prsty. Rozválej to na vále na půl prstu tlustou placku, z té vykrájej skleničkou malé lístky, na jeden lístek dej hromádku dobrých švestkových aneb jiných povidel, druhým lístkem to přikrej a koblihy v rozpáleném másle do žluta usmaž.

877. Bramborové placky.

Potato Pancakes.—Galettes de Pommes de Terre.

Uvařené, oloupané a úplně vychladlé brambory ustrouhej na struhadle anebo válečkem rozmačkej, přidej k nim jedno neb dvě celá vejce, trochu bílé mouky, osol, a dobře to prohněť. Pak z toho dělej placky ztloušťí brku a na sádlem potřeném plechu je po obou stranách do zlatova upeč. Potom je potři rozpuštěným sádlem, syrobem anebo medem a předlož.

878. Bramborové slejšky.

Potatoes Marchioness.—Pommes de Terre à la Marquise.

Rozstrouhej aneb válečkem rozmačkej několik oloupaných vařených bramborů, vraz do nich dvě celá vejce, přilej trochu mléka neb smetany, osol, okořeň trochem květu a přidej tolik pěkné mouky, aby z toho bylo tuhé

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

těsto. Dobře to propracuj, natrhej těsto na kousky a z těchto uválej na prst tlusté a dva palce dlouhé zašpičatělé šišky, uvař je ve vřelé vodě, pak sceď, dej na pekáč máslem vymazaný a ustrouhanou žemličkou vysypaný, nech po obou stranách upéci, dej je na mísu a pokrop rozpáleným máslem neb sádlem. Můžeš též nechat slejšky upéci na nepomaštěném plechu, pak spařiti vařící vodou, dáti na mísu, posypati usmaženou žemličkou aneb oslazeným mákem a omastiti.

879. Sladké brambory.

Sweet Potatoes.—Patates.

Vyper sladké brambory, oba konce uřízni, uvař je v slané vodě do měkka a předlož s máslem jako obyčejné brambory na loupačku. Můžeš je též nechat v troubě upéci. Uvařené sladké brambory můžeš rozkrájeti na koláčky a na másle neb sádle usmažiti. Také se mohou nadíti tím samým spůsobem jako obyčejné.

880. Tuřín.

Beets.—Raves.

Vypraný a rozkrájený tuřín osol, nech ho asi hodinu vařit a nech pak do druhého dne státi. Následujícího dne dej část tuřínu do hrnce, na to syrovou a na větší kousky nakrájenou vepřovinu aneb skopovinu, pak zase tuřín, nalej na to vody a nech to do měkka uvařit. Potom to zapraž hnědou jíškou, nech ještě trochu povařit, vyndej to na mísu a uprav tak, aby bylo maso v prostředku a kolem něho tuřín.

881. Vodnice.

Turnips.—Navets.

Oloupanou vodnici nakrájej na koláčky a v studené vodě vyper. Dej na rendlík kus másla, nech na něm do žluta upražiti kousek cukru, přidej vodnici, podlej skopovou polévkou a častěji tím pozorně míchej. Udělej

hnědou jíšku, rozmíchej ji skopovou neb hovězí polévkou, vlej na vodnici, okořeň strouhaným zázvorem a trochem nového koření a nech to do měkka dusit. Uvařené skopové neb vepřové maso rozkrájej na úhledné kousky, dej do vodnice, nech ještě chvíli povařit, vyklop to pak na mísu a předlož.

882. Vodnice na kyselo.

Sour Turnips.— Navets au Vinaigre.

Oloupanou vodnici rozkrájej na lístky a pak na nudličky, polej ji vařící vodou, přikrej a nech chvilku státi. Zatím upraž na rendlíku do žluta kousek cukru na másle neb sádle, přidej přecezenou vodnici, trochu drobně rozkrájené cibule, kmínu a soli, nech to dusit, pak to popraš moukou, nech ještě chvíli dusit, potom na to nalej vinného octa a nech to ještě chvilku v teple státi. Na konec to dej na mísu a k tomu buď pečenou klobásu aneb mladou vepřovinu. Takto upravená vodnice vyrovná se dobrému zelí.

883. Kolník.

Tellow Turnips.—Navets de Tellow.

Oškrábaný kolník rozkrájej na malík tlusté nudle, oper je v studené vodě, dej do hrnku, nalej na ně vařící vody a nech je v ní asi čtvrt hodiny ležet. Pak vodu slej, nalej na kolník vařící slanou vodu a nech ho dvě hodiny vařit. Zatím nech na rendlíku upražit do žluta kus cukru na dvou lžících čerstvého másla, vysyp tam přecezený uvařený kolník, přilej trochu hovězí polévky, nech to dusit, častěji tím míchej a přilévej po lžících polévky, aby se kolník nepřipálil. Pak to zapraž hnědou jíškou, rozmíchanou s hovězí polévkou a okořeněnou zázvorem, nech to ještě chvíli povařit, pak vyklop kolník na mísu a obluž buď smaženými karbanátky, aneb uvařenou a rozkrájenou vepřovinou.

Digitized by Microsoft ®

884. Dušené brukve.

Stewed Kohl-rabis.— Choux-raves Sautées.

Oloupej několik mladých brukví, rozkrájej je na tenké koláčky, dej je na rendlík s kouskem másla a cukru, přilej trochu polévky z masa, které k nim vaříš, osol, nech je do měkka dusit, pak zapraž bledou jíškou a okořeň květem a zázvorem; když je zapražíš, můžeš k nim přidati kousek vařeného hovězího, jehněčího aneb vepřového masa a nechat ještě dohromady povařit. Mezitím uvař mladé vyprané lístky z brukvové natě ve slané vodě, pak je sceď, na prkénku trochu rozsekej, nech je dusiti na rendlíku s kusem másla a trochem polévky a zapraž je toutéž jíškou jako brukve. Pak dej brukve buď samotné aneb s masem do prostřed mísy a oblož je dušenou natí.

885. Nadívané brukve.

Stuffed Kohl-rabis.— Choux-raves Farcies.

Oloupej pěkné mladé brukve, odřízni svršky a pozorně je vydlabej, tak abys je nikde neprořízla. Usekej na drobno kus syrového telecího, kus vařeného uzeného masa a polovic toho vydlabaného z brukví, vraz do toho dvě neb tři celá vejce, přidej trochu ustrouhané žemličky, kus čerstvého másla, trochu soli a tlučeného květu, dobře vše dohromady promíchej, vyplň tím brukve a přikrej je opět odříznutým svrškem. Pak je narovnej na máslem vymazaný kuthan, přilej asi do polovice hovězí polévky a nech je do měkka dusit. Potom je urovnej na plochou mísu a polej zapraženou omáčkou, svařenou s usekanými mladými lístky z brukve a kouskem cukru oslazenou.

886. Dušená řetkvička.

Stewed Radishes.—Radis Sautés.

Oloupej a vyper malé stejné měsíční řetkvičky; nech na rendlíku s máslem upražit do hněda kus cukru,

Univ. Calif. Digitized by Microsoft ®

vlož do toho řetkvičky a nech je do měkka udusit; pak je popraš trochem mouky, přilej trochu hovězí polévky, osol a nech chvíli povařit. V hovězí polévce ovařené jehněčí hrudíčko rozkrájej na úhledné kousky, dej je na řetkvičku, nech je do měkka dusit a chvílemi hovězí polévky přilévej. Potom urovnej maso uprostřed mísy a obluž řetkvičkou. Dušenou řetkvičku můžeš však též obložiti pečenými klobásy aneb rozličnými smaženinami.

887. Okurky.

Cucumbers.—Concombres.

Oloupej okurky, rozkrájej je na tlustší koláčky, jádra formičkou vyřízni, osol je, nech je čtvrt hodiny státi, pak je sceď, osuš, obal v mouce a usmaž v rozpáleném omastku. Můžeš je též omočiti v rozkloktaných vejcích a obaliti v ustrouhané žemličce. Aneb rozkrájej oloupané okurky na palec tlusté koláčky, vykroj z nich jádra na tři čtvrtě palce hluboko, uvař okurky v hovězí polévce, vyplň je sekaninou jako do paštiček, urovnej je na máslem vymazaný pekáč, posyp ustrouhanou žemličkou a parmazánským sýrem, poklaď malými kousky másla a nech je upéci.

888. Tykev.

Pumpkin.—Potiron.

Z vyloupané tykve vyber jádra, maso rozkrájej na malé tenké řízky aneb proužky, popraš je solí a nech čtvrt hodiny státi. Pak je sceď, otři čistým šatem, obal v mouce a usmaž v rozpáleném omastku. Narovnej je na horkou mísu, popraš trochu solí a předlož.

889. Dýně.

Squash.—Citronille.

Oloupej dýni, vyndej jádra, rozkrájej ji na kousky a nech ji vařiti ve slané vodě. Pak vodu sceď, dýni dej na rendlík na kus másla, osol, opepři, nech chvíli dusit

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

a předlož na topinkách. Také můžeš uvařenou dýni protlačiti sýtkem, přidati cukru, másla a smetany, dobře rozmíchej, dej na pekáč, posyp strouhanou žemlí, pomasti a nech v troubě zčervenati. Z této husté kaše můžeš též utvořiti malé šišky, které omoč ve vejci, obal v housce a na másle neb sádle do zlatova usmaž.

890. Granátová dýně.

Eggplant.— Aubergine.

Oloupej dýně, rozkrájej je na tlustší řízky, popraš solí a nech půl hodiny státi. Pak je otři a v rozpáleném omastku do zlatova usmaž. Můžeš je též před smažením poprášiti moukou aneb omočiti v rozkloktaném vejci a obaliti v ustrouhané žemličce. Aneb rozkroj dýni, vykrájej z ní maso, usekej, osol, opepři, smíchej s máslem, vlož opět do skořápky, nech v troubě upéci a horké předlož.

891. Salsifis.

Oyster Plant (Salsify).—Salsifis.

Oškrab kořen, nech ho ve slané vodě ovařiti, rozkrájej na koláčky a usmaž spůsobem v předešlém čísle udaným. Ovařený a rozkrájený kořen můžeš též dovařiti v mléce, osoliti a přidati k tomu kousek másla s moukou rozdrobeného a dobře zamíchati. Uvařený kořen můžeš též sýtkem protlačiti a se smetanou, máslem a kořením různě upraviti. Oškrabaný kořen může se též ponořit na chvíli do studené a octem okyselené vody, načež se vyndá a dá se do vařící slané vody vařit.

892. Mrkev.

Carrots.— Carottes.

Oškrabanou a vypranou mrkev nakrájej na malé nudličky, dej ji na rendlík na kus zpěněného másla, přidej trochu usekané zelené petružele, kousek cukru, trochu soli a nech ji chvíli ve vlastní šťávě dusiti; musíš

však častěji zamíchat, aby se nepřipálila. Pak ji podlej trochem hovězí polévky a když změkla, zapraš ji moukou a okořeň štipcem papriky. Můžeš jí buď použíti co obkladu k hovězímu masu, aneb předložiti s usmaženým vemenem, řízky a karbanátky. Jak připravuje se mrkev se skopovým neb vepřovým masem, viz číslo 584.

893. Mrkev se zeleným hráškem.

Carrots with Green Peas.—Carottes aux Petits Pois.

Oškrabanou a vypranou červenou mrkev rozkrájej na nudličky, nech ji dusiti na rendlíku s kouskem čerstvého másla a kouskem cukru, osol ji a podlévej ji dle potřeby po troškách hovězí polévkou; pak ji popraš trochem mouky, přilej ještě trochu polévky a trochu smetany, okořeň ji květem a nech ještě chvíli dusit. Na jiný rendlík dej kus másla, přidej pintu zeleného hrášku a kousek cukru a nech ho do měkka dusit; pak přidej kousek drobně usekané zelené petružele, popraš moukou, malounko to osol, přilej trochu hovězí polévky a nech to ještě chvíli dusit. Dej hrášek do prostřed mísy, udělej kolem věnec z mrkve a chceš-li, obluž to telecími řízky aneb jinými smaženinami.

894. Paštinák.

Parsnips.—Panais.

Paštinák oškrab, omej, rozkrájej na koláčky neb nudličky a nech ho ve vařící vodě do měkka uvařit. Pak jej dej na rendlík na kus másla, osol, opepři, přidej trochu usekané zelené petružele a nech to za častého míchání chvíli dusit; pak ho dej na horkou mísu, polej svařeným mlékem, zakloktaným vejcem aneb lžičkou mouky a kouskem másla. Také ho můžeš po délce rozříznouti a na slanině usmažiti. Uvařený paštinák můžeš též protlačiti sýtkem, dle chuti osoliti a opepřiti, smíchati s kouskem másla a trochem smetany a ještě dobře prohřáti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

895. Dušená rajská jablíčka.

Stewed Tomatoes.—Tomates Sautées.

Ponoř pěkná rajská jablíčka na dvě minuty do vařící vody, pak je oloupej, rozkrájej přes příč na půlky, dej na rendlík na kus nového másla, osol, opepři, popraš tlučeným cukrem a nech je asi deset minut na prudkém ohni dusit.

896. Smažená rajská jablíčka.

Fried Tomatoes.— Tomates Frites.

Oloupej malá rajská jablíčka jak v předešlém čísle podotknuto, rozkrájej je na tlustší koláčky, osol, opepři, zaceď citronovou šťávou, omoč je v řídkém těstíčku z vajec, másla a mouky a v rozpáleném másle je usmaž. Aneb omoč připravené koláčky v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a usmaž v rozpáleném omastku; do vajec můžeš též přimíchati trochu usekané zelené petružele aneb umleté hořčice. Podávají se buď samy o sobě aneb slouží za obklad k různým pečením.

897. Nadívaná rajská jablíčka.

Stuffed Tomatoes.— Tomates Farcies.

Vyber pěkná a stejně velká jablíčka, omej je, seřízni s vršku tenký lístek, vyber z jablíček malou lžičkou všecka jádra, vyplň vnitřek nádivkou jako do paštiček (str. 71 a 72), přikrej opět odříznutými svršky, urovnej jablíčka na máslem vymazaný pekáč, posyp ustrouhanou žemličkou, pokladď malými kousky másla a nech je v mírné troubě půl hodiny péci. Místo nádivky můžeš též dáti do jablíček po kousku trochu opepřeného petruželového másla.

898. Špargl (chřest).

Asparagus.—Asperges.

Odřízni dolejší bílé konce, tak aby byl všechen špargl stejně dlouhý, sejmi šupinky až k hlavičkám, pak

ho čistě omej, urovnej hlavičkami k sobě, ovaž volně nití a v slané vodě aneb v hovězí polévce do měkka uvař; musíš však dáti pozor, aby se nepřevařil, sice by hlavičky upadaly. Pak vodu slej, špargl opatrně vyndej, urovnej hlavičkami k sobě do kruhu na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou kůrkou a polej rozpáleným máslem. Do prostřed mísy můžeš dáti též vařený zelený hrášek a šparglem obložiti, aneb můžeš z hrášku udělati kolem šparglu okolek.

899. Špargl se smetanovou omáčkou.

Asparagus with Cream Sauce.— Asperges à la Crème.

Uvař špargl dle předešlého čísla. Mezitím nech na másle zpěnit rozkrájenou cibuli, přidej trochu bílé mouky, udělej bledou jíšku, rozmíchej ji vodou ze šparglu, zaceď citronovou šťávou, osol, nech povařit, pak proceď, přidej trochu smetany zakloktané dvěma žloutky a kouskem čerstvého másla, nech omáčku prohřát, ne však vařit a vlej ji na špargl na míse urovnaný. Špargl můžeš též napřed na topinky rozložiti a pak omáčkou políti. Aneb můžeš špargl políti šparglovou omáčkou, připravenou podle čísla 192 a hořejší omáčku můžeš zhustiti pouze smetanou, rozkloktanou s trochem mouky a kouskem másla.

900. Pečený špargl.

Baked Asparagus.— Asperges au Gratin.

Uvař špargl ve slané vodě, ne tuze do měkka, narovnej ho ve vrstvách do mísy, ve které ho chceš předložiti, polej každou vrstvu trochem na předešlý spůsob připravené omáčky a posyp ustrouhaným parmazánským sýrem. Vrchní vrstvu posyp kromě sýra též ustrouhanou žemličkou, poklaď malými kousky másla a nech to v troubě do červena upéci. Místo sýra můžeš též vzíti pouze rozstrouhanou žemlovou kůru.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

901. Karfiol.

Cauliflower.— Choux-fleurs.

Ober dobře jednu, dvě neb tři pěkné růže karfiolu, odřízni dlouhé stopky a vlož karfiol do studené vody. Půl hodiny před přípravou ho dej s kouskem másla do vařící slané vody a do měkka ho uvař. Potom ho rozeber na růžičky, urovnej úhledně na mísu, posyp strouhanou žemlovou kůrou a polej rozpáleným čerstvým máslem. Můžeš ho též uvařiti v hovězí polévce.

902. Karfiol po holandsku.

Cauliflower, Holland Style.— Choux-fleurs à la Hollandaise.

Uvař karfiol na předešlý spůsob, urovnej ho na mísu a polej holandskou omáčkou. Můžeš ho též upraviti s omáčkou smetanovou aneb karfiolovou, kteréž se připravují jako omáčky na špargl, jen že se místo šparglové vody vezme voda karfiolová. Karfiol můžeš též jako špargl upéci.

903. Smažený karfiol.

Fried Cauliflower.— Choux-fleurs Frits.

Uvařený karfiol rozeber na malé růžice, omoč je v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Do vajec můžeš též přimíchati drobně usekanou zelenou petruželku aneb jemně usekané čerstvé houby. Uvařený a na růžičky rozdělený karfiol můžeš též dáti na rendlík na kus másla, osoliti, opepřiti, posypati usekanou zelenou petruželí a nechat je udusiti, začasté jimi opatrně zamíchajíc.

904. Artičoky.

Artichokes.— Artichauts.

Očisť pěkné artičoky, spodek odkroj, zevní lístky ober, prostřední shora přistřínni, uvař artičoky do měkka ve slané vodě, zacezené šťávou z jednoho citronu, pak

je vyndej, vyber z nich vláknitý květ, urovnej je na mísu do jehlance a polej je buď rozpáleným novým máslem nebo holandskou, vinnou aneb jinou přiměřenou omáčkou. Můžeš je též nechat vystydnout ve vodě, ve které se vařily, pak je urovnej na mísu a polej buď majonézou, remuládou aneb octovou omáčkou. Aneb rozkrájej očištěné a obrané artičoky na čtvrtky, polož je na chvíli do studené marinády, pak je vyndej, otři, omoč v řídkém těstíčku aneb ve vejcích a strouhané žemli a usmaž v rozpáleném másle.

905. Nadívané artičoky.

Stuffed Artichokes.—Artichauts Farcis.

Uvař artičoky na předešlý spůsob, nech je pak ve studené vodě vychladnout a na ubrousku osáknout. Vyplň je pak nějakou paštičkovou nádivkou (str. 71 a 72) a svrchní lístky svaž dohromady nití. Potom urovnej artičoky na pekáč, osol je, přidej bobkový list, na koláčky rozkrájenou cibuli a petružel, přilej sklenku bílého vína a trochu hnědé polévky, poklaď je slaninovými lístky, přikrej papírem a nech je za častého polévání vypečenou šťávou upéci. Potom je narovnej na mísu a polej přecezenou a mastnoty zbavenou omáčkou.

906. Vařené zelí.

Cabbage, Peasant Style.—Choux à la Paysanne.

Dobře obranou a vrchních zelených listů zbavenou zelnou hlávku rozkrájej na čtyry kusy, košťál vykroj a lupení na jemné nudličky rozkrájej. Pak to dej do hrnce, přitlač, nalej vody a octa, osol, posyp kmínem a nech vařit, Když jest skoro uvařeno, zapraž je jíškou a nech dovařit; kdyby bylo příliš husté, přilej trochu hovězí polévky a dle chuti octa, a kdyby bylo příliš kyselé, přidej kousek cukru. Omasti je pak buď vepřovým neb husím sádlem, aneb máslem, neb omastkem z pečeně anebo drůbeže, dle toho k čemu se dává.

907. Dušené zelí.

Cabbage, Bourgeoise Style.—Choux à la Bourgeoise.

Rozkrájené zelí polej vařící vodou, sceď, vymačkej, dej na kastrol na kus čerstvého másla nebo sádla a drobně rozkrájenou cibulku, osol a nech to dusit; mezi dušením tím častěji zamíchej, aby se to nepřipálilo, popraš to lžící mouky a do hněda udus. Na konec přilej trochu octa, smíšeného dle chuti s hovězí polévkou a kouskem cukru a nech ještě chvilku povařit. Můžeš též přidati trochu tlučeného pepře a trochu kmínu.

908. Kyselé zelí.

Sauerkraut.—Choucroute.

Naložené zelí uvař v hrnku; mezi tím nech na sádle neb másle spýchnouti cibulku, přidej trochu mouky, udělej řídkou jíšku, zapraž ní zelí, nech to ještě trochu povařit a na konec omasť buď máslem, sádlem vepřovým, husím aneb z pečeně. Po zapražení můžeš též přidati trochu kyselé smetany.

909. Nadívané zelí.

Stuffed Cabbage.—Choux Farcis.

Ober se zelní hlávky zevní lupeny, vyřízni ostrým nožem košťál a vyndej část lupení, tak aby hlávka byla jen asi na prst tlustá, avšak se nerozsypala. Pak ji čistě vyper, nech na ubrousku osáknout, naplň ji telecí sekaninou (číslo 545), otvor kouskem košťálu zatlač, hlávku osol, nití celou obvaž, zaobal do ubrousku a nech ji v mastné hovězí polévce dvě hodiny zvolna vařit. Vyndej ji potom z ubrousku, nit odstraň, hlávku přendej pozorně na mísu a polej silnou zapraženou omáčkou.

910. Kapusta.

Colewort.—Choux Frisés.

Ober s kapusty svrchní lupeny, rozkroj ji na čtyry čtvrtky, vyper ve studené vodě, urovnej na mísu a polej

vařící vodou, kterou po chvilce sceď. Dej na kuthan kousek másla neb sádla, přidej spařenou kapustu, trochu soli a kousek cukru a nech to do měkka dusit. Pak udělej hnědou jíšku, rozmíchej ji hovězí neb skopovou polévkou, přidej trochu tlučeného pepře, ustrouhaného bílého zázvoru, dle libosti též spárek neb dva s máslem a solí utřeného česneku, přidej k tomu vařené a na kousky rozkrájené skopové, jehněčí aneb vepřové maso, nech ještě chvilku povařit a předlož na stůl.

911. Fašírovaná kapusta.

Hashed Colewort.—Choux Frisés Hachés.

Ober mladé lístky s obyčejné aneb kadeřavé kapusty, nech je v slané vodě tak dlouho vařit, až je můžeš prsty rozmáčknouti, pak je omoč ve studené vodě, vytlač a na drobounko usekej. Dej na kuthan kus čerstvého másla, drobně rozkrájenou cibuli, lžíci mouky, nech to do hněda dusit, pak přidej usekanou kapustu, nech to čtvrt hodiny dusit, potom přilej trochu hovězí polévky aneb šťávy z pečeně, přidej trochu tlučeného cukru, pepře a ustrouhaného zázvoru, osol a nech to ještě chvíli povařit. Pak vyndej kapustu na mísu a obluž pečenými oloupanými kaštany, na másle a cukru usmaženými malými brambory, nakrájeným uzeným jazykem, pečenými klobásy anebo koroptvemi.

912. Svítečky z kapusty.

Colombines of Colewort.—Colombines de Choux Frisés.

Usekej na drobno dobře vypranou kapustu, vraz do ní dvě celá vejce, osol, opepři, dobře zamíchej a upeč svítečky na rozpáleném másle neb sádle, buď ve formičkách aneb na rendlíčku. Aneb dej na mísu dvě uvařené a usekané kapusty, přidej jednu ustrouhanou a dvě v mléce namočené žemličky, tři vejce, trochu soli a květu, dobře dohromady promíchej a na rozpáleném omastku

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

upeč; můžeš ho předložiti buď za tepla aneb ho nech vychladnout, rozkrájej na čtvrtky, polej smetanou, oslaď kouskem cukru, nech povařit a posléze zakloktej žloutkem. Svítky můžeš připraviti z obyčejné kapusty, obyčejně se však brává kapusta kadeřavá.

913. Kapustová poupata.

Brussels Sprouts.—Choux de Bruxelles.

Rozpusť na kastrolu kus másla, nech na něm zpěniti trochu drobně usekané zelené petružele, pak přidej opraná a osolená kapustová poupata, udus je do měkka, načež je popraš moukou, podlej trochem hovězí polévky, nech ještě trochu povařit a podej k smaženým kuřatům, brzlíkům a jiným smaženinám.

914. Celerové stonky s omáčkou.

Celery Stalks with Bechamel Sauce.—Céleri à la Béchamel.

Odstraň svrchní tvrdé a kornaté stonky, vnitřní žluté a křehké stonky vyper, rozkrájej na kousky, dej je na kuthan, polej hovězí polévkou, přidej kousek másla a lžičku tlučeného cukru a nech je uvařit; pak přidej zapraženou omáčku zakloktanou hustou smetanou, osol, okořeň muškátem a nech ještě chvilku povařit. Než je dáš na stůl, přimíchej kus čerstvého másla. Tak můžeš připraviti i usekaný hlávkový salát.

915. Špenát.

Spinach.—Épinards.

Dobře přebraný a očištěný špenát nech vařiti ve vařící slané vodě, pak ho vyndej, vodu vytlač a špenát na drobounko usekej. Dej na kastrol kousek másla, sádla neb slaniny, nech na něm zrůžověti rozkrájenou cibulku, přidej bílé mouky, udělej řídkou jíšku, přidej usekaný špenát a stroužek utřeného česneku, nech to zvolna dusit a poznenáhla přilévej dobrou mastnou hovězí

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

polévku; pak ho osol, okořeň květem, nech zhoustnouti a nes na stůl. Chceš-li, můžeš ho též opepřit, zamíchat trochem husté smetany anebo žloutkem zakloktati.

916. Špenátový pudding.

Spinach Pudding.—Pouding d'Épinards.

Uprav špenát na předešlý spůsob, nech vystydnouti, přidej dvě ustrouhané žemličky, tři celá vejce, vše dohromady řádně utři, zavaž volně do máslem pomazaného ubrousku, dej ho do vařící vody a nech půl hodiny vařit. Pak ho vyndej, rozkrájej, posyp smaženou ustrouhanou žemličkou a omasť rozpáleným máslem.

917. Špenátové krapličky.

Spinach Ravioles.— Ravioles aux Épinards.

Uprav špenát jak z předu podotknuto, udělej krapličky dle čísla 38, dej je do vařící slané vody, zvolna jimi zamíchej, aby k sobě nepřilehly, nech je asi deset minut vařit, pak vodu sceď, krapličky urovnej na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou kůrkou a polej rozpáleným čerstvým máslem. Můžeš též dáti na mísu střídavě vrstvu ve slané vodě vařených flíčků a vrstvu špenátu, posypati strouhanou žemlovou kůrkou a omastiti rozpáleným máslem.

918. Šťovík.

Sorrel. — Oseille.

Vyper dobře přebraný mladý zahradní šťovík, pak ho ovař ve vařící vodě, dej do studené vody vychladnout, pak vodu sceď a šťovík na drobounko usekej. Potom ho dej na kuthan, popraš moukou, přilej dobré hovězí polévky, dobře rozmíchej, osol, okořeň květem, oslaď lžičkou tlučeného cukru a nech za stálého míchání nad ohněm zhoustnouti. Pak do toho zamíchej kus čerstvého másla, dej šťovík do hluboké mísy a obluž dušeným špikovaným telecím masem.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

919. Štěrbák.

Endives. — Endives.

Ober zelené lístky se štěrbáku, vnitřní žluté lístky vyper, rozkrájej je na kousky, vodu vytlač a uvař je v slané vodě, tak abys je jako špenát mohla snadno v prstech rozmačkati; pak vodu sceď, nech štěrbák vychladnouti a drobounce ho usekej. Rozpusť na kastrolu kus nového másla, nech v něm do bleda usmažit půl drobně rozkrájené cibule, přidej usekaný štěrbák, nech ho dusit až zhoustne, přilej pak trochu husté smetany, osol, přidej trochu květu a tlučeného cukru, nech to ještě čtvrt hodiny dusit a konečně do toho přimíchej lžíci čerstvého másla. Můžeš ho obložiti různými smaženinami.

920. Kukuřičné klasy.

Sweet Corn on the Cob. — Mais Bouilli en Tige.

S mladých kukuřičných klasů sejmi vrchní listy a dlouhá vlákna a vař je dvacet až třicet minut ve slané vodě, do níž můžeš též čtvrtinu mléka přimíchati; pak odstraň vnitřní listy, urovnej horké klasy na složený ubrousek a podej k nim čerstvé máslo. Z klasů můžeš též před vařením všecky listy odstraniti, avšak hořejším spůsobem připravená kukuřice jest lepší a jemnější.

921. Kukuřice se smetanou.

Sweet Corn with Cream. — Mais à la Crème.

Vyloupanou sladkou kukuřici dej na rendlík s kusem másla a trochem mléka, nech ji za častého míchání do měkka udusit, pak ji rozmíchej buď se smetanou zakloktanou několika žloutky aneb s mlékem zhuštěným trochem mouky neb škrobu, osol, opepři, nech to dobře ohřát a horké předlož. Tímto spůsobem na husto vařenou kukuřici můžeš též lžicí vyzkrájeti a v rozpáleném másle neb sádle usmažiti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

922. Succotash.

Postav na plotnu pintu bobů ve studené vodě a nech je na polo uvařit, pak přidej kvart vyloupané sladké kukuřice, uvař do měkka, osol, opepři, zamíchej do toho kus másla a trochu smetany, nech ještě rozpařit a nes horké na stůl.

923. Zelené bobové lusky.

String Beans.— Haricots Verts.

Vyper mladé lusky, odřízni špičky, stáhni vlákna, každý lusk asi dvakráte překrej a nech je ve slané vodě uvařit; pak je sceď, vysyp na mísu, omasti máslem a posyp smaženou ustrouhanou žemličkou. Ve slané vodě vařené lusky můžeš též nechat chvíli dusit na másle s rozkrájenou cibulí a usekanou zelenou petruželí, zapraž je bledou máslovou jíškou, rozředěnou hovězí polévkou, opepři, nech povařit a obluž dušeným jehněčím aneb vepřovými karbanátky; jíška může se též trochem smetany zakloktati a lusky mohou se dle libosti i květem okořeniti.

924. Boby.

Beans.—Fèves.

Pěkné bílé boby čistě oper, uvař je do měkka ve vařící vodě, pak vodu sceď, přilej mléka neb smetany, zakloktané s kusem másla a trochem mouky, osol, opepři, a nech ještě chvíli povařit. Aneb nech zpěniti na másle rozkrájenou cibuli, přidej lžíci mouky, udělej hnědou jíšku, rozmíchej ji hovězí polévkou, tak aby z toho byla přihoustlá omáčka, osol, okořeň strouhaným zázvorem a muškátem, pak přidej scezené boby, nech je v tom ještě chvilku povařit a nes horké na stůl.

925. Hrách.

Peas.— Pois.

Přebraný hrách vyper v čisté studené vodě, dej do hrnku a nalej naň tolik studené měkké vody, co by

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

právě byl potopen a nech ho asi hodinu vařit; pak ho osol, přesyp i s vodou do jiného hrnku, aby hořejší hrách na dno přišel a nech ho do měkka uvařit. Kdyby voda tuze vysýchala, přilévej po lžících teplé měkké vody. Pak vodu sceď, hrách vysyp na mísu, omasti rozpáleným máslem, vepřovým neb husím sádlem, aneb posyp škvarky, jsou-li po ruce a obluž ho uvařeným uzeným masem; též k němu můžeš dáti malé kyselé okurky, hlávkový salát aneb syrové naložené zelí. Aby dětem lépe chutnal, nech ho napřed několik hodin v měkké vodě močiti a když ho dáš vařiti, přidej kus cukru. Napřed namočený hrách se dříve a stejněji uvaří a lépe chutná.

926. Hrách s kroupami čili svarba.

Peas with Barley.—Pois à l'Orge.

Uvař hrách dle předešlého spůsobu a mezitím uvař též kroupy s trochem soli a přebraného kmínu do měkka i na husto. Pak hrách sceď, dávej ho do jiného hrnku střídavě s vrstvami krup, nech ještě trochu povařit, protřes v hrnku, vysyp na mísu, omasť vřelým sádlem aneb rozpáleným máslem, posyp třeba i škvarky a obluž buď uzenkami aneb smaženými jitrničkami. Aneb dej uvařený hrách střídavě s kroupami do misy, ve které ho chceš předložiti, navrch dej opět hrách a omasť i obluž, jak svrchu podotknuto.

927. Hrachová kaše.

Purée of Peas.—Purée de Pois.

Do uvařeného hráchu přidej trochu nakrájené a do žluta usmažené cibule, dobře to rozmíchej, protlač sýtkem do hrnku, přidej kus másla, trochu hovězí polévky, spárek se solí utřeného česneku a nech to svařit na hustou kašičku. Pak dej kaši na mísu, posyp usmaženou strouhanou žemličkou a obluž nějakou smaženinou. Tak připravuje se též kaše z čočky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

928. Zelený hrášek.

Green Peas.—Petits Pois.

Přeber mladý zelený hrášek, dej ho na rendlík na kus rozpuštěného másla, přidej trochu usekané zelené petružele a nech to dusit; pak ho popraš měchačkou mouky, zalej trochem hovězí polévky a dle libosti i trochem sladké smetany a do měkka ho udus; konečně oslaď hrášek dostatečně cukrem, dle potřeby osol, okořeň květem, drobátko opepři, nech ještě malounko povařit, dej na mísu a obluž buď smaženým kuřátkem aneb jinými smaženinami. Můžeš též hrášek uvařiti s trochem usekané zelené petružele, dle libosti osoliti a osladiti, dáti na mísu, omastiti rozpáleným máslem a různě obložiti.

929. Čočka.

Lentils.—Lentilles.

Čočku uvař tím samým spůsobem jako hrách a obluž ji buď smaženými jaternicemi, uzenkami, uzeným masem, karbanátky, sázenými vejci, rozkrájenými tvrdými vejci, malými sladkými okurkami aneb vařenými suchými švestkami; můžeš ji však též pouze omastiti rozpálenou smaženou cibulkou. Chceš-li míti čočku na kyselo, zalej uvařenou trochem vinného octa a dle libosti ji můžeš také jíškou zapražiti.

930. Houby s vejci.

Mushrooms with Eggs.—Champignons aux Oeufs.

Očištěné a rozkrájené hříbky neb jiné houby nech dusiti na másle se solí a kmínem; když z nich voda vysmáhla, přidej másla, špetku pepře a trochu usekané zelené petruželky a konečně to zamíchej několika vejci. Můžeš též dáti míchaná vejce do prostřed mísy a obložiti je dušenými houbami. Vejce můžeš také dáti na rendlík zároveň s houbami a kořením; jest to spůsob čerstvější a mnohým lépe chutná.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

931. Dušené houby.

Stewed Mushrooms.—Champignons Sautés.

Rozkrájej dobře očištěné hříbky, václavky aneb jiné houby, vyper je v čerstvé vodě, dej je na rendlík na kousek másla, přidej trochu usekané zelené petruželky, trochu kmínu a soli a nech je za častého míchání asi tři čtvrti hodiny dusit. Můžeš je též podlíti trochem bílého vína a pak zapražiti řídkou a bledou máslovou jíškou. Aneb podlej dušené houby trochem vinného octa, přidej kyselé smetany a nech ještě chvilku povařit. Dušené a se smetanou na husto svařené houby můžeš též dáti na mísu, ve které je chceš předložiti, posyp je strouhanou žemličkou a parmazánským sýrem, pokladť malými kousky másla a nech v troubě zčervenati.

932. Smažené houby.

Fried Mushrooms.—Champignons Frits.

Oloupej hlavičky větších hříbků, nakrájej je na tlustší lístky, osol, opepři, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a na rozpáleném másle je do červena usmaž. Do vejcí můžeš též zamíchati trochu usekané zelené petružele aneb trochu přebraného a utlučeného kmínu,

933. Žampiony.

Champignons.—Mousserons.

Oloupej čerstvé žampiony, stopky zdola trochu odřízni, vyper je v čerstvé vodě, rozkrájej na lístky, dej je na rendlík na kus čerstvého másla, zaceď je šťávou z jednoho citronu, přidej k nim drobně rozkrájenou cibulku, trochu soli, několik lžic dobré hovězí polévky a nech je čtvrt hodiny dusit; pak je dej na mísu a nes hned na stůl. Můžeš je též podlíti trochem bílého vína a zamíchati žloutkem se smetanou rozkloktaným. Žampiony mohou se ovšem též jako jiné houby připraviti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

934. Nadívané žampiony.

Stuffed Champignons.—Mousserons Farcis.

Oloupej žampiony, stopky vykroj, hlavičky uvnitř vyškrab a dej je do vody zacezené citronovou šťávou. Stopky usekej na drobno s kouskem zelené petružele, přidej trochu kmínu a nech to dusit na másle; pak přidej lžíci smažené ustrouhané žemličky, trochu soli a květu, dva žloutky, promíchej to na přihoustlou nádivku, naplň tím vydlabané žampiony do vršku, dej je na mělký a máslem vymazaný pekáček a nech je v troubě až nádivka hezky zčervená. Můžeš je předložiti buď samotné aneb jimi obluž různé pečeně.

935. Smrže.

Morels.—Morilles.

K úpravě hodí se pouze čerstvé smrže; sušené jsou nezáživné a přidávají se k jídlům pouze pro chuť. Vyper je několikráte ve vlažné vodě, aby v nich nezůstal žádný písek, rozkrájej je na koláčky, dej je na rendlík na kus rozpuštěného másla, rozkrájenou cibulku a kousek usekané zelené petružele, osol, okořeň muškátovým oříškem a nech je do měkka dusit. Udělej trochu máslové jíšky, rozdělej ji hovězí polévkou, přidej to k smržům a nech je ještě chvilku povařit. Posléze je zaceď citronovou šťávou a nes horké na stůl. Můžeš je též různě obložiti.

936. Lanýže.

Truffles.—Truffes.

Očisti pěkné lanýže kartáčkem ve vlažné vodě a v čisté vodě je několikráte vyper. Dej na rendlík kousek másla, stejné díly rozkrájené šunky, cibule a mrkve, přidej jeden bobkový list, jeden hřebíček, kousek dymiánu a malinký kousek česneku, pak přidej lanýže, přilej stejné díly hovězí polévky a červeného neb bílého vína, malounko osol a nech do měkka dusit.

Potom lanýže osuš a narovnej do ubrousku, omáčku přeceď, zamíchej kouskem s moukou uhněteného másla, nech trochu povařit a předlož v omáčníku. Na místo vína můžeš též použíti smetany. Též můžeš lanýže rozkrájeti na koláčky a na másle udusiti.

937. Kaštany.

Chestnuts.—Marrons.

Oloupej s kaštanů svrchní tvrdou kůži, dej je do hrnku a nech jen tak dlouho vařit, až s nich můžeš sloupnouti druhou kůžičku. Pak je dej na rendlík, přidej k nim trochu šťávy z pečeně aneb dobré hovězí polévky, přidej trochu tlučeného cukru a trochu soli a udus kaštany do měkka, ale tak; aby se sice nerozpadly, ale aby byly potáhnuty lesknavou šťávou.

VEJCE.

Eggs. — Oeufs.

Slepičí vejce jsou velmi záživná a na měkko vařená vejce snese i sebe slabší žaludek. První podmínkou jest, aby byla vejce čerstvá. Tato poznají se, ponoří-li se do vody; čerstvá se potopí, starší však ne; pozoruješli vejce proti světlu, jsou čerstvá průhledná a starší zakalená. V době, kdy slepice hodně nesou, mohou se vejce pro příští potřebu uschovati. Napřed se přesvědč, jsou-li čerstvá, pak je osuš a ulož do beden do ovsa, otrub, řezanky, popele aneb hrubé soli, ale tak, aby se jedno druhého nedotýkalo; do dna beden provrtej dříve několik malých dírek. Též můžeš použíti vápenné vody, do níž jsi soli a trochu vinného kamene přimíchala.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

938. Vejce na měkko.

Soft Boiled Eggs.—Oeufs à la Coque.

Čerstvá vejce omej pozvolna ve slané vodě, poušťej je pak po lžíci do vařící vody a nech je tři minuty vařit; aneb je dej na plotnu ve studené vodě a při prvním varu je odstav; vejce musí však býti vždy úplně potopená. Pak je vyndej lžící na talíř neb mísku a přidej k nim na stůl zvláštní malé kalíšky a lžičky. Můžeš je však též lžičkou vyprázdnit do sklenice neb koflíku, osol, opepři, přidej kousek másla a řádně rozmíchej. Za pět minut uvaří se vejce "na hniličku," bílek totiž ztuhne, kdežto žloutek zůstane polotekutým.

939. Vejce na tvrdo.

Hard Boiled Eggs.—Oeufs Durs.

Omej čerstvá vejce ve slané vodě, ponoř je do vařící vody a nech je vařit osm až deset minut. Pak je dej na chvíli do studené vody, aby se mohly snáze oloupati, pozorně je oloupej, aby se bílky neporouchaly a urovnej je na talíř neb mísku do ubrousku. Můžeš k nim podati ustrouhaný křen.

940. Ztracená vejce.

Poached Eggs.—Oeufs Pochés.

Do vařící vody přidej dvě lžíce octa a lžíci soli; pak do ní vraž kvapně několik vajec tak, aby zůstala celá. Když vejce nahoru vyplynou, vyndej je cedníčkem, dej je do nádoby s teplou vodou a nech je na vlažném místě státi. Na konec vyndej vejce na čistý šat, aby osákla, urovnej je na mísu, popraš solí a polej buď nějakou omáčkou, aneb jimi obluž špenát neb jinou zeleninu.

941. Smažená ztracená vejce.

Fried Poached Eggs.—Oeufs Pochés et Frits.

Připrav ztracená vejce dle předešlého čísla, nech je vystydnouti, pak je potři rozkloktaným vejcem, posyp

ustrouhanou žemličkou a usmaž je rychle v rozpáleném přepuštěném másle. Můžeš jimi obložiti každou zeleninu aneb vařivo.

942. Míchaná vejce.

Scrambled Eggs.—Oeufs Brouillés.

Rozpusť na rendlíku kousek másla, vlej do něho potřebný počet rozkloktaných vajec, trochu je osol a zvolna jimi míchej, aby ke dnu nepřilehla; když trochu zhoustnou, vyndej je na talíř a posyp rozkrájenou pažitkou. Do rozkloktaných vajec můžeš též přidat trochu mléka neb smetany, kousek rozkrájené pažitky aneb trochu tlučeného pepře.

943. Míchaná vejce se šunkou.

Scrambled Eggs with Ham. — Oeufs Brouillés au Jambon.

Uvařenou a drobně rozkrájenou šunku udus na másle neb sádle s trochem drobně usekané pažitky neb zelené petružele, opepři a vmíchej ji do míchaných vajec dle předešlého čísla připravených; rozkrájenou vařenou šunku můžeš však též hned do rozkloktaných vajec přidati a pak to na rendlíčku na másle zamíchati.

944. Míchaná vejce se sardelemi.

Scrambled Eggs with Anchovies—Oeufs Brouillés aux Anchois.

Rozkloktej několik vajec s dvěma lžícemi kyselé smetany, kávovou lžíčkou mouky, osol, opepři, přidej k tomu očištěné a na tenké podlouhlé kousky nakrájené sardele neb slanečky a zamíchej to na rendlíčku na kousku rozpáleného másla. Drobně nakrájené sardele můžeš též na másle s usekanou zelenou petruželkou udusiti a do míchaných vajec vmíchati.

945. Míchaná vejce se sýrem.

Scrambled Eggs with Cheese. — Oeufs Brouillés à la Fromage.

Rozkloktej v hrnečku několik vajec se štipcem soli, pepře a kouskem na kostky nakrájeného švýcar-

Digitized by Microsoft

ského sýru, vlej to do rendlíčku na rozpuštěné máslo, míchej tím až to zhoustne, pak to dej rychle na mísku a posyp trochem strouhaného parmazánského sýra. Do míchaných vajec můžeš též vmíchati uvařené šparglové hlavičky, dušené hříbky, do bleda usmaženou cibulku aneb kousek rozkrájeného uzeného lososa.

946. Sázená vejce.

Fried Eggs.—Oeufs Frits.

Rozpal na rendlíku aneb lívancovém plechu kus másla, vraz do každého důlku jedno vejce a když bílek ztuhne, osol je a vyber lžící na mísku. Můžeš je buď posypati rozkrájenou pažitkou neb zelenou petruželí, aneb jimi můžeš obložiti špenát neb jinou zeleninu. Také je můžeš dáti na usmaženou slaninu, šunku, na řízky z telecí neb svíčkové pečeně, aneb na slanečka v mléce močeného, kostí zbaveného a na másle osmaženého.

947. Sázená vejce s černým máslem.

Fried Eggs with Black Butter.—Oeufs Frits à la Beurre Noir.

Na dvanáct vajec dej do velkého plochého rendlíku tři lžíce másla a pilně jím pohybujíc nech je tak rozpálit, až zhnědne a kouř ze sebe vydává. Pak rendlík ihned od ohně odstav, do másla vraz vejce rychle a jedno po druhém, popraš je trochem soli a pepře, polej třemi lžícemi vinného octa, postav rendlík opět nad oheň a když bílek ztuhne, vyndej vejce na mísu. Do rendlíku přidej ještě kousek másla, rozpal je opět do hněda a nalej pak na vejce.

948. Vejce na kyselo.

Sour Eggs.—Oeufs au Vinaigre.

Rozpusť na rendlíku kus čerstvého másla, nech na něm spýchnout velkou lžíci mouky, přidej několik lžic octa, zamíchej a znenáhla za stálého míchání přilévej

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

tolik dobrého mléka, až povstane přihoustlá omáčka. Když se omáčka vaří, vraz do ní rychle jedno po druhém dostatečný počet vajec, nech je v omáčce ztuhnouti a ihned předlož.

949. Vejce se smetanou.

Eggs with Cream.—Oeufs à la Crème.

Udělej bílou řídkou máslovou jíšku, rozmíchej ji vařící sladkou neb kyselou smetanou, aby povstala hustá omáčka, trochu ji osol, opepři a přidej na půlky neb čtvrtky rozkrájená tvrdá vejce. Vymaž máslem nádobu, ve které chceš vejce předložiti, dej do ní omáčku s vejci, posyp strouhanou žemličkou, poklaď malými kousky másla a nech v troubě půl hodiny péci. Místo žemličky můžeš též použíti na tvrdo vařených a sýtkem protřených žloutků.

950. Nadívaná vejce.

Stuffed Eggs.—Oeufs Farcis.

Na tvrdo vařená vejce rozkrájej po délce na půlky, žloutky vyndej, utři je v mísce s kouskem másla, přidej dvě celá vejce, kousek drobné citronové kůry, trochu usekané zelené petružele, soli, mléka a tolik ustrouhané žemličky, aby z toho byla hustá nádivka; chceš-li, můžeš též přidati utřené sardele, usekané štičí neb račí maso, dušená husí játra, brzlíky, aneb houby. Dobře to rozmíchej, vyplň tím bílky, slož vejce opět dohromady, dej je na pekáč máslem vymazaný, zbylou nádivku rozmíchej trochem smetany, vlej pod vejce a nech je půl hodiny péci. Předlož je buď samotné na míse, aneb jimi oblož různou zeleninu.

951. Nadívaná vejce po francouzsku.

Stuffed Eggs, French Style.—Oeufs Farcis à la Française.

Na předešlý spůsob nadívaná vejce obvaž nití, omoč je v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

žemličce a v rozpáleném másle je spěšně usmaž. Pak rozkrájej na lístky čerstvé smrže neb žampiony, udus je na másle s kouskem usekané zelené petruželky, zapraž je bledou jíškou, přidej několik lžic hovězí polévky, rozmíchej to na hladkou omáčku a nech ještě chvílku povařit. Posléze nit s vajec sejmi, polej je omáčkou a nes na stůl.

952. Vejce s brambory.

Eggs with Potatoes.—Oeufs aux Pommes de Terre

Rozkrájej na lístky několik tvrdých vajec a tolikéž uvařených vychladlých bramborů. Vymaž pekáč máslem, do spodu dej vrstvu bramborů, posyp usekanou pažitkou, trochu opepři a pak klaď střídavě vrstvu vajec a vrstvu bramborů, až jest pekáč naplněn; navrch musí však přijíti zase brambory. Pak rozkloktej čtyry žloutky aneb dvě celá vejce se sklenicí dobré kyselé smetany, polej tím smíšeninu na pekáči a nech to v troubě upéci. Též to můžeš posypati ustrouhanou žemličkou a poklásti malými kousky másla.

953. Jednoduché omeletky.

Plain Omelets.—Omelettes au Naturel.

Na omeletku pro jednu osobu vezmi dvě vejce, lžičku dobré studené smetany aneb lžíci mléka. Rozkloktej vejce se smetanou, troškou soli a tlučeného bílého pepře; rozpal na pánvi kousek másla neb sádla, vlej do ní ta rozkloktaná vejce a nahni pánev z jedné a pak z druhé strany, aby se to stejně rozešlo. Když omeletka svrchem trochu oschla, tedy ji prostředkem ve dví slož, vyklop ji na mísu a ihned předlož. Před složením můžeš ji též posypati cukrem a pokropiti citronovou šťávou a na míse též cukrem posypati. Dobrá omeletka musí býti podlouhlá, v prostředku vyšší, uvnitř měkká a do zlatova upečená. Smetanu neb mléko můžeš též vynechati.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

954. Omeletky se zeleninou.

Omelets with Fine Herbs.—Omelettes aux Fines Herbes.

Rozkloktej vejce se smetanou, solí a pepřem, přimíchej k nim buď usekanou zelenou petružel, pažitku, kerblík neb estragon a uprav omeletky jak v předešlém čísle podotknuto. Řečené zeleniny můžeš též každé trochu do vajec přimíchati.

955. Omeletky se sýrem.

Cheese Omelets.—Omelettes au Fromage.

Omeletky se sýrem se připravují jako předešlé, jen že místo zeleniny přimíchej do vajec buď trochu ustrouhaného parmazánského aneb na kostičky nakrájeného švýcarského sýra.

956. Omeletky s cibulkou a šunkou.

Omelets with Onion and Ham.—Omelettes à l'Oignon et au Jambon.

Rozkloktej vejce s trochem usekané aneb na drobno rozkrájené šunky, trochem rozkrájené a usmažené cibulky, trochem soli, pepře a chceš-li i se smetanou a trochem usekané zelené petružele neb pažitky. Upeč omeletky na másle neb sádle obvyklým spůsobem a předlo buď samotné aneb jimi obluž špenát neb jinou zeleninu.

957. Omeletky se slaninou.

Omelets with Bacon. — Omelettes au Lard.

Rozkrájej slaninu na kostičky, ovař ji napřed ve vařící vodě, pak ji na rendlíku osmaž a omastek slej. Uprav jednoduchou omeletku a když svrchem trochu oschla, dej na ní do prostřed tu osmaženou slaninu; pak přelož omeletku ve dví a hleď, aby kraje byly dobře spojené. Potom ji vyklop na mísku a okrášli zelenou petruželkou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

958. Nadívané omeletky.

Stuffed Omelets.—Omelettes Farcies.

Připrav omeletky dle předešlého předpisu, však místo slaniny vyplň je buď vařenou šunkou, dušenými brzlíky, ledvinkami, mozečky, husími játry, houbami, ústřicemi, raky aneb rybím masem. Jakým spůsobem se věci tyto dusí a připravují, najdeš v dotyčných oddílech. Rozumí se samo sebou, že musí býti vše dříve rozkrájeno na kostky přiměřené velikosti, nežli se omeletky vyplní.

959. Omeletky se zavařeninou.

Omelets with Preserves.—Omelettes aux Confitures.

Uprav jednoduché omeletky, jen že místo soli a pepře zamíchej do nich trochu cukru. Když svrchem trochu oschly, naplň je jakoukoliv ovocní svařeninou, slož a vyndej je na mísu jako předešlé, posyp je tlučeným cukrem a přejeď rozžhavenou železnou lopatkou.

960. Omeletky s rumem.

Rum Omelets.—Omelettes au Rhum.

Připrav jednoduché omeletky, jen že místo soli a pepře přimíchej do nich trochu tlučeného cukru, o nějž jsi dříve kůru z jednoho citronu ostrouhala. Nežli omeletku složíš, posyp ji cukrem a pokrop citronovou šťávou, pak ji slož ve dví, vyklop na mísu, posyp cukrem, polej rumem a zapal. Omeletka nemá se nikdy hořící na stůl přinášeti, nýbrž zapálí se až na stole.

961. Zpěněná omeletka.

Puffed Omelet.—Omelette Soufflée.

Dej do hrnku šest žloutků, přidej čtyry lžíce tlučeného cukru, na němž jsi dříve kůru z jednoho citronu ostrouhala a čtvrt hodiny tím pilně míchej; pak do toho zlehka přimíchej ze šesti žloutků hodně tuhý sníh, vlej

Digitized by Microsoft

to na máslem vymazanou hlubokou pánev neb mísu, nech to při mírném ohni na nejvýš deset minut péci a nes hned na stůl. Kdo má rád hodně sladké, může dáti na každé vejce jednu lžíci cukru. Můžeš z toho však upéci též malé omeletky, posyp je cukrem a skořicí a nes ihned na stůl.

962. Německé omeletky.

German Omelets.—Omelettes à l'Allemande.

Rozkloktej několik celých vajec, přidej na každé vejce lžíci mouky, malounko osol, rozřeď trochem mléka, aby to bylo jako na hustou kapanku a hodně to vytluč. Na rozpálené pánvičce nech rozejíti trochu másla, nalej do ní trochu toho těsta, nech spodem sežloutnouti, pak omeletku obrať a po druhé straně upeč; tak pokračuj, až všecko těsto spotřebuješ. Potom posyp omeletky skořicí a cukrem, sbal je, posyp opět cukrem a narovnej na mísu.

963. Omeletky s jablky.

Apple Omelets.—Omelettes aux Pommes.

Upeč dvě omeletky na předešlý spůsob. Pánev, v níž jsi je upekla, vymaž poznovu máslem, polož do ní jednu omeletku, poklaď ji na prst tlustě sladkou svařeninou z jablek aneb jiného ovoce a přikrej ji druhou omeletkou. Udělej z jednoho bílku sníh, přimíchej k němu lžíci tlučeného cukru, lžičku na drobno rozkrájených mandlí a kousek drobnince rozkrájené citronové kůry, vlej to na svrchní omeletku a nech v troubě sežloutnouti. Můžeš však omeletky pomazati též pouze zavařeninou, sbaliti a na míse cukrem posypati.

964. Norimberská omeletka.

Nuremberg Omelet.—Omelette à la Nuremberg.

Udělej těsto jako na německé omeletky, omoč v něm jedno na tvrdo uvařené a oloupané vejce, usmaž

je do žluta v přepouštěném másle, omoč opět v těstě, opět usmaž a tak pokračuj, až všecko těsto spotřebuješ; musíš však dáti pozor, aby to zůstalo pěkně zaokrouhlené a posledníkráte to nech usmažiti hezky do hněda. Dej na kuthan osm žloutků, nalej na ně pintu vína, přidej kus celé skořice, kousek citronové kůry, tlučeného cukru a míchej tím tak dlouho, až se to začne vařit, pak to proceď sýtkem do omáčníku a předlož k omeletce.

MOUČNÁ JÍDLA.

Farinaceous. — Farinages.

965. Obyčejné knedlíky.

Dumplings.—Boulettes.

Dej na mísu libru mouky, udělej důlek, vraz do něho dvě celá vejce, trochu to osol a přilej tolik vody neb mléka, aby z toho bylo husté těsto; vypracuj to dobře měchačkou, až jest těsto úplně hladké, pak přidej jednu ostrouhanou na kostky rozkrájenou a osmaženou žemličku, opět dobře promíchej, vykrájej lžící knedlíky, zavař je do vařící vody, zamíchej jimi a nech je půl hodiny vařit. Pak je vyndej, roztrhni vidličkou aneb je rozkrájej na lístky, posyp strouhanou žemličkou a polej rozpáleným máslem. Můžeš k nim též dáti rozličné omáčky, zelí aneb povidla.

966. Dobré knedlíky.

Good Dumplings.—Boulettes Bonnes.

Utři na mísce vrchovatou lžíci sádla neb másla, přidej dvě celá vejce, dobře to promíchej, přidej půl pinty sladké smetany neb dobrého mléka, přimíchej do toho libru mouky a dobře to měchačkou vypracuj, tak aby se těsto na ruku nelepilo; pak přidej dvě ostrouhané,

na kostky rozkrájené a osmažené žemličky, opět dobře promíchej, vykrájej knedlíky, dej je do vařící vody a nech je půl hodiny vařit. Hodí se velmi dobře k zadělávaným jídlům, mohou se však též předložiti se zelím aneb s různou omáčkou.

967. Knedlíky se slaninou.

Dumplings with Bacon.—Boulettes au Lard.

Stejné díly na kostky rozkrájené žemličky a slaniny nech dohromady usmažit; když to vychladne, přimíchej to do knedlíků, jež připravíš dle jednoho z předcházejících předpisů. Zároveň se žemličkou a slaninou můžeš též do knedlíků přimíchati kousek uvařené a drobně usekané šunky. Předlož je s dušeným aneb kyselým zapraženým zelím a uzeným masem na úhledné kousky rozkrájeným.

968. Tvarohové knedlíky.

Sweet Cheese Dumplings.—Boulettes de Fromage Blanc.

Utři dvě lžíce nového másla, přidej k němu čtyry celá vejce, libru dobrého tvarohu, osol to a dobře rozmíchej; pak přidej dva díly strouhané žemličky a jeden díl mouky, aby se z toho mohly dělati knedlíky; opět to promíchej, udělej rukama kulaté knedlíky, zavař je do vařící slané vody a nech je čtvrt hodiny vařit. Pak je vyndej, urovnej je na mísu buď celé neb rozkrájené, posyp je ustrouhanou žemlovou kůrkou a polej rozpáleným novým máslem. Je-li tvaroh tvrdý, musí se napřed nastrouhati a smetanou rozřediti.

969. Krupičné knedlíky.

Farina Dumplings.—Boulettes de Gruau.

Dej do mísy libru krupice, spař ji s půl pintou horkého mléka a míchej, až vychladne; pak přidej tři vejce rozkloktané s trochem mléka, dvě žemličky na drobné kostky rozkrájené a osmažené, osol a dobře vše

Digitized by Google

promíchej; potom omoč dlaně ve studené vodě, dělej z těsta kulaté knedlíky, zavař je do vařící vody, nech je půl hodiny vařit, pak je vyndej, roztrhni vidličkou, urovnej na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou kůrkou a polej rozpáleným novým máslem. Můžeš je též pouze omastiti usmaženou rozkrájenou cibulkou aneb na drobno rozkrájenou a usmaženou slaninou. Místo mléka můžeš spařiti krupici vřelou vodou, ve které jsi kousek másla rozpustila.

970. Jiné krupičné knedlíky.

Utři dvě lžíce másla až se zpění, přidej k němu dvě celá vejce a jeden žloutek, čtvrt libry krupice, trochu to osol, dobře promíchej a nech hodinu státi. Pak z toho vykrájej kávovou lžičkou malé knedlíčky, pouštěj je do vařící slané vody a nech je půl hodiny vařit. Potom je vyndej na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou kůrkou a polej rozpáleným novým máslem. Hodí se velmi dobře k zadělávaným holubům, kuřatům aneb k zadělanému telecímu masu.

971. Švestkové knedlíky.

Plum Dumplings.— Boulettes aux Prunes.

Zadělej libru mouky dvěma vejci a tolika smetany neb dobrého mléka, co zapotřebí na husté těsto, osol a řádně vypracuj, dej je na vál, rozkrájej na kousky as jako ořech velké a do každého kousku zaobal pěknou švestku; pak zavař knedlíky do vařící slané vody, nadzvedni je pozorně měchačkou ode dna hrnce a když vyplynou na vrch a ještě chvilku se povaří, vyndej je cedníkem na mísu, posyp je buď smaženou houskou, tvarohem, perníkem aneb tlučeným mákem a polej rozpáleným máslem. Do těsta můžeš též přidati kousek másla a pecky ze švestek se mohou dříve vyloupnouti; jsou-li švestky kyselé, můžeš do každé před zabalením dáti místo pecky kousek cukru.

Digitized by Microsoft ®

972. Jiné švestkové knedlíky.

Utři na mísce tři lžíce másla se třemi lžícemi tvarohu, přidej tři celá vejce, trochu soli, libru mouky a tolik mléka neb smetany, aby bylo těsto hustší než na buchtičky. Vypracuj to dobře měchačkou, vyndej těsto na vál moukou posypaný, popraš prsty moukou, uškubni kousek těsta, zaobal do něho pěknou švestku a tak pokračuj až jsou všechny knedlíky hotovy. Pak je uvař a předlož jak v předešlém čísle podotknuto. Nejsou-li švestky dost sladké, dej k nim na stůl drobný cukr v cukránce a kávovou lžičku, aby si každý knedlíky dle libosti přisladiti mohl. Než švestky do těsta zaobalíš, můžeš též pecky vyloupati a místo nich dáti do švestek po kousku cukru.

973. Kynuté švestkové knedlíky.

Plum Dumplings with Yeast.—Boulettes à la Lavure aux Prunes.

Utři lžíci čerstvého másla, vraz do něho tři celá vejce, hodně to rozmíchej, dej do toho půl druhé libry mouky, osol a přidej tři lžíce kvasnic, rozmíchej a přilej tolik dobrého mléka neb smetany, aby z toho bylo hustší těsto než na obyčejné knedlíky; dobře to měchačkou vypracuj, pak vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozkrájej je na kousky as jako ořech velké, do každého kousku zaobal vyloupnutou švestku, klaď knedlíky na vál, nech je ještě zkynouti a uvař je jak svrchu podotknuto.

974. Knedlíky s broskvemi.

Peach Dumplings.—Boulettes aux Pêches.

Udělej těsto jako na obyčejné švestkové knedlíky, rozkrájej je na větší kousky a do každého kousku zaobal broskvi; pecky z broskví můžeš též vyloupati a jsou-li broskve velké, můžeš dáti do knedlíku pouze po půlce.

Broskvové knedlíky polité smetanou chutnají dobře i za studena. Kromě švestek a broskví mohou se dáti do knedlíků též třešně, suché švestky, čerstvá na kousky rozkrájená anebo usekaná a udušená jablka, švestková povidla a jako do buchet upravený tvaroh. Knedlíky s jablky a suchými švestkami se obyčejně sypou mákem aneb perníkem a mastí se buď máslem nebo sádlem; ostatní se sypou tvarohem a mastí máslem.

975. Smetanové knedlíky.

Cream Dumplings.—Boulettes à la Crème.

Rozšlohej šest celých vajec s kvartem smetany, přidej kvart mouky, trochu soli a dobře to vypracuj; těsto musí býti asi jako na lívance. Pak ostrouhej šest žemliček, rozkrájej je na kostičky, omoč je v rozpáleném másle a když vystydly, zamíchej je taktéž do těsta. Vybírej těsto velkou ve vodě namočenou lžicí a zavař knedlíky spěšně do vařící slané vody, aby zůstaly celé a neroztekly se, a nech je asi půl hodiny vařit. Potom je rozkrájej na lístky, urovnej na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou kůrkou a polej rozpáleným máslem. Můžeš k nim též dáti povidla.

976. Turecké knedlíky.

Turkish Dumplings.—Boulettes à la Turque.

Rozsekej na drobno libru vepřového a libru hovězího masa a rozkrájej na malé kostky dvě unce slaniny. Vyper několikráte ve vařící vodě čtvrt libry rýže, přidej usekané maso, rozkrájenou slaninu, čtyry celá vejce, trochu soli, půl drobně rozkrájené citronové kůry a čtvrt libry ustrouhané žemličky, dobře to prohněť, udělej kulaté knedlíky, nech je vařiti hodinu ve vařící vodě, pak je vyndej na mísu, posyp strouhanou žemlovou kůrou a polej rozpáleným máslem. Můžeš k nim též podati citronovou omáčku ve zvláštní nádobce.

Digitized by Microsoft

977. Cezené nudle.

Noodles.— Nouilles.

Udělej nudle jako do polévky, ovšem trochu silnější a větší, uvař je ve slané vodě, pak vodu sceď, nudle vysyp na mísu, posyp je buď tvarohem, strouhaným perníkem, žemlovou kůrkou aneb parmazánským sýrem a polej je rozpáleným máslem. Aby byly tvrdší, můžeš do nich přidati asi lžíci nejjemnější krupice a více vajec. Můžeš též udělati několika vejci na másle, hezky řídce a promíchati scezenými nudlemi; jsou hezky vláčné a výborně chutnají.

978. Nudle v mléce.

Noodles in Milk.— Nouilles au Lait.

Udělej tlusté nudle, zavař je do vařícího mléka, osol, okořeň trochu tlučeným květem, přidej kousek cukru a nech chvíli povařit. Pak vyndej nudle i s mlékem na mísu a nes na stůl.

979. Zelené nudle.

Green Noodles.—Nouilles Vertes.

Udělej trochu tenčí nudle a rozděl je na dvě polovice. Uvař ve vodě dvě hrstě špenátu, dobře ho rozetři, aby byla voda pěkně zelená, pak ji proceď, přidej lžíci cukru a trochu vanilky, zavař do ní jednu polovici nudlí a druhou zavař do mléka. Na to dej obojí nudle do vymazané formy, zelené k jedné straně a bílé k druhé, aneb jedny do spoda a druhé navrch, polej třemi vejci rozkloktanými v koflíku smetany, poklaď je povrchu kousky nového másla a nech je v troubě upéci.

980. Vídeňské nudle.

Noodles, Vienna Style.—Nouilles à la Viennoise.

Udělej z celého vejce, tří žloutků a bílé mouky tenké nudle, usmaž je do žluta v převařeném másle

Digitized by Microsoft

a nech je na čistém ubrousku osáknout. Pak rozkloktej pintu smetany se čtvrt librou mouky a čtvrt librou cukru utlučeného s kouskem vanilky a uvař z toho kaši; třetinu té kaše dej do máslem vymazané formy, na ní dej polovic nudlí, popraš hodně tlučeným cukrem, na to opět třetinu kaše pak zbyvající nudle, popraš zase cukrem a pokrej zbytkem kaše. Polej to po vrchu dvěma lžícemi rozpuštěného čerstvého másla a nech v troubě do žluta upéci, posyp to posléze tlučeným cukrem a nes na stůl.

981. Flíčky s uzeninou.

Noodles with Ham.—Nouilles au Jambon.

Uvař pěkné prorostlé uzené maso a na drobno je rozsekej. Z nudlového těsta nakrájej flíčky, uvař je v přecezené polévce, v níž se uzenina vařila, pak je sceď, vymaž kuthan neb mělký pekáč sádlem neb máslem, dávej vždy vrstvu flíčků a vrstvu masa a vrchní vrstvu udělej opět z flíčků. Pak rozkloktej čtyry žloutky neb dvě celá vejce s půl pintou smetany, polej tím flíčky, poklaď po vrchu kousky nového másla a nech je v troubě zvolna do žlutava upéci. Než je neseš na stůl, můžeš je též posypati rozstrouhanou žemlovou kůrou. Můžeš též šunku nakrájeti na kostky jako flíčky, promíchati jako předešle a nechati je upéci beze všeho polévání; mnohému takto připravené lépe chutnají nežli vejci a smetanou polévané.

982. Makarony.

Macaroni.—Macaroni.

Přelámej libru italských makaronů na delší kousky, zavař je do vařící slané vody, přidej kus čerstvého másla a nech je asi půl hodiny vařit. Pak je sceď, vymaž mísu máslem, dej do ní vrstvu makaronů, posyp strouhaným parmazánským sýrem, poklaď kousky nového másla a tak pokračuj, až všecky makarony spotřebuješ; poslední vrstvu makaronů poklaď též kousky másla a nech

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

je v horké troubě asi půl hodiny státi, aniž by se pekly. Pak je vyndej, posyp hodně parmazánským sýrem a nes na stůl.

983. Pečené makarony.

Baked Macaroni.—Macaroni au Gratin.

Uvař makarony jak v předešlém čísle předepsáno a uprav je na tentýž spůsob do kuthanu nebo na pekáč; rozkloktej čtyry žloutky v koflíku smetany, polej tím makarony, nech je v troubě do zlatova upéci a posléze je též posyp parmazánským sýrem.

984. Lívance s kvasnicemi.

Wheat Cakes with Yeast.— Galettes de Froment à la Levure.

Utři čtyry žloutky s kouskem másla, osol, přidej kousek drobně rozkrájené citronové kůry a dej to do hrnku, přilévej zvolna kvart mléka rozdělaného s uncí kvasnic, přidávej pozvolna prosáté mouky, aby z toho bylo zahoustlé hladké těsto, konečně přidej ze čtyr bílků sníh, přikrej hrnek a nech těsto vykynouti. Dej na plotnu silný rovný plech, horký pomaž máslem, lij naň lívance dle libosti velké a rychle je upeč. Pomaž je buď povidly švestkovými, jablkovými neb z černých jahod. posyp tvarohem a pokapej rozpáleným máslem neb kyselou smetanou, aneb je pomasti a posyp skořicí a cukrem. Těsto můžeš též zadělati mlékem, do kteréhož dříve vraž jedno nebo dvě celá vejce.

985. Lívance nadívané.

Stuffed Wheat Cakes.—Galettes de Froment Farcies.

Udělej těsto dle předešlého čísla, dej na plotnu jamkový plech, potři jamky máslem, nalej do každé jen málo těsta, polož na ně kousek zavařeniny, zalej opět těstem a při prudkém ohni je upeč, aby se nevysušily. Zavařeninu můžeš též vynechat, a v obou případech naplň jamky těstem jen do polovice. Mažou se jako předešlé.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

986. Francouzské lívance.

French Pancakes.—Galettes à la Française.

Utři na míse dvě lžíce másla až se zpění, přidej dvě dobře rozkloktaná vejce, zamíchej do toho pozvolna dvě lžíce prosátého cukru, dvě lžíce mouky a koflík mléka, asi deset minut tím neustále míchej, pak lívance na prudkém ohni upeč. Posyp je cukrem a podej k nim na čtvrtky rozkrájený citron. Můžeš je též pomazati jahodovými, malinovými neb jinými povidly aneb nějakou marmeládou.

987. Lívance bez kvasnic.

Wheat Cakes.—Galettes de Froment.

Do kvartu mléka přidej jedno rozkloktané vejce, špetku soli, lžičku připravené sody (Baking Soda) a tolik mouky, aby povstalo patřičně husté hladké těsto. Lívance rychle upeč a předlož s máslem, medem neb syrobem. Použiješ-li připravené mouky, vynechej sodu; dle chuti můžeš přidati vajec a místo sladkého můžeš též použíti ssedlého mléka.

988. Pohankové lívance.

Buckwheat Cakes.— Galettes de Sarrasin.

Rozdělej v hrnku unci kvasnic ve kvartu vlažné vody, přidávej pozvolna tolik pohankové mouky, aby povstalo řídké těsto, přikrej to a nech přes noc státi. Ráno přidej lžičku soli, dvě lžíce syrobu a půl lžičky sody ve vlažné vodě rozpuštěné, dobře to zamíchej a lívance na prudkém ohni upeč. Můžeš též použíti připravené mouky (Self Raising Buckwheat Flour); v tom případu rozdělej mouku vlažnou vodou na řídké těsto, na kvart vody, přidej dvě lžíce syrobu a lívance rychle upeč. Syrob přidává se, aby dostaly lívance lepší barvu. Jedí se pomaštěné a polité medem neb syrobem.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

989. Kukuřičné lívance.

Corn Cakes.—Galettes Indiennes.

Dej do hrnku dva koflíky kukuřičné mouky, přidej lžičku soli a rozdělej to horkou vodou na řídké těsto; když vystydne, přidej tři rozkloktané žloutky, tolik pšeničné mouky, aby povstalo patřičně husté těsto, půl lžičky prášku do pečiva (Baking-Powder) a ze tří bílků tuhý sníh. Upeč lívance a předlož horké s máslem a syrobem neb medem.

990. Rýžové lívance.

Rice Pancakes.—Galettes de Riz.

Smíchej půl koflíku studené vařené rýže s pintou mléka a třemi rozkloktanými žloutky, přidej štipec soli a lžičku prášku do pečiva smíchaného se lžící mouky; udělej těsto, upeč lívance a pomaž je buď nějakou zavařeninou aneb posyp cukrem. Musí se jísti horké.

991. Chlebové lívance.

Bread Pancakes.—Galettes de Pain.

Do kvartu sladkého neb ssedlého mléka přidej tři rezkloktaná vejce, lžíci rozpuštěného másla, lžičku soli, lžičku připravené sody smichané se lžící mouky a dva koflíky rozstrouhaného bílého chleba neb žemličky; udělej hladké těsto, upeč lívance dle obyčejného spůsobu a předlož je buď jako lívance bez kvasnic aneb jako rýžové.

992. Oplatky.

Waffles.—Gaufers.

Utři na míse čtvrt libry másla se dvěma lžícemi cukru a štipcem soli až se zpění, pak do toho vraž čtyry vejce, jedno po druhém, opět to dobře rozšlehej a přidej pomalu a za stálého míchání půl koflíku mléka a půl libry mouky smíchané se lžičkou prášku do pečiva.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Rozpal oplatkovou formu, potři ji rozpuštěným máslem, nalej do ní trochu těsta a upeč oplatky do zlatova. Posyp je cukrem a předlož horké.

993. Topinky.

Toast.—Tranches de Pain Grillées.

Ze čtverhranného, bílého chleba nakrájej asi na prst tlusté řízky a nech je buď na rozpáleném plechu aneb v dvojitém rošti po obou stranách rychle upéci. Horké topinky buď potři čerstvým máslem aneb je dej do mísy a polej horkým mlékem. Také na ně můžeš udělati smetanovou omáčku.

994. Česnekové topinky.

Garlic Toast.—Tranches de Pain à l'Ail.

Nakrájej ze žitného chleba tenké krajíčky a nech je buď na plechu aneb v troubě po obou stranách do zlatova opéci; pak je natři po obou stranách česnekem, omoč je ve vařící vodě, ihned vyndej, osol a pomaž rozpáleným husím neb vepřovým sádlem nebo máslem.

995. Francouzské topinky.

French Toast.— Tranches de Pain à la Française.

Nakrájej chleba jako na obyčejné topinky, omoč je v rozkloktaných vejcích a na rozpáleném másle je do zlatova usmaž. Do vajec můžeš též přidati trochu drobně usekané zelené petružele, pažitky, kerblíku aneb estragonových lístků.

996. Waleské topinky.

Walch Rarebit.— Tranches de Pain à la Wales.

Dej na rendlíček tři lžíce strouhaného švýcarského sýra, vinnou sklenku piva a štipec papriky, nech to na mírném ohni za stálého míchání rozpustiti, pomaž tím horké topinky a předlož na horké míse. Na každou

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

topinku můžeš též položiti jedno sázené vejce neb dva proužky usmažené slaniny aneb obojí.

997. Spařené žemličky.

Steamed French Rolls.—Petits Pains Échaudés.

Tvrdé žemličky neb rohlíky rozkrájej na lístky, spař je ve vařící vodě neb ještě lépe v mléce, pak je vyndej na mísu, posyp hojně skořicí a cukrem aneb strouhaným perníkem a polej rozpáleným máslem aneb sádlem.

998. Žemlovka.

French Roll Pudding.—Pouding aux Petits Pains.

Rozkrájej šest žemliček na lístky. Do formy neb kuthanu tlustě máslem vymazaného dej vždy vrstvu těch koláčků v mléce neb smetaně omočených, pak vrstvu oloupaných a taktéž na kolečka rozkrájených jablek, posyp je malými, přebranými a vypranými hrozinkami, chceš-li i usekanými mandlemi a cukrovanou citronovou neb pomerančovou kůrou, posyp to cukrem a tak pokračuj, až je nádoba naplněna, na vrch musí však přijít opět vrstva žemle; pak rozkloktej dvě vejce s trochem smetany, vlej to na žemle a nech to v troubě do červena upéci. Žemlovka z třešní upraví se též tak, jen že se hrozinky a mandle vynechají. Polovic žemliček můžeš též osmažiti a pak je teprv omoč v mléce.

999. Rýžová kaše.

Boiled Rice.—Riz Bouilli.

Přeber tři čtvrtě libry rýže, vyper ji dvakráte ve studené vodě, nalej na ni tři pinty mléka, nech ji za častého míchání vařit a když jest na polo uvařená, osol ji a nech do husta svařiti; pak ji dej na mísu, posyp tlučenou skořicí a cukrem a polej rozpáleným novým máslem. Někde dávají též do rýžové kaše uvařené a vyloupané suché švestky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft

1000. Pečená rýže.

Rice, Oriental Style.—Riz à l'Orientale.

Přeber a dobře vyper tři čtvrtě libry rýže, dej ji do formy neb pekáčku, přidej tři lžíce másla, dvě lžíce drobného cukru, trochu soli a kvart mléka; dej ji do trouby a nech péci, až se všecko mléko vypeče. Pak ji posyp skořicí a cukrem a předlož.

1001. Risotto.

Přeber a dobře vyper půl libry rýže, dej ji na rendlík, přilej vody a když se počne vařit, slej opět vodu, dej do rýže jednu cibuli prostrkanou dvěma hřebíčky, přilej zas trochu vody, osol, přidej máslo, dovař rýži a cibuli z ní vyndej; pak vyndej rýži vrstevnatě na mísu, každou vrstvu posyp parmazánským sýrem, nejhořejší vrstvu polej rozpáleným máslem a předlož. Mísu můžeš též napřed vymazati máslem, rýži po vrchu obložiti kousky másla a v troubě upéci; kdyby byla tuze suchá, přidej trochu hovězí polévky.

1002. Kroupy.

Pearl Barley.—L'Orge.

Vyper pintu přebraných krup, nalej na ně tři pinty vody, osol, přidej velký štipec přebraného kmínu a nech je za častého míchání do měkka a na husto uvařit. Pak je vyndej na mísu a omasť rozpáleným máslem neb sádlem. Obluž je buď uzenkami aneb na kousky nakrájeným uzeným masem.

1003. Černý kuba.

Pearl Barley with Mushrooms.—L'Orge aux Champignons.

Uvař pintu perlových krup dle předešlého spůsobu a mezitím nech dusiti na sádle neb másle rozkrájené syrové neb sušené houby se zelenou petruželkou; pak smíchej houby s kroupami, přidej kousek na drobné

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

kostky rozkrájeného syrového sádla neb utřeného másla, trochu pepře, marjánky a se solí utřeného česneku, dobře to promíchej a nech v troubě půl hodiny péci. Místo perlových krup můžeš vzíti též trhané krupky. Suché houby jsou vydatnější a chutnější, když se několik hodin před upotřebením v studené vodě nechají rozmočiti; nalej na ně jenom tolik vody, co by byly pokryté.

1004. Jáhly.

Millet.— Millet.

Přeber jáhly a vyper je třikrát ve vařící vodě. Na pintu jahel dej tři pinty vody, osol je a nech za častého míchání půl druhé až dvě hodiny vařit; pak je vysyp na mísu a omasť na másle usmaženou rozkrájenou cibulkou. Přebrané a vyprané jáhly můžeš též nechat vařiti v mléce, osoliti, posypati ustrouhaným perníkem a políti rozpáleným máslem. Chceš-li je míti ještě lahodnější, rozkloktej v hrnečku jedno vejce s trochem mléka a lžící bílé mouky, polej tím jáhly, zamíchej dobře a nech je pak ještě asi minutu povařit.

1005. Jahelník.

Millet Pudding.—Pouding au Millet.

Uvař jáhly v mléce dle předešlého spůsobu, dle libosti je oslaď a okořeň drobně rozkrájenou citronovou kůrou, dej je na kuthan neb formu máslem vymazanou, na vrch nalej vejce rozkloktané s kouskem másla a trochem smetany a nech je v troubě tři čtvrtě hodiny péci. Do jahelníku můžeš též dáti rozkrájená jablka aneb uvařené a vyloupané suché švestky.

1006. Polenta po italsku.

Polenta, Italian Style.—Polenta à l'Italienne.

Do tří pintů vařící vody zavař libru kukuřičné mouky, osol, přidej kousek másla, propíchej to obrácenou vařečkou až na dno, nech to povařit a pak měcha-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

čkou dobře rozmíchej; pak vykrájej polentu plechovou lžící po kouskách na mísu, posyp každou vrstvu strouhaným parmazánským sýrem a polej rozpáleným čerstvým máslem.

1007. Pšeničná kaše.

Farina.— Gruau.

Do vařícího mléka nasyp zvolna krupici a nech za stálého míchání do husta uvařit a když se dovařuje, trochu osol a promíchej; pak dej kaši na mísu, posyp skořicí a cukrem aneb rozstrouhaným perníkem a polej rozpáleným máslem. Tak vaří se též kaše ze strouhanky. Na kvart mléka béře se obyčejně koflík krupičky.

1008. Ovesná kaše.

Oatmeal.—Farine d'Avoine.

Do dvou kvartů vody dej lžičku soli a když se vaří, vsyp do ní pomalu a za stálého míchání libru ovesných krupek; při prvním varu je odtáhni na mírnější oheň a nech za častého míchání půl hodiny zvolna vařit. Podej k ní ve džbánku sladkou smetanu aneb mléko.

SLADKÉ PŘÍKRMY.

Sweet Entremets. — Entremets de Douceur.

1009. Nákypy.

Puffed Puddings.— Poudings Soufflés.

Aby se nákyp podařil, jest především zapotřebí tuhého sněhu z čerstvých bílků, který se musí pozvolna a zlehka k těstu přimíchati; za druhé musí býti forma neb nádoba mělká, aby teplota v troubě mohla stejně účinkovati, dále musí býti dobře máslem vymazaná,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

strouhanou žemličkou neb piškotovými drobty vysypaná a pouze do polovice těstem naplněná; za třetí musí býti čas dobře vypočtěn, tak aby se upečený nákyp mohl ihned na stůl nésti, neboť několik minut stačí, aby veškeré úhlednosti pozbyl.

1010. Krupičný nákyp.

Puffed Farina Pudding.—Pouding Soufflé au Gruau.

Z kvartu mléka a půl libry krupice uvař hustou kaši; utři tři unce másla, až se zpění, přimíchej do něho poznenáhla šest žloutků, přidej uvařenou kaši, tři unce tlučeného cukru, o nějž jsi kůru z půl citronu ostrouhala, dobře to rozmíchej, něco málo osol a pak zlehka přimíchej ze šesti bílků sníh. Dej to do formy máslem vymazané, popraš cukrem a nech tři čtvrtě hodiny v troubě dobře prohřáté péci. Místo krupičné můžeš též vzíti kaši ze strouhanky, kapanky aneb v mléce vařené nudle.

1011. Rýžový nákyp.

Puffed Rice Pudding.— Pouding Soufflé au Riz.

Půl libry přebrané a dobře vyprané rýže svař v mléce neb smetaně na hustou kaši a nech ji vychladnouti; pak přidej dvě lžíce másla, osm žloutků, čtvrt libry cukru tlučeného s vanilkou aneb na citronu otřeného a štipec soli, čtvrt hodiny tím míchej, pozvolna přimíchej tuhý sníh z osmi bílků, dej to ihned do formy, popraš cukrem, nech v troubě tři čtvrtě hodiny péci, pak popraš opět cukrem a nes na stůl. Tak připravuje se též nákyp sagový.

1012. Žemlový nákyp.

Puffed French Roll Pudding.—Pouding Soufflé aux Petits Pains.

Odkroj kůru ze čtyr žemliček, rozmoč je v mléce a rozmíchej tak, aby z toho byla hustá kaše; pak přidej čtvrt libry tlučeného cukru, čtvrt libry tlučených oloupaných mandlí, kousek drobně rozkrájené citronové

kůry, osm žloutků a trochu soli, dobře to rozmíchej, přidej pozvolna z osmi bílků sníh, vlej to do vymazané a vysypané nádoby a nech půl hodiny v troubě péci. Vezmeš-li místo žemliček bramborovou kaši, máš nákyp bramborový.

1013. Chlebový nákyp.

Puffed Bread Pudding.— Pouding Soufflé au Pain.

Zavlaž dobrým vínem tři lžíce ustrouhaného žitného chleba, přidej tři unce dobře utřeného másla, tři unce rozstrouhaných neoloupaných mandlí a všecko dobře rozmíchej; pak přidej trochu utlučené skořice, hřebíčku a muškátu, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, šest rozkloktaných žloutků a konečně ze šesti bílků sníh. Dej to do formy vymazané máslem a vysypané ustrouhanou žemličkou, upeč nákyp v troubě, pak vyklop na mísu, posyp cukrem a ihned předlož.

1014. Čokoládový nákyp.

Puffed Chocolate Pudding.—Pouding Soufflé au Chocolat.

Tři lžíce ustrouhaného chleba neb žemličky rozdělej znenáhla s mlékem, přidej dvě unce másla, dvě unce cukru, nech to za ustavičného míchání svařit a pak vystydnouti; potom přidej čtyry tabulky ustrouhané čokolády, trochu drobné citronové kůry, šest žloutků, dobře to utři, přimíchej ze šesti bílků tuhý sníh, dej to do máslem vymazané a žemličkou vysypané formy, nech nákyp zvolna upéci, pak ho vyklop na mísu a posyp cukrem. Přidáš-li místo čokolády stejné množství ve slané vodě spařeného a usekaného špenátu, máš nákyp špenátový.

1015. Jahodový nákyp.

Puffed Strawberry Pudding.— Pouding Soufflé aux Fraises.

Kvart pěkných jahod rozmačkej a proceď je sýtkem; nech na rendlíku rozpustiti šest uncí tlučeného cukru s trochem vody, nesmí to však zhnědnouti, vlej ho na

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

mísu, přidej protlačené jahody, dobře to rozmíchej a pak poznenáhla přimíchej tuhý sníh z desíti bílků, až to hodně zhoustne a lžíce v tom státi zůstane. Vymaž plechovou mísu máslem, dej do ní tu smíšeninu hezky do vršku, posyp tlučeným cukrem a nech v troubě zvolna upéci. Když začne nákyp zevnitř pukat, jest upečen. Pečeš-li nákyp na míse z kameniny, postav ji do trouby na plech hodně solí posypaný. Týmž spůsobem připraví se nákyp z malin a jiného ovoce.

1016. Citronový nákyp.

Puffed Lemon Pudding.—Pouding Soufflé au Citron.

Dva oloupané a jader zbavené citrony dej na kuthánek, přilej vody a nech je vařiti až změknou a se rozvaří; pak je utři se třemi uncemi másla, přidej dvanáct žloutků, čtvrt libry tlučeného cukru, rozkrájenou kůru z těch citronů, trochu soli, dobře vše promíchej a k posledku přimíchej z dvanácti bílků sníh. Dej to do mísy neb formy máslem vymazané, nech upéci, pak posyp nákyp cukrem a přejeď rozpálenou železnou lopatkou. Tak připravuje se též nákyp pomerančový.

1017. Smetanový nákyp.

Puffed Cream Pudding.— Pouding Soufflé à la Crème.

Utři dvě lžíce másla, přidej k němu čtvrt libry utlučených oloupaných mandlí, čtvrt libry tlučeného cukru, osm žloutků, čtyry sběračky husté kyselé smetany, z půl citronu rozkrájenou kůru a nejméně čtvrt hodiny to tři; pak přidej z osmi bílků tuhý sníh, dej to do formy, nech v troubě upéci, posyp cukrem a předlož.

1018. Likérový nákyp.

Puffed Liquor Pudding.—Pouding Soufflé au Liqueur.

Rozdělej čtyry lžíce bílé mouky v pintě dobré smetany nebo mléka, uvař z toho za stálého míchání hustou bílou kaši, pak ji odstav od ohně, přidej tři

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

unce másla a míchej tím tak dlouho až to vystydne; potom přidej šest žloutků, tři unce tlučeného cukru, dříve na citronu otřeného, půl koflíku jakéhokoliv likéru a čtvrt hodiny tím míchej; konečně k tomu zvolna přimíchej tuhý sníh ze šesti bílků, dej do formy a nech to pozvolna hodinu péci.

1019. Vanilkový nákyp.

Puffed Vanilla Pudding.—Pouding Soufflé à la Vanilla

Připrav nákyp na předešlý spůsob, jen že vynecháš likér a přidáš cukr utlučený s vanilkou. Přidáš-li cukr ostrouhaný o kůru z jednoho citronu neb pomeranče, máš nákyp citronový aneb pomerančový. Přidáním rozličných ovocných šťáv, extraktů aneb vína, jakož i rozkrájené cukrované citronové neb pomerančové kůry, může každá vtipná kuchařka docíliti velké rozmanitosti v přípravě těchto jídel.

1020. Masitý nákyp.

Puffed Meat Pudding.—Pouding Soufflé aux Viandes.

Rozkrájej zbytky bílého masa z pečeného kapouna, kuřat neb krocana, rozmoč v mléce střídku ze tří žemliček, dobře ji vytlač, utři se šesti uncemi másla, až se zpění, vraz do toho osm žloutků, dobře rozmíchej, přidej rozkrájené maso, míchej tím ještě nejméně čtvrt hodiny, okořeň trochem tlučeného květu a pak přimíchej lehce z osmi bílků sníh, dej do formy a nech v troubě péci. Podobně připravuje se nákyp z raků, jen že místo masa vezmeš usekané račí ocásky, přidáš trochu usekané zelené petružele a místo čerstvého másla dáš máslo račí. K nákypu slanečkovému utři čtvrt libry másla se šesti žloutky, přidej půl libry ustrouhaných vystydlých bramborů, lžíci mouky, pět lžic kyselé smetany, přidej drobně rozkrájené maso ze slanečka, dobře to smíchej a přimíchej zvolna ze šesti bílků sníh; tak připravuje se též nákyp sardelový.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1021. Puddingy.

Puddings.—Poudings.

Puddingy vaří se buď ve formě v páře aneb v ubrousku ve vařící vodě. Vaříš-li pudding v páře, postav formu do nádoby s horkou vodou, tak aby voda asi do polovice formy dosahovala, vař ho na plotně a dle potřeby přilévej vařící vody; nežli ho dáš na stůl, dej ho na chvíli do trouby i s vodou, v níž forma při vaření stála, aby po vrchu ztuhl. Vaříš-li pudding v ubrousku, pomaž čistý ubrousek hodně máslem, vlož do něho smíšeninu, zavaž ho pevně silnou nití, ale tak, aby měl pudding v ubrousku volnost; musíš ho vařiti přikrytý ve větší nádobě s tolika vařící vodou, aby pudding v ní plovati mohl a dle potřeby vařící vody přilévej.

1022. Tvarohový pudding.

Sweet Cheese Pudding.— Pouding au Fromage Blanc.

Utři dobře libru tvarohu, přidej čtyry celá vejce, dvě unce másla, půl libry krupice, malounko to osol a půl hodiny tím míchej. Pak pomaž čistý ubrousek máslem, posyp strouhanou žemličkou, vlož do něho připravený tvaroh, volně to zavaž, vlož do vařící vody a nech hodinu vařit. Pak vyndej pudding na mísu, posyp ho ustrouhanou žemlovou kůrou a polej rozpáleným novým máslem.

1023. Makový pudding.

Poppy-seed Pudding.—Pouding au Pavot.

Utluč neb umel jemně dvě unce máku, dej ho na rendlík, přidej dvě unce cukru, dvě unce tlučených mandlí, drobně rozkrájenou kůru z jednoho citronu, sedm tlučených hřebíčků, pět žloutků a čtvrt hodiny tím kloktej; pak přidej z pěti bílků sníh, dej to do máslem vymazané a žemličkou vysypané formy a nech to hodinu v páře vařit. Potom ho vyndej na mísu a polej omáčkou z čokolády.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1024. Mandlový pudding.

Almond Pudding. — Pouding aux Amandes.

Utluč šest uncí oloupaných mandlí s trochem sladké smetany nebo mléka; rozkloktej osm žloutků s dvěma uncemi utřeného másla, přidej čtvrt libry tlučených piškotů, tlučené mandle, čtvrt libry tlučeného cukru a z osmi bílků sníh. Vymaž puddingovou formu máslem, dej do ní smíšeninu a nech hodinu v páře vařit. Předlož s omáčkou z rumu aneb se šodó.

1025. Rýžový pudding.

Rice Pudding.—Pouding au Riz.

Uvař ve sladké smetaně aneb v mléce čtvrt libry přebrané a vyprané rýže na husto a nech ji vychladnouti; pak utři dvě unce nového másla, dej do něho rýži, přidej dvě unce usekaných neb tlučených mandlí, dvě unce rozkrájené cukrované pomerančové kůry neb cukrovaného ovoce, dvě unce sultánek, dvě unce tlučeného cukru, otřeného o kůru z půl pomeranče, dvě unce másla, šest celých vajec, půl koflíku rumu neb koňaku a dobře vše promíchej. Vymaž melounovou formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, dej do ní tu smíšeninu a nech hodinu v páře vařit. Pak vyklop pudding na mísu a polej omáčkou z brandy neb rumu.

1026. Třešňový pudding.

Cherry Pudding.— Pouding aux Cerises.

Rozmoč ve vařícím mléce střídku ze tří žemliček, dej do rendlíku na tři unce rozpuštěného čerstvého másla a míchej tím, až je z toho hladké těsto; pak to odstav, přidej trochu drobné citronové kůry, tři unce tlučeného cukru, nech to vychladnouti, potom přidej dvě unce tlučených mandlí, šest žloutků a dobře dohromady rozmíchej. Vezmi libru třešní, vyndej pecky, třešně dej na rendlík s trochem vína a cukru, nech je chvíli po-

Univ Calif - Digitized by Microsoft

vařit a dej je na sýtko, aby stekla šťáva, poněvadž by jinak pudding byl těžký. Pak přidej třešně k ostatní smíšenině, opatrně promíchej a přimíchej ze šesti bílků sníh. Vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou a nech pudding tři čtvrtě hodiny v páře vařit. Pak ho vyndej na mísu a polej třešňovou omáčkou.

1027. Merunkový pudding.

Apricot Pudding.—Pouding aux Apricots.

Utluč dobře šest uncí oloupaných mandlí s desíti na tvrdo vařenými žloutky, dej to do mísy, přidej půl libry merunkové svařeniny, čtvrt libry čerstvého másla, unci jemně utlučených sladkých makaronek, čtvrt libry tlučeného cukru a dvanáct žloutků; asi půl hodiny tím míchej, pak ještě zlehka přimíchej z osmi bílků sníh. Vymaž formu máslem, nalej do ní smíšeninu a nech hodinu v páře vařit. Předlož buď se šodó aneb s omáčkou z koňaku. Místo merunkové svařeniny můžeš vzíti též broskvovou, jablkovou aneb z jiného ovoce.

1028. Vídeňský pudding.

Pudding, Vienna Style.—Pouding à la Viennoise.

Dej do mísy na malé kostky nakrájenou střídku ze dvou žemliček, dvě unce oloupaných a jemně utlučených mandlí, čtvrt libry s moukou uhněteného másla, unci rozkrájeného citronátu, unci nakrájených pistacií, unci velkých a unci malých hrozinek, dvě unce cukru a trochu soli. Rozkloktej šest celých vajec s třemi koflíky sladké smetany aneb dobrého mléka, vlej to k ostatnímu a dobře vše zamíchej. Pomaž ubrousek máslem, dej do něho smíšeninu, zaváž a nech vařiti ve vařící a trochu osolené vodě, musíš to však časem obraceti. Vyndej pak ubrousek na mísu, rozváž ho, přiklop jinou mísou, na které pudding chceš předložiti, pak obě mísy rukama rychle obrať, odtáhni ubrousek a polej pudding vinným a dobrým šodó.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1029. Plumpudding.

Stáhni mázdřičku s půl libry pěkného ledvinkového loje, usekej ho na drobno, dej do mísy, přidej čtvrt libry mouky, čtyry celá vejce, dobře to promíchej, pak přidej dvě unce nakrájeného citronátu, půl libry sultánek, čtvrt libry ustrouhané žemličky, čtvrt libry tlučeného cukru, půl pinty koňaku neb araku, půl lžičky tlučené skořice, půl lžičky tlučeného muškátu, půl lžičky tlučeného nového koření a dle libosti i dvě unce na dlouho nakrájených pistacií. Vše náležitě promíchej, nech to přikryté čtvrt hodiny státi, pak pomaž ubrousek máslem, posyp strouhanou žemličkou, vlož do něho tu smíšeninu, volně to zavaž, dej do vařící vody a nech dvě hodiny vařit; pak ho vyndej na mísu a nalej naň buď šodó aneb omáčku z rumu neb koňaku.

1030. Bramborový pudding.

Potato Pudding.— Pouding aux Pommes de Terre.

Rozkrájej na drobno půl libry svíčkové pečeně, osol, opepři a nech přikryté státi. Mezitím usekej půl libry ledvinkového sádla, dej na mísu, přidej libru ustrouhaných bramborů, trochu soli a čtyry vejce. Na pomaštěný ubrus polož vyválené nudlové těsto, do prostřed polovici té smíšeniny, pak připravenou svíčkovou, posyp lžicí hovězího morku, zaceď citronovou šťávou, pokrej opět smíšeninou, těsto jako do uzlu seber, ubrousek dobře zavaž a nech pudding půl druhé hodiny ve vařící slané vodě vařit. Místo svíčkové můžeš i jiného masa a drůbeže použíti.

1031. Hrachový pudding.

Pea Pudding.—Pouding aux Pois.

Uvař do měkka pintu přebraného hráchu, pak všecku vodu sceď, hrách protlač žíněným sýtkem do mísy, přidej dvě lžíce másla, tři celá vejce, osol, okořeň

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

tlučeným bílým pepřem a vše dobře rozmíchej. Popraš ubrousek moukou, dej do něho smíšeninu, volně zavaž, dej do vařící slané vody a nech hodinu vařit. Pak vyndej pudding na mísu a polej rozpáleným novým máslem. Můžeš ho též obložiti úhledně rozkrájeným čerstvým uzeným masem.

1032. Tažená štrudle s jablky.

Apple Roll.—Rouleau aux Pommes.

Dej na vál libru mouky, udělej velký důlek, zadělej půl koflíkem vlažné vody, přidej kousek másla neb sádla, jedno celé vejce, trochu soli, vypracuj to hodně na nepříliš tuhé hladké těsto a nech je pod ohřátým kuthanem nejméně půl hodiny odpočinout. Potom je vlož na pomoučený ubrus, popraš moukou, válečkem trochu rozválej a pak je rukama hodně tence vytáhni. Pak je potři neb pokapej rozpuštěným máslem neb sádlem, posyp smaženou žemličkou, pomerančovou kůrou, pokladˇ nakrájenými zakyslými jablky, posyp přebranými a vypranými hrozinkami (sultánkami) a drobným cukrem a skořicí; potom ubrus z jedné strany poznenáhlu zvedej, čímž se štrudle svinuje. Vymaž pekáč dobře máslem neb sádlem, vlož do něho štrudli, vrchem ji pomasti a nech ji v mírné troubě půl hodiny péci. Upečenou štrudli rozkrájej na větší kousky, urovnej je na mísu a posyp hodně cukrem.

1033. Tažená štrudle s třešněmi.

Cherry Roll.—Rouleau aux Cerises.

Udělej těsto podle předešlého čísla a nech je pod mískou odpočinout. Mezitím vyloupej ze dvou liber pěkných třešní neb višní pecky; utluč čtvrt libry cukru s dvěma unčemi oloupaných sladkých mandlí a smíchej to s jednou rozstrouhanou tvrdou žemličkou a rozkrájenou kůrou z půl citronu. Vytažené těsto na štrudle

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

obluž třešněmi neb višněmi, posyp je cukrem, mandlemi a žemličkou, hojně to pokrop rozpuštěným máslem, sviň, pomasti a upeč jak v předešlém čísle udáno.

1034. Tažená štrudle s tvarohem.

Sweet Cheese Roll. — Rouleau à la Fromage Blanc.

Udělej těsto jako na štrudli s jablky. Utři půl libry tvarohu s dvěma vejci, oslaď, přidej trochu sladkých a něco málo hořkých rozstrouhaných mandlí, trochu drobné citronové kůry, dvě unce sultánek, trochu květu, dle potřeby i trochu smetany a dobře to rozmíchej. Vytáhni těsto na štrudli, potři je rozkloktaným vejcem, pomaž připravenou nádivkou, sviň štrudli a upeč.

1035. Tažená štrudle s rýží.

Rice Roll. — Rouleau au Riz.

Uvař v mléce čtvrt libry rýže do měkka, nech ji vychladnout, pak přidej dvě lžíce utřeného másla, čtyry žloutky, trochu s vanilkou tlučeného cukru, dobře to promíchej a konečně přimíchej zvolna ze dvou bílků sníh. Pomaž tím udělané a vytažené těsto na štrudli, sviň a upeč. Místo rýže můžeš též vzíti dušené a vychladlé zelí a posypati je smaženou žemličkou.

1036. Tyrolská štrudle.

Tyrolese Roll. — Rouleau à la Tyrolienne.

Rozkloktej dvě celá vejce se čtvrt librou utřeného másla, přidej lžíci tlučeného cukru, koflík smetany neb dobrého mléka a tolik mouky, aby z toho bylo těsto jako na buchtičky; trochu to osol, přidej lžíci dobrých kvasnic, hodně to vařečkou vytluč a nech zkynouti. Potom popraš vál moukou, dej naň skynuté těsto, vyválej je válečkem ztloušťí stébla, pomaž hojně buď tvarohem připraveným jako do tažené štrudle neb mákem, štrudli sviň, vrchem pomasti a upeč na máslem vymazaném pekáči. Upečenou posyp hojně cukrem.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1037. Litá štrudle se zavařeninou.

French Pancakes with Preserves.— Grandes Crèpes aux Confitures.

Rozdělej čtvrt libry bílé mouky s trochem mléka, přidej dvě celá vejce aneb dle potřeby i více, kousek tlučeného cukru, na kterémž jsi dříve kůru z jednoho citronu ostrouhala, malounko to osol, rozdělej dobře měchačkou a pak přidej tolik mléka, aby z toho bylo těsto jako na lívance. Rozpálený plech aneb formu na omeletky namaž přepuštěným máslem, polej tence těstem, upeč je po obou stranách a klaď na čistý ubrousek. Pak je pomaž jakoukoliv ovocnou zavařeninou, tvarohem aneb špenátem, sviň, klaď na máslem vymazaný pekáček, popraš cukrem, podlej trochem vařeného mléka a nech je při mírném ohni zvolna upéci. Pak je vybírej plechovou lopatkou na mísu, popraš je hojně cukrem a ihned předlož.

1038. Litá štrudle s čokoládou.

French Pancakes with Chocolate.— Grandes Crèpes au Chocolat.

Ve kvartu mléka rozkloktej čtvrt libry ustrouhané čokolády, tři unce bílé mouky, tři unce tlučeného cukru a uvař z toho nad mírným ohněm a za stálého míchání hustou kaši. Nech ji v hliněné míse vychladnouti, pak ji utři s několika žloutky a dvěma uncemi másla, konečně přimíchej ze zbylých bílků tuhý sníh, pomaž tím dle předešlého předpisu upečené štrudle, sviň je a nech je upéci jak tamtéž naznačeno.

1039. Litá štrudle pomerančová.

French Pancakes with Orange Custard.—Grandes Crèpes à l'Orange.

Rozdělej čtyry lžíce mouky s trochem smetany neb dobrého mléka, malounko to osol, přidej čtvrt libry drobného cukru, na drobounko rozsekanou kůru z jednoho

pomeranče, přimíchej znenáhla šest až deset žloutků a kvart mléka, hodně to rozmíchej a nech za stálého míchání nad ohněm zhoustnouti; pak to vyklop do mísy, nech za stálého míchání vystydnouti, přimíchej zvolna zezbylých bílků tuhý sníh, pomaž tím upečené lité štrudle, sviň, upeč a uprav je jako předešlé.

1040. Ovocné paštiky.

Fruit Pies. Tartes aux Fruits.

Aby se paštiky zdařily, použij k těstu pouze tolik vody, co jest nevyhnutelně zapotřebí; mnoho vody činí tvrdou kůrku. Připravené těsto nech před upotřebením asi půl hodiny na ledu neb ve studenu odpočinout. Spodní kůrka musí býti vždy trochu tlustší nežli svrchní a děláš-li paštiku bez svrchní kůrky, udělej silnější okolek buď z proužku těsta, aneb přelož přesahující těsto zpět přes okraj formy. Pomažeš-li spodní kůrku napřed rozkloktaným vejcem, tak ovocné šťávy skrz tak snadno neprosáknou; při jiných než ovocných paštikách popraš spodní kůrku trochu moukou, dříve nežli ji nádivkou vyplníš. Do svrchní kůrky musíš udělati souměrně několik zářezů, aby mohla pára odcházeti a vymastíš-li napřed formu, tedy se z ní paštika mnohem snáze vyndá.

1041. Těsto k paštikám.

Short Paste.— Pâte Brisée.

Do kvartu prosáté mouky přidej koflík sádla a trochu soli, dobře to rukama promíchej, pak přidej trochu studené vody, smáčkni těsto pevně dohromady, dej na vál moukou posypaný a jedním směrem je válečkem rozválej; přidáš-li půl lžičky prášku do pečiva, těsto nabude a zkřehčí. Množství toto postačí na dvě pokryté aneb čtyry nepokryté paštiky. Chceš-li mítí lepší těsto, smíchej kvart mouky s koflíkem másla a koflíkem sádla, přidej špetku soli a trochu studené vody a pokračuj jak svrchu podotknuto; stačí pro čtyry pa-

štiky. Jiné těsto pro dvě paštiky udělá se z pinty mouky, rovné lžičky prášku do pečiva a tolika sladké smetany, aby se mouka zavlhčila. Nejlepší paštiky však jsou z máslového těsta.

1042. Jablková paštika.

Apple Pie.—Tarte aux Pommes.

Vylož paštikovou formu tence rozváleným těstem, vyplň oloupanými,na tenké lístky nakrájenými přikyslými jablky, posyp je cukrem a skořicí, navlhči okraje vodou, pokrej paštiku opět těstem, přimáčkni kraje k sobě, přebytečné těsto odřízni, udělej svrchem několik zářezů a nech paštiku v mírné troubě tři čtvrtě hodiny péci. Sladkých jablek nikdy k paštikám neužívej.

1043. Jiná jablková paštika.

Rozkrájej oloupaná nakyslá jablka na tenké lístky, posyp je skořicí a cukrem, dej jich vrstvu do těstem vyložené formy, posyp je sultánkami dušenými s vínem, cukrem a drobně rozkrájenou citronovou kůrou, pak dej zase vrstvu jablek, přikrej paštiku těstem a pokračuj jak v předešlém čísle podotknuto.

1044. Broskvová paštika.

Peach Pie.—Tarte aux Pêches.

Oloupané a pecek zbavené broskve rozkrájej na čtvrtičky, posyp je cukrem, pokrop dle libosti rumem neb arakem a udělej z nich paštiku dle spůsobu jablkové. Tak připraví se též paštika švestková a merunková, jen že se oloupané švestky a merunky pouze rozpůlí a pecek zbaví.

1045. Třešňová paštika.

Cherry Pie.—Tarte aux Cerises.

Vyloupané třešně posyp cukrem, pokrop dle libosti rumem neb maraskinem a uprav z nich paštiku tím

samým spůsobem jako jablkovou. Paštiky z jahod, malin, borůvek a hroznů se též tak připraví. Rozumí se samo sebou, že množství cukru musí se říditi dle sladkosti ovoce.

1046. Paštiky se zavařeninou.

Preserve Pies.—Tartes aux Confitures.

Vylož formu těstem, udělej silnější okolek, vyplň ji nějakou zavařeninou, povidly aneb marmeládou a pokrej mřížkovaně proužky těsta.

1047. Ananasová paštika.

Pineapple Pie.—Tarte à l'Ananas.

Utři koflík cukru s půl koflíkem másla až se zpění, přidej pět rozkloktaných žloutků, koflík sladké smetany, jeden rozstrouhaný ananas, dobře promíchej, přimíchej zlehka z pěti bílků sníh, vyplň tím těstem vyložené formy a upeč. Tato paštika peče se bez svrchní kůrky a musíš tudíž dříve nežli ji vyplníš, udělati silnější okraj buď z proužku těsta aneb přeložením okraje, jak v povšechných pravidlech podotknuto.

1048. Rebarborová paštika.

Rhubarb Pie.— Tarte à la Rhubarbe.

Vyprané a oloupané rebarborové stonky rozkrájej na palec dlouhé kousky, pocukruj je hodně, vyplň jimi těstem vyložené formy, pokrej svrchním těstem, udělej do něho několik zářezů a nech paštiku v troubě upéci. Nežli dáš rebarboru do paštiky, musíš napřed spodní těsto trochu moukou poprášiti.

1049. Ovocné paštiky s krémem.

Fruit Meringue Pies.—Tartes aux Fruits Meringués.

Tyto, jakož i následující paštiky pekou se pouze se spodní kůrkou. Vylož formu těstem, udělej silnější okraje, vyplň je buď jablky, broskvemi, merunkami,

švestkami aneb rozličnou zavařeninou neb marmeládou a nech paštiky v troubě upéci. Pak na každou paštiku udělej velmi tuhý sníh ze tří bílků, tří lžic práškového cukru a trochu tlučené vanilky, pokrej tím paštiky asi na tři čtvrtě palce ztloušťí, vstrč je na chvíli do prudké trouby, aby se krém usadil a nech je pak vystydnouti.

1050. Smetanová paštika.

Cream Pie.—Tarte à la Crème.

Vylož formu těstem, udělej okraje, vyplň ji syrovou rýží, nech ji v troubě upéci, pak ihned všecku rýži vyber a nech kůrku vystydnouti. Potom ušlehej koflík smetany s dvěma lžícemi práškového cukru a trochem citronového neb vanilkového extraktu, vyplň tím kůrku a nech před předložením hodinu aneb více ve studenu státi. Můžeš však též přidati ze tří bílků sníh, poprášiti krém muškátem a nechat v prudké troubě ztuhnouti.

1051. Benátská krémová paštika.

Venetian Custard Pie.—Tarte de Venise à la Crème.

Ušlehej tři vejce s kvartem mléka, pak přidej lžičku tlučené vanilky, koflík cukru, lžíci škrobu a špetku soli, dobře vše promíchej a vyplň tím dvě těstem vyložené formy a nech upéci. Do krému můžeš též použíti pouze žloutků a z bílků a cukru můžeš udělati tuhý sníh, potříti jím pečené paštiky a nechat v prudší troubě trochu ztuhnouti.

1052. Citronová paštika.

Lemon Pie.— Tarte au Citron.

Nech vařiti v hrnku koflík mléka, přimíchej do něho lžičku škrobu s trochem mléka rozdělaného, nech varem obejít a pak vychladnout; potom přidej dvě vejce ušlehané se čtyřmi lžícemi cukru, ostrouhanou kůrou a šťávou z jednoho citronu, dobře to promíchej, vyplň tím těstem vyložené formy a nech v mírné troubě půl hodiny

Digitized by Microsoft

péci. Chceš-li, můžeš přidati lžičku másla a použítí pouze žloutků; v tom případě udělej z bílků a cukru tuhý sníh, potři jím upečené paštiky a nech v prudší troubě ztuhnouti. Množství toto postačí na dvě paštiky.

1053. Kokosová paštika.

Cocoanut Pie.— Tarte au Noix de Coco,

Utři čtvrt libry másla s půl librou práškového cukru až se zpění; pak přidej sklenku bílého vína, dvě lžíce růžové vody, dobře to promíchej, přidej pomalu půl libry čerstvého ustrouhaného kokosového ořechu, okořeň muškátovým oříškem, přimíchej zlehka ze čtyr bílků tuhý sníh, a upeč paštiky pouze se spodní kůrkou. Chceš-li použíti vysušený ustrouhaný kokosový ořech, musíš ho dříve asi tři hodiny v mléce močiti. Místo vína a růžové vody můžeš též použíti mléka a přidati lžíci s mlékem rozdělaného škrobu.

1054. Tykvová paštika.

Pumpkin Pie.—Tarte au Patiron.

Rozkrájej tykvové maso na malé kostky, dej je na rendlík s trochem vody, nech je na prudkém ohni do měkka uvařit, pak vodu sceď a maso sýtkem protlač. Dej do mísy kvart té kaše, přidej čtyry celá vejce, dva koflíky cukru, lžičku strouhaného zázvoru, lžičku tlučené skořice, půl lžičky muškátového oříšku, půl koflíku rozpuštěného másla a tři pinty mléka, dobře vše dohromady promíchej, vyplň tím těstem vyložené formy, a nech paštiky tři čtvrtě hodiny péci.

1055. Mince Pie.

Usekej na drobno půl libry studeného uvařeného hovězího masa, přidej půl libry usekaného hovězího tuku od ledvinky, libru usekaných jablek, půl libry pecek zbavených velkých hrozinek, půl libry sultánek, jeden oloupaný a usekaný citron, čtvrt libry na drobné kostky

nakrájeného citronátu, půl libry cukru, půl ustrouhaného muškátového oříšku, lžičku tlučené skořice, čtvrt lžičky tlučeného hřebíčku, půl lžičky ustrouhaného zázvoru a půl lžičky tlučeného nového koření, pintu jablkového moštu, půl koflíku rumu, dvě lžíce koňaku a usekanou kůru a šťávu z jednoho citronu a jednoho pomeranče. Dobře vše dohromady promíchej, dej to do dobře ucpané hliněné nádoby a nech to před upotřebením nejméně čtrnáct dní ve studenu státi. Tato smíšenina vydrží celou zimu. Chceš-li péci paštiku, vezmi trochu té smíšeniny, uprav paštiku s dvěma kůrkami jako jablkovou a nech ji asi hodinu péci. Byla-li by smíšenina tuze suchá, můžeš ji trochu horkou vodou navlhčiti.

1056. Bublanina.

Poupelin.— Poupelin.

Rozkloktej v hrnečku šest vajec s pintou mléka, vmíchej do toho tolik mouky neb strouhané žemličky, aby to bylo jako na řídkou kapanku, pak přidej čtvrt libry drobného cukru a štipec soli a dobře to promíchej. Vymaž pekáč máslem, dej do něho přes polovici umytých švestek, třešní aneb v cukru obalených višní, vlej na ně těsto, pokladď je po vrchu malými kousky másla a nech to pozvolna péci, až to ztuhne a svršek zčervená. Pak to posyp cukrem a předlož.

1057. Smaženec.

Fritture.—Friture.

Udělej těsto jako na bublaninu, vlej je na rendlík do rozpáleného másla neb sádla a nech to v troubě pěkně upéci. Potom to rozkrájej na malé kousky, nech je za stálého míchání ještě trochu opéci, posyp skořicí a cukrem a předlož. Místo těsta můžeš též použíti vychladlé kaše z pšeničné krupice do mléka zavařené, do které jsi zamíchala dle libosti cukru, nového másla a několik rozkloktaných vajec.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1058. Jablkové smaženky.

Apple Fritters.—Beignets de Pommes.

Oloupej několik pěkných jablek, rozkrájej je na lístky z tloušťí brku, vyndej jádra, dej jablka do mísy, pokrop je trochem rumu aneb araku, posyp je práškovým cukrem a nech je tak půl hodiny státi. Vraz do hrnečku dvě vejce, lžičku rozpuštěného másla, lžičku rumu aneb araku, špetku soli a jenom tolik mouky, aby z toho bylo řídké těsto jako na kapanku a dobře to rozmíchej. Omoč v tom jablka kousek po kousku, usmaž je do zlatova v rozpáleném přepuštěném másle, urovnej je na mísu a popraš hojně cukrem. Do těsta můžeš též přidati trochu cukru a místo másla můžeš dáti několik lžic mléka.

1059. Jahodové smaženky.

Strawberry Fritters.—Beignets de Fraises.

Kvart přebraných jahod posyp čtvrt librou práškového cukru a zvolna je promíchej. Nastříhej z oplatků kulaté kousky, dej vždy na jeden do prostřed hromádku jahod, přikrej zase přistřiženým oplatkem, navlhči trochu okraje, aby se mohly spojiti, omoč smaženky v těstě upraveném dle předešlého čísla, usmaž je do zlatova v rozpáleném přepuštěném másle, urovnej je na mísu a posyp cukrem. Tak dělají se též smaženky z malin a jiného drobného ovoce. Místo ovoce můžeš též použíti různé zavařeniny aneb marmelády.

1060. Pomerančové smaženky.

Orange Fritters.— Beignets d'Oranges.

Oloupej dva neb více pomerančů, rozděl je na čtvrtičky, vyndej jádra, posyp pomeranče cukrem, omoč v těstě a usmaž. Tak připravují se též smaženky bananové; rozkrájené banány se však napřed pokropí maraskinem a posypou cukrem. Meruňky a broskve se napřed zbaví pecek, pocukrují a nechají se tak chvilku

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

státi; pak se obalí v těstě a do zlatova usmaží. Čerstvé švestky se dusí napřed s cukrem a skořicí, pak se nechají vychladnouti, místo pecek se do nich nastrkají cukrované mandle, každá švestka se napíchne na tenký špejlek, omočí v těstě a nechá usmažiti. Veškeré smaženky musí se předložiti horké a práškovým cukrem hojně posypané.

1061. Smažené žemličky s třešněmi.

Crusts with Cherries.— Croûtes aux Cerises.

S malých žemliček odkroj svršek, vyber z nich střídku a usmaž je v rozpáleném přepuštěném másle. Z třešní neb višní vyloupej pecky a udus je s cukrem a drobnou citronovou kůrou. Naplň touto dušeninou žemličky, přikrej je odkrojenými kousky, urovnej je do mísy, polej červeným vínem a nech je v troubě upéci. Pak je posyp cukrem a dej na stůl. Místo třešní můžeš vzíti též jiné ovoce aneb můžeš žemličky vyplniti různou marmeládou.

1062. Pavézky s vínem.

Golden Crusts with Wine.—Croûtes Dorées au Vin.

Ostrouhej trochu kůru ze žemliček, rozkrájej je na malík tlusté řízky, polož je jeden vedle druhého do ploché mísy, polej je červeným vínem a nech je chvíli močiti. Krátce před úpravou obal řízky v mouce a v rozpáleném přepuštěném másle je do zlatova usmaž. Pak napíchni každý řízek na dvouzubou vidličku, posyp hodně práškovým cukrem a drž je nad lihovým plamenem, až se cukr zpění a řízky se pěkně zalesknou. Pak je urovnej na horkou mísu a předlož.

1063. Pečená jablka.

Baked Apples.— Pommes au Four.

Z několika pěkných jablek vykroj ohryzky, seřízni prostředkem do kola tenký proužek slupky, nasyp do

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

každého jablka trochu cukru, urovnej je na mělký pekáč, tak aby se jedno druhého nedotýkalo, pokrop je po vrchu rozpuštěným máslem, podlej trochem horké vody a nech je v mírné troubě půl hodiny péci. Do každého jablka můžeš též dáti kromě cukru několik sultánek neb jiných hrozinek. Oloupaná jablka můžeš též potříti citronovou šťávou, uvařiti v lehkém syrobu a ohryzek vyplniti zavařenými třešněmi.

1064. Nadívaná jablka s krémem.

Stuffed Apples in Cream.—Pommes Farcies à la Crème.

Oloupej dvanáct pěkných jablek, ohryzek vykroj a naplň jablka buď rybízovou aneb višňovou zavařeninou. Pak rozdělej ve vysokém hrnku pintu bílého vína se lžící mouky, přidej osm žloutků, dvě unce tlučeného cukru, o nějž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, dobře to promíchej, přistav k ohni a tak dlouho tím kloktej, až to zhoustne; pak to odstav a nech vychladnouti. Udělej z osmi bílků tuhý sníh, polovici ho přidej k vychladlému krému, pak polovici krému vlej na mísu máslem vymazanou, urovnej do něho připravená jablka a polej je ostatním krémem. Z ostatního bílkového sněhu udělej pěkný okolek, posyp jej hodně práškovým cukrem a tvrdými rozstrouhanými piškoty, pak postav mísu do trouby na plech hojně solí posypaný, nech to zvolna do žlutava upéci a nes rychle na stůl.

1065. Lombardské hrušky.

Lombard Pears.—Poires à la Lombarde.

Oloupej dvanáct hrušek, vršek odkroj, vykroj vnitřek, vyplň je sultánkami a pokrop maraskinem; pak je uprav s krémem, jak v minulém čísle podotknuto. Místo hrušek můžeš též dáti po délce rozkrájené a maraskinem pokropené banány aneb na lístky rozkrájený zavařený ananas, pokropený buď maraskinem aneb jakýmkoliv jemným likérem.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1066. Kávový krém.

Coffee Custard.— Crème Bain-Marie au Café.

Upraž do bledohněda šest uncí kávy, vsyp ji pokud jest horká do kvartu vařící smetany, dobře to přikrej a nech úplně vychladnout. Pak proceď smetanu hustým sýtkem, přidej dvanáct rozkloktaných žloutků a šest uncí práškového cukru, ještě jednou to rozkloktej a proceď; nalej to pak do porcelánových koflíků, postav je do pekáče s vařící vodou, která musí do polovice koflíků dosahovati, postav pekáč na mírný oheň, aneb ještě lépe na řeřavé uhlí, přikrej koflíky pokličkami, dej na vrch opět řeřavé uhlí a nech to tak půl hodiny na ohni státi, až krém zrosolovatí; voda v pekáči se nesmí vařit, sice by krém ztuhnul neb se srazil a úplně se pokazil. Pak vyndej koflíky z vody, otři je a urovnej na velkou plochou mísu na složený ubrousek, nech úplně vystydnouti a podej s kávovými lžíčkami v lžíčníku.

1067. Krém z pomerančových květů.

Orange Flowers Custard. — Crème Bain-Marie aux Fleurs d'Orange.

Vsyp do kvartu vařící smetany tři plné lžíce sušeného pomerančového květu, dobře to přikrej, nech úplně vychladnout, pak to proceď, smíchej s tím samým množstvím cukru a rozkloktaných žloutků jako při kávovém krému a pokračuj jak tam předepsáno. Místo pomerančového květu můžeš též dáti buď tři lžíce čaje, půl libry čerstvě upraženého kakao aneb na kousky rozkrájený proutek vanilky; ostatní zůstane nezměněno.

1068. Čokoládový krém.

Chocolat Custard.—Crème Bain-Marie au Chocolat.

Dej do hrnku šest uncí rozstrouhané vanilkové čokolády, přidej šest uncí cukru a koflík horké vody a míchej tím nad mírným ohněm, až se z toho stane jemná

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

hladká kašička. Rozkloktej dvanáct žloutků ve kvartu studené smetany, přidej upravenou čokoládu, opět to dobře rozkloktej, proceď to několikráte hustým žíněným sýtkem, naplň tím koflíky a nech ztuhnouti, jak při kávovém krému podotknuto.

1069. Pečená malinová pěna.

Baked Raspberry Cream.—Crème Frite aux Framboises.

Utři na míse dvě lžíce vyvařené malinové šťávy se třemi uncemi práškového cukru, přimíchej pozvolna z osmi bílků tuhý sníh, urovnej to na mísce do kopečku, velmi pozvolna to upeč a pak cukrem posyp a nech vystydnouti. Tak též připravují se pěny z jiných ovocných šťáv.

1070. Smetanová pěna s jahodami.

Charlotte with Strawberries.—Charlotte aux Fraises.

Dej do hrnku kvart husté smetany a nech ji buď u ledu aneb v studenu státi; pak jí kloktej tak dlouho, až se zpění, pěnovačkou pak pěnu seber, vlož ji na žíněné sýtko, kloktej opět ostatní smetanu, sbírej pěnu a tak pokračuj až všecku zpěníš. Přeber talíř pěkných jahod, protlač je hustým sýtkem do mísky, přimíchej k nim půl libry práškového cukru, přimíchej pak zvolna jahody do smetanové pěny, urovnej ji do kopečku na porcelánovou mísku, oblož malými piškoty a předlož. Tak připravuje se též smetanová pěna s malinami.

1071. Smetanová pěna s vanilkou.

Charlotte Russe.—Charlotte Russe.

Utluč pět uncí cukru s proutkem vanilky, prosej ho a přimíchej zvolna do husté pěny udělané z kvartu smetany, vylož mísku, koflíky neb papírové formičky malými piškoty, vyplň pěnou a předlož. Do téhož množství pěny můžeš též přimíchati místo vanilkového

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

cukru smíšeninu ze tří uncí práškového cukru a tří uncí rozstrouhané čokolády, anebo řídkou kaši z půl libry práškového cukru a buď maraskinu neb jiného dobrého likéru.

1072. Čištění cukru a gelatiny.

To Clarify Sugar and Gelatine.—Pour Clarifier le Sucre et la Gelatine.

Libru cukru dej do čistého rendlíku, přilej půl druhého koflíku vody rozkloktané se čtvrt bílkem, nech to vařit a když se cukr počne zvedati, polej to lžící studené vody a opakuj to třikráte, pokaždé když cukr opět vystoupne; pak odstav rendlík od prudkého ohně, přidej šťávu z půl citronu, nech cukr ještě čtvrt hodiny zvolna vařit, pak ho čistým šatem proceď a na polo přikrytý k další potřebě uschovej. Vyzí měchýř jest nejlepší velkolistý, průhledný a do perleťova se měnící; rozklepej a rozstříhej ho na malé kousky, přilej na každou unci půl druhého koflíku čisté vody, nech to při mírném ohni hodinu vařit a pěnu pilně sbírej; když se dostatečně učistil, tedy ho proceď čistým plátnem a na polo pokrytý dej stranou až k další potřebě. K rosolům můžeš též použíti gelatiny, jenom že jí vždy musíš dáti o polovičku více než vyzího měchýře; dej do hrnku dvě unce rozlámané gelatiny, přidej půl druhého koflíku vody rozkloktané s jedním bílkem, míchej tím nad ohněm, až se to počne vařit, pak to postav na mírný oheň, přidej šťávu z jednoho citronu a kousek citronové kůry, odstav to od ohně, nech čtvrt hodiny státi a posléze proceď to ubrouskem ku čtyrem nohám obrácené židle uvázaným; není-li gelatina ještě dosti čistá, musíš ji opět ubrouskem proceditі.

1073. Bavorský ovocný rosol.

Bavarian Fruit Jelly.—Gelée aux Fruits à la Bavaroise.

Přeber kvart pěkných jahod, protlač je hustým sýtkem do mísky, přidej půl libry práškového cukru,

Univ. Calif. Digitized by Microsoft ®

unci přečištěného vyzího měchýře, dobře to rozmíchej, postav na led a míchej tím tak dlouho, až to počne houstnouti; pak k tomu přimíchej pěnu udělanou z kvartu husté smetany, nalej to do formy vymazané mandlovým olejem, postav formu do roztlučeného ledu, nech rosol ztuhnouti, vyklop ho pak na mělkou mísu a předlož. Místo jahod můžeš vzíti stejný díl malin, rozmačkaných meruněk, broskví, banánů aneb rozstrouhaného ananasu. Jest důležité, aby se pěna přidala, když rosol počne houstnouti; kdyby rosol již tuze ztuhnul, nenechal by se s pěnou smíchati a zůstal by ležeti na dně formy; kdyby však ještě nepočal houstnouti, tedy by pěna zvodnatěla a rosol by nenabyl své chuti a úhlednosti. Kdyby rosol při formě držel, tedy ji všudy otři ubrouskem v horké vodě namočeným a vyždímaným a musíš též lehkým zatřesením formy odpadnutí rosolu napomáhati.

1074. Bavorský punšový rosol.

Bavarian Punch Jelly.—Gelée au Punch à la Bavaroise.

Rozkloktej osm žloutků s pintou smetany a šesti uncemi práškového cukru a míchej tím nad ohněm až to zhoustne; pak přidej unci přečištěného vyzího měchýře a koflíček dobré punšoviny, zamíchej to, proceď sýtkem a míchej tím tak dlouho, až to úplně vychladne a zhoustne. Potom k tomu pozvolna přimíchej pěnu udělanou z pinty husté smetany, vlej do formy vymazané mandlovým olejem, nech rosol v roztlučeném ledu ztuhnout, pak ho vyklop na mísu a předlož. Místo punšoviny můžeš též použíti maraskinu aneb jiného jemného likéru.

1075. Francouzský rosol.

French Jelly.—Gelée à la Française.

Přeber kvart zralých malin, rozmíchej je se šesti uncemi práškového cukru, protlač to hustým sýtkem do mísky, přikrej a postav stranou. Utři dobře deset žloutků se šesti uncemi práškového cukru, přidej k tomu

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

poznenáhla šest vinných skleniček smetany, postav to na mírný oheň a kloktej tím tak dlouho, až to zhoustne, vařiti se to však nesmí; pak přilévej pozvolna půl druhé unce přečištěného vyzího měchýře, protlač to hustým žíněným sýtkem, postav na led a míchej tím tak dlouho, až by to počalo tuhnouti, přimíchej k tomu pak upravené maliny, postav formu na led, vymaž ji mandlovým olejem, nalej do ní upravený rosol a nech ztuhnouti. Tak můžeš též připraviti rosol z jahod, banánů, broskví, meruněk a ananasu.

1076. Vanilkový rosol.

Vanilla Jelly.—Gelée à la Vanilla.

Dej proutek na drobno rozkrájené vanilky do kvartu vařící smetany, nech to pět minut zvolna vařit, pak to přiklop a nech vychladnouti. Utři v hladkém hrnku deset žloutků se šesti uncemi práškového cukru, přimíchej do toho poznenáhla vanilkovou smetanu, postav to na mírný oheň, zvolna tím míchej, přilévej k tomu pomalu půl druhé unce přečištěného vyzího měchýře a míchej tím, až to zhoustne. Pak to protlač hustým sýtkem a míchej tím u ledu neb ve studenu tak dlouho, až by to mělo počnout tuhnouti; potom postav formu na led, vymaž ji mandlovým olejem, nalej do ní upravený rosol a nech ho úplně ztuhnouti.

1077. Mandlový rosol.

Almond Jelly.—Blanc Manger.

Nech ve vodě změknouti unci gelatiny, rozpusť ji pak v půl koflíku pomerančového syrobu, přidej pintu mandlového mléka, proceď to a postav na led. Jakmile to začíná houstnouti, přimíchej do toho tři pinty ušlohané smetany, vlej do formy, dobře ji uzavři neb přiklop a nech to na posoleném ledu ztuhnouti. Za hodinu to vyndej na studenou mísu a předlož. Místo jedné velké můžeš též vzíti několik malých formiček a použitím

vanilkového, citronového neb jiného světlého syrobu aneb mléka z lískových oříšků můžeš docíliti větší rozmanitosti. Mléko z lískových oříšků připravuje se jako mléko mandlové. (viz čís. 80.)

1078. Vinný rosol.

Wine Jelly.— Gelée au Vin.

Učisti tři čtvrtě libry pěkného cukru podle č. 1072, nech ho prochladnouti, a když jest již jen vlažný, tedy k němu přimíchej půl druhé unce dobře vyčištěného vyzího měchýře, proceď to ubrouskem k nohám obrácené židle uvázaným, přidej k tomu půl láhve šampaňského, portského neb rýnského vína, dobře to promíchej, nalej do formy vymazané mandlovým olejem a nech na ledu ztuhnouti. Když chceš rosol předložiti, tedy vyndej formu z ledu, omoč ji rychle v teplé vodě a spěšně otři, přiklop ji pak mělkým porcelánovým talířem, obrať tak, aby forma přišla vzhůru a talíř dospod, zatřes jí trochu a pozorně ji vyzvedni. Při úpravě průhledných rosolů musíš toho dbáti, aby při spojování cukru a vyzího měchýře s vínem neb likérem vše bylo toliko vlažné; kdyby to bylo horké, aromatická vůně, lesk a průzračnost rosolů nikdy by se nedocílila.

1079. Likérový rosol.

Liquor Jelly.— Gelée au Liqueur.

Tento rosol upraví se zcela jako vinný, jenom že místo vína přidáš dvě vinné sklenky chartreusky, punšoviny, maraskinu aneb jiného jemného likéru. Ztuhlý rosol vyklop jak v předešlém čísle naznačeno.

1080. Citronový rosol.

Lemon Jelly.—Gelée au Citron.

Proceď několikrát šťávu ze šesti citronů, tak aby byla čistá jako voda; svař dle čísla 1072 tři čtvrtě libry

Digitized by Microsoft

cukru, na němž jsi byla kůru z těch citronů otřela a když vychladne, přimíchej půl druhé unce přečištěného vyzího měchýře a citronovou šťávu, dobře to promíchej, nalej do formy vymazané mandlovým olejem a nech ztuhnouti. Tak připravuje se též rosol pomerančový.

1081. Ovoce v rosolu.

Fruit in Jelly.—Fruit à la Gelée.

Uprav buď vinný, likérový neb citronový rosol, nalej ho asi na prst zvýší do formy vymazané mandlovým olejem a postavené do roztlučeného ledu a nech ztuhnouti; pak to poklaď na prst zvýší pěknými jahodami, ale tak, aby mezi jahodami a stěnou formy byla asi na prst široká mezera, polej je opět na prst zvýší rosolem, nech opět ztuhnouti a tak pokračuj, až jest forma naplněna, na vrch však musí přijíti opět rosol; nech to pak úplně ztuhnouti, vyklop na mísu a předlož. Místo jahod můžeš dáti do rosolu maliny, třešně, čerstvá hroznová zrnka, rybíz, oloupané a rozpůlené meruňky neb broskve, na čtvrtičky rozdělené a všeho bílého zbavené pomeranče aneb na úhledné řízky rozkrájený zavařený ananas.

SLADKÉ OMÁČKY.

Sweet Sauces. — Sauces de Douceur.

Tyto omáčky hodí se výborně k dobrým knedlíkům, omeletkám, smažencům a puddingům. Žloutky obsahující a nad ohněm míchané neb železnou metlou šlehané omáčky musí se připraviti krátce před předložením. Nedáš-li omáčku na stůl ihned po přípravě, musíš ji nechat pod pokličkou na vlažném místě státi, aby zůstala teplá až do upotřebení.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1082. Kořenná omáčka.

Spiced Sauce.—Sauce Épicée.

Dej do hrnku půl druhého koflíku vody a koflík cukru, nech to čtvrt hodiny vařit, pak to odstav od ohně a přidej po malé lžičce zázvorového a hřebíčkového extraktu. Aneb přidej po malé lžičce extraktu vanilkového a muškátového. Můžeš však též použíti pouze extraktu vanilkového, citronového neb mandlového aneb přidati sklenku koňaku.

1083. Vanilková omáčka.

Vanilla Sauce.—Sauce à la Vanilla.

Svař pintu dobrého mléka s kouskem rozkrájené vanilky a třemi uncemi cukru; rozmíchej v hrnku lžičku pěkné mouky s trochem mléka na hladko, přimíchej k tomu tři rozkloktané žloutky a pak to vařící mléko, míchej tím nad ohněm tak dlouho, až se to počne zvedat a houstnouti; pak omáčku ihned proceď do nádobky.

1084. Čokoládová omáčka.

Chocolate Sauce.—Sauce au Chocolat.

Udělej omáčku dle předešlého spůsobu, přidej ale místo vanilky čtvrt libry rozstrouhané a s půl lžičkou mouky promíchané čokolády a nech ji chvíli vařit. Při této omáčce můžeš žloutky vynechati.

1085. Pomerančová omáčka.

Orange Sauce. – Sauce à l' Orange.

Odkroj ostrým nožíkem kůru z půl pomeranče tak, aby ani kousek bílé kůry na ní nezůstalo, dej ji na kuthan, nalej na ni pintu vařící smetany neb mléka, přidej čtvrt libry cukru, přikrej a nech to vychladnout. Potom rozmíchej lžíci mouky s trochem studeného mléka a se čtyrmi žloutky, přilej k tomu vychladlou

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

smetanu s pomerančem, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až by se to mělo začít vařiti. Pak omáčku rychle odstav a sýtkem proceď. Tak připravuje se též omáčka citronová.

1086. Třešňová omáčka.

Cherry Sauce.—Sauce aux Cerises.

Nech svařiti vyloupané třešně neb višně s trochem vody, kouskem skořice a kouskem citronové kůry, pak je dobře rozmačkej, proceď je sýtkem do čistého hrnku, při tom po troškách vody přilévajíc; potom přidej lžíci strouhané žemličky, dle libosti též sklenku červeného neb bílého vína aneb pouze vody a tolik cukru, aby omáčka byla dosti sladká; nech to pak svařit v hladkou hustou omáčku a vlej do nádobky. Přidáš-li k té omáčce půl skleničky rumu neb araku, stane se tím chutnější.

1087. Broskvová omáčka.

Peach Sauce.—Sauce aux Pêches.

Dej do hrnku půl libry broskvové zavařeniny, přilej poznenáhla půl pinty vody neb bílého vína, přidej kousek celé skořice a z půl citronu kůru, přistav k ohni a stále tím míchej; když by se to mělo začít vařiti, odstav to, proceď hustým sýtkem, dle libosti oslaď a dej do nádobky. Tak připravuje se omáčka i z jiných ovocných zavařenin.

1088. Anglická omáčka s rumem.

English Sauce with Rum.—Sauce à l'Anglaise au Rhum.

Udělej ze dvou lžic čerstvého másla a ze dvou lžic pěkné mouky bílou jíšku, přilej pak do ní pozvolna půl pinty bílého vína a na hladko to rozmíchej; potom přidej půl pinty rumu a půl libry cukru, nech to pět minut vařit, vytlač pak do toho šťávu z jednoho citronu a proceď omáčku sýtkem do nádobky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1089. Omáčka z červeného vína.

Claret Sauce.—Sauce au Claret.

Dej do hrnku pintu červeného vína, přidej hrst vypraných velkých hrozinek, kousek celé skořice, kousek citronové kůry a tolik cukru, aby to bylo dostatečně sladké a nech to čtvrt hodiny vařit; udělej z čerstvého másla a trochu bílé mouky bledou jíšku, proceď víno sýtkem, zapraž je tou jíškou, nech ještě čtvrt hodiny povařit a pak proceď sýtkem do omáčníku.

1090. Omáčka z bílého vína.

White Wine Sauce.—Sauce au Vin Blanc.

Rozdělej v hrnku lžíci bílé mouky s trochem bílého vína, přidej šest žloutků a zase dobře zamíchej; pak přidej kousek celé skořice, dobře vykrájenou kůru z půl citronu, čtvrt libry cukru a pintu bílého vína, přistav to k ohni a nech to za stálého volného míchání zhoustnouti, vařiti se to však nesmí; pak omáčku od ohně odstav a proceď ji žíněným sýtkem do nádobky.

1091. Šodó.

Chaudeau.—Chaudeau.

Vraz do velkého podlouhlého hrnku deset žloutků, šest uncí cukru, na kterémž jsi ostrouhala kůru z jednoho citronu, dobře to rozmíchej, přidej kousek celé skořice a pintu bílého vína, přistav to k mírnému ohni a šlehej to železnou metlou tak dlouho, až se to zpění, vařiti se to však nesmí. Když to zhoustne, vlej to do nádobky a nes na stůl. Aneb dej do hrnku dvanáct žloutků, přidej půl libry cukru, drobně rozkrájenou kůru z jednoho citronu a rozdělej to s pěti lžícemi studeného bílého vína; vlej na mísu půl pinty rumu, araku neb koňaku, zapal ji a nech chvíli hořet; pak ji vlej na žloutky a míchej nad ohněm až to zhoustne.

Univ Calif Digitized by Microsoft ®

JEMNÉ PEČIVO.

Pastry. — Pâtisserie.

Má-li se pečivo zdařiti, musí býti především mouka pěkná a suchá, máslo dobré, vejce čerstvá a kvasnice dobré. K zadělávání nesmí se nic vřelého bráti a mléko neb máslo musí se pouze vlažné k těstu přimíchati. V nynější době dosáhly lisované kvasnice velké obliby, poněvadž nejsou hořké a pečivo se s nimi lépe daří. Na libru mouky počítá se obyčejně půl unce čerstvých lisovaných kvasnic; tuze mastné těsto vyžaduje ovšem kvasnic více. Aby jsi se přesvědčila, jsou-li lisované kvasnice čerstvé, rozdělej je v hrnečku s několika lžícemi vlažného mléka, přidej lžičku drobného cukru a trochu mouky, rozmíchej to na kvásek a postav na teplé, ne však horké místo; začne-li se to za chvilku zvedat, jsou kvasnice dobré a můžeš nimi zadělati. Těsto musí býti náležitě zkynuté, trouba dobře prohřatá a pečivo musí se péci při náležitém ohni. Kdyby trouba příliš pálila, postaví se pod pekáč třínožka a kdyby se pečivo vrchem připalovalo, přikreje se papírem.

1092. Nadívané buchtičky.

Stuffed Cakes.— Gâteaux Farcis.

Prosej na mísu dvě libry suché mouky, udělej do prostřed důlek, nalej do něho půl libry rozpuštěného ochladlého másla, přidej šest uncí drobného cukru, čtyry žloutky aneb dvě celá vejce, trochu tlučeného květu, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, trochu soli, unci lisovaných kvasnic, rozdělaných s tolika vlažné smetany neb mléka, aby z toho bylo volné těsto; dobře to vypracuj, až se těsto více vařečky nechytá, nech je na teplém místě zkynouti, nakrájej pak z něho malé kousky, rozpleskni je, nadij buď tvarohem, mákem, povidly,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ovocem aneb zavařeninou, zabal je, klaď jednu vedle druhé do máslem vymazaného pekáče, nech je ještě trochu kynouti a pak je v troubě upeč.

1093. Martinské rohlíčky.

Crescents of St. Martin.—Croissants du St. Martin.

Udělej těsto jako předešle, nech zkynouti, dej je pak na vál moukou posypaný, rozválej je na prst ztloušťí, rozkrájej na čtyrhranné kousky, z každého uřízni jeden cípek, naplň je buď mákem, tvarohem, povidly neb nějakou zavařeninou, sbal je tak, aby odkrojená strana do vnitř svinutá byla, zahni je na spůsob rohlíčků, klaď je na plech máslem vymazaný, potři buď máslem neb rozkloktaným vejcem, nech je ještě trochu zkynouti a pak je v dobře prohřáté troubě upeč.

1094. České koláče.

Bohemian Cakes.— Gâteaux à la Tchèque.

Udělej těsto jako na nadívané buchty, vypracuj je až se již vařečky nechytá, nech zkynouti, rozválej ho pak vždy kus co možná tence na vále moukou posypaném, nakrájej z něho malé čtyrhranné kousky, do prostřed těchto dej po kousku nějaké již dříve připravené nádivky, načež sepni vždy protější špičky těsta s obou stran k sobě, klaď koláče na plech máslem pomazaný, potři je rozkloktaným vejcem, posyp buď usekanými mandlemi aneb máslem s cukrem a moukou rozdrobeným, nech je ještě trochu zkynouti, pak je upeč v dobře prohřáté troubě a upečené posyp cukrem. Můžeš též z těsta vykrájeti malá kolečka, v prostředku je stlačiti, pomazati nádivkou a upéci jak svrchu podotknuto.

1095. Křehké koláče.

Nougats.—Nougats.

Prosej na vál libru pěkné suché mouky, rozkrájej do ní na drobno půl libry čerstvého másla, promíchej to,

shrň na hromádku, udělej v prostředku důlek, dej do něho šest žloutků, koflík studené vody, plnou lžíci drobného cukru, na špičku nože soli, nožem to promíchej, rukama prohněť, rozválej pak těsto a přelož je, rozválej je opět a opět přelož; popraš čistý ubrousek moukou, zaobal do něho těsto, a nech u ledu aneb v chladném místě půl hodiny ležet. Pak těsto rozválej, rozkrájej buď na čtyrhranné neb kulaté kousky, vyplň je jemnou nádivkou, utvoř koláče dle předešlého čísla, klaď je na plech pomaštěným papírem vyložený, a nech je volně upéci.

1096. Karlovarské koláče.

Carlsbad Cakes.—Gâteaux à la Carlsbad.

Utři šest uncí čerstvého másla s osmi žloutky až se zpění, přidej k tomu půl libry pěkné mouky, dvě unce práškového cukru, drobnou kůru z půl citronu, koflík mléka, unci lisovaných kvasnic, jež jsi již dříve s trochem mléka a kouskem cukru rozředila a sejíti nechala, trochu to osol, těsto vařečkou hodně vypracuj, přikrej ubrouskem a nech v teple zkynouti. Vylož plech čistým papírem, potři ho rozpuštěným máslem, sázej naň lžící hromádky toho těsta asi jako ořech veliké, rozhrň je nožem, aby zůstaly asi na prst ztloušťí, potři je hodně z vysoka tuhým sněhem, posyp práškovým cukrem, do každého vlož do prostřed černou zavařenou třešni neb višni a nech je v troubě upéci. Musíš však vždy jenom tolik koláčků cukrem posypati, mnoho-li se jich do trouby vejde, jinak by sníh na nich zvodnatěl.

1097. Německé koláče.

German Cakes.—Gâteaux Allemands.

Udělej těsto jako na české koláče, utvoř z něho přes celý plech na prst tlusté koláče se zvýšeným okrajem, probodej je vidličkou, aby se nedělaly bubliny, potři okraje rozkloktaným vejcem, prostředek potři má-

slem a vyplň nějakou nádivkou, Tvaroh se obyčejně okrašluje hrozinkami, povidla a mák rozkrájenými mandlemi; koláč může se též buď v pruhách neb do kruhu několika rozličnými nádivkami vyplniti. Nech koláče v dobře prohřáté troubě upéci a pak je sešoupni z pekáče na papír.

1098. Třešňové koláče.

Cherry Cakes.—Gâteaux aux Cerises.

Tyto připraví se týmž spůsobem jako německé koláče, jenom že místo nádivky pokladou se prostředky třešněmi neb višněmi, tyto posypou cukrem a koláče se nechají upéci. Místo třešní můžeš je vyložiti též jablky, merunkami, broskvemi, hroznovými zrnky, jahodami, malinami aneb rybízem.

1099. Ovocné koláče s krémem.

Fruit Meringue Cakes.—Gâteaux aux Fruits Meringués.

Upeč ovocné koláče dle předešlého čísla a nech je trochu vychladnouti. Pak udělej kolem z papíru vyšší okolek, potři je na tři čtvrtě palce zvýší hustým sněhem z bílku a práškového cukru, vstrč je ještě na chvíli do trouby, aby se krém usadil, napotom je vyndej, nech vystydnouti a papír odstraň. Tyto koláče mohou se dělati též z toho samého těsta jako křehké koláče.

1100. Vánočka.

Christmas Twist.—Flan de Noël.

Dej do mísy dvě libry pěkné mouky, rozdrob v ní půl libry másla, vraz do toho dvě celá vejce neb čtyry žloutky, přidej šest uncí v mléce rozpuštěného cukru, trochu ustrouhané citronové kůry, soli, tlučeného květu neb tlučeného a prosátého anýzu, unci lisovaných kvasnic, rozdělaných smetanou neb mlékem a zadělej to, aby bylo těsto tak husté jako na knedlíky, vytloukej je tak dlouho, až se mísy ani vařečky nechytá, pak je přikrej ohřátým ubrouskem, nech zkynouti a přimíchej pak

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

čtvrt libry sultánek a čtvrt libry rozkrájených mandlí; potom vyndej těsto na vál moukou posypaný, prohněť je ještě, rozděl na čtyry větší a pět menších kousků, vyválej je, z prvních čtyr udělej ne tuze dlouhou pletenku, polož ji na plech na papír máslem pomazaný, udělej pak pletenku ze tří menších kousků, polož ji rovně na první, prostředkem ji přimáčkni, konečně stoč dva nejmenší kousky, polož je na vrch druhé pletenky, hezky to urovnej, stlač konce k sobě, nech vánočku v teple zkynouti, pak ji potři rozkloktaným vejcem a v mírné troubě upeč. Je-li vánočka více vykynutá, musí se péci při prudším ohni. Dáš-li do těsta celá vejce, jest vláčnější, se samými žloutky pak jest kypřejší; do vánočky se dávají obyčejně vejce celá.

1101. Mazance.

Easter Loaf.—Pain Pascal.

Zadělej těsto na tentyž spůsob jako na vánočku, udělej z něho bochánek, polož ho na plech máslem pomazaný, nařízni ho povrchu nožem přes kříž, nech v teple zkynouti, pomaž ho pak rozkloktaným vejcem a v troubě upeč. Do mazancového těsta se dávají obyčejně pouze žloutky.

1102. Boží milosti.

Celestine Crusts.—Croustades Célestines.

Dej na vál libru mouky, rozdrob do ní tři unce másla, udělej v ní důlek, vraz do něho dvě celá vejce a jeden žloutek, přidej tři unce tlučeného cukru, trochu drobné citronové kůry, lžíci bílého vína a několik lžic smetany. Zadělej to jako na nudle, dobře to prohněť a rozválej ztlouští stébla. Pak to rozkrájej na čtverhranné aneb tříhranné kousky, prostředkem je trochu prořízni, usmaž je v rozpáleném másle neb sádle, posyp s vanilkou utlučeným cukrem a urovnej na mísu.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1103. Růžové koblihy.

Fried Rosettes.—Rosettes Frites.

Udělej a rozválej těsto podle předešlého předpisu, vykrájej kulatou a okrouhle vroubkovanou formičkou růžovité lístky, pomaž prostředek každého lístku bílkem, vlož tři na sebe, stiskni je v prostředku prstem a usmaž je v rozpáleném přepuštěném másle. Másla musí býti tolik, aby v něm růžice mohly plovati. Pak dej do prostřed nich nějakou zavařeninu neb krém, posyp je hojně cukrem a urovnej na mísu.

1104. Koblihy.

Fried Cakes.— Beignets Farcis.

Utři na míse tři unce másla, až se zpění, přimíchej k němu dvě celá vejce rozdělaná s půl uncí lisovaných kvasnic, přidej tři unce prosátého cukru, kousek drobné citronové kůry, trochu soli, lžíci rumu, libru prohřáté a prosáté mouky, koflík syrové smetany, míchej těsto čtvrt hodiny měchačkou neustále k jedné straně, popraš je pak moukou a nech v teple zkynouti. Pak vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozválej je na malík ztlouští, vykrájej z polovice formičkou neb sklenkou kolečka a na druhé polovici naznač kolečka, ale nevykrajuj; do prostřed každého naznačeného kolečka dej pak hromádku jahodové, malinové neb rybízové zavařeniny, aneb též makové, švestkové neb merunkové nádivky, přikrej je vykrájenými lístky, vykrájej pak trochu menší sklenkou neb formičkou kulaté koblihy, klaď je na prohřáté a pomoučněným ubrouskem pokryté prkénko a nech je kynouti. Nech pak na rendlíku rozpáliti hodně přepuštěného másla neb sádla, dej do něho kobližky dnem vzhůru, ale jen tolik, aby tam volně plovati mohly, přikłop rendlík pokličkou a když jsou na té straně do zlatova upečeny, tedy je obrať, nepíchej však do nich, více je nepřikrývej a nech dopéci. Pak je vyndej,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

nech na sýtku neb pijavém papíru osáknout a posyp hojně cukrem. Koblihy a šišky nech napřed vystydnouti, nežli je na mísu urovnáš, neboť rovnáš-li kobližky jednu na druhou pokud jsou teplé, promáčknou se a ztrácí své úhlednosti.

1105. Šišky.

Doughnuts.— Beignets.

Dej na mísu libru prohřáté mouky, přidej k ní čtvrt libry utřeného másla, čtyry žloutky, trochu soli, drobné citronové kůry, tlučeného květu, půl unce lisovaných kvasnic rozdělaných tolika vlažné smetany, aby z toho bylo husté těsto; dobře to promíchej a vypracuj, aby se to mísy ani vařečky nechytalo, pak k tomu přidej dvě unce oloupaných a rozkrájených sladkých mandlí a dvě unce sultánek, popraš těsto moukou a nech v teple zkynouti. Pak vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozkrájej je na kousky, vyválej z nich šišky, nech zkynouti a usmaž je pak v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle; omastku však musí býti tolik, aby se šišky dna nedotýkaly. Když jsou po obou stranách usmaženy, vyndej je z rendlíku, obal v práškovém cukru a nech osáknouti.

1106. Buchta ku kávě.

Coffee Cake.—Gâteau pour le Café.

Do dvou liber mouky dej půl libry utřeného másla, šest uncí drobného cukru, čtyry žloutky, trochu ostrouhané citronové kůry, trochu tlučeného květu, malounko to osol a dobře rozmíchej; pak přidej unci lisovaných kvasnic rozdělaných vlažným mlékem neb smetanou a ze čtyr bílků sníh, udělej prostředně tuhé těsto a půl hodiny tím míchej; vymaž pak pekáč máslem, vysyp strouhanou žemličkou, vlož do něho těsto, pomaž je po vrchu máslem a nech buchtu zvolna v troubě upéci. Můžeš ji též péci ve formě bábovkové.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1107. Bábovka.

Crown Cake.—Gâteau Couronne.

Dej do mísy dvě libry mouky, přidej čtvrt libry rozpuštěného másla, čtvrt libry drobného cukru, unci lisovaných kvasnic rozmíchaných s neplným kvartem mléka neb smetany a třemi celými vejci, trochu citronové kůry, tlučeného květu a soli, udělej z toho těsto, řádně je vypracuj a nech zkynouti; pak je rozválej na prst ztloušťí, pomaž hojně rozpuštěným máslem, posyp skořicí, cukrem a sultánkami, sviň do kotouče, dej do vymazané a strouhanou žemličkou vysypané formy, nech ji ještě trochu kynouti, pak ji vstrč do rozpálené trouby a k posledku zvolna dopeč.

1108. Maková bábovka.

Crown Cake with Poppy-seed.—Gâteau Couronne au Pavot.

Udělej těsto jako předešle, rozválej je, potři máslem, pomaž makovou nádivkou, posyp sultánkami a drobně rozkrájenými mandlemi, sviň, nech ve vymazané a vysypané formě zkynouti a upeč. Taktéž připravuje se bábovka tvarohová, jen že se těsto na ni nechá více zkynouti, poněvadž se bábovka musí dáti ihned po svinutí do trouby, aby tvaroh nezvodnatěl; rozválené těsto potři máslem, pomaž tvarohovou nádivkou, sviň a upeč.

1109. Hrozinková bábovka.

Crown Cake with Raisins.—Gâteau Couronne aux Raisins.

Utři půl libry másla, až se zpění, přimíchej k němu šest vajec jedno po druhém, přidej čtyry lžíce drobného cukru, trochu ostrouhané citronové kůry, malounko to osol, pak přidej půl libry prosáté mouky a unci lisovaných kvasuic rozpuštěných v koflíku vlažného mléka neb smetany, udělej z toho lehké těsto, řádně je vypracuj, pak přimíchej čtvrt libry sultánek, dvě unce drobně roz-

Digitized by Microsoft ®

krájených mandlí a dle libosti i rozkrájeného citronátu, dobře to rozmíchej, vymaž pak formu hojně máslem, vysyp strouhanou žemličkou, naplň ji do polovice těstem a nech na teplém místě zkynouti; když jest forma bez mála plna, dej ji do trouby a nech bábovku zvolna do zlatova upéci. Pak ji pozorně vyklop a posyp práškovým cukrem.

1110. Třená bábovka.

Baba.—Baba.

Utři čtvrt libry nového másla, až se zpění, přidej k němu deset žloutků jeden po druhém a tři znova, až se to opět zpění; pak přidej unci lisovaných kvasnic, tři unce na citronu otřeného a utlučeného cukru, trochu soli, pět lžic smetany, trochu vanilky, z pěti bílků sníh, naposled do toho zamíchej půl libry prosáté mouky a znova to půl hodiny tři. Vymaž formu máslem, vylož ji na nudličky nakrájenými mandlemi, vysyp strouhanou žemličkou, naplň ji do polovice tím těstem, nech je zkynouti a pak v troubě aspoň tři čtvrtě hodiny zvolna peč. Tenounkým dřívkem zkoušej, je-li dost; když se těsto dřívka nechytá, můžeš ji již vyndati. Nech ji ještě chvíli ve formě, pak ji zvolna vyklop, posyp za tepla s vanilkou utlučeným cukrem a nech ji vychladnouti. Při vyndavání nesmíš jí zatřásti, sice by se srazila.

1111. Francouzská bábovka.

Savarin Cake.—Gâteau Savarin.

Utluč šest uncí cukru se šťávou a rozkrájenou kůrou z půl citronu a půl pomeranče a přimíchej k němu buď šest lžic punšoviny, maraskinu aneb madeirského vína. Prosej na vál libru dobře prohřáté pěkné mouky, udělej v ní důlek, dej do něho půl libry na malé kousky rozkrájeného nového másla, šest žloutků, dvě celá vejce, trochu soli, půl unce s koflíkem smetany rozdělaných kvasnic a připravený cukr, zadělej těsto a dobře je vypracuj až jest úplně hladké a na vál ani na ruce se ne-

lepí. Pak do něho přimíchej čtvrt libry sultánek, vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, naplň ji do polovice těstem, nech ji v teplém místě zkynouti, pak ji dej do trouby a při mírném ohni zvolna do zlatova upeč. Potom ji vyndej pozorně na žíněné sýtko a posyp tlučeným cukrem.

1112. Skládané dorty.

Layer Cakes.—Gâteaux à l'Americaine.

Mají-li se tyto dorty povésti, musí býti všecky součástky dobré a čerstvé, těsto náležitě upravené a trouba dobře prohřátá, tak aby se dorty mohly upéci bez dalšího přikládání. Je-li trouba příliš horká, tu jednotlivé placky vrchem popukají a při málo vyhřáté troubě se opět srazí. Když dáš placky do trouby, nech je deset minut péci, dříve než dvířka otevřeš a na ně se podíváš. Mouku před měřením vždy napřed prosej a do každého koflíku mouky přimíchej lžičku nejlepšího prášku do pečiva; použij vždy drobně granulovaného, ne však hrubého cukru a děláš-li dorty v letě, ponoř vejce dříve na chvíli do studené vody, aby se mohla lépe ušlehati. Těsto míchej vždy v hliněné míse a dle možnosti použij raději vařečky, nežli lžíce železné neb plechové. Upeč jednotlivé placky v nízkých plechových formách, jako na ovocné paštiky, avšak s rovnými okraji a nemáš-li neslané máslo, vymaž formy raději sádlem, jelikož po slaném másle placky rády k formám přilnou a špatně se vyndavají. Nežli na ně dáš polevu, nech je skoro úplně vychladnouti. Při dělání těsta napřed utři máslo až se zpění, přidej poznenáhla cukr, tři to opět až do zpěnění, pak přidej dobře rozkloktané žloutky a nějaký extrakt, potom přimíchej za stálého míchání mouku a mléko, vždy trošku každého dohromady, ještě tím chvíli míchej a konečně přimíchej zlehka tuhý sníh z bílků. Koflíky v těchto předpisech uvedené jsou vždy obsahu půlpintového.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1113. Malinový skládaný dort.

Raspberry Layer Cake.—Gâteau Framboisé à l'Americaine.

Vezmi koflík másla, dva koflíky cukru, čtyry žloutky, půl koflíku mléka, tři koflíky mouky, tři lžičky prášku do pečiva a ze čtyř bílků sníh, udělej těsto dle předešlého předpisu, upeč z něho čtyry placky a když vychladnou, polož je na sebe, dej mezi ně hustá malinová povidla a potáhni dort malinovou polevou. Můžeš však též pouze svršek polevou potáhnouti anebo dort jen hojně práškovým cukrem posypati. Též jiná povidla mohou se použíti a dort může se také jen bílou polevou potáhnouti. Místo povidel můžeš též dáti mezi placky pouze trochu polevy.

1114. Čokoládový skládaný dort.

Chocolat Layer Cake.—Gâteau au Chocolat à l'Americaine.

Upeč čtyry placky dle předešlého čísla. Nech na rendlíčku svařiti půl koflíku mléka s půl koflíkem cukru a čtvrt koflíkem ustrouhané vanilkové čokolády, smíchané se lžičkou mouky neb škrobu a nech vychladnouti. Když placky vychladnou, dej mezi ně tu kaši, potáhni dort svrchem čokoládovou polevou, aneb ho pouze posyp práškovým cukrem. Můžeš však též celý dort polevou potáhnouti.

1115. Jiný čokoládový skládaný dort.

Vezmi dvě lžíce másla, dva koflíky cukru, koflík mléka, tři koflíky mouky a tři lžičky prášku do pečiva, udělej těsto jak v předu podotknuto a vmíchej do něho ze tří bílků sníh. Z polovice těsta upeč dvě placky, do druhé polovice zamíchej půl koflíku ustrouhané čokolády a nech taktéž ve dvou formách péci. Když placky vychladnou, polož je střídavě na sebe, dej mezi ně trochu čokoládové polevy a konečně potáhni celý dort čokoládovou polevou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1116. Fíkový skládaný dort.

Fig Layer Cake.—Gâteau aux Figues à l'Americaine.

Usekej libru fíků a uvař je s koflíkem cukru a koflíkem vody na hustou kaši. Upeč čtyry placky jako na malinový skládaný dort, dej mezi ně tu vychladlou kaši, posyp dort hojně práškovým cukrem aneb ho potáhni pomerančovou polevou.

1117. Hrozinkový skládaný dort.

Raisin Layer Cake.—Gâteau aux Raisins à l'Americaine.

Nech vařiti koflík cukru s půl koflíkem vody; udělej tuhý sníh ze dvou bílků, polej ho vařícím syrobem, přidej půl libry usekaných sultánek a nech to za stálého míchání vystydnouti. Upeč čtyry placky jako na malinový dort, dej mezi ně tu kaši a potáhni dort buď citronovou aneb pomerančovou polevou.

1118. Citronový skládaný dort.

Lemon Layer Cake.— Gâteau au Citron à l'Americaine.

Vezmi půl koflíku másla, dva koflíky cukru, lžičku citronového extraktu, tři celá vejce, koflík mléka, tři koflíky mouky a tři lžičky prášku do pečiva, udělej těsto a upeč z něho čtyry placky. Dej do hrnku koflík cukru, půl koflíku vody, jedno rozkloktané vejce, ostrouhanou kůru z jednoho citronu, šťávu ze dvou citronů, lžičku másla a dvě lžíce mouky, postav hrnek na kuthan s vařící vodou a míchej tím nad ohněm, až to zhoustne. Když to vychladne, dej to mezi placky a potáhni dort citronovou polevou. Tak připravuje se též dort pomerančový.

1119. Stříbrný skládaný dort.

Silver Layer Cake.—Gâteau d'Argent à l'Americaine.

Vezmi neplný koflík másla, půl třetího koflíku cukru, lžičku vanilkového extraktu, koflík mléka, tři

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

koflíky mouky a tři lžičky prášku do pečiva, udělej těsto jako předešle, vmíchej do něho z osmi bílků tuhý sníh a upeč z toho čtyry placky. Když vychladnou, dej mezi ně bílou polevu, do níž jsi přimíchala trochu malinových neb rybízových povidel a pak potáhni dort bílou polevou. Místo vanilkového můžeš též dáti několik kapek mandlového extraktu.

1120. Zlatý skládaný dort.

Gold Layer Cake. Gâteau d'Or à l'Americaine.

Tento dort dělá se zrovna jako stříbrný, jenom že vezmeš plný koflík másla, místo bílků přidáš sedm žloutků a jedno celé vejce a místo vanilky lžičku citronového extraktu. Mezi placky dej polevu smíchanou s rybízovými neb vinnými povidly a potáhni dort žlutou polevou.

1121. Kokosový skládaný dort.

Cocoanut Layer Cake.—Gâteau au Noix de Coco à l'Americaine.

Upeč čtyry placky jako na stříbrný skládaný dort, jen že místo vanilkového přidej lžičku citronového extraktu. Udělej bílou polevu, smíchej ji s ustrouhaným kokosovým ořechem, dej jí hojně mezi placky a též ní celý dort hezky tlustě potáhni.

1122. Pentlový skládaný dort.

Ribbon Layer Cake.—Gâteau au Ruban à l'Americaine.

Upeč čtyry placky jako na stříbrný skládaný dort, pouze extrakt vynechej. Vezmi půl koflíku másla, koflík cukru, lžičku skořicového extraktu, sedm žloutků a jedno celé vejce, půl koflíku mléka, půl druhého koflíku mouky a půl druhé lžičky prášku do pečiva, udělej těsto, nalej ho trochu do dvou forem, pokrej rozpůlenými fíky, popraš trochu moukou, pokrej těstem a nech upéci. Pak udělej dva dorty, totiž dej vždy jednu žlutou placku mezi dvě bílé, mezi ně skořicovou polevu a dorty též

skořicovou polevou potáhni. Místo fíků můžeš použíti i jiného čerstvého neb zavařeného ovoce, jako jahod, malin, ananasů, na čtvrtičky rozdělených a všeho bílého zbavených pomerančů, atd.

1123. Chlebový dort.

Bread Cake.— Gâteau de Pain.

Dej na mísu půl libry práškového cukru, vraz do něho šestnáct žloutků a půl hodiny to tři; pak přidej půl libry se slupkami ustrouhaných mandlí, trochu skořice, šest tlučených hřebíčků, půl drobné citronové kůry, dvě tabulky strouhané čokolády, šest lžic usušeného, po utlučení prosátého a dle libosti lžící červeného vína zavlaženého domácího chleba, konečně ze šestnácti bílků tuhý sníh, ještě chvíli tím míchej, vymaž pak formu máslem, vysyp strouhaným chlebem, naplň ji smíšeninou a nech při mírném ohni hodinu péci. Když vychladne, potři ho bílou polevou a nech ve vlažné troubě oschnout. Můžeš ho též okrášliti rozličně barveným cukrem.

1124. Mandlový dort.

Almond Cake.—Gâteau d'Amandes.

Spař a oloupej tři čtvrtě libry sladkých a unci hořkých mandlí, utluč je v hmoždíři se třemi žloutky, utlučené dej do hluboké mísy, přidej k nim tři čtvrtě libry práškového cukru, deset žloutků a trochu květu a hodinu tím míchej. Pak přimíchej jednu usušenou a v hmoždíři utlučenou žemličku a konečně z desíti bílků tuhý sníh, naplň tím máslem vymazanou a strouhanou žemličkou vysypanou formu a nech v troubě hodinu péci. Zkus však, je-li trouba dost horká, dej do ní totiž kus papíru, zhnědne-li, tedy v ní můžeš dort péci. Vychladlý dort potři na stéblo ztloušti bílou polevou a nech ve vlažné troubě osušiti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1125. Čokoládový dort.

Chocolate Cake.—Gâteau de Chocolat.

Dej do hluboké mísy dvanáct žloutků, přidej k nim tři čtvrtě libry práškového cukru, míchej tím až se to zpění, pak přimíchej šest uncí rozstrouhané čokolády, deset uncí oloupaných a rozstrouhaných mandlí, drobně rozkrájenou kůru z jednoho citronu, trochu vanilky, lžičku sušené a v hmoždíři utlučené žemličky a tři čtvrtě hodiny tím míchej. Pak vymaž formu máslem, vysyp ji prosátou strouhanou žemličkou, vlej do ní smíšeninu a nech zvolna v troubě upéci; potom ho vyklop, vystydlý potři bílou polevou a dle libosti okrášli.

1126. Dort se zavařeninou.

Pound Cake with Preserves.— Gâteau aux Confitures.

Utři půl libry másla, až se zpění, přidej šest vajec, půl libry prosátého cukru, trochu tlučené vanilky, dvě lžíce rumu neb koňaku, půl hodiny tím míchej a naposled přimíchej půl libry pěkné mouky. Vymaž formu máslem, vyplň ji do tří čtvrtí těstem, nech dort zvolna upéci a když vychladne, odřízni svrchní část, pomaž spodní část nějakou zavařeninou, opět svrškem přikrej a potáhni dort bílou neb červenou polevou. Dort může se ovšem též nechati v celosti, různou polevou potáhnouti aneb pouze cukrem posypati.

1127. Bramborový dort.

Potato Cake.—Gâteau de Pommes de Terre.

Dej do hrnku deset žloutků, přidej pět uncí tlučeného cukru, o který jsi kůru z jednoho citronu ostrouhala, čtvrt libry vařených vychladlých rozstrouhaných bramborů, dvě lžíce rumu, z desíti bílků sníh, postav to pak do hluboké mísy naplněné horkou vodou a drátěnou metlou to půl hodiny šlehej; když voda ochladne, musíš vždy horkou přilévati. Posléze do toho vytlač z jednoho

citronu šťávu, vylej těsto do vymazané a žemličkou vysypané formy, dort v troubě zvolna upeč, nech ho ve formě vychladnouti, pak ho vyklop a vanilkovým cukrem hojně posyp.

1128. Piškotový dort.

Lady Cake.—Gâteau des Dames.

Do hluboké mísky vraz osm žloutků, přidej půl libry prosátého cukru, půl hodiny to tři, pak přimíchej z osmi bílků tuhý sníh, opět tím půl hodiny míchej, potom přidej šest uncí nejlepší mouky a ještě tím chvíli míchej. Vymaž formu máslem, vysyp strouhanou a prosátou žemličkou, vlej do ní těsto, ale tak, aby forma na dva prsty neplná zůstala a nech v troubě velmi zvolna upéci; píchneš-li do toho drátem, a zůstane-li drát suchý, jest dort upečen. Vychladlý dort pozorně vyklop, potáhni nějakou polevou a ozdob zavařeným ovocem.

1129. Mramorový dort.

Marble Cake.—Gâteau Marbre.

Udělej těsto jako na piškotový dort a rozděl ho na pět dílů; do jednoho zamíchej tři unce ustrouhané čokolády, do druhého tři unce drobně rozkrájených pistacií, do třetího trochu přečištěného karmínu a dva díly nech žluté. Dávej to po lžíci do vymazané formy, střídavě jedno vedle druhého a nech dort zlehounka péci. Pak ho vyndej a přiměřeně okrášli. Těsto pistaciové můžeš též vynechati a dle libosti můžeš udělati dort pouze ze dvou částí čokoládového a tří částí žlutého těsta.

1130. Kaštanový dort.

Chestnut Cake.—Gâteau aux Marrons.

Oloupej patnáct velkých upečených kaštanů a drobounce je usekej; utři čtvrt libry másla, až se zpění, přidej čtvrt libry prosátého cukru, čtvrt libry se slupkou

rozstrouhaných mandlí, usekané kaštany, šest žloutků, půl drobně skrájené citronové kůry a půl hodiny to tři; potom k tomu přimíchej ze šesti bílků tuhý sníh, ještě to jak náleží promíchej, vlej to pak do vymazané a prosátou strouhanou žemličkou vysypané formy a nech to asi tři čtvrtě hodiny zvolna péci. Pak dort velmi opatrně vyklop, nech vychladnouti, potáhni skořicovou neb čokoládovou polevou, nech ho ve vlažné troubě oschnouti a okrášli pak zavařeným ovocem.

1131. Oříškový dort.

Hazel-Nut Cake.—Gâteau aux Noisettes.

Ustrouhej čtvrt libry očištěných jader z lískových oříšků, dej je na mísu s půl librou prosátého cukru; přidej osm žloutků, míchej tím nejméně půl hodiny, až se to zpění a zhoustne a pak přimíchej poznenáhla ze čtyr bílků sníh a unci pěkné mouky; vymaž formu máslem, vysyp ostrouhanou a prosátou žemličkou, vlej do ní těsto a nech dort zvolna péci. Když prochladne, vyklop ho a nech úplně vystydnouti. Potom potáhni dort citronovou neb pomerančovou polevou, nech ho ve vlažné troubě uschnouti a okrášli buď zavařenými ořechy aneb ovocem. Tak můžeš též dort z vlaských ořechů připraviti.

1132. Neapolský dort.

Neapolitan Cake.— Gâteau Napolitaine.

Dej na mísu čtvrt libry drobně usekaných a čtvrt libry na nudličky rozkrájených mandlí, přidej libru práškového cukru, jeden ustrouhaný muškátový oříšek, lžičku tlučené skořice, lžičku skrájeného citronátu, dvě lžičky rozkrájených pistacií, dobře to promíchej, přidej pak ze šesti bílků tuhý sníh a ještě tím půl hodiny míchej. Nech dort pozvolna upéci ve vymazané a žemličkou vysypané formě, vychladlý potáhni bílou polevou a dle libosti ozdob.

Digitized by Microsoft ®

1133. Listkový dort.

Milfoil Cake.—Gâteau Mille-Feuilles.

Rozválej máslové těsto ztlouští brku, vykroj z něho podle poklopeného talíře pět neb šest kulatých listů, jeden vždy o něco menší než druhý, polož je na papíry, pomaž rozkloktaným vejcem a nech je upéci. Když vychladly, pomaž je všecky, kromě nejmenšího, nějakou zavařeninou a klaď je na sebe, největším zdola počínajíc; nejmenší přiklop navrch, potáhni dort bílou polevou a posyp ho trochu sekanými mandlemi neb pistaciemi.

1134. Francouzský dort.

French Cake.—Gâteau Français.

Dej na vál libru mouky, rozdrob v ní půl libry čerstvého másla, přidej čtvrt libry prosátého cukru, jedno vejce, štipec soli a půl koflíku studené vody; dobře to promíchej a prohněť, pak dej těsto pod dva talíře a nech je ve studenu nejméně hodinu odpočinout. Pak vyválej těsto ztlouští brku, vylož ním vymazanou formu a nech je na polo upéci; potom je obluž nějakým zavařeným ovocem, vyplň formu až na dva prsty od kraje připraveným buď piškotovým, mandlovým neb čokoládovým těstem a nech to pozvolna hodinu péci. Potom dort pozorně vyklop a posyp prosátým cukrem.

1135. Dort se smetanovou pěnou.

Cream Cake.—Gâteau à la Crème.

Udělej křehké těsto dle předešlého čísla, vyválej je ztlouští brku, polož je na čistý arch papíru, vykroj dle poklopeného talíře kulatý koláč a potři kraje rozkloktaným vejcem; ze zbytků těsta vyválej na dva prsty široký pruh, udělej z něho okolek kolem kulatého těsta, přitiskni dolejší okraje k sobě a propíchej těsto několikáte malým nožíčkem, aby se nenadmulo. Dej to i s papírem na plech, do žluta to upeč a nech v chladném místě

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

úplně vystydnouti. Krátce před předložením vyplň prostředek jahodami neb jiným ovocem, prosyp je cukrem a pokrej smetanovou pěnou. Můžeš ho však též vyplniti samotným krémem a vstrčiti pak na chvíli do trouby, aby se krém usadil.

1136. Andělský dort.

Angel Cake.—Gâteau des Anges.

Libru prosátého cukru šlehej s dvanácti bílky celou hodinu, až jest bílý a se táhne. Pak k tomu přidej čtvrt libry jemné, se lžičkou vinného kamene smíchané a několikrát prosáté mouky, lžičku vanilkového extraktu, dobře to zamíchej, vlej ihned do čisté a úplně suché formy, nech to v mírné troubě asi tři čtvrtě hodiny zvolna péci, potom formu poklop na čistý papír a nech vystydnouti; vystydlý dort se snadno z formy vyndá. Pak ho potáhni bílým ledem a dle libosti okrášli. Formu můžeš též oplatkami vyložiti.

1137. Dort s jahodami.

Strawberry Shortcake.— Gâteau aux Fraises.

Utři na míse šest uncí másla s desíti uncemi cukru, až se zpění; pak přidej tři celá vejce jedno po druhém, koflík mléka a lžičku vanilkového extraktu, dobře to ušlehej a posléze přimíchej libru mouky smíchané se lžičkou prášku do pečiva. Vymaž máslem plechové formy na skládané dorty, popraš je moukou, nalej je plné těsta a nech placky v dobře prohřáté troubě upéci. Pak pomaž vždy jednu placku sladkou smetanovou pěnou, pokladď hustě pěknými přebranými jahodami, posyp je cukrem, pokrej druhou plackou a tuto též jahodami a sladkou smetanovou pěnou okrášli. Místo jahod můžeš vzíti též maliny, merunky, broskve, rozkrájený ananas aneb na čtvrtičky rozebrané a všeho bílého zbavené pomeranče.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1138. Suchary.

Biscuits.— Biscuits.

Rozdrob šest uncí másla v libře mouky, rozkloktej v hrnečku koflík mléka s třemi celými vejci a jedním žloutkem, vlej to do mouky, přidej unci rozdělaných lisovaných kvasnic, dvě unce usekaných oloupaných mandlí, osol to, vypracuj těsto, tak že se vařečky nechytá a nech zkynout; potom je dej na vál, udělej z něho dva podlouhlé úzké bochánky, nech je ve chladném místě hodně vykynout, pak je pomaž rozkloktaným vejcem a upeč je. Když vychladnou, nakrájej je přes příč asi na prst tlusté kousky, osuš je na plechu v troubě a pak je posyp po obou stranách práškovým cukrem.

CUKROVINKY.

Confectionery. — Confiserie.

1139. Vanilkové hubinky.

Vanilla Kisses.—Bouchées à la Vanilla.

Udělej tuhý sníh z pěti bílků, přimíchej do toho půl libry s kouskem vanilky utlučeného a prosátého cukru, udělej z toho buď stříkačkou neb lžičkou malé hromádky na plech voskem potřený, upeč je do bledožluta ve vlažné troubě, sejmi je za tepla s plechu a urovnej do vršku na mísu. Místo vanilky můžeš přidati též buď trochu tlučené skořice, strouhané čokolády aneb drobně usekaných mandlí.

1140. Španělské hubinky.

Spanish Kisses.—Bouchées à l'Espagnole.

Tyto připraví se týmž spůsobem jako předešlé, jen že místo vanilky otři o cukr kůru z jednoho citronu a

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

dělej na plechu buď dlouhé hromádky, věnečky aneb esa. Můžeš do nich též přidati trochu na nudličky rozkrájených mandlí.

1141. Cukrové rohlíčky.

Sugar Crescents.— Croissants de Sucre.

Udělej ze dvou bílků tuhý sníh, přimíchej do něho pozvolna šest uncí s vanilkou utlučeného cukru a trochu drobounké citronové kůry, klaď kousky sněhu lžičkou do rozstrouhaných se slupkami mandlí, urovnej je na voskem potřený plech a zvolna upeč. S plechu je musíš sundati za tepla.

1142. Piškoty.

Lady Fingers.—Biscuits à la Cuiller.

Dej do hrnku půl libry tlučeného a prosátého cukru a osm žloutků, míchej tím až se to zpění, pak přimíchej tuhý sníh z osmi bílků a půl libry prosáté mouky. Dej těsto do stříkačky aneb do nálevky, dělej na papír asi na prst dlouhé piškoty, posyp práškovým cukrem a upeč je v nepříliš horké troubě.

1143. Piškotové koblížky.

Eclairs.— Éclairs.

Udělej těsto jako na piškotový dort, upeč z něho na palec vysokou placku, vyklop ji, nech vychladnouti a vykrájej z ní pak formičkou podlouhlé koláčky na koblížky; tyto středem opatrně vyhloubi, naplň je smetanovou pěnou, sněhem neb zavařeninou, pak je vždy po dvou koláčkách spoj, omoč v připravené čokoládové aneb jiné polevě a ve vlažné troubě je osuš.

1144. Piškotový závitek.

Jelly Roll.—Rouleau aux Confitures.

Tři osm žloutků se čtvrt librou cukru, o který jsi kůru z jednoho citronu ostrouhala, až se to hodně zpění;

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

pak přidej tři unce pěkné prosáté mouky a dobře to rozmíchej. Tuto smíšeninu namaž na plech máslem tence potřený a do bledožluta to upeč. Pak vyndej plech z trouby, potři pečivo nějakou zavařeninou, sejmi to tenkým dlouhým nožem s plechu a sviň. Posyp závitek hojně práškovým cukrem a vychladlý rozkrájej na na prst tlusté kousky. Můžeš ho též punšovou polevou potáhnouti.

1145. Drobnůstky z máslového těsta.

Milfoil Trifles.— Bagatelles de Mille-Feuilles.

Z půl libry másla udělej máslové těsto, rozválej je ztlouští stébla, posyp je hojně drobným cukrem, tento pak opět práškovým cukrem, vykrajuj pak formičkami rozličné drobnůstky a nech je v troubě do žlutava upéci. Z těsta můžeš též vykrájeti pouze koláčky, upeč je, potři vždy jeden po rubu nějakou zavařeninou a druhým ho přikrej.

1146. Trubičky s krémem.

Cream Rolls.—Tuyaux à la Crème.

Rozválej máslové těsto ztlouští stébla, nakrájej z něho dlouhé proužky, polož je na trubičkovou formu, dej na plech, pomaž je povrchu rozkloktaným vejcem a v horké troubě je rychle upeč. Když vychladnou, naplň je buď sněhem ušlehaným s cukrem aneb smetanovou pěnou a vanilkovým cukrem.

1147. Mandlové taštičky.

Darioles with Almonds.— Darioles aux Amandes.

Udělej z půl libry másla máslové těsto, rozválej je ztlouští stébla a nakrájej z něho dvanáct čtyrhranných kousků. Dej do mísky čtvrt libry tlučeného cukru, o který jsi dříve kůru z jednoho citronu ostrouhala, přidej čtyry žloutky, tři unce oloupaných rozstrouhaných

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

mandlí, dobře to rozmíchej a konečně přimíchej tuhý sníh ze čtyr bílků. Vlož do každého čtverhranu lžičku té smíšeniny, potři cípky vejcem, přelož vždy dva protější cípky jeden přes druhý, vlož pak taštičky na máslem potřený plech, nech je v troubě upéci a za tepla je hojně posyp práškovým cukrem.

1148. Cvocné dortíčky.

Fruit Tartlets. Tartelettes aux Fruits.

Uprav máslové těsto z půl libry másla, vyválej je ztlouští stébla, vymaž malé rýhované dortíčkové formičky máslem, vylož je rozváleným těstem, naplň je pak nějakou zavařeninou, posyp drobně rozsekanými mandlemi a granulovaným cukrem a upeč je v dobře prohřáté troubě. Můžeš je však též upéci nevyplněné a když vychladnou, naplň je nějakou smetanovou pěnou.

1149. Anýzové preclíky.

Anise Cracknels.— Craquelins d'Anis.

Rozdrob dvě unce másla s půl librou mouky, vraz do toho dvě celá vejce, přidej čtvrt libry práškového cukru a dvě lžičky tlučeného anýzu, vše dobře promíchej a vypracuj na hladké těsto. Dělej pak preclíčky, klaď je na voskovaný plech, pomaž je rozkloktaným vejcem a nech je do zlatova upéci.

1150. Skořicové tabulky.

Cinnamon Tablets.— Tablettes de Cannelle.

Utři čtvrt libry čerstvého másla, přimíchej k tomu jedno celé vejce, čtvrt libry práškového cukru, šest uncí mouky, dvě kávové lžičky tlučené skořice a několik zrnek soli; dobře to rozmíchej a nech těstíčko přikryté hodinu státi. Potom vymaž plech máslem, rozlož po něm těstíčko na půl palce zvýší, zvolna to upeč, rozkrájej na čtyrhranné tabulky a za tepla s plechu sundej.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1151. Zázvorky.

Mock Ginger.—Gingembre Faux.

Půl libry cukru tři se šesti žloutky tak dlouho, až to zhoustne, pak přimíchej z půl citronu drobně rozkrájenou neb ostrouhanou kůru, ze šesti bílků tuhý sníh, půl libry mouky a unci tlučeného zázvoru, dobře to rozmíchej, dej těsto na vál moukou posypaný, rozválej je na malík ztlouští, vykrajuj formičkou zázvorky, které ihned klaď na plech a dej do trouby upéci. Když se jeden plech upeče, vykrájej teprv druhý. Pekou se prudce do žlutava a jsou hned pečené.

1152. Hoblovačky.

Shavings.—Copeaux.

Udělej tuhý sníh ze šesti bílků, přidej čtvrt libry práškového cukru a tabulku rozstrouhané čokolády, míchej tím až to zhoustne, pak přidej tři unce mouky a drobnou kůru z jednoho citronu a ještě dobře promíchej. Pak potři plech voskem, pokryj těstem na stéblo vysoko a upeč to. Rozkrájej to pak za tepla na proužky a oviň kolem vařečky. Místo čokolády můžeš též přidati trochu skořice neb vanilky.

1153. Karty.

Cards.—Cartes.

Utři dvě unce másla, až se zpění, pak přidej jedno celé vejce, dva žloutky, dvě unce vanilkového cukru, dvě unce mouky, trochu tlučené skořice, hřebíčku, květu a trochu drobné citronové kůry, dobře vše rozmíchej, zpracuj to na vále v těsto, vyválej ztlouští brku, rozkrájej je na čtverhranné karty, pomaž je bílkem, obluž rozpůlenými mandlemi, posyp drobným cukrem a upeč je do bledožluta na plechu máslem pomazaném. Můžeš je též napřed upéci, pak nějakou polevou potáhnouti a potom teprv mandlemi obložiti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1154. Komisní chlebíček.

Army Bread.—Pain Militaire.

Utři čtvrt libry cukru se třemi žloutky, až se t- zpění; pak přidej ze tří bílků tuhý sníh, čtvrt libry mouky, čtvrt libry celých neloupaných mandlí, několik tlučených hřebíčků a trochu skořice, vše dohromady rozmíchej, namaž to na oplatky a nech zvolna péci. Pak z toho hned za tepla nakrájej na prst dlouhé kousky.

1155. Biskupský chlebíček.

Bishop's Bread.—Pain d'Éveque.

Vezmi tolik mouky a cukru, mnoho-li váží dvě vejce; cukr utluč, dej ho na mísku, přidej dvě vejce a přes půl hodiny tím míchej; potom přidej čtvrt libry rozkrájených oloupaných mandlí, dvě unce přebraných sultánek, dvě unce rozkrájeného citronátu, čtyry rozkrájené fíky, trochu tlučené skořice a tu odváženou mouku, řádně to promíchej a nech to ve vymazané sucharové formě zvolna upéci. Vychladlé to nakrájej na příč na tenké řízky.

1156. Císařský chlebíček.

Imperial Bread.—Pain Imperial.

Tři deset žloutků tři čtvrtě hodiny se čtvrt librou cukru, potom přidej čtvrt libry mouky, čtvrt libry sultánek, čtvrt libry na nudličky rozkrájených mandlí, čtvrt libry ustrouhané čokolády a lžičku nakrájeného citronátu a dobře to dohromady promíchej; pak přimíchej zvolna z desíti bílků tuhý sníh, ještě tím chvíli míchej, nalej to pak do máslem vymazané formy, při mírném ohni upeč a vystydlé rozkrájej.

1157. Marcipán.

Marchpane.—Massepain.

Vař půl libry cukru s dvěma lžícemi vody, až zhoustne, pak přidej půl libry tlučených mandlí, náležitě

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

to promíchej a povař, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu a když to trochu vychladlo, přidej ze dvou bílků sníh. Pomaž oplatky bílkem, namaž na ně to těsto, obluž celými mandlemi a peč to při mírném ohni na plechu máslem pomazaném. Hotový marcipán ozdob pak bílou neb červenou polevou.

1158. Perník.

Ginger Bread.—Pain d'Épices.

Čtyry celá vejce tři na míse s půl librou cukru tak dlouho, až to zhoustne, pak přidej trochu ostrouhané citronové neb pomerančové kůry, půl unce tlučených hořkých mandlí, trochu syrobu a konečně čtvrt libry černé mouky; dobře to všecko promíchej a utři, vylej to na máslem vymazaný a moukou poprášený plechový pekáč, poklaď perník rozkrájenými sladkými mandlemi, pomalu ho upeč a ještě za tepla na plechu rozkrájej. Chceš-li, můžeš též přidati trochu tlučeného zázvoru, hřebíčku a skořice.

1159. Jemné koláčky.

Fancy Cakes.—Petits Fours.

Utři čtvrt libry čerstvého másla s dvěma uncemi cukru, přidej tři na tvrdo vařené žloutky utřené s trochem citronové kůry, pak přidej čtvrt libry mouky, vše rychle zamíchej, rozválej na vále, vypíchej koláčky, potři je rozkloktaným vejcem, posyp krájenými mandlemi a v horké troubě rychle upeč.

1160. Přesky.

Tuiles.—Tuiles.

Rozdrob na vále čtvrt libry čerstvého másla s půl librou mouky, přidej čtvrt libry cukru a štipec soli, udělej ve prostřed důlek, zadělej to čtyřmi žloutky a sklenkou rumu a je-li těsto příliš tuhé, přidej jedno celé vejce; potom to tence rozválej, přelož je jako máslové

těsto, opět rozválej a opět přelož; když je po třetí rozválíš, nakrájej z něho na dva prsty široké a šest prstů dlouhé proužky, poklaď je z těch čtyr bílků ušlehaným sněhem, posyp drobně usekanými a s tlučeným cukrem smíchanými mandlemi, klaď je na obloučkové formičky a nech je do zlatova upéci. Mandlí a cukru na sypání musí býti každého čtvrt libry. Místo rumu můžeš též použíti dobrého mléka.

1161. Janovské čtverečky.

Genoese Squares.—Carrés à la Genoise.

Dej na váhu čtyry vejce a zvaž tolik tlučeného cukru, mouky a čerstvého másla, co ta vejce váží; pak dej máslo do hrnečku a postav je na vlažné místo, vejce vraz do hrnku a míchej je s cukrem tři čtvrtě hodiny, potom do toho zlehounka slej pouze to čisté máslo, zlehka to zamíchej a posléze přimíchej mouku a z půl citronu drobně nakrájenou kůru; pak to vlej ihned do dlouhé mělké máslem vymazané a strouhanou žemličkou vysypané formy, upeč to a nech vychladnouti; potom to pomaž nějakou zavařeninou, nakrájej to na malé čtyrhranné kousky a potři je vodní polevou.

1162. Pařížské proužky.

Parisian Cakes.— Gâteaux Parisiens.

Utluč čtvrt libry oloupaných sladkých mandlí s dvěma vejci, přidej šest uncí práškového cukru, šest uncí mouky, šest žloutků, dvě vejce, vinnou sklenku rumu, asi deset minut tím neustále míchej, pak přimíchej šest uncí rozpuštěného čerstvého másla, trochu to osol, naplň tím těstíčkem máslem vymazanou mělkou plechovou formu, posyp to cukrem a nech v mírné troubě do zlatova upéci. Potom to vyklop na arch čistého papíru, nakrájej z toho podlouhlé stejné proužky a nech je oschnouti. Osušené proužky můžeš též potříti různou polevou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1163. Uherské suchárky.

Hungarian Biscuits.— Biscuits à la Hongroise.

Utři na mísce půl libry cukru se šesti žloutky, přimíchej poznenáhla půl libry mouky a opět to dobře utři; potom přidej čtvrt libry jemně rozsekaného citronátu a z osmi bílků sníh, dobře vše rozmíchej, dej do dlouhé suchárkové formy a nech to pomalu péci, až se utvoří žlutá kůra; pak to vyklop na prkénko, nech vychladnout, nakrájej to na tenké suchárky, obal je ve vanilkovém cukru a nech je na plechu v troubě oschnouti.

1164. Mandlové věnečky.

Fancy Almond Cakes.—Petits Fours aux Amandes.

Do libry prosátého cukru dej sníh ze tří bílků, půl hodiny tím míchej, pak přidej šťávu z jednoho citronu a konečně půl libry oloupaných, na drobné nudličky rozkrájených a dobře osušených sladkých mandlí; dělej z té smíšeniny na oplatky věnečky a nech je na plechu do bleda upéci.

1165. Líhové věnečky.

Fancy Cakes with Alcohol.— Petits Fours à l'Alcool.

Dej na vál čtvrt libry mouky, čtvrt libry ustrouhaných neloupaných mandlí, čtvrt libry másla, čtvrt libry tlučeného cukru, trochu skořice, půl drobně rozkrájené citronové kůry, všecko to čistýma rukama rozdrob, pak v tom udělej důlek, zadělej jedním vejcem a dvěma lžícemi líhu, těsto hodně vypracuj, rozválej, vypíchej z něho formičkou malé věnečky, pomaž je líhem, posyp hodně cukrem, dej je na plech a nech zvolna upéci.

1166. Vanilkové hvězdičky.

Vanilla Stars.— Étoites à la Vanilla.

Utluč půl libry mandlí s bílkem, uhněť to pak s librou s vanilkou utlučeného cukru na husté těsto,

vyválej je ztloušťí brku, vypíchej pak z něho hvězdovitou formičkou malé hvězdičky, polož je na plech papírem vyložený a zvolna je upeč. Když je vyndáš z trouby, potři je cukrem na třetí stupeň svařeným, do něhož jsi trochu vanilky přidala, a když vychladnou, sejmi je s papíru. Tak připravují se též hvězdičky skořicové.

1167. Makaronky.

Macaroons.—Macarons.

Osuš v troubě půl libry spařených a oloupaných mandlí, utluč je pak v hmoždíři se čtyřmi bílky, dej je do mísy, přidej k nim libru tlučeného cukru, o který jsi kůru z jednoho citronu ostrouhala, ještě jeden bílek a dobře to rozmíchej a vytluč. Udělej z toho na papír na plechu položený buď stříkačkou neb pouze lžičkou asi jako cent velké hromádky ve stejné vzdálenosti a upeč je při mírném ohni do bledožluta. Makaronky tyto musí pečením skynouti, povrchu popraskati, uvnitř býti bílé a spodem bledohnědé. Místo mandlí můžeš též použíti jader z lískových oříšků.

1168. Čokoládové makaronky.

Chocolate Macaroons.—Macarons au Chocolat.

Uprav smíšeninu na makaronky jako předešle a přimíchej k ní tři unce rozpuštěné jemné čokolády. Aneb můžeš též místo čokolády přimíchati unci jemně utlučené skořice. Místo citronové kůry můžeš utlouci cukr na makaronky též s kouskem vanilky.

1169. Růžová kolečka.

Rose Wafers.— Gaufres à la Rose.

Utři půl libry másla s půl librou práškového cukru, až se zpění, pak přimíchej tři lžíce mouky a trochu růžové vody, udělej z toho na plechu tenoučké koláčky, rychle je upeč a posyp za tepla práškovým cukrem. Místo růžové vody můžeš též použíti některého jiného extraktu.

1170. Skořicové pokroutky.

Cinnamon Lozenges.—Losanges de Cannelle.

Dej do hrnku čtvrt libry tlučeného cukru, jedno celé vejce a jeden žloutek a půl hodiny tím míchej; potom přidej kávovou lžičku tlučené skořice, půl drobně rozkrájené citronové kůry, čtvrt libry mouky a dobře to rozmíchej. Potři plech voskem, sázej naň malé hromádky z toho těsta, poklaď je na nudličky rozkrájenými mandlemi, posyp drobným cukrem a nech je zvolna péci.

1171. Citronové pokroutky.

Lemon Lozenges.— Losanges au Citron.

Udělej ze dvou bílků sníh, přimíchej k němu znenáhla čtvrt libry práškového cukru, přidej šťávu z jednoho citronu, půl hodiny tím míchej, pak přimíchej ještě z jednoho citronu drobnince rozkrájenou kůru a chceš li i dvě unce usekaných mandlí; zamíchej to, dělej na voskem potřený plech malé hromádky, posyp je drobným cukrem a nech je spěšně upéci. Kdyby bylo těsto řídké, přidej cukru a ještě tím chvíli míchej. Místo mandlí můžeš též přidati ustrouhaný kokosový ořech; v tom případě však vynechej citronovou šťávu a přidej trochu vanilkového extraktu.

1172. Cukrované mandle.

Sugared Almonds.—Amandes Sucrées.

Do nového kuthánku dej libru přebraných sladkých mandlí a nech je chvíli na uhlí státi, aby zkřehly. V jiném kastrolku svař libru cukru s koflíkem vody, až se táhne, pak do něho vhoď mandle a míchej jimi, až se všecky v cukru obalí. Potom utluč cukr se skořicí, přimíchej k tomu trošku pěkné mouky, dej to na mísu, vlož do toho ty mandle, zamíchej jimi, aby se hezky obalily a jedna od druhé oddělily a nech je na sýtku pod ubrouskem oschnouti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1173. Cukrovaný pomeranč.

Candied Orange.—Orange Sucré.

Oloupej pomeranče, všecko bílé s nich oškrab a rozloupej je na kousky, ale pozorně, aby šťáva nevytekla. Potom nech svařit cukr s několika lžícemi vody na šestý stupeň, napíchni každý kousek pomeranče na tenoučké špičaté dřívko, omáčej je v cukru a klaď je na mramorovou desku neb porcelánovou mísu potřenou mandlovým olejem. Když oschnou, zaviň je do papírků a uschovej.

1174. Cukrované kaštany.

Candied Chestnuts.—Marons Sucrés.

Upeč pěkné vybrané kaštany, opatrně je oloupej, aby se nerozpadly, omoč každý zvlášť v cukru na šestý stupeň uvařeném; pak je polož na mísu pomazanou mandlovým olejem a nech vychladnouti. Potom je zaobal do papírků a uschovej. Tak připravují se též datle, třešně, višně a každé jiné ovoce.

NÁDIVKY DO KOLÁČŮ.

Cake Fillings. — Farces pour les Gâteaux.

1175. Povidla.

Jam.— Marmelade.

Uvař suché švestky, dobře je usekej neb skrze stroj promačkej aneb vezmi švestková povidla, dej je na rendlíček, přidej k nim kousek nového másla, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu tlučeného hřebíčku a tolik cukru, aby byla dosti sladká; nech je trochu povařit, pak vychladnout a jsou hotová k použití. Kdyby byla tuze hustá, tedy přimíchej trochu teplé břečky a nemáš-li té, trochu vody.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1176. Tvaroh.

Sweet Cheese.— Fromage Blanc.

Utři na mísce půl libry sladkého tvarohu se čtyřmi žloutky a třemi uncemi cukru, přidej do něho trochu květu a dobře rozmíchej. Místo květu můžeš přidati kousek utlučené vanilky a asi čtyry utlučené hořké mandle; chceš-li, můžeš přidati též dvě unce utlučených neb ustrouhaných sladkých mandlí. Tvaroh s mandlemi se obyčejně dává do německých koláčů; do skládaných koláčů udělej tvaroh s malými hrozinkami místo s mandlemi.

1177. Mák.

Poppy-seeds.—Pavot.

Jemně utlučený neb umletý mák dej na rendlíček, nalej naň smetany a nech to za stálého míchání na husto svařit; pak k němu přidej kousek másla a tolik cukru neb medu, aby byl dostatečně sladký, přimíchej potom kousek na drobno rozkrájené citronové neb cukrované pomerančové kůry a dle libosti buď trochu tlučeného hřebíčku, květu aneb skořice. Můžeš též napřed mák ve smetaně neb v mléce svařiti, pak na pánvi utříti a dále dle hořejšího předpisu pokračovati. Chceš-li, můžeš též k němu přimíchati trochu sultánek.

1178. Hrozinky.

Raisins.— Raisins.

Omej ve studené vodě čtvrt libry pěkných velkých hrozinek, čistě je otři, vyber z nich všecky pecičky, drobně je rozkrájej, dej je na rendlíček s několika lžičkami bílého vína, přidej k nim půl drobně nakrájené citronové kůry, trochu tlučeného cukru, hřebíčku a skořice, nech je trochu povařit a pak vychladnout. Této nádivky můžeš použíti místo zavařeného rybízu, do koláčů neb dortů.

Calif - Digitized by Microsoft ®

1179. Cukrová jíška.

Sugar Roux.—Roux de Sucre.

Upraž na rendlíčku dvě unce mouky s malým kouskem másla do položluta a pak přisyp dvě unce tlučeného cukru; touto jíškou můžeš sypati malé koláčky místo sekaných mandlí. Aneb rozdrob na vále čtvrt libry mouky s třemi uncemi nového másla a dvěma uncemi tlučeného cukru, hodně to promíchej a posyp tím velké koláče ku kávě.

1180. Perníková nádivka.

Gingerbread Filling.— Farce de Pain Épicé.

Ustrouhej několik tabulek perníku, dej ho na rendlík s kouskem másla a trochem cukru a nech ho trochu upražit. Můžeš ho použíti buď na německé koláče aneb do buchtiček.

1181. Nádivka z lískových oříšků.

Hazel-Nut Filling.—Farce de Noisettes.

Utři na mísce tři unce másla se dvěma žloutky, přimíchej tři unce cukru s kouskem vanilky utlučeného, tři unce na hrubo utlučených lískových oříšků a trochu bílého vína.

1182. Nádivka z vlaských ořechů.

Walnut Filling. Farce de Noix.

Svař čtvrt libry cukru s půl koflíkem vody, dej to do mísky, přidej šest uncí jemně utlučených ořechových jader, trochu tlučené vanilky aneb drobné citronové kůry a dobře to rozmíchej.

1183. Mandlová nádivka.

Almond Filling.—Farce d'Amandes.

Dej do mísky tři žloutky, tři unce tlučeného cukru, o který jsi byla ostrouhala kůru z citronu, tři unce jemně utlučených mandlí a dobře to utři; pak přimíchej ze tří bílků tuhý sníh.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

POLEVY.

Icings. — Glaces.

1184. Bílá poleva.

White Icing.—Glace Blanche.

Dej do hluboké mísky čtvrt libry prosátého práškového cukru, přidej k němu ze dvou bílků tuhý sníh a čtvrt hodiny tím míchej; potom do toho proceď šťávu z půl citronu a ještě tím chvíli míchej. Poleva musí býti jako sníh bílá a tak hustá jako těsto na kapanku.

1185. Žlutá poleva.

Yellow Icing.—Glace Jaune.

Prosej do hluboké mísky čtvrt libry tlučeného cukru, o který jsi byla ostrouhala kůru hodně žlutého citronu, přidej ze dvou bílků tuhý sníh a přes čtvrt hodiny tím míchej. Chceš-li míti polevu žlutší, přidej několik kapek v čistém klůcku rozmočeného šafránu.

1186. Růžová poleva.

Rose Icing.— Glace à la Rose.

Uprav bílou polevu, do které však na místo citronové šťávy přimíchej několik kapek přečištěného karmínu aneb cochenillu.

1187. Zelená poleva.

Green Icing.—Glace Verte.

Utluč v hmoždíři hrstku dobře vypraného špenátu a vytlač z něho šťávu. Udělej bílou polevu, avšak místo citronové šťávy přidej tolik té špenátové barvy, aby byla poleva pěkně zelená.

Only Copy - Digitized by Microsoft ®

1188. Malinová poleva.

Raspberry Icing.—Glace à la Framboise.

Dej do mísky čtvrt libry prosátého práškového cukru, ze dvou bílků tuhý sníh a trochu malinové šťávy a asi čtvrt hodiny tím míchej. Tak připravuje se též poleva jahodová, rybízová neb třešňová.

1189. Skořicová poleva.

Cinnamon Icing.— Glace à la Cannelle.

Utluč čtvrt libry cukru s kouskem skořice, prosej to do hluboké mísky, přidej ze dvou bílků tuhý sníh a přes čtvrt hodiny tím míchej.

1190. Čokoládová poleva.

Chocolate Icing.— Glace au Chocolat.

Udělej na mísce ze dvou bílků tuhý sníh, přidej k němu čtvrt libry prosátého práškového cukru, čtvrt hodiny tím míchej a pak přidej ještě dvě unce ustrouhané čokolády, kterou však musíš nechat dříve na teplém místě změknouti.

1191. Vařená čokoládová poleva.

Cooked Chocolate Icing.—Glace Cuite au Chocolat.

Dej na kuthánek šest uncí ustrouhané čokolády, přilej malounko vody, přimíchej k tomu šest uncí práškového cukru a ještě trochu vody, nech to vařiti tak dlouho, že když s měchačkou kousek mezi prsty vezmeš, se jako nitka táhne; pak to odstav od ohně a míchej tím, až to zcela vychladne. Pak tím potři dort a nech ho ve vlažné troubě oschnouti.

1192. Vodní poleva.

Water Icing.— Glace à l'Eau.

Dej na talíř půl libry prosátého práškového cukru, přidej dvě lžíce vody a z půl citronu šťávu a míchej tím,

až se z toho udělá hustá, avšak tekutá omáčka; potom přidej trochu pomerančové šťávy, ještě tím chvíli míchej a dle libosti použij. Kdyby to bylo příliš husté, můžeš po kapkách vody přidávati.

1193. Punšová poleva.

Punch Icing.— Glace au Punch.

Nech přečistiti libru cukru dle čísla 1072, dej ho pak půl koflíku do mísečky, prosej do něho šest uncí práškového cukru, přidej dvě lžíce punšoviny a dobře to rozmíchej; musí to býti tak husté jako na kapanku. Touto polevou potři dorty ztlouští nože a dej je na minutu do vlažné trouby oschnouti. Místo punšoviny můžeš též použíti maraskinu aneb jiného jemného likéru.

CUKRY.

Sugars. — Sucres.

1194. Jak se cukr vaří.

To Cook Sugar.—Pour Cuire le Sucre.

Nežli se cukr k zavařeninám neb zmrzlinám upotřebí, musí se dříve na ohni vyčistiti. Cukr přečisti dle čísla 1072, citronovou šťávu můžeš však vynechati. Další vaření cukru děje se v následujících stupních:

První stupeň (chumáč). Vař dále tolik přečištěného cukru, mnoho-li ho potřebuješ, až když v něm na chvilku plechový cedníček omočíš, cukr z něho v širokých chumáčích opět do rendlíku stéká.

Druhý stupeň (malá perla). Vař cukr ještě několik minut, až když v něm omočený cedníček vyzvedneš a cukr v malých nitkách dolů stéká a na konci nitek malé perličky tvoří.

Calif - Digitized by Microsoft ®

Třetí stupeň (velká perla). Když cukr dále vaříš a z omočeného cedníku větší perle dolů stékají a déle na nitkách viset zůstanou.

Čtvrtý stupeň (malý puchýř). Vař cukr opět několik minut, až když v něm cedníček omočíš a do něho foukneš, cukr v malých bublinkách odlétá.

Pátý stupeň (velký puchýř). Vaříš-li cukr dále a dělají-li se při fouknutí větší bubliny.

Šestý stupeň (lom). Vař cukr opět dále, až když do něho vstrčíš ve studené vodě omočené čisté dřívko, toto pak ihned do studené vody ponoříš a cukr při kousnutí do něho se zlomí a na zuby se nelepí.

Sedmý stupeň (karamel). Nech cukr ještě minutu vařit a když hodně sežloutne, tedy ho rychle od ohně odstav a spěšně potřebuj, protože by se mohl snadno přepálit.

Ku hnědému rosolu, černé rybě, divokým holubům a podobným jídlům musíš cukr ještě tak dlouho vařit, až dostane pěknou granátovou barvu; tu však musíš ihned do něho nalít omáčku, sice by se přepálil a dostal by nepříjemnou chuť.

1195. Vařený cukr k okrášlení dortů.

Cooked Sugar for Cake Ornaments.—Sucre Cuit pour Ornements des Gâteaux.

Když jest cukr až na sedmý stupeň uvařen, dej do něho několik kapek citronové šťávy, dobře to promíchej a pak to skrze trychtýřek s malou dírkou lej na dort. Též z něho můžeš líti na plech mandlovým olejem pomazaný drobotiny různých tvarů.

1196. Vařený cukr různých barev.

Cooked Sugar of Different Colors.—Sucre Cuit de Différentes Couleurs.

Každý cukr k barvení musí se vařiti až na šestý stupeň; pak se nechá buď bílý aneb se rozličně obarví.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Na červeno obarvi cukr přečištěným karmínem, na žluto šafránem, na modro šťávou fialkovou, na zeleno špenátovou barvou, na hnědo černou kávou a na černo nejlépe čokoládou.

1197. Vanilkový cukr.

Vanilla Sugar.—Sucre à la Vanilla.

Rozkrájej na kousky proutek vanilky, nech ho zvolna na čistém papíru oschnouti, utluč ho pak s dvěma uncemi cukru, prosej to pak, to co v sýtě zůstane, opět s dvěma uncemi cukru utluč, opět to prosej, prosátý cukr dej pak do čisté skleněné láhve, dobře to obvaž a v suchém místě uschovej.

1198. Pomerančový cukr.

Orange Sugar.—Sucre à l'Orange.

Utluč v hmoždíři unci cukru s ostrouhanou kůrou ze dvou pomerančů, nech to na čistém papíru oschnouti, utluč to pak opět s pěti uncemi cukru, prosej, prosátý cukr uschovej v čisté a dobře ucpané láhvi a v suchu uschovej. Tak připravuje se též cukr citronový.

1199. Skořicový cukr.

Cinnamon Sugar.—Sucre à la Cannelle.

Utluč jemně unci skořice se čtvrt librou cukru, prosej ji a na předešlý spůsob uschovej.

1200. Cukrová krupice.

Sugar Farina.—Gruau de Sucre.

Libru pěkného bílého cukru lehce kladívkem na malé kousky rozklepej, aby lesku svého neztratil, pak ho prosej skrze cedník s většími dírkami, to co v cedníku zůstane, opět lehounce rozklepej a opět prosej; když jest cukr všechen prosátý, vezmi jiný cedník s menšími dírkami a cukr opět prosej. Co nyní v cedníku zůstane, jest cukrová krupice a hodí se k posypání všelikých cukrovinek, nákypů a dortů.

Univ. Calif - Digitized by Microsoft ®

1201. Barevná cukrová krupice.

Colored Sugar Farina.—Gruau de Sucre Coloré.

Dej na čistý papír neb talíř tolik bílé cukrové krupice, mnoho-li jí potřebuješ, postříkej ji štětičkou v nějakém barvivu omočenou, spěšně tím míchej, aby se krupice nerozpustila, nech to pak ve vlažné troubě oschnouti a tak pokračuj, až jest krupice dosti zbarvená. Na červeno obarvi krupici přečištěným karmínem, na žluto šafránem, na zeleno špenátovou barvou a na hnědo uvařenou černou kávou.

OBYČEJNÉ PEČIVO.

Bakery. — Boulangerie.

1202. Chléb.

Bread.—Pain.

Chléb jest bez odporu nejdůležitějším pokrmem a úprava jeho byla již známa v šeré dávnověkosti. Chléb náleží mezi pokrmy, které se nikdy nepřejí a bez něho byla by i ta nejskvostnější tabule neúplná. Nejzáživnější jest žitný chléb, slabý žaludek snese však spíše chléb pšeničný. Žitná mouka může se též v libovolném poměru s pšeničnou smíchati. Někde přidávají do chleba též mouky kukuřičné, rýžové, pohankové neb ovesné; kukuřičný chléb však brzy tvrdne a vysýchá a musí se jísti čerstvý, rýžový chléb pak jest těžký a špatně kyne. Mouka na chléb musí býti vždy suchá, prosátá a prohřátá, voda k zadělání vlažná a veškeré nádobí úplně čisté. Kynutí děje se poblíže kamen a v klidu. Trouba musí býti dokonale vyhřátá a teplota musí se stále na stejné výši udržovati; až teprve k posledku se oheň zmírňuje.

Digitized by Microsoft ®

1203. Žitný chléb.

Rye Bread.—Pain de Seigle.

Večer před pečením dej do malé dížky neb hlubokého okřínu něco přes kvart vlažné vody, rozmíchané s půl uncí lisovaných kvasnic, přidej tolik žitné mouky, aby bylo těsto trochu hustší nežli na lívance, promíchej to dobře na hladký kvásek, popraš moukou, přikrej prohřátým šatem a nech blíže kamen do rána státi. Ráno to osol, přidej trochu feniklu a kmínu, přidej ještě mouky, těsto dřevěnou kopistí dokonale vypracuj, aby se ani na díž ani na ruce nelepilo, popraš opět moukou, přikrej teplým šatem a nech opět asi půl druhé hodiny kynouti. Potom vyválej těsto na vále moukou posypaném, udělej kulatý neb podlouhlý bochník, dej ho na plech, nech ještě zkynouti, pak ho potři povrchu vodou, vstrč do dobře vytopené trouby a nech aspoň dvě hodiny péci. Na jeden bochník počítá se obyčejně kvart vody a čtyry libry mouky; určité množství mouky musí však každá kuchařka poznati z vlastní zkušenosti, jelikož každá mouka není stejně výdatná. Na zadělání může se použíti též část mléka, syrovátky anebo kyselého mléka; takto zadělaný chléb stává se chutnější a záživnější.

1204. Jiný žitný chléb.

Večer před pečením nech vařiti ve dvou kvartech vody tři velké oškrábané brambory, až se úplně rozvaří; pak to vše proceď cedníkem neb sýtkem do gallonové kamenné mísy, a vyvařila-li se voda, dolej ji studenou, aby toho byly dva kvarty, přidej půl koflíku mouky a kousek lisovaných kvasnic a nech to v teplém místě přes noc státi. Ráno to osol, přidej tolik žitné mouky, aby to bylo řídké jako na lívance a nech to půl hodiny kynouti; potom to dej na vál, přidej mouky, řádně to vypracuj, až se těsto válu ani vařečky nechytá, dej je opět do mísy a nech je ještě asi čtvrt hodiny kynouti;

Univ. Calif - Digitized by Microsoft ®

pak je opět vyválej, nech ještě chvíli zkynouti, pak teprv z něho vyválej bochníky, dej je na plech, nech opět kynouti a když zkynuly na dvakráte původního objemu, nech je v připravené troubě upéci. Pečeš-li bílý chléb, musíš dáti do bramborového kvasu místo mouky půl koflíku cukru a při zadělání přidati kousek sádla. Kvasnice se dávají pouze při prvním pečení; dříve nežli tohoto prvního bramborového kvasu k zadělání použiješ, uschovej ho koflík k další potřebě v dobře uzavřené láhvi a při příštím pečení použij ho místo kvasnic; to opakuje se při každém dalším pečení. Dva kvarty vody a tři brambory stačí na tři bochníčky chleba. Zadělá-li se chléb tímto bramborovým kvasem ráno, jest v poledne pečený a v mnohých případech jest tento způsob velmi výhodný.

1205. Bílý chléb.

White Bread.—Pain de Froment.

Udělej kvásek z půl koflíku mouky a půl unce kvasnic, rozdělaných s několika lžícemi mléka, nech to zkynouti a když to počíná opadávati, přidej tři pinty suché prohřáté mouky, půl druhé pinty vlažného mléka, rovnou lžičku soli, a chceš-li, též lžíci drobného cukru a lžíci sádla neb másla, zadělej to na tuhé těsto, notně je vypracuj, utvoř z něho bochánek a nech řádně zkynouti. Když bylo těsto hodně nabylo, dej je na vál, vyválej je na podlouhlý bochník, dej ho na plech máslem pomazaný, potři vlažným mlékem, nech ještě půl hodiny kynouti a pak pomalu upeč.

1206. Grahamův chléb.

Graham Bread.—Pain de Graham.

Dej do malé dížky neb okřínu libru Grahamovy a libru pšeničné mouky, přidej lžičku soli, čtyry lžíce melasy, pintu večer před tím připraveného kvásku a pintu vlažné vody; dobře vše rozmíchej, vypracuj jako

chlebové těsto, přikrej ohřátým šatem a nech dvě hodiny kynouti. Potom vyválej z těsta bochníčky, dej je na plech, nech ještě zkynouti, potři je pak vodou a v mírné troubě upeč. Grahamova mouka není nic jiného, nežli pšeničný šrot. Tomuto chlebu říkají též někde pumpernikl.

1207. Kukuřičný chléb.

Corn Bread.—Pain de Maïs.

Utři na míse čtvrt libry másla se čtvrt librou cukru, až se zpění, pak přidej štipec soli, čtyry rozkloktaná vejce a půl koflíku mléka, prosej do toho libru kukuřičné mouky a půl libry mouky pšeničné, do které jsi dříve přimíchala dvě lžičky prášku do pečiva, přilej ještě půl koflíku mléka, rozmíchej to na hladké těsto, naplň tím do tří čtvrtí plechové a máslem vymazané formy, postav je na plech a nech v horké troubě upéci. Místo másla můžeš též použíti sádla a poměr cukru, omastku a vajec můžeš dle vlastní chuti změniti. Kukuřičný chléb se požívá teplý a krájíš-li ho, drž nůž kolmo a krájej směrem k sobě.

1208. Hnědý bostonský chléb.

Boston Brown Bread.—Pain Brun de Boston.

Smíchej dohromady po vrchovatém koflíku kukuřičné, žitné a Grahamovy mouky a několikráte ji prosej; pak přidej dva koflíky melasy, dva koflíky ssedlého mléka, lžičku soli a lžíci sody, dobře vše dohromady promíchej, naplň tím do tří čtvrtí plechovou máslem vymazanou formu, přikrej pokličkou, postav ji na rendlík do studené vody, přistav k ohni a čtyry hodiny to vař. Voda musí dosahovati pouze do polovice formy, nesmí se přestat vařiti a vyvařená musí se horkou dolévati. Pak formu vyndej a nech chléb asi dvacet minut v troubě péci. Chléb tento dává se obyčejně k pečeným bobům aneb ke krocanu.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1209. Vdolky.

Muffins.—Galettes.

V pintě vlažného mléka rozpusť kousek másla, vraz do toho dvě celá vejce, přidej trochu tlučeného květu, trochu soli, půl unce v mléce rozdělaných lisovaných kvasnic a tolik bílé mouky, aby z toho bylo řidší těsto nežli na knedlíky; vypracuj těsto, až jest úplně hladké, nech je zkynouti, pak je vyndej na vál moukou posypaný, udělej malé vdolečky, nech je ještě dobře zkynouti a buď na suchém neb máslem pomazaném plechu je po obou stranách upeč. Pak je pomaž povidly, posyp buď tvarohem, mákem neb perníkem a polej rozpáleným novým máslem.

1210. Zelníky.

Cabbage Muffins.—Galettes aux Choux.

Rozkrájené zelí nech chvíli ve slané vodě povařit a pak vodu sceď; zpěň ve čtvrt libře másla jednu rozkrájenou cibuli, dej do toho dušené zelí, osol. okořeň tlučeným pepřem, přidej kousek cukru, nech to do měkka dusit a pak vychladnouti. Udělej těsto jako na vdolky, nech zkynout, rozválej je na půl prstu ztloušťí, polovici těsta pokrej hromádkami zelí, pokrej druhou polovicí rozváleného těsta a pomoučněnou sklenicí vykrájej zelníky. Nech je ještě zkynouti a na suchém neb pomašťěném plechu je po obou stranách upeč; pak je potři po obou stranách rozpuštěným máslem a nes na stůl.

1211. Rohlíky.

Crescents.— Croissants.

Udělej těsto jako na vdolky, tlučený květ však vynechej. Zkynuté těsto rozválej, rozkrájej je na čtyrhranné kousky, z každého uřízni jeden cípek, sbal je tak, aby odkrojená strana do vnitř svinutá byla, rohlíčky zahni, nech je ještě zkynouti, pak je potři rozkloktaným

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

vejcem a nech je upéci. Můžeš je též posypati solí a kmínem aneb celým netlučeným mákem.

1212. Housky.

Twists.— Flans.

Housky můžeš udělati z toho samého těsta jako rohlíky. Zkynuté těsto rozděl na malé kousky, vyválej je na delší kousky a vždy ze tří kousků upleť jednu housku. Nech je zkynouti, potři je pak rozkloktaným vejcem, posyp hustě netlučeným mákem a nech je upéci. Můžeš je též posypati solí a kmínem aneb mákem se solí smíšeným.

1213. Placky.

Hoe Cakes.—Galettes Ordinaires.

Dej na vál libru mouky, udělej v prostřed důlek, vraz do něho dvě vejce, přidej šest uncí vepřového neb husího sádla, osol, okořeň zázvorem, zadělej několika lžícemi mléka, dobře to nožem promíchej a pak vypracuj rukama na úplně hladké těsto; udělej z toho pak na malík tlusté placky, obráceným nožem na ně udělej křížem rýhy, urovnej je na plech a nech je v troubě zvolna upéci.

1214. Vodní suchárky.

Water Crackers.—Petits Biscuits à l'Eau.

Dej na vál libru mouky, přidej lžíci sádla, lžíci soli a půl lžíce sody, zadělej to vodou na husté těsto, dobře je vypracuj, rozválej tence, rozkrájej na čtverečky, tyto propíchej vidličkou a nech v horké troubě upéci.

1215. Mléčné suchárky.

Milk Crackers.—Petits Biscuits au Lait.

Do libry mouky přidej lžíci másla, z jednoho bílku sníh, lžíci prášku do pečiva a zadělej to mlékem na husté těsto, dobře je vypracuj, tence rozválej, rozkrájej, propíchej vidličkou a upeč.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1216. Francouzské suchárky.

French Crackers.—Petits Biscuits à la Française.

Do půl druhé libry mouky dej půl libry cukru, čtvrt libry másla a z pěti bílků tuhý sníh, dobře to promíchej a prohněť, rozválej, rozkrájej na čtverečky, propíchej je vidličkou a upeč je v horké troubě.

NALOŽENINY.

Preserved Vegetables. — Légumes Confits.

1217. Naložené cibulky.

Pickled Onions.—Oignons Confits.

Oloupej malé cibulky, uvař je na polo ve slaném octě, pak je sceď a urovnej do sklenic. Zatím svař vinný ocet s několika zrnky pepře, nového koření a několika bobkovými listy, nech ho vychladnouti a přecezený vlej na cibulky. Sklenice pevně uzavři a v chladném místě uschovej. Cibulky musí býti asi na dva prsty zvýší octem pokryty.

1218. Naložený hrášek.

Preserved Green Peas.— Petits Pois Confits.

Vyloupej mladý hrášek, dej ho do sklenic, přidej do každé sklenice po lžíci soli a drobného cukru, zatřes tím, aby se vše dobře smíchalo, postav pak sklenice těsně vedle sebe do hlubokého, senem neb slámou vystlaného kotle, nalej do nich až po hrdlo studené vody, do kotle nalej též vody, aby asi do tří čtvrtí sklenice dosahovala, postav kotel na oheň, nech třikráte varem obejít, pak to odstav, nech sklenice v kotli úplně vychladnouti, pak je teprv vyndej, pevně uzavři a v chladném místě uschovej.

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

1219. Naložená kukuřice.

Preserved Sweet Corn.—Mais Confit.

Ober čistě malé asi na prst dlouhé kukuřicové hlavičky a polož je přes noc do slané vody. Druhého dne je sceď, povař je trochu s octem a kořením a nech je vychladnouti; pak je urovnej do sklenic, polej octem, dobře uzavři a uschovej.

1220. Naložené mrkvičky.

Preserved Carrots.—Carrotes Confites.

Oškrab malé mrkvičky a nech je celé ve slané vodě na polo uvařit. Pak je vyndej, nech vychladnout, dej do kamenné mísy, polej studeným octem a nech je týden státi. Potom ocet slej, svař ho s několika koláčky křenu a několika zrnky bílého pepře, urovnej mrkvičky do sklenic, polej přecezeným vychladlým octem, dobře je uzavři a uschovej.

1221. Naložené zelené lusky.

Preserved String Beans.—Haricots Verts Confits.

K naložení vezmi pouze mladé bobové lusky, buď bez jader aneb s velice mladými jádry; zdola i shora je trochu ořízni, nitky stáhni a polož lusky na chvíli do studené vody; pak je dej do vařící slané vody, nech je několikráte varem obejít, dej je do studené vody vychladnouti, pak prostři čistý šat na sýto, vylej naň lusky, nech je osáknouti, urovnej je buď do sklenic neb kamenných hrnců, posyp je týmž kořením jako naložený karfiol, polej vychladlým svařeným octem a nádoby pevně uzavři neb obvaž.

1222. Naložený karfiol.

Spiced Cauliflower.— Choux-fleurs Épicés.

Rozděl karfiol na malé růžičky, odřízni stopky tak daleko, aby růžičky asi palec dlouhé zůstaly, ober je

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

dobře, vyper a nech je minutu ve slané vodě vařit. Pak je urovnej do sklenic, posyp je několika zrnky pepře, nového koření a hřebíčku, několika bobkovými listy a stroužky česneku, polej je vychladlým vařeným vinným octem, dobře uzavři a ve studenu uschovej.

1223. Naložený chřest.

Preserved Asparagus.—Asperges Confites.

Z očištěného mladého chřestu odřízni dolejší bílé kousky, uvař ho na polo ve slané vodě, potom ho vyndej, nech ve studené vodě vychladnouti a pak na čistém šatě osáknouti; urovnej ho pak na plochou mísu, polej svařeným octem, do něhož jsi byla přidala několik pepřů a šalotek, přikrej papírem a nech do druhého dne státi; pak ocet sceď, ještě jednou ho svař, urovnej chřest do sklenic, nalej naň vychladlý ocet, sklenice dobře uzavři a v studeném suchém místě uschovej.

1224. Naložená rajská jablíčka.

Preserved Tomatoes.—Tomates Confites.

Vezmi pěkná zralá, ale ne příliš měkká jablka; omej je ve studené vodě, nech na čistém šatě osáknouti a urovnej je pak do sklenic neb kamenných hrnků; mezitím svař vinný ocet s několika zrnky pepře, nového koření, hřebíčku a trochem soli a úplně vychladlý vlej na jablka. Ocet musí však jablka úplně krýti a povrchu se zalije rozpuštěným máslem neb lojem. Pak se nádoby pevně uzavrou neb obvážou a v chladném místě uschovají. Můžeš též vzíti stejné díly octa a vody, v tom případě vezmi však více soli; ostatní zůstane nezměněno.

1225. Usušená rajská jablíčka.

Dried Tomatoes.— Tomates Sèches.

Rozmačkej zralá rajská jablka, proceď je cedníkem neb sýtkem na čistý rendlík, nech je za stálého míchání

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

do husta svařit a pak vystydnouti. Potom natři tu kaši asi na malík ztlouští na čistá prkénka, usuš to buď na slunci neb na teplém místě, pak kraje nožem trochu odloupni, sviň to jako štrudli, a papírem zaobalené v suchu uschovej. Rozmačkaná a protezená jablíčka můžeš též dáti do láhví, pevně je uzavři a nech je v páře tři čtvrtě hodiny vařit.

1226. Naložené artičoky.

Preserved Artichokes.—Artichauts Confits.

Odřízni z pěkných artičoků tvrdý spodek a všecko listí, dej je do vařící slané vody, nech je několikrát varem obejít, pak je vlož do studené vody a když úplně vychladnou, nech je na čistém ubrousku osáknouti. Mezitím svař vinný ocet s několika zrnky pepře a trochem soli, vlož pak artičoky do hluboké mísy, polej je úplně vychladlým octem a nech přikryté přes noc státi. Druhého dne s nich ocet sceď a nech ještě povařit, urovnej pak artičoky do sklenic, nalej na ně úplně vychladlý ocet, dobře uzavři a uschovej.

1227. Naložené hříbky neb václavky.

Preserved Mushrooms.—Cèpes Confits.

Malým, čerstvým a ne červivým hříbkům neb václavkám uřízni stopky, vlož hlavičky do vařící, osolené a na polo s octem smíšené vody, nech je chvilku vařit, pak je sceď a nech na sýtku oschnouti. Potom je urovnej do sklenic neb kamenných hrnků, polej je vychladlým svařeným vinným octem, dobře je uzavři neb měchýřem obvaž a ve studenu uschovej.

1228. Hříbky neb václavky na jiný spůsob.

Připraví se jako na předešlý spůsob, jenom že se polejí octem svařeným s trochem soli, několika zrnky pepře a nového koření, několika bobkovými listy, kouskem muškátu aneb dymiánu a kouskem česneku a

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

cibule. Po čtyrech dnech se ocet sleje, povaří a úplně vychladlý opět na houby naleje. Na povrch můžeš též nalíti rozpuštěné máslo neb lůj a sklenice dobře uzavři.

1229. Naložené žampiony.

Preserved Champignons.—Mousserons Confits.

Malé, ještě nerozevřené žampionky nech spařiti ve vařícím octě, do něhož jsi byla přidala trochu soli a citronové šťávy; pak je odstav od ohně, nech je v octě úplně vychladnouti a narovnej je do sklenic. Svař pak dobrý vinný ocet s několika zrnky pepře, hřebíčku a nového koření, kouskem květu a několika bobkovými lístky, vychladlý nalej na žampiony, až vysoko jsou pokryty, sklenice dobře uzavři a uschovej je v chladném suchém místě.

1230. Naložené lanýže.

Preserved Truffles.—Truffes Confites.

Čistě omyté lanýže uvař v červeném víně, pak je oloupej, dej do sklenic, polej je dobrým olejem, láhve dobře uzavři a uschovej. Též je můžeš obaliti v rozpuštěném vlažném vepřovém sádle, vychladlé narovnej do sklenic, polej vychladlým, se solí a kořením svařeným octem, dobře uzavři a uschovej v chladném suchém místě.

1231. Naložená petružel.

Preserved Parsley.— Persil Confit.

Tři kvarty vody svař s librou soli, dej do ní pak zelenou petružel, nech ji asi pět minut povařit a do druhého dne ochladnouti. Potom ji vyber, nech osáknouti, svaž nitkou, urovnej do sklenic, polej studenou slanou vodou, povrch zalej rozpuštěným máslem neb lojem, aby vzduch úplně byl vyloučen, sklenice dobře uzavři a ve studeném suchém místě uschovej. Tak můžeš naložiti též kopr, řeřichu, štěrbák, kerblík, pažitku a zelený hrášek.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1232. Naložený kopr.

Preserved Dill.—L'Anet Confit.

Mladé omyté lístky koprové dej do čistého hrnku, přilej k nim tolik vinného octa, aby byly úplně pokryty, přidej několik zrnek pepře a hřebíčku a nech to několik minut vařit. Pak to odstav od ohně, nech vystydnouti, dej do sklenic, dobře je uzavři a v suchém chladném místě uschovej. Kopr musí však býti vždy octem úplně pokrytý; kdyby vysýchal, musí se přilíti trochu vařeného octa.

1233. Naložený hlávkový salát.

Preserved Lettuce.—Laitue Confite.

Přebraný a vypraný hlávkový salát vhod do vařící a z této opět do studené vody. Pak vodu slej, nech pak salát osáknout, vlož do kamenného hrnce, polej vychladlým svařeným octem, dobře obvaž a v chladném místě uschovej. Tak nakládá se též štovík.

1234. Naložený celerový salát.

Preserved Celery Salad.—Salade Confit de Céleri.

Očištěné a vyprané celerové stonky nech trochu povařit a pak ve studené vodě vychladnouti; pak je rozkrájej na koláčky, urovnej buď do sklenic neb do kamenného hrnku, popraš solí a tlučeným pepřem, polej vinným octem a trochem dobrého oleje, nádoby dobře uzavři neb obvaž a ve studenu uschovej. Celer musí býti octem úplně pokrytý a oleje musí býti nejméně na prst zvýší.

1235. Naložený okurkový salát.

Preserved Cucumber Salad.—Salade Confite de Concombers.

Oloupej okurky prostřední velikosti, jež ještě velkých jader nemají a rozkrájej je na tenké lístky; pak je pozvolna promíchej se solí a vinným octem a nech je tak hodinu státi. Potom prostři čisté plátno na sýto, vylej

Digitized by Google

okurky do něho a nech je asi hodinu osáknouti. Když s nich všecko steklo, naplň jimi do pola sklenice, polej je svařeným vystydlým octem a zvýší dvou palců dobrým olejem, sklenice pevně uzavři neb obvaž a ve studenu uschovej. V zimě jest tento salát jako z čerstvýcn okurek.

1236. Naložené okurky s koprem.

Dill Pickles.— Cornichons à l'Anet.

Omej zdravé, nepříliš velké okurky ve studené vodě a nech je oschnouti. Obluž dno pro ně určeného soudku zeleným koprem a dle možnosti též vinnými neb višňovými listy, urovnej na to vrstvu okurek, pak dávej střídavě po vrstvách kopru s listím a okurek, až jest soudek plný, navrch však musí přijít opět kopr a listí. Pak rozpusť ve vodě tolik soli, aby nabyla chuti silně osolené polévky, polej tím okurky, aby voda nad nimi stála a postav soudek na teplé místo, aby zakvasily. Chceš-li okurek brzy použíti, ponech je tam, až úplně vykvasí a teprv tenkráte je dej do chladného místa. Chceš li však okurky déle udržeti; ponechej sud jen tak dlouho v teple, až okurky přijdou do kvašení, připevni víko k soudku, zaraz pevně do vrchního otvoru plátnem obvázanou zátku, dej soudek do chladného místa a vždy osmého dne obrať. Ubereš-li okurky, musíš soudek opět pevně zabedniti. Tyto okurky mají chuť kysele vinnou, kdyby se však použilo tuze slané vody, tedy nezkysají.

1237. Naložené okurky s octem.

Vinegar Pickles.—Cornichons au Vinaigre.

Omej nevelké, zdravé okurky ve studené vodě a otři je; vlož do kamenného hrnku zelený kopr a možno-li též vinné neb višňové listí, urovnej na to okurky, přikrej je zase listím, posyp je několika zrnky pepře aneb přidej malý lusk papriky a tak pokračuj střídavě, až jest hrnec

naplněn; povrch přikrej však opět listím. Mezitím svař stejné díly vody a octa s trochem soli, vystydlým polej okurky, přikrej je, postav na vlažné místo a za tři dny je dej do studena. Za šest dní jsou dosti kyselé a mohou se upotřebiti. Můžeš použíti též jenom octa bez vody, tak naložené okurky jsou však příliš ostré. Můžeš je též naložiti do soudku jako předešlé.

1238. Naložené okurky s kořením.

Spiced Pickles.—Cornichons Épicés.

Omej malinké, zdravé okurky ve studené vodě a nech je oschnouti; pokrej dno soudku vinným neb višňovým listím, urovnej na to vrstvu okurek, pokladď zeleným koprem, rozkrájeným paprikovým luskem, několika bobkovými listy, kouskem dymiánu, trochem hrubě roztlučeného pepře a několika hřebíčky, pak dej opět vrstvu okurek, pokladď opět listím a kořením a tak pokračuj, až jest soudek plný; na vrch však dej opět listí. Svař pak vinný ocet s trochem soli, prochladlý nalej na okurky, druhého dne ocet sceď, nech svařiti a vychladlý nalej opět na okurky; pak soudek dobře uzavři a postav do chladného místa. Ze začátku ho musíš každý den obraceti, později však stačí jednou za týden. Chceš-li míti tyto okurky na sladko, nech vařiti libru cukru v každém gallonu octa. Tyto okurky můžeš naložiti též pouze do kamenného hrnce.

1239. Naložené okurky s cukrem.

Sweet Pickles. — Cornichons Doux.

Oloupej dvanáct velkých okurek, semenáčů, rozkroj každou z nich na čtyry díly, vykroj z ní jádra a vše měkké, rozkrájej je na libovolné kusy, nasol je a nech do druhého dne státi; pak je rychle v čerstvé vodě omej, osuš, dej je na kuthan, polej je vařícím octem a nech je několikráte varem obejít, potom ocet sceď, vylej a okurky opět osuš. Mezitím svař tři pinty octa, pintu

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

vody, kousek skořice, několik hřebíčků, trochu celé hořčice a libru cukru, urovnej okurky do sklenic, nalej na ně ten vychladlý ocet, sklenice dobře uzavři a uschovej. Okurky musí býti octem zúplna kryty.

1240. Naložené okurky s hořčicí.

Mustard Pickles.—Cornichons à la Moutarde.

Připravují se jako předešlé, jen že se při urovnávání do sklenic proloží nakládanými perlovými cibulkami, celou hořčicí a tence nakrájenými lupínky z čistě oškrabaného křenu. Ocet, který se na ně do sklenic naleje, svaří se s několika bobkovými lístky, několika zrnky pepře. hřebíčku a nového koření a trochem soli.

1241. Naložená paprika.

Pickled Peppers.—Poivrons Confits.

Vyber velké zelené paprikové lusky, každý na straně nařízni a semena pozorně vyber; pak je polej slanou vodou, nech je šest dní ležet a slanou vodu několikráte obnov. Usekej jemně cibuli, červené zelí, rajská jablíčka a malinké okurky, ustrouhej kousek křenu, dobře to promíchej a přidej celou hořčici, celerové semeno a trošku španělského pepře; vyndej lusky z vody, nech je osáknouti, popraš je uvnitř tlučeným hřebíčkem, skořicí a novým kořením, vyplň je tou nádivkou, tak aby opět svou původní podobu nabyly a pozorně je zašij. Pak je urovnej do kamenného hrnce, polej se vším kořením svařeným a vychladlým octem, hrnec dobře obvaž a postav do studena. Poměr jednotlivých součástí nádívky řídí se ovšem dle chuti jednotlivců.

1242. Mixed Pickles.

Rozděl karfiol na malé růžičky, z mrkve vykrájej malé hvězdičky, připrav mladé artičoky, vezmi mladé zelené lusky, asi na prst dlouhé kukuřičné paličky, malé zelené okurky, malé perlové cibulky, malé špar-

Univ Calif - Digitized by Microsoft

glové hlavičky, malé žampionky a několik mladých paprikových lusků. Svař každou věc zvlášť ve slané vodě, do které jsi byla trochu octa přilila, ale jen tak, aby zelenina pouze na polo změkla; pak to sceď a zeleninu rozlož na sýtě, aby oschla. Potom urovnej smíšeninu úhledně do sklenic, proceď na ni s kořením svařený a vychladlý ocet, dobře uzavři a uschovej. Veškerá zelenina musí býti mladá a neporušená. Jest záhodno uschovati tuto smíšeninu v menších lahvičkách, jelikož se musí po otevření brzy upotřebiti, aby se nezkazila.

1243. Chow--Chow.

Usekej dva gallony zelených rajských jablíček, velkou hlávku zelí, tucet červených a tucet zelených paprikových lusků a tucet cibule, každé zvlášť, pak to dobře dohromady promíchej, trochu osol, dej do pytlíku a nech to pověšené přes noc odkapati. Ráno to rukama do sucha vymačkej, pak to dej do hluboké mísy, polej studeným octem, nech to šest hodin státi a opět vymačkej. Potom přidej koflík celé a koflík umleté hořčice, tři lžíce celerového semene, unci tlučeného květu, dvě unce nového koření a kvart ustrouhaného křenu, dobře to promíchej, dej do sklenic neb kamenných hrnků, polej vařícím octem svařeným s librou cukru, tak aby byla smíšenina úplně kryta a když to vychladlo, tedy nádoby dobře uzavři neb obvaž a uschovej. Konec září neb začátek října jest nejpříhodnější k dělání této smíšeniny.

1244. Kyselé zelí

Sauerkraut. — Choucroute.

Oloupané a očištěné zelné hlávky rozkrájej na čtvrtky, košťály vyřízni, zelí na kruhadle rozkrouhej a buď ve velkém škopku aneb na čistém na podlaze prostřeném šatu osol; na kopu velkých hlávek vezmi půl druhé libry soli, dvě unce přebraného kmínu a též tolik

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

koprového zrní a dobře to promíchej. Pokrej pak dno čistě vymytého, nejlépe dubového soudku čistým zeleným lupením, vlož do něho vrstvu nakrouhaného zelí, stluč je dřevěnou palicí, dej opět zelí, stluč opět palicí, opakuj to, až jest soudek plný, na povrch dej opět lupeny, přikrej sud čistým bílým šatem, vlož naň dobře přiléhající víko a na toto dej čistě omytý těžký kámen. Nyní postav soudek do teplého místa a nech ho asi osm dní státi, až vykysá; pak ho uschovej do studeného, avšak před mrazem chráněného místa a přikrej čistým v studené vodě namočeným hadříkem, který se po každém ubrání vypere a znovu položí. Čas od času musíš víko, šat i kámen důkladně čistiti, aby se zelí nekazilo; kdyby zelí tuze vysýchalo, musíš čerstvou vodu dolévati. Vezmeš-li zelí k vaření, seškrábej je prsty stejně s povrchu, tak aby zelí opět zcela ploché zůstalo a zase je dobře přikrej a obtěžkej. Někde též přidávají do soli buď fenikl, umletou hořčici, tlučený pepř aneb jalovec. Mezi jednotlivé vrstvy můžeš též dáti oloupaná a rozkrájená nakyslá jablka bez ohryzku, čímž zelí zvláště dobrou chuť dostává; naložíš-li zelí do soudku od bílého vína, nabude též velmi jemné chuti. Nikdy ale nesmíš mnoho zelí najednou do sudu dáti, sice se to nemůže dobře stlačiti; přesolené zelí pak dlouho nevykysá. Jest vždy lépe použíti několika menších soudků, nežli jednoho velikého a chceš-li zelí brzy upotřebiti, nalož je do kamenných hrnců a postav na teplé místo, aby kvašení záhy nastalo. Mnohé zkušené hospodyně dají skrouhané zelí do škopku, osolí, okmínují a pak tak dlouho rukama mnou až pustí vodu, pak uloží ho do soudku a rukama spěchují. Tímto spůsobem zelí naložené vydrží nejdéle.

1245. Zelí z brukve.

Sourkraut of Kohl-rabi.—Choucroute de Choux-raves.

Brukev oloupej, na tenké nudličky rozkrájej, posol solí smíšenou s koprovým zrním a kmínem a nalož ji

zrovna jak v předešlém čísle předepsáno. Takto naložená brukev jest velmi dobrou náhražkou za kyselé zelí.

1246. Boby v octě.

Pickled Stringbeans.— Haricots Verts au Vinaigre.

S mladých bobových lusků ořež stopky, stáhni nitky, opláchni je ve studené vodě, povař je pak několik vteřin ve vařící slané vodě a nech je na šatu osáknout. Pak je dej do kamenného hrnku, nalej na ně se solí a pepřem svařený avšak vychladlý ocet, obvaž dobře papírem a postav do studena.

ZAVAŘENINY.

Preserves. — Conserves.

1247. Povšechná pravidla.

General Rules.—Règles Générales.

Než počneš ovoce zavařovati, prohlídni dobře napřed sklenice, zdali nejsou prasklé neb potlučené; používáš-li sklenic s víkem, hleď, aby měly úplně nové gumové kroužky. Měchýř neb hovězí střevo k obvazování sklenic určené napřed namoč; jest však lépe sklenice dříve kouskem pevného papíru obvázati, jelikož měchýř nelibě páchne. Sklenice můžeš však též pouze několikrát tenkým pevným papírem a pak plátnem obvázati; okraje papíru potři bílkem, aby lépe ku sklenicím přiléhal a nejspodnější papír můžeš též rumem neb líhem navlhčiti. Ovoce k zavařování musí býti zralé, ale tvrdé a neporušené; přezralé ovoce se nehodí k zavařování, jelikož se nenechá udržeti a brzy se pokazí. Šťávnaté ovoce se napřed přebere a očistí, tvrdé ovoce většího druhu se však dříve oloupá, spaří a pak teprv zavařuje.

Sklenice se zavařeninou se musí neprodyšně uzavříti neb obvázati a ve chladném suchém místě uschovat. Objeví-li se na zavařeninách plíseň, musí se opatrně sebrati a ovoce převařiti; kdyby ovoce začalo kvasiti, musí se též převařit. Proto musí se zavařeniny častěji bedlivě prohlížeti.

1248. Zavařený angrešt.

Preserved Gooseberries.—Grosseilles Vertes à Maquereau Confites.

Sejmi s pěkného zeleného, ne však docela zralého angreštu stopky a paličky, každé zrno po jedné straně rozřízni a jadérka dřívkem vytlač. Pak ho dej do čerstvé vody, přistav k ohni a když zrnka na povrch vyplavou, tedy ho odstav; voda musí býti horká, nesmí se však vařiti. Pak je pěnovačkou vyber a dej do studené vody vychladnouti. Pak vodu dobře sceď, vysyp angrešt na mísu, polej vyčištěným cukrem a nech do druhého dne státi; pak cukr slej, trochu ho svař, nech v něm angrešt povařit, pěnu seber a nech to opět papírem přikryté přes noc státi. Třetího dne se totéž opakuje; čtvrtého dne svař cukr na čtvrtý stupeň, opět v něm angrešt mírně povař, nech prochladnouti, dej do sklenic a po úplném vychladnutí dobře uzavři neb obvaž.

1249. Zavařený rybíz.

Preserved Currants.—Grosseilles Confites.

Otrhej velký zralý rybíz a odvaž. Na každou libru rybízu svař libru cukru na čtvrtý stupeň, vsyp pak do něho rybíz a dvě minuty ho povař; pak pěnu seber, vylej ho do hluboké mísky, přikrej papírem a nech do druhého dne státi. Pak cukr čistě sceď a vař znovu, až zrosolovatí; potom do něho vlož opět rybíz, nech to malou chvilku povařit, naplň tím malé skleničky, přiklop je papírem a nech je úplně vychladnouti; pak je pevně uzavři neb obvaž a uschovej.

Digitized by Microsoft ®

1250. Obalený rybíz.

Currants in Sugar.—Grosseilles en Sucre.

Dej do mísy pěkné velké rybízové hrozny, polej je cukrem na první stupeň svařeným, zatřes jimi, obal pak každý hroznříček v práškovém cukru, tak aby byl úplně bílý, nech je na žíněném sýtku zvolna oschnouti a podávej je co pochoutky.

1251. Zavařené borůvky.

Preserved Huckleberries.—Airelles Confites.

Borůvky přeber, vyper a rozděl na dva díly; jeden díl přistav k ohni, přidej na každou libru borůvek čtvrt libry cukru a míchej tím, až se cukr rozpustí. Když se to svaří, tedy to proceď, nech šťávu svařit na rosol, pak do ní dej druhý díl borůvek, nech to povařit a uschovej do sklenic. Při používání můžeš k nim přidati trochu červeného vína.

1252. Borůvky s octem.

Pickled Huckleberries.—Airelles au Vinaigre.

Dobře přebrané a vyprané borůvky nech na sýtu osáknouti. Na deset kvartů borůvek vezmi dvě libry cukru, který nech ve kvartu jemného vinného octa rozpustiti a pak na řídký syrup svař; pak do něho přidej borůvky a trochu tlučené skořice, nech je několikráte varem obejít, pak je odstav a před vychladnutím jimi několikráte zamíchej. Potom je dej do malých skleniček, na povrch polož kousek v rumu smočeného papíru a sklenice dobře uzavři.

1253. Zavařené borůvky s hruškami.

Preserved Huckleberries with Pears.—Airelles Confites aux Poires.

Asi tři kvarty dobře přebraných borůvek svař několikráte se dvěma librami cukru, pak je sběračkou vyn-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

dej, přidej do šťávy kousek rozlámané skořice a kvart oloupaných, na polovinu rozkrájených a jaderníku zbavených sladkých hrušek a nech je ve šťávě do měkka uvařiti. Pak je vysyp na mísu, nech vychladnouti, smíchej s borůvkami a uschovej je v dobře uzavřených sklenicích. Brusinky můžeš zavařiti tím samým spůsobem jako borůvky.

1254. Zavařené jahody.

Preserved Strawberries.—Fraises Gonfites.

Čerstvé a neporušené, za suchého počasí natrhané zahradní jahody s krátkou stopkou rozlož na porcelánových mísách tak, aby se jedna druhé nedotýkala a posyp hojně práškovým cukrem. Pak protlač sýtkem menší a pokud možno lesní jahody, přidej do šťávy stejný díl cukru dle váhy a nech to na mírném ohni zhoustnouti. Po té šťávu čistým plátnem proceď, nech ještě jednou svařiti a pěnu pilně sbírej; když vychladla, dej do ní velké jahody i s cukrem na nich se nacházejícím, přistav je k ohni a pozvolna ohřívej; pak je odstav, nech vychladnouti a znovu ohřívej, což ještě dvakrát neb třikrát opakuj, aniž by se však jahody vařily. Konečně je pěnovačkou opatrně vyber, urovnej do sklenic, polej mezi tím opět převařenou a vychladlou šťávou, dobře uzavři a uschovej.

1255. Jahody s rumem.

Strawberries in Rum.—Fraises au Rhum.

Zralé a za sucha natrhané jahody posyp hodně práškovým cukrem, dej je do sklenic se širokým hrdlem a polej je rumem, až jsou úplně pokryty; pak je dobře zazátkuj a měchýřem obvaž. Též můžeš dáti do láhví vždy vrstvu cukru a vrstvu jahod, políti to madeirským neb jiným dobrým vínem, aby byly jahody úplně pokryty, uzavři láhve dle hořejšího spůsobu a v suchu a chladnu je uschovej.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1256. Zavařené maliny.

Preserved Raspberries.—Framboises Confites.

Na každou libru malin nech svařiti libru cukru na čtvrtý stupeň. Pak do něho dej zralé, avšak ještě tuhé maliny, nech je varem obejít, seber pěnu, vylej vše na mísu, přikrej papírem a nech do druhého dne státi. Potom šťávu sceď, nech ji vařiti až zrosolovatí, maliny narovnej do sklenic, polej šťávou a nech papírem přikryté opět do druhého dne státi. Pak sklenice uzavři neb obvaž a uschovej. Ku šťávě můžeš též přidati trochu šťávy rybízové, čímž snáze zrosolovatí a maliny nabudou lepší chuti.

1257. Zavařené ostružiny.

Preserved Blackberries.— Baies de Ronce Confites.

Na každou libru ostružin svař libru cukru na čtvrtý stupeň, dej do něho ostružiny, nech je asi pět minut vařit, pak je vyber a narovnej do sklenic. Cukr svař pak na hustý syrup a když vychladne, vlej ho na ostružiny. Dříve nežli sklenice obvážeš neb uzavřeš, polož na zavařeninu v rumu namočený papírový lístek. Můžeš je též jako jahody v rumu neb kořalce zavařiti.

1258. Zavařené moruše.

Preserved Mulberries.—Mûres Confites.

Na dvě libry moruší rozpusť libru cukru v pintě vody a svař ho na první stupeň; pak do něho vlož moruše, nech je několik minut na velmi mírném ohni vařit, potom je pěnovačkou vyber a dej do sklenic. Mezitím svař cukr s kouskem drobně usekané citronové kůry, vychladlý nalej na moruše, třetího dne ho slej, přidej ještě trochu cukru, svař ho do husta, po vychladnutí nalej opět na ovoce a posléze sklenice dobře uzavři neb obvaž. Cukr můžeš též rozpustiti ve stejných dílech vody a vinného octa.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1259. Zavařené hrozny.

Preserved Grapes.—Raisins Confits.

S pěkných tokajských neb muškátových hroznů otrhej největší a nejpěknější zrna, každé pozorně po straně trochu nařízni a pecičky tenkým dřívkem vyndej; pak vsyp zrnka do vařící vody, přikrej je a když změknou, tedy je pěnovačnou vyber a nech na čistém ubrousku oschnouti. Pak svař na každou libru zrnek libru cukru na čtvrtý stupeň, vsyp do něho zrnka, nech je několikráte varem obejít, pěnu seber, vlej to do mísy, přikrej papírem a nech do druhého dne státi. Potom šťávu sceď, svař ji na třetí stupeň, vsyp do ní opět zrní, nech varem obejít, pěnu opět seber, naplň tím malé skleničky a po úplném vychladnutí je papírem a měchýřem dobře obvaž.

1260. Zavařené třešně.

Preserved Cherries.—Cerises Confites.

Na dvě libry třešní svař půl druhé libry cukru, dej do něho zralé, pevné a pecek zbavené třešně a do měkka je uvař; pak je vyndej pěnovačkou na mísu, svař cukr na husto, vychladlý nalej na třešně a nech je papírem přikryté přes noc státi. Druhého dne šťávu opět svař, vychladlou vlej opět na třešně a opakuj to po dva neb tři dny. Posléze třešně ještě jednou ve šťávě svař, urovnej je do sklenic, polej vychladlou šťávou, přikrej lístkem arakem napuštěného papíru a dobře uzavři neb obvaž.

1261. Třešně v octě.

Pickled Cherries.—Cerises au Vinaigre.

Z čerstvých zralých třešní vypíchni tenkým dřívkem pecky, třešně urovnej do sklenic a polej je octem, aby byly náležitě pokryty. Po dvou dnech ocet slej, na pintu octa přidej libru cukru, kousek celé skořice, několik hřebíčků a vař to asi čtvrt hodiny za stálého sbírání

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

pěny. Pak to proceď sýtkem a za tepla nalej na třešně. Po třech dnech šťávu opět slej, svař ji hustěji a opět vařící nalej na třešně. Pak teprv sklenice uzavři a uschovej.

1262. Třešně v koňaku.

Brandied Cherries.—Cerises au Cognac.

Dobře omyté a pecek zbavené třešně nech osáknouti a urovnej je pak do sklenic neb láhví. Svař půl libry cukru na šestý stupeň, přilej k němu kvart brandy neb koňaku a když se obojí dobře spojilo, nalej to na třešně; po vychladnutí sklenice dobře uzavři a uschovej.

1263. Třešně v medu.

Cherries in Honey.—Cerises au Miel.

Malý, zcela čistý soudeček naplň až po kraj dobrými čerstvě natrhanými třešněmi bez stopek a prolož je tu i tam kousky celé skořice a hřebíčkem. Pak na ně nalej tolik rozředěného medu, co může soudek pojmouti, načež ho víčkem zabedni. Soudeček několikráte převrať, dej do sklepa a nech ho neotevřený několik měsíců státi; čas od času se musí ovšem obraceti.

1264. Višně s vanilkou.

Sour Cherries with Vanilla.— Griottes à la Vanilla.

Otrhej stopky a vypíchej pecky asi ze čtyr kvartů višní, dej je na mísu, polej je koflíkem vinného octa, dobře je promíchej a nech je přikryté přes noc v chladném místě státi. Pak šťávu slej, na višně nasyp libru práškového cukru a nech obojí opět přes noc státi. Potom svař šťávu s půl druhou librou cukru, pěnu pilně sbírej a nech v tom višně asi čtvrt hodinky při mírném ohni vařit; pak je sběračkou vyndej a urovnej do sklenic. Zbylou šťávu svař do husta s půl jemně rozsekaným proutkem vanilky, vychladlou nalej na višně, na povrch polož v rumu namočený papírový lístek, načež teprv sklenice uzavři neb obvaž. Višně můžeš též jako třešně zavařovati.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1265. Zavařené mišpule.

Preserved Medlars.—Nefles Confites.

Omej pěkné tuhé mišpule, propíchni každou několikráte silnou jehlou, nech je ve vařící vodě do měkka uvařit a pak osáknout. Zastrč pak do každé jeden hřebíček, vlož je do hluboké mísy, polej je svařeným cukrem, aby byly aspoň na prst pokryty, přikrej je papírem a nech je tři neb čtyry dny v chladném místě státi. Pak cukr sceď, svař ho do husta, pěnu seber, vlož do něho mišpule, nech je několikráte varem obejít, urovnej je pak do sklenic, polej vychladlým cukrem, dobře uzavři neb obvaž a uschovej.

1266. Zavařené broskve.

Preserved Peaches.—Pêches Confites.

Pěkné, ne přezralé broskve čistým šatem otři, vlož na mísu, spař je vařící vodou, přikrej je a nech státi, až voda vychladla. Pak je nech na sýtku osáknouti, oloupej je a špičatým dřívkem pecky vyber. Na každou libru takto připravených broskví svař libru cukru dle č. 1072, nech v něm broskve spolu s několika oloupanými jádry asi šest minut pozvolna vařit, pak je vyndej na mísu, polej cukrem a nech přikryté státi. Druhého dne cukr opět svař, při čemž pěnu pilně sbírej, nalej ho opět na broskve a to po tři neb čtyry dny opakuj, Konečně broskve s cukrem ještě jednou svař, dej je do sklenic, polej cukrem a když vše vychladlo, tedy sklenice dobře uzavři neb obvaž a uschovej.

1267. Broskve jiným spůsobem.

Zralé pevné broskve rozkrájej na půlky neb čtvrtky, dle velikosti, oloupej, zbav pecek, nech je ve vařící vodě jednou varem obejít, pak ve studené ochladit a na sýtku osáknout. Na každou libru broskví svař stejnou váhu cukru, nech v něm broskve pozvolna až skoro do měkka

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

uvařit, pak je dej na mísu, polej cukrem, přidej několik oloupaných jader, přikrej papírem a nech tak do příštího dne státi. Druhého dne cukr slej, za stálého sbírání pěny povař, vychladlý nalej opět na broskve a třetího dne to opakuj. Čtvrtého dne svař cukr na husto, nech v něm broskve povařit, vychladlé je urovnej do sklenic, polej cukrem a dobře uzavři neb obvaž.

1268. Broskve v octě.

Pickled Peaches.—Pèches au Vinaigre.

Zralé, avšak ještě úplně tvrdé broskve otři šatem, propíchej každou dvěma hřebíčky, urovnej je vedle sebe do hluboké nádoby a polej horkým vinným octem, svařeným s cukrem a kouskem celé skořice; na kvart octa čítá se obyčejně libra cukru. Za deset dní ocet slej, znova svař, nalej opět na broskve a když vše vychladlo, urovnej broskve do sklenic, polej octem, uzavři a uschovej.

1269. Broskve v kořalce.

Brandied Peaches.—Pèches à l'Eau de Vie.

Pěkné broskve otři šatem, dej je do mísy, spař je vařící vodou, přikryté nech vychladnout a na čistém šatu osáknout. Zatím svař cukr dle čísla 1072, nech v něm pozvolna broskve skorem do měkka uvařit, pak je vyber, nech vychladnouti a urovnej do sklenic. Cukr svař na husto, na každou půllibru cukru přidej kvart aneb dle libosti též méně dobré kořalky, rumu neb koňaku, míchej tím, až se to spojí, nesmí se to však vařiti, nalej na broskve a sklenice pevně uzavři neb obvaž. Do každé sklenice můžeš též dáti kousek vanilky aneb můžeš do každé broskve zapíchnouti jeden neb dva hřebíčky.

1270. Zavařené merunky.

Preserved Apricots.— Abricots Confits.

Z pěkných, zralých, ne však měkkých merunek vypíchni dřívkem pecky, urovnej je do hluboké mísy,

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

polej na první stupeň svařeným a ještě teplým cukrem, přikrej papírem a nech přes noc státi. Druhý den cukr sceď, přidej k němu ještě trochu vyčištěného cukru, svař ho na čtvrtý stupeň, nech v něm merunky zvolna varem obejít, pěnu seber, nalej opět do mísy, nech přikryté státi a to samé ještě dvakráte opakuj. Posléze cukr slej, povař, nech v něm merunky dvakrát varem obejít, urovnej je do sklenic, cukr svař do husta, nalej za tepla na merunky a když vše vychladne, tedy sklenice pevně uzavři neb měchýřem obvaž. Merunky v octě a kořalce připravují se jako broskve.

1271. Nadívané merunky.

Stuffed Apricots.—Abricots Farcis.

Zavařené merunky vyplň malinovou, rybízovou neb jinou zavařeninou, otvor uzavři kouskem citronátu aneb zavařené pomerančové kůry, urovnej merunky do sklenic, polej cukrem a uzavři. Do zavařeniny můžeš též zastrčiti z pecky vyňaté jádro.

1272. Zavařená zelenčata (Ringle).

Preserved Greengages.—Reines-Claudes Confites.

Zralá, avšak ještě tvrdá zelenčata propíchni vidličkou až na pecku a dej je do čerstvé vody. Za chvíli vodu sceď, dej zelenčata do horké vody, která se však nesmí vařiti a jakmile trochu změknou, odstav je a nech je v té vodě do druhého dne státi. Pak je opět přistav k ohni, dbajíc opět, aby voda do varu nepřišla a když dostatečně změkly, přelož je do čerstvé vody a vychladlé nech osáknouti. Pak je dej do vyčištěného vlažného cukru; příštího dne cukr slej, nech ho deset minut vařit, pěnu pilně sbírej, vychladlý vlej opět na ovoce a následujícího dne to opakuj. Pak cukr slej, svař ho na čtvrtý stupeň, nech v něm zelenčata několikráte varem obejít, pěnu pečlivě seber, ovoce urovnej do sklenic, polej cukrem a vychladlé dobře uzavři. Můžeš je též zavařiti v kořalce jako broskve.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1273. Zavařené slívy.

Preserved Plums.—Prunes Confits.

Náležitě pevné zralé slívy zbav pecek a dle libosti i oloupej. Na libru ovoce svař čtvrt libry a dle chuti i více cukru na čtvrtý stupeň, dej do něho slívy a nech je zvolna varem obejít; nádobou musíš často hýbati a třásti, vařečkou to však nesmíš míchati, sice by se ovoce rozpadlo. Slívy narovnej za tepla do sklenic, šťávu ještě trochu svař, nalej na slívy, aby asi na dva prsty byly úplně pokryty a po úplném vychladnutí sklenice dobře uzavři aneb obvaž. Pecky v nich můžeš též ponechati.

1274. Slívy s octem.

Pickled Plums.—Prunes au Vinaigre.

Vyber pěkné neporušené slívy, propíchej je kousky skořice a hřebíčkem, a urovnej je do sklenic. Na každou pintu vinného octa vezmi čtvrt až půl libry cukru, dohromady to svař, pěnu seber, vychladlé vlej na slívy a dobře je obvaž neb uzavři. Po čtrnácti dnech můžeš ocet slíti, převařiti a vychladlý opět na slívy nalíti. Můžeš též vzíti stejné díly octa a červeného vína, svařiti obé s cukrem, pěnu sebrati a na ovoce vlíti. Slívy můžeš též nechat v octě trochu povařit.

1275. Zavařené švestky.

Preserved Prunes.—Prunes Confites.

Narovnej asi deset liber pěkných nepomačkaných švestek i se stopkami do kamenného hrnce. Pak svař tři libry cukru s dvěma kvarty octa a pintou koňaku, nalej to za tepla na švestky, hrnec přikrej, druhého dne ocet slej, svař a teplý opět na švestky nalej. Třetího dne nech švestky v octě svařiti s kouskem celé skořice a několika hřebíčky, pak je urovnej do sklenic, polej šťávou, uzavři a uschovej. Vydrží velmi dlouho a v dru-

hém roce jsou nejchutnější. Ostatně můžeš švestky též jako slívy zavařiti. Můžeš též jednu polovici octa vodou nahraditi.

1276. Zavařený ananas.

Preserved Pineapple.—Ananas Confit.

Oloupaný ananas rozkrájej na tenké lístky, nech ho ve vařící vodě několikráte varem obejít, vlož ho pak do studené vody a vychladlý nech na čistém ubrousku osáknouti; pak vlož ananas do hluboké mísy, polej dle čísla 1072 přečištěným cukrem a nech papírem přikrytý přes noc státi; druhého dne cukr sceď, svař ho na třetí stupeň, vlož do něho ananas, nech ho zvolna varem obejít, pak ho vyndej, vlož do mísy, cukr ještě chvilku povař, vlej na ananas a nech to přikryté opět do druhého dne státi; potom cukr opět sceď, svař na pátý stupeň, nech v něm ananas zvolna povařit, pak ho urovnej do sklenic, polej cukrem a po úplném vychladnutí sklenice pevně uzavři.

1277 Zavařené kdoule.

Preserved Quinces.— Coings Confits.

Kdoule rozřež na čtvrtky, oloupej, zbav jaderníku, vlož do studené vody, zacezené citronovou šťávou a vař je tak dlouho, až změknou a dají se jehlou propíchnouti. Na každou libru kdoulí svař tři čtvrtě libry cukru na druhý stupeň, dej do něho osáklé kdoule, nech je několikráte varem obejíti, pak je vylej do mísy a nech papírem přikryté do druhého dne státi. Potom šťávu slej, převař, nalej opět na kdoule a nech opět přes noc státi. To se opakuje po tři dny; posléze povař kdoule ve šťávě na čtvrtý stupeň, urovnej je do sklenic, polej šťávou, uzavři a uschovej.

1278. Zavařené citrony.

Preserved Lemons.—Citrons Confits.

Oloupané zdravé citrony rozřízni ostrým nožíkem po délce na čtvrtky, jádra opatrně vyber a vař je ve

vodě až změknou a pak je sceď a nech osáknouti. Svař cukr na první stupeň, nech v něm citrony několikráte povařit, odstavené přikrej papírem a nech přes noc státi; druhého dne cukr sceď, svař ho trochu silněji, dej do něho ovoce a nech opět několikráte varem obejít, opět přikrej a to samé ještě po dva dny opakuj. Pátého dne svař cukr na čtvrtý stupeň, nech v něm ovoce několikrát povařit, vychladlé urovnej do sklenic a uzavři. S cukrem můžeš též vařiti kousek celého zázvoru, čímž citron jemné chuti nabude.

1279. Zavařená citronová kůra.

Preserved Lemon Peel.—Écorces de Citrons Confites.

Rozkrájej citrony na čtvrtky, maso lžičkou vyber a kůru zavař tím samým spůsobem jako pomerančovou. Zavařenou citronovou kůru můžeš též v cukru tak dlouho vařit, až se vše hodně vyvaří a zhoustne; pak kůru vyndej, nech na sýtku osušiti a v suchu uschovej. Můžeš též nechat kůru napřed usušiti, pak ji ve vyčištěném cukru za stálého míchání vař, až hodně zcukernatí; vychladlou polož na sýtko, nech ji na teplých kamnech dobře usušiti a a uschovej ji v krabicích proloženou jemným papírem. Dle posledních dvou předpisů můžeš též pomerančovou kůru připraviti.

1280. Zavařené pomeranče.

Preserved Oranges.— Oranges Confites.

Rozřízni pomeranče po délce na čtyry díly a vlož je na čtyry dny do studené vody, kterou každodenně musíš obnovovati; pak je nech osáknouti, uvař je do měkka ve vařící vodě, až hlavice velkého špendlíku se dá do nich lehce vtlačiti, nech je opět osáknouti a urovnej do sklenic. Na libru ovoce svař půl druhé libry cukru na první stupeň, vychladlý nalej na pomeranče, obvaž sklenice papírem a nech čtyřiadvacet hodin státi. Pak cukr slej, opět svař, vychladlý nalej na ovoce a totéž po tři násle-

dující dny opakuj; posléze svař cukr na čtvrtý stupeň, nech v něm pomeranče jednou povařit, urovnej je pak do sklenic, cukr znova svař a za horka vlej na ovoce. Když vše vychladlo, polož na povrch rumem nasáklý papír a sklenice dobře uzavři neb obvaž.

1281. Zavařená pomerančová kůra.

Preserved Orange Peel.—Écorces d'Oranges Confites.

Na čtvrtky rozkrájenou čerstvou pomerančovou kůru nech ve vodě s kouskem kamence do měkka uvařit, nesmí se však převařiti; uvařenou nech ve studené vodě vychladnouti, pak ji trochu vymačkej, dej do hluboké mísy, polej na čtvrtý stupeň svařeným cukrem a nech přikrytou tři až čtyry dny státi. Pak cukr slej, svař ho opět na čtvrtý stupeň, nalej opět na kůru a opakuj to ještě asi třikrát, vždy po třech dnech, až cukr přestane řídnouti, načež dej kůru do sklenic a uzavři.

1282. Zavařené čerstvé fíky.

Preserved Fresh Figs.—Figues Fraiches Confites.

Pěkné zelené, ne však zcela zralé fíky několikráte malým úzkým nožíkem propíchni, dej je do vřelé vody a když se počínají vařiti, tedy je přelož do studené vody a nech přes noc státi. Druhého dne je vlož opět do horké vody, přidej k nim lžíci soli a trochu špenátu, nech je zvolna do měkka uvařit, ve studené vodě vychladnouti, pak je pěnovačkou vyber, dej do hluboké mísy, polej na první stupeň svařeným cukrem, přikrej papírem a nech opět přes noc státi; na každou libru ovoce vezmi stejnou váhu cukru. Pak cukr sceď, svař ho na třetí stupeň, vlož do něho fíky, nech jednou povařit, pěnu seber, vylej to do mísy a nech přikryté opět přes noc státi; opakuj to tak ještě dvakráte, pátého dne pak všechen cukr sceď, svař ho na čtvrtý stupeň, nech v něm fíky povařit, vychladlé dej do sklenic a uschovej. Kdyby cukru bylo málo, musíš ho trochu přivařiti.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1283. Zavařené hrušky.

Preserved Pears.—Poires Confites.

Oloupané a rozpůlené, zralé, ale ještě tvrdé hrušky nech ve vodě skoro do měkka uvařit a pak ve studené vodě vychladnouti. Pak je dej do cukru na první stupeň svařeného, vař tak dlouho, až náležitě změknou, potom cukr na husto svař a vychladlý nalej na hrušky do sklenic urovnané. Třetí den ho opět slej, svař, vychladlý nalej zase na hrušky, načež teprv sklenice uzavři neb obvaž.

1284. Hrušky v octě.

Pickled Pears.— Poires au Vinaigre.

Oloupané hrušky prostředkem prořízni, zbav jaderníků a vlož je ihned do studené vody, aby zůstaly bílé; na každý kvart vinného octa vezmi libru cukru, nech obojí svařit s kouskem celé skořice a citronové kůry, seber pěnu, vlož do něho hrušek kolik jich vedle sebe ležeti může a vař je na silnějším ohni, až se dají snadno propíchnouti; příliš dlouhé vaření jim však odjímá pěknou žlutou barvu. Pak hrušky lžící vyndej, narovnej je do sklenic, vrcholem vzhůru a slej na ně na husto svařenou šťávu. Po několika dnech ocet sceď, svař, vychladlý nalej na hrušky a časem sklenicí zatřes, aby se hrušky dobře ponořily. Zřídne-li šťáva opět, musíš ji ještě jednou převařiti.

1285. Hrušky v kořalce.

Brandied Pears.—Poires à l'Eau de Vie.

Dle předešlého čísla oloupané hrušky uvař v cukru na první stupeň svařeném, narovnej je do sklenic a do každé sklenice dej čtvrt vanilkového lusku; pak svař cukr na hustý syrup, vychladlý smíchej dobře se stejným množstvím dobré brandy, koňaku neb araku, nalej na hrušky, aby byly úplně potopeny a sklenice dobře obvaž neb uzavři.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1286. Zavařené muškatelky.

Preserved Musk-pears.—Muscatelles Confites.

Oloupej malé, ne přezralé muškátové hruštičky, stopky oškrab, každou hruštičku několikráte jehlou propíchni a klaď je ihned do studené vody, aby nezahnědly; potom je uvař na bělo v čerstvé vodě, do které jsi přidala kousek kamence a když změknou, tedy je opatrně přelož do studené vody a nech vychladnouti. Na každou libru ovoce svař tři čtvrtě libry cukru na první stupeň, nalej ho na hruštičky na míse urovnané a nech je přikryté přes noc státi. Druhého dne cukr slej, převař, nalej opět na ovoce a opakuj to ještě tři dny, každého dne na ně teplejší cukr nalévajíc. Pátého dne nech cukr do husta svařit, vlož hruštičky do něho, nech je jednou povařit a po vychladnutí dej do sklenic.

1287. Zavařená jablka.

Preserved Apples.—Pommes Confites.

Oloupaná, na čtvrtky rozkrájená a ohryzků zbavená jablka přistav ve studené vodě k ohni a nech je do běla ovařit; když vychladnou, přelož je do cukru na druhý stupeň svařeného a taktéž vychladlého a nech je do druhého dne státi. Pak cukr slej, svař ho na třetí stupeň, prochladlý nalej opět na jablka, po dvou neb třech dnech ho opět slej, svař, dej do něho jablka, svař to na čtvrtý stupeň a po vychladnutí dej do sklenic. Při vaření musíš ovšem pěnu pilně sbírati.

1288. Jablka po anglicku.

Apples, English Style.— Pommes à l'Anglaise.

Na dvě libry oloupaných, na čtvrtky rozkrájených a ohryzku zbavených jablek nech učistiti libru cukru v pintě vody dle čísla 1072 a svař ho pak na první stupeň. Když se vaří, dej do něho jablka, přidej jemně usekanou kůru ze dvou neb tří citronů a unci celého

zázvoru, nech to vařiti na čtvrtý stupeň, po vychladnutí urovnej jablka do sklenic, polej cukrem, dobře uzavři a uschovej.

1289. Jablka v octě.

Pickled Apples.— Pommes au Vinaigre.

Zdravá, neoloupaná jablka narovnej do velkých sklenic neb kamenných hrnků; na každý kvart vody vezmi pintu vinného octa, libru cukru, svař obojí na hustý syrup, vychladlý nalej na jablka, nádoby pevně uzavři neb obvaž a ve studenu uschovej. Ocet musí jablka nejméně na dva prsty převyšovati.

1290. Nadívané datle.

Stuffed Dates.—Dattes Farcies.

Vyloupej z datlí pecky a na místo nich dej do každé buď oloupanou mandli, půl jádra z vlaského ořechu, kousek citronátu aneb zavařené pomerančové kůry. Pak je dej do hrnku, nalej na ně na první stupeň s kouskem vanilky svařený cukr, nech je přikryté stranou na plotně státi, až datle trochu nabudou a cukr se zbarví; potom ho slej, svař na husto, nalej na datle ve sklenicích urovnané a dobře uzavřené je uschovej. Takto připravené jsou jednou z těch nejvybranějších pochoutek a velmi oblíbené.

1291. Zavařené melouny.

Preserved Melons.— Melons Confits.

K zavařování vyber buď pěkné melouny obyčejné neb vodní se silnou slupkou aneb melouny muškátové. Můžeš je zavařiti buď zralé aneb i nezralé; zralé melouny musí však býti ještě pevné. Melouny rozpůli, oloupej, zbav jader, rozkrájej je na podlouhlé proužky a polož je na půl hodiny do studené vody. Nezralé melouny pak uvař do měkka ve vodě s přísadou kamence, vlož je do cukru na první stupeň svařeného, nech přes noc státi,

druhého dne cukr slej, svař hustěji, vlej opět na melouny, opakuj to ještě třikráte, pak nech melouny v cukru povařit, urovnej je do sklenic, svař cukr na čtvrtý stupeň, nalej na melouny a po vychladnutí nádoby dobře uzavři. Pěnu musíš ovšem pilně sbírat.

1292. Melouny v octě.

Pickled Melons.—Melons au Vinaigre.

Z rozpůlených a oloupaných melounů vyber jádra, pak je rozkrájej na podlouhlé proužky a polož je na půl hodiny do studené vody; svař stejné díly vody a octa, nech v tom melouny tak dlouho vařit, až se zdají průhlednými, nech je pak na žíněném sýtku odkapati a narovnej je do sklenic neb kamenných hrnků. Potom svař na každých osm liber melounů jeden kvart octa s třemi librami cukru, dvěma uncemi celé skořice a uncí celých, avšak květných hlaviček zbavených hřebíčků na jasný syrup, nalej na melouny, přikrej a postav je do studena. Druhý den šťávu svař, nalej opět na melouny a to ještě po dvakrát opakuj, načež nádoby uzavři neb obvaž. Chceš-li míti syrup jasný, nech v něm vařiti koření v plátěném pytlíčku.

1293. Melouny v rumu.

Melons in Rum.—Melons au Rhum.

Na každou libru melounů svař tři čtvrtě libry cukru s půl pintou vody, pěnu seber a pak přilej půl pinty rumu; jakmile se cukr s rumem spojí, přidej rozkrájené a osáklé melouny, jež jsi dříve ve vodě s přísadou kamence až do průhlednosti uvařila a nech je za stálého pohybování kotlíkem několikráte varem obejít, lžíce se jich však nesmí dotknouti. Pak je nech odkapati na žíněném sýtku, svař cukr do husta, nalej na melouny na míse narovnané a nech je přikryté dva až tři dny státi; potom cukr slej, znova svař, nalej opět na ovoce a když vše

vychladlo, dej to do sklenic a dobře je uzavři neb obvaž. Melouny musí býti cukrem vždy úplně pokryté.

1294. Zavařený paštinák.

Preserved Parsnips.—Panais Confits.

Očištěné kořeny paštinákové uvař na měkko ve stejných dílech vody a octa a nech je na sýtku osáknouti; potom je rozkrájej na proužky neb kolečka, vysyp na mísu, polej vinným octem, svařeným s cukrem, kouskem skořice a několika hřebíčky, přikrej je papírem a nech státi; po dvou dnech ocet slej, svař ho na hustý syrup, nech v něm paštinák ještě jednou povařit, po vychladnutí ho dej do sklenic neb kamenného hrnku a dobře obvaž neb uzavři. Tak můžeš též mrkev zavařiti.

1295. Zavařené ořechy.

Preserved Walnuts.—Noix Confits.

Ořechy k zavařování trhají se koncem června neb začátkem července, když mají ještě měkkou skořápku. Vrchní zelenou slupku oloupej, propíchni každý dřevěnou jehlou, nech je asi dvanáct hodin ležet ve studené vodě a pak je vař v často obnovované vodě, do níž jsi trochu kamence přidala tak dlouho, až z jehly do nich zastrčené snadno spadávají; pak je nech ve studené vodě úplně vychladnouti, osáknuté polož na mísu, polej svařeným vychladlým cukrem, který po čtyry dny každodenně slévej, znova svař a vychladlý opět nalej na ořechy. Konečně dej ořechy se syrupem do sklenic a dobře je uzavři. V cukru můžeš též svařiti kousek skořice s několika hřebíčky.

1296. Ořechy v kořalce.

Brandied Walnuts.—Noix à l'Eau de Vie.

Uvař ořechy v kamencové vodě na předešlý spůsob a dej je do studené vody vychladnouti. Na kopu oře-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

chů přečisti dvě libry cukru, přilej půl pinty rumu, koňaku neb araku, dej do toho ořechy, přidej kousek celé skořice a několik hřebíčků, nech vše společně asi deset minut povařit a pak dobře přikryté týden státi. Potom urovnej ořechy do sklenic, do spodu dej vždy trochu koření, syrup znovu svař, vychladlý nalej na ořechy a sklenice uzavři. Tak můžeš též ořechy v octě připraviti.

1297. Zavařené kaštany.

Preserved Chestnuts.—Marrons Confits.

Vyber veliké kaštany, oloupej nožem svrchní slupku, vhoď je do vařící vody, přidej několik lžic mouky a když změkly, tak že se dají jehlou propíchnouti, tedy je odstav, sloupni druhou slupinu, vlož kaštany napřed do vlažné vody a nech je pak ve studené vodě vychladnouti. Potom je vlož do roztoku čistého cukru, zaceď citronovou šťávou a když úplně nasákly, tedy je vyndej a nech je čtyryadvacet hodin na teplém místě sušit. Pak cukr svař, poněkud ochlazený nalej na kaštany, nech je tak na teplém místě přes noc státi; cukr zase sceď, svař, nech v něm kaštany několikráte povařit, při čemž pěnu pozorně sbírej a konečně kaštany v sklenicích uschovej.

1298. Zavařený zázvor.

Preserved Ginger.—Gingembre Confit.

Nech zázvor dva dny ve studené vodě močiti, pak ho rozkrájej na široké tenké kousky a do měkka ho uvař; pak ho přelož do studené vody a nech přes noc státi. Druhého dne ho trochu vymačkej, dej do hrnce, polej ho na třetí stupeň svařeným cukrem, nech přikrytý tři až čtyry dny státi, načež cukr slej, opět na třetí stupeň svař a zase na zázvor nalej. To opakuj ještě asi třikrát, vždy po třech dnech, až cukr přestane řídnouti; potom dej zázvor do sklenic, uzavři a uschovej.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1299. Zapařené ovoce bez cukru.

Steamed Fruits without Sugar.— Fruits Échaudés sans Sucre.

Připravené ovoce dej do přiměřených láhví neb sklenic, tak aby byly zcela plné, pak je zátkou neb víčkem dobře uzavři a obvaž, tak aby vzduch neměl žádného přístupu, vstrč je do pytlíčků z hrubého plátna, dej pak na dno velkého hrnce neb kotlíku asi na dva prsty sena, postav naň láhve, nalej na ně asi do tří čtvrtí studené vody, pak hrnek pokličkou dobře přikrej, postav ho na oheň, nech to asi deset minut vařit, odstav a nech přikryté vystydnouti. Pak sklenice z vody vyndej, otři a uschovej. Třešně a višně musíš napřed ve studené vodě rychle omýti a stopky utrhati; broskve otři, v půli rozkroj a zbav pecek; merunky, švestky a slívy připrav jako broskve, borůvky a brusinky jako třešně. Takto připravené ovoce hodí se zvláště v zimě ku kompotům neb na koláče a rovná se chutí skorem čerstvému ovoci.

1300. Zapařené ovoce s cukrem.

Steamed Fruits in Sugar.— Fruits Échaudés au Sucre.

Takto připravené ovoce jest nejlevnější, jelikož nevyžaduje tolik cukru. Připravené ovoce dej do sklenic, polej je studeným cukrem na druhý stupeň svařeným, sklenice pevně uzavři a obvaž, vstrč je do plátěného pytlíku a vař je v kotlíku senem vystlaném dle předešlého spůsobu. Ovoce šťavnaté vaří se deset minut, dužinaté ovoce potřebuje čtvrt hodiny k uvaření. Broskve, merunky, švestky a slívy napřed rozpůli, oloupej a pecky vyndej; jablka, hrušky, kdoule a melouny napřed oloupej, rozkrájej, zbav jader, nech je ve vodě trochu ovařit a pak teprv do sklenic narovnej; fíky ponechej celé; rozkrájený ananas narovnej pouze do půl sklenice a tuto studeným cukrem dolej. V každém případu musí cukr ovoce úplně krýti a sklenice musí býti tak uzavřeny a obvázány, aby vzduch neměl úplně žádného přístupu.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1301. Smíšené kompoty.

Stewed Mixed Fruits.—Compotes Mêlées.

Smíšený kompot je pouze směsí již dříve zavařeného ovoce; výběr ovoce a urovnání jeho do sklenic ponechává se ovšem chuti a vkusu každé hospodyně. Od každého ovoce vezmi jednu sklenici, šťávu slej, ovoce dej na mísu, červené zvlášť a bílé též zvlášť; bílou šťávu dej do kotlíku, přidej tolik cukru kolik obnáší šťáva z červeného ovoce a svař ho na druhý stupeň. Pak naplň sklenice ovocem, nalej na ně úplně studený cukr, dobře uzavři a obvaž a nech v kotli senem vystlaném dle předešlých spůsobů deset minut zapařiti. Třešně, višně, maliny, jahody, angrešt, rybíz, borůvky a podobné můžeš též přidati ku kompotům čerstvé.

1302. Jablkový kompot.

Stewed Apples.—Compote de Pommes.

Dej do kuthánku čtvrt libry cukru, pintu vody a šťávu z jednoho citronu, dej do toho dvanáct rozpůlených, oloupaných a ohryzků zbavených nakyslých jablek, přistav je k ohni a nech zvolna do měkka uvařit, nesmíš je však nechat rozpadnouti. Pak je odstav, nech vychladnouti, jablka vyndej na mísku, omáčku nech do husta svařiti a proceď sýtkem na jablka. Do cukru můžeš též přidati kousek celé skořice a dle libosti můžeš použiti stejné díly vody a bílého vína. Do prostřed jablek můžeš též na mísku narovnati zavařené třešně a pak teprv šťávou políti.

1303. Hruškový kompot.

Stewed Pears.—Compote de Poires.

Hrušky v půli rozkroj, oloupej, zbav jaderníku a uvař je jako jablka ve vodě s cukrem, kouskem celé skořice a citronové kůry; pak je narovnej na mísku a

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

polej na husto svařenou šťávou. Můžeš též vzíti stejné díly vody a červeného vína a dle libosti můžeš vařiti hrušky také v celosti.

1304. Pomerančový kompot.

Stewed Oranges.—Compote d'Oranges.

Čistě oloupané pomeranče nakrájej na tenké kolá-čky, posyp po obou stranách práškovým cukrem. urovnej je na mísku a polej je cukrem svařeným na čtvrtý stupeň s kouskem pomerančové kůry. Tak připravuje se též kompot citronový.

1305. Broskvový kompot.

Stewed Peaches.—Compote de Pèches.

Rozkrájej ne zcela dozrálé broskve, zbav pecek, vhoď je do vařící vody a ponech je v ní tak dlouho, až změknou; pak je dej do studené vody vychladnouti, oloupej je a svař v přečištěném cukru. Potom je vyndej pěnovačkou do mísky, cukr na husto svař a vlej na broskve. Jinak můžeš broskvový kompot též jako merunkový připraviti.

1306. Merunkový kompot.

Stewed Apricots.— Compote d'Abricots.

Oloupané merunky uvař v bílém víně s cukrem a dle libosti přidej též kousek celé skořice a citronové kůry; pak je vyndej, šťávu ještě trochu zavař a vlej na mísku na merunky. Můžeš též vzíti stejné díly vína a vody. Broskvový kompot můžeš též tak upraviti.

1307. Švestkový kompot.

Stewed Prunes.— Compote de Prunes.

Rozkrájej zralé švestky na půlky a pecky vyndej; pak je svař s cukrem, kouskem skořice a na nudličky nakrájenou citronovou kůrou a když změknou, vyndej je

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

na mísku a polej na husto svařenou šťávou. Chceš-li je míti zvláště jemné, tedy je oloupej a přidej trochu červeného vína.

1308. Třešňový kompot.

Stewed Cherries. — Compote de Cerises.

Na libru třešní svař čtvrt libry cukru s koflíkem vody, kouskem celé skořice a citronové kůry; pak přidej stopek zbavené a v studené vodě omyté třešně, nech je na prudkém ohni svařiti a pak vychladnouti; potom je vyndej pěnovačkou na mísku, šťávu nech ještě trochu svařiti a nalej na třešně. Do cukru můžeš dáti též trochu červeného vína neb maraskinu. Podobně připravuje se kompot z višní.

1309. Jahodový kompot.

Stewed Strawberries.—Compote de Fraises.

Přeber pěkné jahody, vyper je opatrně v čerstvé vodě a nech je na sýtku osáknouti. Pak svař na každý kvart jahod půl libry cukru a když počne houstnouti, vlož do něho jahody, zlehka jimi zatřes, aby se všechny potopily, nech je varem obejíti a vyklop na mísku. Cukr můžeš též svařiti s vínem aneb se stejnými díly vína a vody. Tak připravuje se též kompot malinový, rybízový a angreštový.

1310. Ostružinový kompot.

Stewed Blackberries.— Compote de Baies de Ronce.

Vyprané a osáklé ostružiny nech povařiti ve vodě s cukrem a kouskem skořice, urovnej je na mísku, polej na husto svařenou šťávou, posyp cukrem a obluž na koláčky nakrájenými pomeranči. Můžeš též vzíti stejné díly vody a červeného vína a místo skořice můžeš použíti též citronovou kůru. Týmž spůsobem připravuje se též kompot z brusinek.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1311. Jablková marmeláda.

Apple Jam.— Marmelade de Pommes.

Oloupaná a rozkrájená jablka dej do kuthanu, polej je vodou, aby byla úplně pokryta, svař je za častého míchání na kaši a protlač je pak žíněným sýtkem. Na každou libru kaše svař libru cukru na hustý syrup, přidej jablka a jemně usekanou citronovou kůru, vař vše asi půl hodiny, pak dej marmeládu za tepla do ohřátých sklenic a když úplně vychladla, tedy sklenice uzavři neb obvaž. Na povrch můžeš dáti v rumu namočený papír, čímž se zabrání plísni.

1312. Kdoulová marmeláda.

Quince Jam.—Marmelade de Coings.

Rozkrájené a oloupané zralé kdoule uvař ve vodě do měkka, načež je sceď a žíněným sýtkem protlač; na každou libru kaše přidej tři čtvrtě libry drobného cukru a šťávu z jednoho citronu, nech vše do husta svařit, dej marmeládu za tepla do sklenic a teprv po vychladnutí obvaž.

1313. Broskvová marmeláda.

Peach Jam.—Marmelade de Pèches.

Pecek zbavené broskve protlač sýtkem, přidej na každou libru kaše stejné množství na čtvrtý stupeň svařeného cukru, nech to vařiti, až to zhoustne, při čemž tím stále míchej a pěnu sbírej; pak to odstav od ohně, nech na polo vychladnouti, dej do sklenic a teprv po úplném vychladnutí dobře obvaž. Tak se připravuje též marmeláda z třešní, rybízu a jiného ovoce.

1314. Pomerančová marmeláda.

Orange Jam.—Marmelade d'Oranges.

Nepříliš zralé pomeranče na polo oloupej, propíchej je několikráte velkou jehlou a vař je tak dlouho, až zbývající kůra změkne; pak je vlož na čtyryadvacet

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

hodin do studené vody, potom je rozřízni, zbav jader a protlač je i s kůrou žíněným sýtkem. Na každou libru kaše přidej stejnou váhu cukru na čtvrtý stupeň svařeného, svař to na hustou marmeládu a dle předešlého předpisu uschovej.

1315. Švestková marmeláda.

Prune Jam.—Marmelade de Prunes.

Z pěkných zralých švestek neb slív vyloupej pecky, uvař je s trochem vody do měkka a pak je sýtkem protlač. Na libru kaše přidej tři čtvrtě libry cukru, dle libosti přidej též trochu tlučené skořice a hřebíčku, svař marmeládu za stálého míchání do husta, po vychladnutí ji dej do sklenic a uzavři neb obvaž. Místo cukru můžeš svařiti marmeládu též s přečištěným medem.

1316 Malinová marmeláda.

Raspberry Jam.—Marmelade de Framboises.

Protlač pěkné zralé maliny žíněným sýtkem, dej je do kuthánku, přidej na každou libru malin libru drobného cukru, nech to za stálého míchání několikráte varem obejít a pěnu pilně sbírej. Polo vychladlou dej do sklenic, které teprv po úplném vychladnutí uzavři. Tak připravuje se též jahodová marmeláda. Protlačené maliny můžeš též svařiti, smíchati se čtvrtinou rybízové šťávy a s cukrem na čtvrtý stupeň svařeným, nech vše dohromady svařiti na hustou marmeládu a známým spůsobem uschovej.

1317. Angreštová marmeláda.

Gooseberry Jam.—Marmelade de Grosseilles Vertes.

Rozvař obraný a vypraný angrešt s troškou vody a protlač žíněným sýtkem; na libru kaše svař tři čtvrtě libry cukru s trochem drobné citronové kůry a skořice, přidej protlačený angrešt a za stálého míchání to svař na hustou marmeládu. Cukr můžeš též místo koření svařiti s rybízovou šťávou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1318. Povidla.

Ordinary Jam.— Marmelade Ordinaire.

Pěkné zralé švestky neb slívy zbav pecek a dej je do hlubokého polévaného neb hliněného hrnce, pod nímž stále mírný oheň musíš udržovati. Ovoce se brzy promění v kaši, kterou za stálého a pečlivého míchání tak dlouho ve varu udržeti musíš, až vodnatá část se odpaří, povidla syčí a dřevěná kopisť v prostředku státi zůstane, aniž se na stranu kloní. Pak vyndej povidla do menších kamenných hrnků, nech vychladnouti, dobře obvaž a uschovej; můžeš je též napřed rozpuštěným máslem neb lojem zalíti. Často přidávají se k těmto povidlům též borůvky, bezinky, bobkový list, různé koření a cukr. Tak můžeš vařiti též povidla z bezinek, oloupaných a rozmačkaných sladkých jablek, hrušek, kdoulí a jiného ovoce. Vyloupané třešně neb višně svař na povidla se stejnou váhou cukru, vychladlé dej do sklenic, dobře uzavři a uschovej; můžeš k nim též přidati trochu skořice, hřebíčku a citronové kůry.

1319. Ovocná huspenina.

Fruit Jelly.—Gelée de Fruit.

Ovocná huspenina jest s cukrem svařená šťáva ze zralého, ne však přezralého ovoce. Toto se napřed s trochem vody povaří, aby šťávu vypustilo a šťáva se pak procedí buď hustým žíněným sýtkem aneb pytlíčkem; procedí-li se však šťáva napřed sýtkem a pak pytlíčkem, jest huspenina jasnější. Huspenina musí se vařiti na silném ohni a jelikož při vaření vysoko vystupuje, není radno jí do kotle mnoho dávati; když se dovařuje, tedy již tolik nevystupuje a tu se musí dávati pozor, aby se nepřevařila; jakmile zhoustne, musí se ihned dáti do sklenic, jinak by v kotli zrosolovatěla a po vychladnutí se teprv položí na vrch po lístku v rumu namočeného papíru a sklenice se uzavřou. Při vaření

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

musí se stále míchati a pěna pilně sbírati, jinak by se huspenina zakalila, na místě rosolování by ztuhla a dlouho by nevydržela.

1320. Rybízová huspenina.

Currant Jelly.— Gelée de Grosseilles.

Otrhej vypraný rybíz, v kotli ho rozmačkej, na každých šest kvartů přidej pintu vody a nech za stálého míchání půl hodiny vařit; pak sceď šťávu přes žíněné sýtko neb plátěny pytlíček do mísy, vlej ji zpět do kotle, nech ji asi deset minut povařit, přidej pak na každý kvart šťávy dvě libry na husto svařeného cukru a nech to svařit na huspeninu. Taktéž můžeš připraviti huspeninu borůvkovou a brusinkovou.

1321. Hroznová huspenina.

Grape Jelly.— Gelée de Raisins.

S hroznů otrhaná zrnka dej do polévaného kotle, na každých osm liber zrnek přilej koflík vody, nech je do měkka uvařit, pak šťávu proceď, dej ji zpět do kotle, nech půl hodiny vařit, potom přidej na každou pintu šťávy libru na hustý syrup svařeného cukru a svař to na huspeninu. Můžeš v ní též nechat vařiti v pytlíčku zavázanou rozlámanou skořici a několik hřebíčků.

1322. Malinová huspenina.

Raspberry Jelly.—Gelée de Framboises.

Rozmačkej zralé maliny v kotli, na každých šest kvartů přilej pintu vody a za stálého míchání je svař; pak šťávu sýtkem neb pytlíčkem proceď, na každý kvart šťávy přidej půl druhé libry přečištěného a na husto svařeného cukru a nech to svařit známým spůsobem na huspeninu. Do malinové šťávy můžeš přidati též čtvrtinu šťávy rybízové a místo přečištěného můžeš též použíti pouze drobného cukru, který pak se šťávou svaříš. Tak připravuje se též jahodová huspenina.

Digitized by Google

1323. Slívová huspenina.

Plum Jelly.—Gelée de Prunes.

Vyloupané zralé slívy dej do kamenného hrnku, ten postav do větší, vařící vodou do pola naplněné nádoby a nech je tak dlouho vařit, až všecku šťávu vypustily; pak šťávu proceď, přidej na každou pintu šťávy půl libry přečištěného cukru a za stálého sbírání pěny to svař na huspeninu. Můžeš v ní též nechat vařiti koření jako v hroznové huspenině.

1324. Jablková huspenina.

Apple Jelly.—Gelée de Pommes.

Oloupaná a rozkrájená nakyslá jablka dej do kotle neb hliněného hrnce, pokrej vodou a na měkko je uvař; pak je vysyp na sýtko, nech šťávu čistě stéci, vlej ji opět do nádoby, přidej na každou pintu šťávy libru svařeného cukru a uvař huspeninu obyčejným spůsobem. Tak připravuje se též huspenina z hrušek, kdoulí a broskví. Na každou pintu šťávy můžeš též přidati šťávu z jednoho citronu.

1325. Třešňová huspenina.

Cherry Jelly.— Gelée de Cerises.

Stopek zbavené zralé třešně rozmačkej i s peckami, nech je přes noc státi, pak je vylisuj, přidej čtvrtý díl rybízové šťávy a vše ještě jednou proceď; na každý kvart této šťávy vezmi tři libry přečištěného a na husto svařeného cukru, svař to na huspeninu, uvařenou odstav od ohně, nech chvíli státi, sejmi utvořený se mezitím škraloup, načež huspeninu dej ihned do sklenic. Má-li býti huspenina čistá, musí býti cukr dobře výčištěn a pěna pečlivě sbírana.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

OVOCNÉ ŠŤÁVY.

Fruit Juices. — Jus de Fruits.

1326. Jablková šťáva.

Apple Juice.—Jus de Pommes.

Rozstrouhej na struhadle oloupaná šťavnatá jablka a šťávu z nich čistým šatem proceď do hrnku. Na kvart šťávy přidej půl druhé libry drobného cukru, několik hřebíčků, trochu rozlámané skořice a oloupané kůry citronové, nech to za stálého míchání zvolna vařiti a pěnu pilně sbírej. Ochlazenou šťávu sceď do láhví, dobře uzavři a ve studenu uschovej.

1327. Třešňová šťáva.

Cherry Juice.—Jus de Cerises.

Utluč třešně i s peckami, protlač je sýtkem a šťávu z nich čistým šatem protlač; na každý kvart šťávy přidej půl druhé libry na čtvrtý stupeň svařeného cukru, nech chvilku povařit, vychladlou nalej do láhví, uzavři a uschovej.

1328. Ostružinová šťáva.

Blackberry Juice.—Jus de Mûres.

Přebrané a vyprané ostružiny rozmačkej buď na dřevěné neb kamenné míse, pak je čistým šatem protlač, na kvart šťávy přidej dvě libry cukru a nech ji za pilného sbírání pěny svařit; jakmile se tekutina zčistí a dosti zhoustne, nech ji trochu vychladnouti a nalej do láhví.

1329. Bezinková šťáva.

Elderberry Juice.—Jus de Graines de Sureau.

Vyper zralé bezinky, povař je chvilku s trochem vody, rozmačkej je vařečkou, šťávu protlač plátnem a

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

nech ji s dostatečným množstvím cukru svařiti, až zhoustne; pak ji nalej do láhví, po vychladnutí uzavři a uschovej.

1330. Rybízová šťáva.

Currant Juice.—Jus de Grosseilles.

Rozmačkej zralý rybíz a nech ho čtyry až pět dní státi; pak šťávu vylisuj, dej do láhví, jež uzavři a postav na několik dní na slunce, čímž se šťáva vyjasní. Potom šťávu proceď, přidej na každou pintu libru na čtvrtý stupeň svařeného cukru, nech povařit, pěnu dobře seber, šťávu nalej do teplých láhví, jež dobře uzavři a uschovej.

1331. Jahodová šťáva.

Strawberry Juice.—Jus de Fraises.

Narovnej zralé jahody do hliněného hrnku ve vrstvách proložených práškovým cukrem a nech je 24 hodin státi; pak šťávu slej a uschovej v dobře uzavřených láhvích. Tak můžeš též připraviti šťávu ananasovou. Povaření činí šťávy tyto sice čisťšími, za to však ztrácejí na příjemné vůni.

1332. Malinová šťáva.

Raspberry Juice.—Jus de Framboises.

Rozmačkej maliny vařečkou v hliněném hrnci a nech je týden státi, při čemž jimi častěji zamíchej. Pak šťávu ubrouskem proceď, přidej na kvart šťávy tři libry cukru, nech to dobře dohromady svařit a pěnu pilně sbírej. Po ochlazení dej šťávu do láhví a dobře uzavři. Můžeš ji též jako ostružinovou šťávu připraviti.

1333. Citronová šťáva.

Lemon Juice.—Jus de Citrons.

Rozkrájej oloupané citrony, šťávu vymačkej a svař; pak přidej na pintu šťávy půl druhé libry cukru, povař

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

to až se šťáva zpění, potom ji proceď do hrnku, v němž jest citronová kůra, po vychladnutí ji vlej do láhví, dobře uzavři a ulož. Tak připravuje se též šťáva pomerančová, jen že se vezme trochu méně cukru.

1334. Rybízová šťáva.

Currant Juice.—Jus de Grosseiles.

Na každou libru vymačkané rybízové šťávy přidej tři čtvrtě libry na čtvrtý stupeň svařeného cukru, svař ji, pěnu seber, úplně vychladlou šťávu dej do lahví a uschovej.

1335. Růžová šťáva.

Rose Syrup.—Sirop de Roses.

Otrhané růžové lístky dej do zahřátých láhví, polej je na čtvrtý stupeň svařeným cukrem, láhve pevně obvaž a nech je čtrnáct dní buď na slunci neb na teplém místě státi; pak šťávu čistým šatem proceď a uschovej v dobře uzavřených láhvích. Tak připravuje se též šťáva z pomerančového květu a jiných vonných květin.

1336. Fialková šťáva.

Violet Syrup.— Sirop de Violettes.

Otrhej fialkové lístky, tak aby na nich nic zeleného nezůstalo, dej je do láhví se širokým hrdlem, na každou půllibru květu nalej kvart vařící vody, láhve pevně obvaž a nech na teplém místě 24 hodin státi. Potom vymačkej šťávu ubrouskem do hliněné nádoby, přidej na každou pintu šťávy libru jemně tlučeného cukru, zaceď šťávou z jednoho citronu a nech nádobu státi na mírném ohni, až se cukr rozpustí a na povrchu utvoří se tenký bělavý škraloupek, šťáva nesmí se však vařiti; pak hrnek odstav, škraloup sejmi, šťávu nalej do ohřátých láhví a uschovej.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ZMRZLINY.

Ices. — Glaces.

1337. Jak se zmrzlina připravuje.

How to Freeze Ices.—Pour Frapper les Glaces.

Ku přípravě zmrzliny používá se obyčejně zvláštních strojků; kde však takové nejsou k dostání, nech si udělati asi stopu dlouhou plechovou krabici, mající půl stopy v průměru a opatřenou víčkem; dále musíš míti kbelík s malým otvorem blíže dna, aby se voda vypouštěti mohla, dřevěnou paličku na rozklepání ledu a asi půldruhé stopy dlouhou a na konci trochu vyhloubenou dřevěnou lopatku. Na dno kbelíku polož kus plochého ledu, aby se mohla krabice dobře otáčeti, postav naň dobře vyčištěnou krabici, upěchuj kolem ní rozklepaný a s kamennou solí (Rock Salt) smíšený led, tak aby krabice pouze asi na dva prsty z ledu vyčnívala, otvor v kbelíku uzavři a nech krabici tak čtvrt hodiny státi. Pak víčko sejmi, nalej do ní připravenou studenou šťávu, krabici opět přikrej a deset minut ní rychle otáčej; sejmi víčko, zmrzlinu lopatkou ode dna a od stran odškrab, a opakuj to ještě jednou neb dvakrát, neboť musí smíšenina býti zcela promrzlá. Pak ji lopatkou tak dlouho míchej, až jest hladká a jemná jak máslo a podávej ji v malých skleněných mískách. Vodu z ledu musíš častěji vypouštěti a dle potřeby ledu a soli přidávati, musíš však dáti pozor, aby ani zrnko soli do zmrzliny nepřišlo, sice by se pokazila. Čím více soli, tím dříve je zmrzlina hotova a za tou příčinou může se sůl též smíchati s trochem na hrubo tlučeného ledku a čpavku. Ovocné zmrzliny potřebují více času ku zmrznutí a nutno tudíž více soli přidat.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1338. Vanilková zmrzlina.

Vanilla Ice Cream. — Glaces à la Vanilla.

Svař pintu dobré smetany s půl librou cukru a půl drobně rozkrájeným proutkem vanilky; pak rozkloktej devět žloutků s trochem studené smetany, vlej to do vařící smetany a míchej tím až to zhoustne, vařiti se to však již nesmí. Pak to proceď hustým žíněným sýtkem do hluboké mísy, míchej tím až do úplného vychladnutí, dej to pak do krabice a nech zmrznouti.

1339. Skořicová zmrzlina.

Cinnamon Ice Cream.—Glaces à la Canelle.

Svař pintu smetany s půl librou cukru a rozdrobeným proutkem skořice a pokračuj dále jako při zmrzlině vanilkové. Místo skořice můžeš též ve smetaně svařiti zázvor, všeho bílého zbavenou kůru ze dvou citronů aneb jednoho pomeranče.

1340. Čokoládová zmrzlina.

Chocolat Ice Cream.—Glaces au Chocolat.

Svař za ustavičného míchání kvart dobré smetany s osmi tabulkami rozstrouhané čokolády, čtvrt librou cukru a kouskem tlučené vanilky; pak rozkloktej osm žloutků se třemi lžícemi studené smetany, vlej na to vařící čokoládu, míchej tím až do vychladnutí, načež to proceď žíněným sýtkem do krabice a nech zmrznouti.

1341. Čajová zmrzlina.

Tea Ice Cream.— Glaces au Thé.

Nalej kvart vařící smetany na unci dobrého čaje, nech to přikryté čtvrt hodiny státi, načež to proceď; v jiném hrnku rozkloktej dvanáct žloutků s půl librou tlučeného cukru, vlej na to smetanu a na mírném ohni

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

tím tak dlouho míchej, až to zhoustne a počne se to zvedati, vařiti se to však nesmí; pak to proceď žíněným sýtkem do hluboké mísy, míchej tím do vychladnutí a nech konečně v krabici zmrznouti. Tak připravuje se též zmrzlina z pomerančového, růžového a jasmínového květu.

1342. Kávová zmrzlina.

Coffee Ice Cream.—Glaces au Café.

Upraž čtvrt libry kávy, vhoď ji ještě za horka do kvartu vařící smetany a nech to přikryté hodinu státi; mezitím rozkloktej deset žloutků s půl librou tlučeného cukru, proceď k tomu smetanu z kávy, postav to na mírný oheň a pokračuj jako při čajové zmrzlině.

1343. Jahodová zmrzlina.

Strawberry Ice Cream.—Glaces aux Fraises.

Svař libru sýtkem protlačených jahod s půl librou cukru a pintou smetany; úplně vychladlou smetanu smíchej s půl koflíkem bílého vína a půl koflíkem vody, dej do zmrzlinové krabice a nech zmrznouti. Tak připravuje se též zmrzlina malinová.

1344. Oříšková zmrzlina.

Hazelnut Ice Cream. — Glaces aux Noisettes.

Spař a oloupej čtvrt libry jader z lískových oříšků, utluč je v hmoždíři s trochem smetany na hladkou kašičku, dej to pak do kvartu vařící smetany a nech to přikryté hodinu státi. Zatím utři deset žloutků s půl librou tlučeného cukru, přidej smetanu s oříšky, míchej tím nad mírným ohněm, až se to začne zvedat, načež to proceď sýtkem a míchej tím opět až do úplného vychladnutí. Konečně to proceď do krabice a nech zmrznouti. Tak můžeš též připraviti zmrzlinu z čerstvých aneb upražených mandlí.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1345. Likérová zmrzlina.

Cordial Ice Cream.—Glaces au Liqueur.

Utři deset žloutků s půl librou tlučeného cukru, přilej kvart dobré smetany, postav to na mírný oheň a míchej tím až se to začne zvedat a houstnout, vařiti se to však nesmí; pak to odstav, a až do vychladnutí tím míchej. Potom přilej tolik maraskinu aneb jiného jemného likéru, aby krém příjemné chuti nabyl, dobře to zamíchej a nech v krabici zmrznouti. Místo likéru můžeš použíti též dobrého vína.

1346. Ovocná zmrzlina.

Fruit Ice Cream.— Glaces au Fruit.

Na pintu protlačené šťávy jahodové, malinové, rybízové neb třešňové přilej asi kvart smetany, nech v tom rozpustiti libru práškového cukru, proceď to žíněným sýtkem a nech zmrznouti. Pintu protlačených broskví, meruněk, švestek neb sliv smíchej s pintou smetany, ve které jsi rozpustila půl libry s kouskem vanilky utlučeného cukru, proceď hustým sýtkem a dej do zmrzlinové krabice; ananasová zmrzlina se též tak připravuje, jen že se vezme tři čtvrtě libry cukru a vanilka se vynechá.

1347. Broskvový vodní led

Peach Water Ice.—Glace à l'Eau aux Pêches.

Protlač dva tucty rozpůlených a pecek zbavených broskví hustým žíněným sýtkem do hluboké mísy, přilej na hrubo roztlučená broskvová jádra a libru cukru v půl pintě vody rozmočeného, přidej půl pinty čerstvé vody, dobře to promíchej a nech přikryté hodinu státi; pak to opět sýtkem proceď, přidej trochu citronové šťávy, dej do krabice a nech zmrznouti. Tak můžeš též připraviti vodní led z meruněk, švestek a slív.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1348. Třešňový vodní led.

Cherry Water Ice.—Glace à l'Eau aux Cerises.

Utluč v hmoždíři dvě libry pěkných třešní neb višní s peckami, nalej na ně libru cukru v půl pintě vody rozmočeného, přilej ještě půl pinty čerstvé vody a nech to přikryté hodinu státi; pak to proceď hustým žíněným sýtkem, nalej do krabice a nech zmrznouti.

1349. Malinový vodní led.

Raspberry Water Ice.—Glace à l'Eau aux Framboises.

Dva kvarty pěkných přebraných malin protlač dřevěnou lžící skrze husté žíněné sýtko do hluboké mísy, přidej libru cukru v půl pintě vody rozmočeného, zaceď to šťávou ze dvou citronů, přilej ještě půl pinty čerstvé vody, dobře to rozmíchej, opět sýtkem proceď a nech v krabici zmrznouti. Tak připravuje se též vodní led jahodový.

1350. Ananasový vodní led.

Pineapple Water Ice.—Glace à l'Eau à l'Ananas.

Oloupaný ananas rozstrouhej a utři s půl librou drobného cukru, pak přidej tři čtvrtě libry cukru v půl pintě vody rozmočeného, přilej půl pinty čerstvé vody a šťávu ze dvou citronů, dobře to zamíchej, nech přikryté hodinu státi, pak to proceď hustým žíněným sýtkem, dej do krabice a nech zmrznouti. Tak připravuje se též vodní led z kdoulí, jablek a hrušek.

1351. Pomerančový vodní led.

Orange Water Ice.—Glace à l'Eau à l'Orange.

Rozpusť pět čtvrtí libry cukru ve dvou vinných sklenkách vody, vytlač do něho šťávu z osmi rozpůlených pomerančů, přilej dvě vinné sklenky čerstvé vody, dobře to rozmíchej, přidej všeho bílého zbavenou kůru ze dvou pomerančů, nech to přikryté hodinu státi, pak to žíněným sýtkem proceď, nalej do zmrzlinové krabice a nech zmrznouti. Tak připravuje se též led citronový.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1352. Šerbet.

Sherbet.— Sorbet.

Šerbet jest dobře promrzlý a řádně vypracovaný vodní led, do něhož na každou pintu přimíchá se vinná sklenka vína neb likéru. Meruňkový led míchá se obyčejně s muškátovým vínem, malinový a třešňový s maraskinem neb burgundským vínem, kdoulový s arakem a ananasový se šampaňským vínem. Různá jiná vína, likéry a koňak mohou se ovšem též použíti. Šerbet podává se ve zvláštních sklenkách s malou lžičkou.

1353. Kalifornský šerbet.

California Sherbet.—Sorbet à la Californienne.

Připrav tři pinty pomerančového vodního ledu, nech ho hodně promrznouti, vypracuj ho tak, aby byl jako máslo jemný, pak k němu přimíchej vinnou sklenku studeného araku a dvě vinné sklenky šampaňského, hodně to promíchej a naplň tím sklenky k tomu ustanovené a podávej.

1354. Punšová zmrzlina.

Frozen Punch.— Punch Frappé.

Punšovou zmrzlinu můžeš připraviti buď ze zmrzliny aneb vodního ledu. Připravuje se jako šerbet, jen že přidáš ještě čtvrtinu neb třetinu tuhého sněhu, ušlehaného buď s práškovým cukrem aneb hustým cukrovým syrupem. Hotový punš musíš ihned předložiti. Velmi dobrý jest též mléčný punš; ve kvartu vody nech rozpustiti čtvrt libry tlučeného cukru, dej do krabice a když jest ze tří čtvrtí zmrzlé, přidej kvart ušlehané smetany, čtvrt pinty rumu a čtvrt pinty koňaku, nech zmrznouti, dej do sklenic a popraš muškátovým oříškem.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

NÁPOJE.

Drinks. — Boissons.

1355. Káva.

Coffee.—Café.

Upraž kávy pouze tolik co jí nevyhnutelně potřebuješ, jelikož pražená káva brzy vyčichne. Kávu praž buď ve zvláštním bubínku aneb na plechové pánvi a při pražení pozorně míchej, aby se všude stejně pražila a se nepřipálila; když začíná žloutnouti, posyp ji trochem tlučeného cukru, pak ji do světlohněda upraž a v pevně uzavřené krabici uschovej. Na čtyry koflíky béře se obyčejně unce umleté neb v hmoždíři utlučené kávy, nasyp ji do vařící vody v hrnku, nech několikráte varem obejít, odstav, nech ustáti a vlej do konvice; můžeš též přidati do kávy kousek žloutku s vodou rozkloktaného, aby se dříve učistila, nech ji ještě trochu povařit a za malou chvilku po odstavení ji můžeš slíti. Co přídavku ku kávě můžeš použíti buď trochu tlučené skořice aneb špetku vanilky. V domácnosti se kávová ssedlina obyčejně svaří, za chvíli se slije a pak místo vody na kávu nalije; tím docílí se lepší barvy a chuti. Čerstvě svařená smetana jest do kávy lepší nežli odstálá aneb předešlého dne svařená. Mnohé české hospodyně používají ve svých domácnostech kávostroje (mašiny) buď porcelánového, plechového polévaného anebo vycínovaného mosazného; semletou kávu dej do stroje, pěchovačkou ji dobře stlač a přes hořejší sýtko napřed polij koflíkem vařící vody a po chvilce nalej na ni ostatní vodu; za několik minut káva úplně proteče a můžə se do koflíků nalévati.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1356. Káva po francouzsku.

French Coffee.—Café à la Française.

Káva tato připravuje se ve zvláštní konvici, opatřené pytlíčkem z pevného řídkého plátna, který se po každém upotřebení vypere a usuší. Semletou kávu dej do pytlíčku, nalej na ni potřebné množství vařící vody, nech ji protéci a nalévej do koflíků; procezenou kávu můžeš též nechat chvíli na okraji plotny státi, nesmí se však poznovu vařiti. Chceš-li docíliti výtečné černé kávy, nalej přecezený mok ještě jednou na semletou kávu v pytlíčku a nech opětně protéci.

1357. Káva po turecku.

Turkish Coffee.—Café à la Turque.

Dej do držátkem opatřeného hrnku tolik obyčejné černé kávy, mnoho-li jí potřebuješ, na každý koflík přidej lžičku jemně umleté a hustým sýtkem prosáté kávy a kousek cukru, dvě minuty ji vař a vařící i necezenou nalévej do koflíčků. Podej k ní tlučený cukr, aby si každý dle libosti mohl osladiti. Můžeš do ní též přidati několik kapek pomerančového extraktu.

1358. Čaj.

Tea.—Thé.

Dej do cedníčku potřebné množství čaje a polej ho trochem vařící vody, aby odstranila se mastnota, která při sbírání a sušení na lupínky se dostala; spařený čaj dej pak do vařící vodou vypláchnuté konvice, nalej naň dostatečné množství vařící vody, nech konvici několik minut na horkém místě státi (vařiti se však čaj nesmí) a nalévej pak přecezený čaj do koflíků. Kávová lžička čaje stačí na dva koflíky, což však dle libosti můžeš změniti. Zelené i černé druhy čaje mohou se samy o sobě připraviti, lépe však jest, když se dohromady smíchají. Zároveň s čajem podávej kouskový cukr a

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

hustou syrovou smetanu; místo smetany můžeš též přidati k čaji rum, arak, brandy neb koňak, na čtvrtičky rozkrájený citron aneb malinovou šťávu. Dáš-li do koflíku čaje lžíci smetany a dvě lžičky rumu, docílíš velmi lahodného nápoje.

1359. Čaj s vejci.

Tea with Eggs.—Thé aux Oeufs.

Připrav čaj na předešlý spůsob, přeceď ho, oslaď a přidej buď smetany, rumu neb citronové šťávy; rozkloktej několik žloutků s trochem vody, vlej je za ustavičného míchání do čaje, kloktej tím nad ohněm, až se to zpění, aniž by se to však vařilo a nalévej to pak ihned do koflíčků.

1360. Kakao.

Cocoa.— Cacao.

Jest lépe místo rozemletého kakao, jež bývá často padělané, kupovati raději celé boby kakaové, které na spůsob kávy upraž i se šupinami jemně utluč a do vařící vody zavař; pak je smíchej se smetanou a oslaď jako kávu. Můžeš je však též do mléka zavařiti. Na každý koflík béře se obyčejně lžička kakao, což však se může dle libosti změniti.

1361. Čokoláda.

Chocolate.—Chocolat.

Do kvartu vařící vody dej libru rozstrouhané vanilkové čokolády, nech ji za častého míchání úplně rozejít:, nalej ji do koflíků a dej k ní na stůl kouskový cukr a svařenou horkou smetanu. Aneb nech vařiti půl libry ustrouhané čokolády v pintě mléka neb smetany, až se úplně rozejde, pak přidej ještě pintu smetany, dobře to rozkloktej, nech za stálého míchání ještě povařit a nalévej do koflíčků; též do ní můžeš zakloktati několik žloutků.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1362. Čokoláda s vínem.

Chocolate with Wine.—Chocolat au Vin.

Svař pintu vody s půl librou ustrouhané vanilkové čokolády a čtvrt librou cukru, nech to za stálého míchání čtvrt hodiny vařit, pak přilej láhev vína, opět svař a konečně přimíchej čtyry rozkloktané žloutky.

1363. Mandlové mléko.

Almond Milk.—Lait d'Amandes.

Utluč čtvrt libry oloupaných sladkých mandlí, mezi tlučením je krop vodou, aby nezolejovatěly, dej je pak do čistého hrnku, nalej na ně kvart vody, zamíchej, nech to chvíli státi a posléze čistým ubrouskem proceď; pak to oslaď dvěma uncemi tlučeného cukru a chceš-li, můžeš přidati dvě lžičky vody z pomerančového květu. Přidáš-li několik hořkých mandlí, nabude mléko lepší chuti; pro nemocné nesmí se však ku sladkým žádné hořké mandle přidávati.

1364. Chlebová voda.

Bread Water.— L'Eau de Pain.

Usuš tři krajíčky domácího chleba v troubě do hněda, pak ho dej do hrnku, nalej naň litr vařící vody a nech to přikryté úplně vychladnouti; potom to ubrouskem proceď a trochu oslaď. Jest to dobrý ochlazující nápoj pro nemocné. S povolením lékaře můžeš též přidati trochu citronové šťávy neb vína.

1365. Nápoj pracujících.

Harvest Drink.—Boisson Moissonière.

Do kvartu studené vody dej lžíci prosátého zázvoru, tři lžíce cukru a půl pinty octa. Tento nápoj jest velmi příjemný a zdravý obzvláště pro ty, kteří v letě na poli pracují.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1366. Limonáda.

Lemonade.—Limonade.

Do kvartu vody dej šťávu ze tří citronů a tři unce tlučeného cukru, o který jsi kůru z jednoho citronu ostrouhala, nech to přikryté chvíli státi, pak tím zamíchej a nalej do skleniček. Není-li voda dosti studená, může se ledem ochladiti. Pro nemocné přidá se více vody a citronová kůra se vynechá. Místo studené můžeš použíti též horké vody a máš horkou limonádu. Týmž spůsobem připravuje se limonáda pomerančová čili orangeada. Ku vymačkání citronů používá se zvláštních strojků, které jsou k dostání v železářských anebo venkovských smíšených obchodech.

1367. Limonáda s vínem.

Claret Cup.—Limonade au Claret.

Připrav limonádu dle předešlého spůsobu, použij však polovice vody a polovice červeného vína. Místo vody můžeš též použíti sodovky a do sklenic, nežli do nich limonádu naleješ, můžeš též dáti po několika malinách neb jahodách aneb po kousku čerstvého ananasu.

1368. Ovocná limonáda.

Fruit Lemonade.—Limonade aux Fruits.

Do kvartu čerstvé studené vody dej koflík malinové, jahodové, třešňové, rybízové aneb jiné šťávy, přidej procezenou šťávu ze dvou citronů, dostatečně to tlučeným cukrem oslaď a dobře promíchej.

1369. Císařská voda.

Imperial Water.—L'Eau Imperiale.

Do kvartu hodně studené vody dej tři unce tlučeného cukru a čtyry čerstvé žloutky, rozkloktej to, až se to zpění a nalej ihned do sklenic. Můžeš k tomu též přidati dle libosti malinové, jahodové, pomerančové neb citronové šťávy.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1370. Grog.

Do kvartu vařící vody dej rozmočiti tři čtvrtě libry cukru, pak přidej pintu dobrého rumu neb araku, postav to na oheň a když jest to dosti horké, tedy to nalévej do sklenic; chceš-li, můžeš přidati též trochu citronové šťávy. Kdyby byl grog tuze silný, můžeš do něho přidati trochu v řelé vody.

1371. Kořenné víno.

Spiced Wine. — Vin Épicé.

Do dvou láhví červeného vína dej půl libry cukru, dobře skrájenou kůru z jednoho citronu, kousek skořice a několik hřebíčků, postav na teplá kamna a nech to hezky dlouho státi, aby se chuť ze všeho spojila, vařiti se to však nesmí. Potom to sýtkem proceď a nalej horké do skleniček.

1372. Vinný punš.

Wine Punch. — Punch au Vin.

Svař libru cukru v pintě vody, přidej dobře okrájenou kůru z půl citronu a půl pomeranče, láhev červeného neb bílého vína, sklenku rumu, šťávu ze dvou citronů a dvou pomerančů, nech to přikryté hodinu na horkém místě státi, vařiti se to však nesmí, vlej do mísy a podávej horké.

1373. Čajový punš.

Tea Punch. — Punch au Thé.

Ostrouhej kůru ze čtyr pomerančů na dvou librách cukru, dej ho do hrnku, nalej naň tři pinty vařící vody, láhev rumu a láhev bílého vína, přidej půl pinty procezeného čaje a míchej tím na mírném ohni, až jest punš dosti horký a na pokraji se bílá pěna utvoří, vařiti se však nesmí; pak ho proceď do mísy a nalévej horký do sklenic.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1374. Anglický punš.

English Punch. — Punch à l'Anglaise.

Svař kvart vody s dvěma librami cukru, přidej dobře vykrájenou kůru ze dvou citronů a dvou pomerančů, nech to jednou varem obejít, pěnu seber, pak přilej láhev burgurdského a láhev rýnského vína, přidej šťávu ze čtyř citronů a čtyř pomerančů a nech to dobře přiklopené hodinu na teplých kamnech státi, vařiti se to však nesmí; pak proceď punš čistým, ve vodě namočeným a vyždímaným ubrouskem do mísy, dej horký na stůl a nalévej do sklenic.

1375. Jahodový punš.

Strawberry Punch. — Punch aux Fraises.

Dej do hrnce dvě libry rozmačkaných jahod, polej rumem a nech je dva dni státi, začasté jimi zamíchajíc; pak rum slej, jahody protlač sýtkem, přidej ku šťávě libru tlučeného cukru, šťavu ze dvou citronů a dříve slitý rum, přilej tři až čtyry kvarty horké vody, dobře to rozmíchej, nech přikryté vychladnouti a konečně to postav na rozklepaný led. Malinový punš se též tak připravuje.

1376. Kardinálský punš.

Cardinal Punch.— Punch à la Cardinal.

Otři dva pomeranče o půl libry cukru, cukr utluč, dej ho s pintou červeného vína do polévané mísy, přikrej a nech dvě hodiny státi; pak přidej po pintě maraskinu, červeného a šampaňského vína, zamíchej tím a nalévej do sklenic.

1377. Královský punš.

Royal Punch. — Punch Royal.

Dej do mísy půl libry tlučeného cukru, vytlač do něho šťávu ze čtyr citronů, čtyr pomerančů a jednoho rozstrouhaného ananasu, přidej půl třetí libry cukru, o

Univ Calif Digitized by Microsoft ®

který jsi kůru ze dvou pomerančů ostrouhala, přidej půl pinty vody a když se cukr rozmočil přilej půl pinty araku, pintu maraskinu, po láhvi rýnského, burgundského a šampaňského vína, dobře vše promíchej, ubrouskem proceď, nalej do šampaňských láhví, dobře je zazátkuj a postav do rozklepaného ledu, abys punš hodně studený mohla podávati.

1378. Pálený pomeranč.

Burnt Orange.—Orange Madrée.

Odkroj kousek pomeranče od stopky, asi třetinu vnitřku lžičkou vyber, ostatek pozorně od kůry odstraň, ale tak, aby se kůra nepoškodila, pak dej do pomeranče lžičku cukru a dolej ho koňakem, který zapal a nech vyhořeti. Pomeranče zapálí se až na tabuli a ku každému se dá malá stříbrná lžička.

1379. Anýzový likér.

Anisette Cordial.—Anisette Liqueur.

Dej do velké láhve kvart žitné kořalky neb rozředěného líhu, půl libry tlučeného cukru a dvě unce anýzu, dobře ji uzavři a nech čtrnáct dní na teplém místě státi, při čemž vše častěji protřes; pak likér proceď, nalej do láhviček a dobře zazátkuj. Tak připravuje se též likér kmínový.

1380. Jalovcový likér.

Juniper Cordial.—Liqueur de Genièvre.

Dej do široké láhve půl pinty rozmačkaných jalovcových zrnek, nalej na ně dva kvarty dobré žitné kořalky a nech to dobře přikryté čtrnáct dní v teplém místě státi, začasté tím zatřesouc; potom to sceď, přidej libru cukru v pintě vody rozpuštěného, nech opět několik dní státi, načež likér proceď a dej do láhví.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1381. Skořicový likér.

Cinnamon Cordial.—Liqueur à la Canelle.

Nech vařiti čtvrt libry na hrubo roztlučené skořice asi půl hodiny ve kvartu vody, přidej půl druhé libry tlučeného cukru a nech to ustáti. Učištěnou tekutinu slej a když úplně vychladla, přilej do ní tři kvarty dobré žitné kořalky, láhev dobře zazátkuj a nech několik dní na teplém místě státi, načež likér proceď a dej do láhví.

1382. Vanilkový likér.

Vanilla Cordial.—Liqueur à la Vanilla.

Do velké láhve nalej dobrého koňaku neb brandy, přidej utlučenou vanilku, obvaž plátnem a nech aspoň čtrnáct dní na teplém místě státi, za časté tím zakloktavši; pak přidej přečištěný cukr, vše dohromady svař, vystydlé přeceď a dej do láhví.

1383. Meruňkový likér.

Apricot Cordial.—Liqueur d'Abricots.

Rozkrájej dvacet zralých meruněk na drobné kousky, dej je do velké láhve, přidej na hrubo utlučená jádra, kvart koňaku neb žitné kořalky a libru cukru, láhev dobře uzavři a nech ji tři neděle na výsluní státi, musíš tím ale denně dvakráte zatřásti; pak likér proceď, nalej do malých láhví, dobře zazátkuj a v chladném místě uschovej. Týmž spůsobem připravuje se likér z broskví.

1384. Malinový likér.

Respberry Cordial.—Liqueur de Framboises.

Do velké láhve nalej kvart vylisované malinové šťávy, dva kvarty koňaku, přidej libru cukru, několik kousků skořice a několik hřebíčků, vše dobře zamíchej, láhev pevně uzavři a nech čtrnáct dní na teplém místě

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

státi; potom likér proceď a v láhvích uschovej. Tak připravuje se též likér jahodový, ostružinový, rybízový, brusinkový a borůvkový.

1385. Pomerančový likér.

Orange Cordial.—Liqueur Curaçao.

Do velké láhve dej libru utlučeného bílého neb hnědého kandisového cukru (rock-candy), dvě unce dobře vykrájené pomerančové kůry a litr koňaku, láhev dobře uzavři a nech ji tři neděle na teplém místě státi, častěji tím potřásajíc. Potom likér proceď, dej do láhviček a dobře zazátkuj. Tak připravuje se též likér citronový.

1386. Třešňový likér.

Cherry Cordial.— Liqueur de Cerises.

Vyprané a stopek zbavené třešně neb višně dej vrstevnatě do sklenic, prosyp je několika zrnky nového koření a hřebíčku, kouskem rozdrobené skořice a drobné citronové neb pomerančové kůry, přidej dle potřeby cukru a nalej na to dobrou žitnou kořalku aneb vodou rozředěný líh; sklenice obvaž plátnem, nech je několik dní na výsluní státi, pak tekutinu slej, proceď, dej do láhví a pevně uzavři. Na třešně můžeš ještě dvakráte kořalky neb líhu nalíti.

1387. Višňovka.

Velkou skleněnou láhev naplň na polovic zralými višněmi bez pecek, k čemuž přidej roztlučený cukr, dle toho, jak sladkou višňovku míti chceš. Zpravidla brává se na dvě libry višní půl libry drobného cukru. Ku všemu přidej rozlámanou skořici, něco hřebíčků, půl druhé unce puškvorce a něco jadérek z pecek višňových, načež láhev doplň vinným líhem anebo žitnou dobrou kořalkou, řádně ji zazátkuj a postav na místo, kam nejvíce slunce svítí. Často nutno jí pohnouti, by se vše promíchalo. Za tři neděle jest hotova.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1388. Cocktail.

Naplň velkou sklenici do polovice drobně utlučeným ledem, přidej buď sklenku koňaku, whisky neb jalovcové, několik kapek pomerančové hořké a trošku bílého svařeného cukru, zamíchej to dobře lžící a proceď do skleničky. Můžeš též dáti třetinu sklenky whisky aneb jalovcové a dvě třetiny wermuthu.

1389. Hroznové víno.

Wine.—Vin.

Otrhaná a omytá hroznová zrnka dřevěnou paličkou rozmačkej a dej je buď do kamenných hrnců neb dřevěné otevřené nádoby vykysati, musíš tím však každodenně v stejnou hodinu dobře zamíchati. Když slupky ke dnu spadnou, tedy je vymačkej, na každý galon šťávy přidej půl druhé až dvě libry cukru s trochem šťávy rozmočeného, dobře tím zamíchej, přimíchej ještě z jednoho bílku sníh a nech to úplně klidně čtyry neděle státi; nyní tím nesmíš ani pohnouti a musíš toho dbáti, aby se podlaha pod nádobami neotřásala. Po čtyrech nedělích šťávu pozorně slej, tak aby kvasnice a ssedlina na dně zůstaly, ku každým desíti galonům vína přidej pintu líhu, aby se dalšímu kvašení zabránilo a stáhni je buď do láhví neb kamenných baněk, jež pevně zazátkuj. Takto upravené víno může se sice ihned upotřebiti, jest však lépe, když se nějaký čas ležeti nechá a pak se teprv upotřebí. Spůsob tento hodí se nejlépe pro domácnost. Jinak může se hroznové víno též jako rybízové připraviti.

1390. Rybízové víno.

Currant Wine.—Vin de Grosseilles.

Uplně zralý a šťavnatý rybíz v dřevěné kádi dřevěnou palicí rozmačkej, šťávu vylisuj, přilej k ní stejné množství studené vody a na každý kvart této tekutiny tři čtvrtě až libru drobného cukru. Když se cukr úplně

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

rozpustil, stáhni tekutinu do čistého a muškátem nakouřeného soudku, který nezcela naplněný doprav do sklepa a ponechej ho tam až do ukončení kvašení. Pokud víno kvasí, pokrývej otvor sudu lehkým širokým kamenem, jakmile se však upokojí, dolej sud rybízovým vínem, které jsi k tomu účelu zpět podržela a v otevřené nádobě nechala vykvasiti. Pak sud pevně začepuj, nech šest až osm měsíců klidně ležeti a stáčej pak víno do láhví koňakem vypláknutých a opět osušených. Kdo chce míti víno zvláště silné, může po ukončení kvašení líh neb koňak do sudu přidati; na deset gallonů vína stačí pinta lihoviny. Tak může se též hroznové víno ve větším množství připraviti.

1391. Hrozinkové víno.

Raisin Wine.—Vin de Raisins.

Hrozinky vyper a sprosť stopek; na každou libru hrozinek přilej kvart svařené a opět vychladlé vody, nech to celý měsíc státi a pilně tím občas míchej. Potom hrozinky vymačkej, tekutinu uschovej v dobře ucpaném soudku, po čtrnácti dnech ji stáhni do jiné nádoby a to opakuj, až jest tekutina úplně čistá. Potom přidej na každých šest kvartů dvě libry cukru a tři rozkrájené pomeranče, nech to ještě tři měsíce státi, pak teprve stáčej do láhví a před upotřebením nech víno ještě rok ležeti.

1392. Jablkový mošt.

Apple Cider.—Moût de Pommes.

Zralá jablka nejdříve rozkrájej, pak rozmačkej, nech je 2 až 3 hodiny státi, načež je vylisuj. Čistou šťávu beze vší přísady dej do sudu a ulož ve sklepě, kdež druhého neb třetího dne započne silně kvasiti. Kvašení skončí za dva týdny, načež stáhni tekutinu do čistého vysířeného sudu, ze kterého ji po čtrnácti dnech opět do jiného sudu stáhni, dobře začepuj a ve sklepě uscho-

Univ Calif - Digitized by Microsoft

vej. Po tomto druhém stáhnutí může se mošt již požívati, jest však lépe, nechá-li se trochu vyležeti. Tak připravuje se též mošt hruškový.

1393. Medovina.

Mead.— Hydromel.

Smíchej pět kvartů medu s dvaceti kvarty vody, přidej libru chmele, nech to asi čtvrt hodiny povařit a pěnu bedlivě sbírej. Vychladlou tekutinu dej do soudku neb kamenných hrnců, přidej kousek kvasnic a nech to vykvasiti. Po vykvasení přidej dle libosti trochu zázvoru, květu a skořice, proceď tekutinu hrubým plátnem, stáhni ji do čistého soudku, dobře začepuj a když medovina asi měsíc ve sklepě poležela, můžeš ji stáhnouti do láhví, jež pevně zazátkuj a uschovej.

Skládání ubrousků.

Napery. — Napperie.

Při zvláštních příležitostech, větších domácích hostinách aneb banketách skládají se ubrousky do zvláštních umělých tvarů, což ku ladnému vzezření tabule nemálo přispívá.

Ku skládání béřou se čtverhranné, neškrobené a nepříliš suché ubrousky beze všech záhybů a složené úplně rovně, tak aby strany i rohy náležitě k sobě přiléhaly; suché ubrousky musí se dříve trochu skropiti a škrobené ubrousky béřou se ku skládání pouze tehdy, pakliže toho nějaký útvar zvláště vyžaduje.

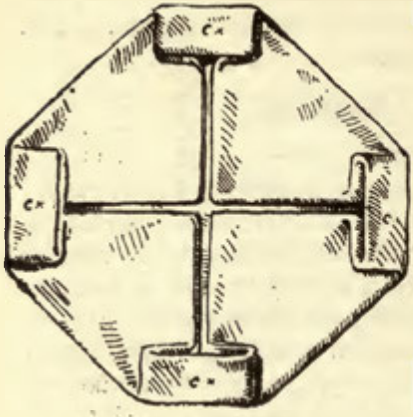
Skládání ubrousků musí se díti přesně podle předpisu a každý záhyb do ubrousku udělaný musí se dobře stlačiti; když se záhyby množí, musí se stlačiti vší silou a dle potřeby i sklepati, neboť na tom zdar útvarů nejvíce závisí.

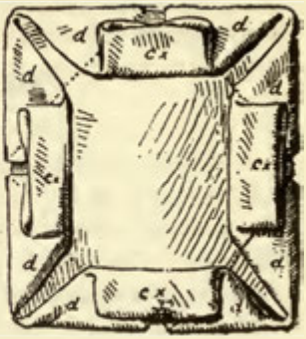
Utvary zde uvedené jsou velmi vkusné a snadné k provedení.

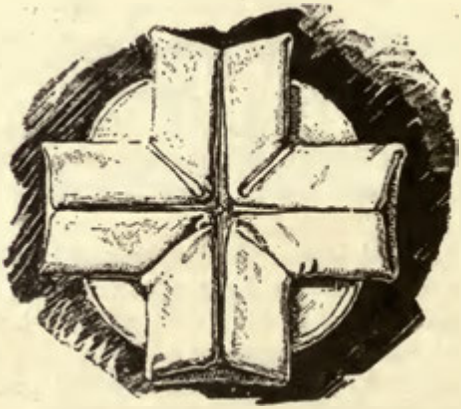
Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1394. Kříž.

The Cross.— La Croix.





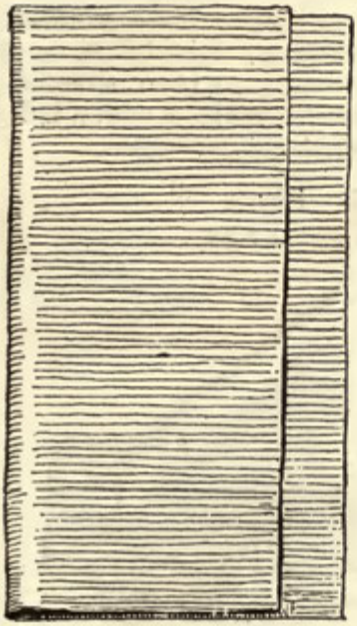


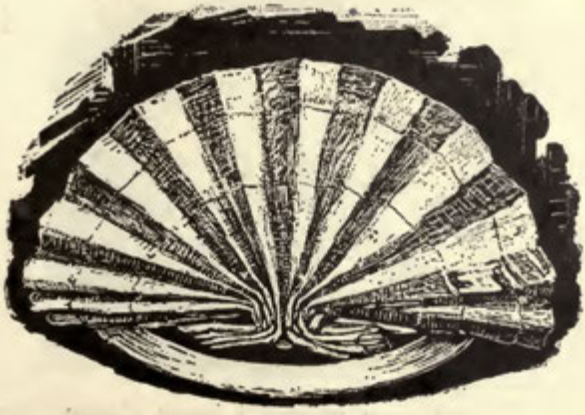
Slož ubrousek, aby se rohy dostaly do středu a pak je ještě jednou směrem ku středu přelož; potom ohni povstalé takto rohy, spůsobem na obrazci **c** vyznačeném, přelož tyto tupé špičky ku straně dole ležící, povstávající nyní rohy obrať směrem ku středu ubrousku a kříž jest hotov. Obrazec **d** ukazuje polohu kříže ze zadní strany, nežli se rohy **dd** naposled směrem ku středu ubrousku složily.

Digitized by Microsoft ®

1395. Vějíř.

The Fan.— L'Éventail.





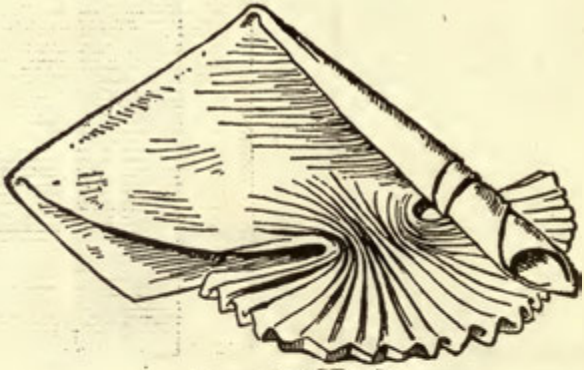
Ubrousek slož na dvojato, ale tak, aby od spodní

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

polovice asi na tři prsty široký pruh přebýval, čímž se utvoří poloha **a**; od této slož rohy dohromady dle obrazce **b**, ubrousek pak zahni na příč v záhyby na dva prsty široké, velmi pravidelné a těsně k sobě přiléhající; potom smáčkni mezi dvěma prsty dolejší část ve výši asi čtvrtiny složeného ubrousku, po obou stranách ji ohni, povstalý takto podstaveček přitlač k talíři a hořejší část ubrousku pěkně na spůsob vějíře rozestři.

1396. Páv.

The Peacock.—Le Paon.



Sbal rozestřenou pravou i levou stranu ubrousku pevně dohromady, toč oba závitky uprostřed pod kolem

pevně a stejnoměrně, polož je k sobě a potom to tak obrať, aby stočené konce dole na talíři ležely; sbalováním jich uprostřed utvořenou špičku vztyč pak vzhůru jako hlavu, hrk a prsa ptáka; posléze rozhrň a uprav kolo, chvost páva představující a do hlavy připni špendlíkem malou kytičku.

Čís. 1397. Vodní růže.

Univ. Calif. Digitized by Microsoft ®

1397. Vodní růže.

The Water Rose.—La Rose Aquatique.

Rozestři ubrousek pěkně hladce před sebou, slož ho po délce jednou, pak ještě jednou a pak opětně, tak že obdržíš osmeronásobný pruh, kterýž uprav po spůsobu obrazce **a**. Na to vezmi složený ubrousek do levice a pravicí uprav co nejpěkněji záhyby, jak na obrazci **b** naznačeno. Konečně polož dle obrazce **c** upravený ubrousek na talíř, spoj oba konce v jedno a do prostřed dej květiny.

1398. Koruna.

Crown.—Couronne.

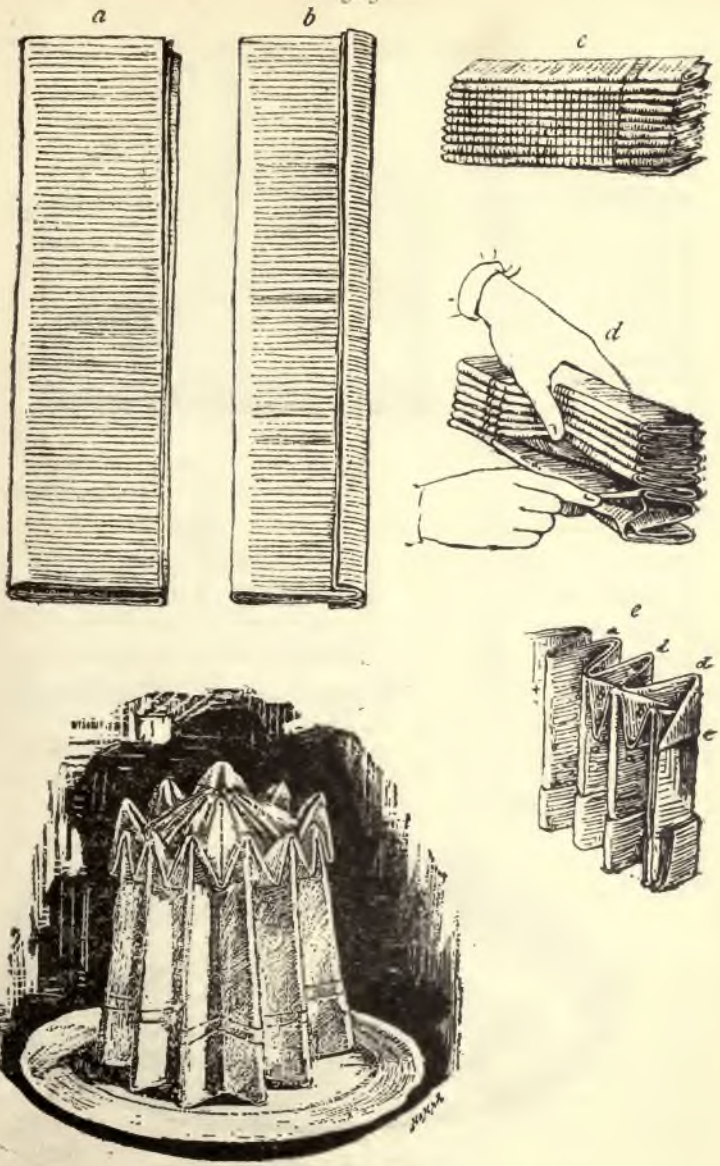
Kraje rozprostřeného ubrousku slož podélně k jeho středu a ještě jednou to opakuj, až docílíš podoby **a** a **b**; potom obrať **b** tím spůsobem, abys měla jednu z obou úzkých stran na příč před sebou a ohrnutou stranu po pravici; slož ubrousek na příč v záhyby na dva prsty široké, pravidelné a těsně na sebe přiléhající, čímž obdržíš polohu **c**. Pak uchop ubrousek, jak na obrazci **d** udáno a počínaje na tenčím konci lámej týž zoubkovitě po spůsobu **d** a **e**. Konečně postav takto složený ubrousek zoubkovanou stranou vzhůru na talíř, roztáhni ho po něm do kola, hořejší špičky dobře spoj a konce ubrousku těsně dohromady přitlač, aby v koruně žádná mezera nepovstávala,

1399. Závitky.

The Omelets.—Les Omelettes.

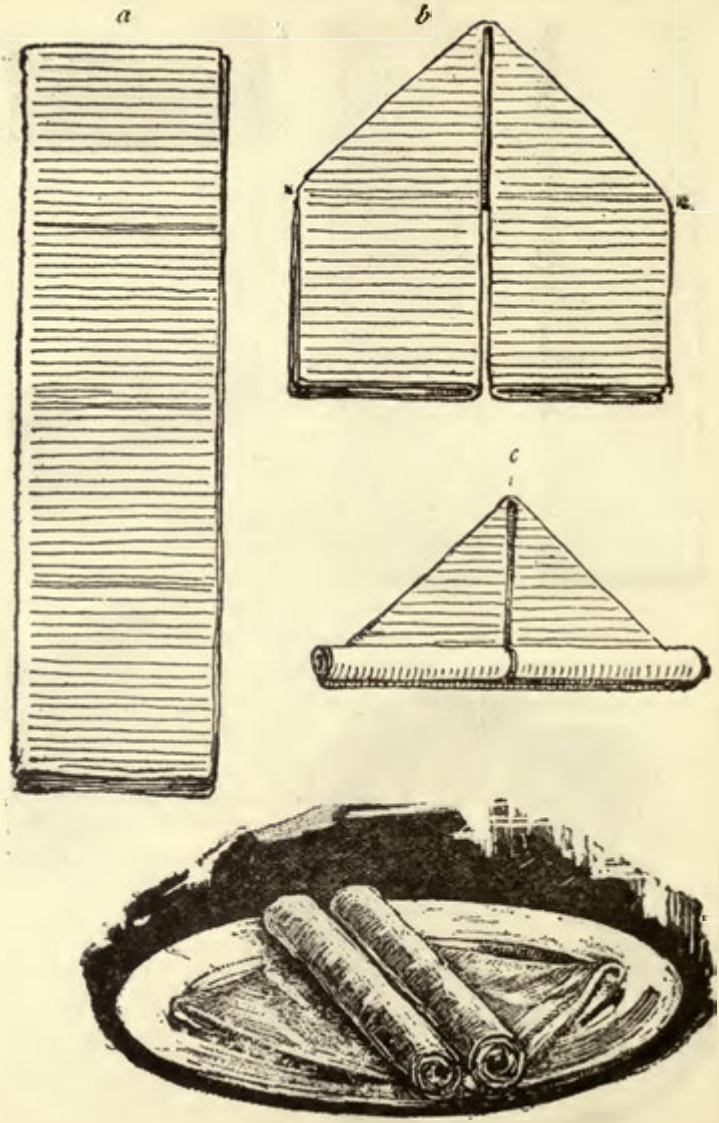
Slož ubrousek zcela správně na dvojato a pak ještě jednou po délce, čímž obdržíš formu **a**, pak slož oba rohy dle obrazce **b**; potom sbal dle obrazce **c** oba dolů visící konce, ubrousek pozorně obrať a stočené omeletky klaď na povrch do rohu ubrousku dle hlavního obrazce.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®



1398. Koruna.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®



1399. Závitky.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

ROZKRAJOVÁNÍ.

Carving. — Découper.

Při větších hostinách, aneb když jsou přítomní cizí hosté předkládají se obyčejně jídla již rozkrájená, v užším kruhu rodinném bývá však ještě zvykem rozkrajovati předložená jídla na tabuli; proto jest záhodno, aby nejen kuchař neb kuchařka, nýbrž i domácí pán a paní s rozkrajováním byli obeznámení. Rozkrajovač musí znáti dokonale polohu svalů a nejlepších kousků, aby mohl netoliko maso od kosti zručně odděliti, ale též stejnoměrně a vkusně rozděliti a musí umět jistě a lehce s příborem zacházeti; k dosažení obého napomáhá ovšem důvtip a cvik. Krájení musí se díti rychle, aby maso nevystydlo a šťávy i chuti nepozbylo; nejlépe jest nakrájeti pouze co by pro přítomné postačilo. Vlákna každého masa musí se přeříznouti vždy na příč a nikdy po délce, řezy musejí býti ostré, nakrájené kousky nesmějí býti otřepené ani velké neb tlusté, nýbrž musejí býti úhledné a vkusně na míse narovnány; každý kousek musí býti pokryt svou částkou hnědé kůžičky a musí tvořiti pro sebe jakýsi celek. K přiměřenému krájení náleží především silný, ohebný a velice ostrý nůž, vidlička s dvěma tenkými a ostrými špičkami, pak dobrá ocilka a dřevěný talíř neb prkénko; k velké pečeni jest třeba dlouhého a silného příboru, k drůbeži krátkého, avšak zvláště ostrého nože.

Při krájení spočívá spodní část dlaní na koncích držadel příboru, ukazováček pravé ruky musí ležeti na hřbetě nože, vidlička nesmí býti tuze hluboko do masa zapíchnuta a pokud možno nechť jde nůž při řezu těsně podle zabodnutých špiček. Každý řez musí býti proveden pouze obratem ruky; loket ruky se přitáhne k tělu, aniž by se ramena do výše vytahovala a pohybuje se jimi jen co nevyhnutelně třeba.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

1400. Krájení kapouna.

Carving of Capon.—Découper d'un Chapon.

Zabodni vidlici do prsou a odřízni krk, pak odřízni stehýnka, jež v kloubu opět na dva díly rozděl, potom prořízni obě křídla v kloubu, při čemž kousek prsou při nich ponechej, prsa rozkrájej buď šikmo aneb po délce na tenké řízky; kobylku blíže krku odděl a v pravo i v levo od žeber odřízni, načež rozděl zadek na tři příčné kusy. Tak rozkrájej též tučná kuřata a slepice. Byla-li drůbež nadívaná, tedy nádivku napřed vyndej a na vkusné řízky rozkrájej.

1401. Krájení husy a kachny.

Carving of Goose and Duck.—Découper d'une Oie ou d'un Canard.

Husu i kachnu rozkrájej tímtéž spůsobem jako kapouna, v kloubku rozkrájená husí stehna však rozděl na dva kousky a prsa na dlouhé řízky rozkrájej. Při krájení polož před sebe husu tak, aby krkem ležela k levé a biskupem k pravé ruce.

1402. Krájení krocana.

Carving of Turkey.—Découper d'une Dinde.

Z prsou krocana vykrájej šikmo tenké řízky, můžeš je však též po délce nakrájeti a pak v půli přeříznouti; potom odkroj křídla, při čemž kousek masa z prsou při

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

nich ponechej, překroj je v kloubku a nakrájej z nich úhledně několik kousků; konečně odděl stehna, které též v kloubu překroj a na kousky rozkrájej. Jelikož krocan poskytuje několik druhů masa, musíš ho na menší kousky rozkrájeti, aby si hosté dle libosti mohli vybrati.

1403. Krájení sluk.

Carving of Snipes.—Découper de Bécasses.

Malé sluky rozřízni ostrým nožem na polovičky; jsou-li větší rozpolti opět každou polovičku mezi nožičkou a křídlem a urovnej je na mísu. Jako sluky můžeš rozkrájeti i jinou malou zvěřinu, kuřátka a holoubata.

1404. Krájení hovězí pečeně.

Carving of Roastbeaf.—Découper du Boeuf Rôti.

Hovězí pečeni rozkrájej na stole na tenké řízky a hleď, aby při každém řízku bylo kousek tuku; rozkrájené

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

řízky dej ihned na ohřáté talíře a polej trochem vypečené šťávy. Svíčkovou pečeni velkou rozkrájej příčně, malou pak šikmo na nepříliš tlusté řízky, srovnej je do původní podoby na ohřátou mísu a polej vypečenou šťávou.

1405. Krájení kýty.

Carving of Leg.—Découper d'un Cuissot.

Rozkrájej kýtu na tenké řízky, při čemž dej pozor, aby na každém kousku křehká kůžička zůstala. Je-li kýta velká, můžeš napřed větší kusy od stehenní kosti odříznouti a tyto pak příčně na řízky nakrájeti. Aby ruka s masem v bezprostřední styk nepřišla, můžeš na kosť zvláštní držátko nastrčiti.

1406. Krájení telecího hrudí.

Carving of Breast of Veal. — Découper d'une Poitrine de Veau.

Polož hrudí na krájecí prkno chrupavkami vzhůru, načež tyto ostrým nožem kus po kuse prořízni, nesmíš však tuze tlačiti, aby se nádívka nerozdrobila a nevypadala.

1407. Krájení srnčího hřbetu.

Carving of Saddle of Venison.—Découper d'une Selle de Chevreuil.

Odděl maso od páteře a na příč je ve tři až čtyry kusy rozkroj, tyto pak na krájecím talíři rozkrájej po

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

délce na menší kousky, celý hřbet opět na teplé míse sestav a polej teplou omáčkou. Tak krájí se též hřbet skopový a jelení.

1408. Krájení zajíce.

Carving of Hare.—Découper d'un Lièvre.

Protneš-li zajíce před pečením dlátem na místech, kde ho chceš rozkrajovati, usnadní to nejen krájení, nýbrž vyprýskující se tuk z kostí dodává pečeni též lepší chuti; pak zajíce na prosekaných místech rozkrájej a slož ho opět po spůsobu celého zajíce na ohřátou mísu. Maso hřbetní můžeš též od kostí odloupnouti a na kousky rozkrájeti, musíš však dáti pozor, aby se nerozpadlo.

1409. Krájení selete.

Carving of Suckling Pig.—Découper d'un Cochon.

Napřed nařízni ostrým nožem kůžičku kolem krku, aby vnitřní pára vyjíti mohla a kůžička se křehká zacho-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

vala; potom zapíchni vidlici do rypáčku, odřízni hlavu, rozpolti ji a mozeček vyndej; pak zapíchni vidlici do hřbetu a odkroj svrchním a příčním řezem přední i zadní kýtky; potom odřízni spodek selete, rozpolti a na kousky ho rozkrájej; konečně rozděl hřbet po délce v prostřed kosti a též na kousky rozkrájej.

1410. Krájení šunky.

Carving of Ham.—Découper d'un Jambon.

Polož šunku tak, aby hnát byl k levici obrácen a odřízni kůži; držíc hnát levou rukou, vkroj pak do šunky na kulaté svrchní straně klínový zářez a souběžně s tímto krájej na to ku pravé straně tenké řízky. Když jest svršek rozkrájený, obrať kosť do spodu a rozkrájej též dolejší část směrem hnátu po délce na řízky.

1411. Krájení ryb.

Carving of Fish.— Découper d'un Poisson

Přijdou-li větší ryby celé na stůl, nařízni je obyčejným čistým nožem po stranách od hlavy až k ocasu, odděl zvláštní lžící maso od páteře i od kostí břišních a povstalé takto filety na kousky rozkrájej. Má-li kdo náčiní stříbrné, tu může s výhodou použíti nože a lžíce stříbrné.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

JÍDELNÍ LÍSTEK.

Sestavení jídelního lístku závisí především na příležitosti, vzácnosti hostů a pak ovšem též na prostředcích hostitele. Ať jest však hostina skrovnější neb bohatá, musí býti jídla dobře volená, chutně upravená, vkusně předložená a musí vhodně za sebou následovati. Zejména nesmí býti na jídelním lístku dvě sobě podobná jídla a pak musí se dbáti toho, aby za každým jídlem světlým vždy jídlo tmavé následovalo a naopak; dále nesmí se zapomenouti, že sladké s kyselým a hořkým se snáší, slané sladkému však že odporuje.

Co se týče jídelních lístků pro domácí potřebu, netřeba se o nich rozepisovati, jelikož každá hospodyně dle svého si je uspořádá. Polévka, studená příchoutka, hovězí maso s omáčkou, buď zelenina s masem, moučné jídlo s kompotem aneb pečeně se salátem a nějaký zákusek zajisté dostačí pro obyčejný oběd; pro svátky neb zvláštní příležitosti přidá se teplá příchoutka, ještě jedna pečeně aneb zadělávané maso, nějaké sladké jídlo, zmrzlina a sýr.

Při skvostné hostině podávají se jídla v následujícím pořádku: Ústřice ve skořápkách, jedna čistá a jedna hustá polévka, studené příchoutky, teplé příchoutky, ryba a brambory, velká pečeně a zelenina, zadělávané neb dušené maso a zelenina, pečená drůbež a salát, studená paštika neb masitý rosol, teplý sladký příkrm, krém neb zmrzlina, sýr, pečivo, cukrovinky, ovoce a černá káva. Při ústřicích nalévá se bílé burgundské, po polévce a při příchoutkách sherry, při rybě rýnské víno, při velké pečeni šampaňské, po dušeném mase šerbet neb punčová zmrzlina, při pečené drůbeži a při paštikách červené burgundské, při sladkých příkrmech klaret, při zákuskách tokajské aneb jiné sladké bílé víno, po kávě koňak neb likéry.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Při tak zvané postní hostině podávají se ústřice ve skořápkách, rybí neb jiná postní polévka, vejce neb omeletky, pečená ryba, nákyp, raci, ryba s omáčkou, smažená ryba a salát, zmrzlina, sýr, pečivo, cukrovinky, ovoce, káva, pivo, víno a likéry.

Při snídaních a svačinách podává se buď káva, čáj, neb čokoláda, suchary, beefsteak s brambory, studená paštika a ovoce.

Při večeřích podává se čistá polévka v koflíkách, studené neb teplé příchoutky, nějaké maso, drůbež neb zvěřina, salát, pečivo, ovoce, sýr a nápoje.

Při plesích a zábavách podávají se následující zákusky: Šunka s křenem, jazyk, sardinky, salámy, studené paštiky, studená drůbež, studená pečeně, rohlíčky, koblihy, koláče, dorty, cukrovinky, krémy, čaj, pivo, víno, zmrzliny a limonády; při odchodu podává se čistá polévka krupová.

Rozumí se samo sebou, že se některé jídlo může z jídelního lístku vypustiti, aniž by tím ostatní pořádek byl rušen. Při velkých banketách pak může každý chod sestávati ze dvou neb více jídel, čímž docílí se ještě větší rozmanitosti.

1412. Úprava tabule.

K obyčejné domácí hostině jest nejlepší kulatý neb podlouhlý stůl pro deset neb dvanáct osob; pro veřejné hostiny a bankety použije se ovšem dlouhých stolů, které se též mohou na spůsob podkovy sestaviti; stůl pokryje se sněhobílým ubrusem, ve prostřed udělá se ze zrcadla a květin umělé jezero aneb se tam pouze postaví košíček s květinami. Koná-li se hostina u večer a pakli se v jídelně visací lustr nenalézá, postaví se v nějaké vzdálenosti od květin dvě vysoké lampy aneb dva paprskové svícny. Prostředkem stolu po délce rozestaví se podstavce s ovocem, dorty a cukrovinkami, mísky s kompoty a košíčky se žemličkami a nakrájeným domá-

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

cím chlebem. Pro každou osobu postav ve stejné vzdálenosti a skoro až na kraj stolu, mělký talíř, těsně na levo od talíře větší a menší vidličku, na pravo větší a menší nůž a vidličku na ústřice, před talíř pak lžíci a dvě malé lžičky; můžeš však též pouze jednu lžíci, vidličku a nůž připraviti a po každém chodu příbor vyměniti. Za každý talíř postav sklenici na vodu neb pivo, sklenku na víno a na likér. Podávají-li se zvláštní vína, tedy se nalévají na kredenci a na tácu hostům podávají; pije-li se při hostině šampaňské, postaví se šampaňské pohárky hned z počátku na stůl k ostatním sklenicím. Mezi dva talíře postav vždy po láhvi červeného a bílého vína, slánku, pepřenku a dle potřeby postav na stůl též nádobky s olejem a octem. Pak postav na každý talíř uměle složený ubrousek, vedle polož jídelní lístek a lístek se jménem hosta a před každý talíř přistrč židli aneb lenošku.

Polévku nalévá buď hostitel neb hostitelka, může se však též na kredenci nalíti a hostům podati. Po dušeném neb zadělávaném se nádobí se stolu sklidí, stůl se kartáčkem čistě smete a talíře se jinými zamění; to samé opakuje se po paštikách, jen že pak přijdou na stůl mělké desertní talíře, na stole ponechají se pouze zákusky a vše jiné se odstraní. Při černé kávě podávají se doutníky neb cigarety a dámy se odebéřou do jiného pokoje.

Bílá vína se podávají úplně studená, sherry a sladká vína zákusková chladná, klarety a burgundská nezcela chladná a šampaňská vína musí se dříve v rozklepaném ledu ve zvláštních chladičích úplně prochladiti.

Ku konci připomínám, že má každá hostitelka o to dbáti, aby netoliko páni střídavě s dámami u stolu byli rozsazeni, nýbrž též, aby vždy dvě vzájemně si příjemné osoby vedle sebe se dostaly; dále musí bedlivě hleděti toho, aby vše v nejlepším ladu se nalézalo, aby masa úhledně byla rozkrájena a především, aby veškerá jídla úplně teplá na stůl přišla.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Kuchyňský slovníček.

A.

Aleš (ryba), **shad**, *šěd.*
Ananas, **pineapple**, *pajnépl.*
Angrešt, **gooseberries**, *gůsberyz.*
Anýz, **anise**, *énys.*
Artičoky, **artichokes**, *artyčouks.*
Aspik, **aspic**, *éspik.*

B.

Banány, **bananas**, *benéněs.*
Baňka, **jug**, *džag.*
Bazalka, **basil**, *bézl.*
Bažant, **pheasant**, *fezně.*
Bělice, **whitefish**, *kwajtfiš.*
Bezinky, **elderberries**, *eldrberyz.*
Bílek, **white of an egg**, *huajt av en eg.*
Bobkový list, **bay leaf**, *bejlíf.*
Bobové lusky, **string beans**, *stringbínz.*
Boby, **beans**, *bínz.*
Borůvky, **huckleberries**, *haklberyz.*
Brambory, **potatoes**, *potejtos.*
Brambory sladké, **sweet potatoes**, *suít potejtos.*
Broskve, **peaches**, *píčez.*
Brukev, **kohl-rabi**, *kóhlrábi.*
Brzlík, **sweetbread**, *suítbred.*

C.

Candát, **bass**, *bás.*
Cedník, **strainer**, *strejnr.*
Celer, **celery**, *selery.*
Celerový kořen, **celery knob**, *selery nab*
Chřest, **asparagus**, *espéregas.*
Cibule, **onion**, *anjen.*
Citron, **lemon**, *lemn.*
Citronová kůra, **lemon peel**, *lemn píl.*
Cukr, **sugar**, *šugr.*

Č.

Čekanka, **chicory**, *čikory.*
Česnek, **garlic**, *gárlik.*
Čírka, **teal duck**, *tíl dak.*
Čočka, **lentils**, *lentyls.*
Čokoláda, **chocolate**, *čakolet.*

D.

Drobečky z drůbeže, **giblets**, *džiblets.*
Dršťky, **tripe**, *trajp.*
Drůbež, **poultry**, *póultry.*
Dusiti, **to stew**, *tu stů.*
Dymián, **thyme**, *tajm.*
Dýně, **squash**, *skwůš.*
Dýně granátová, **eggplant**, *egplánt.*
Džbán, **pitcher**, *pičr.*

E.

Estragon, **tarragon**, *téregan.*

F.

Fazole, **kidney bean**, *khydny bín.*
Fenikl, **fennel**, *fenl.*
Fíky, **figs**, *figz.*
Forma na oplatky, **waffle iron**, *wófl ajrn.*
Formičky na cukroví, **pastry cutters**, *pejstry katrz.*
Formy na rosoly, **jelly molds**, *džely móuldz.*

G.

Garnitura, **garnish**, *gárnyš.*

H.

Hlemýžď, **snail**, *snejl.*
Hmoždíř, **mortar**, *mórtr.*
Holoubě, **young pigeon, squab**, *jang pidžn, skuůb.*
Holub, **pigeon**, *pidžn.*
Hořčice, **mustard**, *mastrd.*
Houby, **mushrooms**, *mašrůmz.*
House, **gosling**, *gazling.*
Hrách, **peas**, *píz.*
Hrášek zelený, **green peas**, *grýn píz.*
Hrnec polévkový, **soup pot**, *súp pat.*
Hrnek na maso, **meat pot**, *mít pat.*
Hrozny, **grapes**, *grejps.*
Hrudí, **breast**, *brest.*
Hrušky, **pears**, *pérz.*
Hřbet skopový, **saddle of mutton**, *sédl av matn.*
Hřebíček, **cloves**, *klóvz.*
Humra, **lobster**, *labstr.*
Husa, **goose**, *gůs.*

Ch.

Chléb, **bread**, *bred.*
Chléb bílý, **white bread**, *huajt bred.*
Chléb žitný, **rye bread**, *raj bred.*
Chuť, **taste**, *tejst.*

J.

Jablka, **apples**, *éplz.*
Jablka planá, **crab apples**, *kréb éplz.*

Digitized by Google

Jablká rajská, **tomatoes**, *tomejtos.*
Jahody, **strawberries**, *strôberyz.*
Jalovec, **juniper**, *džûnypr.*
Játra, **liver**, *livr.*
Jazyk, **tongue**, *tang.*
Jelen, **deer**, *dýr.*
Jelito, **blood sausage**, *blad sûsidž.*
Jeřábek, (tetřívek), **prairie chicken**, *prejry čikn.*
Jesetr, **sturgeon**, *st-rdžn.*
Jikry, **roe**, *róu.*
Jíška, **browned flour**, *braund flaur.*
Jitrnice, **liver sausage**, *livr sûsidž.*

K.

Kachna, **duck**, *dak.*
Kachně, **duckling**, *dakling.*
Kambala (ryba), **sole**, *sôul.*
Kanec divoký, **boar**, *bôur.*
Kapoun, **capon**, *khejpn.*
Kapr, **carp**, *karp.*
Kaprle, **capers**, *kejprz.*
Kapusta, **colewort**, *khôuluort.*
Karfiol, **cauliflower**, *khâliflaur.*
Kastrol, **frying pan**, *frajing pên.*
Kaštany, **chestnuts**, *česnats.*
Káva, **coffee**, *khafi.*
Kaviár, **caviar**, *khevír.*
Kdoule, **quinces**, *kuinsiz.*
Kerblík, **chervil**, *črvil.*
Klobása, **pork sausage**, *pork sûsidž.*
Kmín, **caraway seed**, *khereuej sîd.*
Knedlík, **dumpling**, *dampling.*
Kofík, **cup**, *khap.*
Koník, **teltow turnip**, *telto t-rnip.*
Konvice čajová, **tea pot**, *tý pat.*
Konvice kávová, **coffee pot**, *khafi pat'*
Koňak, **cognac brandy**, *khanjék brendy.*
Kopr, **dill**, *dyl.*
Koriandr, **coriander**, *khouryendr.*
Koroptev, **partridge**, *pârtrydž.*
Koření, **spices**, *spajsiz.*
Koření nové, **allspice**, *âlspajs.*
Kotel, **kettle**, *khetl.*
Kotletky, **cutlets**, *khatlets.*
Kotlík, **skillet**, *skylet.*
Krab, **crab**, *kréb.*
Krabice na čaj, **tea canister**, *tý khenystr*
Králík, **rabbit**, *rebit.*
Krocan, **turkey**, *t-rky.*
Kroupy, **barley**, *bârly.*
Kroupy perlové, **pearl barley**, *prl bârly,*
Kruhadlo na okurky, **cucumber slicer**, *kjukambr slajsr.*
Krupice pšeničná, **farina**, *ferýna.*
Krupice ovesná, **oatmeal**, *outmíl.*
Krupky, **groats**, *gróts.*
Křen, **horse-radish**, *horsredíš.*
Křepelka, **quail**, *kuejl.*
Kukuřice, **corn**, *khorn,*
Kulík (pták), **plower**, *plaur.*
Kuře, **spring chicken**, *spryng čikn.*
Kuthan, **sauce pan**, *sûs pên.*
Kůzle, **kid**, *khyd.*
Kverlačka, **twirling stick**, *tu-rling styk.*
Květ, **mace**, *mejs.*
Kvíčala, **woodcock**, *uudkhak.*
Kýta, **leg**, *leg.*

L.

Lanýžo, **truffles**, *trafls.*
Lapáč (ryba), **red snapper**, *red snêpr.*
Led, **ice**, *ajs.*
Lednice, **ice box**, *ajs baks.*
Ledvina, **kidney**, *khydny.*
Líhovina, **liquor**, *likr.*
Likér, **cordial**, *khôrdjel.*
Línek (ryba), **tanch**, *tênč.*
Lis na citrony, **lemon squeezer**, *lemn (skuízr.*
Losos, **salmon**, *sâmn.*
Lůj, **suet**, *suet.*
Luštěniny, **leguminous plants**, *legûminus plênts.*
Lžíce, **table spoon**, *tejbl spûn.*
Lžička čajová, **tea spoon**, *tý spûn.*
Lžička kávová, **coffee spoon**, *khafi spûn*
Lžička zákusková, **dessert spoon**, *(dezrt' spûn.*

M.

Makarony, **maccaroni**, *mêk-rôny.*
Makrela, **mackerel**, *mêkrel.*
Maliny, **raspberries**, *rézberyz.*
Mandle, **almonds**, *âmondz.*
Marjánka, **marjoram**, *mârdžorem.*
Máslo, **butter**, *batr.*
Maso, **meat**, *mít.*
Maso hovězí, **beef**, *bíf.*
Maso jehněčí, **lamb**, *lâm.*
Maso naložené, **corned meat**, *khórnd (mít.*
Maso nasolené, **salt meat**, *sôlt mít.*
Maso skopové, **mutton**, *matn.*
Maso telecí, **veal**, *víl.*
Maso uzené, **smoked meat**, *smôukd mít.*
Maso vepřové, **pork**, *pork.*
Mastnota, **fat**, *fät.*
Máta, **mint**, *mynt.*
Mednice, **nectarines**, *nektarýnz.*
Mechynky, **cranberries**, *krenberyz.*
Melasa, **molasses**, *molésiz.*
Meloun vodní, **water melon**, *uôtr melon.*
Meloun muškátový, **musk melon**, *mask melon.*
Merlán, **frost fish**, *frost fiš.*
Merunky, **apricots**, *éprikats.*
Metla na vejce, **egg beater**, *eg bîtr.*
Míchati, **to stir**, *tu st-r.*
Míry, **measures**, *mežrz.*
Mísa, **dish**, *dyš.*
Mísa na nádobí, **dish pan**, *dyš pên,*
Mísa polévková, **soup tureen**, *sûp turýn.*
Mísa hluboká, **bowl**, *bôul.*
Mišpule, **medlars**, *medlrz.*

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Mléčí rybí, **milt**, *milt.*
Mléko, **milk**, *milk.*
Mlýnek kávový, **coffee mill**, *khafi mil.*
Mník, **eelpout**, *ilpaut.*
Morek, **marrow**, *merów.*
Moruše, **mulberries**, *malberyz.*
Mouka, **flour**, *flaur.*
Mouka bramborova, **potato flour**, *potejto flavr.*
Mouka pohankova, **buckwheat flour**, *bakuit flaur.*
Mouka pšeničná, **wheat flour**, *huit flaur*
Mouka rýžová, **rice flour**, *rajs flaur.*
Mouka žitná, **rye flour**, *raj flaur.*
Mozek, **brain**, *brejn.*
Mrkev, **carrots**, *khérats.*
Mřenky, **gudgeons**, *gadžnz.*
Muškátový oříšek, **nutmeg**, *natmeg.*
Mušle, **clams**, *klémz.*

N.

Nádobí kuchyňské, **kitchen utensils**, *khyčn jútenslz.*
Nožičky jehněčí, **lamb's trotters**, *lämz tratrz.*
Nožičky skopové, **sheep's trotters**, *šíps tratrz.*
Nožičky telecí, **calf's feet**, *khéfs fit.*
Nožičky vepřové, **pig's feet**, *pigz fit.*
Nudle, **noodles**, *núdlz.*
Nůž, **knife**, *najf.*
Nůž na chleba, **bread knife**, *bred najf.*
Nůž na krájení, **carving knife**, *kharvíng najf.*
Nůž na máslo, **butter knife**, *batr najf.*
Nůž na zákusky, **dessert knife**, *dezrt' najf.*

O.

Ocet, **vinegar**, *vinygr.*
Ocílka, **butcher's steel**, *bučrz stýl.*
Ohon hovězí, **ox tail**, *aks tejl.*
Okatice, **lamprey**, *lémpry.*
Okoun, **perch**, *prč.*
Okruží, **haslet**, *hésleť.*
Okřín, **wooden bowl**, *uudn bóul.*
Okurky, **cucumbers**, *kjukambrs.*
Okurky naložené, **pickles**, *piklz.*
Olej olivový, **olive oil**, *aliv ojl.*
Olivy, **olives**, *alivz.*
Omáčník, **sauce boat**, *sás bóut.*
Ořech kokosový, **cocoanut**, *khoukonat.*
Ořech lískový, **hazelnut**, *hejzlnat.*
Ořech vlaský, **walnut**, *uólnat.*
Osrdí, **pluck**, *plak.*
Ostružiny, **blackberries**, *blékberyz.*
Otvírátko, **can opener**, *khén oupnr.*

P.

Palička dřevěná, **masher**, *mésr.*
Pánev, **pan**, *pén.*
Paprika, **red pepper**, *red pepr.*
Parma, **mullet**, *malet.*
Paštinák, **parsnips**, *pársnyps.*
Pažitka, **chives**, *čajvz.*
Péci, **to bake**, **to roast**, *tu bejk, tu róust.*
Pečeně svíčkova, **tenderloin of beef**, *tendrlajn av bíf.*
Pekáč, **baking pan**, *bejking pén.*
Pěna, **foam**, **froth**, **scum**, *fóum, frath, (skam.*
Pepř, **pepper**, *pepr.*
Pepř španělský, **red pepper**, *red pepr.*
Perlička, **guinea fowl**, *giny faul.*
Petružel, **parsley**, *pársly.*
Petruželový kořen, **parsley root**, *pársly (rut.*
Pěnovačka, **skimmer**, *skymr.*
Pivo, **beer**, *bír.*
Platýs, **halibut**, *hälibat.*
Plec, **shoulder**, *šóuldr.*
Plech lívancový, **griddle**, *gryll.*
Plech na pečení, **baking sheet**, *bejking (šít.*
Plotice, **flounder**, *flaundr.*
Podnos, **tray**, *trej.*
Podsvinče, **suckling pig**, *sakling pig.*
Polévka, **soup**, *súp.*
Poklička, **cover**, *khavr.*
Pomeranč, **orange**, *orendž.*
Por, **leek**, *lík.*
Prkénko krájecí, **carving board**, *khár- (ving bóurd.*
Pstruh, **trout**, *traut.*

R.

Ráček mořský, **shrimp**, *šrymp.*
Rak, **crawfish**, *cráfiš.*
Rebarbora, **rhubarb**, *rúbarb.*
Rendlík, **stewpan**, *stúpén.*
Rosol, **jelly**, *džély.*
Rošť, **gridiron**, *gridajrn.*
Rozmarína, **rosemary**, *róuzmery.*
Rožeň, **spit**, *spit.*
Rožeň drátěný, **toaster**, *tóustr.*
Ryba, **fish**, *fiš.*
Rybíz, **currants**, *kharnts.*
Rýže, **rice**, *rajs.*

Ř.

Řepacha (ryba), **smelt**, *smelt.*
Řeřicha, **water cress**, *uatr kres.*
Řetkvička, **radishes**, *rédyšez.*
Řípa červená, **red beats**, *red bíts.*
Řízky, **chops**, *čaps.*

S.

Sádlo, **lard**, *lárd.*
Sago, **sago**, *sejgo.*
Sago bílé, **tapioca**, *tépiouka.*
Salám, **bologna sausage**, *bolounje sásidž.*
Salát, **salad**, *séled.*
Salát hlávkový, **lettuce**, *letys.*
Salsifis, **oyster plant**, *ojstr plént.*
Sardelky, **anchovies**, *enčouviz.*
Sardinky, **sardines**, *sardýnz.*
Saturie, **savory**, *sejvory.*
Sběračka, **ladle**, *lejdl.*

Digitized by

Sekací stroj, **meat chopper,** mít čapr.
Sekáč, **meat cleaver,** mít klívr.
Sekáček, **chopping knife,** čaping (najf
Skořice, **cinnamon,** sinamon
Slaneček, **herring,** hering.
Slanina, **bacon,** bejkn.
Slánka, **saltceller,** sóltselr
Slepice, **hen, chicken,** hen, čikn.
Slípka, **pullet,** pulet.
Slívy, **plums,** plamz.
Sluka, **snipe,** snajp.
Smažiti, **to fry,** tu fraj.
Smetana, **cream,** krým.
Srdce **heart,** hart.
Srnčí, **venison,** venyzn.
Struhadlo, **grater,** grejtr.
Stůl, **table,** tejbl.
Suchárky, **crackers,** krékrz.
Suchárky k ústřicím, **oyster crackers,** ojstr krékrz
Sůl, **salt,** sólt.
Sůl celerová, **celery salt,** selery
Sypátko, **dredger,** dredžr. (sólt
Sýr, **cheese,** čís.
Sýr parmazánský, **Parmasan cheese,** parmezn číz.
Sýr švýcarský, **Swiss cheese,**
Syrob, **sirup,** syrap. (suiz čís.
Sýtko, **sieve,** siv.
Sýtko drátěné, **wire sieve,** vajr siv.
Sýtko na mouku, **flour sifter,** flaur-siftr.
Sýtko žíněné, **hair sieve,** hér siv

Š.

Šafrán, **saffron,** séfran.
Šálek pod koflík, **saucer,** sósr.
Šalotky, **shallots,** šélats.
Šalvěj, **sage,** sejdž.
Skeble, **mussels,** masls.
Škopek, **tub,** tab.
Škrob, **corn starch,** khórn štárč.
Špenát, **spinach,** spinedž.
Špejl, **skewer,** skjůr.
Spičkovačka, **larding pin,** lárd-
Štíhle, **pickerel,** pikerel (ing pin
Štika, **pajk,** pajk.
Šťovík, **sorrel,** sorl.
Šunka, **ham,** haem.
Švestky, **pruner,** průns.

T.

Talíř, **plate,** plejt.
Talíř masový, **meat plejt,** mít plejt.
Talíř polévkový, **soup plate,** sůp plejt.
Talíř zákuskový, **dessert plate,** dezert plejt.
Terrapin **terrapin,** terapin.
Těsto, **dough,** dou.
Tetřev, **grouse,** graus.
Treska, **codfish,** khadfiš.
Trychtýř, **funnel,** fanl.
Třešně, **cherries,** čeryz.
Tuřín, **beets,** bíts.
Tykev, **pumpkyn,** pampkyn.

U.

Ubrousek, **napkin,** népkyn.
Ubrus, **table cloth,** tejbl clóth.
Úhoř, **eel,** íl.
Ústřice, **oysters,** ojstrz.

V.

Váha, **scale,** skejl.
Vál, **kneading board,** nýding bóurd.
Váleček, **rolling pin,** róuling pin
Vanilka, **vanilla bean** vanyla bín
Vařečka, **wooden spoon,** uudn
Vařiti, **to boil,** tu bojl. (spůn.
Vdolečník, **muffin iron,** mufn
Vejce, **eggs,** egz. (ajrn.
Vemeno, **uddr,** adr.
Vidlička, **fork,** fórk.
Víno, **wine,** uajn.
Víno bílé **white wine** huajt uajn
Víno červené, **red wine** red uajn
Voda, **water,** wótr.
Vodnice, **turnips,** trnyps.
Vývrtka, **corkscrew,** khorkskrů.

Z.

Zajíc, **hare,** hér.
Zástěra, **apron,** ejprn.
Zázvor, **ginger,** džindžr.
Zelenčata, **greengages,** grýn-gejdžes.
Zelenina, **vegetables,** vedžeteblz
Zelí, **cabbage,** khébidž.
Zelí kyselé, **sourkraut,** saur-kraut
Zvěřina, **game,** gejm.

Ž.

Žába, **frog,** frag.
Žaludek, **stomach,** stamek.
Želva, **turtle,** t-rtl.
Židle, **chairs,** čérz.
Žloutek, **yolk,** jóuk.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

OBSAH:

Stránka.
PŘEDMLUVA 3
O JÍDLE 5
POLÉVKA 9

Polévky.

Číslo. Stránka.
1. Obyčejná hovězí polévka 11
2. Bouillon 12
3. Consommé 12
4. Krupovka (Gerstel).. 12
5. Rýžová polévka 13
6. Bílá polévka s rýží... 13
7. Polévka se sagem ... 13
8. Hrachová polévka ... 14
9. Jiná hrachová polévka 14
10. Polévka z čerstvého hrášku 14
11. Polévka celerová 15
12. Polévka z chřestu 15
13. Polévka z karfiolu ... 15
14. Kapustěnka 16
15. Polévka z hub 16
16. Polévka se zemčaty .. 17
17. Polévka s nudlemi ... 17
18. Polévka se slepicí a nudlemi 18
19. Polévka s kapankou.. 18
20. Polévka se strouhankou 18
21. Polévka s nuky 19
22. Bavlněná polévka 19

Číslo. Stránka.
23. Polévka se svítkem... 19
24. Polévka se žemlovým svítkem 20
25. Polévka se svítečky kapustovými 20
26. Polévka se svítkem krupičným 20
27. Polévka se svítečky z vepřové pečeně 21
28. Polévka se smaženými hrášky 21
29. Polévka s chlebem ... 22
30. Švábská polévka ... 22
31. Polévka s dršťkami....22
32. Polévka s jaterními knedlíčky 23
33. Polévka s knedlíčky ze slaniny 23
34. Polévka s knedlíčky z račích ocásků 24
35. Polévka s bramborovými knedlíčky 24
36. Polévka s mozečkem.. 25
37. Polévka s puddingem. 25
38. Polévka s kraplíčkami 26
39. Purée ze slepice 26
40. Purée z holubů 27
41. Bisque z koroptví ... 27
42. Polévka ze zajíce 27
43. Polévka hnědá s bažantem 28

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Číslo. Stránka.
44. Mullagatawny 29
45. Polévka z hovězího ohonu 30
46. Polévka z krocaních křídel 30
47. Minestra 31
48. Želví polévka 31
49. Čistá želví polévka... 32
50. Nápodobená želví polévka 32
51. Clam Chowder 33
52. Bisque z ústřic 33

Tak zvané postní a rybí polévky.

53. Postní bouillion 34
54. Petruželová voda 34
55. Pražená polévka s kmínem 35
56. Úkrop 35
57. Obyčejná bramborová polévka 35
58. Jiná bramborová polévka 35
59. Krupičná polévka 36
60. Hrachová polévka postní 36
61. Hrachová polévka se svítečky 36
62. Čočková polévka postní 37
63. Zelnice 37
64. Polévka ze zeleniny.. 38
65. Polévka z jarních bylinek 38
66. Polévka z čerstvých hub 38
67. Polévka ze suchých hub 39
68. Postní polévka z karfiolu 39
69. Postní špargloví polévka 39
70. Špargloví purée se žabími stehénky 40
71. Nudlová polévka 40
72. Kapaná polévka 40
Číslo. Stránka.
73. Polévka panádlová .. 41
74. Polévka ze syrovátky 41
75. Polévka z mléka 42
76. Mléčná polévka s rýží 42
77. Mléčná polévka se sagem 42
78. Mléčná polévka s cibulí 42
79. Mléčná polévka se žloutky 43
80. Polévka z mandlového mléka 43
81. Polévka z čokolády.. 43
82. Pivní polévka 44
83. Pivní polévka s chlebem 44
84. Kapucínka 44
85. Vinná polévka 45
86. Polévka sagová z burgundského vína 45
87. Obyčejná rybí polévka 45
88. Čistá rybí polévka... 46
89. Bílá rybí polévka 46
90. Hnědá rybí polévka s knedlíčky 47
91. Hnědá rybí polévka tlučená 47
92. Polévka z úhoře 48
93. Polévka z kapra 48
94. Bouillabaisse 49
95. Obyčejná polévka z ústřic 49
96. Polévka z ústřic po francouzsku 49
97. Polévka z ústřic s vínem 50
98. Polévka z humry 50
99. Polévka z raků 50
100. Polévka ze žab 51
101. Polévka z hlemýžďů 51

Příchoutky. — Studené příchoutky.

102. Řetkvičky 52
103. Celerové stonky 53
104. Červené a bílé zelí.. 53
105. Olivy 53
106. Sladké okurky 53

Číslo. stránka.
107. Červená řípa 53
108. Muškátový meloun .. 54
109. Bramborová šifonáda 54
110. Sardinky 54
111. Slanečky 55
112. Salámy 55
113. Žemlové řízky 55
114. Žemlové řízky s jazykem 55
115. Žemlové řízky s lososem 56
116. Žemlové řízky s humrou 56
117. Žemlové řízky se sardelemi 56
118. Žemlové řízky s kaviárem 56
119. Žemlové řízky s vejci 57
120. Sandviče 57
121. Šunkové sandviče ... 57
122. Sandviče z různého masa 58
123. Sandviče z drůbeže. 58
124. Sandviče po francouzsku 58
125. Sandviče se zvěřinou 58
126. Nadívané sandviče .. 59
127. Salátové sandviče .. 59
128. Sandviče ze syrového masa 59
129. Sandviče s okurkami 60
130. Sandviče se sardinkami 60
131. Sandviče s kaviárem 60
132. Sandviče se sýrem Brie 60
133. Sandviče se sýrem Roquefort 61
134. Sandviče se švýcarským sýrem 61
135. Sandviče s vejci 61
136. Sandviče s olivami .. 61

Teplé přichoutky.

Univ Calif - Digitized by Google

137. Vemeno smažené .. 62
Číslo. stránka.
138. Žemlové řízky s husími játry 62
139. Žemlové řízky s játry 62
140. Mozečkem nadívané žemličky 63
141. Telecí závitky se sardelkami 63
142. Vepřové jaterničky s pivem 64
143. Svíteček z telecích ledvinek 64
144. Svítečky z jater 64
145. Skládanky 65
146. Kroketky 65
147. Kroketky z hovězího masa 66
148. Kroketky z jehněčího masa 66
149. Kroketky z kuřete... 66
150. Kroketky z krocana. 67
151. Kroketky z brzlíků .. 67
152. Kroketky z ústřic ... 67
153. Kroketky z raků 68
154. Kroketky z vajec ... 68
155. Nepravé ústřice 68
156. Nepravé mušle 69
157. Nadívané cibulky ... 69
158. Máslové těsto 70
159. Paštičky 70
160. Ústřicové paštičky .. 71
161. Humrové paštičky .. 71
162. Brzlíkové paštičky .. 71
163. Masité paštičky 72
164. Paštičky z kuřete ... 72
165. Paštičky z koroptví. 72
166. Paštičky z husích jater 73

Omáčky.—Teplé omáčky.

167. Zapražená omáčka .. 73
168. Kmínová omáčka ... 74
169. Marjánková omáčka. 74
170. Německá omáčka ... 74
171. Cibulková omáčka .. 74
172. Polská omáčka 75

Číslo. stránka.
173. Bílá cibulová omáčka 75
174 Žlutá cibulová omáčka 75
175 Cibulová omáčka s vínem 76
176. Česneková omáčka 76
177. Bramborová omáčka 76
178. Omáčka z mrkve 76
179. Kaprlová omáčka 77
180. Omáčka z čerstvých okurek 77
181. Omáčka z naložené okurky 77
182. Řetkvičková omáčka 77
183. Omáčka z rajských jablek 78
184. Omáčka z čerstvých hříbků 78
185. Omáčka ze suchých hub 78
186. Lanýžová omáčka .. 78
187. Celerová omáčka 79
188. Pažitková omáčka .. 79
189. Petruželová omáčka 79
190. Řeřichová omáčka .. 79
191. Koprová omáčka 80
192. Šparglová omáčka .. 80
193. Žebrácká omáčka 80
194. Smetanová omáčka .. 81
195. Křen polévkový 81
196. Křen smetanový 81
197. Citronová omáčka... 82
198. Pomerančová omáčka 82
199. Omáčka Yorkská .. 82
200. Hořčičná omáčka ... 82
201. Vaječná omáčka 83
202. Pepřová omáčka 83
203. Holandská omáčka .. 83
204. Zelená omáčka 84
205. Sekaná omáčka 84
206. Pikantní omáčka ... 84
207. Pařížská omáčka ... 84
208. Sardelová omáčka .. 85
209. Ústřicová omáčka .. 85
210. Vinná omáčka 85
211. Omáčka z madeirského vína 86
212. Rybízová omáčka ... 86
213. Omáčka na srnčí ... 86
214. Omáčka na koroptve 86
215. Omáčka na černou zvěřinu 87
216. Finančnická omáčka 87

Studené omáčky.

217. Majonéza 88
218. Remuláda 88
219. Tatarská omáčka ... 89
220. Anglická omáčka ... 89
221. Omáčka aromatická 89
222. Studená omáčka k zvěřině 90
223. Studená sardelová omáčka 90
224. Rybí omáčka 90
225. Kerblíková omáčka 90
226. Octová omáčka 91
227. Bavorský křen 91
228. Křen s octem 91
229. Jablková omáčka ... 91
230. Hořčice 92
231. Francouzská hořčice 92
232. Aromatická hořčice 92
233. Hořčice s rajskými jablky 93

Catsup.

234. Catsup z rajských jablíček 94
235. Houbový Catsup 94
236. Ořechový „ 95
237. Paprikový „ 95
238. Okurkový „ 95
239. Zelný „ 96
240. Studený „ 96
241. Rybízový „ 96
242. Hroznový „ 96
243. Francouzská salátová omáčka 97
244. Americká omáčka .. 97

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Číslo. stránka.
245. Omáčka Chilská 97
246. Omáčka Worcestershirská 97
247. Masový rosol 98
248. Aspik 98
249. Rybí aspik 99
250. Vařená marináda ... 100
251. Syrová marináda ... 100

Másla.

252. Račí máslo 100
253. Sardelové máslo 101
254. Anglické máslo 101
255. Petruželové máslo .. 101
256. Bylinkové máslo 101
257. Hořčičné máslo 102
258. Žluté máslo 102
259. Zelené máslo 102
260. Růžové máslo 103
261. Čokoládové máslo .. 103

Octy.

262. Ocet estragonový ... 103
263. Ocet bylinkový 103
264. Ocet kořenný 104
265. Ocet fialkový 104
266. Ocet malinový 104
267. Ocet citronový 105

Míšeninky.

268. Marjánková míšeninka 105
269. Dymiánová míšeninka 105
270. Šalvějová míšeninka 105
271. Houbová míšeninka 106
272. Míšeninka k žemlové nádivce 106
273. Anglická kořenná míšeninka 106
274. Indická míšeninka. 106
275. Míšeninka k paštikám 107

Obklady k masu, pečením atd.

276. Obklad z rýže 107
277. Obklad z kaštanů ... 107
278. Obklad ze zeleniny . 108
279. Obklad z ústřic 103
280. Purée 108
281. Purée z karfiolu 109
282. Purée z kuřat 109
283. Masitá smíšenina ... 109
284. Smíšenina z jater ... 110
285. Smíšenina z kuřat .. 110
286. Smíšenina ze zvěřiny 110
287. Smíšenina z ústřic .. 110
288. Dortíčky 110
289. Ramisolky 111
290. Vandličky 111
291. Pařížský obklad 112
292. Obklad z hovězího jazyku 112
293. Obklad z hub 113
294. Obklad a la Chambord 113
295. Obklad a la Richelieu 114
296. Obklad finančnický . 114
297. Rozličné jiné obklady 114

Ústřice, raci, žáby atd.

298. Ústřice 115
299. Ústřice ve skořápce . 115
300. Smažené ústřice 116
301. Ústřice se zeleninou . 116
302. Ústřice se sardelovým máslem 116
303. Ústřice s vínem 117
304. Ústřice na topinkách 117
305. Ďábelská ústřice ... 117
306. Nadívané ústřice ... 117
307. Ústřice na špejlech . 118
308. Ústřice s lanýži 118
309. Ústřice s bílou omáčkou 118
310. Ústřice s podpoušťkou 119
311. Pečené ústřice 119
312. Eskalopované ústřice 120
313. Naložené ústřice 120

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Číslo. stránka.
314. Mušle 120
315. Mušle se smetanou .. 121
316. Nadívané mušle 121
317. Smažené měkké mušle 121
318. Pečené měkké mušle . 122
319. Škeble s vínem 122
320. Škeble s cibulkou ... 122
321. Raci vaření 123
322. Raci na pivě 123
323. Raci s máslem 123
324. Raci s vínem 123
325. Raci se smetanou ... 124
326. Smažení raci 124
327. Nadívaní raci 124
328. Raci s karfiolem 125
329. Humra 125
330. Studená humra 126
331. Humra na rošti 126
332. Humra na špejlech .. 126
333. Pečená humra 127
334. Humra po americku . 127
335. Lastury z humry 127
336. Mořští ráčkové 128
337. Krabi tvrdí 128
338. Krabi měkcí 129
339. Krabi ústřicoví 129
340. Terrapin 129
341. Želva 130
342. Zadělávané žáby 130
343. Žáby s vínem 131
344. Žáby s vejci 131
345. Smažené žáby 132
346. Šneci s křenem 132
347. Nadívaní šneci 132

Ryby.

348. Smažený kapr 134
349. Vařený kapr 134
350. Kapr s křenem 135
351. Kapr s holandskou omáčkou 135
552. Marinovaný kapr ... 135
353. Pečený kapr s kyselou smetanou 136
354. Kapr na modro 136
355. Kapr na černo 137
356. Nadívaný kapr 137
357. Špikovaný kapr 138
358. Vařená bělice 138
359. Pečená bělice 139
360. Bělice s vínem 139
361. Bělice s ústřicemi ... 139
362. Dušení línci 139
363. Smažené mřeňky ... 140
364. Vařené mřeňky 140
365. Vařená štika 141
366. Smažená štika 141
367. Pečená štika se sardelemi 141
368. Štika se sardelovou omáčkou 142
369. Štika s ústřicemi 142
370. Štika po holandsku . 142
871. Štika po francouzsku 143
372. Štika se slaninou ... 143
373. Pudding ze štiky 144
374. Studená štika s aspikem 144
375. Štíhle 145
376. Vařený losos 145
377. Losos na modro 145
378. Marinovaný losos ... 146
379. Losos po anglicku .. 146
380. Losos po polsku 146
381. Řízky z lososa 147
382. Roštěný losos 147
382. Losos s pažitkou 148
384. Losos s majonézou .. 148
385. Uzený losos 148
386. Pstruzi s vínem 148
387. Smažení pstruzi 149
388. Pstruzi s rozličnými omáčkami 149
389. Marinovaní pstruzi .. 149
390. Pstruzi po švýcarsku 150
391. Pstruzi po uhersku . 150
392. Řízky ze pstruhů se zeleným hráškem ... 150
393. Řízky ze pstruhů s majonézou 151

Digitized by Microsoft

Číslo. stránka
394. Nadívaní pstruzi . . . 151
395. Vařený okoun 151
396. Na rošti pečený okoun 152
397. Okoun s česnekem . . 152
398. Okoun po holandsku . 152
399. Řízky z okouna se sardelovou omáčkou 153
400. Okoun se slaninou . . 153
401. Mořský okoun 153
402. Candát 154
403. Vařený candát 154
404. Dušený candát 154
405. Pečený candát se sardelemi 155
406. Candát s petruželí . . 155
407. Candát s ústřicemi . . 155
408. Candát s remuládou . 156
409. Parma 156
410. Úhoř 156
411. Úhoř na modro 157
412. Marinovaný úhoř . . . 157
413. Pečený úhoř 157
414. Úhoř s raky a žampiony 158
415. Úhoř na špejlech 158
416. Úhoř s majonézou . . 158
417. Smažený úhoř s pomerančovou omáčkou 159
418. Mníci 159
419. Okatice s máslem . . . 160
420. Lapáč 160
421. Čerstvá treska s ústřicemi 160
422. Čerstvá treska se slaninou 160
423. Jazyk z čerstvé tresky 161
424. Treska s křenem 161
425. Treska se sardelovou omáčkou 161
426. Treska po holandsku 162
427. Smažená treska 162
428. Pečená treska 162
429. Treska se smetanou . 162
430. Karbanátky z tresky 163
431. Plotice s petruželí . . 163
432. Řízky z plotice 164
433. Závitky z plotice . . . 164
434. Plotice s parmazánským sýrem 164
435. Butka 165
436. Smažené řepachy . . . 165
437. Pečené řepachy 165
438. Makrela 166
439. Pečená makrela 166
440. Tuník 167
441. Pečený jesetr 167
442. Jesetr s vínem 167
443. Klužťka 168
444. Pečený aleš 168
445. Aleš ve dvorním bouillonu 169
446. Jikry z aleše 169
447. Smažený merlán 169
448. Roštěný slaneček . . . 170
449. Smažený slaneček . . 170
450. Marinovaný slaneček 170

Hovězí maso.

451. Obyčejné hovězí maso 171
452. Smažené hovězí maso 171
453. Hovězí maso na kyselo 172
454. Dušené hovězí maso . 172
455. Dušené hovězí s chlebem 173
456. Dušené hovězí se slaninou 173
457. Hovězí dle mody 173
458. Hovězí po myslivecku 174
459. Hovězí po turecku . . 174
460. Guláš 174
461. Uherský guláš 175
462. Guláš se smetanou . . 175
463. Hovězí maso se zázvorem 176
464. Hovězí po anglicku . . 176

Číslo. stránka.
465. Hovězí po portugalsku ... 176
466. Cikánská pečeně ... 177
467. Beefsteak ... 177
468. Beefsteak se sardelemi ... 178
469. Vlaský beefsteak ... 178
470. Pikantní beefsteak ... 178
471. Sekaný beefsteak ... 178
472. Hamburský beefsteak ... 179
473. Beefsteak po rusku ... 179
474. Beefsteak po tatarsku ... 179
475. Sirloin Steak ... 180
476. Porterhouse Steak ... 180
477. Roastbeef ... 180
478. Roštěnka po česku ... 181
479. Roštěná s kyselou smetanou ... 181
480. Polská roštěná ... 181
481. Svíčková pečeně ... 182
482. Svíčková pečeně se smetanou ... 182
483. Svíčková pečeně s citronem ... 182
484. Svíčková pečeně s vínem ... 183
485. Pletenec ze svíčkové pečeně ... 183
486. Císařská pečeně ... 184
487. Hovězí zajíc ... 184
488. Svinuté hovězí maso 185
489. Hovězí sekanina ... 185
490. Sušené hovězí se smetanou ... 185
491. Uzené hovězí maso ... 186
492. Naložené hovězí maso ... 186
493. Sekanina z naloženého hovězího ... 186
494. Hovězí žebra ... 187
495. Dušený hovězí ohon ... 187
496. Smažený hovězí ohon ... 188
497. Hovězí ohon po anglicku ... 188
498. Nadívané hovězí srdce ... 188
499. Hovězí ledvinky ... 189
500. Hovězí jazyk s křenem ... 189
501. Hovězí jazyk se smetanou ... 189
502. Hovězí jazyk na divoko ... 190
503. Smažený hovězí jazyk ... 190
504. Hovězí jazyk po polsku ... 190
505. Dušený hovězí jazyk 191
506. Dršťky ... 191
507. Zadělávané dršťky ... 192
508. Pečené dršťky ... 192
509. Smažené dršťky ... 192
510. Dršťky s cibulkou ... 193
511. Dršťkové závitky ... 193

Telecí maso.

512. Telecí s kmínem ... 194
513. Dušené telecí ... 194
514. Telecí se smetanou ... 194
515. Telecí s paprikou ... 195
516. Telecí s karfiolem ... 195
517. Telecí s rajskými jablky ... 195
518. Telecí s citronem ... 196
519. Telecí s vínem ... 196
520. Telecí se sardelemi ... 196
521. Telecí frikandó ... 197
522. Telecí po francouzsku ... 197
523. Telecí hrudí po labužnicku ... 198
524. Telecí hrudí s vejci ... 198
525. Telecí hrudí s ústřicemi ... 198
526. Dušená telecí kýta po diplomatsku ... 199
527. Telecí závitky ... 199

Číslo. stránka
528. Vídeňské řízky 200
529. Pečené telecí řízky . 200
530. Telecí kotletky 200
531. Francouzské kotletky 201
532. Pečené kotletky s petruželovým máslem . 201
533. Pražské kotletky ... 201
534. Kotletky s glasurou . 202
535. Telecí karbanátky .. 202
536. Telecí pečeně 202
537. Telecí pečeně s česnekem 203
538. Telecí kýta se slaninou 203
539. Telecí kýta se sardelemi 204
540. Nadívané telecí hrudí 204
541. Telecí hrudí s cibulkami 204
542. Ledvinková pečeně . 205
543. Ledvinková pečeně se smetanou 206
544. Ledvinková pečeně s vínem 206
545. Sekaná telecí pečeně . 206
546. Sekanina z telecí pečeně 207
547. Smažené telecí nožičky 207
548. Smažené telecí nožičky se zeleninou ... 207
549. Telecí hlava s octovou omáčkou 208
550. Telecí hlava po francouzsku 208
551. Sekaná telecí hlava . 209
552. Telecí okruží 209
553. Telecí okruží na kyselo 210
554. Pečené telecí okruží . 210
555. Telecí okruží se smetanou 210
556. Telecí osrdí 211
557. Pečené telecí osrdí . 211
558. Smažená telecí játra . 211
559. Telecí játra s paprikou 212
560. Telecí játra se slaninou 212
561. Telecí játra se zeleninou 212
562. Telecí játra se smetanou 213
563. Telecí játra florentinská 213
564. Jaterní knedlíky ... 213
565. Telecí ledvinky 214
566. Telecí jazyk s polskou omáčkou 214
567. Telecí jazyk s pomerančovou omáčkou .. 214
568. Dušený telecí mozek . 215
569. Telecí mozek s pikantní omáčkou 215
570. Telecí mozek s černým máslem 215
571. Smažený telecí mozek 216
572. Telecí mozek s vejci . 216
573. Klobásky z mozečků . 216
574. Jaternice z telecích mozečků 217
575. Smažené brzlíky .. 217
576. Zadělávané brzlíky . 217
577. Špikované brzlíky .. 218
578. Brzlíky s lanýži ... 218
579. Brzlíky se šparglem . 219
580. Souměska z brzlíků a kuřat 219
581. Souměska z brzlíků, ledvinek a žampionů 219

Skopové maso.

582. Skopové s marjánkovou omáčkou 220
583. Skopové s kmínem .. 221
584. Skopové s mrkví 221
585. Skopové s rýží 221

Číslo. stránka
586. Skopové maso na divoko 222
587. Dušené skopové hrudí 222
588. Smažené skopové hrudí 223
589. Skopová plece se smaženou cibulí 223
590. Skopový hřbet s tuřínem 224
591. Pečený skopový hřbet 224
592. Skopová pečená kýta 224
593. Skopová kýta se smetanou 225
594. Skopová kýta se sardelemi 225
595. Nadívaná skopová kýta 225
596. Skopová kýta po anglicku 226
597. Skopová kýta po portugalsku 226
598. Skopová kýta po vídeňsku 226
599. Skopová kýta na způsob zvěřiny 227
600. Skopová sekanina s vejci 227
601. Skopové kotletky . . . 228
602. Smažené skopové kotletky 228
603. Skopové kotletky se šunkou 228
604. Skopové kotletky se zeleninou 229
605. Skopové řízky 229
606. Skopové ledvinky . . . 229
607. Skopové ledvinky na špejlkách 230
608. Skopové ledvinky s houbami 230
609. Skopové jazyky s citronovou omáčkou 230

Číslo. stránka.
610. Skopové jazyky s octovou omáčkou . . 231
611. Skopové jazyky s cibulí 231

Jehněčí maso.

612. Zadělávané jehněčí . 232
613. Jehněčí a la Poulette 232
614. Jehněčí s máslovou omáčkou 233
615. Jehněčí se šparglem . 233
616. Dušené jehněčí se sardelemi 233
617. Smažené jehněčí hrudí 234
618. Nadívané jehněčí hrudí 234
619. Jehněčí kýta s mátovou omáčkou 234
620. Jehněčí kýta s kyselými okurkami 235
621. Pečený jehněčí zadek 235
622. Pečený jehněčí zadek se slaninou 235
623. Jehněčí řízky 236
624. Jehněčí řízky s protlačeným hráchem . . 236
625. Jehněčí kotletky . . . 236
626. Smažené jehněčí kotletky 237
627. Dušené jehněčí kotletky 237
628. Pařížské jehněčí kotletky 237
629. Jehněčí ledvinky po americku 238
630. Jehněčí ledvinky a la Neruda 238
631. Jehněčí osrdí 238

Vepřové maso.

632. Vepřový ovar s křenem 239
633. Vepřové s brukví . . . 239

Univ Calif - Digitized by Microsoft

slo. stránka
634. Vepřové s boby 239
635. Vepřové po polsku..240
636. Vepřové na pivě....240
637. Vepřová pečeně ledvinová 241
638. Vepřová kýta se sardelemi 241
639. Marinovaná vepřová kýta.....241
640. Vepřová kýta na divoko.....242
641. Pečené podsvinče (sele) 242
642. Vepřové závitky s rýží.....243
643. Sekaná vepřová pečeně.....243
644. Vepřové karbanátky 243
645. Vepřové kotletky...244
646. Dušené vepřové kotletky 244
647. Smažené vepřové kotletky 244
648. Vepřový filet.....245
649. Pečený vepřový filet 245
650. Roštěný vepřový filet.....245
651. Vepřové ledvinky...246
652. Vepřové uši.....246
653. Vepřová hlava.....246
654. Smažené vepřové nožičky 247
655. Naložené vepřové nožičky 247
656. Uzené maso.....247
657. Uzené maso s rýží..248
658. Šunka.....248
659. Vařená šunka.....248
660. Pečená šunka.....249
661. Šunka v těstě upečená.....249
662. Šunka s vejci.....249
663. Smažená šunka....250
664. Roštěná slanina....250
665. Šunka a la Dumas..250

Číslo. stránka
666. Karbanátky ze šunky 250
667. Kořeněná šunka....251
668. Slanina s vejci.....251
669. Jaternice.....251
670. Jelita 252
671. Klobásy 252
672. Klobásy s citronovou omáčkou 253
673. Chipolatské klobásy 253
674. Bachor 254
675. Masový sýr.....254
676. Mortadella di Bologna 255
677. Lanýžník 255

Drůbež.

678. Dušené kuře.....256
679. Kuře s citronovou omáčkou 256
680. Kuře s makarony...256
681. Kuře s paprikou....257
682. Kuře s kyselou smetanou 257
683. Kuře s podpouštkou.257
684. Kuře po turecku....258
685. Kuře s knedlíčky...258
686. Kuře s rýží.....258
687. Kuře s karfiolem...259
688. Kuře s celerem.....259
689. Kuře s rajskými jablky 259
690. Kuře se žampiony..260
691. Kuře s černou omáčkou 260
692. Kuře s majonézou..260
693. Smažené kuře.....261
694. Pečené kuře.....261
695. Pečené kuře na rožni 262
696. Risolky z kuřete....262
697. Slípka 262
698. Slepice.....263
699. Pečená perlička....263
700. Pečený kapoun.....263
701. Dušený kapoun 263

Číslo. stránka.
702. Kapoun na způsob bažanta 264
703. Kapoun s ústřicemi . 264
704. Kapoun s lanýži 264
705. Holoubata s bílou omáčkou 265
706. Dušená holoubata . . 265
707. Holoubata se zeleným hráškem 265
708. Holoubata se špargleme 266
709. Pečená holoubata . . . 266
710. Nadívaná holoubata . 267
711. Holubi 267
712. Pečená husa 267
713. Nadívaná husa 268
714. Dušená husa 268
715. Marinovaná husí prsa 268
716. Sekaná husí prsa . . . 269
717. Husí zbytky s podpoušťkou 269
718. Husí drobečky s rýží . 269
719. Husí drobečky s nudlemi 270
720. Zadělávané husí drobečky s citronem . . . 270
721. Husí drobečky s knedlíčky 271
722. Husí drobečky s karfiolem 271
723. Husí játra 271
724. Husí játra s vínem . . 272
725. Husí krev 272
726. Pečená kachna 273
727. Dušená kachna 273
728. Kachna s houbami . . 273
729. Kachna s červeným vínem 274
730. Kachní zbytky s podpoušťkou 274
731. Krocan 274
732. Pečený krocan 275
733. Krocan s kaštany . . . 275
734. Nadívaný krocan . . . 275
735. Masem nadívaný krocan 276
736. Krocan s ústřicovou omáčkou 276
737. Sekanina z krocana . 277

Zvěřina.

738. Srnčí a jelení maso . 277
739. Pečený srnčí hřbet neb kýta 278
740. Dušená srnčí plec . . . 278
741. Srnčí po myslivecku . 278
742. Srnčí kotletky 279
743. Srnčí řízky 279
744. Srnčí sekanina 279
745. Jelení kýta 280
746. Jelení hřbet s pepřovou omáčkou 280
747. Jelení maso se sardelovou omáčkou 280
748. Marinovaná kančí kýta 281
749. Kančí kýta s kůrkou . 281
750. Zadělávaná černá zvěřina 281
751. Medvědí kýta 282
752. Zajíc 282
753. Zaječí zadeček se smetanou 283
754. Zajíc s česnekem . . . 283
755. Zaječí předek na černo 283
756. Fašírovaný zajíc . . . 284
757. Zaječí řízky 284
758. Pečený mladý zajíc . 285
759. Dušený mladý zajíc s vínem 285
760. Králík s citronovou omáčkou 286
761. Králík s bílou omáčkou 286
762. Králík s podpoušťkou 286
763. Smažený králík 287
764. Pečené koroptve . . . 287
765. Koroptve se zeleninou 287

Číslo. stránka.
766. Dušené koroptve se zelím 288
767. Pečené křepelky 288
768. Zadělávané křepelky 289
769. Na másle dušené křepelky 289
770. Řízky z křepelek s rýží 289
771. Tetřev 290
772. Jeřábek (tetřívek) .. 290
773. Roštěné sluky na topinkách 290
774. Pečené sluky 291
775. Dušené sluky 291
776. Pečené kvíčaly 292
777. Kvíčaly na rožni ... 292
778. Kvíčaly se sardelemi 292
779. Pečený bažant 293
780. Dušený bažant v kyselém zelí 293
781. Zbytky z bažantů ... 293
782. Pečená divoká kachna 294
783. Dušená divoká kachna 294
784. Čírka 295
785. Divoká husa 295
786. Divoký holub 295
787. Kulík 295
789. Drozdi 296
790. Malí ptáčkové 296

Masité paštiky.

791. O přípravě paštik ... 297
792. Paštikové těsto 297
793. Telecí nádivka k paštikám 298
794. Jaterní nádivka k paštikám 298
795. Nádivka ze zvěřiny k paštikám 298
796. Rybí nádivka k paštikám 299
797. Telecí paštika 299
798. Paštika z kuřat 300
799. Paštika z malých ptáčků 300
800. Paštika z husích jater 300
801. Paštika ze zvěřiny .. 301
802. Paštika z brzlíků a vajec 301
803. Paštika ze šunky ... 302
804. Paštika z ryb 302
805. Paštika z ústřic 303
806. Studená masitá paštika 303
807. Studená srnčí paštika 304
808. Studená paštika z krocana 304
809. Studená paštika z husích jater 304
810. Studená rybí paštika 305

Masité rosoly.

811. Zadělávání masa do rosolu 306
812. Rosolovaná hovězina 307
813. Huspenina (Sulc) ... 307
814. Rosol z telecího masa 308
815. Rosol z telecí hlavy . 308
816. Telecí mozky v rosolu 309
817. Telecí řízky v rosolu . 309
818. Sele v rosolu 309
819. Zaječí řízky v rosolu . 310
820. Husí játra v rosolu .. 310
821. Koroptve v rosolu ... 311
822. Kapoun v rosolu 311
823. Krocan v rosolu 311
824. Sekaná šunka s rosolem 312
825. Kuřata s rosolem ... 312

Saláty.

826. Hlávkový salát 313
827. Hlávkový salát se smetanou 313
828. Hlávkový salát se slaninou 314

Číslo. stránka.
829. Římský hlávkový salát 314
830. Hlávkový salát po francouzsku 314
831. Okurkový salát 315
832. Okurkový salát po anglicku 315
833. Salát ze zelí 315
834. Šparglový salát 316
835. Salát z černé řetkve. 316
836. Řeřichový salát 316
837. Salát z celerových stonků 316
838. Celerový salát 317
839. Salát z rajských jablíček 317
840. Karfiolový salát 317
841. Salát z mrkve. 317
842. Štěrbákový salát ... 318
843. Salát z bobových lusků 318
844. Vlašský salát 318
845. Bramborový salát .. 319
846. Bramborový salát se slanečkem 319
847. Bramborový salát s majonézou 319
848. Čočkový salát 320
849. Salát z kuřat 320
850. Salát z humry 320
851. Salát z bobů 321
852. Český salát 321
853. Salát ze syrového masa 321

Zeleniny.

854. Brambory na loupačku 322
855. Brambory na kyselo. 322
856. Brambory s marjánkovou omáčkou 322
857. Bramborová kaše ... 323
858. Pečená bramborová kaše 323
859. Nastavovaná kaše .. 323
860. Smažené syrové brambory 323
861. Lyonské brambory .. 324
862. Pařížské brambory . 324
863. Saratogské brambory 324
864. Brambory se smetanou 324
865. Pečené brambory se smetanou 325
866. Nadívané brambory . 325
867. Maskované brambory 325
868. Nové brambory 326
869. Semilasso 326
870. Bramborové škubánky 326
871. Bramborové knedlíky 327
872. Bramborové knedlíky se žemličkou 327
873. Bramborové knedlíky se šunkou 328
874. Bramborové nudle .. 328
875. Bramborový závitek 328
876. Bramborové kroketky 329
876. Bramborové koblihy 329
877. Bramborové placky . 329
878. Bramborové slejšky . 329
879. Sladké brambory ... 330
880. Tuřín 330
881. Vodnice 330
882. Vodnice na kyselo . 331
883. Kolník 331
884. Dušené brukve 332
885. Nadívané brukve ... 332
886. Dušená řetkvička ... 332
887. Okurky 333
888. Tykev 333
889. Dýně 333
890. Granátová dýně 334
891 Salsifis 334
892. Mrkev 334
893. Mrkev se zeleným hráškem 335
894 Paštinák 335

Číslo. stránka
895. Dušená rajská jablíčka 336
896. Smažená rajská jablíčka 336
897. Nadívaná rajská jablíčka 336
898. Špargl (chřest) 336
899. Špargl se smetanovou omáčkou 337
900. Pečený špargl 337
901. Karfiol 338
902. Karfiol po holandsku 338
903. Smažený karfiol 338
904. Artičoky 338
905. Nadívané artičoky .. 339
906. Vařené zelí 339
907. Dušené zelí 340
908. Kyselé zelí 340
909. Nadívané zelí 340
910. Kapusta 340
911. Fašírovaná kapusta . 341
912. Svítečky z kapusty . 341
913. Kapustová poupata . 342
914. Celerové stonky s omáčkou 342
915. Špenát 342
916. Špenátový pudding . 443
917. Špenátové kraplíčky 343
918. Šťovík 343
919. Štěrbák 344
920. Kukuřičné klasy ... 344
921. Kukuřice se smetanou 344
922. Succotash 345
923. Zelené bobové lusky . 345
924. Boby 345
925. Hrách 345
926. Hrách s kroupami čili svarba 346
927. Hrachová kaše 346
928. Zelený hrášek 347
929. Čočka 347
930. Houby s vejci 347
931. Dušené houby 348
932. Smažené houby 348
933. Žampiony 348
934. Nadívané žampiony . 349
935. Smrže 349
936. Lanýže 349
937. Kaštany 350

Vejce.

938. Vejce na měkko 351
939. Vejce na tvrdo 351
940. Ztracená vejce 351
941. Smažená ztracená vejce 351
942. Míchaná vejce 352
943. Míchaná vejce se šunkou 352
944. Míchaná vejce se sardelemi 352
945. Míchaná vejce se sýrem 352
946. Sázená vejce 353
947. Sázená vejce s černým máslem 353
948. Vejce na kyselo 353
949. Vejce se smetanou .. 354
950. Nadívaná vejce 354
951. Nadívaná vejce po francouzsku 354
952. Vejce s brambory .. 355
953. Jednoduché omeletky 355
954. Omeletky se zeleninou 356
955. Omeletky se sýrem .. 356
956. Omeletky s cibulkou a šunkou 356
957. Omeletky se slaninou 356
958. Nadívané omeletky . 357
959. Omeletky se zavařeninou 357
960. Omeletky s rumem .. 357
961. Zpěněná omeletka .. 357
962. Německé omeletky .. 358
963. Omeletky s jablky .. 358
964. Norimberská omeletka 358

Digitized by Microsoft

Číslo. stránka.

Moučná jídla.

965. Obyčejné knedlíky . 359
966. Dobré knedlíky . . . 359
967. Knedlíky se slaninou 360
968. Tvarohové knedlíky 360
969. Krupičné knedlíky . 360
970. Jiné krupičné knedlíky 361
971. Švestkové knedlíky 361
972. Jiné švestkové knedlíky 362
973. Kynuté švestkové knedlíky 362
974. Knedlíky s broskvemi 362
975. Smetanové knedlíky 363
976. Turecké knedlíky . . 363
977. Cezené nudle 364
978. Nudle v mléce 364
979. Zelené nudle 364
980. Vídeňské nudle 364
981. Flíčky s uzeninou . 365
982. Makarony 365
983. Pečené makarony . 366
984. Lívance s kvasnicemi 366
985. Lívance nadívané . 366
986. Francouz. lívance . . 367
887. Lívance bez kvasnic. 367
988. Pohankové lívance . 367
989. Kukuřičné lívance . 368
990. Rýžové lívance 368
991. Chlebové lívance . . 368
992. Oplatky 368
993. Topinky 369
994. Česnekové topinky . 369
995. Francouz. topinky . 369
996. Waleské topinky . . 369
997. Spařené žemličky . . 370
998. Žemlovka 370
999. Rýžová kaše 370
1000. Pečená rýže 371
1001 Risotto 371

Číslo. stránka.

1002. Kroupy 371
1003. Černý kuba 371
1004. Jáhly 372
1005. Jahelník 372
1006. Polenta po italsku . 372
1007. Pšeničná kaše 373
1008. Ovesná kaše 373

Sladké přikrmy.

1009. Nákypy 373
1010. Krupičný nákyp . . . 374
1011. Rýžový nákyp 374
1012. Žemlový nákyp . . . 374
1013. Chlebový nákyp . . . 375
1014. Čokoládový nákyp . 375
1015. Jahodový nákyp . . . 375
1016. Citronový nákyp . . 376
1017. Smetanový nákyp . 376
1018. Likérový nákyp . . . 376
1019. Vanilkový nákyp . . 377
1020. Masitý nákyp 377
1021. Puddingy 378
1022. Tvarohový pudding 378
1023. Makový pudding . . 378
1024. Mandlový pudding . 379
1025. Rýžový pudding . . . 379
1026. Třešňový pudding . 379
1027. Merunkový pudding 380
1028. Vídeňský pudding . 380
1029. Plumpudding 381
1030. Bramborový pudding 581
1031. Hrachový pudding . 381
1032. Tažená štrudle s jablky 382
1033. Tažená štrudle s třešněmi 382
1034. Tažená štrudle s tvarohem 383
1035. Tažená štrudle s rýží 383
1036. Tyrolská štrudle . . . 383
1037. Litá štrudle se zavařeninou 384
1038. Litá štrudle s čokoládou 384

Digitized by Google

Číslo. stránka.
1039. Litá štrudle pomerančová.....384
1040. Ovocné paštiky ...385
1041. Těsto k paštikám..385
1042. Jablková paštika ..386
1043. Jiná jablková paštika 386
1044. Broskvová paštika.386
1045. Třešňová paštika..386
1046. Paštiky se zavařeninou 387
1047. Ananasová paštika.387
1048. Bebarborová paštika 387
1049. Ovocné paštiky s krémem 387
1050. Smetanová paštika.388
1051. Benátská krémová paštika 388
1052. Citronová paštika·388
1053. Kokosová paštika··389
1054. Tykvová paštika··389
1055. Mince Pie.....389
1056. Bublanina 390
1057. Smaženec 390
1058. Jablkové smaženky 391
1059. Jahodové smaženky 391
1060. Pomerančové smaženky 391
1061. Smažené žemličky s třešněmi.....392
1062. Pavézky s vínem··392
1063. Pečená jablka.....392
1064. Nadívaná jablka s krémem 393
1065. Lombardské hrušky 393
1066. Kávový krém.....394
1067. Krém z pomerančových květů..... 394
1068. Čokoládový krém··394
1069. Pečená malin. pěna 395
1070. Smetanová pěna s jahodami.....395
1071. Smetanová pěna s vanilkou.....395

Číslo. stránka.
1072. Čištění cukru a gelatiny.....396
1073. Bavorský ovocný rosol.....396
1074. Bavorský punšový rosol.....397
1075. Francouzský rosol·397
1076. Vanilkový rosol...398
1077. Mandlový rosol....398
1078. Vinný rosol.....399
1079. Likérový rosol....399
1080. Citronový rosol....399
1081. Ovoce v rosolu....400

Sladké omáčky.

1082. Kořenná omáčka··401
1083. Vanilková omáčka·401
1084. Čokoládová omáčka 401
1085. Pomerančová omáčka 401
1086. Třešňová omáčka··402
1087. Broskvová omáčka·402
1088. Anglická omáčka s rumem 402
1089. Omáčka z červeného vína 403
1090. Omáčka z bílého vína.....403
1891. Šodó 403

Jemné pečivo.

1892. Nadívané buchtičky.....404
1093. Martinské rohlíčky·405
1094. České koláče.....405
1095. Křehké koláče....405
1096. Karlovarské koláče 406
1097. Německé koláče...406
1098. Třešňové koláče...407
1099. Ovocné koláče s krémem 407
1100. Vánočka 407
1101. Mazance 408
1102. Boží milosti 408
1103. Růžové koblihy....409
1104. Koblihy.....409

Číslo. stránka.
1105. Šišky 410
1106. Buchta ku kávě . . . 410
1107. Bábovka 411
1108. Maková bábovka . . 411
1109. Hrozinková bábovka 411
1110. Třená bábovka 412
1111. Francouzská bábovka 412
1112. Skládané dorty 413
1113. Malinový skládaný dort 414
1114. Čokoládový skládaný dort 414
1115. Jiný čokoládový skládaný dort 414
1116. Fíkový skládaný dort 315
1117. Hrozinkový skládaný dort 415
1118. Citronový skládaný dort 415
1119. Stříbrný skládaný dort 415
1120. Zlatý skládaný dort 416
1121. Kokosový skládaný dort 416
1122. Pentlový skládaný dort 416
1123. Chlebový dort 417
1124. Mandlový dort 417
1125. Čokoládový dort . . . 418
1126. Dort se zavařeninou 418
1127. Bramborový dort . . 418
1128. Piškotový dort 419
1129. Mramorový dort . . . 419
1130. Kaštanový dort 419
1131. Oříškový dort 420
1132. Neapolský dort 420
1133. Lístkový dort 421
1134. Francouzský dort . . 421
1135. Dort se smetanovou pěnou 421

Číslo. stránka.
1136. Andělský dort 422
1137. Dort s jahodami . . . 422
1138. Suchary 423

Cukrovinky.

1139. Vanilkové hubinky . 423
1140. Španělské hubinky . 423
1141. Cukrové rohlíčky . . 424
1142. Piškoty 424
1143. Piškotové koblížky . 424
1144. Piškotový závitek . . 424
1145. Drobnůstky z máslového těsta 425
1146. Trubičky s krémem . 425
1147. Mandlové taštičky . 425
1148. Ovocné dortíčky . . . 426
1149. Anýzové preclíky . . 426
1150. Skořicové tabulky . 426
1151. Zázvorky 427
1152. Hoblovačky 427
1153. Karty 427
1154. Komisní chlebíček . 428
1155. Biskupský chlebíček 428
1156. Císařský chlebíček . 428
1157. Marcipán 428
1158. Perník 429
1159. Jemné koláčky 429
1160. Přesky 429
1161. Janovské čtverečky 430
1162. Pařížské proužky . . 430
1163. Uherské suchárky . 431
1164. Mandlové věnečky . 431
1165. Líhové věnečky . . . 431
1166. Vanilkové hvězdičky 431
1167. Makaronky 432
1168. Čokoládové makaronky 432
1169. Růžová kolečka . . . 432
1170. Skořicové pokroutky 433
1171. Citronové pokroutky 433
1172. Cukrované mandle . 433

Digitized by Google

Číslo. stránka
1173. Cukrovaný pomeranč 434
1174. Cukrované kaštany 434

Povidla.

1175. Povidla 434
1176. Tvaroh 435
1177. Mák 435
1178. Hrozinky 435
1179. Cukrová jíška 436
1180. Perníková nádivka . 436
1181. Nádivka z lískových oříšků 436
1182. Nádivka z vlaských ořechů 436
1183. Mandlová nádivka . 436

Polevy.

1184. Bílá poleva 437
1185. Žlutá poleva 437
1186. Růžová poleva 437
1187. Zelená poleva 437
1188. Malinová poleva ... 438
1189. Skořicová poleva .. 438
1190. Čokoládová poleva . 438
1191. Vařená čokoládová poleva 438
1192. Vodní poleva 438
1193. Punšová poleva ... 439

Cukry

1194. Jak se cukr vaří ... 439
1195. Vařený cukr k okrášlení dortů 440
1196. Vařený cukr různých barev 440
1197. Vanilkový cukr 441
1198. Pomerančový cukr . 441
1199. Skořicový cukr 441
1200. Cukrová krupice ... 441
1201. Barevná cukrová krupice 442

Obyčejné pečivo.

1202. Chléb 442
1203. Žitný chléb 443
Číslo. stránka
1204. Jiný žitný chléb ... 443
1205. Bílý chléb 444
1206. Grahamův chléb .. 444
1207. Kukuřičný chléb .. 445
1208. Hnědý bostonský chléb 445
1209. Vdolky 446
1210. Zelníky 446
1211. Rohlíky 446
1212. Housky 447
1213. Placky 447
1214. Vodní suchárky ... 447
1215. Mléčné suchárky .. 447
1216. Francouzské suchárky 448

Naloženiny.

1217. Naložené cibulky .. 448
1218. Naložený hrášek .. 448
1219. Naložená kukuřice . 449
1220. Naložené mrkvičky . 449
1221. Naložené zelené lusky 449
1222. Naložený karfiol .. 449
1223. Naložený chřest ... 450
1224. Naložená rajská jablíčka 450
1225. Usušená rajská jablíčka 450
1226. Naložené artičoky . 451
1227. Naložené hříbky neb václavky 451
1228. Hříbky neb václavky na jiný spůsob . 451
1229. Naložené žampiony 452
1230. Naložené lanýže ... 452
1231. Naložená petružel .. 452
1232. Naložený kopr 453
1233. Naložený hlávkový salát 453
1234. Naložený celerový salát 453
1235. Naložený okurkový salát 453
1236. Naložené okurky s koprem 454

Digitized by Microsoft

Číslo. stránka.
1237. Naložené okurky s octem 454
1238. Naložené okurky s kořením 455
1239. Naložené okurky s cukrem 455
1240. Naložené okurky s hořčicí 456
1241. Naložená paprika .. 456
1242. Mixed Pickles 456
1243. Chow-Chow 457
1244. Kyselé zelí 457
1245. Zelí z brukve 458
1246. Boby v octě 459

Zavařeniny.

1247. Povšechná pravidla 459
1248. Zavařený angrešt . 460
1249. Zavařený rybíz ... 460
1250. Obalený rybíz 461
1251. Zavařené borůvky . 461
1252. Borůvky s octem .. 461
1253. Zavařené borůvky s hruškami 461
1254. Zavařené jahody .. 462
1255. Jahody s rumem ... 462
1256. Zavařené maliny .. 463
1257. Zavařené ostružiny 463
1258. Zavařené moruše .. 463
1259. Zavařené hrozny .. 464
1260. Zavařené třešně ... 464
1261. Třešně v octě 464
1262. Třešně v koňaku .. 465
1263. Třešně v medu 465
1264. Višně s vanilkou .. 465
1265. Zavařené mišpule .. 466
1266. Zavařené broskve .. 466
1267. Broskve jiným způsobem 466
1268. Broskve v octě 467
1269. Broskve v kořalce .. 467
1270. Zavařené merunky . 467
1271. Nadívané merunky . 468
1272. Zavařená zelenčata (Ringle) 468
1273. Zavařené slívy 469
1274. Slívy s octem 469
1275. Zavařené švestky .. 469
1576. Zavařený ananas .. 470
1277. Zavařené kdoule .. 470
1278. Zavařené citrony .. 470
1279. Zavařená citronová kůra 471
1280. Zavařené pomeranče 471
1281. Zavařená pomerančová kůra 472
1282. Zavařené čerstvé fíky 472
1283. Zavařené hrušky .. 473
1284. Hrušky v octě 473
1285. Hrušky v kořalce .. 473
1286. Zavařené muškatelky 474
1287. Zavařená jablka ... 474
1288. Jablka po anglicku . 474
1289. Jablka v octě 475
1290. Nadívané datle 475
1291. Zavařené melouny . 475
1292. Melouny v octě 476
1293. Melouny v rumu ... 476
1294. Zavařený paštinák . 477
1295. Zavařené ořechy .. 477
1296. Ořechy v kořalce .. 477
1297. Zavařené kaštany . 478
1298. Zavařený zázvor .. 478
1299. Zapařené ovoce bez cukru 479
1300. Zapařené ovoce s cukrem 479
1301. Smíšené kompoty .. 480
1302. Jablkový kompot .. 480
1303. Hruškový kompot .. 480
1304. Pomerančový kompot 481
1305. Broskvový kompot . 481
1306. Merunkový kompot 481
1307. Švestkový kompot . 481
1308. Třešňový kompot .. 482
1309. Jahodový kompot .. 482

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Číslo. stránka.
1310. Ostružinový kompot 482
1311. Jablková marmeláda 483
1312. Kdoulová marmeláda 483
1313. Broskvová marmeláda 483
1315. Pomerančová marmeláda 483
1315. Švestková marmeláda 484
1316. Malinová marmeláda 484
1317. Angreštová marmeláda 484
1318. Povidla 485
1319. Ovocná huspenina . 485
1320. Rybízová huspenina 486
1321. Hroznová huspenina 486
1322. Malinová huspenina 486
1323. Slívová huspenina . 487
1324. Jablková huspenina 487
1325. Třešňová huspenina 487

Ovocné šťávy.

1326. Jablková šťáva 488
1327. Třešňová šťáva . . . 488
1328. Ostružinová šťáva . 488
1329. Bezinková šťáva . . 488
1330. Rybízová šťáva . . . 489
1331. Jahodová šťáva . . . 489
1332. Malinová šťáva . . . 489
1333. Citronová šťáva . . . 489
1334. Rybízová šťáva . . . 490
1335. Růžová šťáva 490
1336. Fialková šťáva 490

Zmrzliny.

1337. Jak se zmrzlina připravuje 491
1338. Vanilková zmrzlina 492
1339. Skořicová zmrzlina 492
1340. Čokoládová zmrzlina 492
1341. Čajová zmrzlina . . . 492
1342. Kávová zmrzlina . . 493
1343. Jahodová zmrzlina . 493
1344. Oříšková zmrzlina . 493
1345. Likérová zmrzlina . 494
1346. Ovocná zmrzlina . . 494
1347. Broskvový vodní led 494
1348. Třešňový vodní led 495
1349. Malinový vodní led 495
1350. Ananasový vodní led 495
1351. Pomerančový vodní led 495
1352. Šerbet 496
1353. Kalifornský šerbet . 496
1354. Punšová zmrzlina . 496

Nápoje.

1355. Káva 497
1356. Káva po francouzsku 498
1357. Káva po turecku . . . 498
1358. Čaj 498
1359. Čaj s vejci 499
1360. Kakao 499
1361. Čokoláda 499
1362. Čokoláda s vínem . . 500
1363. Mandlové mléko . . . 500
1364. Chlebová voda 500
1365. Nápoj pracujících . . 500
1366. Limonáda 501
1367. Limonáda s vínem . 501
1368. Ovocná limonáda . . 501
1369. Císařská voda 501
1370. Grog 502
1371. Kořenné víno 502
1372. Vinný punš 502
1373. Čajový punš 502
1374. Anglický punš 503
1375. Jahodový punš 503
1376. Kardinálský punš 503

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Číslo. stránka.
1377. Královský punš...503
1378. Pálený pomeranč..504
1379. Anýzový likér 504
1380. Jalovcový likér....504
1381. Skořicový likér....505
1382. Vanilkový likér...505
1383. Meruňkový likér..505
1384. Malinový likér....505
1385. Pomerančový likér.506
1386. Třešňový likér....506
1387. Višňovka 506
1388. Cocktail 507
1389. Hroznové víno 507
1390. Rybízové víno 507
1391. Hrozinkové víno...508
1392. Jablkový mošt 508
1393. Medovina 509

Skládání ubrousků.

1394. Kříž 510
1395. Vějíř 511
1396. Páv 512
1397. Vodní růže.....514
1398. Koruna 514
1399. Závitky 514

Číslo. stránka.

Rozkrajování.

1400. Krájení kapouna ..518
1401. Krájení husy a kachny.....518
1402. Krájení krocana...518
1403. Krájení sluk.....519
1404. Krájení hovězí pečeně.....519
1405. Krájení kýty.....520
1406. Krájení telecího hrudí.....520
1407. Krájení srnčího hřbetu a kýty.....520
1408. Krájení zajíce 521
1409. Krájení selete 521
1410. Krájení šunky 522
1411. Krájení ryb.....522

Jídelní lístek.

1412. Úprava tabule 524

Kuchyňský slovníček.

Od stránky 526 do stránky 529.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

MÍRY A VÁHY.

Aby kuchařka nepřicházela do nesnází, když v předpisu jest udána unce nebo libra, pint aneb kvart atd., připojujeme pečlivě sestavenou tabulku, v níž možno nalézti čemu se podobná váha neb míra v kuchyňském nádobí přibližně rovná. Nejprve uvádíme ovšem kolik jest uncí do libry atd., aby další rozdělování vah a měr mohla si každá kuchařka sama lehce vypočísti.

Ku př.: 2 koflíky mouky rovnají se půl libře mouky aneb jednomu pintu mouky; jeden koflík rovnal by se tedy čtvrt libře mouky, aneb půl pintu mouky. Když se dvě plné lžíce mouky rovnají jedné unci, jest jedna plná tolik jako půl unce.

16 uncí	=	1 libra
4 gilly	=	1 pint
2 pinty	=	1 kvart
4 kvarty	=	1 galon

3½ čajové lžičky tekutiny	—	1 lžíce
1 pint tekutiny	—	1 libra = 2 koflíky tekutiny
½ pintu (čili 2 gilly)	—	1 koflík
4 lžíce tekutiny	—	čtvrtina koflíku
16 lžic tekutiny	—	jeden koflík
2 plné lžíce mouky	—	1 unce
2 koflíky obyčejné mouky	—	půl libry – 1 pint
4 koflíky obyčejné mouky	—	jedna libra – 1 kvart
1 koflík másla aneb mléka	—	půl libry
1 pint másla	—	jedna libra
1 plná lžíce másla	—	jedna unce
1 svrchovaně plná lžíce másla	—	2 unce
Máslo velikosti vejce	—	2 unce
9 vajec	—	1 libra
2 koflíky pískového cukru	—	1 libra
2½ koflíků práškového cukru	—	1 libra
1 mírně plný koflík rýže	—	půl libry
1 svrchovaně plná lžíce cukru	—	1 unce
8 plných lžic suché věci	—	1 koflík

Univ Calif - Digitized by Microsoft

Skopové maso s marjánkovou omáčkou.

Dej vařit dvě libry skopového masa v celosti, trochu to osol a pak přidej trochu marjánky. Nech to na polo vařit. Pak to vyndej a rozděl na úhledné kousky. Mezitím udělej přižloutlou jíšku a teď rozřeď ji polévkou, ve které se maso vařilo, a vlož maso do toho. — Přidej dva stroužky se solí rozetřeného česneku, trochu drobně rozkrájené zelené petržele a špetku květu. Oloupej malé brambory, přidej k masu a nech to zvolna vařit asi dvacet minut. Dej pozor, aby se to nepřipálilo. Pak narovnej maso na mísu, obluž brambory a polej omáčkou.

Zajíc na černo.

Na máslo a na slaninu drobně rozkrájenou dá se dusiti cibul a drobně rozkrájená různá zelenina: celer, petržel, mrkev a pod. Když zelenina zahnědla, přidá se k ní zajíc na kusy rozkrájený a také plíce, srdce a játra, z nichž žluč byla pozorně odstraněna, vezmou se k tomu. Přidá se různé koření, také jalovec, bobkový list a tymián a zajíc nechá se dusit, při čemž se podlévá polévkou. — Když zajíc změkl, přendá se do jiné nádoby. Šťáva, ve které se dusil, se zapraží tmavou jíškou, přileje se pak polévky a octa, třeba červeného vína a přidá něco citronové kůry a šťávy, něco melasy a perníku nebo strouhaného žitného chleba, bílý a pálený cukr a zavařenina z rajských jablek. Vše nechá se svařiti na hladkou omáčku, která se procedí, načež se přidáváním cukru a octa hledá pravá chuť. Do procezené omáčky dá se pak zajíc ještě povařiti.

Hrachová polévka.

K zhotovení této jest zapotřebí 1 koflíku hrachu, dva a půl kvartu vody, jeden pint mléka, půl cibule, tři lžíce másla, 6 lžic mouky, jednu a půl lžičky soli, třetina lžičky pepře, kostka uzeného masa neb slaniny asi dva palce silná.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Přeberte hrách, namočte jej ve vodě přes noc aneb nejméně na 3 neb 4 hodiny, přidejte určené množství vody a uvařte hrách do měkka. Proceďte jej. Skrze cedník protlačte hrách, přidejte jíšku zhotovenou z másla a mouky a pak sůl a pepř. Přidejte mléko a vařte 5 až 10 minut. Je-li to hodně husté, přidejte mléko.

Chcete-li, můžete vynechati uzené maso neb slaninu, polévka má však lepší chuť, když je v ní vařeno.

Hrách z krabic (canned) může býti použit místo suchého hráchu a to si nutno počínati takto: Slejme vodu s hráchu v krabici a dáme ji stranou. Vlejme ji pak do jednoho pintu mléka. Udělejte jíšku z tří lžic másla a 4 lžic mouky. Přidejte mléko a vodu z hráchu pomalu a vařte deset minut. Skrze cedník protlačte hrách a přidejte tekutinu před vařením. Když hotovo, přidejte trochu pepře, půl lžičky soli a ozdobte petrželí. Předkládejte pak se smaženými žemlovými kostkami nebo malými krekrsy.

Podobná polévka může býti tak udělána z rajských jablíček, bobů, salátu, brambor, šparglu, špenátu, mrkve, celeru, mandlí atd.

Pečená nadívaná ryba.

Vezměte dvouliberní bělici (white fish) aneb pstruha, oškrabte, vyčištěte, dobře vyperte a utřete do sucha. Potřete vnitřek půlkou citronu, solí, a pepřem jak uvnitř i zevnitř. Vyplňte nádivkou takto připravenou:

Jeden a půl koflíku strouhané čerstvé žemličky, půl lžičky soli, jedné lžíce sekané petržele, jedné lžíce sekané cibule, jedné lžíce sekaného celeru, dvou lžic picallilli, dvou lžic mléka a jedné lžíce rozpuštěného másla. Smíchejte vše dohromady, vyplňte tím rybu a zašijte. Osolte na obou stranách. Posypte rybu dobře moukou. Osmažte rybu na horké pánvi máslem natřené. Pak položte moukou posypané řízky slaniny na rybu a vložte do horké trouby. Po deseti minutách přidejte vodu a polévejte často omáčkou takto utvořenou.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Poléváním udržuje se ryba šťavnatá a dobré chuti. — Pečte od 40 do 45 minut při snížené teplotě po prvních deseti minutách. Obložte bramborami aneb petrželí, a na řízky nakrájeným citronem. Předkládejte rybu horkou s omáčkou z rajských jablíček, hrachovou omáčkou, aneb pouhými bramborami.

Švestková šlehanka.

Půl libry švestek, bílky ze dvou nebo tří vajec, půl koflíku cukru a půl lžičky citronové šťávy.

Přes noc namočené, dříve dobře vyprané švestky uvař v téže vodě, v které ležely přes noc, asi 15 minut, pak je sceď, rozsekej aneb lehčeji rozemel ve mlýnku na maso, přidej cukr a jsou-li tuze husté, přimíchej šťávu ze švestek, aby byly jako řídká povidla. Ušlehej bílky, aby byly jako sníh, a když švestky vychladly, lehce zaviň s bílky. Polehoučku dej po lžíci do puddingové misky vymaštěné máslem, v mírně horké troubě a nech péci as 15 minut.

Ušlehej hustou sladkou smetanu a nákyp urovnej na jednotlivé skleněné mističky aneb koflíčky, "garnišuj" ušlehanou smetanou, na to ozdob půlkami ořechů aneb mandlemi a do prostřed vlož jednu červenou třešničku (cherry).

Pro dítky aneb každodenní pochoutku není třeba šlehané smetany; ocukrované studené mléko, vlité na nákyp, jest též velice chutné.

Mnoho kuchařek ušetří čas tím, že nenechávají nákyp péci; pouze ušlehaný bílek promíchají do rozemletých švestek a tak předkládají. Je to chutné a lehce záživné. —

Ocezené, na měkko vařené švestky, když vychladnou, rozpůl, na místo pecky vlož do nich mandle neb půl vlašského ořechu, zabal do cukru a předkládej jako nadívané datle (stuffed dates) na místo cukrovinek. — Švestky vždy jsou chutnější.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Pařená rýže.

1 koflík rýže, 1 lžička soli, jeden a půl koflíku vařící vody, 1 a půl koflíku svařeného mléka.

Dejte sůl a vodu do svršku dvojitého hrnce k vaření (double boiler) a pak pomalu vsypte dobře vypranou rýži, stále míchejte vidličkou, tak aby se zamezilo přichycení rýže na dno. Vařte pět minut. Přikryjte. Dejte nad spodní část dvojitého hrnce (double boiler) a nechte vařit, až rýže do se vsaje vodu, pak přidejte mléko svařené a nechte opět vařiti až jest rýže měkká. Doba požadovaná pro paření rýže jest 45 až 60 minut.

Jak se pere rýže: Dejte rýži do cedníku, tento dejte do hrnce skorem plný studné vody, promíchejte rýži dvakrát rukama, vyndejte cedník z hrnku a zmeňte vodu. Opakujte proces 3 nebo 4krát, až voda je úplně čistá.

Drštky.

Dobře vyprané a očištěné drštky nech půl hodiny vařit a vodu pak slej. Dej je do jiného hrnku, nalij na ně čistou vodu, osol a nech do měkka uvařiti. Pak rozkrájej na nudličky a nech zpěnit cibuli, dle potřeby a chuti. Dej do toho drštky, nalej pak na ně tu polévku, co se v ní drštky vařily po druhé. Přidej nasekanou zelenou petržel, okořeň tlučeným květem, zázvorem a pepřem a zapraž máslovou jíškou. Můžeš přidat též na kostky nakrájenou šunku a smíchat nebo je obložit.— Hodí se k tomu brambory a též jen dušená rýže s tím dobře chutná. Možno též na hodinu před dovařením drštek dáti k nim uzené maso a nechat vařiti až jest obé měkké.

Porová polévka.

Vezme se jedna větší cibule, 3 brambory a dá se to vařit. Osolí se to, opepří a přidá se zelená petržel. Ze 4 prostředních porů odřízne se zelená nať a dá se vařit. Bílý kořen poru se rozkrájí na kolečka a když

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

se polévka přecedí, tak se dá do polévky a půl hodiny se vaří. Do polévkové mísy utři jedno vejce a kousek čerstvého másla a když již chceš polévku podávat, tak na to vlej a stále tím míchej. Hodí se dobře pod ní osmažená žemlička.

Španělští ptáčci.

Vezmi hovězí maso z kýty na tenké plátky nakrájené. Naklepej, osol, opepři. Pak na drobno usekaná cibul a špek a na polo vařená rýže se dá na maso, nití se převáže, a pak se dá do hlubokého kastrolu na hodinu dusit.

Nudlový nákyp.

Vezmi mouky dle toho, mnoho-li máš osob k obědu, pro 8 stačí libra a půl, 3 vejce a za tři mléka neb vody. Udělej tuhé těsto, vyválej na placky, a když oschnou, rozkrájej je na silnější nudle, dej je vařit do mléka nebo do vody a nech pak vychladnout. Přidej 4 žloutky a 2 lžíce cukru a kousek citronové kůry. Z bílku udělej tuhý sníh. Vše se utře s nudlemi dohromady a dej péci ve formě na tři čtvrti hodiny do trouby.

Knedlíky špekové.

Nakrájej housku, část ji usmaž se slaninou a nech to vychladnout. Přidej dvě vejce, sůl, mléka trochu, zbytek housky nakrájené a trochu mouky, aby se utvořilo těsto, přidej na drobno rozkrájený špek (slaninu), promíchej to a nech potom státi, udělej z toho knedlíky, vař je asi půl hodiny v slané vodě a dej je na stůl.

Knedlíky se smaženou houskou.

Vysyp na vál koflík mouky, přidej půl lžičky soli. Udělej v mouce důlek, do něhož vyklop jedno vejce, půl koflíku mléka a smaženou na kostičky nakrájenou, vychladlou housku, nebo bílý chléb. Vše lehce promíchej a udělej tři knedlíky velikosti prostředního jablka. Dej

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

knedlíky okamžitě do vařící vody a vař 15 minut. Nedají-li se knedlíky vařiti ihned, jakmile jsou hotové, jsou tvrdé. Některé kuchařky, aby měly knedlíky ještě lehčí, dávají půl lžičky prášku na pečivo na koflík mouky. — Vařené knedlíky mohou se rozkrojiti a posypati smaženou, strouhanou houskou.

Dobré zelí.

Dej zelí do bílého, emailovaného hrnku a přidej tolik vody, aby bylo potopené. Přidej jednu malou bílou rozkrájenou cibulku, lžičku cukru a nech půl hodiny vařiti. Mezitím vezmi lžíci sádla, na němž nech dusiti menší cibuli. (Cibule nesmí býti červená, ta by zbarvila zelí). Když jest cibule na polo udělaná, přidej lžíci mouky, dej s cibulkou do zelí a vař dalších 15 minut. Uvařené zelí omasť buď husím nebo vepřovým sádlem.

Telecí mozek smažený.

Omyj telecí mozek v studené a pak teplé vodě, sejmi opatrně všechny kožky, tak aby nerozběhl se mozeček. Rozděl každou polovici na tři neb na čtyry kousky, dej ho do misky a osol, pak obal každý kousek v mouce, omoč v rozmíchaných vejcích, obal v nastrouhané housce a usmaž.

Nákyp do krocana.

Utři máslo s vejci, přilej smetanu, přidej čtvrt libry nakrájených mandlí, tlučený květ, nakrájenou kůru citronovou, kousek cukru, trochu strouhané housky. Tímto nadij krocanovo vole.

Polévka z rajských jablíček.

Vezme se několik rajských jablek dle potřeby, roztrhají se, přidá se sběračka vody, polévková lžíce cukru, sekaná petrželka. Na kuthan se vloží lžíce převařeného másla, 3 až 4 lžíce mouky a udělá se z toho zlatožlutá jíška. Za stálého míchání se jíška zaleje vo-

Univ. Calif. - Digitized by Microsoft ®

dou, aby z toho byla řídká omáčka, do toho se protlačí cedítkem rajská jablíčka, přidá se hrst rýže tolikrát, kolik jest osob. Potom se dá polévka vařit až je rýže měkká a ochutná se, je-li dosti slaná. Tato polévka musí míti nasládlou chuť.

Květák s máslovou omáčkou.

Květák uvaří se ve slané vodě do měkka. — Na kuthan dá se rozpustiti lžíce másla a do rozpáleného přidají se 3 až 4 lžíce mouky, pilně se míchá, až se počnou tvořiti bubliny, ale nenechá se to sežloutnouti. Tato světlá jíška se zaleje vodou, v níž se byl květák vařil, nechá se povařiti na hladkou hustou omáčku, ta se pak odstraní se žáru, zamíchá se zčerstva 1 neb 2 vejce dle množství květáku a tolik citronové šťávy, aby měla omáčka příjemnou chuť. Může se též přidati 2 nebo 3 lžíce sladké smetany, což ovšem není nezbytné.

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®

Univ Calif - Digitized by Microsoft ®