

PRAKTICKÁ ČESKÁ  
KUCHAŘKA  
PRO KAŽDOU DOMÁCNOST.

---

**Sbírka 336 receptů**

na upravení osvědčených, silných a laciných  
pokrmů masitých i postních,

mimo užitečná a podrobná navedení ku vedení  
kuchyně nejenom způsobu jemnějšího, nýbrž i také  
obyčejné domácí kuchyně,

zároveň s poučením, jak lze v cukru a octu  
ovoce zavařovati.

Prakticky sebrala a zkusila

Gabriela Triwaldová, roz. Ujková.



---

V PRAZE.

NAKLADATEL **A. REINWART**, KNIHKUPEC.

1886.

98 1/286

## Předmluva.

Byvši s mnohých stran vybídnuta, bych vydala spis o jemnějších a obyčejných pokrmech měšťanských, sepsala jsem toto dílo k upravování silné stravy domácí, dle něhož může každá začátečnice řídit se, aniž by obávati se musela, že něco pokazí.

K vůli snažšímu přehledu o pokrmech upravovánu býti majících, rozdělila jsem knihu tuto na 13 částí, připojivši dodatek o poučeních velmi důležitých.

Naději se, že tato kuchařská kniha o *domácí stravě* pojednávající příznivě bude přijata a uspokojí každého, kdo jí použije.

**Spisovatelka.**



## I. Část.

# O polévkách.

### 1. Odvar či jiha z masa.

Odvar či jiha z masa (čistá polévka hovězí) jest v kuchařství věcí nejdůležitější a nejvýhodnější, poněvadž potřebuje se ho nejenom za polévku, nýbrž také ke všem masitým zadělávaninám, zeleninám, omáčkám. V té příčině sluší tedy k náležitému připravování dobrého takového odvaru bedlivě přihlížeti. K tomu vezme se potřebná zelenina, jako: 1 kořen petržele,  $\frac{1}{2}$  malého celeru, kousek mrkve, 1 por,  $\frac{1}{2}$  malé kapusty a kousek karfiolu. Vše to musí se čistě oškrábat, vyprati a na lístky rozřezati, a přidá se ještě  $\frac{1}{2}$  cibule, a malý strouček česneku, a kdo to má rád, ať připojí ještě kousek zázvoru. Věci tyto rozloží se na dně hrnce, do kterého vloží se napotom maso na měkko sklepané a dobře vyprané. Máme-li kosti telecí aneb skopové aneb jinaké ještě zbytky od drůbeže, lze všeho k tomu ještě také přidati. Nyní naplní se hrnec studenou vodou a nechá se vše po celé tři hodiny vařiti, aniž by se pěna sebírala. Pro lepší chuť může dáti se v podkladek také několik kousků hub.

Takovýto odvar poslouží pak na každoukoliv polívku a omáčku, na každýkoliv pokrm zadělávaný

a jakoukoliv zeleninu. Vaříme-li masa více než jednu libru, (0.56 kg.) lze vzítí také více zeleniny v základ. Odvar bývá lepší, když pěnu svaříme, než když ji sebereme.

## 2. Polívka s jaterními knedlíčky.

$\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kila) čerstvých telecích neb hovězích jater vymyj a stáhni, vyber z nich nožem buď všechny mázdry a žilky, aneb jemně je usekej čili odstrouhej, žilky odstraní; na to dej je na mísu, přidej k tomu trochu čisté majoránky, něco na drobno sesekané citronové kůry, nového koření, něco málo pepře a 1—2 stroučky česneku se solí rozetřeného. To vše dobře promíchej, vraz do toho dvě celá vejce, přidej plnou lžici másla lehce rozpuštěného a 7 dka na kostky rozřezaného hovězího morku, přimíchajíc do toho tolik strouhané žemličky, aby to nebylo tužší než těsto na vnučky krupičné. Vaří-li se polévka, odkrajují se plechovou lžicí od hotové této hmoty knedlíčky a dávají se jeden po druhém do ní, kde as po 10 minut setrvávají, načež se hotová takto polévka předkládá. K vůli jistotě jest dobře zavařiti nejprve jen jeden knedlíček; je-li příliš měkký přidá se trochu nastrouhané žemličky, jinak zase v případě přílišné tvrdosti jeho, něco studené polévky hovězí se přileje; nemáme-li morku vezme se více tuku.

## 3. Polévka kroupová.

Dej  $\frac{1}{4}$  žejdlíku (0.09 lit.) krup druhé nuly, ale nevypraných, do příhodného hrnce na polívku, a v to zase kousek čerstvého másla velký as jak ořech a k tomu lžici mouky. To rozmíchej a nalej na to vařící polévky hovězí. Nyní nech vše se vařiti, míchej častěji a do-

lévej čisté polévky; přidávej pro okořenění šafrán a muškátu a rostou-li právě houby i také kousky jich, není-li ale hub a chceš-li míti polévku dobrou, rozmíchej žloutek se studenou smetanou a zakvedluj to v polévku již hotovou, kterou lze na to ihned na stůl nositi. —

#### 4. Polévka dršťková.

Když se byly dršťky ve více vodách velmi čistě vypraly a dobře vyčistily, dají se do čistého velkého hrnce, jenž naplní se říčnou vodou. K tomu přidá se nyní velká cibule, načež nechá se vše nejméně po 4 až 5 hodin vařiti. Na to vezmou se dršťky z varu, vloží se v čistou studenou vodu říční a nechají se takto přes noc státi. Druhého dne na to vyperou se ještě náležitě a svaří se se syrovým masem hovězím, až úplně změknou.

Mezi tím dá se na rendlíček kus másla aneb sebraného tuku, k tomu pak as plná lžíce jemně rozsekané petržele,  $\frac{1}{2}$  cibule drobně rozřezané, a když potom vše řádně se pění, přidá se do toho tolik mouky kolik potřebí zápražky na polévku. Jakmile zápražka bledě sežloutne, přileje se čisté polévky, načež vše jemně se promíchá a svařiti nechá. Muškát přidává se co koření pro zvýšení chuti. Polévka nesmí však býti příliš husta. Nyní vyndají se dršťky na měkko uvařené, vyperou se ještě jednou ve studené vodě, rozkrájejí se na krátké, hrubé nudle, dají se do připražené polévky a nechají se vedle častějšího míchání po jistou chvíli vařiti. Někdy také rozkrájejí se žemlička na kostky, nechá se na másle do žluta usmažiti, načež dá se do mísy polévkové, kde se naléje na ni horká polévka dršťková, již lze ihned předkládati.

## 5. Postní odvar čili jiha.

1 cibule, 1 strouček česneku, 1 kořen petržele,  $\frac{1}{2}$  hlavy celerové, kus mrkve — vše to se očistí, vypere a na lístky rozkrájí; nyní dá se na rendlík kus másla, jenž se v horku rozpustí a do něhož vloží se vše to nakrájené, aby se do žluta upražilo. K tomu přidá se lín (línek, švec ryba), čistě upraven a na kousky rozřezán, mimo to hlava z kapra, mléko kapří, trochu šafránu a muškátu; to se ještě dále praží, vodou hrachovou neb petrželovou se polévá, na  $\frac{1}{2}$  hodiny vaří, načež odvaru na polévku a zadělávané postní používá. Lze pak toho odvaru v nejhorším případě i také bez ryby upravit, aneb místo kapra i hlavy neb ocasu štiky upotřebiti.

## 6. Voda petrželová aneb hrachová.

Petrželová voda takto se upravuje:

Vezmi přehoušel (i snad více) zelené, otrhané petržele, i také něco jemné nati celerové, vyper to čistě, nalej na to vody, jak mnoho třeba, přidej k tomu soli a nech to  $\frac{1}{4}$  hodiny vařiti.

$\frac{1}{2}$  žejdlíka (0.17 lit.) starého žlutého hrachu se vypere a dá se do hrnce dvoužejdlíkového; na to se hrách osolí a nádoba říční vodou naplní. Když se byl  $\frac{1}{2}$  hodiny vařil, procedí se tekutina čistě a používá se jí. Dle potřeby lze vzíti i také více hrachu.

## 7. Švábská polévka (postní).

Odvar postní dle čísla 5. naleje se do hrnce na zaprážku pěkně hnědou; to se dobře promíchá, svaří a zelenou rozsekanou petrželí a pepřem okoření. Nyní nakrájí se tence chléb, usmaží se na másle, jenž se dá

do mísy polévkové a posypá se usmaženou cibulí; do zapražené polévky dávají se celá vejce (na osobu jedno). Když byl bílek okolo žloutku poněkud ztuhl, naleje se polévka na chléb a posypá se pažitkou, načež dává se na stůl.

### 8. Polévka ze smažené ryby (postní).

Kusy kaprů pekou se bez mouky a žemličky; potom usmaží se cibule, do níž dá se ryba upečená s přídavkem celeru a petržele, obé na drobno rozsekané, dále něco zázvoru a muškátu. Na to naleje se nyní voda petrželová dle čísla 6. a vše se zavaří; potom se to procedí, přidá se zelená rozsekaná petržel a na spařenou housku naleje.

### 9. Polévka bramborová.

Oloupej a vyper malá zemčata, rozkrájej je na lístky a dej do příhodného hrnce; nalej na ně dobré hovězí polévky a hleď, aby nyní na měkko se svařila. Za tím dej na rendlík máslo aneb sebraný tuk č. lůj a do něho as lžící usekané zelené petržele. Když se to rozpění, přidej as lžící mouky, usmaž do žlutava, nalévej polévky z bramborů, rozmíchej náležitě, nalévej opět na brambory a svař!

### 10. Kapaná polévka.

Dej do hrnečku 1 celé vejce a 1 žloutek a rozmíchej to v mouce tak, aby utvořilo se tuhé těsto. Nyní se to nechá náležitě sraziti, načež kape se do čisté vařící polévky a nechá se vše po několik minut vařiti, když se přidalo něco šafránu a květu pro okouření. Polévka může se napotom ihned předkládati.

Lze pak přidávati také jemně usekané zelené petržele aneb pažitky. Těsto může se ostatně udělati pouze z 1 vejce a trochu studené vody.

### 11. Polévka z litých nudlí.

Vezmi 2 žloutky, 1 celé vejce a rozmíchej je v hrnečku náležitě s moukou a sice v takovém množství, aby byla hmota mnohem řidší než kapání; čistou hovězí polévku nech vařiti, načež se těsto kruhem do vařící polévky vlévá. Jakmile těsto povrch kryje, vyndává se pomocí sběračky a dává se do mísy na polévku, načež opět jiné se zavařuje, až těsta více není; šafrán, květ a pažitka přidávají se co koření. Napotom se polévka předkládá.

### 12. Knedlíčky z masa na polévku.

Vezmi  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) libového masa vepřového aneb  $\frac{1}{4}$  ( $\frac{1}{8}$  kg.) masa telecího, aneb od každého  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.), dohromady tedy  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.), stáhni z něho čistě kůžičky, rozkrájej je na kousky a napotom jemně rozsekej; přidej k tomu 2 celá vejce sůl, květ a trochu pepře, napotom rozstrouhané housky. To se náležitě proválí a nyní 1 knedlíček se udělá a ve vařící polévce hovězí jako na zkoušku zavaří. Je-li příliš měkký, mohou přidati se ještě rozstrouhané housky; je-li ale dobrý, nadělá se z celé hmoty malých knedlíčků, které se napotom zavaří.

### 13. Pražená polévka (postní).

Dej kus slaniny aneb másla na rendlík, nech je rozebráti, přidej tolik mouky, jak potřebí na polévku a nech to pěkně zahnědnouti, napotom přidej kmínu



dle náhledu svého a potřeby, naplň nádobu odvarem postním čís. 5., aneb vodou petrželovou čís. 6., promíchej dobře, dej do hrnce, rozřezej do toho ještě  $\frac{1}{2}$  cibule a nech as  $\frac{1}{2}$  hodiny vařiti. Nyní přidej ještě trochu tlučného pepře, sůl a květ a nech ještě zavařiti. Do mísy polévkové dá se žemlička na kostky rozkrájená a v másle usmažená aneb jinak snad chléb po stejném způsobu upravený; polévka vařící se na to procedí a hned předkládá.

#### 14. Polévka čočková (postní).

Dej do příhodného hrnce podle potřeby  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 litr.) aneb více čočky a vyper ji; k tomu přidej 1 oloupanou cibuli, majoránku a sůl, načež naleje se říční voda a nechá se velmi měkce rozvařiti. Je-li čočka již náležitě měkká, promačká se s cibulí cedidlem a dá se do vhodného hrnce. Nyní přidej dle chuti nové koření a pepř a sice jemně roztlučeného, učiní se hnědá zápražka a zavaří se do polévky vařící, pak naleje se na žemličku usmaženou, načež může se předkládati.

#### 15. Bramborová polévka (postní).

Syrové brambory oloupej, vyper, rozkrájej na koláčky a dej do hrnce; tam je osol, nalej na ně vody a nech vařiti. Zatím rozkrájí se 1 cibule na drobno a usmaží na másle; když jest do zlata, přidá se tolik mouky, jak potřebí, aby polévka náležitě zhoustla. Usmaž pěkně do žluta, polévka se na to naleje, vše náležitě promíchej, nalej nyní na brambory a zavař rádně. Hotová takto polévka okoření se ještě šafránem a květem. Aneb jinak ještě: Nedávej cibule a nech

brambory vařiti se s česnekem i majoránkou, solí a zázvorem; jsou-li brambory již měkké, zavaří se mastnou hnědou zápražkou.

### 16. Polévka se ságem.

Vyper 4 loty sága čistě, promíchej je vařící vodou, proced' na ně dobrou, silnou hovězí polévku a vař tak dlouho, až vyhlíží jako skleněné perličky; pak rozkloktej 1 aneb 2 žloutky se sladkou, poněkud chladnou smetanou, přimíchej to k ostatní vařící polévce a nes ji na stůl.

### 17. Rýžová polévka. (Minestra).

Rozkrájej malou cibuli na drobno a jemně, a nech jí na slanině aneb na čerstvém másle zpěníti; vezmi 1 celer, očišť, vyper a na malé kostky jej rozkrájej, dále 1 mrkev, 2 brambory, s nimiž rovněž tak učiníš, načež 1 kapustu na nudle rozkrájej. Vše to dá se k cibuli a usmaží se, i také několik rozkrájených hub, zelená na drobno a jemně rozsekaná petržel mimo kořen celeru. Když se bylo vše za stálého míchání po několik minut smažilo, přidá se k tomu 6 lotů (10.50 dkg.) suché nevyprané rýže a dále se opatrně smaží, načež naleje se dobré hovězí polévky a vaří se vše tak, aby rýže se nerozvařila, šafrán a květ přidají se co koření, posleze i také něco parmasanského sýra. Lze pak tuto vlašskou polévku připravovati i také co postní, vezme-li se totiž místo hovězí polévky postní odvar č. 5.

### 18. Švábská polévka celerová.

Vezmi as 4 malé celery, očišť, vyper a rozkrájej je na malé kostky; na rendlík dej slaninu aneb máslo

a do něho jemně rozsekanou zelenou petržel a rovněž tolik kerblíku a rozkrájeného celeru. Vše to nech nyní trochu dusiti, a dodej k tomu ještě 2 lžíce mouky. Když se to bylo chvíli smažilo, dá se do hrnce, naleje se dobré hovězí polévky, zakloktá náležitě a nechá se na  $\frac{1}{2}$  hodiny zvolna vařiti. Nyní přidá se rýže na měkko uvařená v dobré polévce hovězí; vše se řádně svaří, načež polévka na stůl se nese.

### 19. Postní oglian.

Štika, lín a parma se vykuchají, oškrábou, řádně vyperou a na malé kousky rozkrájejí; na rendlíčku rozpustí  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) másla, do něhož se dá na drobno rozkrájená cibule, rozkrájená mrkev, 1 kořen petržele a celeru, což vše se očistí a vypere, potom 1 strouček česneku; jakmile vše bylo se poněkud usmažilo, dají se do toho ryby na drobno rozkrájené, přikryjí a dusí se. Hlavy a ocasy lze se starým hráchem v odvar svařiti, jenž napotom na dušené maso se naleje, květem okoření a řádně svaří; nyní se procedí, načež dá se do toho zelená rozsekaná petržel, zakloktá se 1—2 žloutky se smetanou což se zakape, až pak vše na usmaženou žemličku se naleje. Hotová takto polévka nosí se na stůl.

### 20. Polévka z tlučených raků.

Ooásky vařených raků se oloupají a položí stranou, vše ostatní roztluče se jemně v moždíři s kusem másla, s 3—4 na tvrdo svařenými žloutky a 1 spařenou houskou; což dá se do hrnce, poleje se odvarem postním čís. 5., rozmíchá se náležitě, nechá se chvíli státi, načež sítkem se promačká; ocásky se drobno rozřezají

a na čerstvém másle zapění, polévka nechá se hodně horká, ocásky dají se do ní, okoření se květem a naleje se na usmaženou žemličku, v kostkovité kousky nařezanou.

### 21. Polévka z tlučených ryb.

Kus štiky rozřezej řádně, na másle dus, potom v moždíři s čerstvým máslem, žemličkou a tvrdými žloutky náležitě stlač, načež jak dříve ukázáno, i tuto s polévkou sobě veď a s rýží aneb magarony ji předkládej.

### 22. Polévka hrachová (postní).

Půl žejdlíka hráchu vař na měkko; mezi tím rozkrájí se malá cibule, usmaží se na másle a přidají se k ní 2 lžíce mouky; když tato sežloutne, dá se do ní hrách, rozkloktá se řádně a naleje se na něj potrželové vody (čís. 6.) tou měrou, jak mnoho polévky potřebujeme, napotom se řádně svaří a cedítkem prolévá. Přidej pak k tomu zelenou rozsekanou petržel a buď krupky na měkko uvařené aneb rýže a zavař. Lze pak tuto polévku také z hovězí upravit; místo vody petrželové běře se v té příležitosti i polévka hovězí.

### 23. Polévka ze suchých hub (postní).

Vezmi usušené houby, očisť a omej je a dej do hrnce, přidaje celou oloupanou cibuli, sůl a kmín, načež nalej na to vody a nech na měkko vařiti; udělej pěknou hnědou jíšku, houby oced, odvar z hub nalej na záprašku a řádně promíchej, houby s cibulí jemně rozsekané dej do hrnce, a zapraženou polévku s květem

a pepřem okořeněnou k tomu; polévka svaří se ještě; posléze přidá se ještě cibule do ruda usmažená. Také krupky na měkko svařené mohou se přidati.

## 24. Hrachová polévka jiného způsobu (postní).

Půl žejdlíka (0·17 l.) aneb 1 žejdlík (0·35 l.) hráchu vyper; je-li to půl žejdlíku dej jej do hrnce na 1½ žejdlíku, nasol, říční vodou polij a velmi na měkko uvař; je-li již napolo měkký, přidej podle chuti majoránku a česnek na drobuo rozsekaný; je-li hrách úplně rozvařen, promačká se sítkem do příhodného hrnce a rozředí se trochu teplou vodou. Zatím udělá z mouky a másla zápražka, polévka se tím zavaří, tak, aby nebyla příliš husta, žemlička na kostky se nakrájí, usmaží a dá do mísy polévkové, načež horká polévka na ni se naleje a napotom předkládá.

## 25. Krupovka (Gerstel).

Vyper 1 žejdlík (0·35 l.) krup a dej do hrnce as 2—3 žejdlíkového, rozkloktej kusem másla (2—3 lotů) 3·50—5·25 dkg., nalej dobré čisté hovězí polévky, uvař na měkko a proced' sítkem. Na to dej kroupy opět do hrnce, rozkloktej čistou polévkou náležitě, proced' opět, až krupovky dosti; načež učiň, aby horkou se stala. Je-li na čase, aby se předkládala, rozkloktej 2 žloutky s květem a trochu sladkou smetanou, nalej do krupovky, ponech chvilku na ohni a nos jí v šálcích kávových na stůl. Lze dělati krupovku také z ½ žejdlíku (0·17 l.) krup, což však řídí se dle počtu osob. Čím větší kroupy, tím více chovají slizu.

## 26. Polévka ze slepice.

Starou slepici, je-li čistě upravena, vař při mase hovězím. Když změkne, vyndej ji ven na prkno, vše, co na ní masitého, se odloučí a na drobno rozkrájí. Na to stloukej ji řádně v moždíři s kusem čerstvého másla, 4 na tvrdo uvařenými žloutky a 2 na tenké lístky rozřezanými a usušenými žemličkami; okořeň květem, dej do příhodného hrnce, nalej na to silnou čistou polévku, nech  $\frac{1}{2}$  hodiny na horkém místě státi (vařiti se nesmí), konečně proced' sýtkem. Do rendlíka dej vařící vody, postav hotovou již polévku s hrncem do ní, přikrej a ponech na hodně horkém místě, až jest čas k upravování, aby hodně horkou zůstala; nalej ji nyní na upraženou, v kostky nařezanou žemličku, aneb dej do silné polévky svařenou rejži. Tato polévka jest zvláště pro nemocné velmi sílicí. Lze vzíti k tomu i také jen půl slepice.

## 27. Polévka s knedlíčky ze slaniny.

$\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) slaniny rozkrájej na kostky a pěkně do žluta usmaž; tekutá slanina procedí se na mísu a když vychladne, jemně se utře; přidej k tomu 2 celé vejce, žloutek, jedno po druhém utřené, dále  $1\frac{1}{2}$  žemličky na kostky rozkrájené a ve smetaně omočené. Vše pak pečlivě míchej, aby žemlička celá zůstala; nyní dej do toho slaninu do zlata usmaženou a na kostky rozkrájenou s trochu solí, to vše posyp moukou a pomocí lžice ve vařící polévce hovězí zavař!

## 28. Nakypená panáda.

Rozkrájej dva dni starou žemličku na tenké lístky, dej ji do hrnce, posyp ji trochu květem a nalej na to

dobré vařící polévky hovězí tak, aby žemlička byla podplavena, přikryj to rychle a nech as  $\frac{1}{4}$  hodiny státi, až žemlička změkla. Nyní rozmíchej dobře lžicí, přidej 3 syrová celá vejce, rozkloktej dobře, potom vymaž malý rendlíček aneb formu máslem, posyp usušenými drobty žemličky, dej do toho panádu a nech ji v troubě pěkně upéci, vysyp ji na potom a rozkrájej na kostky, dej čistou hnědou hovězí polévku do mísy, vlož do ní kousky opatrně; pažitka aneb zelená, jemně rozsekaná petržel se přidá. Počítej při tom 1 housku na 2 osoby.

### 29. Polévka z bylinek (postní).

Vezmi línka (rybu), očist a vyper, svař s vodou petrželovou čís. 6, přidaje šafránu a koření (netlučeného); bylinky jemně rozřezej, dej do čistého hrnce a k tomu 1 lžici mouky. Nyní vše promíchej, naceď na to polévky z línka a nech vařiti. Do jiného hrnce dej tolik žlutků, kolik osob u stolu jest a sraž řádně kouskem másla, květem a trochem studené vody. Je-li na čase, nalej na to horké polévky bylinkové, postav na oheň, by byla vřelá, načež nalej ji na usmaženou žemličku.

### 30. Rychlá polévka.

Uprav z kusu másla aneb slaniny bledou jíšku, nalej dobré vařící polévky hovězí, okořeň šafránem, květem a rozsekanou zelenou petrželí, rozkrájej 1 žemličku na kostky a dej do mísy polévkové, nalej vařící polévku a nos na stůl. Lze žemličku také usmažiti a trochu pažitku k tomu přidati.

### 31. Polévka s moučnými knedlíčky.

Dej plnou lžící másla na mísu a mezi třením přidávej pozvolna studené vody studničné, což se pak na bílo utře (vody 2 lžíce); k tomu přidej celé vejce, trochu zelí a utři ho znova a konečně tolik mouky, aby udělalo se velmi měkké kypré těsto: To vše se ještě jednou dobře utře lžící a v také velikosti, jak právě chceme, do vařící polévky zavařujeme, načež se ihned předkládá. Šafrán a květ přidá se co koření.

### 32. Polévka s krupičnými knedlíčky.

Připravuje se rovněž tak, toliko utřené s máslem více vody; přidá se tolik prostřední krupice místo mouky, že stane se těsto ještě měkčím než dřívější, poněvadž krupice více vlhka do sebe táhne. Jakmile se hovězí polévka řádně vaří, zavařují se malé kousky této hmoty, poněvadž se tyto velmi navaří; vaří se  $\frac{1}{4}$  hodiny. Můžeme zavařiti 1 kousek na zkoušku; kdyby byl po chvílce vaření příliš tvrdý, může přidati se do hmoty trochu studené vody; naopak zase více krupice. Šafrán, květ a petržel přidají se co koření.

### 33. Polévka z mléka a rýže (postní).

4 loty (7 dkg.) rýže svař v trochu vodě se solí napolo měkce, napotom ji uvař na měkko s kusem cukru a mlékem; rozkloktej řádně 3 žloutky, kousek másla a lžící mouky, nalej studeného mléka, přidej k tomu horké mléko z rýže, dej na oheň a míchej, až zhoustne; dej nyní rýži do mísy polévkové, nalej horké mléko, jež zatím zhustlo, rozmíchej a předkládej.



### 34. Polévka s knedlíčky bramborovými.

5 zemáků prostřední velikosti uvař, oloupej a nech vystydnouti. Zatím utři 3 loty (5·25 dkg.) másla a v něm 2 vejce, jedno po druhém; přidaje květ a sůl co koření. Nyní dej do toho brambory jemně rozstrouhané, utře se dobře, posype moukou, a nadělají se ze hmoty malé kulaté knedlíčky a svaří v dobré hovězí polévce; zároveň zavaří se trochu šafránu a zelená rozsekaná petržel. —

### 35. Polévka z upečeného hráchu.

Udělej ze 3 vajec kapání; a nech je struhadlem aneb cedítkem prokapávati ve vřelém másle. Jakmile pak spadnou kapky do másla, utvoří hrách, jenž do zlata se upeče, a jakmile zčervená vyndá se a hned zase jiným se nahradí, až konečně těsto vyjde. Nyní dá se horká polívka do mísy, do ní vsype se hrách, načež polívka ihned se předkládá, by se hrách nerozmočil. —

### 36. Závitky do polévky.

Utri náležitě 4 loty (7 dkg.) másla; mezi tím přidej 4 lžíce studené vody studničné. Když se byla voda s máslem dobře rozetřela, přidají se 4 žloutky jeden po druhém, dále sůl, květ — vše náležitě utřeno; uprav tuhý sníh ze 4 bílků, dávej vždy po jedné lžici sněhu a jedné lžici mouky, až utvoří se jemné těsto; nyní vymaž plochou formu studeným máslem, posyp ji strouhanou houskou, načež dá se do ní hmota, upeče se do červena, vyndá se, rozkrájí na kostky, dá se do mísy polévkové a naleje se horká polévka hovězí; může se nechati také v polévce trochu navařiti, poněvadž ještě více naboptná.

### 37. Svítek z kapusty do polévky.

Uvař 2 malé hlávky kapustové při hovězím mase až změknou, vyndej je a nech vychladnouti, potom na drobno rozsekej a dej na mísu; k tomu přidej pepř, nové koření, 1 jemně rozetřený strouček česneku, 2 celá vejce a 2 plné lžíce tuku aneb loje. Vše to řádně se rozetře, trochu nasolí, posléze přidá se  $1\frac{1}{2}$  rozstrouhané žemličky; rendlík vymaže se dobře máslem, vysype žemličkou, načež dá se do toho ona hmota a pěkně do červena se upeče, vyndá se opět, dá se rozkrájená do mísy a horká hovězí polévka se na ni naleje.

### 38. Polévka žebračká (postní).

Rozkrájej do hrnce dobrý chléb žitný, přidej k tomu kmín, nalej piva, osol trochu a vař, až chleba zcela se rozvaří; podle chuti přidá se také něco cukru. Piva vezme se tolik, jak potřebí dle počtu osob; také přidá se trochu roztlučného pepře.

### 39. Krupičný svítek do polévky.

V  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17 lit.) prostřední krupice rozmíchají se 4 žloutky s trochu solí; k tomu přidá se ze 4 bílků tuhý sníh, plochá forma vymaže se máslem a posype žemličkou; nyní dá se do toho hmota a pěkně do ruda se usmaží, načež se vyndá, rozkrájí na kostky a v dobré polévce hovězí se zavaří; ve varu naboptná to velmi.

### 40. Polévka z tlučných krup.

Přeber  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17 lit.) krup, otri je na sucho a v hmoždíři roztluč, aby byly jak hrubá krupice; nyní sceď dobrou polévku hovězí a když se vaří, za-

vař do ní tyto roztlučené kroupy, vař je  $\frac{1}{2}$  hodiny a častěji míchej; konečně okořeň trochu květem. Napotom můžeš 1 aneb 2 žloutky se studenou smetanou rozkloktati, do hotové polévky nakapati a také i trochu hub přidati. Tato polévka hodí se také za postní, když vezmeme místo hovězí polévky postní odvar číslo 5. Jsou-li kroupy tlučené, třeba bráti jich méně, poněvadž více vydají.

#### 41. Polévka z karfiolu.

Karfiol náležitě očištěný a vypraný rozděl na malé růže a svař s dobrou hovězí polévkou; zatím rozpust 2—3 loty (3·50—5·25 dkg.) másla neb tuku a přidej as lžící rozsekané zelené petržele; když se tato v másle počíná smažiti, dej do ní tolik mouky, jak třeba, aby polévka zhoustla; když počíná mouka v másle žloutnouti, naleje se polévka z karfiolu na ni, dobře se rozkloktá, a na karfiol naleje a řádně svaří. Lze také 2 žloutky ve studené polévce rozmíchané do hotové polévky přidati.

#### 42. Polévka z mléka (postní).

Nech svařiti 2 žejdlíky dobrého mléka (vždy podle počtu osob), udělej ze 2 celých vajec kapání, nakapej do vařícího mléka, osol a nech řádně vařiti, dej do toho kus čerstvého másla, něco květu co koření, a když máslo řádně se svařilo, nes polévku ihned na stůl.

#### 43. Polévka ze syrovátky (postní).

Nech čistou, dobrou syrovátku vařiti a seber z ní pěnu, na 1 žejdlík (0·35 lit.) syrovátky rozmíchá se lžíce mouky se studenou smetanou, na to nalej vařící

syrovátku, osol, rozkloktej řádně a nech svařiti; zatím rozmíchají se 2 žloutky se studenou smetanou aneb dobrým mlékem, hotová polévka se na to naleje, řádně se rozkloktá a do mísy na rozkrájenou žemličku sleje a ihned předkládá. Žemlička může se také usušiti.

#### 44. Polévka z kyselého zelí (postní).

Slej se zelí 1 žejdlík vody (0·35 lit. odvaru zelního, šťávy zelní), zelí ale tolik přiber, aby zůstal řídký; nemáme-li dosti zelní vody, můžeme přidati trochu vody. To dej do hrnce, přidej trochu kmínu a soli a nech vařiti, až zelí změkne. Nyní rozkrájej na drobno  $\frac{1}{2}$  cibule a usmaž na másle, do něhož přidej asi lžíci mouky, když byla tato bledě sežloutla, zapraží se zelná polévka. Na to přidej papriky dle libosti, svař, konečně přidej  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 lit.) kyselé smetany, promíchej, svař a předkládej!

#### 45. Závitky se sekaninou do polévky.

Vezmi kus telecích plíc při hovězím mase vařených, nařezej a rozsekej zcela jemně; na rendlíček dej lžíci loje aneb másla, dej sekaninu na to, mimo to kousek kůry citronové, květu a rozsekané petržele, nech vše dusiti, přidej  $\frac{1}{2}$  lžíce bílých drobtů žemličky, rozmíchej dobře a nech vychladnouti. Nyní udělá se obyčejné těsto nudlové, sekanina klade se ve vzdálenosti, jak chceš míti závitky velké, obal je prázdným těstem, odřízni závitky, nech vařiti dobrou polévku, hoď je do ní, nenech je dlouho vařiti a předkládej! Lze pak dělati sekané z každékoliv pečeně, která zbyla.

#### 46. Polévka ze zvěřiny.

Z pečené zvěřiny, jež zbyla, aneb z kostí cemru čili kýty ořezej čistě maso, rozsekej jemně, jako na haché, vezmi kosti, rozsekej a rozbij je v hmoždíři s upraženou korou ze žemličky, dej potom sebraný tuk aneb máslo na rendlík neb do hrnce, přidej velkou na drobno rozřezanou cibuli, přehoušel mouky, když pak jíška tato stala se bledě-hnědou, přidej k tomu maso jemně rozsekané a kosti v hmoždíři rozbité, naplň dobrou polévkou hovězí a nech pospolu asi 1 hodinu vařiti, proced' potom sýtkem, okořeň květem a nalej na usmaženou žemličku.

#### 47. Hladká polévka.

Rozkloktej 1 celé vejce, 1 žloutek a 1 lžíci vody s moukou, aby se utvořilo řídké těsto jako kapání; vaří-li se čistá polévka hovězí, nalej ji na těsto, rozmíchej a nech vařiti; 1 žemlička na kostky rozkrájená dá se do mísy, vařící polévka naleje se na to a předkládá. Šafrán a květ přidají se co koření.

#### 48. Svítek z bylinek.

Vezmi všechny byliny, jichž jaro poskytuje, očisť a vyper náležitě a rozsekej syrové velmi drobně, dej kus másla na rendlík, a když se rozpění, dej rozsekané zeleniny do něho a nech za častého míchání as  $\frac{1}{4}$  hodiny dusiti; nyní nech je vychladnouti, načež dle množství zeleniny roztluč do toho 2—3 celá vejce, osol poněkud, řádně promíchej, vymaž rendlíček máslem, nasyp rozstrouhané žemličky, dej do toho zeleniny, nech je péci, napotom je vysyp, nakrájej a dej do polévky, zvláště nemocným to co svítek k jídlu předkládej.

### 49. Svítek z kopřiv.

Tento se připravuje rovněž tak, jako ze zeleniny. Aneb vař kopřivy jako špenát, sced je, jemně rozsekej jako špenát, rozmíchej je s vejci, načež peče se svítek, jako předešlý. Scezená voda z kopřiv smíchá se s českým medem a pije se co prostředek proti kašli a bolení na prsou.

### 50. Polévka z hub (postní).

Jisté množství hub (hříbků) očist a na drobno rozkrájej; dej na rendlík kus másla, a když se rozpění, přidej 1 plnou lžici zelené na dobro rozsekané petržele, jakož i houby jemně rozkrájené. Nyní nechá se to na chvíli za častého míchání dusiti, přileje se vody petrželové (čís. 6.) aneb obyčejné vody horké tolik, mnoho-li polévky potřebujeme, načež nechá se vařiti. Sůl a květ přidají se co koření; konečně se polévka bledou jíškou zapraží.



## II. Část.

---

# O mase hovězím.

### 51. Hovězí maso na obyčejný způsob.

Máš-li vařiti hovězí maso po způsobu obyčejném, vezmi je, jakmile změkne z varu, což stává se as  $\frac{1}{2}$  hodiny před uvařením; nyní dej na příhodný rendlík rozkrájený špek neb něco tuku, 1 cibuli rozkrájenou a 2 lístky bobkové, nech to trochu usmažiti, dej svařené maso na to, osmaž rychle se všech stran, dej je na mísu a vůkol uprav usmažené brambory. K tomu ovšem přidá se také omáčka.

### 52. Vídeňská pečeně hovězí.

Vezmi pěkný kus roštěné, vyper, rozkrájej jako karbanátky, každé žebro zvlášť, stluč paličkou a nasol; nyní roztři jemně několik stroučků česneku; na rendlík dej kus másla, když se rozpustí přidej onoho česneku, a když se pění, vlož na to roštěnky a peč zvolna z obou stran pěkně do ruda; aby však se nepřipálily, podleje se častěji trochu vody. Když jsou hotovy, upraví se ostatní šťáva, rozředí polévkou, naleje se na pečení, kteráž zemáky se obkládá.

### 53. Hrudí (hovězí prsa) s brambory.

Vezmi krásný kus hrudí, velký dle počtu osob a vař je v odvaru (čís. 125.) na měkko, potom je

vyndeje, nasol, natři silně máslem a posyp houskou, načež je nech péci. Oloupej malé brambory stejné velikosti, uvař je v odvaru, v němž se maso vařilo, na měkko, uprav na mísu, polož hrudí na ně a nos na stůl. Abychom měli hovězí polévku, můžeme hrudí se všemi přídávky k polévce ne zcela na měkko uvařit, a pak teprv v odvaru (č. 125) zcela měkce svařit.

#### 54. Hovězí maso se zemáky.

Na dlouhou pánev dej kousek na drobno rozkrájené slaniny, kořen petrželový, mrkev a celer, vše na drobno rozřezané, celý pepř, málo soli a 1 list bobkový. Na to polož hovězí maso ne zcela měkce uvařené, přidej 2 lžíce polévky, přikryj je a nech dusiti; není-li kus masa příliš dlouhý, může se také na rendlíčku dusiti. Kdyby snad se šťáva vypekla, musí se trochu polévky přilít, aby se maso nevysušilo a tedy šťavnaté zůstalo. Zatím uvaří se brambory na polo a čistě se oloupají; nyní dej na rendlík kus másla a když se rozpálí, přidej plnou lžici mouky a usmaž do zlata; pak dej do toho brambory, nech je se všech stran poněkud usmažit, přidej na ně trochu jíhy, v níž se maso dusí a nech ji na měkko dusiti. Napotom uprav je na dlouhou mísu, rozkrájej maso pěkně a polož po délce na ně, polej šťávou ještě zbývající a předkládej!

#### 55. Svíčková pečeně sekaná.

Svíčková pečeně se čistě vypere, stáhne, kosti se odstraní, maso se s lojem na drobno rozkrájí a jemně rozseká; k tomu přidá se kůra citronová, dymián, roztlučené nové koření a pepř, žemlička ve vodě namočená a dobře vymačkaná, 2 stroučky rozetřeného česneku.



Vše ještě s masem se rozseká, promíchá, načež udělá se z toho dlouhý závitok; na pánvičku dá se rozkrájená cibule, buď lůj hovězí aneb slanina, pečeně na to se položí (také 2 listy bobkové dají se na pánev), podleje se trochu dobrého octa a tak se to peče aneb dusí; napotom vyndá se pečeně, dá se na jinou pánev, tuk se moukou zapraží, s vodou aneb polévkou naleje, svaří, napotom na pečení se procedí, nechá se zcela změknouti a s brambory vůkol upravenými se předkládá.

### 56. Hovězí maso s morkem.

Vezmi 4—6 lotů (7—10·50 dkg.) hovězího morku, rozkrájej na drobno a smíchej s rozstrouhaným černým chlebem as v takovém množství, jaké vykazuje rozsekaný morek; k tomu přidej zelenou rozsekanou petržel, trochu pepře, muškátu a soli, což vše řádně promíchej. Uvařené maso hovězí 2—3 libry (1—1½ kg.) vezmi z varu, ponech v celém kuse, odřezej kosti, které by se na něm snad nalezaly, polož maso na dlouhou pánev, podlej trochu polévky, posypej směsí shora uvedenou, postříkej rozpuštěným máslem a nech v troubě na chvíli péci, polévajíc to často šťávou. Nyní je uprav, zemáky oblož, polej šťávou a předkládej! Není-li maso příliš dlouhé, lze je péci na pánvici okrouhlé.

### 57. Sekané karbanátky z masa hovězího.

Vyper 2 libry (1 kg.) hovězího masa, odstraň z něho kosti, kůže a drobné žilky, kosti a odpadky vař se všemi přídávky k polévce; roztluč 4 vejce do hrnce, přidej k tomu nastrouhané cibule, kůry citronové, soli a pepře, rozkloktej řádně, dodej ještě ¼ libry (¼ kg.) nastrouhané žemličky a potom maso na drobno

rozsekané, načež vše náležitě a řádně zpracuj. Z této hmoty upravuj nyní malé okrouhlé placičky; nůž, jímžto je upravuješ, namoč často do horké vody, načež peč karbanátky na másle v mělké pánvi a na mírném ohni, až rudá barva z nich zmizí; čistá polévka přecedí se do jiné nádoby, do níž dej přehoušel nastrouhané žemličky, 4—6 očištěných a na drobno rozkrájených sardelí,  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 litrů) varného vína; to ovař, vlož do toho všecky karbanátky, vyvař úplně a předkládej; omáčka naleje se pak na ně.

### 58. Gulaš.

Vezmi 1—2 libry ( $\frac{1}{2}$ —1 kg.) hovězího masa, nejlépe z kýty, vyper, stáhni, na malé kousky přes nit rozkrájej, rozřezej. Tuk a čerstvý hovězí lůj rozkrájej též na malé kostky, dej na rendlík, a k tomu 2—3 cibule na drobno rozkrájené; to dej na oheň a nech jen rozhráti, přidej maso rozkrájené, osol, pokryj a za častého míchání dus. Asi za hodinu přidej do toho papriku dle libosti, rozmíchej, přikryj a nyní poznenáhla úplně dus. Kdyby snad se nedostávalo šťávy, přilej trochu teplé vody. Třeba pak vzítí tolik masa, jak vyžaduje toho počet osob; hlavní věci jest, dovolují-li toho okolnosti, mnoho slaniny a cibule. Nyní se pokrm upraví a brambory, vodními vrabci (čís. 59.) aneb polentou obloží.

### 59. Vodní vrabci aneb závitky.

Dej na mísu  $\frac{1}{4}$  aneb  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{8}$  neb  $\frac{1}{4}$  kg.) mouky, osol, 1 vejce rozkloktej v studené vodě a spracuj mouku v lehké těsto závitkové. Nyní dej je na prkénko, rozkroj je na proužky, a nožem je po částkách do vařící vody slané spouštěj, nech po ně-

kolik minut vařiti, vyndej sběračkou a dej buď na máslo aneb k hotovému již guláši; na to spouštěj opět jiné závitky do vařící vody, až těsto vyjde; závitky smíchají se s masem, aneb dají se jen kolem. Lze pak dělati závitky také jen se solí a vodou bez vajec; tyto mívají často přednost.

### 60. Dušená pečeně či roštěná.

Maso na roštěnku nejprve vyper, každé žebro zvláště nařezej, což ovšem nejlépe dovede řezník; maso napotom na měkko stluč a s obou stran dobře nasol, jemným pepřem posypej, kus na kus polož a takto na chvíli ležeti nech. Nyní rozhřej na pánvi sádlo vepřové, aneb dobré čerstvé maso, do něhož dej trochu cibule; sežloutne-li tato, dej tolik kusů masa na pánev, kolik se jich vejde a ihned rychle po obou stranách pec; musíš míti také již zvlášť mnoho cibule pěkně do červena usmažené. Jakmile jest roštěnka hotova, uprav ji, na každý kus dej něco usmažené cibule, tuk z cibule nalej na ni a ihned předkládej. Obvyčejně přidávají se k tomu osmažené brambory.

### 61. Dušené maso hovězí.

Pěkný kus masa vyper, na měkko sklepej a dobře nasol; na pekáč dej  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) rozsekané slaniny, 2 velké cibule na lístky rozřezané, 2 stroučky česneku, kůru citronovou, list bobkový, pepř, nové koření, zázvor,  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 l.) vína,  $\frac{1}{4}$  žejdlíka (0·09 l.) octa, 1 žejdlík (0·35 l.) vody. Pekáč, na němž se maso ostatní dusí, dobře přikryj, a nech vše po 4 hodiny dusiti, maso častěji obracej, aby se nepřipálilo; je-li již měkké, dej je na jiný pekáč, přidej do omáčky  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 l.) dobré kyselé smetany,

pěkně hnědou jíšku, jak třeba, rozklokej vše řádně, proced' sítkem, dej to na maso a nech svařiti, konečně lze přidati k tomu kaprle dle libosti.

## 62. Dušená roštěnka.

Maso na roštěnku nařezej na prst tlustě, stluč na křehko, posyp solí a pepřem, usmaž na másle a cibuli, nalej na to několik lžic vinného octa, přikrej a nech as na hodinu dusiti; šťáva promíchá se potom sardelemi, máslem a šťávou citronovou a naleje se na upravenou roštěnku.

## 63. Roštěná s kyselou smetanou.

Měkce sklepané maso vyšpikuj, posyp solí a pepřem. Na pekáč dej cibuli a slaninu na kousky rozřezané polož maso na to a nech dusiti. Ztrácí-li se odtékající šťáva, přidej trochu octa, 1—2 listy bobkové a něco vody a nech dusiti, až úplně změkne vyndej roštěnku, sceď šťávu, smíchej ji s dobrou kyselou smetanou, dej roštěnku opět na pekáč, nalej omáčky, svař a předkládej, přidajíc k tomu bramborů osmažených.

## 64. Beefsteaks (biftek).

Pěkné maso na svíčkovou pečení stáhni čistě a rozřezej přes nit na kousky na prst tlusté, rozklepej trochu na široko, posyp pepřem a solí, nech je chvíli ležeti, omoč je v rozpuštěném másle a peč je rychle; nyní uprav, namaž každý kousek máslem sardelovým a oblož usmaženými zemáky.

## 65. Nakládáný jazyk hovězí.

Vyper jazyk čistě, osuš a natři řádně roztlučeným jalovcem a sanytrem, přidajíc k tomu pro lepší chuť

ještě 2 stroučky česneku s obyčejnou solí rozetřeného. Jazyk nyní zbal, svaž a dej do příhodné nádoby, vlož na to prkénko s kameny aneb těžkým závažím. Takto může 12—14 dní na chladném místě ležeti, musí se však každého dne obracet. Mezi tím musí zčervenati jak maso uzené. Nyní se čistě vypere, na měkko uvaří a oloupá. Když vychladne, rozřezá se jako uzený jazyk, předkládá se s křenem, aneb používá se ho co přídavku k zelenině.

### 66. Jazyk v polské omáčce.

Hovězí jazyk čistě vyper, stoč a šprejlem protáhni. Nyní dej do hrnce koření, zeleninu všeho druhu: cibuli, česnek, bobkové listí, dymián, citronovou kůru a sůl, polož na to jazyk, naplň vodou, přikrej a vař; as za hodinu přilej horké vody, aby bylo dosti jíhy na omáčku. Je-li jazyk již měkký, vyndej jej, oloupej, dej do jíhy, přimíchajíc pro příjemnou chuť octa; na to jazyk zcela na měkko uvař a vyndej. Zatím dej na rendlík kus cukru a přepouštěného másla, nech oboje rozhráti (můžeš dáti cukr roztlučený, neboť jest to rychlejší), přidej mouky do toho, dle množství jíšky, nech ji pěkně zčervenati, sceď na ni odvar z jazyka, by byla omáčka pěkně hustá, přidej mandlí na dlouho rozkrájených a rozinek dle libosti, svař omáčku, nalej na jazyk, aneb je-li nádoba, v níž omáčka se nalézá, dosti velká, dá se jazyk do ní, svaří se řádně; nařezá se na kousky, aneb v celosti, naleje se naň omáčka, posype se nudlovitě nařezanou korou citronovou a kaprem. Dáš-li do odvaru z polovice octa a z polovice červeného vína, nabývá to ještě více chuti.

### 67. Hovězí jazyky s křenem.

Jazyky z varu přicházející, na měkko uvařené, oloupané a v délce od sebe nařezané, obloží se nastrouhaným křenem a předloží se s křenem octovým.

### 68. Hovězí jazyk smažený.

Jazyk jen se zeleninou a solí úplně uvařený oloupej, nech vychladnouti, rozkrájej na prst tlustě, popraš moukou, namoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané housce a smaž pěkně do červena. Takto upraven klade se na zeleninu.

### 69. Beefsteaks po vlašsku.

Rozřezej pěknou svíčkovou pečení přes nit, sklepej poněkud ploše, nasyp sůl, pepř a jemně rozsekanou zelenou petržel, polož jedno na druhé, aby chuť řádně se protáhla; zatím se čerstvé máslo na plochém rendlíku řádně rozpálí, a když zhnědne, kladou se v ně beefsteaky a z obou stran rychle a křehce se pekou; do jiného rendlíku aneb hrnce dá se hojně cibule a nechá se pěkně do ruda usmažiti; na to kusy beefsteaku se upraví, na každý dá se trochu usmažené cibule s máslem a vůkol usmažené brambory. Vše musí se rychle a krátce před jídlem státi.

### 70. Hovězí pečeně.

Pěkný kus hovězího masa vyper, stluč poněkud, a vyšpikuj, potom posyp petrželí, jemně rozsekanou citronovou korou, dymiánem, tlučeným listem bobkovým, novým kořením roztlučeným, pepřem a solí; na rendlík dej vinný ocet, cibuli, česnek, list bobkový a celé koření, přidej trochu tuku (aneb slaniny), polož na to maso, podlej zcela málo vody, přikryj dobře a dus až

změkne. Nyní obracej maso častěji, a když změkne a zhnědne, zhouste se trochem hnědé zápražky, svaří se a na maso přecedí. Brambory dají se kolem.

### 71. Hovězí maso.

Pěkný kus hovězího masa z kýty vyper, stluč na křehko, vyšpikuj; roztluč jemně pepř, sůl a nové koření, natři tím maso, načež na pekáč nalož řízky slaniny, cibuli, česnek, doušku, list bobkový, celé koření a kůru citronovou. Nyní nalej na to 3 stejné části octa, vody a červeného vína, vlož do toho maso, aby však nebylo potopené, přikryj dobře a dus; potom vyndej maso, vsyp do omáčky mouku, aby náležitě zhoustla a když se omáčka svařila, proced ji na rendlík, vlož do toho maso a nech na chvíli vařiti, posléze přidej kaprle, uprav a oblož zemáky.

### 72. Směs č. fritoly.

Vyper a stáhni  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) křehkého masa hovězího a sice ze svíčkové pečeně, z  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) masa skopového z kýty, přidej k tomu  $\frac{1}{2}$  lib. ( $\frac{1}{4}$  kg.) jemného masa vepřového bez kůže. Všecky tři druhy masa dohromady jemně rozsekej a dej na mísu; k tomu pak připoj 1 velkou jemně rozsekanou cibuli, sůl, kůru citronovou, jemný pepř, 2 do vody namočené, dobře vymačkané žemličky a 2 celá vejce. Nyní vše rukama dobře spracuj a udělej z toho kulaté a na prst tlusté řízky, posyp rozstrouhanou žemličkou a upeč pěkně po obou stranách na sádle; pak uprav, oblož kousky citronu aneb přidej kyselá omáčky. Lze použití toho též co přídatku ku příkrmům.



### III. Část.

---

## O omáčkách.

#### 73. Omáčka hnědá.

Dej na rendlíček čerstvý nařezaný lůj (as 4 loty (7 dkg.) k tomu 2 rozkrájené cibule, kousek telecího masa, kus masa hovězího, 1 kořen petrželový, 1 mrkev, obé vyprané a rozkrájené, 3 listy bobkové, několik zrnek pepře a nového koření, na to dá se 1 žejdlík polévky a upraví vše k dušení. Když to na dně zhnědne, nalej na to žejdlík studené vody, a vař tak dlouho, až jest to dosti silné a chutné, načež rozhřej kus másla, přidej mouky a nech do zlata usmažiti. Na to nalej napotom hnědé omáčky, svař řádně, seber pěnu, načež proced' vše sýtkem a používej co omáčky ku všem hnědým zadělávaninám.

#### 74. Omáčka bílá.

Na bílou omáčku vezmi také rozličné kousky masa, jako na omáčku hnědou (čís. 73), ale bez listu bobkového a koření; vše jen takto bíle udus, až skoro všecka šťáva se svaří; napotom nalej dobré polévky hovězí, svař řádně a nalej na bledou jíšku, přidajíc květu muškátového, šafránu a zelené petržele na drobno rozsekané. To proced' sýtkem a používej ku všem bílým zadělávaninám.



### 75. Omáčka jaterná.

Rozkrájej cibuli na drobno a usmaž na tuku aneb másle do zlata; na to dej 2 velké lžíce mouky. To vše do zlata se pěkně usmaží, a přidají se k tomu potom 2 loty (3·50 dkg.) na drobno rozsekaných jater hovězích, k čemuž přijde pepř, nové koření jemně utlučené, trochu kůry citronové a soli; vše se dusí, hovězí polévkou poleje a na omáčku svaří.

### 76. Omáčka ledvinková.

Připravuje se rovněž tak, jako předešlá, toliko s tím rozdílem, že místo kůry citronové vezme se jemně rozsekaná zelená petržel; místo jater rozkrájejí se ledvinky na tenké koláčky. Ledvinky musí se déle dusiti než játra.

### 77. Omáčka okurková.

Rozkrájej nevelkou bílou cibuli na malé kousky a nech na másle bledě-žlutě zpěníti; na to dej 2 lžíce mouky a na drobno rozsekanou zelenou petržel. Když to bledě sežloutlo, přidej muškát, pepř a nové koření, 2 lžíce kyselé smetany a 1 lžici dobrého octa, když se to poněkud vypařilo; potom nalej dobré hovězí polévky a přidej 2 nebo 3 malé, jemně oloupané a na salát rozkrájené okurky a nech omáčku pěkně a hustě zavařiti.

### 78. Omáčka šťovíková.

Šťovík se očistí, vypere, syrový rozseká a na čerstvém másle dusí, trochem mouky posype, dobrou polévkou poleje, konečně  $\frac{1}{2}$  žejdlíkem (0·17 l.) dobré kyselé smetany promíchá a dobře svaří.

### 79. Česnekový křen, vídeňský způsob.

Nastrouhá se žemlička bez hnědé kůry, dá se do brnce a naleje se na ni dobrá hovězí polévka, do ní nařezá aneb nastrouhá se jemně několik stroučků česneku, přidá se kousek čerstvého másla a nechá se řádně svařit.

### 80. Omáčka sardelová.

Udělá se hnědá omáčka dle čís. 73., sardelky, jichž na polévku jest potřebí (podle počtu osob), se vyperou, očistí a na drobno rozkrájí, kůstky se odstraní a sardelky s máslem se rozetrou, dají se do shora jmenované omáčky, svaří se, až posléze přidá se k nim trochu citronové šťávy a zelená rozsekaná petržel; načež omáčka více se nevaří.

### 81. Kyselý křen.

Dej do koflíka z polovice studené, slabé polévky hovězí, a z polovice octa, trochu soli, cukru k náležitému oslazení, muškát, něco jemně rozřezané pažitky, 6 sladkých, 2 hořké oloupané a jemně rozmělněné mandle a jemně nastrouhaného křenu dle potřeby, rozmíchej vše řádně, dej do omáčkové nádoby a předkládej k hovězímu masu, aneb k studené pečení.

### 82. Jablečný křen.

Oloupej 2 neb 3 dobrá kyselá jablka a rozstrouhej; očištěný křen se rovněž nastrouhá, s jablky smíchá, a sice tolik křenu, jak má jej kdo rád ostrý. Nyní rozředí se to octem a slabou polévkou hovězí, okoření se citronovou kůrou na drobno rozsekanou, a dle libosti se osladí. Tento křen sluší udělati spíše hustý

než řídký. Borsdorfská jablka aneb renetky neberou se k tomu. Tento křen předkládá se k hovězímu masu, jakož i ku studené pečení.

### 83. Kaprlová omáčka.

Svař trochu octa s hovězí polévkou, přidej bobkový list, kůru citronovou, muškát a kus cibule, nech to na chvíli vařit, potom sceď a zapraž pěkně do žluta; pak přidej několik lžic kyselé smetany, nech dobře svařit a přidej posléz kaprlat podle uznání svého. Také lze ji připravovati bez kyselé smetany.

### 84. Cibulová omáčka.

Dej na malý rendlíček kus másla aneb tuku, rozhřej, přidej kousek cukru a nech zpěnit, potom dej do toho 2 cibule na tenké lístky rozkrájené, nech smažit až sežloutnou, přidej 2 lžice mouky, rozklokej řádně, nech usmažit; pak přidej náležitě polévky a 1½ lžice octa, rozmíchej a nech řádně svařit.

### 85. Omáčka z rajských jablek.

Syrová rajská jablka rozmačkej a dej do hrnku. K nim přidej pak několik celých hřebíčků, pepře, kůry citronové, z polovice ocet, z polovice hovězí polévku a nech vařit, mezi tím upravuje se z rozkrájené cibule a z mouky červená zápražka. Jsou-li jablka náležitě rozvařena, nechají se ještě se zaprážkou řádně vařit, načež procedí se jemným sítkem, osladí se náležitě, načež se velmi horká předkládá.

### 86. Mlékový křen.

2 loty (3·50 dkg.) mandlí oloupej a roztluč, dej potom do hrnčku, rozkloktej lžíci mouky řádně, nalej vařicího dobrého mléka, rozkloktej řádně, načež za častého míchání svař a náležitě oslaď; křen se očistí, vypere a jemně rozstrouhá, načež dá se do nádoby omáčkové, okoření se trochem soli a muškatu, navlaží se studeným mlékem, načež při upravování vařící mléko mandlové nalej, rozmíchej a předkládej!



## IV. Část.

---

# O zeleninách.

### 87. Kapusta na obyčejný způsob.

Tři neb čtyry pěkné, tvrdé kapusty očist, vyper a každou na 4 díly rozkrájej, vařící vodou polej, přikrej a takto na  $\frac{1}{2}$  hodiny státi nech; napotom vymačkej z nich vodu a ve studené vodě vyper. Zatím na rendlíku připrav husí nebo vepřové sádlo, dej do něho 1 lžíci zelené rozsekané petržele, 2 stroučky česneku solí rozetřeného, nové koření a pepř, obé roztlučené. Když sádlo řádně kypí, dej do něho kapustu v studené vodě dobře vymačkanou, nalej polévky, za častého míchání na měkko dus, povždy dobře přikrývajíc. Nyní udělá se pěkná žlutá zápražka, promíchá se trochem polévky, kapusta se jí zapraží, opatrně míchá, aby nestala se z kapusty kaše, načež zcela se dusí až změkne. Lze udělati ji také sladkou; předkládá se obyčejně s nějakým přídátkem.

### 88. Brambory na polský způsob.

Syrové brambory oloupej či oškrábej, čistě vyper, dej do příhodného hrnce, osol, nalej na ně studené vody a vař. Zatím rozkrájej dobrou slaninu na kostky a usmaž pěkně do červena; počínají-li brambory

pukati, sced' je a na chvílku přikrej, napotom vysyp na mísu a usmaženou slaninou polej! V Polsku mají na brambory zvláštní prkénka, jež jsou na půl prstu silná s navrtanými dírkami, aby když je scedíme, a na prkno vysypeme, všecka voda mohla odtéci; tak jsou lepší, než když scezené přikryjeme.

### 89. Špenát s telecím masem.

Maso z krku aneb z hrudí chruplavku dobře vyper a se zeleninou aneb při hovézím mase vař. Špenát, když je očistěn a vyprán vař ve vodě na měkko, sced', polej studenou vodou v cedítku aneb sýtku a nech dobře vykapati, uprav velmi bledou jíšku, nalej polévky a rozkloktej řádně, vařené maso rozkrájej na kousky a dej do omáčky, promíchej a přidej k tomu špenát. To nech za častého míchání na  $\frac{1}{2}$  hodiny vařiti, okořeň muškátem a pepřem a uprav. Lze pak špenát také na drobno řezati, což ovšem závisí od chuti.

### 90. Šťovík s obkladem.

Šťovík očist a vyper, na krátko rozřež a na čerstvém másle udus, což netrvá dlouho, neb změkne brzy. Je-li šťovík starý, musí se, když se řezá, voda slíti, poněvadž bývá pak příliš kyselý. Kus másla na rendlíku rozhřej, posyp trochu moukou a usmaž, dej do toho šťovík, promíchej, nalej trochu dobré polévky a dus. Když jej chceš upravit, rozkloktej do něho 2—3 žloutky! mimo kousek másla, udus, uprav a pečenými telecími nožičkami, karbanátky aneb pečenými telecími játry oblož a předkládej!

### 91. Červená řípa (po rusku).

Vezmi pěknou červenou řípu, aby dle počtu osob dosti jí bylo, oloupej a vyper ji čistě, rozkrájej ji na krátké silné nudle. Dej kus čerstvého másla aneb sebraného tuku podle množství řípy na rendlík, rozkrájenou řípu na to zvolna a opatrně dus, častěji míchajíc. Když přes polo změkne, posyp lžící mouky opatrně, aby nerozmačkala se, míchej, nalej dobré tučné polévky hovězí a uprav octem v příjemnou kyselou, načež za opatrného míchání zcela udus! Kdyby byla s hovězí polévkou málo slaná, musí se trochu více osoliti. Potom dej na kulatou mísu a karbanátky obklop. Aneb nedá se přídatku žádného a předkládá se k masu hovězímu.

### 92. Hrách na český způsob.

Starý suchý hrách vyper ve vodě říční, vodu sceď, naplň čerstvou vodou říční a nech vařiti (na 1 žejdlík [0.35 lit.] hrachu musí býti hrnec dvoužejdlíkový [0.71 lit.]). Je-li na polo měkký, vezmi jiný hrnec, vsyp hořejší polovici hráchu do něho, osol, vsyp dolejší polovici hráchu naň, dolej, voda-li se odvařila, trochu teplé vody říční, nasol nahoře také poněkud a nech úplně uvařiti, nechajíc nádobu stále pokrytu. Hrách musí velmi změknouti, avšak nesmí se rozvařiti, tak aby každé zrnko celé zůstalo. Nyní dej jej na kulatou mísu, osmaženou syrovou slaninou na kostky rozkrájenou, náležitě omasti, a předkládej! Přidává se také buď čerstvě uvažené maso uzené, vepřové, karbanátky aneb vepřová pečeně.

### 93. Čočka po způsobu českém.

Čočka upravuje se rovněž tak, jen že, dáváme-li ji syrovou do hrnce, přidává se do prostřed celá olou-

paná cibule, jež musí spolu se vařiti. Tuto odstraňujeme však při upravování, a čočka, nalezá-li se na míse, musí býti cibulí pěkně osmaženou řádně omastěna. Obkládá se uzenkami aneb kotletkami skopovými.

#### 94. Čočka zapražená.

Čočku lze také na kyselo upravit aneb zapražiti. Přesypává-li se totiž proto, že není ještě měkká, přidá se dle chuti octa a když potom brzy změkne, scedí se šťáva z ní na řídkou masnou zápražku, která se řádně promíchá, opět na čočku naleje, opatrně rozmíchá, aby čočka se nerozmačkala, načež se upraví a smaženou cibulí řádně omastí a předkládá se buď s přídátkem aneb bez něho.

#### 95. Špenát.

Když se byl špenát očistil a vícekrát vypral, vaří se ve vodě na měkko tou měrou, aby daly se listy mezi prsty rozmačkati, načež naleje se do sýta aneb cedítka, a když řádně odkapaly, rozřezá se na drobno. Na rendlíček dá se kus másla, a když toto se rozpění, přidá se do něho špenát na drobno rozsekaný a nechá se as na  $\frac{1}{2}$  hodiny dusiti; potom posype se mírnou lžící mouky, promíchá se řádně a smíchá se se 3—4 lžícemi sladké smetany. Když se potom špenát se smetanou svařil, přidá se sůl, muškát a trochu pepře co koření. Záleží na chuti, chceme-li míti špenát sladký aneb ne. Přidávají se k němu obyčejně telecí řízky. —

#### 96. Karfiol s máslem.

Z velkých růží karfiolu odstraní se čistě listy a zelené kočky, načež tento vaří se v solné vodě s kusem másla na měkko, scedí se, a na malé růže se roz-



dělí, potom upraví se vysoko na mísu a posype se velmi tučně usmaženými drobtý žemličky. Lze pak posypávati jej také místo housky sýrem parmasanským a politi horkým máslem.

### 97. Bramborová kaše.

Oloupané, vyprané brambory polejí se vařící vodou, do níž přidá se kousek másla, sůl, muškát a trochu pepře, načež vše tak dlouho se vaří, až se brambory rozpadají. Nyní se rozmačkají a jemně promíchají; mezi mícháním přidá se buď trochu dobrého mléka aneb smetany; kaše upraví se, aby byla hodně horká, načež předkládá se s libovolnými přídatky.

### 98. Kyselé zelí.

Dej na dno kuthánku neb hrnce trochu roztlčeného cukru, něco tuku a 1 velkou na drobno rozkrájenou cibuli a usmaž, až jest cukr pěkně červený; na to dej zelí, sůl, pepř a kmín co koření. Nyní to dobře přikrej, dus a častěj míchej! Je-li vše měkké, zapraží se mastnou jíškou, promíchá se a ještě dusí, načež předkládá se s jaternicemi aneb k pečení.

### 99. Zelí s jikrami.

Vař jikry v octě, napotom dus zelí s cibulí, pepřem, solí a se stroučkem česneku v soli rozmačkaným; nyní popraš to moukou, dej do toho jikry, dus ještě na chvíli a uprav napotom smaženými jikrami aneb rybou.

### 100. Zelí s paprikou.

Na dno hrnce dej 1 velkou, na drobno rozkrájenou cibuli, trochu kmínu a papriky; hrnec naplň

na polo zelím, na které přijde nyní 1 libra ( $\frac{1}{2}$  kg.) řádně tučného masa od pupku (hovězího), toto rozřezej na kusy a polož na zeli, načež hrnec nyní zelím se naplní, jenž kmínem, solí a paprikou se posype, vodou poleje a zvolna vařiti se nechá, až maso řádně změkne. Zatím nařezá se na drobno slanina, do žluta se usmaží, 1 lžíce mouky se přidá, trochu se usmaží, a napotom v  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0.17 l.) kyselé smetany se rozkloktá a posléze do vařeného zeli se zamíchá; je-li potřebí, přidá se ještě paprika a za častého míchání řádně se udusí, napotom upraví tak, aby bylo zeli uprostřed a maso vůkol.

### 101. Zeli se závitky.

Spař pěkné listy zelné v solné vodě pouze napolo, vyřízni z nich žilky tak, aby z každé polovice listu stal se závitek; srdéčka z hlávek zelných a  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) mladého masa vepřového s trochem soli dej vařiti, nech dále 6 lotů rejže, když se čistě vypere, v hovězí polévce dusiti, avšak pouze z pola na měkko a nikoli příliš polívkovitě. Když maso se srdéčky zelnými změkne, sceď je a rozsekej na drobno, dej na mísu, rejži k tomu, dále 1 v soli rozetřený strouček česneku a pepře a rozmíchej náležitě. Nyní naplň tím každý list, sviň a obvaž nití. Pak dej do hrnce z polovice dobrého syrového zeli, polož závitek na ně, na to dej opět zeli a svař! Je-li zeli měkké, polož závitky do kuthanu na kus másla a nech pokryté na horkém místě státi; zeli se nyní zapraží, paprikou aneb pepřem okoření, upraží a závitky obloží.

### 102. Nucené zeli.

Rozkrájej hlávkou zeli jemně jako na salát, dej do cedítka a spař vodou vařící, dej do kuthánku kus

tuku, kus roztláčeného cukru, cibuli na nudle rozkrájenou a nech pěkně do červena smažit. Nyní hoď do toho zelí, sůl, pepř a kmín a nech to dobře dusiti; když změkne, posyp as lžící mouky, posléze přidej několik lžic octa, rozkloktej dobrou kyselou smetanou, dus řádně, spař horkým tukem a předkládej!

### 103. Mrkev dušená.

Oškrab mrkev, vyper a rozkrájej na hrubé nudle; máš-li as 3 žejdlíky (1'06 lit.) takové nekrájené mrkve, dej 6 lotů (10'50 dkg.) másla mimo trochu cukru a na drobno rozsekané zelené petržele na kuthánek a pokryté z polovice na měkko dus, potom buď moukou posyp aneb bledou jíškou zapraž, nalej dobré polévky jak třeba, promíchej, řádně udus a s přídátkem uprav!

### 104. Mrkev vařená.

Obyčejně dusí se toliko mladá mrkev, stará mrkev však vaří se, a k tomu třeba ji očistiti, vyprati, rovněž na krátké hrubé nudle rozkrájeti, dáti ji do velkého hrnce se solí, novým kořením a pepřem (obé roztlučené) a nalíti na ni vody. Zatím dá se kus tuku aneb másla do kuthánku, k tomu 1 lžící zelené, nasekané petržele; když se to na ohni napění, přidá se tolik mouky, jak potřebí jíšky k zapražení. Když mrkev změkne, zapraží se a zcela se uvaří. Lze přidati také trochu cukru, aneb máme-li polovici hrubě rozkrájené mrkve v hrnci, dá se na ně buď tučné maso skopové aneb vepřové, přidá se na ně druhá polovice mrkve a svaří se obé na měkko. Koření a jíška zůstávají stejné.

### 105. Kedlubny (brukev) co příkrm.

Mladou brukv (kedluben) oloupej a vyper, rozkrájej na tenké lístky; na kuthánek dej kus másla,

zelenou rozsekanou petržel, kousek cukru a 1 na drobné nudle rozkrájenou cibuli. To nech zpěnití, dej na to brukev a dus, zelená srdéčka, pouze jemné listy, rozkrájej na nudle, vař z polovice na měkko, sceď vodu čistě, dej je do brukve a dus vše, až úplně změkne. Aby se nepřipálila, přilej trochu vody, okořeň solí a pepřem a dus, až úplně změkne. Je-li brukev stará, vaří se s přídátkem skopového neb vepřového masa, a když změkne, zapraž! Lze ji vařit také bez přídátku a masa; když změkne, zapraží se a k hovězímu masu se předkládá.

### 106. Tuřín.

Tuřín den před tím oloupej, vyper, na kostky rozkrájej, dej do hrnce, okořeň solí, pepřem a novým kořením, nalej vody a přikrytý vař; když se byl déle než hodinu vařil, odstraň jej a nech státi, až ke dni druhému. Druhého dne dej svrchní část do velkého hrnce, do prostřed tučné vepřové aneb skopové maso, a nahoru druhou část tuřínu. Vodu z tuřínu na to nalej; kdyby tato nedostačovala, přilej vody. Nyní na měkko svař; k tomu přidej kus cukru, kus tuku na kuthánek a udělej pěknou červenou jíšku; tuřín nyní opatrně promíchej, a je-li dosti svařen, uprav! Tuřín dá se na mísu a maso na vrch do prostřed; hlavní věci jest, aby omáčka nebyla řídká.

### 107. Kolník.

Tento krájí se na dlouho. Nakládá se s ním jako s tuřínem, toliko se nemusí den před tím vařit, ponevadž ihned změkne. Vaří se také obyčejně s polévkou hovězí aneb skopovou; proto vaří se maso zvlášť o sobě.

### 108. Hříbky s vejci.

Hříbky čistě oloupej, stonky očist a s hlavičkami dohromady jemně rozsekej; nyní dus je na másle se zelenou rozsekanou petrželí, solí a trochem pepře na měkko, až šťáva se odpaří. Zatím uprav dle množství hub jemný kyprý pokrm vaječný (také míchané vejce zvaný), dej jej doprostřed misky a vůkol dušené houby. Aneb, je-li šťáva hub vypařena, rozbij do nich vaječ dle potřeby, zamíchej řádně, a když jsou vejce v houbách hotové, předkládej!

### 109. Vodnice sladká.

Vodnici oloupej, vyper a na kostky neb lístky rozkrájej, dej do hrnce, nalej vařící vody a nech na chvíli vařiti, potom nalej do cedítka aneb sýtky a studenou vodou propláchni. Zatím rozehřej na kuthánku kus vepřového sádla, přidej 1 malou rozkrájenou cibuli, když se pění, dej do toho vodnici, osol, okořeň trochu kmínem a pepřem, přikrej, dus zvolna a častěji promíchej. Je-li na polo měkká, posyp moukou, polej čistou tučnou polévkou hovězí, promíchej a nech zcela na měkko udusiti. Přidává se k hovězímu masu aneb s přídatkem se předkládá. Lze přidati také kousek cukru, což ovšem řídí se dle chuti.

### 110. Vodnice kyselá.

Když jest vodnice oloupána a vyprána, rozkrájej ji na tenké lístky a tyto zase na nudle; potom dej do sýta a polej vařící vodou, potom nalej hodně studené vody a nech řádně vykapati. Na kuthánek dej kus vepřového sádla a do něho 1 malou rozkrájenou cibuli, sůl, trochu kmínu a pepře; když vše se rozpěnilo,

dej do toho vodnici již vykapanou, přikryj a dus za častého míchání; když již brzy změkne, zapraž bledou dosti tučnou zápražkou, rozřeď octem, aby příjemně zakysla, nalej trochu hovězí polévky a nech úplně na měkko udusiti; posléze přidej 4—5 lžic husté kyselé smetany, zamíchej, svař a přidatkem jako nucené zelí předkládej. Místo pepře lze vzíti také papriku.

### 111. Vodnice vařená.

Je-li vodnice oloupaná a vypraná, rozkrájej ji na větší kostky, dej do hrnce, naplň vodou a nech na  $\frac{1}{4}$  hodiny vařiti; napotom vodu sced, vypranou vodnici do sýtky nalej a když voda vykapala, dej do čistého hrnce, přidej soli a pepře, naplň nyní čistou vodou, vař až zcela změkne, zapraž hnědou dosti mastnou jíškou opatrně promíchej, ještě náležitě svař a předkládej.

### 112. Bramborová smaženka.

Větší brambory vař až změkly, sced, oloupej a na lístky rozkrájej; na kuthánek dej hojně husího či vepřového sádla, aneb také másla; když se rozhřálo, přidej velkou, na malé kousky rozkrájenou cibuli a usmaž; je-li cibule hezky žlutá, dej do ní rozkrájených zemáků, osol náležitě a pěkně do červena usmaž, často plechovou lžící promíchej, aby se nepřipálily, a předkládej co přídavek k masu hovězímu neb k jinému masu.

### 113. Měsíční řetkev.

Řetkev očist, jemná srdéčka z ní ponech a vyper; na to nalej vařící vody, nech na okamžik státi a dej napotom na sýtko. Na 1 kopu řetkví dej na

kuthánek 4 loty (7 dkg.) másla a 2 loty (3·50 dkg.) cukru, nech zpěnití, dej do něho řetkev a nech na měkko dusiti. Nyní polož řetkev zatím na talíř, dej do šťávy lžičku mouky, nech usmažiti, nalej as lžící hovězí polévky, svař, dej napotom řetkev do toho a nech ji řádně uvařiti. Předkládá se buď co samostatné jídlo, aneb vůkol zadělávaného.

#### 114. Okurky jako špargl.

Tenké zelené okurky jemně oloupej, na 2 neb 4 díly rozkroj, v solné vodě rychle vař, poněvadž ihned změknu; napotom dobře sced, uprav a žemličkou pěkně do zlata usmaženou posyp; komu libo, může je také cukrem poprášiti.



## V. Část.

---

# O všech druzích masa.

### 115. Pečené telecí hrudí.

Telecí hrudí odloučí se obratně od dolejší strany ke krku nožem a maso od žeber, avšak opatrně, aby nepovstal jiný otvor, žebra se vyndají, odstraní, maso se vypere a nádivkou (čís. 116) vyplní, zašije, nasolí a pěkně do červena upeče na dlouhé pánvi s hojným tukem za častého polévání šťávou, aby hořejší kůra nevyschla.

### 116. Nádivka k pečení.

Nádivka sestává z 5 lotů (8.75 dkg.) rozstrouhané střídky ze žemličky, z polovice tolik másla, dvou vajec, soli, trochu pepře a zelené jemně rozsekané petržele; toto smočí se dobrým mlékem, aby byla nádivka tato při tření pěkně jemná.

### 117. Telecí karbanátky.

Karbanátky nařezá již řezník, a sice tak, aby každé žebro tvořilo již jeden karbanátek; kost každého karbanátku se čistě oškrábe, což k tomu slouží, aby mohly se karbanátky již prsty bráti, aniž by se masa dotýkalo; posléze položí se karbanátky na stůl,



sklepají aneb sesekají se na obou stranách. Nyní dá se jim náležitý tvar, posypou se solí a pepřem, namočí se do rozpuštěného másla, posypou se nastrouhanou žemličkou, načež usmaží se rychle po obou stranách, upraví a přidá se buď zelenina aneb bramborová smaženka.

### 118. Kotletky (karbanátky jiného způsobu).

Karbanátky, na křehko sklepané, jak o nich shora se jednalo, osolí se; na talíř rozbije se 1 vejce se zelenou rozsekanou petrželí a pepřem, karbanátky se do toho namočí, do rozstrouhané žemličky zabalí a na másle neb sádle se do ruda smaží. Chceme-li, aby zůstaly křehkými a šťavnatými, dejme je již hotové 5 minut před upravováním do kuthánku, nalejme jednu lžíci horké polévky, přikrejme je, nechme je na teplém místě státi a upravme je věncovitě okolo zeleniny.

### 119. Pečená telecí kýta.

Telecí kýtu, když se noha usekla, vyper čistě, nasol a natři roztlučeným listem bobkovým, pepřem; na veliký pekáč dej nyní tuk aneb máslo a do toho malou rozkrájenou cibuli; na to polož pečení, nech zvolna na 3—4 hodiny péci a polévej často šťávou. Jakmile hezky zhnědne, předkládej ji se salátem, jaký se právě líbí. Lze ji také špikovati.

### 120. Telecí kýta, na jiný způsob.

Upravená a nasolená kýta telecí tu a tam špičkuje se hřebíčkem, a sice takto: učiň špičatým nožem malý otvor a strč tam hřebíček; na pekáč dej tuk aneb máslo, 1 cibuli na lístky nařezanou, polož na to kýtu

a peč, často šťávou polévajíc. Počíná-li pečeně červěnatí, posyp nastrouhanou žemličkou a polévej často. Při telecí pečení jest hlavní věcí, chceme-li ji míti dobrou, abychom dali pod ní hojně mastnoty. Lze pak také i do cibule hřebíčku nastrkati a na pekáč jej dáti; v této případnosti netřeba pak pečení hřebíčkem špirovati.

### 121. Smažené vemeno kravské.

Vemeno kravské dobře vyper a se všemi přípravami velmi měkce uvař, napotom stáhni a řízků na prst tlustých z něho nadělej; řízky pak do rozpuštěného másla namoč, v rozstrouhané žemličce obal a v přepuštěném másle pěkně do ruda usmaž. Lze také vemeno kravské upravovati s omáčkou polskou (čís. 66.)

### 122. Zadělávané dršťky.

Když jsi byla dršťky velmi čistě z množství vody vyprala, dej je do čistého hrnce, polej horkou vodou, přidej 1 celou cibuli a nech takto aspoň po 4 hodiny vařiti; napotom vyndej je z varu, polož do studené čisté vody a nech takto po celou noc státi. Druhého dne na to vyper je a vař s masem hovězím, až zcela změknu. Zatím na kuthánek dej kus másla aneb sebraného tuku, nech usmažiti, přidej 1 lžíci zelené petržele nadrobno rozsekané, kousek na drobno rozřezané cibule a když to pění, přidej tolik mouky, jak potřebuješ zápražky. Když zápražka bledě sežloutla, nalej čisté horké polévky, rozkloktej, takže utvoří se omáčka, do níž dáš napotom rozsekanou kůru citronovou, muškát a trochu pepře co koření. Když vše řádně se povařilo, přidej dršťky na krátké, hrubé nudle nařezané a nech pokryté zvolna vařiti, stále míchajíc. Posléze okyslič

dle chuti šťávou citronovou; lze pak při upravování také 1 žloutek v omáčce rozkloktati. — Když je předkládáš, dej na pokraj mísy žemličku na kostky nařezanou a v másle usmaženou.

### 123. Skopová kýta pečená.

Sklepej skopovou kýtu trochu na křehko a široko, vyper náležitě a česnekem vyšpikuj, solí a pepřem natři a dej na pekáč přiměřený; podlož 2 listy bobkové, 1 cibuli na kolečka rozkrájenou a na nudle rozkrájenou mrkev; kýtu polej  $\frac{1}{4}$  lib. ( $\frac{1}{8}$  kg.) tuku, podlej as na 2 prsty vysoko vodou a nech 4—5 hod. dusiti. Než ji seřídíš, můžeš ji dát na  $\frac{1}{4}$  hod. nepokrytou do horké trouby, aby nabyla barvy; při upravování seber ze šťávy řádně tuk a proced' ji na kýtu.

### 124. Kýta skopová místo srnčí.

Seřež z kýty všechn tuk a všecky kožky; sklepej ji na křehko, a natři solí a rozmačkaným jalovcem; napotom dej do přiměřené nádoby, obtěžkej kameny a nech 4—5 dní ležeti. Musíš ji každého dne obrátiti, v zimě pak může i také 10—12 dní tak za sucha obtěžkanou zůstati. Napotom smyj z ní jalovec a nalej na ni studený odvar lák (čís. 125) a nech za chladné povětrnosti opět po 3—4 dni ležeti. Posléze vynde j kýtu, vyšpikuj ji řádně slaninou, polož na příhodný pekáč, proced' na ni odvar a nech zvolna péci. Než zcela změkne, rozkloktá se hodně hustá kyselá smetana s 2 lžicemi mouky a na pečení se vyleje; potom častěji polévej, aby nabyla pěkné hnědé barvy. Před upravením můžeš také něco kaprlí do omáčky dát. —

### 125. Lák (odvar octový).

Dvě cibule, 1 kořen petržele, 1 mrkev a 1 kořen celeru rozkrájej na lístky, okořeň 2—3 listy bobkovými, dymíánem či douškou, 6 hřebíčky, novým kořením, zázvorem, solí a pepřem, navlaž 1 částí vody a rovněž tolika octem, nech na  $\frac{1}{2}$  hod. vařiti a použij studené. Zvláště dobrý jest lák tento, nechá-li se něco uzeného masa a tuku spolu svařiti. Kůru citronovou přidej také co koření!

### 126. Skopové maso se zemáky.

Skopové maso vyper a se všemi přípravami jak hovězí maso vař; napotom oloupej velké brambory syrové, rozkrájej na dva neb tři díly a v odvaru (čís. 125) na měkko vař! Jsou-li měkké, sced odvar z nich na pěknou žlutou jíšku, přidej polévky z masa, rozmíchej řádně a na brambory nalej! Maso, které také na měkko uvařeno jest, rozřež na kusy, přidej k bramborům, zvolna rozkloktej, řádně svař a předkládej!

### 127. Naložená telecí kýta.

Telecí kýtu čistě vypranou nasol, vlož na příhodný pekáč, polej lákem (čís. 125.) a obtěžkej kamenem. V zimě může po 3—4 dni ležeti a každého dne se obrací; za teplé povětrnosti zůstává ale jen 1, na nejvýše 2 dny ležeti. Napotom vezme se z láku a očistí se. Dej nyní na pekáč tuk, nalej láku procezeného na pekáč, vlož kýtu do něho a nech pěkně zvolna péci. Také kýtu lze slaninou špikovati; může se v šťávě do červena upečená upravit, aneb při pečení hustou smetanou kyselou polévati. Hlavní věcí u každé pečeně jest, aby se polévala často šťávou aneb tukem; pak bývá každá pečeně křehká a šťavnatá.

### 128. Telecí játra s máslem.

Když jsi byla telecí játra čistě stáhla, rozkrájej je v řízky na prst tlusté a nech as 1 hodinu v mléce ležeti, potom usuš šatem a posyp solí a pepřem. Nyní na pekáči čerstvé máslo rozpust, obal játra v roztrouhané zemliče, polož do másla a smaž po obou stranách do zlata; při upravování dá se vůkol bramborová smaženka (čís. 112.)

### 129. Telecí játra po tyrolsku.

Celá telecí játra nejprvé vyper, slaninou, skořicí, hřebíčkem a citronovou korou vyšpikuj a na hodinu do mléka polož! Nyní dej na kuthánek, jenž není větší než játra, kus másla aneb tuku, vyndej játra z mléka, polož na rozpuštěné máslo a nech zvolna dusiti, až poněkud zhnědnou, načež je obrať a opět dus. Zhnědnou-li opět nalej trochu čisté polévky, něco vína a kyselé smetany; na to nech povolně zavařiti, uprav játra rozřezaná aneb celá, nalej omáčky, nasol teprvé na míse a dej vůkol brambory aneb také polentu (čís. 179.). Játra musí se dříve stáhnouti.

### 130. Zadělávané osrdí telecí.

Telecí osrdí očisť, řádně vyper a obyčejně s masem hovézím na měkko uvař, aneb nevaříš-li masa hovézího, svař je se všemi přídávky jako maso hovézí, pak vyndej je a v studené vodě umej. Napotom nařezej plíce, srdce a slezinu na krátké hrubé nudle, dej na kuthánek kus másla aneb slaniny a k tomu 1 malou na drobno rozkrájenou cibuli, drobně rozsekanou zelenou petržel, jemně rozetřený strouček česneku mimo jemně rozkrájené kůry 1 citronu; to vše nech na másle

smažiti, s 1 lžící mouky posyp a do zlata usmaž, polej čistou polévkou, aby nebyla omáčka příliš řídká, rozmíchej řádně, okořeň muškátem a pepřem, svař, dej rozkrájené osrdí do toho, přikrej a dus, než vše upraviš, přidej čisté šťávy z 1 citronu — kdyby nebylo to dosti kyselé, můžeš přidati několik kapek dobrého octa — promíchej a předkládej!

### 131. Telecí maso s paprikou.

Kus telecího masa, nejlépe od krku aneb z plece, čistě vyper a i s kostmi na malé kousky rozkrájej; do přiměřeného kuthánku dej kus másla, tuku aneb také špeku, a do něho 1 velkou rozkrájenou cibuli. Počíná-li cibule v másle se smažiti, dej do toho maso, osol náležitě a pokryté dus, často obracej, za chvíli přidej papriku, tak ostrou, jak právě sobě přeješ; má-li to býti lehké, přidej  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 l.) kyselé smetany, nech řádně dusiti a předkládej!

### 132. Skopové maso na gulaš.

Kus skopového masa dobře vyper, s kostmi na kusy rozsekej a nasol; na kuthánek dej kus tuku, velkou na koláčky rozkrájenou cibuli a 1—2 stroučky česneku se solí rozmačkaného. Když vše se pění, dej do toho maso, podlej vodou a přikryj, dus velmi na měkko a často míchej; kdyby byly suché, přilej trochu teplé vody a tak dlouho dus, až úplně změkne. Brambory aneb knedlíky obyčejně se přidávají.

### 133. Skopová kýta, zcela obyčejně.

Skopovou kýtu řádně na křehko stluc a nohu až ku kýtě usekni; kýta se nepere a klade se nasolená

na příhodný pekáč, načež položí se kámen; pod kámen dej čisté prkénko. Tak může ležeti kýta po několik dní střížena, avšak musí se každodenně obracet. Chce-li ji péci, vypere se, vyšpikuje se všech stran česnekem a poněkud se přisolí. Na příhodný pekáč dej cibuli na koláčky rozkrájenou, 2 listy bobkové; kýtu na to polož a pec za častého obracení. Je-li kýta na polo upečena, přidej brambory syrově oloupané a pekou se spolu. (Kýta dříve než se obtíží, nasolí se řádně.)

### 134. Vepřové karbanátky.

Když jsi karbanátky, každé žebro zvlášť nařezala, vyper je. Vezmi sůl, pepř a listy bobkové, roztluč vše zcela jemně, natři tím karbanátky s obou stran, polož jeden na druhý a nech na chvílku ležeti; napotom upec křehce po obou stranách, uprav a použij jich co přídavek na zeleninu.

### 135. Vepřová pečeně.

Tato pečeně jest tak obyčejná, že nelze o ní mnoho psáti. Když se bylo maso čistě vypralo řádně nasolilo, kmínem náležitě posypalo, na příhodný pekáč položilo, trochem vody podlilo a péci nechalo, a když bylo se as 1 hodinu peklo, prořízne se kůže podle délky a nechá se pěkně a křehce upéci.

### 136. Kýta vepřová.

Od pěkné kýty vepřové uřízne se noha, kýta se čistě vypere, řádně nasolí a natře se 2 bobkovými listy s 10 zrny pepře na jemno roztlučenými. Na pekáč dá se 1 malá na koláčky rozkrájená cibule, trochu

vody, kýta se do toho položí a za častého polévání šťávou velmi zvolna peče. Pekla-li se 1 hodinu, nakrájí se kůže na kostky, kýta se hezky do červena upeče, aby byla kůže křehká. Je-li kýta veliká a tučná, potřebuje ku pečení 3—4 hodiny; není-li ale velmi tučná, přidá se ku pečení kus tuku. Zelí přidá se také.

### 137. Šunka vařená.

Velikou šunku čistě vypranou, když noha se usekla, polož do velkého hrnce aneb na pekáč; k tomu přidej 1 mrkev, 1 kořen petržele,  $\frac{1}{2}$  celeru, 1 cibuli, vše na koláčky, rozkrájené, 1 kousek zázvoru, 4 listy bobkové, 1 kytku dymiánu a 10 zrn pepře; na šunku nalej vody, aby byla pod vodou, a vař po 3 neb 4 hodiny; napotom to odstav, vyndej chladné z varu, očišť a dej na mísu.

### 138. Šunka pečená.

Když noha od šunky se usekla a šunka čistě se vyprala, usuš ji. Napotom vezmi hotové těsto na chleba, uválej je dle tvaru šunky a posyp libovolnými bylinkami a kořením, polož šunku na to, převal těsto se všech stran tak, aby byla šunka dobře pokryta a žádná pára neucházela, posyp plech moukou, polož šunku na to a pec v peci aneb v troubě; v troubě upeče se za 3 hodiny, v peci potřebuje však méně času. Je-li zcela studena a krájíš-li od ní, klad těsto opět přes šunku, aby maso nevyschlo.

### 139. Klobásy.

Stejné množství vepřového sádla a jemného vepřového masa rozsekej dohromady; bere se k tomu



obyčejně krátké maso od krku, okoření se kúrou citronovou, muškátem, solí a pepřem, rozředí se bílým vínem a naplní se tím velmi čistá střeva skopová. Když je pečeš, dej pod ně kousek sádla a trochu vody.

#### 140. Jaternice.

Plíce, srdce a slezina vaří se s kusem vepřového masa; když přechladlo, přidej syrová játra a rozsekej vše velmi jemně, přidej žemličky ve vodě namočené, na drobno rozsekanou kúru citronovou, nové koření, zázvor, marjánku, sůl a rozetřený česnek; lze přidati také tuk v polévce převařený a jemně rozřezaný; nyní naplň očistěná vepřová střeva a nech jaternice v polévce, kde se osrdí vařilo, také vařiti.

#### 141. Jelita.

Obyčejně se vezme tlustý kus masa pod krkem a nechá se mimo kus vnitřního tuku trochu odvařiti; ten pak ostkovitě rozkrájej. Když jsi chytila krev řádně ji roklaktej, aby se neustála; nyní vezmi rozkrájené maso s tukem na prkno a rozsekni na 2 částky: do jedné části dej housky v mlíce namočené, které napotom vymačej; přidej nové koření, pepř, zázvor, kúru citronovou, sůl a polovičku krve, promíchej vše řádně a přidej ještě na kostky rozkrájený, poněkud rozpuštěný tuk; nyní naplň tím střeva očistěná, učiň jelita tak dlouhá, jak je míti chceš a nech vařiti tam, kde se uvařily jaternice. Posléze vezmi druhou část uříznutého masa, přidej kroupy ve vodě uvařené, totéž koření, jako dříve, potom druhou část krve a k tomu tuk málo rozpuštěný, promíchej to, naplň střeva a vař. Zbývá-li trochu nálevky, dej to do polévky, v níž jelita se vařila neb bude tím lepší.

## 142. Maso na pivě.

Mladé vepřové maso rozřež na kusy, dej na kuthánek a posyp trochu kmínem; rozetři 2 stroučky česneku se solí a přidej na nudle rozřezanou kůru citronovou. Nyní nalej horké pivo, aby bylo maso potopeno a nech pokryté vařiti. Změkne-li brzy, posyp roztrouhaným chlebem, a sice tak, aby omáčka nebyla příliš hustá; je-li maso s dostatek měkké, uprav je! Také klobásy lze takto upravit.

## 143. Telecí maso s kmínem.

Rozkrájej a nasol 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) pěkného, křehkého masa telecího, rozřezej  $\frac{1}{4}$  lib. ( $\frac{1}{8}$  kg.) slaniny na malé kostky, dej do kuthánku a nech trochu smažiti. Počíná-li se červenati, dej do toho rozřezané maso mimo lžičky kmínu. Nyní pozvolna dus, až náležitě změkne a šťávou uprav; brambory lze dáti vůči. Také z dobrého masa skopového může se upravovati, kdyby se silně vypařovalo, můžeš trochu hovězí plévky dolíti. —

## 144. Nožičky telecí s rosolem.

Vezmi 2—4 telecí nožičky, 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) vepřového masa od krku  $\frac{1}{2}$  lib. ( $\frac{1}{4}$  kg.) masa hovězího a vše čistě vyper. Do velkého hrnce dej celer, 2 petržele, 1 mrkev, vše vyprané a drobně nakrájené, 2 cibule, také krájené, 2 stroučky česnek, 4 listy bobkové, hřebíček, 1 lžici pepře, rovněž tluk nového koření, kus zázvoru, muškát, kůru citronovou a sůl. Když jest vše v hrnci, položí se telecí nožičky na to, naplní se vodou a nechá se vařiti; as za půl hodinu přidej teprv ostatní maso, poněvadž se musí nožičky nejdéle vařiti. Jsou-li všechny druhy masa náležitě měkké, naleje se

pro příjemnou chuť trochu octa a nechá se vše svařit. Čistý odvar se potom scedí, maso prochládlé na ozdobné kousky se nařezá; čistý rosol dá se na oheň, nechá se uvařit; mezi vařením přidá se bílek rozkloktaný studenou vodou a naleje se do vařící polévky, dá se stranou a vlhkým šatem se procedí. Napotom naleje se čistý rosol do formy, obloží se mrkví a kořeny petržele a opět se čistým rosolem poleje; když to zrosolovatělo, položí se nařezané maso na to, ostatní čistý rosol naleje se na to a úplně se nechá zrosolovati. Jestli především k tomu hleděti, abychom měli dosti čistého rosolu. Když se maso vaří, musí se teplá voda dolévati, aby bylo dosti odvaru. Když se rosol vyklopí, předkládá se s octem, olejem a pepřem.

#### 145. Jehněčí hřbet, nadívaný upečený.

Jehněčí hřbet čistě vyper, kosti v kýtě přesekej, aby se mohl lépe klásti, potom nasol, nech  $\frac{1}{4}$  hodiny ležeti, napotom se hořejší kůže hřbetu až ku kýtě nožem opatrně odloučí, aby se tam vešlo co možná nejvíce nádivky, musí se však k tomu přihlížeti, aby neudělala se v kůži díra. Nyní uprav nádivku (čís. 116.), vyplň jí hřbet až ku kýtě a otvor zašij. Na dlouhý pekáč dej 2 lžíce tuku, 1 malou na koláčky rozkrájenou cibuli, 2 listy bobkové, na to položí se hřbet, jsou-li kýty sešpejlované a zvolna za častého polévání se pěkně do červena peče. K tomu předkládá se bramborový neb polní salát. Přední čtvrtě mohou se též takto upravit. Kozlečí hřbet též.

#### 146. Nadívané sele pečené.

Když jsi byl selátko očistil, vyvrhnul a vypral, natři je zevně solí, jak toho potřeba a nech takto na

hodinu ležeti; nožky pak, všecky čtyry než ku pečení přichystáš, u prvního záhybu uřízni. Zatím upraví se tato nádivka: Vezmi 10 lotů (17·50 dkg.) pěkné rýže a vař ji v dobré mastné polévce polo na měkko; když vychladla, rozkloktej v ní 2 celá vejce mimo  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) uvařené, velmi jemně rozkrájené maso uzené; nyní naplň břicho selete nádivkou přes polovici, sešij aneb zašpýluj, a upeč pěkně do červena na křehko; zpočátku potírej sele pivem, a když počíná se barvit, rozpuštěným máslem. Aby pak uši se nepřipálily, dej na ně kornoutky z bílého papíru.

#### 147. Telecí nožičky smažené.

Telecí nožičky od kostí odluč, vyper čistě a vař buď s hovězím masem, aneb samotny beze všech přídatků zcela na měkko, napotom vezmi z varu, vyber všecky kosti, nožičky očišť a studené moukou posyp, napotom v rozbité vejce namoč a do rozstrouhané žemličky obal a pěkně do červena v přepuštěném másle aneb tuku pec. Dávají se jako přídavek na rozličné příkrmy.

#### 148. Těsto pивní.

Upravte těsto jako na kapání ze  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) mouky,  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 lit.) piva, 1 lžíce oleje aneb přepuštěného másla a soli, posléz přimíchej ze 2 lístků tuhý sníh; nožičky po prvním způsobu na měkko uvařené a vychladlé neobalí se moukou, nýbrž ihned těstem a dají se také hned do horkého přepuštěného másla aneb tuku, upekou se pěkně do červena a používá se jich. Lze také udělati pouze jen obyčejné kapání jako do polívky a činiti potom tak, jako s těstem pивním. —

### 149. Telecí nožičky zadělávané.

Telecí nožičky uvař jak v čísle 147. zcela na měkko, pak dej zatím na kuthánek kus čerstvého másla; počíná-li se smažiti, přidej lžíci na drožno rozsekané zelené petržele a tolik mouky, jak potřebí dle množství nožiček, aby omáčka náležitě zhoustla. Počíná-li mouka velmi bledě-žlutou býti, nalej na ni polévky z telecích nožiček, promíchej řádně a nech vařiti, nožičky, když dosti změkly, řádně očist, kosti vyber vlož do vařicí omáčky svař a předkládej. Lze také citronovou šťávu do toho vymačkat.

### 150. Ledvinová pečeně.

Maso na ledvinovou pečení se naseká mezi hřbetními kostmi, břišní kůže až ku hřbetu řádně se odloučí, aby vešlo tak co možná mnoho nádivky; potom pečeně náležitě se nasolí, a na  $\frac{1}{2}$  hodiny ležeti nechá, potom nádivkou (čís. 116.) se vyplní, zašije aneb zašpejluje se. Na příhodný pekáč dej nyní kus čerstvého másla aneb tuku,  $\frac{1}{2}$  cibule na koláčky rozkrájené a 1 list bobkový, pečení na svrchní kůži na to polož a dej do horké trouby péci. Za  $\frac{1}{2}$  hodiny pečeně se obrátí, s kůží na horu, a peče se za častého polévání šťávou pěkně do ruda, napotom se upraví a se zeleným salátem předkládá.

### 151. Vepřové maso k uzení naložené.

Vezmi trochu dymiánu, roztlučený pepř, listy bobkové, něco rozetřeného česneku, trochu majoránky, několik rozmačkaných jalovců, ledek se solí smíšený, jak toho dle množství masa potřebí; to smíchej a natři řádně maso, nech as 14 dní kameny obtěžkané ležeti,

v kteroužto dobu je jednou obrať, tak aby spodek nahoru přišel. Vyndej nyní po kouskách a nech 6—8 dní v komíně viseti; vyžaduje pouze obyčejného dýmu ze dříví, leč že jednou za den jalovcem se podkouří. Po těchto 6—8 dnech vyvěs je na vzduch a nech viseti, až je potřebuješ. Lze pak nasolené maso také, aniž by se dříve udilo, péci buď ve šťávě, aneb vařiti a studené nakrájené na stůl nésti.

### 152. Sekaná telecí pečeně.

1  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{3}{4}$  kg.) telecího masa čistě vyper, kůži a žilky odstraň, maso na prkno polož, rozřezej, přidej k tomu  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  klg.) syrového sádla vepřového, rozkrájej na drobno a obé pospolu velmi jemně rozsekej; k tomu dodej žemličku v studené vodě namočenou a dobře vymačkanou. Nyní dej vše na mísu, přidej kůru citronovou, jemně rozsekanou, nové koření a pepř roztlučený dle libovůle, 1 na drobno rozkrájenou cibuli a 1 strouček jemně rozetřeného česneku, vše řádně promíchej a osol, posléze přidej 2 vejce a řádně zpracuj; posyp čisté prkno drobty žemličkovými, dej hmotu na ně a utvoř tlustý závitok; dlouhý pekáč řádně omasti, závitok masa polož do něho a často šťávou polévej a pěkně na rudo pec. Výborné jest, jest-li že, když pečeně pěkné barvy nabyla, dobrou kyselou smetanu na ni naleješ a potom zcela do ruda péci necháš; předkládá se buď celá aneb v řízkách, načež brambory se obkládá.



## VI. Část.

---

# O zvěři a malých ptácích.

### 153. Zaječí hřbet pečený.

Je-li zaječí hřbet nasekán, stažen a čistě vyprán, nasol z obou stran a vyšpikuj; na pekáč dej 2—3 lžíce sádla vepřového aneb husího, cibuli na 3 části nařezanou, 1 lžičku celého pepře, 3 listy bobkové, 3 jalovce a 3—4 lžíce octa. Zajíce polož na to, se stranou vyšpikovanou dolů a pec zvolna; po  $\frac{1}{2}$  hodině pečení, obrať jej a často polévajíc zcela na měkko upec. Bramborový salát aneb švestky s citronovou korou na měkko uvařené, když ochladly, přidávají se k tomu.

### 154. Předek zaječí usmažený.

Předek mladáka rozřezá se na malé kousky, vypere a nasolí se, 1 velká cibule na drobno se rozkrají a v tuku do zlata usmaží; když sežloutne, dá se rozřezaný zajíc do ní a za častého obracení až k úplnému změknutí se smaží; třeba pak také polévky přilévati, aby maso šťavnatým zůstalo. Je-li zajíc měkký, upraví se a posype na sucho silně upraženou zemličkou.

### 155. Zaječí játra usmažená.

Když jsou játra čistě vyprána, polož je na  $\frac{1}{2}$  hodiny do mléka, potom usuš a solí, pepřem a novým

kořením posyp; 1 cibuli rozkrájej na tenké lístky a v tuku do zlata na polo smaž; játra zabal v žemličku rozstrouhanou, polož na cibuli a smaž s obou stran pěkně. Když je upravuješ, přidej bramborové smaženky. Lze pak játra místo žemličky také v mouku obaliti a takto smažiti.

### 156. Zadělávaný zajíc.

Krev ze zajíce dej do hrnce, napotom stáhni a očist zajíce, rozkrájej na kusy, jak velké je na zadělávané obyčejně míváme; napotom dej na kuthánek 4 loty (7 dkg.) másla,  $\frac{1}{4}$  lib. ( $\frac{1}{8}$  kg.) tuku na kostky rozkrájeného, do toho 2 velké cibule, 1 mrkev, obé na lístky rozřezané, 2 stroučky česneku, 4 listy bobkové, doušku, citronovou kůru, sůl a z každého koření 10 zrnek. Nyní nech na chvíli smažiti, dej do toho rozkrájeného zajíce, přikryj a za častého obracení nech dusiti; je-li maso již poněkud měkké, nasyp na ně 2 velké lžíce mouky, promíchej, přilej  $\frac{3}{4}$  žejdlíku 0·27 l. polévky,  $\frac{1}{4}$  žejdlíku 0·09 l. octa a nech v tom zajíce na měkko vařiti. Nyní se zajíc očistí, vyndá a zatím na mísu položí; do omáčky dej nyní krev zaječí, musí se ale na ohni rychle míchat, aby se nesrazila. Když se byla omáčka za stálého míchání řádně svařila, procedí se do kuthánku, zajíc do ní se položí, řádně se ohřeje, upraví a s knedlíky, aneb zemčaty předkládá.

### 157. Předek zajíce zadělávaný.

Předek zaječí rozřezej na kusy a čistě vyper, i také srdce a plíce; na kuthánek dej 1 velkou cibuli, 1 mrkev, 1 kořen petržele,  $1\frac{1}{2}$  celeru, vše na lístky řezané, 2 stroučky česneku, 3 listy bobkové, doušku, celý pepř a nové koření, kus zázvoru, kůru citronovou



a sůl, nalej z polovice octa a z polovice vody, rozřezaného zajíce i s osrdím polož do toho, přikrej, uvař; zatím nech kus přepuštěného másla aneb tuku a kus cukru pospolu smažiti, přidej do toho nyní tolik mouky, aby mohla omáčka náležitě zhoustnouti, zajíce vyndej z varu na jiný pekáč, odvar sceď na jíšku, již zčervenala, nalej na zajíce a nech zúplna na měkko dusiti; lze pak přidati k tomu i kořeny zeleniny, které jsou rovněž měkké. Knedlíky přidávají se k této zadělávanině.

### 158. Holubi na divoko.

Když jsi byla holuby oškubala, vyvrhla a čistě vyprala, rozkrájej je na čtvrtky a nasol; do kuthánku dej 1 rozkrájenou cibuli, 2 stroučky česneku, mrkev, kořen petrželový, celer, citronovou kůru, list bobkový, doušku, pepř a nové koření neroztlučené, na to řízky tuku a na tyto rozkrájené holuby, dus je na chvílku přikryté, napotom polej na polo vodou a na polo octem, jak mnoho omáčky míti chceš; načež zcela na měkko udus. Jsou-li měkké, polož je i s tukem na jiný pekáč, seber tuk z odvaru, dej kus cukru do tuku a udělej z toho hnědou jíšku, do jíšky dej kousek výtažku z rajských jablek (čís. 316), čímž vše to nabude pěkné, temné barvy a dobré chuti. Odvar, v němž se holubi dusili, sceď na zápražku, promíchej řádně, nalej napotom na holuby a nech zcela měkce dusiti. Sluší podotknouti, že nesmí býti omáčka příliš sladká a má míti krásnou barvu. Když se byli holubi upravili, mohou se dáti na ně kaprlata. Lze pak holuby i také zcela dusiti, aniž by za syrova se krájeli. Na ten způsob upravují se také divocí holubi, jsou-li mladí; jsou-li ale staří, musí se po několik dní v láku nechat.

### 159. Vrabci smažení.

Vrabce čistě oškubej, vyvrhni, oči a nožky odstraň, čistě vyper a nasol, načež trochu tuku aneb syrového sádla vepřového s cibulí na drobno rozkrájenou do červena usmaž; je-li cibule pěkně červená, dej do ní vrabce aneb jiné malé ptáky a smaž je zvolna za častého míchání. Jsou-li již měkké, posypají se buď rozstrouhaným chlebem aneb žemličkou, ještě na okamžik se smaží, načež se upraví a bramborovou smaženkou obloží.

### 160. Vrabci s omáčkou.

Když jsou vrabci tak očistěni a upraveni, jak dříve pověděno, nasol je; podle množství ptáků dej na kuthánek tuku, přidej 1 malou, na drobno rozkrájenou cibuli a když jest do červena usmažena, dej do ní ptáky a smaž! Jsou-li poněkud měkké, vyndej je z tuku, do tuku dej 1 lžíci mouky, dus nyní na chvíli, nalej napotom čisté hovězí polévky, promíchej a svař, okořeň trochem pepře, dej ptáky do toho, dus až úplně změknou a potom předkládej! Na takový způsob bývají všechny druhy malých ptáků velmi dobré. Vodní vrabci (čís. 59.) dávají se nejraději do omáčky.

### 161. Vrabci s rýží.

Na 12—14 ptáků vezmi 4 loty (7 dkg.) slaniny aneb 6 lotů (10·50 dkg.) másla, dej do kuthánku, přidej cibuli na drobno rozkrájenou a smaž, až cibule zčervená, načež dej do toho upravené ptáky, přikrej a zvolna dus, častěji trochu hovězí polévky dolévajíc. Na jiný rendlík dej kus čerstvého másla aneb morku hovězího, nech řádně vypěnit, přidajíc  $\frac{1}{2}$  jemně rozkrájené cibule a trochu je smaž. K tomu dodej nyní 8—10 lotů (14—17·50 dkg.) suché neprané rýže, smaž za stálého míchání, polévej čistou polévkou a takto rýži pozvolna dus. Jsou-li ptáci měkkí, dej je do rýže,

dus do úplna, aneb dus rýži zvláště a vrabce také, uprav potom ptáky u prostřed mísy a přidej rýži vůkol věncovitě. Také mladé hrdličky takto připravené jsou výborné, zvláště jsou-li dosti tučné. Na tento způsob lze všechny mladé ptáky připravovati. Jsou-li hrdličky staré, vaří se s masem hovězím, což poskytuje výborné polévky.

## 162. Sekaný zajíc.

Ze zajíce čistě umytého a staženého ořeze se všecko maso, potom vyřezej všechny kožky a žilky a rozsekej se  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) slaniny na drobno; do tohoto masa přidej pak: roztlučený pepř, nové koření, několik hřebíčků, jemně stlučené listy bobkové, kůru citronovou a sůl; koření lze dáti k tomu dle libosti, aby to nebylo příliš ostré. Nyní rozstrouhej dvě nebo tři žemličky a svař buď v mléce aneb také v hovězí polévce v hustou kaši, načež vystav ku vychlazení; do kaše rozkloktej 2—3 vejce, načež vše s masem promíchej! Konečně zformují se kosti od zajíce se sekaninou v krouhli, nastrká se tu a tam slaniny, as tak, jak zajíc se špikuje. Na dlouhý pekáč dej tak, 2 listy bobkové, 2 cibule na lístky rozkrájené, 2 stroučky česneku; sekaný zajíc se nyní opatrně na to položí, trochem octa se podleje a zvolna za častého polévání se štávou na hnědo peče. Je-li maso dosti měkké, lze je políti  $\frac{1}{2}$  žejdlíkem kyselé smetany, a péci za častého polévání. Lze pak také připravití zajíce, aniž by se kosti používalo, zformováním sekaniny v závitek, jakož možná také přidati ku masu zaječímu, aby bylo dosti velké, mladé maso vepřové a křehké maso hovězí na drobno rozsekané; vše ostatní zůstane si stejno; do sekaniny dává se také rozetřený česnek.



## VII. Část.

---

# O krotké drůbeži.

## (Pečené a zadělávané.)

### 163. Pečená husa.

Je-li husa pěkně očištěna a opařena, rozřízni ji popříč nade střevem a vyvrhni; nohy krk a křídla usekni, husu velmi čistě vyper, řádně nasol, a do vnitř nasypej trochu kmínu. Odříznutou kůži z krku stáhni přes kost krční a sešpejluj krátkým špejlem; do břišní kůže nařezají se poblíž lýtek díry, kosti u kýty se protáhnou, kůže na kostřec se přišpekuje, tak že napne se a při pečení křehkou se stává. Obyčejně mívají kuchařky ve zvyku, že vyvrhnuvše husu od střeva až ku břišní kosti po délce rozříznou, což poskytuje ošklivého pohledu v tom případě, když přijde husa nerozkrájená na stůl. V tu dobu, když jsou husy hodně velké a tučné, bývají také míšenská jablka: z těchto utře se jich 5—6 na sucho a strčí do husy, než se břišní kůže vyšpejluje; jablka jsou pak velmi dobrá a pečeně nedostává žádné příchuti. Pod husu, když ji na pekáč položíme, naleje se trochu vody, a ona položí se z počátku na  $\frac{1}{2}$  hodiny na břicho.

### 164. Pečené kachny.

Kachny připravují a pekou se rovněž tak, jak husy, jen že nedává se do nich jablek.

### 165. Dušená husa.

Mladé a křehké husy se pekou, staré ale, u nichž obáváme se, že by byly tvrdé, se dusí. K tomu je očist, vyper a rozkrájej na libovolné kousky. Na pekáč dej velkou, na koláčky rozkrájenou cibuli, na lístky rozřezaný špek, mrkev, kořen petrželový, celer, vše krájené, 3 listy bobkové, 2 stroučky česneku, kůru citrónovou, kus zázvoru, nové koření a pepř netlučený; na to polož husu rozkrájenou a dobře nasolenou, přikryj a do žluta dus. Nyní přilévej varné horké tučné polévky, v nedostatku polévky horké vody, tolik, jak vidíš, aby kusy byly ponořeny, napotom dobře přikryj a za častého obracení zvolna až na úplné změknutí dus! Napotom očist z koření a polož na mísu, zapraž omáčku, jež v kuthánku se nalezá, tmavou mastnou jíškou, svař, přeced na jinou nádobu, polož husu do ní, zavař a předkládej! Stáhla-lis husu k vůli sádlu, můžeš ji částečně taktéž připravovati.

### 166. Kachna na divoko.

Je-li kachna očistěna a vyvrhnuta, useknou se nohy, křídla a krk, čehož upotřebí se mimo žaludek, srdce a játra na polévku. Kachna se čistě vypere, nasolí a řádně upraví. Na kuthan dej kus másla,  $\frac{1}{4}$  lib. ( $\frac{1}{8}$  kg.) rozkrájeného špeku, 1 cibuli, 1 mrkev očistěnou a na koláčky rozkrájenou, celý pepř, nové koření, kus zázvoru a 1 strouček česneku, kachna se na to položí a při častém obrácení do hněda dusí; nyní

naleje se na to dobrý ocet a čistá hovězí polévka (v nedostatku polévky může vzíti se i voda), a sice tolik, že máme dosti omáčky, a chceme-li to míti řádně silné, méně octa a trochu červeného vína. Na to kachnu na měkko dus; dej ji na jinou nádobu, tuk se šťávy seber, kusem cukru na červeno smaž, přidej mouky a udělej pěknou červenou zápražku, zapraž jí šťávu, svař a sýtkem na kachnu sceď, sladkou můžeme ji dle libosti učiniti. Napotom ji uprav, nalej omáčky a předkládej. Vůkol můžeš dáti v přepuštěném másle upravenou rozkrájenou žemličku aneb brambory. Je-li kachna mladá, peče se; pouze staré kachny se na tento způsob upravují. Lze pak kachnu, když jest očištěna, buď celou aneb v kouscích dusiti.

### 167. Kapoun pečený.

Očištěnému, vyvrhnutému a vypranému kapounu usekni nohy, v polovici uřízni křídla a krk, nasol jej vně i zevně dobře a nech takto as hodinu ležeti: nyní jej můžeš řádně vyšpikovat, aneb neuzenou slaninou na lístky rozkrájeti, prsa a stehna jí pokryti a tenkým špagátem aneb nití obvázati. Na dlouhý pekáč dej nyní tuk aneb máslo, zcela málo vody, kapouna na to polož a za častého polévání šťávou pěkně do červena pec. Lze pak kapouna, aniž by byl špikován aneb nadit, pouze obyčejně péci. Brambory aneb celerový salát hodí se k tomu co zelenina.

### 168. Kapoun na vlašský způsob.

Je-li kapoun tak upraven, jak dříve naznačeno, strčí se do břicha jeho kus čerstvého másla s trochem solí a muškátu smíšeného; napotom jej pěkně do kulo-

vata uprav, přes prsa obvaž deskou slaniny a nech jej s hovězím masem vařiti až úplně změkkl; napotom jej uprav, obvazek odstraň, nalej na něj polévkovou lžící silné polévky a předlož!

### 169. Zadělávaná kuřata.

Dej na pekáč 6 lotů (10·50 dkg.) másla, malou cibuli, 1 mrkev, 1 hlavičku celeru, vše rozkrájené, a trochu muškátu, nech to na ohni rozpěnití a polož do toho 2 nasolená, na pěkné díly nakrájená kuřata, nech je na chvíli smažiti, aby zbělila, posyp trochu moukou, naplň dobrou polévkou tak, aby omáčka nebyla příliš řídká, a nech kuřata na měkko vařiti. Nyní je očist od omáčky, tuto proced a s 2 syrovýma žloutky a citronovou korou rozkloktej, náležitě rozhřej, na upravená kuřata nalej a předkládej. Lze přidati vůkol rýži dušenou (čís. 178.).

### 170. Kuřata s paprikou.

Když jsi byla kuřata upravila a vyprala, rozkrájej je na malé kousky. Na pekáč dej špek v kostky nařezaný aneb sádlo a 1 na drobno rozkrájenou cibuli. Když počíná to pěnití, dej do toho rozkrájená kuřata se solí, dus je a paprikou\* dle chuti okořeň! Na to nalej  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17 l.) kyselé smetany, a dus! Není-li smetana dosti hustá, přidej mouky.

### 171. Kuřata s karfiolem.

Kuřata očistěná a upravená vař zcela na měkko v čisté hovězí polévce s několika bílými, tvrdými růžemi karfiolu, potom je vyndej a obé v studené vodě vyper. Zatím udělej z dobrého másla bledou jíšku,

nalej polévky, v níž kuřata a karfiol se vařily, rozklokej a nech svařiti. Nyní dej do toho kuřata, aby zcela na měkko se uvařila; napotom je uprav a karfiol, jenž stál zatím v horké polévce na místě teplém, rozděl na malé růže a vůkol upravených kuřat rozlož; i také karfiol musí býti měkký. Do omáčky přidej hub (hříbků) na drobno rozkrájených a se zelenou rozsekanou petrželí udušených.

### 172. Zavařená kuřata.

Když jsi byla kuřata jako předešlá upravila, rozkrájej je, jsou-li malá, na 4—6, jinak na 8 kousků. Na kuthánek dej kus másla, 1 cibuli na velké koláčky nakrájenou, 3 listy bobkové, přehoušel zelené petržele, několik koláčků mrkve, petrželový kořen, celer, nové koření, zázvor, 4 hřebíčky a trochu pepře, — vše to koření ale neroztlučené. Kuřata takto rozkrájená a násolená polož na to a polej z polovice octem a z polovice hovězí polévkou, aby vše bylo ponořeno. Konečně nech na silném ohni rychle vařiti, tak aby asi třetí část tekutiny až do změknutí jejich se zavařila a tvořila silnou šťávu. Kuřata nyní uprav, nalej na ně šťávy a předkládej!

### 173. Smažená kuřata.

Jsou-li kuřata očištěna a vyprána, rozkrájej každé z nich na 6—8 dílů, nasol a nech takto na chvíli ležeti, aby sůl všude pronikla. Nyní je čistým šatem osuš, moukou posyp a na prkno polož. Jsou-li to 2 kuřata, rozbij 2 vejce na talíř, kousky moukou posypané v to namoč, v rozstrouhanou zemličku řádně zaobal a posléze v horkém sádle aneb přepuštěném másle do ruda smaž!



### 174. Zadělávané husí drobečky.

Křídla, krk i s hlavou, nohy, žaludek a srdce se nejprvé dobře očistí a vypere a obyčejně s hovězím masem vaří, poněvadž takto nabudeš silné polévky k zadělávání. Zatím, co se drobečky vaří, dej na rendlík aneb do hrnce 2 malé celery dobře očištěné a vyprané, nalej na to dobré silné polévky a nech celery na polo svařiti se; zatím udělej bledou jíšku, nalej na ni čisté polévky z masa, promíchej a nech vařiti. Omáčka nesmí býti hustá. Drobečky, když byly se na měkko uvařily, rozkrájej na malé kousky, rovněž tak srdce a žaludek, vlož do omáčky již hotové, celer rozkrájej na koláčky as na prst tlusté, přidej je ku drobečkům do omáčky, nech řádně svařiti; napotom uprav drobečky na mísu, koláčky celerové, jež se nerozmačkaly překrájej v polovici a rozlož vůkol zadělávaného. Drobečky husí upravují se také s paprikou, jako kuřata (č. 170.), aneb s nudlemi; někdy také s dušenou rýží (č. 178.).

### 175. Husí krk co jitrnice.

Máš-li husu s krkem hezky dlouhým, očist jej opatrně, aby neudělala se v něm díra, stáhni kůži z krku a vyper čistě. Nyní vezmi játra; jsou-li malá, přiber kousek jater telecích, odstraň žilky, a jemně je rozsekej, přidej  $\frac{1}{2}$  žemličky ve vodě navlhle a dobře vymačkané, 2 stroučky rozetřeného česneku, majoránku, sůl, citronovou kůru a pepř jemně roztlučený, 2 až 3 lžíce sádla, rozetři vše dobře, sešij krk na straně široké, dej nádivku v otvor úzký, zašij dobře a nech jitrnici na  $\frac{1}{2}$  hodiny s masem hovězím vařiti. Nyní dej na kuthánek sádlo, polož vařenou jitrnici na ně, pec ji se všech stran do červena a polož ji napotom

rozkrájenou co přídátek na zeli. Lze pak udělati ji také z husí krve co jelito, při čemž zůstává vše stejným: místo jater vezme se krev, místo tuku na kostky rozkrájený špek syrový a přidá se nového koření.

### 176. Nadívané holubi pečené.

Holuby nejprve oškubej, vyvrhni a čistě vyper (hlavy uřízni), nasol, kůži z volete až k nářezu břicha opatrně podejmi, potom dej tolik nádivky (čís. 116.) do volete, jak jenom lze, nahoře na trupu zavaž, křídla podlož, nohy vyšpíluj, a napotom holuby na kuthánku aneb pekáči hodně mastně upec, přidajíc do nádoby kus cibule a 1 list bobkový.

### 177. Holubi s kaprlemi.

Holubi se po dřívějším způsobu očistí, vyšpejlují, aneb sváží, dusí se na kuthánku s čerstvým hovězím lojem, s cibulí a tučnou hovězí polévkou, načež dají se do nádoby jiné. Štáva do červena se zavaří, naleje se trochu polévky, opět se zavaří a napotom na holuby procedí; k tomu přidá se dobrý ocet aneb štáva citronová, holubi zúplna se uvaří, až posléze kaprle se přidají. Chceme-li míti omáčku zhustlou, přidejme do šťávy trochu mouky, když jest totiž do červena svařena, a teprv napotom s polévkou nalévej!

### 178. Rýže dušená (vlašský způsob).

Vezmi 4 loty (7 dkg.) hovězího morku, 4 loty (7 dkg.) másla a  $\frac{1}{2}$  velmi jemně rozkrájené cibule, dej vše na kuthánek a nech rozpěnit; přidej napotom  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) rýže, která ale nesmí býti vyprána, nýbrž má býti otřena a vyfoukána, a nech za častého

míchání smažiti. Když počíná bledě žloutnouti, přidej 2 velké lžíce dobré hovězí polévky a nech pozvolna dusiti, přimíchej trochu jemného šafránu a přehoušel rozstrouhaného sýra parmasanského. Rýže musí býti jádrná a nemá býti polévková aniž syrová k jídlu. Předkládá se buď co samostatný pokrm, aneb ku zadělávaným kuřatům aneb mladé huse. Potřebujeme-li rýži na ryby aneb jiné postní zadělávané, vezmi jen máslo a místo hovězí polévky postní odvar (čís. 5.); i také parmasánský sýr může se vynechati.

### 179. Polenta.

Nech slanou vodu vařiti na pekáči aneb v pánvi, nasyp při vaření mouku polentovou, přidej kus másla mimo lžíci parmasánského sýra a promíchej na ohni řádně. Polenta nesmí býti ani příliš tuhá, ani řídká. Napotom udělej na tomtéž pekáči z toho kulatou hroudu a nech ji na teplém místě státi. V době úpravy vyndej na čisté prkno, řezej z toho silnou nití listy a přidávej ku jakémukoliv ve šťávě dušenému aneb pečenému masu a rybě; lze ji také ještě parmasánským sýrem posypati.

### 180. Pavézky s mozkem.

Rozkrájej housky den upečené na tenké lístky a každý řízek těchto housek připraveným k tomu mozkem na nůž silně namaž. Každý takovýto namazaný řízek pokryj jiným nenamazaným a polož na prkno. A tak dále čiň, až housky vyšly. Nyní pavézky s obou stran do studeného mléka namoč; zatím rozhřej máslo, rozbij 2—3 vejce na talíři, pavézky do toho namoč a odtud opatrně do horkého másla vlož. Jsou-li s obou

stran červené, vyndej je a vlož opět jiné; napotom uprav je buď co přídatek ku příkrmu aneb co samostatné jídlo bez přídatku a předkládej horké. Telecí mozek aneb mozek ze 3 jehňat nech na chvíli ve vlažné vodě, stáhni kůži, vař na  $\frac{1}{4}$  hodiny v solné vodě, sced, napotom solí, pepřem a zelenou rozsekanou petrželí okořen, s šestinou jemně nastrouhané žemličky a rovněž takým množstvím rozkrájeného mozku smíchej, dobře rozklokej a použij!

### 181. Pavézky jiného způsobu.

Tvrďší žemličky rozkrájej na řízky jako prst silné, namoč do studeného mléka a polož na prkno; na talíř rozbij dle množství řízků celá vejce, namoč do toho opět žemličky, upeč v horkém rozpuštěném másle pěkně do červena a použij jich co přídatku ku příkrmu. Vejce roztlučená musejí pak býti trochu osolena.

### 182. Zadělávaná slepice s knedlíčky.

Pěknou tlustou slepici, která jest očištěna, vyvrhnuta a již nohy a krk jsou uříznuty, vyper velmi čistě, vař s hovézím masem a zeleninou na měkko, a přilévej často horké vody, aby bylo dosti polévky. Zatím udělej knedlíčky a sice takto: 2 vrchovaté lžíce studené mastnoty dej na mísu a utři se 4—5 lžícemi studené vody studniční, čímž to zbělí; na to přidej 2 celá vejce, jedno po druhém rozetři, muškát a sůl co koření, posléze jemně rozstrouhanou žemličku tak, aby knedlíčky mohly se v ruce válet; ruku posyp častěji suchými drobty žemličky aneb navlaž vodou studenou. Hmota tato vydá 40—45 knedlíčků, jež musejí býti malé, poněvadž při vaření velmi se zvětší.

Máš-li knedlíčky hotové, sced' čistou silnou polévku, v níž slepice se vařila, do velkého, širokého hrnce a nech potom vařiti. Vaří-li se polévka řádně, dej do ní knedlíčky všecky, přikryj a vař tak dlouho, až jsou hodně kypré a navařené, což trvá obyčejně as  $\frac{1}{4}$  hodiny. Zatím dej na kuthánek kus dobrého čerstvého másla, a když rozpění se, přidej velkou lžici mouky a smaž do žluta, napotom nalej polévky z knedlíčků a vař, dej slepici na měkko uvařenou do toho, a to buď celou aneb rozkrájenou, aby vše se svařilo; muškát budiž kořením. Nyní dej k tomu uvařené knedlíčky; když bylo se vše trochu svařilo, uprav slepici do prostřed mísy a knedlíčky okolo, nalej horké omáčky a předkládej. Lze pak omáčku, než ji na to naleješ, s 1 syrovým žloutkem rozkloktati; můžeš přidati také dušené houby, které čas přináší a karfiol.

### 183. Nadívaná kuřátka pečená.

Kuřátka načisto oškubaná podsadí se až k prsíčkům prstem a dají se do vlažné vody; zatím rozpust' dobře kus másla, přidej 2 žloutky, 1 celé vejce, trochu smetany, sůl, muškát a 2—3 loty (3·50—5·25 dkg.) oloupaných roztlučených mandlí, posléze rozstrouhanou žemličku; nádivka musí býti jemná. Kuřátka nyní vyper, trochu nasol a vole (aneb podsazenou kůži) nádivkou dobře rozdělanou naplň, napotom dobře vyšpejluj, tak, aby hlava na prsa přišla, posléze na dobrém másle pěkně do červena peč a velmi často šťávou polévej! Obyčejně uříznou se u nadívaných kuřat krky. K této pečení hodí se každý salát.



## VIII. Část.

# O rybách.

### 184. Černý kapr na český způsob.

Oškrab šupiny a otevři kapra, vyndej osrdí opatrně, aby žluč se nerozmačkala, nalej do kapra ocet, vymyj jím krev řádně a dej ji do hrnce. Kapra rozsekni i s hlavou na 2 díly, nařezej z něho pěkné kusy, nasol a polož na mísu. Nyní vezme se na 4—5 lib. (2—2½ kg.) 4 žejdlíky (1.41 l.) piva, jež naleje se na velký pekáč. Do toho dej 1 velkou mrkev, 1 kořen petržele, 1 hlavičku celeru, 1 velkou cibuli, vše rozsekáno, list bobkový, hřebíček, česnek, několik jader ořechů, nové koření, zázvor, pepř — vše celé — a kůru citrónovou na nudle rozkrájenou. Když se byl as ½ hodiny vařil, rozkloktá se v krev rozstrouhaný perník, což na rybu se naleje, na to vaří se ještě ½ hodiny, avšak velmi opatrně, poněvadž se rád připalí. Napotom se pěkně upraví, koření rozřezané vloží se mezi to a omáčka se nad tím procedí; než se tam dá ryba, lze přidati do omáčky kousek bezové šťávy, čímž se stane pěkně tmavým. Z osrdí dělá se polévka.

### 185. Uzený kapr.

Pěkného, velikého kapra nejlépe bez šupin vyvrhni, napotom na dva díly od hlavy dolů rozsekni,

tak aby ocas pohromadě zůstal, potom rozetři strouček česneku se solí, rozseknutého kapra tím řádně nasol a nech 3—4 hodiny v soli ležeti; pak pověs jej do kouře a nech dle potřeby viseti. Napotom rozkrájej na kusy a vař s trochem kmínu na měkko. Je-li upraven, polej jej horkým máslem, aneb vař kusy v zeli na měkko. Než jej připravíš, musí býti omyt, jak známo.

### 186. Pečený kapr.

Kapra, jenž jest oškrábán, vyvrhnut a vyprán, rozřízni na hřbetě podle délky, abys jej mohla na plocho položit; hlavu uřízni, kapra dobře nasol, nech v soli na hodinu ležeti, načež jej šatem čistě usuš! Nyní polož jej na dlouhý pekáč máslem dobře vymazaný, polévej jej máslem, posyp se směsí koření a rozstrouhaně žemličky, polévej opět máslem a nech za častého polévání šťávou pěkně do červena péci.

Koření k tomu jest následovní: 6 pepřů, 6 kousků nového koření, 6 hřebíčků, 1 kus roztlučeního zázvoru, kůru z  $\frac{1}{2}$  citronu, 3 roztlučené listy bobkové, 1 lžičku na drobno rozřezaných kaprlí, 1 na jemno rozkrájená cibule; vše se s rozstrouhanou žemličkou dobře promíchá, načež kapr na prst tlustě tím se posype, často šťávou poleje a takto peče.

### 187. Kapr na modro.

Kapra otevři, aniž bys jej oškrábala, osrdí se vyndá a kapr na kusy se rozkrájí. Napotom dají se kusy na mísu se šupinami nahoru, a každý kus vařícím octem se poleje, tu stává se ryba modrou. Na to dej na rendlík cibuli, česnek, zázvor, pepř, nové koření, hřebíček, kůru citronovou, bobkové listy, dymján,

nalej octa z ryby, a rovněž tolik vody a soli; ryba musí býti ponořena. Pokryj rendlík pijavým papírem a pokličkou, nech nyní rybu na  $\frac{1}{2}$  hodiny vařiti, vezmi ji potom na mísu, na níž ji předkládáš, sceď na ní odvar a nech ji v studenu zrosolovati. K tomu předkládá se obyčejně ocet a olej, jakož i rozstrouhaný křen.

### 188. Smažený kapr.

Když jsi byla kapra oškrábala, vyvrhni jej a rozsekni, napotom na libovolné kusy rozkrájej a vyper, dobře nasol a tak  $\frac{1}{2}$  hodiny ležeti nech; hlava a osrdí vezme se na polévku. Kusy kapra nyní čistým šatem usuš, moukou posyp, do roztlučného vejce namoč, v rozstrouhanou žemličku obal a v přepuštěném másle pěkně do červena pec!

### 189. Štika se sardelemi pečená.

Když jsi byla štiky oškrábala a vyvrhla, vyper ji dobře, trochu nasol a nech takto na chvíli ležeti; zatím uprav máslo sardelové (čís. 191), štiky dobře usuš a od hlavy dolů válečkem trochu na široko stluč, načež po délce hřbetu učiň zářezy ve vzdálenosti na prst široké. Břicho štiky vymaž dobře máslem sardelovým, břišní kůži potom na sebe přelož a štiky na dlouhý máslem potřený pekáč polož; nyní dej v každý zářez na hřbetě sardelové máslo (štika musí zády do výše ležeti) a štiky za častého polévání šťávou zvolna pěkně pec. Není-li štika veliká, peče se celá; je-li ale velmi veliká, uřízne se hlava a ocas a jinde se jich použije; prostředek hřbetu peče se ale, jak ukázáno. Vezme se obyčejně 8—10 lotů (14—17.50 dkg.) sardelí ku máslu, je-li ryba velmi veliká.



### 190. Štika se sardelemi na jiný způsob.

Když byla štika, jak shora udáno, upravena a na široko sklepána, nasol ji a nech na chvíli takto ležeti. Na to vymaž řádně dlouhý pekáč studeným máslem, rozlož tu koláčky cibule; dej do břicha štiky 2—3 listy bobkové, kousky másla a kůži břišní slož přes sebe, štiky dej nyní na vymazaný pekáč, do hřbetu jejího učiň špičatým nožem otvor, nastrkej do nich na dlouho nakrájené, očistěné kousky sardelí a nech péci; ze 3 až 4 sardelí uprav máslo, horkou štiky jím řádně natři, posyp zelenou petrželí na drobno rozkrájenou a cibulí, a za častého polévání šťávou pěkně do červena pec!

### 191. Máslo sardelové.

Čtvrt libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) sardelí, které jsou čerstvé, očist a vyper, v hmoždíři jemně roztluč a se  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) čerstvého másla mezi tlučením smíchej, okořeň pak bílým pepřem na drobno roztlučným, protři jemným sýtkem a dle udání upotřeb!

### 192. Pečená štika se šalvějí.

Je-li štika po č. 189. upravena, nasol ji, nech na chvíli ležeti, potom uvnitř listy šalvěje a studeným máslem vylož a břišní kůži dej přes to. Nyní vymaž dlouhý pekáč silně máslem, polož rybu podle délky do něho, posyp nastrouhanou zemličkou a muškátem, oblož studeným máslem a zvolna za častého polévání máslem pec, posléze polej dobrou kyselou smetanou a úplně upec!

### 193. Úhoř pečený.

Úhoře vyvrhni, vyper, avšak kůži nestahuj, potom nasol a uvnitř šalvějí vylož, několik listů šalvěje na

jemno roztluč a s rozstrouhanou žemličkou smíchej. Úhoře zatoč v kotouč, a polož na pekáč silně máslem natřený, posyp žemličkou, oblož studeným máslem, pec a často šťávou polívej; kdyby měly drobtý housky zřídnoti, nasyp ještě jiných. Když byl se úhoř pěkně do červena upekl, uprav jej. I také mník takto se upravuje.

#### 194. Vyza pečená.

Vyza chytí se obyčejně na cent těžká a prodává se tudíž na libry jako maso hovězí. Takovýto kus o 4—5 lib. (2—2½ kg.) dej do vařící vody, přidej 1 neb 2 cibule a vař nejméně po 10 minut, poněvadž nebylo by ji lze pro příchut' rybího tuku požívat. Vyndej kus z varu, vyper v studené vodě a napotom pec! Nyní nadělej do kusu špičatým nožem otvory a strč několik kousků očištěných sardelí do něho a nasol to; na pekáč dej máslo, vlož vyzu do něho a pec! Za chvílku natírej ji sardelovým máslem (č. 191.); roztluč na jemno 1 list bobkový s 3 listy šalvěje, smíchej s houskou rozstrouhanou, oblož ji na prst tlustě pečení, pec a často máslem polívej! Takovýto kus může se vždy po ¾ hodiny zvolna péci.

#### 195. Řízky z vyzy.

Vyzu na dotýčný způsob ve vodě ovařenou, když byla ve studené vodě vyprána, osuš a nadělej z ní řízků na způsob řízků telecích, nasol, posyp moukou, namoč v rozbitém vejci, obal v žemličku rozstrouhanou, pec zvolna a používej co přídatku k některému příkrmu.

#### 196. Ryba s paprikou.

Kapři, štiky a parma, jakož i jiné menší druhy ryb oškrábou, vyvrhnou, vyperou a na kousky se roz-

krájí. Na pekáč dej kus másla a když se rozpění přidej 2 malé na drobno nakrájené cibule a smaž! Počínají-li se červenati, polož nasolenou rybu na ni, posyp paprikou a dus, za chvílku opatrně obrať, posléze dobrou kyselou smetanou polej, dobře udus a předkládej! Je-li smetana řídká, musí se zakloktati s malou lžící mouky.

### 197. O vaření hlemýžďů (šneků).

Hlemýžďe vyper v studené vodě, napotom vařící slanou vodou polej,  $\frac{1}{2}$  hod. vař, v ubrousku z vody vyňatého uprav a kyselý křen přidej.

### 198. Vaření raci.

Dej do velkého hrnce, aneb pekáče vodu k vaření; přidej náležitě soli, kmínu a přehrstlí zelené petržele; když se to řádně vaří, umyj raky, prostřední péro z ocasu vytáhni, což tolik jest, jako raka vyvrhnouti, a živé raky hoď do vařící vody, vař dobrou  $\frac{1}{4}$  hodinu, sced, kmín a petržel z nich očist a předkládej. Kdo chce míti raky zvláště dobré, ať přidá ku vaření z polovice piva, z polovice vody; ostatní zůstane si stejné.

### 199. Aby raci déle na živě zůstali.

Chceš-li raky 2—3 dni na živě zachovati, dej do starého sudu, aneb konve zelené kopřivy a zelené lupení, a často čerstvou vodou postříkej, postav nádobu do sklepa, rozmačkej mezi kopřivami celá vejce, dej živé raky do toho a přikryj tak, aby měli dosti vzduchu. Tak můžeš je po více dní na živě zachovati.

## 200. Treska se sardelemi aneb sledí.

Chceš-li mítí tresku dobrou a také chutnou, dej do vody, kde se má vařiti, 1 velkou na kolečka rozkrájenou cibuli, 3—4 bobkové listy, sůl a několik zrn pepře, nech vařiti a polož tresku do toho; napotom můžeš s ní jak libo nakládati; nenabude více zápachu odporného. Udělej bledou jíšku, nalej do ní odvaru ze tresky (aneb jen pouhou vodu), rozkloktej a nech svařiti, přidaje muškátu co koření; rozdělej 2—3 sardele s máslem, dej to do omáčky, aneb oloupaného na drobno rozkrájeného slanečka, nech svařiti, slož tresku uvařenou a pěkně rozkrájenou do toho, nech svařiti a pak ihned předkládej.

## 201. Treska smažená.

Stáhni tresku, rozkrájej na pěkné kousky, polej vařící vodou, vyndej ji, nasol a nech na chvíli v soli ležeti; na to každý kus usuš, moukou posyp, do vejce namoč, v žemličce rozstrouhané obal a smaž. Předkládá se buď se špenátem aneb přidává se hořčice.

## 202. Treska s hořčicí.

Tresku vař jako dle čís. 200 na  $\frac{1}{4}$  hodiny, sced a uprav; mezi tím, co se vaří, smaž cibuli na drobno rozkrájenou a žemličkou nastrouhanou na másle a když obé pěkně jest červené, usmaž připravenou takto tresku a předkládej ji s hořčicí.

## 203. Treska pečená.

Tresku na měkko uvařenou čistě sced a na lístky rozkrájej; formu silně máslem vymaž, žemličkou posyp

a treskou oblož: na to dej vrstvu usmažené rozstrouhané housky, smíšené s rozsekanými sardelmi a muškátem, \na to opět tresku a t. d., až vše hotové jest: na to polej trochu smetanou, pec v troubě a posléze s formou předkládej!

#### 204. Treska s křenem.

Vař tresku jak v čís. 200 ukázáno na měkko, uprav ji pěkně na mísu, usmaž řádně s žemličkou v cibuli smaženou a předkládej s křenem mandlovým.



## IX. Část.

---

# O salátech.

### 205. Teplý salát zelený.

Na tento salát bež nejmenší hlávky, rozkrájej na jemno, odstraň žilky a smaž na másle aneb tuku rychle, až horko vše řádně proniklo; okořen napotom solí a pepřem, okyslič pro lepší chuť octem, rozmíchej na ohni řádně a ihned předkládej!

### 206. Teplý salát zelný.

K tomu hodí se malé červené hlávky nejlépe; rozkrájejí se právě velmi na jemno. V malém hrnέčku vař  $\frac{1}{2}$  lžičky kmínu, sceď vodu ve příhodný hrnec, přidej ještě trochu vody a méně než polovici octa a soli, nech vařiti, hoď rozkrájené zelí do toho; na to přikryj a rychle vař, jen na 2 až 3 vary, nalej napotom do sýtky, aby náležitě steklo; když jest to studené, přidej trochu roztlučeného cukru, promíchej řádně, napotom přidej na to ještě octa a oleje, uprav a posyp jemným pepřem.

### 207. Salát z mrkve.

Mrkev řádně očist, vyper a na tenké nudle rozkrájej, vař ve vodě se solí, s cukrem a máslem tou měrou, až jsou už měkké, ale přec ještě dosti pevné.

Napotom vše čistě sced, studené octem okyslič, olejem polej a jemným pepřem posyp.

### 208. Salát karfiolový.

Karfiol očist, vyper, na malé růže rozděl a v solné vodě na měkko uvař, napotom na sýtko vlož; as  $\frac{1}{4}$  hod. před upravením vlož jej do octa, potom pěkně uprav, olejem polej a pepřem posyp.

### 209. Lusky fazolové na salát.

Zelené lusky fazolové s obou stran uřež, tvrdé žilky stáhni, potom vyper, na podlouhlé kousky nakrájej, v solné vodě na měkko vař, uprav a pepřem posyp. Lze pak lusky také celé vařiti.

### 210. Salát bramborový.

Malé kulaté brambory vař na měkko, napotom slej, oloupej a nech vychladnouti; 2—3 listy bobkové jemně rozkrájej a obé na mísu dej se solí smíšené. Nyní dej do toho brambory na salát rozkrájené, opatrně promíchej, aby se velmi nerozdrobily, potom octem okyslič, uprav, olejem polej, pepřem posyp a předkládej.

### 211. Salát z červené řípy.

Řípu velmi červenou vyper čistě, nasol trochu a zcela na měkko uvař, vyndej potom z varu a nech úplně vychladnouti. Nyní ji čistě oloupej, očist, na tenké lístky nakrájej, s octem a hojně olejem uprav a pepřem posypej. —

### 212. Salát celerový.

Celer pěkně očist, oloupej, vyper a buď v hovězí polévce aneb v solné vodě na měkko vař; když změkne,

vyndej jej z varu, nech vychladnouti, očist' a na tenké koláčky rozkrájej, s octem a olejem uprav a pepřem posyp.

### 213. Červený salát zelný.

Malé, velmi tvrdé, červené hlávky pokud jen lze jemně na nudle rozkrájej; zatím vař vodu se solí a s kmínem, a když se uvařila, sceď! K tomu přidej trochu ostrého malinového octa; když se to opět vaří, dá se tam rozkrájené zeli, vaří se as 5 minut, potom se čistě procedí, nechá se vychladnouti, upraví se s cukrem, malinovým octem (čís. 313) a hojně olejem a pepřem se posype.

### 214. Salát se sledí (slanečkem).

6—8 pěkných nekyselých jablek čistě oloupej jádra vyřízni a jablka jemně rozsekej. Nyní stáhni 2 pěkné čerstvé sledě (mléční) a na kousky rozkrájej! Mléko smíchá se jemně se 4 lžicemi oleje, rozředí se octem a přidají se ještě 2 lžíce oleje. K tomu přijdou ještě 2 prostřední jemně rozsekané cibule a rozsekaná jablka. Nyní se vše řádně promíchá, dle chuti kyselým učiní a upraví; okolo přijdou kousky sledě a uprostřed dají se ocásky sledě.

### 215. Řetkev co salát.

Černá řetkev se oloupá a tak jemně jak okurkový salát nakrájí, nasolí, s octem a olejem upraví a pepřem posypá.

### 216. Čočkový salát.

$\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17 l.) čočky uvař opatrně na měkko ve vodě říčné, s malou oloupanou celou cibulí, solí a novým kořením roztlučeným; čočka musí býti měkká,



avšak zůstatí celá. Nyní nech ji vychladnouti, cibuli odstraň, s octem a olejem uprav a pepřem posyp!

### 217. Naložené ryby co salát. (Marinované).

2 krásné sledě (mléčné) oloupej, mléčí vyndej a obé studenou vodou k vůli odstranění soli vyper a na talíř polož; potom 2 bobkové listy s 10 pepři jemně roztluč, na bílou mísu dej, přidajíc trochu rozřezané kůry citronové, 1 lžičku zelené na drobno rozsekané petržele, rovněž tolik pažitky a jemné rozkrájené cibule. Konečně přiber 3 lžíce dobrého octa a 4 lžíce oleje, zamíchej, rozkrájej sled a mléčí na libovolné kousky, dej do toho a nech po 2 hodině v marinádě ležeti, při tom často obracejíc. Napotom sled pěkně uprav, do prostřed mléčí a vůkol kousky sledě a marinádu na to nalej! Máš-li 3—4 sledě, vezmi polovici jiker, na 4 sledě vezmi ode všeho dvojnásob; také se bere do marinády 1 lžíce kaprlí.

### 218. Sladký salát. (Kompot).

Oloupej prostřední, ne příliš měkké hrušky; jsou-li malé, ponech je celé, jsou-li ale větší, rozkrájej na půlky. Je-li jich 8—10 tak připraveno, naplň přiměřenou nádobu z polovice vodou, do níž dej 6—8 lotů cukru, kus skořice a kůru citronovou; když se to vaří, dej tam hrušky a uvař na měkko; napotom vyndej je, uprav na mísu, šťávu ještě z polovice zavař a na upravené hrušky sceď.

### 219. Čerstvé švestky co kompot.

Zralé, velmi veliké švestky naházej do vařící vody, přikrej a chvíli nech státi; potom je nožem

oloupej (kůži stáhni), dle množství švestek dej cukru na pekáč, navlaž vodou, přidej kůry citronové a nech vařiti; oloupané švestky dej nyní do toho, přikrej a nech jen málo vařiti, potom je na mísu uprav, šťávu ještě zavař, na švestky slej a je předkládej!

## 220. Salát ze suchých švestek.

Potřebné k tomu množství suchých švestek vyper, dej do přiměřeného hrnce, naplň vodou, přidej několik hřebíčků a nech vařiti; lze připojiti k tomu také kus cukru. Jsou-li švestky měkké, uprav je, zavař šťávy ještě přes polovici, slej ji na švestky a předkládej je studené. Lze pak také sušené hrušky, višně a šípky rovněž tak vařiti a potom smíšené upravit, na hoře citronovou kůrou jemně rozsekanou a roztlučeným cukrem posypati.



## **X. Část.**

---

# **O moučných jídlech.**

### **221. Krupičné knedlíky.**

3 měkké zemličky rozlámej na malé kousky, dej je na mísu a nasyp na ně žejdlík syrové prostřední krupice. Nyní svař žejdlík vody se solí, nalej vařící vody na housku s krupicí a nech státi, aniž bys míchala. Když to vychladne, rozbij 2 celá vejce do toho, promíchej vše kvedlačkou, a zavařuj plechovou lžící do vařící slané vody knedlíky, tak jak veliké je míti chceš. Když se byly náležitě uvařily, vyndej je, uprav, polej horkým máslem a předkládej se zelím. Lze pak je také do červena smaženou cibulí omastiti.

### **222. Vídeňský závin č. štrudle z krupice.**

Velkou cibuli na drobno rozkrájej a na másle aneb sádle usmaž; když počíná se barviti do žluta, dej do ní 1 žejdlík (0·35 l.) prostřední krupice. Za stálého míchání usmaží se krupice pěkně do žluta, a tu ji osol a nech potom vychladnouti. Nyní udělej ze dvou celých vajec, trochu vody, kousku másla a trochu soli, těsto, avšak měkčí než na nudle; učiň z něho 6—8 dílů, každý díl tak tence jako na smažené nudle vyválej, usmaženou krupicí naplň, lehce zbal, oba konce smáčkni, v kotouč zatoč, a když vše hotovo jest, ve

vodě vařící na kuthánku zavař, za chvíli opatrně obrať, napotom sběračkou vyndej, uprav a s usmaženou cibulí řádně upravené ihned předkládej. Aneb udělej z celého těsta 2 díly, vyválej je, naplň krupicí, sbal je lehce, stluč je rukama částečně, uřezej na krátko a vař jak dříve. Lze pak vařiti je také v čisté polévce a co polévku štrudlovou předkládati. Štrudle musí se dobře svařiti, aby krupice nezůstala syrovou.

### 223. Švestkové knedlíky.

Vezmi žejdlík mouky na váh, přidej 1 na drobno rozstrouhanou žemličku, 1 celé vejce a kus másla jak vejce velké; těsto uprav s mlékem aneb vodou, řádně spracuj švestkami aneb višněmi naplň, v solné vodě svař, sběračkou vyndej, horkým máslem polej a posyp strouhaným tvarohem.

### 224. Švestkové knedlíky jiného způsobu.

Vezmi žejdlík mouky, 1 rozstrouhanou žemličku,  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) měkkého tvarohu, kousek másla jak  $\frac{1}{2}$  vejce velký, sůl, 2 žloutky a 1 celé vejce. To vše uprav studenou vodou v kypré těsto, proválej, švestkami aneb višněmi nadité v solné vodě vař, horkým máslem polej a tvarohem posyp. Knedlíky musejí dávat se teprv tenkrát do vody, když se tato řádně vaří.

### 225. Meruňkové knedlíky.

4 loty (7 dkg.) másla rozpust, přidajíc  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) měkkého tvarohu, 2 celá vejce, jedno po druhém rozmíchané, sůl,  $\frac{1}{4}$  žejdlíku (0·09 l.) dobrého mléka a tolik mouky, aby zůstalo těsto velmi jemné a kypré. Nyní je lehce vyválej, nakrájej čtyřhranné

kousky, z meruněk vyber jádro, dej do nich místo jader kousky cukru, uzavři do těsta, zaobal, v solné vodě vař, potom uprav, horkým máslem polej a rozstrouhanou a smaženou žemličkou posyp.

## 226. Puding ze špenátu.

Tři loty (5·25 dkg.) přepuštěného másla utři do běla; přidej 3 celá vejce, 1 žemličku rozstrouhanou, v mléce namočenou a dobře vymačkanou, sůl a muškát co koření; do toho dej ještě 1 rozstrouhanou žemličku, posléze špenát uvařený a jemně rozsekaný. Na to starý ubrousek do studené vody namoč, vyždímej, prostředek máslem natři, hmotu do toho dej, svaž a ve solné vodě na  $\frac{1}{2}$  hodiny vař, na to rozvaž, dej na mísu, posyp žemličkou a horkým máslem polej. Nelze určití množství špenátu; ale lépe více, než méně.

## 227. Pokrm z mrkve.

Tři velké očištěné, vyprané a rozstrouhané mrkve na másle na měkko dus a rozstrouhanou, v mléce namočenou a vymačkanou žemličku s mrkví řádně utři. Nyní rozpust 4 loty (7 dkg.) másla, přidej 6 žloutků, jeden po druhém rozetři, sůl a cukr, k tomu ještě mrkev, mimo rozstrouhanou žemličku, posléze tuhý sníh, forma vymaže se máslem, hmota do ní se dá a zvolna se peče.

## 228. Nudle bramborové.

Vezmi 6—8 prostředních zemáků, vyper a na měkko vař; zatím dá se mouka na vál, asi tolik, co vařené brambory vydají! Brambory, jsou-li měkké, na rychle oloupej a tak horké do mouky dej, nasol a vá-

lečkem řádně spracuj; potom seber těsto z válu nožem a rukama řádně zdělej. Nyní se krájí od celku kousky, uhněť podlouhle, vykrájej kousky a dělej z toho malé nudle jako jitřničky. Zatím vař ve velkém hrnci vodu se solí, a když varem kлокotá, zavař hotové nudle a častěji opatrně sběračkou povznášej, aby na dně se neuložily; když jsou všechny na vrchu, dají se do sýta nad mísu a studená voda se naleje. Zatím dej kus másla na kuthánek a rozpust; je-li hodně horké, dej do toho 2 lžíce prostřední krupice a smaž; když krupice se-žloutla, dej do ní bramborové nudle a smaž je pěkně za častého obracení.

Nebo když se nudle bramborové do vody vařiti daly, nech zatím v hrnčku máslo řádně ohřáti; jsou-li nudle hotovy, vyndej je sběračkou, uprav na mísu, posyp cukrem na jemno roztlučeným, polij horkým máslem a hned předkládej.

## 229. Tvarohové knedlíky.

Čtyři loty (7 dkg.) másla utři, přidajíc k tomu 4 celá vejce, jedno po druhém rozetři, napotom 1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) měkkého dobrého tvarohu, sůl, muškát a na drobno rozsekaný pažit; vše náležitě utři, přidajíc posléze tolik rozstrouhané housky, že lze knedlíky pěkně kulaté udělati; potom zavař je ve vařící solné vodě, uprav a horkým máslem polij.

## 230. Bramborové knedlíky (německý způsob).

2 libry (1 kg.) bramborů vyper, uvař a když vychladly, rozstrouhej, potom smíchej dobře se 16 loty (28 dkg.) mouky, 12 lotů (21 dkg.) na kostky rozkrájené žemličky usmaž se 12 loty (21 dkg.) másla, dej

do bramborů s náležitým množstvím soli a promíchej, přilej 4 celá vejce v hrnčku rozkloktaná, sdělej náležitě a posyp moukou, nadělej kulatých knedlíků, svař v solné vodě, vyndej sběračkou, polej horkým máslem a předkládej se zelím.

### 231. Bramborové knedlíky s krupicí.

6—8 zemáků vyper, uvař, oloupej a nech vychladnouti; potom rozstrouhej a dej na mísu, přidajíc 3 celá vejce, nasol a promíchej, posléze dodej k tomu tolik krupice, aby mohly se pěkné knedlíky udělati; napotom svař je v solné vodě, vyndej sběračkou, usmaž cibuli, se zelím předkládej!

### 232. Bramborové knedlíky s moukou.

Brambory vyper, uvař, oloupej a ihned za horka s moukou a solí řádně sdělej, potom pěkně kulatě uprav a v solné vodě uvař, sceď, s cibulí řádně usmaž a se zelím předkládej!

### 233. Štrudle špenátová.

Ze 2 celých vajec, z kousku másla, trochu vody a soli udělej těsto, řidší než na nudle; rozděl na 2 díly, vyválej silněji než na nudle, vyplň všude stejně špenátem, sbal, zatoč v kotouč a potom na kuthánku v solné vodě svař, vyndej opatrně sběračkou, dej na pekáč, kde bylo již máslo rozpuštěné a potom pec v troubě do červena; lze každý zvláště vařiti, aneb obé na jeden pekáč dáti. Špenát očist, vyper, na měkko uvař, potom sceď a velmi na drobno rozsekej. Zatím usmaž cibuli na drobno rozsekanou na másle do červena, dej špenát do toho, dobře udus, nech vychladnouti, a použij napotom na štrudli.

### 234. Štrudle ze smetany.

Udělej měkké těsto z mouky, 1 vejce, trochu soli a teplé vody; toto těsto pokryj teplým krajáčem a nech na 1 hodinu odpočívati. Zatím rozpust 6 lotů (10·50 dkg.) másla se 6 žloutky, 6 loty (10·50 dkg.) cukru, 4 loty (7 dkg.) mandlí na drobno rozsekaných, kůrou citronovou a solí; napotom přidej  $\frac{3}{4}$  žejdlíku (0·27 l.) dobré kyselé smetany, ze 4 bílků tuhý sníh a posléze 6 lotů (10·50 dkg.) rozinek (sultánek). Těsto nyní vytáhni (pokryj stůl čistým ubrusem, posyp moukou a těsto vytáhni), okraje uřízni, celé těsto upraženou rozstrouhanou žemličkou posyp, připravenou smetanou potáhni, lehce zbal, na pekáč dobře vymazaný polož a pěkně do červena pec! Je-li štrudle upečena podle 1 žejdlík horkého mléka, aby však křehký povrch nenavhl. Nyní postav štrudli opětně do trouby, ale jen na tak dlouho, až se pozdvihne, načež ji buď celou aneb rozkrájenou předkládej; do ostatního mléka zakloktej 1 žloutek, štrudli tím podlej a potom předkládej. I také do mléka musí přijíti trochu cukru. Celek pak třeba dříve, než se předkládá, cukrem posypati.

### 235. Tvarohová štrudle.

K tomuto rozetří 1 libru ( $\frac{1}{2}$  klg.) tvarohu se 6 loty másla na jemno, přidej 4 žloutky, sůl, muškát, a kůru citronovou, rozetří vše dobře, dodej ještě sněhu ze 4 bílků a těsto jako v čísle 234. vytáhni, okraje uřízni, tvarohem namaž, rozinkami posyp, zbal a jako u štrudle smetanové zakonči! Do tvarohu třeba přimíchati plnou lžíci mouky.



### 236. Třešňová štrudle.

Těsto jemně vytažené posij černými, zralými třešněmi, posyp rozstrouhanou zemličkou a cukrem, nakapej rozpuštěného másla, lehce sbal, na pekáč máslem hojně natřený polož a pěkně do červena pec, častěji máslem natři, rozkrájej a dej na mísu, cukrem posyp a předkládej!

### 237. Bramborová štrudle.

Vezmi 6 velkých zemáků a vař na měkko, oloupej a zcela studené rozstrouhej; jako zemáků, tolik právě také mouky vezmi a obé na válu lehce smíchej! Nyní udělej z toho věnec, jakobys chtěla dělati nudle; do prostřed dej 1 vejce, 3 lžíce másla, sůl a zpracuj s dobrým mlékem v pěkné těsto, tak pevně jako těsto máslové; mouky nesmí se více přibrati, než k podsypání třeba. Toto těsto nyní na půl prstu silně vyválej, zemličkou na másle upraženou všude stejně pokryj, lehce zbal, v kotouč polož, v starý ubrousek lehce zavaž a po  $\frac{3}{4}$  hodiny ve slané vodě vař! Nyní vyndej z ubrousku a polož na mísu, roztluč mák s cukrem, posyp tím štrudli náležitě, polej horkým máslem a předkládej.

### 238. Placičky se škvarky.

Máš-li mnoho vepřového sádla rozpuštěného, můžeš udělati ze škvarků následující pokrm: podle množství škvarků vezmi na vál mouku, dej do ní 1 žloutek, (máš-li mnoho vezmi jich více), z polovice octa, z polovice vody a soli, zadělej v těsto pevnější, než těsto štrudlové, vyválej, polož do prostřed škvarky, přelož a zválej do délky, přelož opět, což tak často se děje,

až jsou škvarky řádně rozmačkány a v těsto zadělány; napotom vyválej těsto na půl prstu tlustě, vypíchej, polož na plech, vejcem potří a usmaž křehce.

### 239. Jiný způsob.

V mouku na válci se nalezající dej 2 žloutky, sůl a tolik kyselé smetany, až nabudeš dosti těsta; škvarky ihned do těsta se zadělají; jsou-li dosti rozmačkané, vypresuje se těsto ještě, vyválí, vypíchá se a dále jako dříve naznačeno se koná.

### 240. Proso smažené.

Žejdlík (0·35 lit.) prosa svař ve vařící vodě, přikryj, nech na chvíli státi, potom sceď, v studené vodě vyper, dej do hrnce, nasol, nalej 2 žejdlíky (0·71 lit.) mléka a opatrně, aby se nepřipálilo, na měkko vař. Je-li proso měkké, zamíchá se rychle kus másla, 3—4 celá vejce a trochu cukru v teplou kaši jahlovou, vymaže se pekáč máslem, v kaši přidá se ještě  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 lit.) dobrého mléka, dá se na pekáč a pěkně do červena se usmaží; potom cukrem posype a se předkládá. Pokrm tento vykyne značně.

### 241. Proso s cibulí.

Vezmi žejdlík (0·35 lit.) prosa, spař, vyper, sceď, nalej studené vody a postav ku vaření, míchej častěji, aby se nepřipálilo a náležitě osol. Je-li proso již měkké, uprav je a cibulí do červena usmaženou řádně omast!

### 242. Proso se zelím pečené.

Je-li proso spařené a vyprané, dej je na mísu, rozkrájej malou, bílou hlávkou zelí, potom na drobno

rozsekej a s prosem smíchej, přidajíc cibuli velmi drobně nakrájenou, sůl a smíchej řádně; vymaž pekáč silně studeným máslem, dej hmotu do této nádoby, polej 2 žejdlíky (0·71 lit.) mléka a vstrč do horké trouby, aby se peklo; jak mile nabude kůry, natři často máslem a peč velmi zvolna.

### 243. Zelný svítek s masem vepřovým.

Libru ( $1\frac{1}{2}$  kg.) tučného, mladého masa vepřového vyper, dej do hrnce, nalej vody, přidej sůl a zeleninu, nech na měkko vařiti, napotom vyndej z varu a nech ochladnouti. Pěkná tvrdá hlávka zelí se rozkrájí, na vepřovém sádle se solí, pepřem a novým kořením usmaží a vychladne. Rozkrájej nyní vychladlé maso vepřové rovněž velmi na drobnou, stáhni kůži a odstraň ji; nyní dej maso se zelím na mísu, 2 žemličky, jež jsi byla v tučné polévce namočila, vymačkej, ku celku přidej a řádně promíchej; potom přidej 5—6 celých vajec,  $1\frac{1}{2}$  rozstrouhané žemličky, promíchej, kuthánek máslem vymaž, houskou posyp, hmotu do toho dej, pěkně do červena upec, napotom vyklop a horké předkládej.

### 244. Knedlíky ze žemličky.

3—4 tvrdé žemličky rozkrájej na drobné kostky, usmaž velmi tučně na másle,  $1\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·52 lit.) mouky dej na kuthan, 4 žloutky ve vodě rozkvedlané vlej do mouky, nasol a učin kypré těsto. Vaří-li se voda se solí na knedlíky, zakloktá se usmažená, vychladlá žemlička do těsta, rozmíchají se do těsta ještě 2 lžíce horkého másla a knedlíky se plechovou lžící zavaří, upraví a horkým máslem polejí.

### 245. Obyčejné knedlíky houskové.

Rozdrob 3 měkké housky na malé kousky a dej na kuthánek, rozkvedluj v  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17 lit.) studeného mléka aneb vody, 2 žloutky a 1 celé vejce, nalej na housku a osol; když byly housky zcela změkly, rozpust 1 lot (1·75 dkg.) droždí v mléce poněkud vlažném, vlej je do toho a promíchej; nesmí to však býti příliš tuhé. Když bylo vše s moukou zaděláno, zadělej v těsto 2 lžíce teplého másla, a vař jak předešlé v solné vodě.

### 246. Knedlíky s kvasnicemi k černé rybě.

Rozpusť 1 lot (1·75 dkg.) kvasnic v  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17) vlažného mléka a nasol; mouku dej na kuthan a zadělej na těsto, jež musí býti tak tuhé, jako na buchty, promíchej, posyp moukou a nech kvasiti: potom udělej na válu se žemličkou velké knedlíky, nech ještě kynouti a zavař potom ve vařící solné vodě. Když náležitě se svařily, vyndej je na mísu, roztrhej 2 vidličkami, polej horkým máslem a předkládej k černé rybě aneb k zadělávanému zajíci. Nesmí se však více než 2 knedlíky ve velkém hrnci zavařiti, poněvadž při vaření velmi se navaří a mnoho místa potřebují.

### 247. Žemlová bába s třešněmi.

4 tvrdé žemličky rozstrouhej a dej do hrnce, nalej na to 1 žejdlík mléka a nech na chvíli máčeti přidávajíc ještě 4 loty (7 dkg.) rozpuštěného másla, kůru citronovou, trochu soli, cukru a 3 celá vejce. To vše rozkloktej, přilej posléze ještě  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 lit.) mléka a promíchej, načež přimíchej pozvolna 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) černých otrhaných třešní. Nyní natři formu

dobře máslem, posyp žemličkou, vlej do ní hmotu, a upec zvolna pěkně do červena; na to vyklop, cukrem posyp a předkládej! Také z višní upravuje se pokrm ten takto, přidá se jen ještě roztlučená skořice a hřebíček co koření.

### 248. Boží milosti.

Udělej z 2—3 vajec, z 1 kusu přepuštěného másla, z cukru, soli a kůry citronové obyčejné těsto na nudle; na to uprav z celého toho těsta 12—14 malých kulatých kousků, vyválej každý až na nůž tlustě, prořízni každý tento tenký lístek uprostřed 5krát, a sice tak, aby okraj se neprořízl, vezmi jej na vařečku a vpusť do horkého másla. Pekáč musí býti tak velký, jako listy, poněvadž musí se každý zvláště péci, neboť velmi se zvětšuje. Jsou-li již pěkně do červena upečené, posypej je cukrem a skořicí.

### 249. Štrudle omeletková.

Vezmi 1 žejdlík (0·35 l.) dobrého mléka, 2 celá vejce, 3 žloutky, 4 lžíce rozpuštěného másla, sůl, cukr a kůru citronovou mimo mouku k tomu náležející a udělej řídké těsto na způsob kapání, a řádně promíchej: formu na svítek rozpal, máslem přepuštěným dobře natři, nalej na ně těsta tolik, aby byla tence pokryta, načež rychle pec! Jakmile na jedné straně zčervená, obrať nožem a nech opět péci. Když jest vše hotovo, pokryj každý list usmaženou žemličkou, posyp rozinkami a cukrem, zbal a polož do formy silně máslem vymazané. Když byly všechny dány na formu, rozkloktej  $\frac{1}{2}$  žejdlíka dobrého mléka s 2 žloutky a 1 celým vejcem, nalej na to a nech v troubě péci. Lze pak omelety takové rozličným ovocem nadívatí. —

### 250. Kobližky se špenátem.

Ze 2 celých vajec, kousku másla, vody a soli uprav těsto, jež musí býti jemnější než na nudle; těsto pak vyválej jako na štrudli. Špenát rovněž uprav tak jako na štrudli. Rozlož špenát (jenž musí býti studený) do takové vzdálenosti, jak velké chceš míti kobližky, přelož prázdné těsto, rozkrájej kobližky od sebe, nech je napotom v slané vodě na krátko vařiti, vyber je sběračkou, posyp žemličkou, polej horkým máslem a předkládej ihned. Vyválené těsto nesmí uschnouti, jinak by nedrželo nádivku pohromadě.

### 251. Tvarohové kobližky.

Rozetři 4 loty (7 dkg.) másla zlehka, a přidej  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) měkkého tvarohu, 1 celé vejce, 2 žloutky, sůl, muškát a cukr podle chuti (obyčejně rozdělá se k tomu tvaroh bez cukru); když byl tvaroh dobře rozestřen, uprav těsto tak jako v čís. 250. Práce je tatáž; také lze nadívati kobližky povídky.

### 252. Náryp krupičný.

Do 1 žejdlíka (0·35 l.) dobrého mléka, když se vaří, zavař tolik prostřední krupice, až činí hezky tuhou kaši, a osol ihned. Když se byla krupice za stálého míchání dobře svařila, nech kaši vychladnouti. Zatím rozetři dobře 4 loty (7 dkg.) másla, přidej 6 žloutků, jeden po druhém rozmíchajíc, dále cukr pro oslazení a citronovou kůru; nyní přidej do toho po kusech studenou krupičnou kaši a dobře promíchej, posléze dodej velmi tuhý sníh ze 6 bílků; nesmí se však se sněhem míchat, jen se vše pozdvihne. Vymaž pak formu dobře máslem, dej do toho onu hmotu a ihned vlož do horké

trouby na třínožku a opatrně pec. Postačí, dáš-li to do trouby čtvrt hodiny před upravením. Takto dělá se také nákyp z rýže, když se dá do 1 žejdlíka (0·35 l.) mléka 6 lotů (10·50 dkg.) rýže.

### 253. Tvarohový nákyp.

Rozetři dobře 6 lotů (10·50 dkg.) másla, a k tomu přidej 6 lotů (10·50 dkg.) oloupaných, roztlučených mandlí, 6 žloutků, 4 loty (7 dkg.) cukru, kůru z 1 citronu, trochu soli a 8 lotů (14 dkg.) tvarohu, a posléze ze 4 bílků tuhého sněhu. Vymaž dobře formu, dej do ní hmotu a pec jako dříve.

### 254. Křehké sloupečky bez droždí.

Vezmi 20 lotů (35 dkg.) mouky na vál a rozkrájej do ní  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) dobrého, čerstvého másla; k tomu přidej ještě sůl, citronovou kůru, 2 loty (3·50 dkg.) cukru, 2 žloutky a tolik dobrého studeného mléka, tak že vydá to pěkné těsto, jež třeba dobře rozváletí. Těsto nyní na kousky rozkrájej, v sloupečky stejně dlouhé rozválej, na studený a máslem potřený plech polož, bílkem natři, solí a kmínem posyp a pěkně upec. Lze je také pouze mákem posypati.

### 255. Krupičné koláčky.

Z 1 žejdlíku (0·35 l.) dobrého mléka a prostřední krupice udělej hustou kaši, svař zároveň ihned s cukrem, solí a citronovou kůrou a natři uvařenou krupici na čisté prkno as na prst vysoko. Když zcela vychladne, vypíchej kulatým vypíchávacem lístky, vyndej je nožem opatrně, posyp je žemličkou, namoč do rozkloktaného vejce, zabal řádně v žemličku a nech napotom v roz-

pastěném máse pěkně do červena vypéci. Lze pak posypati je také cukrem a se chaudeau (šodó) k tomu předkládati.

### 256. Obyčejné chaudeau (šodó).

V 1 žejdlík (0·35 l.) vína roztluč 12 žloutků, přidej pro oslazení nastrouhaného cukru s citronem, míchej na ohni, až chaudeau řádně zhoustne.

### 257. Křehké koláče švestkové.

Zadělej 1 žejdlík (0·35 l.) mouky se  $\frac{1}{4}$  l. ( $\frac{1}{8}$  kg.) másla,  $\frac{1}{4}$  l. ( $\frac{1}{8}$  kg.) cukru, 1 vejcem, kůrou citronovou s 10 roztlučenými hřebíčky a solí na špičku nože na válu, vyválej as na  $\frac{1}{2}$  prstu tlustě, nakrájej dle talíře kulatě, dej na plech, vylož švestkami; z těsta, jež zbývá, ukroj ještě takovou kulatou desku, pokryj jí švestky, potřij vejcem a pec. Chceš-li jich míti více než z jednoho žejdlíka (0·35 l.), nepřidej 2 vejce, nýbrž 1 celé a 1 žloutek.

### 258. Pokrm z mouky bramborové.

Roztírej  $\frac{1}{4}$  hodiny 8 lžic aneb 8 lotů (14 dkg.) cukru, kůru citronovou aneb vanilku s 8 žloutky, osm lotů (14 dkg.) pěkné jemné mouky bramborové, posléze udělej z 8 bílků tuhý sníh; vymaž formu máslem, dej do ní tuto hmotu a pec. Chaudeau dle čís. 256. předkládá se k tomu; třeba pak vždycky na jednu stranu nákyp tříti, poněvadž byl by jako slanina.

### 259. Žemličkový nákyp.

Rozkrájej 6 žemliček na lístky, rozkloktej 2—3 vejce s 1 žejdlíkem (0·35 l.) mléka, polej tím žemličku,



promíchej a nech po jistou dobu státi; nyní rozehrěj 6 lotů (10·50 dkg.) másla na rendlík, dej žemličky do něho, smaž a lžící odlučuj, aby na dně se nepřipálilo. Mezi smažením přidávej cukru a rozinek. Celý náryp musí míti pěknou barvu, ale zůstatí při tom šťavnatým; na míse musí se ještě cukrem posypati. K tomu přidávají se obyčejně uvařené suché švestky vychladlé.

### 260. Krupičný náryp.

K tomu zavař  $\frac{1}{2}$  l. ( $\frac{1}{4}$  kg.) prostřední krupice s  $1\frac{1}{2}$  žejdlíkem (0·52 l.) mléka, osol a zakloktej do toho kousek přepuštěného másla jak  $\frac{1}{2}$  vejce velikého, a nech vychladnouti. Nyní nasol 8 lotů (14 dkg.) másla na rendlík, dej do toho krupici po lžících a jako houskový náryp usmaž, cukrem a malými rozinkami oslaď, za horka uprav a cukrem posyp!

### 261. Bramborové škuばんky.

Velké brambory (6—8 kusů) za syrova oloupej, na půlky rozkrájej, vyper, dej do velkého hrnce, osol, naplň vodou a vař! Když jsou měkké, přidej po stejných částkách mouky a krupice; brambory lžící prošťouchej, aby se voda v nich mohla vařiti, přikrej a pouze jen trochu vař; napotom vezmi to z ohně, promíchej řádně velkou vařečkou a potom lžící po kusech vybírej, na mísu klad, roztlučeným mákem a cukrem posyp, horkým máslem polej a předkládej!

### 262. Bramborové flíčky.

Vyper brambory, dej do hrnce a nech vařiti; když změknu, oloupej je a promíchej tak horké jak jen lze s moukou a osol; mouky však musí býti méně

než zemáků. Když jest těsto řádně sděláno, vyválej je as na půl prstu tlustě, nakrájej čtyřhranné kousky, upec na plotně s obou stran pěkně, natři máslem a uprav; omáčku z povidel buď na to nalej aneb přidej! Tato omáčka následovně se upravuje:  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) povidel dej do hrnce, k tomu rozstrouhaný perník, trochu roztlučného hřebíčku, kůru citronovou a trochu soli; nyní nalej na to vody a svař v hustou omáčku.

### 263. Kapucínské knedlíky.

Žemličku na drobno nastrouhanou promíchej řádně se 6 žloutky, okořeň cukrem, kůrou citronovou a trochem soli, přidajíc zároveň sněhu ze 6 bílků. Nyní nadělej z toho knedlíků, usmaž je v horkém přepuštěném másle, přendej z másla hned do vařící vody, svař a uprav; mléko však ocukruj, se 3 žloutky rozmíchej a knedlíky tím polej!

### 264. Naditá vejce.

10—14 na tvrdo uvařených vajec oloupej a na dlouho v polovice rozkrájej, žloutky vyndej a sýtkem promačkej; na to rozpust 5 lotů másla,  $1\frac{1}{2}$  žemličky a ve mléce namoč, dobře ji vymačkej a v másle rozpust. K tomu přidej 1 celé vejce, sůl, muškát, zelenou rozsekanou petržel a ony žloutky. Nyní vše promíchej, naplň tím bílek tak, aby každá polovice tvořila jako celé vejce. Na to vymaž pekáč dobře máslem, polož do něho jedno vejce vedle druhého, polej 1 žejdlíkem dobrého mléka aneb smetanou, posyp rozstrouhanou žemličkou a pec, potom za chvíli horkým máslem polej a zcela pěkně do červena upec. Do nádivky lze přidati také několik lžic kyselé smetany.

### 265. Sázené vejce.

Připrav si mísu, natři ji máslem, posyp solí, nalej trochu kyselé smetany aneb octa a roztluč do toho vejce jedno po druhém tak, aby celá pohromadě zůstala; nyní postav mísu nad žhavý popel aneb hrnec s vařící vodou a nech ji tam tak dlouho, až vejce napolo ztuhnou. Obyčejně posypou se také petrželi na drobno rozsekanou aneb pažitkou, načež se na téže míse předkládají.

### 266. Ztracená vejce.

V kuthánku svař vodu ve výši vejce a okořeň 2 lžicemi octa a 1 lžící soli; do této vařící vody roztluč pak 5—6 čerstvých vajec opatrně, tak sice, aby nejen celými zůstala, nýbrž aby bílek náležitě uzavíral žloutek. Za 2 minuty jsou dostatečně vařena; odtud přendají se do jiné nádoby s vlažnou vodou a postaví se do tepla. Nyní takto pokračuj, až nabudeš dosti ztracených vajec; tato napotom vyndeš z teplé vody a polož na čistý šat, aby mohla voda odtéci, načež použij co přídatku ku špenátu aneb šťovíku.

### 267. Krupičné knedlíčky v mléce.

As 2 lžíce studeného přepuštěného másla utři se 4 lžicemi studené vody do běla, přidaje 2 celá vejce, jedno po druhém rozmíchané, sůl a muškát; 2½ žejdlíku (0·88 l.) dobrého mléka nech vařiti se trochem soli a cukru. Zatím zakloktej v přepuštěné máslo tolik prostřední krupice, až se udělá kypré těsto na vnučky. Jakmile se mléko vaří, zavař lžící jeden knedlíček vedle druhého, potom pokryj a nech zvolna vařiti; když již se navařily a mléko z polovice se vypařilo,

upraví se vnuky a předkládají se. Nádoba, v níž mléko se vaří, může býti hezky velká, aby se mohly řádně navařiti.

### 268. Rychlí rytíři.

Žemličky den před tím pečené rozkrájej v lístky as na  $1\frac{1}{2}$  prstu silné, namaž zavařeninou aneb povidly list na jedné straně a pokryj je jiným stejně velkým listem nemazaným, navlaž ve studeném mléce, namoč v rozkloktaných vejcích a v žemličku rozstrouhanou obal, v horkém přepuštěném másle smaž, potom cukrem a skořicí posyp a za horka uprav; jest to pokrm rychlý a laciný.

### 269. Flíčky s uzeninou.

1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) pěkného uzeného masa na měkko uvařeného vyndej z varu a nech je vychladnouti, načež jemně rozsekej! Ze 2—3 vajec udělej těsto trochu silnější než na nudle, nakrájej z něho flíčky, jak velkými je míti chceš. Zatím vař vodu a když řádně varem klokotá, naházej do ní flíčků, zamíchej a když ve varu k výši se ženou, vyndej je sběračkou, aneb ještě lépe, proced a studenou vodou je polej! Když byla voda vykapala dej flíčky na mísu, a rozsekané maso do nich promíchej; 2 celá vejce rozkloktej v 1 žejdlíku (0·35 l.) dobrého mléka, nalej do flíčků, zamíchej řádně, natři formu silně máslem, posyp žemličkou, dej s uzeninou flíčky do ní a zvolna do červena pec, potom je vyklop a předkládej!

### 270. Vídeňské lívance smetanové (bez droždí).

Vezmi 1 žejdlík (0·35 l.) kyselé smetany, 1 žejdlík (0·35 l.) mouky, 6 celých vajec, 4 loty (7 dkg.) cukru,

sůl a citronovou kůru a zadělej vše v těsto. Mouku se 6 žloutky a se smetanou rozkloktej poznenáhla v hlubokém hrnci, avšak opatrně, aby se nedělalo žádných uzlů a přidej do toho cukr, sůl a citronovou kůru, vše dobře promíchajíc. Posléze přidej ještě ze 6 bílků sněhu velmi tuhého a rozpal formu na lívance. Do každé místičky nalej přepuštěného másla, pak těsto, načež pec lívanečky na obou stranách pěkně do červena, namaž je povidly, posyp s tvarohem, nakapej na ně másla a horké předkládej!

### 271. Houbová štrudle.

Něco pěkných hříbků očisť a na drobno rozsekej; rozehřej kus másla, přidajíc 1 lžíci zelené nasekané petržele. Počíná-li se to pěnit, dej do toho houby, osol a tak dlouho dus, až se šťáva odpaří, pak se nechaj vychladnouti. Zatím udělej ze 2 vajec, kousku másla a soli jemné těsto jako na nudle, rozděl na 4—6 částí, rozkrájej, na jemno vyválej, okraje těsta bílkem natři, houbami nadij, zbal v kotouč stoč a na rendlíku v solné vodě na chvíli vař a napotom sběračkou opatrně vynde; zatím však musíš máslo na pekáči roze-hřáti. Štrudle přijde pak z varu na máslo a peče se konečně pěkně do červena.

### 272. Žemlová bába jiného způsobu.

Natři rendlík aneb formu studeným máslem, polož na dno tenké lístky nakrájené housky aneb rohlíčku, dej na žemličku jemně rozkrájená jablka, kůru citro-novou, hrozinky a trochu rozkrájených mandlí, pokapej rozpuštěným máslem, přidajíc opět žemličky a všeho ostatního, až jest forma plna. (Než dáš řízky žemlič-

kové do formy, můžeš je v dobré studené mléko namočiti). Nyní rozkloktej 1 žejdlík (0·35 l.) dobrého mléka se 3 žloutky, nalej to na celek, polož nahoru housky másla a pec zvolna. Na každou vrstvu jablek nasyp roztlučného cukru.

### 273. Máslové těsto.

Nejprvé uprav těsto předběžně a sice takto: Vezmi  $\frac{1}{2}$  lib. ( $\frac{1}{4}$  kg.) mouky, sůl, kus másla jak vejce veliký a tolik čisté vody studničné ku zadělání, aby se mohlo upravit těsto hezky tuhé; pak nech těsto  $\frac{1}{4}$  hod. odpočinouti, zatím vyper  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) másla v studené vodě, řádně vymačkej a do suchého šatu je zabal. Těsto pak nyní na prst tlustě vyválej, máslo na ně polož, se všech stran přikrej, do délky rychle zválej, přelož, moukou jemně posyp a opět tak vyválej, což stává se tak po třikráte. Napotom nech těsto opět na  $\frac{1}{2}$  hodiny odpočívati; kterážto operace 4krát se opakuje. Po čtvrtém odpočinku vyválej těsto na  $\frac{1}{2}$  prstu silně, avšak všude stejně; na to nech těsto opět pokojně ležeti, načež nakrájej z něho buď věnečky, aneb co vůbec z něho míti chceš, polož na plech studenou vodou natřený, pomaž rozmíchaným bílkem a zvolna pec! Takovéto máslové těsto bývá velmi vysoké a chutné: musí však rychle se upravovati.

### 274. Vlašské chaudeau (šodó).

Žejdlík (0·35 l.) bílého vína dej do úzkého vysokého hrnce, roztluč do toho 6 celých vajec, přidajíc něco kůry citronové a tolik cukru, aby chaudeau náležitě sesládlo; nyní dej vše na oheň a kvedlej tak dlouho, až náležitě zhoustne; napotom vezmi z ohně, ještě

chvíli kloktej a ihned používej. Běře se pak na každé chaudeau vždycky hrnec na 2 žejdlíky, upravujeme-li je z 1 žejdlíka (0·35 l.) vína.

### 275. Chaudeau z mléka.

Žejdlík (0·35 l.) velmi dobrého mléka rozkloktej se 4 loty (7 dkg.) cukru celé žloutky, dej na oheň a kvedlej, až zhoustne; napotom vezmi z ohně, ještě chvíli kvedlej a použij ihned, citron přidává se co vonné koření.



## XI. Část.

---

# O kynutých pokrmech.

### 276. Mléčný chléb ku kávě.

Dej lot (1·75 dkg.) mouky na rendlík a rozpust 2 loty (3·50 dkg.) dobrých kvasnic v  $\frac{1}{4}$  žejdlíku (0·09 l.) dobrého mléka; když se to stalo, rozklokej ještě se  $\frac{3}{4}$  vlažného mléka a zadělej s moukou v tuhé těsto a osol. Kdyby nebylo těsto dosti tuhé, musíš přidati ještě mouky. Nyní odlož vařečky a uhněť těsto náležitě rukama, potom zaokrouhli, postav na místo teplé a nech kynouti. Když bylo se těsto řádně zdvihlo, dej je na vál a udělej buď kulatý bochník aneb podlouhlou housku jako na suchar, polož na plech máslem natřený, pomaz vlažným mlékem, nech ještě kynouti a pec napotom zvolna do červena. Tento chléb, neupotřebil-li se na delší dobu, lze na suchary krájet a ve vlažné troubě do ruda nechat schnouti.

### 277. Uherské flíčky tvarohové.

Ve  $\frac{3}{4}$  lib. (0·42 kg.) mouky rozklokej 10 lžic másla lehce rozpuštěného, v  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17 l.) dobrého vlažného mléka, rozmíchej 2 celá vejce, udělej z toho těsto a osol je; 1  $\frac{1}{2}$  lotu (2·62 dkg.) kvasnic rozpuštěných s trochem vlažného mléka dej do těsta, jež nyní řádně zpracuj, moukou posyp a ku kvašení



do tepla postav; potom vypracuj těsto opět, vyválej, polož na plech máslem potřený, rozprostři je rukou na  $\frac{1}{2}$  prstu silně po celém plechu, tak sice, aby zůstal vůkol okraj na prst vysoký, jenž stlučeným bílkem se potře. Nyní promíchej 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) tvarohu se  $\frac{1}{4}$  l. ( $\frac{1}{8}$  kg.) másla řádně, osol, přidej 3—4 lžíce velmi husté smetany a 2 lžíce na drobno rozsekaného zeleného kopru, vše nyní náležitě promíchej, placku na  $\frac{1}{2}$  prstu vysoko tím pokryj, vše bílkem natři a když koláč hezky byl skynul, pěkně do červena pec. Těsto k tomu musí býti jemné a kypré. Lze pak dáti do tvarohu i také 1 celé vejce, což však závisí od chuti.

### 278. Lité vdolečky (lívance).

Vezmi  $1\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·52 l.) dobrého mléka, dvě celá vejce, 4 žloutky, sůl, citronovou kůru, 2 lžíce cukru, 4 lžíce rozpuštěného másla a 2 loty (3·50 dkg.) kvasnic ve vlažném mléce rozpuštěného; to vše řádně promíchej a zadělej v hlubokém hrnci s moukou v řídké těsto, nech kvasiti, a když těsto ještě jednou tak bylo nakynulo, peč vdolečky. Rozpálí se totiž plech aneb forma, do každé mističky dá se rozpustěné máslo, těsto se promíchá, dá se sběračkou v každou mističku, s obou stran do hněda se upeče, zavařeninou aneb povidly namaže, syrečkem posype, omastí a upraví se. Lze je pak také cukrem a skořicí posypati a horkým máslem pokapati.

### 279. Lívance se zemáky.

Vezmi žejdlík (0·35 l.) dobrého mléka, 2 celá vejce, sůl, muškátový květ, 2 lžíce lehce rozpuštěného másla,  $1\frac{1}{2}$  lotu (2·62 dkg.) kvasnic ve vlažném mléce rozpuštěných, — vše řádně skvedluj a v hrnci s mou-

kou v řídké těsto zadělej; posléze přidej i velké, na měkko uvařené, oloupané a vychladle nastrohané brambory, těsto řádně promíchej a nech kynouti; když potom řádně se zvedlo, čiň s lívanci jako dříve a ukonči práci.

### 280. Nudle s gulášem.

Ze 2 vajec (bez vody) udělej tuhé těsto nudlové a vyválej je hustěji než na polévku; z toho nakrájej potom krátké, jak stéblo široké nudle, zavař ve vařící vodě řádně a proced. Když se byly nudle řádně vykapaly, smíchají se lehce s hotovým gulášem a ihned se předkládají, aneb nudle zvláště se omastí. Do prostřed mísy dej guláš, a vůkol omaštěné nudle.

### 281. Ořechová štrudle.

$\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) mouky dej na mísu do tepla,  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 lit.) dobrého mléka, rozkloktej se 3 žloutky, 3 loty (5·25 dkg.) rozpuštěného másla, 2 lžicemi cukru, s korou citronovou a solí, s  $1\frac{1}{2}$  lotu (2·62 dkg.) kvasnic, rozpust v trochu mléce, promíchej a takto zadělej mouku v těsto a náležitě zpracuj, potom moukou posyp a nech kynouti, načež dej těsto na vál. Kdyby bylo těsto příliš měkké můžeš nasypati trochu mouky; těsto pak tak tence jak jenom lze vyválej, nádivkou dotýčnou pokryj, zbal, slož kotoučovitě ve formu máslem natřenou aneb v kuthan, a když náležitě se zdvihlo, na hoře máslem potří a velmi zvolna pec!

### 282. Nádivka ořechová.

Vyloupaná jádra ořechů na jemno roztluč; na 60—80 kusů připadne kůra 1 citronu, hřebíček, muškát,

bílý pepř,  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) rozinek (sultánek),  $\frac{1}{4}$  lib. ( $\frac{1}{8}$  kg.) cukru; vše promíchej a mimo to s polovicí roztlučeného máku smíchej a použij co nádivky také do koláčů aneb buchtiček.

### 283. České vdolky.

Do 1 žejdlíka dobrého vlažného mléka dej 1 vejce, 1 žloutek, 2 lžíce rozpuštěného másla, a 2 loty (3·50 dkg.) kvasnic, v části toho mléka rozpuštěných; vezmi 1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) mouky na mísu, zadělej v pěkné pevné těsto, řádně promíchej, moukou posyp a nech na teplém místě kvasiti. Když bylo se těsto náležitě zmohlo, vyndej je na vál, vyválej as na  $\frac{1}{2}$  prstu tlustě, vypíchej kulatým přístrojem, nech kvasiti a pec na plotně nepřiliš horké na obou stranách, potom máslem potř, povidly namaž, sýrečkem posyp, rozpuštěným máslem pokapej a uprav. Lze je také bez másla zadělati a velké vdolky vyválet.

### 284. Kynuté obloučky s feniklem.

Dej  $\frac{3}{4}$  libry ( $\frac{3}{8}$  kg.) mouky na mísu aneb pekáč a k tomu 3 loty (5·25 dkg.) másla, 3 loty (5·25 dkg.) másla přepuštěného; do  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 lit.) smetany přidej 4 žloutky, 2 loty (3·50 dkg.) droždí, 3 loty (5·25 dkg.) cukru, sůl, muškát a kůru citronovou. To rozmíchej, postav na teplé místo; když se to zdvihá, zadělej tím těsto, posyp moukou a nech kvasiti. Když těsto se zmohlo, vyndej je na vál, vyválej všude stejně as na brk vysoko, vykrájej nyní slabé as na 2 prsty široké pruby, z těch pak tak dlouhé kousky nařezej, aby přes okrouhlý plech dosahovaly; formu na obloučky nyní máslem natři, obloučky na ni polož, avšak nepřiliš blízko u sebe, natři napotom bílkem, posyp roz-

sekanými mandlemi a feniklem, a když zkynulo pec do žluta v troubě; napotom vezmi je z plechu, posyp cukrem, uprav pěkně do výše a předkládej! Jsouť pak obloučky tyto i po více dní ještě velmi dobré.

### 285. Německý koláč.

Zadělej 1 libru ( $\frac{1}{2}$  klg.) mouky s 12 loty (21 dkg.) másla lehce rozpuštěného, přidajíc  $\frac{3}{4}$  žejdlíka (0·27 lit.) dobrého mléka, 5 žloutků, sůl, kůru citronovou, 3 lžíce cukru, muškát a 2 loty (3·50 dkg.) kvasnic; kvasnice rozpust, těsto uprav, promíchej a na prst silně vyválej, na plech máslem natřený polož, okraje vejcem namaž, koláč tvarohem, mákem aneb povidly namaž, rozsekanými mandlemi posyp, nech potom teprv kynouti a konečně pěkně do červena péci.

### 286. Mák co nádivka.

Žejdlík (0·35 lit.) máku dej do hrnce a polej vařící vodou, přikrej a nech na chvíli státi; potom čistě sceď, dej na mák  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 lit.) teplého mléka a nech svařiti, potom dej na mísu, mělnidlem řádně rozetři, občasné lžíci z postranních stěn odlučuj, je-li třeba, trochem mléka polej, přidajíc posléze citronovou kůru a cukru k vůli náležitému oslazení. Lze pak přidati místo citronové kůry skořici a cukr, a ještě lépe vanilku s cukrem roztlučeným.

### 287. Tvaroh co nádivka.

Osm lotů (14 dkg.) másla rozetři, přidajíc 1 libru ( $\frac{1}{2}$  klg.) tvarohu, 2 celé vejce, 2 žloutky; sůl, citronovou kůru, 4 hořké roztlučené mandle, muškát a cukr ku náležitému oslazení. Vše se dobře rozetře a přidá

se posléze 8 lotů (14 dkg.) čistě upravených sultánek. Místo 2 vajec a 2 žloutků lze také vzít 3 žloutky a sněhu bílkového. Na 1 libru tvarohu přijde do toho také 1 lžíce mouky a rozetře se.

### 288. Zelníky č. vdolky se zelím.

Dej 1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) mouky na pekáč;  $\frac{3}{4}$  žejdlíků (0·27 l.) mléka ovlaž a v polovici jeho rozpust 1  $\frac{1}{2}$  lotu (2·62 dkg.) kvasnic. Jsou-li tyto rozpuštěné, dej do nich sůl a 1 celé vejce, řádně promíchej, zadělej a uprav. Těsto musí býti tak tuhé jako vůbec těsto na vdolky (č. 283.). Napotom spracuj je ještě a vezmi na vál, nakrájej kousků tak velkých, jak chceš míti vdolky, zaokrouhli je, potom trochu vyválej, dej na ně 2 lžíce dušeného zelí, jež zcela bylo vychladlo a když všechny částky naplněny jsou, rozválej válečkem opatrně, aby zelí viděti nebylo. Čím tenčeji a jemněji jest vdolek vyválen, tím jest lepší. Jsou-li všechny hotovy, nech je kynouti, po obou stranách na plotně nepřiliš horké pěkně péci, potom potřih horkým máslem, jeden na druhý polož a za tepla předkládej! Musejí býti ale tenké, aby mohly se upečené svinouti; čím větší vdolek jest, tím lépe.

### 289. Zelí na vdolky.

Rozřež a jemně rozsekej pěknou bílou hlávkou; na kuthanu rozhřej kus másla, dej zelí do něho, nasol a zvolna na měkko dus; posléze přidej roztlučení pepř dle chuti a když jest to dosti měkké, postav stranou a studené upotřeb.

### 290. Vdolky řepové. (Řepance).

Těsto jest totéž, jako u vdolků ze zelí; 2 tuříny vyperou se čistě a v troubě se všech stran na žluto se pekou. Tuto práci jest dobře vykonati den před tím. Druhého dne oloupají a rozstrouhají se, napotom dusí se na másle, okoření se solí, pepřem a novým kořením, načež používá se jich, jako vdolků ze zelí studeno. Vše ostatní zůstane si stejným.

### 291. Kynuté knedlíčky smažené.

Do  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17 l.) dobrého mléka dej 2 žloutky, 1 celé vejce, sůl, citronovou kůru, 2 lžíce rozpuštěného másla, 2 loty (3·50 dkg.) cukru, muškát a  $1\frac{1}{2}$  lotů (2·62 dkg.) kvasnic; vše smíchej a nech chvíli na teplém místě státi. Když se kvas zdvihá, zadělej, vezmouc tolik mouky, aby bylo těsto jako ono na obyčejné knedlíky moučné. Když jsi byla těsto promíchala, nech je kynouti; jakmile ještě jednou tak vysoko vystoupilo, rozpal v kuthanu máslo přepuštěné, těsto ještě promíchej a vařečku odstraň. Nyní namoč plechovou lžící v horké máslo, vezmi lžící z těsta malý kousek podlouhlý, dej do másla, až jest povrch jeho pokryt, napotom se všech stran pěkně do červena pec a hned za tepla cukrem a skořicí posyp. Když jsou knedlíčky všechny hotové, uprav je pěkně, přidajíc šodó z mléka, aneb dobrá povidla.

### 292. Dobrá buchta. (Kugelhupf).

1 libru mouky ( $\frac{1}{2}$  kg.) dej na pekáč, roztluč do ní 6 celých vajec, přidajíc  $\frac{1}{2}$  lib. ( $\frac{1}{4}$  kg.) lehce rozpuštěného másla, sůl, citronovou kůru, 4 loty (7 dkg.) cukru a 2 loty (3·50 dkg.) kvasnic v  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17 l.)

dobrého mléka aneb smetany rozpuštěných; mléko musí býti vlažné. Nyní udělej ze všeho lehké těsto, pracuj je dobrou  $\frac{1}{4}$  hodinu, až se od vařečky odloučí. Mezi tím dolévej trochu vlažného mléka, aby těsto příliš neztuhlo; nyní zamíchej  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) rozinek, chceš-li i také něco rozsekaných mandlí, vmaž formu dobře, vlož do ní mandle aneb posyp ji rozstrouhanou zemličkou, těsto do ní vlož a nech tak dlouho kynouti, až se forma vyplní, načež velmi zvolna pec.

### 293. Kvasnicové preclíky.

Dej 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) mouky do mísy, přidajíc  $\frac{1}{4}$  lib. ( $\frac{1}{8}$  kg.) rozpuštěného másla, 1 žejdlík (0.35 l.) dobrého, teplého mléka, sůl a  $1\frac{1}{2}$  loty (2.62 dkg.) kvasnic mimo cukr a citronovou kůru, zadělej na těsto, sraž je náležitě, a když bylo se řádně zmohlo, nadělej preclíků, polož je na plech máslem potřený, pomaz vejcem, posyp mákem, nech kynouti a pěkně do červena péci; lze pak je také solí a kmínem posypati. Z této hmoty lze nadělati mnoho preclíků.

### 294. Koblihy.

1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) mouky dej na pekáč, přidajíc do 1 žejdlíku (0.35 l.) smetany 2 celá vejce, 3 žloutky, sůl, citronovou kůru, muškát, 3 lžice lehce rozpuštěného másla, 3 lžice cukru, 2 loty (3.50 dkg.) kvasnic. To vše smáchej a postav na teplé místo. Když se bylo povzneslo, udělej těsto, promíchej, dej na vál mouku a těsto vyválej, vypíchej lístky, polovici lístků libovolnou zavařeninou nadij, druhou polovici lístků vypíchej a polož na to, nyní oba díly menším nástrojem vypíchneš, nabudeš koblihy. Tyto koblišky polež nyní

na prkno ubrusem pokryté, jiným ubrusem zase pokryj a na teplém místě nech kynouti; po  $\frac{1}{2}$  hodině obrať každou koblihu, aby s obou stran kynula. Když se byly pěkně pozdvihly, smaž je v horkém másle přepuštěném (schmalz) pěkně do hněda a ihned cukrem posyp! Těsto nesmí býti tužší než těsto na vnuky. Ku smažení vezmi polovici přepuštěného másla a polovici sádla buď vepřového aneb čistého sádla husího.

### 295. Zelné štrudle.

Vezmi  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) mouky na rendlík; a  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 l.) vlažného mléka, rozdělej 1 celé vejce, 3 loty (5·25 dkg.) přepuštěného másla, sůl a  $1\frac{1}{2}$  lotu (2·62 dkg.) kvasnic a postav do tepla. Když počnou se kvasnice zdvihati, zadělej, zpracuj, posyp moukou a nech kynouti; těsto musí však býti jemné. Když se pozdvihne, dej je na vál, zpracuj a zcela tence vyválej. Nyní pokryj těsto dušeným zelím (čís. 289), sviň lehce, zatoč v kotouč, dej do rendlíku máslem dobře vymazaného a když štrudle se pozdvihla, pec pěkně do hněda a s vrchu máslem potř. K tomuto účeli přidává se trochu cukru do zelí.

### 296. Dobré buchtičky.

Dej 1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) mouky na mísu aneb rendlík, 12 lotů (21 dkg.) másla rozpust a dej do mouky, a k tomu 3 žloutky, 1 celé vejce, trochu roztloučeného cukru, sůl, kůru citronovou a 2 loty (3·50 dkg.) rozpuštěných kvasnic. Vše promíchej a propracuj, až bubliny vyskakují; potom moukou posyp a na teplém místě nech kynouti. Jakmile se to pozdvihne, vezmi na vál, vyválej na  $\frac{1}{2}$  prstu tlustě, nakrájej na dlouhé



kousky, nadij mákem, tvarohem, aneb povidly, slož a polož vedle sebe na pekáč silně máslem natřený. Jsou-li již všechny v pekáči, potřij je vlažným máslem, nech zkynouti a napotom pěkně do červena pec; nyní je vyklop, cukrem posyp a předkládej! Těsto musí být tak tuhé, že netřeba potom na válu mouky více přibírat.

### 297. Mazance.

Dvě libry (1 kg.) mouky dej na velkou mísu a postav do vlažna přidajíc  $\frac{1}{2}$  lib. ( $\frac{1}{4}$  kg.) čerstvého másla rozkrájeného a moukou zadělaného; k tomu dále  $\frac{1}{2}$  lib. ( $\frac{1}{4}$  kg.) roztlučeného cukru, kůry citronové, sůl a muškát,  $\frac{3}{4}$  žejdlíka (0·27 l.) dobrého, vlažného mléka rozmíchej s 4 žloutky, 1 celým vejcem, 2  $\frac{1}{2}$  lotu (4·37 dkg.) dobrých kvasnic rozpust ve vlažném mléce, s ostatním mlékem promíchej; těsto tím zadělej a řádně propracuj, napotom moukou posyp, teplým šatem pokryj a nech státi, těsto musí býti pěkně pevné. Nyní vezmi těsto na prkno, učiň z něho 2 díly, zadělej v každý díl dle libosti hrozinky a mandle na hrubo rozkrájené, uprav pěkně kulaté, polož na plech máslem natřený, potřij vejcem roztlučeným, nech pěkně vzejíti a velmi zvolna pec. Počíná-li se již péci, prořízni prostředek lehce přes kříž a z úplna pěkně do hněda pec a potom za tepla cukrem posyp.

### 298. Složené koláče.

Libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) mouky postav do tepla, dej do  $\frac{3}{4}$  žejdlíka (0·27 l.) velmi vlažného mléka, 4 žloutky, 2 lžice cukru, sůl, citronovou kůru, muškát, 2 loty (3·50 dkg.) kvasnic a když se bylo vše rozpustilo a kvasnice se zdvihají, zadělej. Na to rozkrájej do

těsta  $\frac{1}{2}$  lib. ( $\frac{1}{8}$  kg.) studeného čerstvého másla, promíchej vařečkou řádně, posyp moukou, přikrej a dej na teplé místo, aby kynulo. Jakmile těsto se zdvihne, dej je na prkno, vyválej, nakrájej čtyrhramenných kousků, prostředek nadij, rohy slož v podobu psaní, lehce stluč, polož na plech máslem natřený, namaž bílkem, posyp mandlemi a když opět se zdvihly, upec pěkně do červena, ocukruj a předkládej. K nadívání běře se obvykle tvaroh.

### 299. Bramborové vdolky.

Dej 1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) mouky na rendlík, rozpust 1 celé vejce, 1 žloutek a sůl ve  $\frac{3}{4}$  žejdlíku (0.27 l.) mléka, rozdělej  $1\frac{1}{2}$  lotu (2.62 dkg.) kvasnic ve vlažném mléce, ostatním mlékem polij a dej do mouky, zadělej tím těsto a řádně promíchej, posyp moukou a nech kynouti. Když těsto řádně se zdvihlo, dej do něho 4 velké uvařené a za studena rozstrouhané brambory a řádně promíchej; těsto vezmi na prkno a proválej aneb zadělej z něho buď malých vypíchaných vdolečků aneb velkých vyválených vdolků, nech opět řádně kynouti, pec potom na plotně nepříliš horké, potří máslem, namaž povidly, posyp tvarohem strouhaným, pokap máslem aneb kyselou smetanou a uprav. Lze pak ku zadělání těsta vzíti také 3 lžice rozpuštěného másla, což ale býti nemusí.

### 300. Vánočky.

Dej na velkou mísu 2 libry (1 kg.) mouky, přidej  $\frac{1}{2}$  lotu (21 dkg.) jemně roztlučeného cukru, sůl, citronovou kůru, muškát a  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) čerstvého másla; máslo do všeho toho řádně zadělej, 3 loty (5.25 dkg.) kvasnic ve  $\frac{1}{4}$  žejdlíku (0.09 l.) mléka

a s kouskem cukru rozpust, potom rozkloktej 1 celé vejce s 1 žejdlíkem (0·35 l.) vlažného mléka a s rozpustěnými kvasnicemi promíchej, načež vše velkou vařečkou v tuhé těsto zadělej! Je-li mouka velmi suchá, můžeš dolít trochu vlažného mléka. Na to odstraň vařečkou a válej těsto rukama tak dlouho, až jest pěkně hladké a od mísy se odlučuje; na to je zakrouhli, moukou posyp, teplým šatem pokryj a nech na teplém místě kynouti, což trvá někdy až 2 hodiny aneb déle. Nyní dej těsto na vál, který jsi posypala moukou, a na 9 dílů rozkrájej. Největší 4 díly roztažni rukama, dej na každý z nich velké rozinky a rozkrájené mandle, zbal je, napotom v náležité délce sviň, upleť v cop a polož na plech máslem natřený. Na to jiné 3 díly opět takto uprav a polož na první, posléze dej na zbývající ještě 2 díly opět rozinky a mandle, sviň, oba dílky stoč a na housku polož. Nyní nech housku dobře skynouti, pomaž bílkem a pec po celou hodinu aneb ještě déle, načež hned za tepla cukrem ji posyp. Na 1 takovou housku bere se obyčejně  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) rozinek,  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) mandlí; obyčejně dává se do těsta také anýz.

### 301. Švestkový koláč.

Dej 1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) mouky na rendlík a zadělej do ní 10 lotů (17·50 dkg.) rozpuštěného másla; ve  $\frac{3}{4}$  žejdlíku (0·27 l.) dobrého mléka rozpust 3 žloutky, 1 celé vejce, sůl, kůru citronovou, 2 lžice cukru a  $1\frac{1}{2}$ —2 loty (2·62—3·50 dkg.) kvasnic; zadělej těsto, zpracuj, vyválej na prst silně, polož na plech máslem natřený, rozprostři je po plechu tak, aby podrželo okraj na prst vysoký, načež nech kynouti. Potom potř okraje bílkem; nyní vyloupej pěkné zralé švestky, po-

lož je hustě na těsto; na to rozstrouhej perník, promíchej s roztlučeným cukrem a skořicí a perníkem tak posyp, aby nebyl na místech prázdných a vůkol stejné výše se švestkami. Konečně celý koláč pokap všude máslem lehce rozpuštěným a zvolna pěkně do hněda pec, cukrem posyp a předlož!

### 302. Bílý chléb, po tyrolsku.

Když jsi byla 4—5 liber (2—2½ kg.) pravého žitného těsta na bochníky řádně vyválěla, vyndej je na prkno; zatím však musí všecko ovoce, jež v ně dáti chceš, býti připraveno. K tomu vezmi: 12 lotů (21 dkg.) suchých hrušek, 12 lotů (21 dkg.) suchých švestek, 2 loty (3·50 dkg.) jablečných křížalek, 8 lotů (14 dkg.) datlí bez jader, 8 lotů (14 dkg.) fíků, 8 lotů (14 dkg.) cukrované citronové kůry (cedrat), 8 lotů (14 dkg.) jader ořechových, 8 lotů (14 dkg.) oloupaných mandlí, 8 lotů (14 dkg.) cukrované kůry pomerančové a 8 lotů (14 dkg.) rozinek bez jader. Všecko toto ovoce rozkrájej na hrubé nudle, dej na mísu, navlaž sklenicí pravé slivovice, promíchej řádně a zadělej v těsto. Aneb udělej z těsta 2 díly, vyválěj jeden na 2 prsty tlustě, polož na ně ovoce shora vytčené, vyválěj část druhou, pokryj jí celek a nech úpravu řádně vzejíti, a když se stalo, omyj vlažnou vodou a pec v peci. Jest tu potřebí delší doby, než u chleba obyčejného.

Po pravém tyrolském způsobu dává se do chleba pouze ovoce suché, a sice: hrušky, jablka a švestky.



## XII. Část.

---

# Zavařování ovoce.

### 303. Červený angrešt.

Dej na rendlík nepříliš mastný, pěkný, červený, zralý, ale ještě trochu tvrdý angrešt, podlej trochem vody, přikryj a na slabém ohni více dus než vař, častěji míchej, aby se nepřipálil. Jakmile zcela změkhl, proced' sýt看em a potom na váze odvaž. Na 1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) angreštu vezmi  $\frac{1}{2}$  lib. ( $\frac{1}{4}$  kg.) cukru, který roztluč a dej na rendlík, nalej na 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) cukru,  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0·17 l.) vody a vař. Když cukr se vaří, dej do něho angrešt a při častém míchání zvolna vař; jakmile stane se vše náležitě hustým, dej do sklenic, studené obvaž a uschovej! Stane-li se hmota pěkně hustou, projed' vařečkou po dně rendlíku a když hmota rychle nesplyne a dno jest viděti, jest již dosti.

### 304. Brusinky.

Dvanácte žejdlíků (4·23 l.) brusinek čistě přeber,  $1\frac{1}{2}$  lib. ( $\frac{3}{4}$  kg.) cukru na hrubó roztluč, s  $1\frac{1}{2}$  žejdlíkem (0·52 l.) vody, navlaž a nech vařiti; rendlík aneb hrnec musí býti náležitě velký aniž by byl ale mastný. Vaří-li se cukr, naházej brusinky do něho, promíchej opatrně a nech na 4—5 kлокotů vařiti, dej do sklenic, studené obvaž a ulož!

### 305. Brusinky k hovězímu masu:

Brusinky čistě přebrané dej do sýtky a vařící vodou polej; na dno sklenic polož několik celých hřebíčků, pepřů a něco skořice; naplň sklenice nad kořením brusinkami zatím prokapanými a vychladlými, tak aby sklenice až po pokraj plna byla; zatím svař ocet, nech vychladnouti a nalej takto na brusinky, obvaž sklenice a uschovej! Také dává se do octa cukr.

### 306. Zavařené meruňky.

Vyloupej velmi zralé merunky a dej na čistý nemastný kuthan, nalej  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 lit.) vody, vař zvolna a často míchej! Jsou-li rozvařené, odvaž je, — važ na 1 libru ( $\frac{1}{2}$  klg.) meruněk  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  klg.) cukru — cukr na drobno rozsekej aneb roztluč; na  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  klg.) cukru dej  $\frac{1}{2}$  žejdlíka (0·17 lit.) studené vody. Když cukr řádně se vaří a perlí, dej do něho meruňky a vař, zvolna ustavičně míchajíc. Hlavní věcí jest, aby se nepřipálily, jinak nezůstaly by žlutými. Lze je také na sýtku procediti, což jest ale práci zdoluhavou; množství zůstává si i na tento způsob stejným. Na zkoušku, je-li roztok dosti hustý, táhni vařečkou po dnu kuthanu; nejde-li zavařenina ihned k sobě, tak že jest viděti dno, bývá již dosti; potom dává se do sklenic, obvazuje se studená a uschovává na chladném, suchém místě.

### 307. Rybízová marmeláda.

Připravuje se rovněž tak, aniž by se rybíz procedil; toliko bere se na 1 libru ( $\frac{1}{2}$  klg.) rybízu nejmeně  $\frac{3}{4}$  libry ( $\frac{3}{8}$  klg.) cukru a zavařování neděje se tak hustě.

### 308. Zelené ořechy.

Nejlépe jest je zavařovati před polovicí července. Ořechy k tomu určené propíchni tu a tam silnou jehlou, potom dej do studené vody, která každodenně musí býti čerstvá, a 7—8 dní v ní je moř, v 9. den vlož je opět do čerstvé vody a vař zcela na měkko, vody však musí býti mnoho, aby pozbyly hořké chuti své; potom slej vodu čistě, špikuj každý ořech hřebíčkem a skořicí, vař 1 libru ( $\frac{1}{2}$  klg.) cukru na 1 libru ( $\frac{1}{2}$  klg.) ořechů, nalej teplý cukr na ořechy v sklenicích připravené a přikryj pevně. Po 6—7 dnech musíš zředlý již cukr slíti a novým přídatkem převařiti a opět na ořechy nalíti, aby byly zcela polité; za 5 až 6 dní musíš cukr opět převařiti, ořechy políti, je schladlé obvázati a uschovati; takto vydrží po léta.

### 309. Malinová šťáva s citronovou.

Pěkné zralé maliny dej do hrnce, rozmačkej je řádně vařečkou a postav až do druhého dne do sklepa; téhož dne vymačkej je šatem a nech na den v kuchyni kysati. Pěnu seber a upotřeb na malinový ocet, jak dále bude popsán. Šťáva ta smíchá se potom se šťávou citronovou, procedí se jemným sítkem, ale nestlačí se, nýbrž nechá se pouze protéci. Na 1 libru ( $\frac{1}{2}$  klg.) šťávy roztluče se 1 libra ( $\frac{1}{2}$  klg.) cukru na jemno, dá se do kuthanu, k tomu přidá se šťáva, vaří se  $\frac{1}{4}$  hodiny, mezi čímž sebere se pěna, dá se do láhví, dobře se ucpe a uschová.

### 310. Bezinková omáčka.

Pěkné zralé bezinky dej na kuthan a řádně rozehřej. Rozmačkej bezinky vařečkou, dej je do sítko

a nech šťávu protéci, aniž bys je tlačila; co zbude, dej opět na kuthan, rozhřej opět, rozmačkej ještě více dej opět do sítka atd., dokud v nich šťáva jest. Této šťávy vezmi na jeden var 8 žejdlíků (2·82 lit.) do zavařovačky aneb na čistý, nemastný kuthan. Když již ubývá a houstne, promíchej ji potom s  $\frac{1}{2}$  librou ( $\frac{1}{4}$  klg.) jemně roztlučeného cukru a nech ještě pozvolna zavařiti, až kapka na pijavém papíru již více neprorazí.

### 311. Borůvky č. černé jahody.

Deset žejdlíků (3·53 lit.) úplně zralých borůvek dej do velikého hrnce, vař asi hodinu a často míchej, aby se nepřipálily; 1 libru ( $\frac{1}{2}$  klg.) cukru jemně roztluč, dej do vařících jahod a nyní opatrně při stálém míchání vař a až náležitě zhoustnou, jsouce šťavnatě navařeny, do sklenic dej, obvaž a uschovej. Používá se jich místo povidel. Lze pak je také dříve než cukr k nim přijde, sítkem procediti; avšak musejí býti více zavařeny.

### 312. Višňovka jemného způsobu.

Do velmi velké láhve dej 4 libry (2 klg.) pěkných višní a 3 žejdlíky (1 litr) malin, a 3 žejdl. (1 litr) borůvek, přidajíc ještě 1 na kusy rozkrájený, avšak celý citron,  $\frac{1}{4}$  lotu (0·44 dkg.) hřebíčku, rovněž tolik nového koření, 1 lot (1·75 dkg.) květu a  $\frac{1}{2}$  až 2 libry ( $\frac{3}{4}$  až 1 kg.) cukru, vař to s  $\frac{3}{4}$  žejdlíky (0·27 lit.) vody, cukr však musí býti vlažný. Nyní naplň vše dobrou pravou kořalkou žitnou aneb perlovou, promíchej a nech as 3—4 dni na slunci státi; potom to odstav a za 10—14 dní slej čistou višňovku do láhví, dobře ucpi a uschovej! Na višně nalej opět kořalky s přídatkem cukru, zrna z citronu odstraň!



### 313. Malinový ocet.

Zavařujeme-li maliny, ať již na marmeládu aneb na šťávu, obyčejně výhnětky odhazujeme, avšak sluší pamatovati, že poskytují výborného octa. Dáme totiž vyhnětky do hrnce a i také pěnu, kterou sebereme a vodu na ni nalejeme. Je-li to ze 2 liber (1 klg.) malin, lze nalíti 3 žejdlíky (1 litr) vody; nechme pak přes noc a den na teplých kamnech státi, potom druhého dne dobře to svařme, procedme čistým šatem, dejme čistou část do půl láhvi, naplníme je silným bílým octem, ucpeme dobře a beřme dle potřeby na salát, omáčku a zvláště v létě co občerstvující nápoj do cukrové vody.

### 314. Borůvky v páře.

Pěkné, velké, nerozmačkané borůvky (černé jahody) čistě přeber, a naplň jimi určité k tomu sklenice as na 2 prsty vysoko, nasyp na ně roztlučený cukr, sklenice obvaž papírem pergamenovým, zaobal v staré plátěné kousky aneb v seno, postav jednu vedle druhé do velikého, vysokého hrnce, naplň tento přes polovici studenou vodou, přikrej a vař  $\frac{1}{4}$  hodiny v páře. Teprv když byla voda vychladla, vyndají a uschovají se sklenice. Borůvek takto upravených používá se u nemocných.

### 315. Višně dušené.

Višně, třešně a jiné takové ovoce dávají se bez stopek do sklenic, posypou se cukrem a nakládá se s nimi jako s borůvkami. Tak lze každékoliv ovoce v páře upravovati, zvláště pak švestky. Lze pak také cukr vařiti a na ovoce liti.

### 316. Jak lze rajská jablka na léta uschovávat?

60—90 velkých, zcela zralých rajských jablek rozvař ve vlastní šťávě zcela, napotom poněkud ochlazené sýtkem proced, do čistého rendlíku dej a často pilně míchajíc tak dlouho vař, až jest poslední šťáva zvařena; nesmíš však opomenouti míchat, jinak by se připálila a vše stalo by se hořkým. Zhoustla-li hmota tou měrou, že když při míchání vařečkou po dnu táhneš, toto viditelným se stává a hmota těžce stéká, vezmi ji z ohně, promíchej ještě trochu a nech vychladnouti. Zatím připrav sobě prkno z tvrdého dřeva, otři je čistě a namaž hmotu as na prst tlustě, rozetři ji všude stejně, aby nebyl snad některý kus tenký a jiný opět tlustý, a tak nech to na mírném vzduchu usušiti. Je-li povrch zcela suchý, odluč vše tenkým nožem pěkně od prkna, obrať prkno, odloučená rajská jablka nyní vlhkou stranou nahoru polož a opět usuš, napotom svin, v bílý papír zabal a uschovej. Tak vydrží mnohá léta a jsou na omáčku výborná; bere se z nich kousek na omáčku, kterážto připravuje se z nich, jako ze syrových jablek rajských. Cukr přidává se teprv, chceme-li míti omáčku sladkou. Přidáme-li kousek na dušené maso hovězí každéhokoliv způsobu, stává se toto velmi chutným a omáčka pěkně hnědou.

### 317. Zvláštní způsob sušiti jablka.

Máš-li pěkná velká tuhá jablka, jež jsou více sladká než kyselá, oloupej je a rozkrájej podle toho, jsou-li velké neb malé, buď na 4 aneb jen na 2 díly; jáderník však vyřízni. Zatím vezmi  $\frac{1}{4}$  libry ( $\frac{1}{8}$  kg.) aneb  $\frac{1}{2}$  libry ( $\frac{1}{4}$  kg.) cukru, podle toho, mnoho-li jablek máš, cukr navlhni a nech vařiti; když cukr je

svařen, dej jablka do něho a vař tak sice, aby tvrdými zůstala. Zatím vyndej je jednotlivě, což stává se nejlépe vidličkou a polož na čistě utřený plech, usuš ve vychladlé troubě, napotom cukrem posyp a uschovej.

### 318. Šípky co povidla.

Ze zralých šípků vyndej čistě jádérka, dej je do velkého hrnce, přikryj a postav na 3 dni do sklepa, aby řádně změkly, napotom proced řídkým sýtkem, nesmí však přijíti k tomu ani kapka vody. Procezené šípky dej potom na pekáč (na 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) šípků připadne 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) jemně roztlučeného cukru), cukru mezi třením po lžicích přidávej a míchej, až jest vše jemně utřené, což musí trvati 1 hodinu; napotom naplň tím sklenice, obvaž a uschovej! Tak vydrží na léta a upotřebuje se jich k nadívání aneb na omáčky.

### 319. Kořenné či vařené víno.

Do 2 žejdlíkové láhve rozlam 1 lot (1.75 dkg.) skořice na kousky, přidajíc 20 hřebíčků, jemně oloupanou kůru z 1 citronu a 12 lotů (21 dkg.) cukru, na to naplň láhev až po hrdlo dobrým červeným vínem, ucpi dobře, postav do úzkého hrnce, jenž musí býti vyšší než láhev, naplň studenou vodou, pokryj dobře a vař as  $\frac{1}{4}$  hod. zvolna v páře, napotom velmi opatrně vyndej, do sklenic nalej a ihned předkládej. Přidá-li se více cukru, nemůže to býti na škodu.

### 320. Rychlý punč.

Z citronu velmi šťavnatého vytlač šťávu a sceď do hluboké polévkové mísy, přidajíc  $\frac{3}{4}$  lib. ( $\frac{3}{8}$  kg.) roztlučeného cukru, na  $\frac{1}{8}$  citronu ostrouhaného 3 žej-

dlíky vařící vody svař jemný čaj, nech chvíli na horkém místě státi, potom sceď na cukr se šťávou citronovou, přidej tolik dobrého rumu, jak chceš míti punč silný, zamíchej a ihned předkládej. I také bez čaje, pouze s vařící vodou jest tento punč dobrý a nepůsobí bolení hlavy.

### 321. Zelené ořechy proti křečem a kolice.

Vezmi 2 žejdlíky (0.71 l.) kořalky (ležáku) nejlepší jakosti, dej do ní 15 zelených ořechů a nech je pevně přikryté po 48 hodin v ní ležeti, po kterážto době je vyndej a odstraň; napotom vezmi za 3 krejcarů bobkových zrn, oloupej je, odhoď kůru, roztluč zrna, dej je do láhve a k tomu ještě 8—10 hřebíčků, za 40 krejcarů bobřiny, přilej k tomu kořalky, ucpi a obvaž dobře láhev a použij co léčivého prostředku. Lze také ořechy, jsou-li dosti malé, do láhve dáti, vše ostatní i kořalku k tomu a nechat je v ní. Nejlepší doba na ořechy jest počátek července aneb konec června.

### 322. Malinová marmeláda.

Maliny za syrova sítkem proced'; na 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) procezených jahod naváží se  $\frac{3}{4}$  lib. (0.42 kg.) roztlučeného cukru; cukr dej na kuthán, na 1 lib. ( $\frac{1}{2}$  kg.) cukru  $\frac{1}{2}$  žejdlíku (0.17 l.) vody. Vaří-li se cukr, dej do něho maliny a vař, často míchajíc až na stupeň jako meruňky (č. 306.); potom dej je studené do sklenic, obvaž a uschovej. Také oloupané švestky lze takto zavařiti. Na 1 libru ( $\frac{1}{2}$  kg.) švestek  $\frac{1}{4}$  lib. ( $\frac{1}{8}$  kg.) cukru; práce jest tatáž.



### **XIII. Část.**

---

## **Okurky a ovoce v octě nakládané.**

### **323. Nakládání okurek.**

Zelené malé okurky čistě vyper, u kořínku a hlavy trochu očist, a dej do kamenného hrnce. Zatím svař bílý aneb také vinný ocet náležitým množstvím soli a nalej vařící na okurky; druhého dne slej ocet s okurek, a přidajíc opět trochu čerstvého vař zase, lij vařící na okurky, což se třetího dne opakuje. Čtvrtého dne se ocet opět sleje a po čtvrté vaří. Okurky upraví se nyní do sklenic aneb pevných dobře uzavíraných soudků a dá se na dno každé nádoby koření, jako: nové koření, zázvor, pepř, několik řízků křenu a kousek papriky. Na to přijdou nyní okurky. Je-li nádoba již plná, nalej na okurky horký, dobře osolený ocet, nahoru polož koření shora jmenovaná, napotom dobře obvaž a na studené místo postav, v kterémžto stavu po mnohá leta lze je udržeti. Na 4 žejdlíky (1·41 l.) octa dává se 1 lžíce soli.

### **324. Nakládání tykví č. turků.**

Okurky trochu větší vyper, a na dno nádoby (soudku) dej listí vinné, višňové a bobkové, zelený kopr, celý pepř, nové koření, zázvor a kousky křenu.

Potom nalož na to pěkně vyprané okurky, to, co nalezá se na dnu navrstvené, přijde opět na povrch okurek. Zatím svař tolik studničné vody se solí, jak třeba, aby byl soudek pln a okurky přesahovala; vodu se solí a kouskem kamence vařenou nalej studenou na okurky, soudek s pokryvkou dobře uzavři, dej do sklepa a uveď každodenně v jinou polohu. Čas od času musíš dohlížeti a dle potřeby studené vody přilíti. Na 4 žejdlíky (1·41 litru) vody přijde 1 lžíce soli. Při náležitě opatrnosti a častým pohybování soudku zachovají se okurky dlouho.

### 325. Paličky kukuřicové v octě.

Nejmenší, nezralé palice kukuřicové sejmi a nech 2 dni v studené vodě ležeti; voda musí býti každodenně čerstva. Napotom nech je v solné vodě na tři kłokoty svařiti, polož na čistý šat, aby voda stekla, a uprav je ve sklenicích. Zatím vař ocet s pepřem, nalej to na paličky, obvaž a uschovej!

### 326. Naložené ryze.

Jisté množství těchto hub nejmenšího druhu očist, ořezej a vyper, ve velkém hrnci vař vodu se solí a kmínem, dej čistě vyprané houby do toho a  $\frac{1}{4}$  hod. vař, polej v sítku dvakráte studenou vodou, aby sliz se neodstranil. Zatím vař ocet s vodou, kořením s cibulí, dej houby do toho a vař na měkko, potom vyndej je sběračkou, uprav v nádobě k tomu připravené, vař ještě šťávu, nalej jí studenou na houby, obvaž a uschovej. Žádná naložená věc, ani okurky, ani řípa aneb houby, nesmí dávat se do nádoby mastné aneb opotřebované; nejlépe hodí se k tomu sklenice.

### 327. Nakládání hřibků.

Nejmenší, pěkně tvrdé hřibky očist, vyper a stonky uřezej; nakládej s nimi, jak v č. 326 ukázáno, avšak s tím připomenutím, že bere se k tomu jen sůl a cibule, vše ostatní koření odpadá.

### 328. Rajská jablka v octě.

Pěkně tvrdá, avšak přec zralá rajská jablka uprav řádně v uchystané nádobě; nyní vař ocet s celým pepřem a hřebíčkem, nalej horké na rajská jablka, studené obvaž a uschovej. Kdyby počínal se ocet na jablkách kaziti, sceď jej čistě, zostři polovicí čerstvého octa, vař a studený na jablka lij!

### 329. Rajská jablka v solné vodě.

Malá, tvrdá, zralá rajská jablka, zvláště je-li na nich ještě kousek stonku, uprav i s tímto ve velké sklenici, avšak nemačkej je. Nyní vař tolik studničné vody, jak třeba, aby byla ponořena se solí; na 2 žejdlíky (0.71 l.) vody přijde 1 lžíce soli, avšak nikoliv soli jemně rozetřené, jež nehodí se ku žádnému nakládání. Vaří-li se voda, přidej kousek kamence jak ořech velký na 4 žejdlíky vody (1.41 l.); když se to řádně vaří, nalej zcela vychladlé na upravená rajská jablka, obvaž a uschovej. Tato jablka berou se zvláště k zadělávání kuřat a telecího masa, poněvadž bývá omáčka pěkně červená a mívá dobrou chuť; také na polévku berou se v příčině dobré chuti, zvláště pak polévku postní, jako: rýžovou, kroupovou a. t. d.; musí se pak se solí velmi opatrně zacházeti, a tedy soliti buď velmi málo aneb pranic.

### 330. Nakládání červené řípy.

Červenou řípu ve vodě řádně slamou otři, napotom čistě vyper, dej do velkého hrnce, naplň studenou vodou, přikrej a tak dlouho vař, až změkne. Vyndavajíc ji z varu ihned za tepla oloupej a po vychladnutí na tenké lístky rozkrájej; dno nádoby nemastné pokryj křenem, anýzem aneb feniklem, více vrstev řípy uprav, opět křenem aneb anýzem atd. posyp; až jest všecka řípa naložena; poslední vrstvou jest křen a anýz. Napotom červenou šťávu z řípy sced, vezmouc na 3 žejdlíky (1·06 lit.) šťávy, 1 žejdlík (0·35 lit.) octa, ocet vař a za studena se šťávou řípy smíchej, na řípu nalej až jest ponořena, přiměřeným prkénkem pokryj, čistým kamenem obtěžkej a na studeném místě uschovej!

### 331. Tuřín a červená řípa.

Také nakládáme tuřín a červenou řípu společně, což takto se děje: Tuřín čistě oloupej, vyper a zcela na měkko uvař, potom polož na prkno a nech přes noc usušiti; načež také červenou řípu vyper, uvař a oloupej; je-li studená, rozkrájej nejprvé oba druhy na koláčky, na dno nádoby k tomu určené dej křen, anýz, sůl a kmín, polož oba druhy smíšeně na sebe, sypajíc na to křen, sůl, anýz, kmín atd., až jest vše naloženo. Zatím vař ocet, smíchej za studena s jihu z tuřína, nalej na vše, pokryj, obtěžkej a dej na chladné místo; 1 žejdlík (0·35 lit.) octa a 3 žejdlíky (1·06 lit.) jíhy.

### 332. Nakládání zeli.

Hlávky uřízni u stonku, rozkroj uprostřed a dej na krojidlo. Zatím připrav sudy aneb kádě, podle toho,



mnoho-li zeli máš, na dno nádob dej čerstvé ořechové listí, posyp solí, kmínem a jalovcem, na to nalož zeli, vždycky vrstvu zeli, na to sůl a kmín atd., až jest nádoba plná. Nyní to silně upěchuj, obdobně zelím doplňuj, a zároveň i také solí a kmínem; když jest vše řádně upěchováno, pokryj kusem plátna, dej na to příhodné prkno a na ně kamení, prohlížej aspoň jednou za měsíc, očisť, plátno čistě vyper, opět na to polož a jako dříve obtěžkej! Kdyby zeli málo pučelo, jak se stává některého roku; musíš přilítí trochu vody, v níž jest sůl rozpuštěná, jinak by ve svrchních vrstvách hnulo a kazilo by se; musíš však o to pečovati, aby voda příliš vysoko nad zelím nestála. Nakládající zeli dáváme některé pěkné, bílé celé hlávky do prostřed nádoby, jež hlavně hodí se ku nadívání zelím, a kládeme také oloupaná míšenská anebo kožená jablka do zeli. Na povrch můžeme dáti také něco jalovce, a to pro dobrou chuť, čehož ovšem není nevyhnutelně třeba.

### 333. Hořčičné okurky.

Velké, tlusté okurky očisť, po délce na 4 části rozkroj, vnitřek řádně vyčisť a části takto vyčistěné uprav v nemastném hrnci. Vař nyní studničnou vodu se solí na 4 žejdlíky (1·41 lit.) vody 1 lžíci soli, a lej vařící na okurky, druhého dne vodu z okurek sceď a vař, vařící na okurky lej, třetího dne vodu opět sceď a odlej, vař čerstvou vodu se solí, vařící na okurky lej, čtvrtého dne konečně vyndež okurky z vody, polož je na šat, aby oschly, na dno sklenic k tomu ustanovených nasyp zrna hořčičná, na ně polož křen, na kousky nakrájenou bílou cibuli, 1 kus květu muškátového, 2 listy bobkové, 1 kousek bílého zázvoru, a nyní

uprav na to dlouhé kousky okurek a pokryj povrch druhy s hora jmenovanými. Nyní vař z polovice bílý ocet a z polovice vodu a lej opatrně horké na okurky, pokryj lehce papírem a potom zcela studené obvaž a na chladném místě uschovej. Na 20 okurek běže se 5 lotů (8·75 dkg.) bílé hořčice, 4 velké španělské (bílé) cibule, aneb půl žejdlíka (0·17 lit.) ošlejchu, pěkný kořen křenu 4 listy bobkové, 2 kusy rozkrájeného zázvoru, 2 kusy květu muškátového. Když pak ocet u všech druhů okurek zvláště oloupaných čas od času mizí, musíš přilévati stále octa s vodou vařeného, aby okurky stále v octě se nalézaly. Kdyby po delší době stal se ocet kalným a sliznatým, musíš jej čistě scediti, odlíti a čerstvého octa s vodou vařeného nalíti.

### 334. Višně v octě.

4 žejdlíky (1·41 l.) dobrého vinného octa nech s  $\frac{3}{4}$  lib. (0·42 kg.) roztlučeního cukru svařiti, seber pěnu a nech vychladnouti. Na dno sklenice k tomu určené dej skořici, hřebíček a cukr, na to pěkně zralé višně bez stonek a polej studeným octem, aby višně pokrýval. Nyní sklenici pevně obvaž, za 14 dní ocet slej, trochu čerstvého přidej, svař, za studena na višně nalej, na to sklenici pevně obvaž a na chladném, suchém místě uschovej!

### 335. Švestky v octě.

4 žejdlíky (1·41 l.) bílého vinného octa se  $\frac{3}{4}$  l. ( $\frac{3}{8}$  kg.) roztlučeního cukru a  $1\frac{1}{2}$  lotu (2·63 dkg.) skořice,  $\frac{1}{4}$  lotu (0·47 dkg.) hřebíčku na polo roztlučeního, svař ve šťávu a potom proced. Koření, jež zbude, dej na papír, aby vyschlo. Mezi tím vezmi 5 liber

(2½ kg.) pěkných zralých švestek, propíchej je tu a tam jehlou, nalož je do sklenic, nalej potom studené šťávy na ně a nech takto as 13 dní státi. Čtrnáctého dne vyndej švestky, zavař šťávu opět s malým přídátkem octa, dej švestky do toho a nech nyní pouze na jeden kлокot vařiti; na dno sklenic polož trochu usušeného koření, nalož švestky na to, polej šťávou, posyp kořením, jež zbylo, a když vše vychladne, obvaž a v studenu uschovej!

### 336. Třešně v octě.

Vyhledej nejkrásnější třešně, které jsou velké a masité, nalej na ně ostrý vinný ocet, aby až na prst nad nimi stál, a nech takto den a noc státi; na to ocet slej, polož třešně na šat, aby vyschly, dej na tři žejdlíky (1 litr) octa, ½ lib. (¼ kg.) cukru, nech jej řádně svařiti, nalej octa, zavlaž na třešně ve sklenicích upravené, a když zcela vychladly, obvaž pevně a takto uschovej!



# Dodatek.

---

## Některá užitečná poučení.

### 1. Jak vejce na dlouho uschovati.

Vejce ukládají se nejobyčejněji do vápenné vody, v níž ovšem zachovají se, kterých ale nelze všude a vždy upotřebiti. Tak nemůže se na př. vejce vápenné nikdy vařiti, neboť jakmile se oteplí, rozpraskne; také nelze sněhu z bílku tak pevně upravit, jako z vajec suchých, avšak ani žloutek nebývá tak chutný, kdežto bílek obyčejně řídkým a zelenavým se stává. Nejlepší způsob, jak vejce na dlouho a čerstvé zachovati, jest tento: Vejce k uschování určené shromažďuj v době mezi třemi marianskými svátky, a sice: Navštivení, Nanebevzetí a Narození Panny Marie, t. j. od 4. července až do 8. září. Vezmi soudek anebo bednu a dej na dno as na pěst vysoko čistých suchých drtin; vejce nastrkej do nich špičkou tak, aby jedno nedotýkalo se druhého; tyto nyní rovněž tak suchými pilinami pokryj, nastrkej opět jiných vajec atd. až jsou všechna vejce uložena; poslední musíš opět zcela pilinami pokrýti. Tak mohou na dlouho čerstvé se zachovati, zvláště pak až na konec srpna aneb počátek září nasbíraná udrží se až na konec roku, jak zkušenost tomu nasvědčuje. Lze je uschovati v suchém sklepu, aneb lépe v suché komoře, kde piliny nezvlhnou a kde

mráz nemůže jim uškoditi. Dostaneš-li náhodou vejce mrazem roztrhané, dej je na rychlo, než stanou se vlažnými, do ledové vody; studená voda stáhne natrhliny, led dostane se na povrch skořápky, vejce zůstanou čerstvá a dobrá, a lze jich opět dobře používat.

## 2. Převařování másla.

Vezmi železný, polévaný hrnec aneb rendlík, dej do něho máslo, nech je zvolna rozpustiti a potom zvolna a opatrně vařiti. Hrnec nesmí se přeplniti, pěna pak ihned se nesbírá, nýbrž teprv, když se vidí, že máslo se čistí a jako olej jest. Pohlédneš-li napotom v máslo a vidíš se na dně, jako v zrcadle, vezmi je odtud, nech vychladnouti, seber opětne a prolej opatrně šatem aneb hustým sítkem do hrnce k tomu ustanoveného, potom obvaž a uschovej je na místě chladném.

## 3. Nasolování másla.

Výborné, velmi tvrdé máslo, tak zvané máslo po zelené píci, vyper ve vodě velmi studené, aby odstranilo se takto ještě podmáslí v něm obsažené; potom je řádně promačkej, dej do krajáče, promíchej solí, namačkej do nového kamenného hrnce, jehož dno jest také solí posypané, řádně upěchuj, nahoře solí posyp, papírem obvaž a na studeném místě uschovej. Po nějakém čase můžeš se podívat na ně; kdyby bylo máslo nahoře suché, můžeš přilíti trochu solné vody; a tak zachováš je dobře a čerstvě. Chceš-li je použít na chléb, aneb jinak, vyper je, mnoho-li totiž mítí musíš, v studené vodě.

#### 4. Máslo občerstviti.

Takové máslo má se občerstviti, které jest zkažené a zvětralé, aby se mohlo ho ku vaření opět používat. To stává se opětým promýváním čerstvou vodou. Děje se as takto: dej máslo do čisté nádoby a nalej na ně velmi studené vody, promíchej, vodu slej a čerstvou opět nalej; a tak nech je 4—5 hodin státi; potom je opět vymačkej, vodu slej a čerstvou na ně nalej. To opakuje se vícekrát. Takto stává se máslo opět čerstvým, dobrým a na každý pokrm způsobilým.

#### 5. Uschovávání mouky.

Mouka zůstává prý po několik let dobrou, když umlela se v měsících březnu a listopadu a sice: o nejbližší příští dni po úplňku. Uchovávání děje se nejlépe ve dřevěných truhlách, aneb ještě lépe dá se do sudu a pevně se spěchuje; avšak musí býti tyto nádoby na suchém místě uloženy, kde nemůže mouka zvlhnouti a červům nelze růsti. Aby se mouka před červy zachránila, třeba pilně k ní přihlížeti, a když znamenáme, že červi se ukazují, mouku na řešata přesypávati a opětně v sudech neb truhlách uschovávati.

#### 6. Aby se smetana nesrážela.

Máš-li smetanu aneb mléko, jež zdá se ti býti již ku vaření nebezpečná, dej dříve, než ku vaření postavíš, do ní na 1 žejdlík špičku sody, zamíchej a nech nyní vařiti.

#### 7. Jak hrnce s přepuštěným máslem před mrazem chrániti?

Máš-li nasolené máslo, máslo přepuštěné, aneb tuk ve velkých hrncích, a nastávají-li velké mrazy,

musíš hrnce papírem obvázatí a dnem nahoru obrátiti. Takto mohou hrnce venku státi a mráz je neroztrhá. Stává se totiž často, že takové hrnce s hůry až dolů puknou a že jich více potřebovati nelze; ba i když drátem se stáhnou, propouštějí přec každoukoliv mastnotu.

### 8. Jak zprostiti se oznobení.

Proti oznobení nohou a rukou používá se tohoto jednoduchého a výborného prostředku: Dej do 1 žejdlíka obyčejného octa 1 lžíci soli, nech obé dohromady rozehráti se, v kteréžto době sůl se rozpustí, dej horký ocet do umývadla, strč naznobenou část do toho, avšak při teplotě, již snéstí můžeš, ponech ji tam tak dlouho, až ocet zcela vychladne, usuš napotom dobře, načež lze octa dobře přikrytého i ještě druhý den použítí. Ovšem sluší dělati takovéto lázně u večer, když již více ven na vzduch nevycházíme. Není-li oznobenina zastaralá, ztratí se po 2—3 lázních. Je-li ale i třeba zastaralejší, pomůže tento prostředek po častějším užívání jistě, pouze tenkrát nepomáhá, byla-li oznobenina otevřena.



# OBSAH.

---

	Stránka
<b>I. Část.</b>	
Číslo 1 až 50. O polévkách . . . . .	1—20
<b>II. Část.</b>	
Číslo 51 až 72. O mase hovězím . . . . .	21—29
<b>III. Část.</b>	
Číslo 73 až 86. O omáčkách . . . . .	30—34
<b>IV. Část.</b>	
Číslo 87 až 114. O zeleninách . . . . .	35—45
<b>V. Část.</b>	
Číslo 115 až 153. O všech druzích masa . . . . .	46—60
<b>VI. Část.</b>	
Číslo 154 až 162. O zvěři a malých ptácích . . . . .	61—65
<b>VII. Část.</b>	
Číslo 163 až 183. O krotké drůbeži. (Pečeně zadělávané) . .	66—75
<b>VIII. Část.</b>	
Číslo 184 až 204. O rybách . . . . .	76—83
<b>IX. Část.</b>	
Číslo 205 až 220. O salátech . . . . .	84—88



## **X. Část.**

**Stránka**

**Číslo 221 až 275. O moučných jídlech . . . . . 89—109**

## **XI. Část.**

**Číslo 276 až 302. O kynutých pokrmech . . . . . 110—122**

## **XII. Část.**

**Číslo 303 až 322. Zavařování ovoce . . . . . 123—130**

## **XIII. Část.**

**Číslo 323 až 336. Okurky a ovoce v octě nakládané . . 131—137**

## **Dodatek.**

**Číslo 1 až 8. Některá užitečná poučení . . . . . 138—141**



# Reinwartova Sbírka zábavných spisův.

Pořadatel Pavel Albieri.

Č. 1.

## Povstání v Bosně.

Pravdivé příběhy rakouského vojáka v Bosně a Hercegovině od J.  
Cena 90 kr., skvost. váz. 1 zl. 50 kr.

Č. 2.

## Z českých krajův.

Historické povídky a humoresky. Napsal Pavel Albieri.  
Cena 1 zl. 30 kr., skvostně váz. 1 zl. 90 kr.

Č. 3.

## Na stará kolena.

Idylla ze starého učitelského života od Václava Řezníčka.  
Cena 60 kr., skv. váz. 1 zl. 20 kr.

Č. 4.

## Z Čech a pro Čechy.

Historické povídky a humoresky. Napsal Pavel Albieri.  
Cena 1 zl. 30 kr., skvost. váz. 1 zl. 90 kr.

Č. 5.

## Skizzy a studie novellistické.

Napsal J. Antoň. — Cena 80 kr., skvost. váz. 1 zl. 40 kr.

Č. 6.

## Povídky a kresby

Jak. Arbesa. — Cena 1 zl. 20 kr., skvost. váz. 1 zl. 80 kr.

Č. 7.

## Z české domoviny.

Povídky historické a humoristické. Napsal Pavel Albieri.  
Cena 1 zl. 30 kr., skv. váz. 1 zl. 90 kr.

Č. 8.

## Kresby z cest.

Napsal Svatopluk Čech. — Cena 80 kr., skvost. váz. 1 zl. 40 kr.

Č. 9.

## Snění a život.

Novelly od Boženy Studničkové.

## Poselství.

Báseň od B. Jablonského pro zpěv s průvodem piana složil Ant. Buchtel. (Věnováno slečně Anně baronce z Dobřanských.) Cena 54 kr.

## Hraběnce \* \* na památku.

Báseň Jarosl. Langera pro zpěv s prův. piana složil Ant. Buchtel.  
Cena 54 kr.

Na skladě též ve všech knihkupectvích.

Nakladatelství A. REINWART, knihkupectví v Praze.