



Třetí nezměněné vydání

zl. 1.20 kr. seš., zl. 1.40 kr. váz.

zl. 2.20 kr. seš. s premií: „Pohled na Prahu.”

Pražská K U C H A Ť K A

aneb

praktický návod

k nechutnějšímu připravování všelikých druhů
jednoduchých a nákladnějších

pokrmů masitých, moučných a postních,

jež

**v každé skrovnější i nádhernější domácnosti
se vyskytují.**

Se spolehlivým návodem

k zavařování ovoce a vařiva podle nejnovějšího, nejvhodnějšího
a nejlacnějšího způsobu.

Prací

Karolíny Vávroyé.



Třetí nezměněné vydání.

V Praze, 1873.

**Nákladem Augusta Lehmanna
v Karlíně, č. 17.**

Předmluva k prvnímu vydání.

Při sepisování této „Pražské kuchařky“ měla jsem na zřeteli, abych podala návod k připravování obyčejných a takových nákladnějších pokrmů, které v domácnostech aspoň někdy na stole se vyskytují. Hleděla jsem tudíž [pomíjejíc] všelikých příliš nákladných a jen při labužnických hodech objevujících se pokrmů „Pražské kuchařce“ dáti směr praktický. Vystříhala jsem se také všelikých cizích slov, majíc za to, že i pokrmy od jinud k nám přinešené, u nás zdomácnělé a ponejvíce u nás zdokonalené pod domácím jménem ujmáti se mohou. Jen při pokrmech ryze cizonárodních ponechán je i název cizojazyčný. Jakých zvláštních opatrností při každém pokrmu šetřiti sluší, je na patřičném místě udáno, pročez o jakýchsi všeobecných pravidlech tuto slov nešířím.

Karolína Vávrová.

Předmluva k druhému vydání.

Neobyčejný odbyt, jehož při velkém nákladu dočkalo se první vydání mojí „Pražské kuchařky“, dodal mi chuti, bych k žádosti nakladatelově přikročila k novému vydání.

Ve vydání tomto hleděla jsem k tomu, abych celé knize seč jsem dodala ještě větší srozumitelnosti a

jasnosti i aby, kde toho třeba, snadnější přehled byl zaveden. Tu, kde zdála se býti jakás mezera, rozmnožila jsem toto vydání novými recepty. Kojím se tudíž naději, že toto druhé rozmnožené vydání těšiti se bude téže přízni, jako vydání první.

V Praze, v měsíci lednu 1869.

Karolína Vávrová.

Předmluva k třetímu vydání.



Přízen, jež se v době nedlouhé dostala dvěma vydáním mojí „Pražské kuchařky“ a zejména druhému nad obyčej četnému, utvrzuje mne v přesvědčení, že jsem v druhém rozmnoženém vydání jak co do uspořádání i srozumitelnosti tak i co do rozmnožení uhodila na pravou cestu a proto, byvši nakladatelstvem požádána, abych k třetímu vydání přikročila, odhodlala jsem se, vydati třetí vydání nezměněné, až na některé opravy pranepatrné.

Budiž i toto třetí vydání poručeno téže přízni jako dvoje vydání předešlá.

V Praze, v měsíci květnu 1872.

Karolína Vávrová.

Polívky masité.



1. Obyčejná dobrá hovězí polívka.

Naklepej a pak omej kus hovězího masa, mnoho-li ho potřebuješ, v čisté studené vodě, nenech však maso v ní ležet, poněvadž by pozbylo dobré chuti; dej pak vyprané maso do hrnce naplněného čistou čerstvou vodou, a nech to pozvolna vařiti. Když se maso počne vařit, pěnu pilně sbírej, aby se nezavařila a když voda přestane se pěnit, osol a přidej, je-li masa libra neb dvě, kus celeru, celerové nati, kořínek petružele, kousek petruželové nati, kousek cibule, por, půl kapusty, kousek mrkve, malou hrstku hráchu a chceš-li kousek brukve neb karfiolu. Všechnu zeleninu ovšem dříve čistě omyj a vyper. K zlepšení polívky přispívá též kousek na loji a cibuli usmažených hovězích jater, jež k masu můžeš připojit, avšak nechceš-li je smažit, můžeš je i surové přidati. Když zelenina je přidána, nech maso pozvolna se půl třetí neb tři hodiny vařiti, avšak ne prudce, poněvadž prudkým vařením polívka nechutnou se stává. Pak polívku sceď a můžeš do ní zavařiti, cokoli chceš.

2. Hnědá silná polívka.

Polívku tuto, jež po několik dní nesolenou uložití můžeš, měj vždy v zásobě, poněvadž jí každá polívka hovězí se dá obarvit a chutnou se stává, a polívka tato také k rozličným omáčkám a jiným přípravám nevyhnutelně zapotřebí jest.

Připravuje se tímto způsobem :

Dej do kuthanu kus sádla aneb čerstvou na drobno rozkrájenou slaninu, přidej k tomu dvě velké na koláčky

rozkrájené cibule, několik hřebíčků, pak vezmi kus libového hovězího masa, rozkrájej je na řízky, vlož je na tu cibuli, pak k tomu přidej čtyry mrkve a dva kořínky petružele, dva celery, keř kadeřníku, vše rozkrájené, nech to pak tak dlouho dusiti, až cibulka na dně je všechna stejně hnědá, pak na to nalej dobré hovězí polívky a nech to několik hodin povlovně vařiti; musíš ale k tomu hledět, aby se polívka nezkalila. Máš-li telecí kosti neb kostičky z drůbeže, můžeš je v polévce nechat též vařiti, poněvadž tato se tím stává silnější. Uvařenou polívku od ohně odstav, polívku proced a uschovej v studeném místě.

3. Hnědá polívka se sekaninou.

Vezmi půl libry telecího masa (a máš-li je po ruce, slepičí játra a žaludek), rozkrájej vše na tenké řízky, obal je v mouce a usmaž v přepuštěném másle do hněda zároveň s půlí žemličkou na drobno rozkrájenou. Pak to nech vychladnouti, dej vše do moždíře a dobře utluč, pak to dej na hluboký kuthánek neb do hrnku, nalej na to dobron hnědou polívku, okořeň ji trochem květu, nech ji dobře povařiti, proced skrze husté sejtko, a můžeš do ní zavařiti buďto knedlíčky z hovězího tuku aneb jiné masité knedlíčky, aneb ji vylej na smaženou žemličku.

4. Hnědá polívka ze saga.

Vyper deset lotů saga několikrát ve vlažné vodě, dej je do hrnce a nalej na ně šest žejdlíků obyčejné masité a dva žejdlíky hnědé polívky, a uvař sago do měkka. Pak to osol, trochem květu okořeň a nes na stůl.

5. Polívka ze saga se žloutky.

Připrav sago na předešlý způsob, dej je do hrnce, nalej na ně silnou hovězí polívku a nech ji vařit, až sago změkne. Potom přimíchej do polívky čtyry žloutky, ve vlažné polívce rozkloktané.

6. Polívka s rejžovými vandličkami.

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

7. Polívka s krupičnými vandličkami.

Dej do kuthanu dobrou hovězí polívku, když se začne vařit, zavař do ní tolik krupice, až je z toho hustá kaše, potom odstav to od ohně a nech vychladnouti. Pak utři čtvrt libry račího*) aneb obyčejného másla, až se zpění, zamíchej do toho pět celých vajec střídajíc vždy jedno vejce a lžici kaše, a trochu to osol; potom vymaž tvořítka máslem, prosyp je drobně na-

*) Račí máslo takto se připravuje: Vezmi prázdné skořápky z uvařených patnácti raků, dej je do moždíře a dobře je utluč, pak to dej na rendlíček, přidej k tomu čtvrt libry čerstvého másla a míchej tím tak dlouho, až se to zpění. Proceď to pak skrze ubrousek do čerstvé studené vody. Pak máslo seber a uschovej na studeném místě. Račí toto máslo vydrží šest i osm dní. Toto máslo můžeš potřebovati k polívkám a rozličným pokrmům.

strouhanou žemličkou, naplň je do polu tou smíšeninkou a povlovně to upeč. Když jsou vandličky upečeny, vyklop je a klad do polívkové mísy, a vlej na ně pak horkou hovězí polívku.

8. Polívka s račími vandličkami.

Vezmi ostrouhanou žemličku, rozkrájej ji na tenké lístky, dej ji na kuthan a vlej na ni žejdlík mléka, nech to zavařit a neustále tím míchej. Když to notně zhoustlo, nech to vychladnouti, pak vezmi kus račího másla as jako vejce, rozetři je, dej svařenou žemličku k tomu, vraz do toho celé vejce, tři žloutky a míchej tím as půl hodiny, pak to trochu osol a přidej na drobno rozkrájené ocásky z pětadvaceti raků. Utluč tři bílky na sníh a přidej jej k ostatnímu, zvolna to ještě promíchej, vymaž tvořítko račím máslem, naplň je do polovice a dej je upeci v páře, pak je vlož do mísy polívkové a nalej na ně polívku ze stlučeného masa (č. 28).

9. Polívka s vandličkami z mozku.

Ovař telecí mozeček v slané vodě, čistě jej ober, dej na kuthan máslo se zelenou na drobno rozsekanou petruželí a mozeček na tom trochu usmaž. Namoč dvě ostrouhané žemličky do mléka, a když se hodně rozmnoží, rozmačkej je a dej na kuthan; vlej pak na ně žejdlík mléka, přistav to k ohni a při stálém míchání nech to trochu svařiti, pak to odstav a nech vychladnouti. Utři čtyry loty čerstvého másla, až se zpění, přidej k tomu vychladlé svařené žemličky, trochu soli, celé vejce a tři žloutky, tři to asi půl hodiny, pak přidej ze tří bílků utlučený sníh a trochu to ještě promíchej. Vymaž malá tvořítka máslem, posyp je rozstrouhanou, prosátou žemličkou, dej do každého tvořítko trochu té míchaniny a do prostřed ní vlož kousek dřívě již připraveného mozečku, pokrej na vrch zase trochem

té míchaniny a nech vandličky v páře vařiti (čís. 42). Pak je vyklop a urovnej do polívkové mísy, nalej na to procezenou hovězí polívku a nes na stůl.

10. Polívka z jarních bylinek.

Vezmi jarní bylinky (openec, hřebíček, kerblík, jahodové, fialové a kmínové lístky, zelenou petružel a mladou zelenou cibulku), vyper je dobře a svař v hovězí polívce, proced' je, rozsekej na drobno, dej rozsekané do hrnku a hovězí polívku, v kteréž byly uvařeny, na ně nalej, není-li dosti polívky, v níž byly uvařeny, dolej jinou hovězí polívkou. Dej pak do hrnečku dvě lžíce pěkné mouky, rozmíchej ji se třemi loty másla, přidej trochu vlažné smetany a tři žloutky, rozmuť to dobře, vlej do vařící polívky, kterou trochem květu okořeň, rozmíchej ji dobře u ohně a vlej ji do mísy na žemličku, na kostky rozkrájenou a usmaženou.

11. Polívka z karfiolu.

Vezmi tři růže pěkného bílého karfiolu, očist' jej, rozkrájej na stejné kusy a uvař v silné hovězí polívce. Pak dej do kuthanu kus másla, nech je rozpustit a přidej k tomu dvě vařečky mouky, nech to trochu zpěnit a polej polívkou, v níž jsi byla karfiol uvařila. Dej do toho trochu tlučného květu a dvě lžičky smetany. Potom přidej svařený karfiol, dva žloutky a dobře to zamuť, potom to vlej do polívkové mísy na usmažené housky a usmažená a na drobno rozkrájená husí játra.

12. Polívka se svítkem moučným.

Vezmi čtvrt libry másla, hodně je utři, vraz do něho dvě celá vejce a čtyry žloutky, hodně to rozkloktej, přidej tolik mouky, až je to husté jako na kapanku, přidej k tomu snít' ze čtyř bílků, vymaž mělký kuthan máslem, vlej těsto do něho a upeč do zlatova,

pak vyklop to na prkénko a rozkrájej na malé kostky (aneb vyplchej malou formičkou), vlož do polívkové mísy a nalej na to dobrou hovězí polívku.

13. Polívka se svátkem z hovězího masa.

Rozsekej uvařené hovězí maso na drobno, vezmi cibuli a petružel a taktéž na drobno je rozkrájej, dej pak na rendlík kousek sádla a všechno rozkrájené do něho vlož, nech to pak dusiti. Zatím vezmi kousek másla a kousek hovězího tuku, dobře to utři, přidej k tomu dva žloutky, něco rozstrouhané a v mléce namočené žemličky, přidej k tomu dušené vychladlé maso; dobře to promíchej. Vymaž kuthánek máslem a vlož do něho sekaninu a upeč ji. Potom dle libosti rozkrájej, dej do mísy a nalej na to dobré hovězí polívky.

14. Polívka se svátkem žemlovým.

Rozkrájej žemličku na drobné kostky, nalej na ni trochu smetany, aby změkla, rozkloktej v hrnečku tři celá vejce a jeden žloutek, dej do toho trochu tlučeního květu, přidej k tomu rozmočenou žemličku, osol a všecko dobře rozmíchej. Potom vymaž kuthánek máslem, posyp nastrouhanou žemličkou, vlej tam tu míchaninu a nech upéci hodně do žluta, pak to vyndej na prkénko, nech vychladnouti a rozkrájej na malé kostky, dej tyto do hrnku, nalej na ně čtyry žejdlíky horké hovězí polívky a nech to trochu povařiti. Udělej trochu bílé jíštičky, zapraž jí tu polívku, okořeň trochem květu a nes na stůl.

15. Polívka se svátkem z jater.

Utri půl libry čerstvého másla, až se zpění, rozdělej do toho deset žloutků, jeden po druhém, a rozmíchej v tom libru sestrouhaných a skrze drátové sejtko procezených telecích jater, osol to, přidej trochu tlučeního bílého pepře, trochu květu a hrst rozstrouhané bílé housky

a všechno dobře smíchej, pak ušlehej z osmi bílků tuhý sníh, přidej k tomu a lehce to ještě promíchej. Pak rozpust kus másla v mělkém kuthánku, dej do něho tuto míchaninu a peč ji zvolna půl hodiny v troubě. Pak svítek vyklop pozorně z kuthánku, nech jej vychladnouti, rozkrájej na kostky, vlož do polívkové mísy, a vlej na to patřičně osolenou silnou hovězí polívku.

16. Polívka se svítkem z raků.

Vraz do hrnku čtyry celá vejce, přidej k tomu osm lotů račího másla a v mléce namočenou a dobře vymačkanou střídku ze dvou žemliček, osol to a dobře rozmíchej, přimíchej pak k tomu na drobno rozkrájené račí ocásky a klepeta, dej to pak do plechové formy a upeč v páře podle čís. 6; pak svítek vyklop a vychladlý na podlouhlé kousky rozkrájej, dej to do polívkové mísy a pak vařící polívku na to nalej.

17. Rejžová polívka.

Přeber osm lotů rejže, vyper ji několikráte ve vlažné vodě, dej ji do hrnce, nalej na ni scezenou hovězí polívku, osol a přidej květu, kousek čerstvého másla as jako vejce, nech to půl hodiny povlovně vařiti, až rejže změkne. Hleď, aby se rejže nepřipálila a při míchání nerozmačkala. Chceš-li, přistav k polívce na stůl na talíři nastrouhaného sýru parmasánského.

18. Rejžová polívka se žloutky.

Tato připravuje se jako předešlá. Kromě toho vezmi čtyry žloutky, rozkloktej je v dobré smetaně, co se jí as do koflíku na kávu vejde, pak vlej to do připravené rejžové polívky, rychle tím zakloktej, vlej do polívkové mísy a nes na stůl.

19. Rejžová polívka s račími ocásky.

Přeber čtvrt libry pěkné rejže, vyper ji a dej do hrnku. Pak nalej na ni procezenou dobrou hovězí polívku, osol to a povlovně na měkko vař. Uvařenou rozřeď ještě s potřebnou čistou hovězí polívkou, přidej květu, osol a čtyry loty račího másla v tom rozmíchej, na to nasyp do ní upravené račí ocásky a bez prodlení na stůl ji postav.

20. Rejžová polívka s kuřaty.

Vezmi půl libry pěkné rejže, přeber a čistě ji vyper, dej do hrnku a nalej na ni šest žejdlíků hovězí polívky; přidej kousek másla a soli a nech to vařiti, až rejže změkne. Vezmi tři kuřata, čistě je omej a nech je vařiti v masité polívce; když jsou do měkka uvařeny, vyndeje je a nech vychladnouti, pak je úhledně nakrájej a kůžičku s nich stáhni, aby byly pěkně bílé, a vlož je do polívkové mísy. Polívku, v níž se kuřata vařila, proced' skrz husté sejtco, seber s ní všechnu mastnotu a vlej ji do té dříve uvařené rejžové polívky, a když je patřičně osolena, vlej ji do mísy na kuřata a dones na stůl.

21. Rejžová polívka na způsob krupovky.

Přeber půl libry rejže a vyper ji několikrát ve vařící vodě. Rozdělej dvě lžíce mouky čerstvou vodou, přidej to k rejži, pak nalej na to dobrou hovězí polívku, ve které možno-li půl staré slepice bylo uvařeno. Přistav nyní hrnek k ohni a pilně tím míchej, pokud polívka vařiti se nepočne. Pak to osol a přidej kousek čerstvého másla, a nech to as hodinu povlovně vařiti, při čemž častěji trochu hovězí polívky dolévej. Potom proced' polívku na hustém cedítku a znovu ji k ohni přistav a tu nech, až zase vařiti se počne, načež když na stůl se má nésti, čtyry žloutky v smetaně rozkloktané v ní rozmíchej.

22. Černá chlebová polívka.

Nakrájej domácího chleba na tenké řízky a nech je na plechové mísece v horké troubě do hněda usušit. Když jsou dosti usušeny, dej je do hrnku, nalej na ně hnědé polívky (čís. 2), osol, přidej trochu tlučeného bílého pepře a trochu květu. Na to nech polívku několik minut vařit, vlej ji pak do polívkové mísy, vraz do ní šest celých vajec a přilej pět neb šest lžic dobré kyselé smetany.

23. Černá chlebová polívka s klobásy.

Z dobrého domácího chleba černého odkroj kůru s třídou as na prst ztlouští a nakrájej z toho čtverhranné tenké lístky, dej je na rendlík a v troubě do žlutava usuš. Tento chleb dej půl hodiny před tím, než dáš polívku na stůl, do hrnce, sceď na to dobrou masitou polívku, patřičně to osol, trochem květu a trochem bílého tlučeného pepře to okořen, nech to chvíli povařit a nalej to do mísy polívkové na klobásy dříve upečené a na koláčky rozkrájené, a pak to posyp na drobno rozstrouhaným a v másle na žluto osmaženým černým chlebem a nes na stůl.

24. Krupovka.

Vezmi dvě libry hovězího a libru telecího masa, čistě je omej a přistav do dvoumázového hrnku k ohni a často je opěň. Když se polívka přestane pěníti, proced ji skrze husté sejtko, maso poznovu omej, hrnek čistě vytri a dej je zase vařiti v téže polívce, kterouž byla jsi přecedila. Vyper asi libru pěkných perlových krupek a dej je k tomu masu. Očišť jednu mrkev, čtvrt celeru, dva petruželové kořínky a jednu cibuli, svaž tuto zeleninu nitkou a přidej ji k masu. Přiklop pak hrnec a nech to vše dvě hodiny povlovně vařiti. Seber pak všechnu

mastnotu a proced' to skrz husté sejtko a podávej v koflících. Chceš-li, můžeš do toho rozkloktati několik žloutků.

25. Krupovka na jiný způsob.

Uvař půl libry perlových krupek. Když jsou měkké, dají se do jiného hrnku; přidej k nim kousek nového másla a dobře to rozmíchej. Pak na to nalej pět neb šest žejdlíků dobré hovězí polívky, dobře to rozmíchej, skrze sejtko proced' a květem okořeň. Rozkloktej v jiném hrnku šest žloutků s trochem vlažné polívky, vlej to do připravené polívky, zase všechno rozkloktej a podávej v kávových koflících.

26. Krupovka s raky.

Dej půl libry vypraných krupek perlových do polívkového hrnku, rozmíchej dvě lžíce mouky studenou vodou pěkně hladce; nalej to na krupky a rozkloktej, pak přilej dobrou avšak nikoli mastnou hovězí polívku, přistav to k ohni a míchej tím tak dlouho, až se to počne vařiti. Pak přidej kousek čerstvého másla a trochu soli a nech to as hodinu vařiti, častěji tím zamíchej a po troškách hovězí polívky přilévej. Mezi tím uvař čtyřadvacet neb třicet raků v slané vodě, nech je vystydnouti, pak vyber z nich ocásky, tyto na kostky rozkrájej a dej do polívkové mísy, k čemuž přidej usmažený chlebek takéž na kostky rozkrájený. Polívku uvařenou proced', květem okořeň, s dobrou smetanou promíchej a horkou polívku na račí ocásky a usmažený chlebek do mísy polívkové vlej.

27. Polívka z ledvin.

Rozsekej ledviny, jež z ledvinové pečeně byly uschovány, s trochem cibule a petružele, přidej k tomu něco ustrouhané housky, trochu rozstrouhaného zázvoru, květu a soli, a dus vše několik okamžiků v šesti lotech čer-

stvého másla, nalej na to pak masitou polívku a nech to svařiti. Vlej to pak do polívkové mísy na usmaženou a na kousky pokrájenou žemličku. Anebo zamíchej do dušené smíšeninky svrchu popsané a na másle dušené dvě neb tři vejce, dej ji pak do malého, plochého, máslem vymazaného tvořítka a peč to půl hodiny. Rozkrájej to pak na podlouhlé kousky, vlož do polívkové mísy a vlej na to hovězí polívku.

28. Polívka ze stlučeného bílého masa.

Vezmi asi libru masa z velkého upečeného kapouna, krocana anebo libru pečeného telecího masa, skroj z toho všechnu hnědou kůži a nakrájej to na drobounké kousky. Rozkrájej pak žemličku na velké kusy a usmaž je na přepouštěném másle do zlatova. Vezmi pak čtyry na tvrdo uvařené žloutky a utluč je zároveň s usmaženou žemličkou a s nakrájeným masem v moždíři, až je z toho těstíčko; dej to pak do hrnce, vlej na to čtyry žejdlíky dobré hovězí polívky, přidej trochu květu a nech to půl hodiny vařiti, pak to proced' skrze sejtko a vlej na vandličky z mozku (čís. 9) do polívkové mísy.

29. Polívka z mozku pro osm osob.

Očist a uvař celý telecí mozek v hovězí polívce, a když se uvařil, protlač jej skrze husté sejtko. Pak vezmi patnáct žampionů, rozkrájej je na hrubo a dus je chvíli na másle s trochu petruželí na drobno rozsekanou, potom vezmi půl vařečky mouky a popraš to, nech to ještě trošku dusiti, dej pak mozek do toho a nalej na to dobrou hovězí polívku, okořeň to trochu květem, nech to ještě trochu povařit a vlej do polívkové mísy buď na vandličky z mozečku (čís. 9), aneb na usmaženou žemličku, na podlouhlé kousky nakrájenou.

30. Polívka ze třených knedlíčků krupičných.

Utři šest lotů másla, až se zpění, vraz do toho čtyry vejce jedno po druhém, pak přidej žejdlík krupice a dobře to rozmíchej. Udělej pak knedlíček a uvař jej, abys se přesvědčila, není-li příliš měkký aneb příliš tuhý, je-li příliš tuhý, tedy přidej kousek másla aneb je-li příliš měkký, tedy přidej trochu krupice. Pak teprv dělej ostatní knedlíčky, uvař je v dobré masité polívce, pak je vyber a nech je v přikryté polívkové míse plnou čtvrt hodiny ležet, načež na ně procezenou polívku nalej.

31. Polívka s knedlíčky z mozku.

Vezmi telecí mozek, vyper jej čistě a uvař ve slané vodě, stáhni s něho kůžičku a rozsekej jej i s petruželí na drobno, přidej k tomu soli a trochu tlučeného pepře, usmaž pak vše trochu na másle. Pak dej to do moždíře, přidej k tomu půl žemličky v mléce rozmočené a dohromady to jemně utluč. Pak utři tři loty másla, přimíchej k němu stlučený mozek, vraz do toho dvě celá vejce a dva žloutky, přidej trochu rozstrouhané žemličky, dobře smíchej a pak malé knedlíčky z toho udělej a uvař je v dobré polívce. Pak vlož je do polívkové mísy a vlej na ně hnědou polívku aneb polívku z bílého stlučeného masa. (Čís. 28.)

32. Polívka s knedlíčky masitými.

Vezmi půl libry upečeného bílého telecího masa, rozkrájej je na drobné kousky, přidej k tomu dvě ostrouhané, v mléce rozmočené žemličky, jež taktéž na drobno rozkrájej, dej všechno do moždíře a na drobounko roztluč. Pak utři čtyry loty másla až se zpění, vraz do toho dvě celá vejce a jeden žloutek, přidej k tomu stlučeninu, osol to a dobře to rozmíchej, kdyby to bylo ještě řídké, přidej k tomu trochu rozstrouhané žemličky

udělej z toho malé knedlíčky, obal je v rozstrouhané housce a usmaž je hezky do žlutava na hovězím loji, vlož je do polívkové misky a vlej na to vařící hnědou aneb silnou hovězí polívku.

33. Polívka s knedlíčky z bramborů.

Uvař čtyry velké moučnaté brambory, oloupej je a rozstrouhej na struhadle. Rozděluj čtyry loty másla až se zpění, dej do něho něco na drobno rozsekané zelené petružele, celé vejce, tři žloutky a trochu soli. Všechno to i s těmi brambory dohromady dobře rozmíchej. Pak udělej z toho knedlíčky jak ořech velké, obal je v rozstrouhané žemličce, usmaž pěkně do žluta v převařeném másle, vlož je do polívkové misky a nalej na ně hovězí bramborovou polívku.

34. Polívka s knedlíčky z hovězího tuku.

Vezmi půl libry hovězího tuku a tři vej tak dlouho, až zbělí, vraz do toho čtyry vejce jedno po druhém a tři žloutky a hodně to rozmíchej, pak do toho dej hrst strouhané žemličky, trochu soli a květu, kousek drobounce nasekané citronové kůry, dobře vše smíchej a udělej z toho malé kulaté knedlíčky a vlož je na mělký kuthan máslem potřený. Asi čtvrt hodiny než dáš polívku na stůl, kuthan s knedlíčky trochu nahřej a knedlíčky zavařuj do obyčejné masité polívky, přiklop hrnek a nech to povlovně as deset minut vařiti. Pak nalej do polívkové misky silnou vařící hovězí polívku, a vařené knedlíčky opěnovačkou do ní spouštěj.

35. Polívka s jaternými knedlíčky.

Ostrouhej kůrku ze čtyř velkých žemliček, spodek z nich odkroj, pak žemličky rozkrájej na tenké řízky, vlož je do hlíněného kuthanu a vlej na ně žejdlík mléka a nech je změknouti. Zatím vezmi telecí játra, stáhni

s nich kůžičku a žilky vyber, vezmi dvanáct lotů plstního sádla, oboje drobounce rozsekej, osol to, přidej trochu pepře a tlučného květu, něco přebrané marianky, kousek rozetřeného česneku, vraz do toho šest celých vajec, vše dobře smíchej, dej do kuthanu k rozmočené žemličce, ještě jednou to dobře promíchej a udělej z toho knedlíčky velikosti ořechu. Zavař je do slané vody a když se uvařily, dej je do polívkové mísy a nalej na ně vařící silné masité polívky.

36. Polívka s knedlíčky ze šunky.

Utři čtvrt libry čerstvého másla, až se zpění, přidej k tomu tři celá vejce a tři žloutky, jedno po druhém, trochu to osol, okořen to trochem květu, přidej kus libové, na drobounko rozkrájené šunky a hrst strouhané žemličky, vše dobře smíchej a zkus, je-li to dost husté; udělej totiž knedlíček a dej je do vařící polívky, kdyby byl ještě řídký, přidej do míchaniny trochu rozstrouhané žemličky. Zavař pak knedlíčky do slané vody neb slabé masité polívky a nech je as deset minut vařiti. Pak vylej do polívkové mísy silnou, již dříve připravenou hovězí polívku, vyber opěnovačkou vařené knedlíčky, klad je do polívky a nes pak na stůl.

37. Polívka s kluzky krupičnými.

Utři dobře pět lotů másla, přidej k tomu tři celá vejce a dva žloutky, rozmíchej to, pak přidej žejdlík krupice, trochu soli a dobře všechno rozmíchej, pak vybírej lžičkou (kterou ale musíš dříve v teplé vodě omočit) po kouscích a pouštěj do vařící hovězí polívky.

38. Polívka s kluzky máslovými.

Čtyry loty másla utři až se zpění, vraz do toho čtyry žloutky, dobře to promíchej, osol to a přimíchej k tomu tolik mouky, aby z toho bylo husté těstíčko,

pak k tomu přidej ze čtyř bílků sněh, lehce to ještě promíchej a zavař na předešlý způsob.

39. Hovězí polívka z bramborů.

Uvař tři brambory prostřední velikosti, oloupej, nech je vystydnout a rozstrouhej je. Rozkrájej půl žemličky a usmaž ji do žlutava. Pak uvař tři vejce na tvrdo, oloupej je, vyber žloutky a přidej k ostatnímu a vše dohromady jemně utluč. Dej to pak do hrnce, nalej na to tři žejdlíky hovězí polívky a nech to hodinu vařiti, pak to proced a vylej do polívkové mísy. Do této polívky můžeš dáti buď knedlíčky z bramborů (čís. 33) aneb pavézky z mozečku, kteréž takto připrav: Vezmi mozeček, vyper jej a ober z něho všechny žilky. Rozstrouhej cibuli a zpěň ji na rendlíčku na sádle, přidej mozeček, trochu tlučeného pepře a osol to. Pak to na kašičku svař. Omoč v mléce žemličku na lístky nakrájenou, potřij lístky tyto tou kašičkou, vlož je pak po dvou na sebe a omáčej je v rozkloktaných vejcích, obal je pak v strouhané žemličce a usmaž je v rozpáleném másle do žlutava. Na tentýž způsob můžeš udělat pavézky z míchaných vajec, vezmeš-li na místo mozečku míchaná vejce.

40. Polívka z jater.

Vezmi celá telecí játra, rozkrájej je na tenké řízky, obal je v mouce a usmaž na másle neb na sádle, taktéž rozkrájej žemličku na lístky a usmaž, pak oboje utluč v moždíři a dej to do hrnku, k tomu přidej trochu na drobno rozsekané petružele a poru, nalej na to dobré hovězí polívky, nech to dobře vařiti, proced pak skrze cedítko a nalej na žemličku na kostky rozkrájenou a usmaženou.

41. Račí polívka.

Vyper čistě čtyřycet raků a uvař je ve vodě s trochem soli, troškem octa a cibule, ocásky a klepeta vy-

loupej a dej na talíř. Ostatní i se skořepinami na drobno roztluč a v půl libře másla chvíli smaž, potom proced' máslo skrze bílé plátno do čerstvé vody a roztlučené skořepiny v dobré obyčejné masité polívce vyvař. S dvou velkých žemliček odřízni všechnu hnědou kůrku, na několik kousků ji rozkrájej a v troubě usuš. Polívku, v níž skořápky byly se vařily, skrze sejtko proced', přidej k tomu račí máslo a tři na tvrdo uvařené a roztlučené žloutky a skrze sejtko ještě jednou proced'. Potom vlej do toho tolik obyčejné hovězí polívky, aby zůstala přihustlá. Pak ji osol, nech povařit a vlej do polívkové mísy na račí ocásky a na žemličky, do žlutava na másle usmažené. Ocásky a žemličky buďtež na kostky rozkrájeny. Polívka tato musí býti přihustlá, musí míti pěknou červenou barvu a příjemnou, nicméně ale silnou chuť.

42. Polívka se sedlinou.

Dej do hrnce tři čtvrti žejdlíku studené hovězí polívky, vraz do toho čtyry celá vejce a čtyry žloutky, hodně to rozkloktej, přidej k tomu trochu tlučeného květu a nech to v páře hodinu vařiti.*) Pak vybírej malou kávovou lžičkou kousky sedliny jako malé knedlíčky, dávej je do polívkové mísy a nech vychladnouti. Rozkloktej v trochu vlažné polívce čtyry žloutky, okořeň to tlučeným květem, vlej do toho vařící dobrou hovězí polívku, načež vlej to do mísy na tu sedlinu a nes na stůl.

43. Polívka s mozečkovou sedlinou.

Vyper a očist půl telecího mozečku, dej jej na kuthánek, přidej k tomu kousek másla, trochu zelené na

*) V páře se vaří na tento způsob: Dej, co jsi připravila, buď do hrnce neb do kuthánku, obvaž hrnc svrchu papírem, pověš jej pak do vařící vody, tak aby do něho žádná voda téci nemohla, a tak nech to vařiti.

drobno rozsekané petružele, a nech to dusiti, pak popraš to moukou, nalej na to tři čtvrti žejdlíku polívky, nech to ještě trochu povařit a pak vychladnouti. Potom to osol a okořen trochu pepřem, vraz do toho dvě celá vejce a dva žloutky, hodně to rozkloktej a nalej buď do hrnce aneb do formy a v páře to uvař (č. 42). Pak to vyklop, nech vychladnout a dávej kávovou lžičkou po kousku aneb na kostky rozkrájené do polívkové mísy, pak na to nalej hnědou vařící polívku a nes na stůl.

44. Polívka s kraplíčkami.

Rozpusť na rendlíku kousek másla, rozsekej na drobno kus studené telecí pečeně aneb kus vařeného hovězího masa, dej to na rendlík do toho másla, přidej k tomu lžičku strouhané žemličky, trochu zelené na drobno rozsekané petružele, trochu květu, půl malé rozstrouhané cibule, nech to chvílku dusiti, přidej k tomu lžičku polívky, celé vejce a jeden žloutek, zamíchej tím a nech to ještě chvílku dusiti, pak to nech vychladnouti. Nyní udělej z dvou neb tří vajec těsto jako na nudle, rozválej je, potři každý kus rozváleného těsta do půle bílkem a pokládej tuto půli hromádkami sekaného masa, poklop ji druhou suchou půlí těsta, okolo hromádek těsto přitiskni a vykružuj kružadlem malé okrouhlé neb čtyřhranné kraplíčky, zavař je v dobré procezené hovězí polívce a nes na stůl.

45. Čočková polívka.

Vezmi žejdlík čočky, přeber a vyper ji, přistav ji k ohni a nech hodně uvařiti. Když je měkká, rozmíchej ji a nalej na ni hovězí polívku, rozmíchej ještě a proced to, přidej pak trochu soli, květu a něco pepře a nalej polívku na usmažený chlebiček, na kostky nakrájený.

46. Polívka z těstového hráchu.

Vraz do žejdlíkového hrnce tři celá vejce, dej k tomu tři lžíce mouky, něco mléka, málo to osol, přidej něco květu a hezky to vytluč, až je těsto hladké. Zatím rozpál přepuštěné máslo na pánvi a lej do ní to těstíčko skrz dršlák neb obrácené struhadlo. Když je to do žluta usmaženo, vyber to opěnovačkou, dej do mísy polívkové a nalej na to dobrou masitou polívku.

47. Mandlová polívka.

Uvař čtyry vejce na tvrdo, vyber z nich žloutky, opař a oloupej čtyry loty mandlí a utluč zároveň s těmi žloutky; vezmi pak celý telecí mozeček, nech jej převařit, ober jej čistě a utluč v moždíři se žemličkou, v mléce namočenou a dobře vymačkanou. Když máš vše na drobounko utlučeno, udělej z kousku másla a ze dvou lžic mouky bílou jíšku, dej pak vše do hrnku a nalej na to dobré masité polívky, nech to hodně povařit a květem trochu okořeň. Než to dáš na stůl, proced to skrze sejtko na smaženou a na kostky rozkrájenou žemličku, aneb do scezené polívky zavař jatrní aneb jiné masité knedlíčky.

48. Polívka se žampiony.

Vezmi několik žampionů, očist a omej je, rozkrájej pak na tenké lístky, přidej k nim něco zelené na drobno rozkrájené petružele a dus to na másle, pak to popraš troškem mouky a nech to ještě trochu dusiti; potom nalej na to tolik silné masité polívky, aby to bylo jako řídká omáčka, pak přidej k tomu trochu květu a několik lžic dobré smetany, nech to povařit a vlej do polívkové mísy na rozkrájený moučný svítek neb na žemličku, drobně rozkrájenou a do žlutava usmaženou.

49. Ruská polívka.

Dej do dvoumázového hrnku libru hovězího masa, půl slepice, půl hlávky zelí, půl kapusty, nalej šest žejdlíčků vody, osol a nech to vařiti dvě hodiny. Zatím dej na rendlík trochu sádla, rozkrájej druhou půli kapusty na drobno a nech ji dusiti. Popraš to moukou, nalej na to pak té polívky, přidej zelí a kapustu, též to uvařené a na drobno rozkrájené maso a slepici, půl libry na lístky rozkrájené šunky a trochu tlučeného pepře. Když se to povaří, přidej tři lžíce kyselé smetany.

50. Polívka po holandsku.

Ze dvou upečených kuřat skroj prsíčka a ostatní bílé maso a usekej je na drobno. Dej na kuthan kousek másla, jednu na drobno rozkrájenou cibuli a kousek též na drobno rozsekané petružele, nech to zpěníti, přidej pak k tomu rozsekané maso, popraš to trochem mouky a okořeň trochu květem, přidej k tomu několik lžic dobré hovězí polívky a nech to pak malou chvílku vařiti, pak to od ohně odstav, přimíchej k tomu několik žloutků a postav to stranou. Odstrouhej pak z malých kulatých housek kůrku a nech je v přepuštěném másle do zlatova osmažiti, odřízni pak z každé svrchu malý kousek, vyber z nich pozorně všechnu střídku a naplň je připravenou sekaninou, přiklop je těmi kousky, jež jsi byla odkrojila, urovnej je na mísu a postav do vlažné trouby, aby nevychladly, ostatní sekaninu dej do silné vařiči hovězí polívky, pak rozkloktej v jiném hrnku několik žloutků s trochem vlažné polívky, přimíchej ji k ostatní a nes zároveň s uchystanými houskami na stůl.

51. Polívka s máslovými piškoty.

Utři čtyry loty čerstvého másla, vraz do něho celé vejce a čtyry žloutky, hodně to utři až se to zpění, při-

dej k tomu čtyry loty pěkné bílé mouky a trochu soli a sněh ze čtyř bílků a všechno promíchej. Vymaž pak formu máslem, vlej to do ní a hezky do zlatova upeč. Nech to pak vystydnout a rozkrájej na kousky na prst tlusté, vlož do polívkové mísy a nalej na to dobrou hovězí polívku.

52. Dobrá polívka sýrová.

Rozstrouhej čtyry neb šest lotů parmazánového sýra, nech jej vařiti v hovězí polívce, protlač jej pak skrze cedník, okořeň trochu květem Cardamom, přidej kousek másla, nech to všechno svařit a nalej do polívkové mísy na usmaženou a na kostky rozkrájenou žemličku.

53. Polívka z husích drobečků.

Vyper husí drobečky a rozkrájej je na úhledné kousky, dej je do hrnce, nalej na ně šest žejdlíků čerstvé vody, osol a nech je vařiti, sbírej pěnu a když se přestane pěníti, přidej k tomu zeleninu, totiž půl celeru, půl kapusty, kousek mrkve, trochu zelené petružele a malou hrstku hráchu. Když jsou drobečky měkké, vyndeje je, a rozkrájej žaludek na podlouhlé kousky. Taktéž rozkrájej husí játra, jež jsi mezi tím byla usmažila. Pak proced polívku, okořeň trochem květu, zavař do ní z dvou vajec nudle, a vlej ji do polívkové mísy na drobečky a usmažená játra.

54. Polívka s dršťkami.

Dobře vyčištěné a vyprané dršťky dej do hrnce, nalej na ně studené vody a nech je půl hodiny vařiti. Pak je vyndeje, v studené vodě omeje, dej je do jiného hrnku, nalej na ně čistou studenou vodu, osol a nech do měkka vařiti, pak je vyndeje, na nudličky rozkrájej a dej do hrnce, nalej na ně hovězí polívku, přidej k tomu trochu na drobno rozsekané zelené petružele, zapraž to

bledou máslovou jíštičkou, okořen trochem tlučeného květu a tlučeného zázvoru, nech to ještě chvíli povařit, pak vylej do polívkové misky na žemličku drobně pokrájenou a do žlutava usmaženou.

55. Polívka s nudlemi neb flíčky.

Dej na vál žejdlík mouky, udělej v ní důlek, roztluč do něho dvě celá vejce, nožem rozdělej, pak rukama vypracuj, až je těsto hodně tuhé, rozděl pak těsto na tři stejné díly, popraš vál moukou a rozválej každý kousek válečkem, až je hodně tenký. Pak polož rozválené těsto na bílý ubrousek, nech je trochu oschnouti, rozřízni pak každý rozválený kousek v půli, polož jeden na druhý, nakrájej z toho listky as na dva prsty široké, srovněj jich vždy několik jeden na druhý a skrájej na tenké nudličky, jež do každé masité polívky zavařiti můžeš. Z tohotéž těsta můžeš na místo nudliček nakrájeti drobné flíčky.

56. Polívka s kapáním.

Dej do dvoužejdlíkového hrnku čtvrt libry mouky; vraz do ní tři celá vejce a tři žloutky, přilej trochu mléka, osol a hodně to vytluč i lej povlovně do vařící hovězí polívky, okořen trochem květu a nech as pět minut vařit.

57. Polívka se strouhankou.

Udělej těsto podle čísla 55, aby ale bylo více tuhé, pak je rozstrouhej na struhadle, nech strouhanku trochu oschnouti, pak ji prosej skrze řídké sejtíčko a zavař do hovězí polívky.

58. Polívka se slepicí a nudlemi.

Vyper starou slepici, dej ji do hrnku, vlej na ni šest žejdlíků studené vody, osol a nech vařit, čistě opěň, přidej pak trochu zeleniny, jako: celer, kapustu, petru-

želový koříněk a malou hrstku hráchu, a nech to vařit as tři hodiny. Když je slepice měkká, odstav hrnek od ohně, masťotu seber, slepici vyndej, rozkrájej na úhledné kousky a vlož do mísy. Polívku se slepice sceď, přidej trochu květu a zavař drobné nudličky, nech to as pět minut vařiti, pak vylej na rozkrájenou slepici do mísy polívkové.

59. Polívka s puddingem.

Vezmi pečené telecí maso a prsíčka od kapouna, skrájej oboje na drobounko, namoč žemličku do mléka a vymačkej ji, rozklekvej tři žloutky a přidej něco na drobno rozsekané zelené petržele. Utři pak čtyry loty čerstvého másla, až zpění, a smíchej pak vše dohromady, vraz do toho tři celá vejce, přidej trochu soli, trochu pepře, něco rozstrouhané žemličky a dvě lžíce dobré smetany a zase to dobře promíchej. Namaž pak ubrousek máslem, dej míchaninu do něho, volně to zavař, dej do slané vařící vody aneb do vařící hovězí polívky a nech to půl hodiny vařiti. Pak to pozorně vyklop do polívkové mísy, nalej na to hnědou neb jinou silnou hovězí polívku a dones hned na stůl.

60. Polívka s rejžovým puddingem.

Přeber půl libry pěkné rejže, vyper ji několikrát v horké vodě, nech ji pak v půl druhém žejdlíku mléka uvařiti, aby z toho byla hustá kaše. Rozmíchej do ní čtyry loty másla, dej to do kuthanu, a když to vychladne, rozmíchej v tom čtyry žloutky, něco soli, trochu tlučného květu, přidej ze čtyř bílků sníh, zlehka to ještě promíchej, dej do formy máslem vymazané a moukou poprášené a nech to v páře vařit (č. 42). Pak vyklop pudding na mělkou mísu a podávej s hnědou neb jinou silnou masitou polívkou.

Příchoutky po polívce.*)

61. Topinky se šunkou.

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

62. Topinky se šunkou na jiný způsob.

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

63. Topinky s uzeným jazykem.

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

64. Topinky se sardelovým máslem.

Utři na čistém prkénku čtyry loty dobře očištěných sardelí se šesti neb sedmi loty čerstvého másla. Rozkrájej žemličky na tenké lístky a namaž je tím máslem. Chceš-li, můžeš topinky pokládati lístky ze šunky, neb uzeného jazyka, aneb můžeš je posypati žlutky na tvrdo uvařenými a na drobounko rozsekanými.

*) Za příchoutky, jež na malých talířkách (assietkách) po polívce se podávají, hodí se všeliké pokrmy, jež chuť dráždí, tudíž blemejždi, ušnice, marinované ryby, pečené klobásy neb mozečky, o jichž úpravě na patřičném místě bude pojednáno. Zejména hodí se k tomu rozličné topinky, jichž několik druhů tuto uvedeno.

65. Hovězí maso.

Uvařené hovězí maso rozkrájej na úhledné řízky a urovnej na míse. Chceš-li, můžeš maso obložit usmaženými brambory, malými nakládanými okurkami, kaší bramborovou aneb rejží v polívce hovězí uvařenou, čerstvou řetkvičkou, nakládanými ryzci, uvařenými makronkami máslem omaštěnými, aneb sýrem parmazánským posypanými, nakládanou červenou řípou, brusinkami a t. p.

66. Teplé hovězí maso či veverka.

Teplé maso, známé pod jmenem veverka, jest podlouhlý kousek hovězího masa, které se u srdce a pod ledvinou nachází. Nazývá se teplé maso, poněvadž z vola čerstvě bitého vzíti, a pokud ještě teplé jest, as půl druhé hodiny vařiti se musí; dá se k němu nastrouhaný křen. Toto maso může se též na másle a cibuli dusiti, avšak také dokud je teplé, jinak není již křehké.

Omáčky k hovězímu masu.

67. Omáčka z rajsých jablíček.

Dej na kuthánek čtyry velké neb šest malých rajsých jablíček, mēchačkou je rozmačkej, přidej k tomu půl malé rozstrouhané cibule, trochu celého pepře, trochu nového koření, asi čtyry hřebíčky, malý kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, a nech vše na kousku másla aneb na čerstvém loji asi čtvrt hodiny dusiti. Pak na to nalej tři čtvrti žejdlíku hovězí polívky a nech čtvrt hodiny vařiti, potom hodně rozmíchej, skrze cedník proced, přidej octa, malý kousek cukru o zapraž hnědou jíškou, nech ještě chvíli povařit a vlej pak do mísečky.

68. Omáčka koprová.

Udělej z čerstvého kousku másla a trochu bílé mouky bílou řídkou jíšku, rozkloktej ji v půl žejdlíku

hovězi polívky, přidej trochu vinného octa a nech to svařiti. Když chceš omáčku nésti na stůl, přidej do ní vyprané a na drobno rozsekané koprové lístky a čtvrt žejdlíku dobré kyselé smetany. Nemáš-li kyselé smetany, můžeš vzíti čtvrt žejdlíku sladké smetany, musíš však trochu octa přidati.

69. Omáčka sardelová.

Omej v studené vodě dvě sardele, vyber z nich kůstky a utři je s novým máslem, dej do hrnku, nalej na to polívky a dej vařiti, zapraž hnědou máslovou jíškou, přidej k tomu malý kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, dobře to rozkloktej, nech povařit a vylej do mísečky.

70. Studená omáčka sardelová.

Očist dva neb tři sardele a utři je cibulí, pak rozmačkej několik žloutkův, dej vše do hrnku, přidej trochu tlučeného pepře a trochu soli, pak to dobrým olejem a octem rozmíchej na hustou omáčku a vlej do mísečky.

71. Bílá cibulová omáčka.

Rozkrájej cibuli na drobné kousky, dus je na másle do měkka a na bílo, přidej pak lžici mouky, dobře to rozmíchej, pak vlej na to hovězí polívku a trochu octa a nech to as půl hodiny vařiti.

72. Omáčka s kaparami.

Rozpusť na kuthánku kus másla a upraž v něm trochu mouky do žlutava, pak vlej na to hnědou polívku a dobře to svař, přidej trochu šťávy citronové a lžici kapar, odstav to pak od ohně a nenech to více vařiti.

73. Omáčka s ryzcemí.

Očist a vyper ryzce, mnoho-li jich třeba, kořínky odřízni a hlavičky na kousky rozkrájej. Dej je na kut-

hánek, přidej kousek másla, trochu kmínu, a nech to dusiti do měkka; kdyby však štáva vyschla, podlévej trochem hovězí polívky. Pak nalej do toho trochu vinného octa a nech to vařiti. Dej do hrnečku kousek másla, lžičku mouky, rozetři to a vlej do toho as půl žejdlíku smetany, dobře to rozmíchej, vlej na ryzce a nech ještě asi pět minut povařit, a pak nes na stůl.

74. Omáčka ze suchých hřibků.

Vyper pěkné suché hřibky v čerstvé vodě, dej je do hrnku, nalej na ně masité polévky a nech je do měkka vařiti, pak s nich polévku sceď a usekej je na drobno, nalej pak na ně opět tu polévku, v níž se byly vařily, zapraž to pak máslovou jíškou a nech to ještě chvíli povařiti. Chcešli míti omáčku nakyslou, tedy přidej trochu vinného octa.

75. Studený křen s octem.

Nastrouhej trochu malinského křenu, dej do nádoby, přidej lžičku strouhané housky, malý kousek cukru, patřičně osol, přilej lžičku hovězí polívky a nalej na to dobrý vinný ocet.

76. Křen se žemličkou.

Ostrouhej žemličku, rozkrájej ji na tenké lístky, dej je na kuthánek, a nalej na to dobrou hovězí polívku, přidej trochu soli a květu a uvař to; když máš omáčku nésti na stůl, zakloktej do ní dva žloutky, několik lžic smetany a trochu rozstrouhaného křenu.

77. Křen smetanový.

Utři v hrnečku kousek čerstvého másla s trochem bílé mouky, přidej k tomu dva loty oloupaných a dobře utlučených mandlí, půl kávové lžičky tlučného cukru, vlej na to něco přes půl žejdlíku vlažné smetany, dobře to rozkloktej, přistav k ohni a nech trochu povařit, při

čemž, ale neustále zvolna míchej. Když to dostatečně bylo zhoustlo, přidej k tomu nastrouhaného křenu a malý štipec soli, dobře to rozmíchej a nes na stůl.

78. Křen polívkový.

Dej do hrnku kousek čerstvého másla, trochu bílé mouky a dobře to utři, pak na to nalej vlažné hovězí polívky a míchej tím zvolna, až se to svaří, pak do toho dej rozstrouhaného křenu a květem to okořeň.

79. Omáčka česneková.

Udělej z čerstvého másla a z trochu bílé mouky jištičku; pak vlej na to hnědou polívku a nech to vařit. Vezmi asi dva česnekové spárky, utři je dobře kouskem dobrého másla, a když máš omáčku nésti na stůl, dej česnekové máslo do ní a dobře rozmíchej.

80. Omáčka se žampiony.

Vezmi přehrstí žampionů, trochu šalotu (ošlejchu) a petruželí a všechno na drobno rozsekej, pak to dej na rendlík a na másle dus, nasyp do toho trochu mouky, dobře to rozmíchej, přidej trochu hovězí polívky, vína, soli a trochu tlučeného pepře, nech to as půl hodiny zvolna vařit a pak to nes na stůl.

81. Omáčka s lanýži.

Oloupej lanýže, rozkrájej je na koláčky a uvař je ve víně s kouskem šunky. Když se víno bylo hodně zavařilo, přilej dobrou hnědou polívku. Rozdělej dobře kousek čerstvého másla s trochem bílé mouky, přidej k ostatnímu, trochu osol a po několika varech je omáčka hotova. Avšak než ji vleješ do mísečky, vyndej z ní šunku.

82. Omáčka citronová.

Utri dobře kousek čerstvého másla s trochem bílé mouky, nalej na to vařící hovězí polívku, dobře roz-

kloktej, vraz do toho dva žloutky, vytlač do toho šťávu z půl druhého citronu a přidej též kousek kůry citronové na drobno rozkrájené a míchej tím, až to zhoustne, nesmí se to však vařit.

83. Omáčka studená.

Protlač skrze drátěné sítko čtyry na tvrdo uvařené žloutky, přidej k tomu půl kávového koflíku jemného provanského oleje, a tři to, až se z toho stane jemná kašička, přidej pak k tomu tři očistěné, na drobno rozsekané sardele, lžíci na drobno usekané petruželové nati, dvě lžíce jemné hořčice, lžíci tlučeného cukru, na špičku nože utlučeného bílého pepře, kávový koflík vinného octa, trochu vody a na špičku nože soli, pak to dobře rozmíchej, podej pak buď k šunce, uzenému jazyku neb k studené pečení a rybě. Tato omáčka vydrží v studenu osm dní i déle.

Dušené a pečené hovězí maso.

84. Dušené hovězí maso.

Dej na kuthan kousek sádla, jednu rozkrájenou cibuli, bobkový list, citronovou kůru a hřebíček. Nasol a sklepej dvě libry hovězího masa, dej je do kuthanu, na to koření a nech to dusit, posyp to pak trochem mouky, a nech ještě dusit, pak přidej trochu hovězí polívky a trochu vína a nech to tak dlouho zavařovat, až maso zkréhne, pak dej to na mísu a posyp citronovou kůrou.

85. Dušené hovězí maso na jiný způsob.

Vezmi asi tři libry hovězího masa ze zadku, hodně je dřevěnou paličkou sklepej, pak prostrkej je slaninou, as na prst tlustě nakrájenou, dej do kuthanu a nalej na ně trochu vinného octa a nech to takto as čtyřadvacet hodin naložené. Když pak chceš maso připravit,

dej je na kuthan, osol, přidej trochu octa, trochu masné hovězí polívky, přidej jednu skrájenou cibuli, kousek mrkve, bobkový list, několik zrnek pepře, dva řebíčky, přiklop to a nech zvolna do měkka dusiti. Zatím rozpal kus másla, dej do něho dvě vařečky mouky a kousek cukru a upraž z toho jíšku do hněda, k tomu přilévej pak poznenáhla as žejdlík hovězí polívky, z níž jsi byla masnotu sebrala, a omáčku z toho dušeného masa, s níž jsi taktéž všecku masnotu byla sebrala, nech to as půl hodiny vařit, až je z toho silná, hnědá, příjemně zakyslá omáčka, a když jsi z ní ještě naskytující se masnoty sebrala, vylej ji na dušené maso a nech to trochu povařiti. Pak vlož maso na mísu, vlej na ně část omáčky, nes na stůl a ostatní omáčku ve zvláštní mísece podej. Můžeš k tomu též přidat osmažené brambory.

86. Dušené hovězí závitky.

Vezmi několik liber pěkného hovězího masa od zadku, které musí býti však trochu zamřelé, sklepej je dřevěnou paličkou a nakrájej na tenké, asi na prst tlusté řízky, opět je sklepej, posyp je pak solí, trochem všeho-chuti a trochem květu, aneb místo obojího tohoto koření trochem roztlučeního jalovce, poklad řízky slaninou tence nakrájenou, svin každý řízek, sepni to špejlem a v mouce obal. Rozpal na kuthánku kus čerstvého másla, namoč v něm svinuté řízky, klad je podle sebe do kuthánku, přiklop a nech řízky as deset minut při mírném ohni smažiti, v které době je však jednou obrátiti musíš. Přilej pak k řízkům se strany tolik vařící vody, až jsou do polovice potopeny, dávej však pozor, aby se nesmočily na povrchu. Pak kuthan přiklop a na víko polož těžítko, aby víko úplně přilehalo a nech hovězí závitky při mírném ohni hodinu dusiti. Pak vyndej

ze závitků špejly, dej závitky na mísu, oblož je smaženými brambory a přilej omáčku.

87. Hovězí pečeně po anglicku.

Vezmi nejméně šest liber hovězího masa od zadních žeber; sklepej je dřevěnou paličkou, smíchej sůl s tlučným pepřem a tím maso hodně natři; zaobal je pak do papíru, omastkem z pečeně neb z polívky, namazaného, a špakátem to svaž. Pak to dej na pekáč, přilej trochu mastné hovězí polívky a as tři neb čtyry hodiny zvolna do měkka to peč, časem pak trochem hovězí polívky polévej. As půl hodiny, než pečení neseš na stůl, sejmi z ní papír a nech ji pak dále péci, až má krásnou jasnožlutou barvu. Přitom ji už jen vlastní její šťávou pilně polévej. Dávej však pozor, aby pečeně nebyla příliš měkká, poněvadž by byla pak suchá a příliš šťávy své by pozbyla. Vyndej pak pečení na mísu, oblož ji usmaženými brambory, s omáčky seber mastnotu a trochu ji na pečení proced, ostatní omáčku pak ve zvláštní mísečce zároveň s pečením na stůl přistav.

88. Gulaš uherský.

Rozkrájej osm neb deset lotů slaniny a dvě velké cibule na drobno, pak vezmi půl třetí neb tři libry hovězího masa z kýty a rozkrájej je na malé kostky. Nasypej do kuthanu trochu té slaniny, na to polož vrstvu cibule, na to vrstvu rozkrájeného masa a tak to opakuj, až vše spotřebuješ. Pak to patřičně osol a přiklop a nech na prudkém ohni dusiti, často tím míchej, aby se to nepřipálilo. Když to začne smáhnouti, podlévej to po lžici hovězí polívkou, avšak tak, aby nebylo mnoho omáčky, a když je maso dosti křehké, okořeň to paprikou, zamíchej tím a vyklop i s omáčkou na mísu. Kolem masa udělej věnec ze smažených bramborův.

89. Hovězí řízky po anglicku (Beefsteaks).

Z hovězího masa od ledviny nakrájej na příč řízky as na prst tlusté, tyto sklepej na šírku, posyp je trochem soli a tlučeným pepřem, i můžeš je také rozstrouhanou cibulí potříti, pak upeč je při prudkém ohni po obou stranách a sice tak, aby uprostřed byly ještě trochu červenavy a při rozkrájení přičervenalá šťáva z nich se prýštila. Pak je dej na mísu a přidej k nim usmažené brambory.

90. Hovězí řízky po anglicku se závadami.

Hovězí řízky všelikými pikantními příchoutkami oblož, na příklad sázenými vejci, naloženými okurčičkami, zeleným hráškem, sardelemi, sardinkami, smaženou cibulkou atd.

91. Dušené hovězí řízky po anglicku.

Z pěkné hovězí ledviny nakrájej dvanáct řízků, rozklepej je, osol a náležitě opepř. Pokrej kuthán vrstvou másla, vlož pak tolik řízků do kuthanu, až je téměř plný, a poklad povrchu zase máslem, priklop kuthan a nech je půl druhé hodiny dusiti. Pakliže šťáva příliš se zavařuje, přilévej trochu hovězí polívky.

92. Hovězí řízky po anglicku se sardelovým máslem.

Vezmi pěknou hovězí ledvinu, sejmi s ní kůžičky, sklepej ji a nakrájej z ní koláčky as na prst tlusté. Pak sklepej je ještě jednou po obou stranách dřevěnou paličkou, a posyp je solí jemně utlučenou, tlučeným pepřem a cibulí na drobounko rozsekanou. Nyní klad vždy dva koláčky na sebe, pak rozpust čerstvé máslo, omoč v něm upravené řízky a nech je pak vychladnouti, až máslo na nich bylo ztuhlo. Pak klad řízky do kuthanu a necu je na prudkém ohni as tři minuty péci, pak řízky obrať, každý svrchem nařízni, poklad sardelovým máslem a

nech řízky dvě neb tři minuty ještě prudce péci. Pak řízky vyndej na mísu, přilej do šťávy trochu silné hovězí polívky, a chceš-li, přidej štipec mouky, rozdělej omáčku, vlož pak do ní zase řízky a nech je chvíli ještě dusiti.

93. Sekané řízky z hovězího masa.

Rozsekej dvě libry hovězího masa od zadku na drobno, přidej k tomu malý kousek čerstvého hovězího loje, též na drobno rozsekaného, trochu tlučeného pepře, kousek na drobno rozsekané citronové kůry a petruželové nati, osol to a dobře prohněť, udělej pak z toho malé placičky na malík ztlouští, obal je v strouhané housce, dej na kuthánek kus másla, přidej k tomu cibuli na drobno nakrájenou a když se pění počne, vlož do toho upravené placičky a nech je po obou stranách do hnědožluta upéci. Můžeš jimi obložit zeleninu aneb k nim podati dušené zeli.

94. Obyčejná hovězí pečeně.

Vezmi kus hovězího masa od žeber, mnoho-li potřebuješ, vyper a dobře je osol, prostrkej je celým zázvořem a několika spárky česneku, dej to na kuthan neb na pekáč, přidej k tomu několik rozkrojených a řebíčkem prostrkaných cibulí, několik bobkových listů a jednu rozkrájenou mrkev, podlej to trochem vody, musíš však jí dáti více než na obyčejnou pečení, nech to tři neb čtyry hodiny péci, často obracej a polévej vypečenou omáčkou.

Kdyby omáčka vysychala, přilej ještě vody neb neslané polívky. Když je maso měkké, dej je na mísu, oblož je vařenými a oloupanými brambory, proced na maso omáčku a nes na stůl.

95. Hovězí na rošti po vídeňsku.

Vezmi kus masa od boku, nakrájej na řízky, sklepej je na způsob karbanátek, prostrkej česnekem, osol a opepř, dej je na rošt, a nech nad silným ohněm po obou stranách péci, polej asi lžičkou rozpuštěného másla a nes na stůl. Komu česnek není po chuti, vezmi cibuli, na drobno ji rozkrájej, v rozpuštěném másle nech ji zpěnit, sklepané řízky v tom omoč a pak na rošti peč. Nemáš-li rošt po ruce, můžeš tyto hovězí řízky při prudkém ohni též na kuthanu upéci. Rozpusť totiž máslo neb sádlo na kuthanu, vlož do něho naklepané a osolené řízky, pak vsyp na ně cibuli, na dlouhé lístky nakrájenou, peč to na prudkém ohni, a když cibulka sežloutne, řízky obrať a i na druhé straně prudce upeč. Upečené řízky vyndej a na mísu polož; do kuthanu, v němž řízky byly pečený, vlej trochu hovězí polívky, rozmíchej a šťávu tuto pak vlej na upravené řízky, jež oblož usmaženými brambory. Chceš-li mít řízky s česnekem, na drobno je rozkrájej, a když hovězí polívku do šťávy přiléváš, do ní je přidej.

96. Hovězí na rošti se sardelemi.

Připravuje se zcela na předešlý způsob, jen že přidáš do šťávy dvě neb tři sardele s kouskem másla utřené.

97. Svíčková pečeně.

Vezmi několik liber hovězího masa pod ledvinou, sejmi s něho kůžičky, osol a prostrkej hustě slaninou, na podlouhlé kousky rozkrájenou, a vlož do nádoby. Dej na kuthan jednu cibuli na koláčky rozkrájenou, kousek celého zázvoru, několik zrnek pepře a nového koření, trochu dymianu, jeden bobkový list, vlej na to žejdlík vinného octa a žejdlík vody, a nech to půl hodiny vařit. Pak vlej vařící týž ocet na upravené maso

a nech je takto as čtyry dny naloženo, musíš je však každodenně obracet. Pak dej maso na pekáč, peč pozvolna, polévej kyselou smetanou a upeč do hněda.

98. Svíčková pečeně na jiný způsob.

Vezmi celou svíčkovou pečení, to jest kus libového masa pod ledvinou, skrájej s něho všecky kůžičky a lůj, pak jej po délce rozřízni a hodně do šířky sklepej, osol, bílým tlučeným pepřem popraš, hojně čerstvou slaninou na nudličky nakrájenou prostrkej a postav stranou. Udělej pak následující nadívku: dej do hluboké mísky tři celá vejce, kus na drobno rozsekané slaniny, na drobno rozkrájené žampiony, dvě lžíce též na drobno rozsekané a do žlutava usmažené cibule, lžíci rozsekané zelené petržele a tolik rozstrouhané žemličky, aby z toho byla hodně přihouštlá nadívka, osol a dobře to promíchej, pak tím potřij upravenou pečení, po délce ji zbal a silnou nití obvaž. Vymaž pekáč máslem, vlož do něho tři na koláčky nakrájené cibule, jeden petrželový kořínek, jednu mrkev a jeden celer, vše na koláčky nakrájené, přidej k tomu kousek dymianu, dva bobkové lístky, několik zrnek pepře a nového koření, vlož pak na to upravenou pečení, podlej ji sklenicí červeného vína a polej koflíkem mastné masité polívky, přikrej to poklicí a nech v troubě dusiti, při čemž musíš pečení začasťo štávou, v níž ona se peče, polévati; když pak maso dostatečně změkne, což se asi za tři neb půl čtvrt hodiny stane, tuť pečení z pekáče vyndej, popraš omáčku moukou a nech to ještě nějakou chvíli dusiti, přilej pak k tomu ještě trochu polívky a vína, zamíchej tím, nech to ještě chvílku povařiti, pak šťávu skrze sýtko proced, vlož pečení na pekáč, nalej na ni procezenou šťávu a dej opět do trouby, a když maso trochu zčervená, tedy je na úhledné kousky nakrájej a na mísu urovnej, oblož je

usmaženými zemčaty aneb je obloží makaronkami a posyp tyto rozstrouhaným parmezánovým sýrem. Omáčku podej v mísečce.

99. Hovězí ledvinky.

Rozkrájej hovězí ledvinky, dobře vymyté, na tenké lístky. Dej na kuthan kousek másla, trochu tluceného pepře, jednu na drobno rozkrájenou cibuli aneb spáreček česneku s máslem utřeného, vlož nyní do toho nakrájené ledvinky a nech je dusiti. Pak to osol, popraší lžící mouky, zamíchej tím, přilej trochu octa aneb citronové šťávy, několik lžic dobré hovězí polívky aneb omáčky z telecí pečeně, a nech ještě dusiti, až ledvinky dostatečně změknu.

100. Dušený hovězí jazyk.

Vyper a vař celý hovězí jazyk as půl hodiny, a je-li veliký, celou hodinu. Potom nech jej vychladnout a úhledně jej okroj, prostrkej jazyk slaninou, na podlouhlé kousky nakrájenou a v soli a pepři omočenou. Pak vezmi kuthan, poklad dno nakrájenou slaninou, několika kousky telecího masa, přidej dvě mrkve, čtyry cibulky, trochu dymianu a řebíčků, polož na to pak upravený hovězí jazyk, vlej na to tolik hovězí polívky, až je jazyk úplně potopen a dus to tak dlouho, dokud jazyk úplně nezměkne, což tři neb čtyry hodiny trvá: časem přilévej trochu hovězí polívky a vytlač do toho šťávu z několika citronů. Když jazyk náležitě byl změknu, vyndej jej z kuthanu, sejmi s něho kůži a na mísu jej uprav. Rozřízni jej totiž na dlouho od zadního konce k přednímu, čili do špičky, ale tak, aby při předním konci trochu spojen zůstal a byv na mísu rozložen srdci se podobal. Pak postav jej na teplé místo. Omáčku protlač skrze sejtko, vytlač šťávu z jednoho citronu, polej tím trochu jazyk a ostatní omáčku podej v mísečce.

101. Hovězí jazyk se smetanovou-omáčkou.

Dobře očištěný a vypraný hovězí jazyk uvař v slané vodě do měkka, pak s něho kůži stáhni a nech jej vychladnouti, rozkrájej pak jej na tenké řízky a protáhni je čerstvou na nudličky nakrájenou slaninou. Usmaz pak na másle jednu na drobno nakrájenou cibuli do žlutava, vlož do toho jazyk a nech jej chvíli dusiti. Zapraž pak trochu hovězí polívky s bledou máslovou jíškou, přidej k tomu půl žejdlíku dobré husté kyselé smetany, šťávy z půl citronu, kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, trochu jemných drobných kapar, nalej to pak na upravený jazyk a nech to pak ještě chvíli na ohni státi, vařiti se to však již nesmí, a nes to na stůl.

102. Hovězí jazyk s polskou omáčkou.

Udělej z másla neb z čerstvého loje jíšku, přidej do ní lžici tlučeního cukru, aby hodně zhnědla, přidej pak k tomu skleničku vína, trochu octa a tolik masité polívky, aby z toho byla hodně přihouštlá omáčka, přidej pak k tomu dvanáct pepřů, nové koření, několikřebíčků, malý bobkový lístek, kousek citronové kůry, na nudličky nakrájené, osol a nech to pak čtvrt hodiny vařiti, pak to proced, dej do toho dva loty velkých přebíraných hrozinek a čtyry loty oloupaných, na nudličky nakrájených mandlí, je-li omáčka tuze hustá, tedy přilej trochu masité polívky; osol to a nech ještě chvíli vařiti. Oloupej pak do měkka uvařený hovězí jazyk, rozkrájej jej na koláčky ztlouští brka, vlož jej do hluboké mísy a nalej naň připravenou omáčku.

103. Vařený hovězí jazyk.

Vař očištěný a vypraný hovězí jazyk na způsob hovězího masa tak dlouho, až změkne. Sejmi pak svrchní kůži, rozkroj jazyk po délce a posyp kaparami. Můžeš

k tomu podati omáčku s kaparami (č. 72) neb sardelovou (č. 69) aneb nastrouhaný malínský křen.

104. Dušený hovězí ohon.

Rozsekej hovězí ohon po kloubkách. Dej na dno kuthanu tři velké rozkrájené cibule, polož na ně hovězí ohon, přilej trochu octa a nech na prudkém ohni dusiti, až změkne, a přilévej mezi tím střídavě trochu hovězí polívky a trochu octa. Asi hodinu před tím, než jej chceš dáti na stůl, dej na rendlíček trochu sádla a malý kousek cukru, rozpal jej do hněda, přidej několik lžiček mouky a udělej z toho hnědou jíšku; nalej do ní procezenou omáčku z dušeného ohonu, rozmíchej, přidej trochu citronové kůry na drobno rozsekané, několik bobkových lístků, několik utlučených řebíček a nech omáčku povařiti. Pak omáčku skrze sejtko proced, omastek s ní seber, vlej ji na ohon a nech ještě chvíli povařiti.

105. Hovězí chámy.

Vezmi tolik hovězích chámů, mnoho-li potřebuješ, čistě je ober, nasol, aby sliz z nich sešel, pak je vyper a nech v slané vodě, do níž jsi byla trochu sádla přidala, vařiti, a sice tak na měkko, až je prsty snadno protlačití můžeš. Potom rozkrájej chámy na kousky a dej je s octem, olejem, pepřem a solí na stůl. Anebo rozpal na kuthanu máslo, dej do něho rozkrájenou cibuli a nech v tom chámy osmažit. Aneb rozdělej vajíčka trochém mouky na řídké těstíčko jako na kapanku, obal v nich chámy a usmaž je.

106. Hovězí ledvinová pečeně.

Vezmi pěknou hovězí ledvinu, kůžičky sejmi, prostrkej ji úhledně slaninou a osol. Rozkrájej do pekáče trochu platního sádla, jednu cibuli, jeden bobkový list, několik řebíček a zrněk pepře, vlož tam upravené maso,

podle je mastnou polívkou a nech pak pozvolna péci, až slanina na povrchu pěkně sežloutne, při čemž začasťe vypečenou šťávou maso polévej. Když je pečené měkká, dej ji na mísu, omáčku proced, omastek s ní seber, z části ji pečení podlej, ostatní omáčku vlej do mísečky a nes s pečením na stůl. K této pečení podávají se buď smažené brambory aneb bramborová kaše (č. 176).

107. Hovězí ledvinová pečeně na způsob zvěřiny.

Vezmi pěkné hovězí maso od ledviny, sejmi s něho kůžičky, úhledně je přikroj, pak po délce na dvě půle rozřízni a oba díly slaninou prostrkej. Do hluboké hlíněné mísy dej ocet, nakrájenou cibuli, mrkev, bobkový list, trochu pepře a všeho chuti, vlož nyní do toho upravené maso a nech je v tom přes noc naloženo.

Druhého dne dej na kuthan rozkrájenou slaninu, vlož do toho naložené maso se vším ostatním, patřičně to osol, kuthan plechovou neb železnou pokličkou přiklop, na pokličku dej žhavé uhlí, aby pečeně ze všech stran stejně se dusila. Nech to nyní zvolna dusiti, při čemž maso vypečenou šťávou polévej a uhlí na pokličce v žhavosti udržuj. Když pečeně náležitě byla změkla a je pěkně hnědá, vyndej oba kusy a dej do mísy, postav na teplé místo, oblož smaženými brambory a polej pepřovou omáčkou. Omáčka tato následovně se připravuje: Rozkrájej šest šalotek (ošlejchů) na kousky, dej do kuthanu, přidej kus surové na kostky nakrájené šunky a půl kávové lžičky celého bílého pepře, přilej něco přes čtvrt žejdlíku dobrého vinného octa, přiklop kuthan a nech v něm vše rychle dusiti. Pak přidej k tomu půl žejdlíku omáčky z hnědé jíšky a šťávu z ledvinové pečeně, s níž byla jsi všechn omastek sebrala, nech to dobře svařiti, proced a omáčkou tou z části pečení polej, ostatní omáčku podej v mísečce.

Zeleniny a vařiva.

108. Brambory na loupáčku.

Oper čistě brambory, dej do hrnku, vlej na ně studenou vodu, osol a do měkka uvař. Pak slej s nich všechnu vodu, přikrej hrnek pevně čistým ubrouskem a nech je chvíli v páře státi. Pak je dej neoloupané na stůl a přidej na míse čerstvé máslo neb máslo sardelové.

109. Brambory se slaninou.

Rozkrájej čerstvou slaninu na drobné kostky, též jednu malou cibuli a nech to usmažiti, pak do toho dej na předešlý způsob uvařené a na koláčky rozkrájené brambory, osol, okořen trochem bílého tlučeného pepře, nech brambory do zlatova osmažit a nes na stůl.

110. Bramborový závitek s uzeným masem.

Dej na vál čtyřadvacet lotů uvařených rozstrouhaných bramborů a deset lotů bílé mouky, vraz do toho čtyry celá vejce, trochu to osol a hodně prohnět, pak to válečkem vyválej, tak aby to zůstalo na prst ztlouští, potří to pak na prst ztlouští uzeným masem na drobno rozsekaným, posyp rozstrouhanou zemličkou, pak to jako štrudli sbal. Pomaž čistý ubrousek máslem, vlož naň upravený závitek, sbal jej a nití lehce obtoč a nech v páře tři čtvrti hodiny vařiti, pak to z ubrousku pozorně vyndej, na koláčky rozkrájej a polej rozpáleným máslem.

111. Nové brambory.

Oškrab mladé brambory, omej dobře v studené vodě, dej do hrnce, nalej na ně čerstvé vody, osol, přidej k tomu kmín a kousek zelené petruželové nati. Když jsou vařeny, vodu sced, petružel vyndej a brambory vysyp na mísu. Pak posyp je nastrohaným syrečkem, a čerstvým rozpáleným máslem omast.

112. Kyselé brambory.

Dej trochu omastku z polívky na kuthan, přidej dvě lžíce mouky, nech to zpěnit. Pak přidej lžíci cibule na drobno rozkrájené, a udělej z toho hnědou jíštičku. Potom nalej do toho dobré hovězí polívky tak, aby z toho byla přihoustlá omáčka, přilej trochu octa, přidej kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, trochu tlučeného pepře, osol a nech povařit. Pak oloupej uvařené brambory, rozkrájej na koláčky, dej do kuthanu, nalej na ně tu omáčku a nech ještě několikrát var přejít.

113. Brambory s mariankovou omáčkou.

Rozpusť kousek čerstvého loje neb másla na kuthanu, dej do toho dvě lžíce mouky, spárek česneku s kouskem másla utřeného a udělej z toho hnědou jíšku, přidej trochu přebraných mariankových lístků, vlej do toho hovězí polívku aneb polívku ze skopového masa, kterážto poslednější zvláštní chuti této omáčky dodává, rozmíchej vše, aby z toho byla přihoustlá omáčka, do té pak dej uvařené nakrájené brambory, osol, okořen trochu bílého strouhaného zázvoru a nech to ještě chvíli povařit. Chceš-li přidati skopové maso, musíš již uvařené ještě s brambory nechat trochu povařit.

114. Bramborové knedlíky.

Uvař v šestižejdlíkovém hrnku dobře vyprané brambory a oloupej je. Pak popraš vál moukou, vsyp na něj ty brambory a válečkem je dobře rozmačkej; potom spař žejdlík pěkné krupice, přidej ji k rozmačkaným bramborům, vraz do toho tři neb čtyry celá vejce, dobře to rozmíchej, osol a rukama dobře uhněť, po'om z toho dělej rukou okrouhlé knedlíky, pak dávej do vařící vody a nech as půl hodiny vařit; potom knedlíky opěnovačkou vyndej a klad buď celé neb na půlky rozkrájené na mísu,

posypej rozstrouhanou kůrkou ze žemličky a omast rozpáleným čerstvým máslem.

115. Bramborové šklubánky.

Omej a oškrab pěkné brambory, mnoho-li jich potřebuješ, rozkrájej na větší kousky, pak dej do studené vody, čistě je omej a uvař. Když se do měkka byly uvařily, vodu sced, nalej na ně as tři čtvrti žejdlíku horkého mléka, nadělej obrácenou měchačkou do nich až na dno hustě díry, nasyp do těchto otvorů as půl libry pěkné bílé mouky, ještě to trochu měchačkou propíchej a nech povařiti, musíš však hledět, aby se to nepřipálilo. Když se to as čtvrt hodiny bylo vařilo, tak to osol a měchačkou dobře rozmíchej, aby v tom nebylo žádných žmolů. Pak namoč vždy lžíci v rozpáleném másle a vybírej jí po kousku šklubánky a klad je na mísu. Posyp je pak utlučeným mákem s cukrem smíchaným aneb nastrouhaným syrečkem a omast buď rozpáleným máslem neb sádlem.

116. Bramborové nudle.

Uvař brambory, co se jich as na talíř vejde, oloupej a horké na prkénku válečkem rozmačkej, pak je osol, přidej dvě lžíčky mouky a tři celá vejce, uhnět z toho těsto, pak rozválej a nakrájej z toho na prst tlusté slejšky neb nudle. Pak vymaž mělký kuthan aneb pekáč přepouštěným máslem, urovnej nudle do něho a nech po obou stranách do žlutava upéci.

117. Bramborová kaše.

Uvař brambory, oloupej a na struhadle rozstrouhej, dej do hrnce, přidej kus čerstvého másla a několik lžic dobré smetany, přistav hrnec k ohni a míchej tím tak dlouho, až se kaše zpění. Pak to osol, ještě trochu rozmíchej, dej na mísu a polej novým máslem, v němž jsi kousek cibulky na drobno rozkrájené byla usmažila.

118. Faširované brambory.

Uvař as dva talíře bramborů, oloupej a polovičku z nich, dokud jsou ještě horké, skrze sejtka protlač. Druhou polovičku bramborů nech zatím vychladnouti. Protlačené brambory dej do hrnku, přidej tři celá vejce, tři žloutky, trochu soli, trochu bílého, tlučeného pepře a trochu tlučeného květu, as půl žejdlíku dobré kyselé smetany, šest lotů čerstvého másla a všechno dohromady dobře utři, přidej do toho vařenou a na drobounko rozsekanou šunku a ještě to dobře promíchej. Pak vymaž kuthan máslem, a popraš jej strouhanou zemličkou. Nyní rozkrájej vychladlé brambory na koláčky a poklad jimi do točita dno a stěny kuthanu, tak aby uprostřed zůstala prázdná prostora; nyní naplň tuto prostoru míchaninou, již jsi byla připravila, poklad to lístky čerstvého másla, přikrej papírem, dej do trouby, nech hodinu péci, pozorně to vyklop a nes bez prodlení na stůl.

119. Bramborové buchtičky.

Protlač skrze sejtka uvařené a oloupané brambory, co se jich asi na talíř vejde. Pak utři čtvrt libry másla, až se zpění, vraz do toho tři celá vejce, trochu to osol, a okořeň trochem tlučeného květu; pak přidej k tomu protlačené brambory, dobře to rozmíchej, až je z toho těsto. Popraš vál moukou a těsto na něm rozválej, aby bylo as na prst tlusté, pak vykruž z něho sklenkou na víno aneb kružítkem okrouhlé buchtičky. Vymaž kuthan čerstvým neb přepouštěným máslem, vlož tam buchtičky a upeč po obou stranách do zlatova.

120. Dušené brukve.

Oloupej několik brukví, rozkrájej je na tenké koláčky; dej kousek másla na kuthan, vsypej tam rozkrájené brukve, přilej trochu polívky, osol, nech je dusiti,

až změknou, zapraž bledou na loji udělanou jíštičkou a přidej trochu tlučeného zázvoru. Z nati těch brukví vyber mladší lístečky, vyper v čisté vodě a nech do měkka vařit, pak je proced a na prkénku trochu sekej, dej na kuthan s kouskem másla, přilej polívku a zapraž toutéž jíškou, pak dej na mísu do prostřed brukve a oblož sesekanou zeleninou.

121. Nadívané brukve.

Vezmi mladounké brukve co možná stejně velké, oloupej, pozorně vydlabej a pak do studené vody polož. Potom je vyndej na čistý ubrus a šikmo polož, aby voda z nich vytekla, a nadívej je telecí sekaninou. Vezmi totiž kus surového telecího a kus vařeného uzeného masa a to vydlabané z brukví a na drobounko vše to rozsekej, vraz do toho několik vajec, přidej rozstrouhanou zemičku, trochu květu, kus čerstvého másla, dobře všechno rozmíchej a brukve tím naplň. Když jsou brukve nadíty, přiklop každou koláčkem z brukve, vymaž pak kuthan máslem, vlož do něho nadívané brukve, přilej dobré hovězí polívky asi do polovice brukví a nech do měkka dusiti. Pak urovnej je na plochou mísu a polej trochem dobré hnědé omáčky, kterou takto uprav: Dej na rendlík kousek čerstvého másla neb sádla, malý kousek cukru a nech to rozpáliti, pak přidej trochu bílé mouky a udělej z toho hnědou řidkou jíšku, pak rozdělej to s dobrou hovězí polívkou, aby z toho byla přihustlá omáčka, přidej trochu tlučeného zázvoru a rozmíchej.

122. Bílá řepa neb tuřín.

Rozkrájej řepu na kostky, nech ji as hodinu vařit v slabé masité polívce. Dej na kuthan kus sádla a kus cukru. Když se cukr byl rozpustil, dej do toho přecizenou řepu a nech dusiti do měkka. Udělej hnědou

jišku, nalej pak do ní scezenou polívku, dobře rozkloktej a vlej na dušenou řepu, a trochu tlučným zázvorem to okořeň. Uvař zároveň kousek vepřového masa, rozkrájej na úhledné kousky, dej řepu na mísu a poklad ji tím vepřovým masem.

123. Mrkev se zeleným hráškem.

Oškrab čistě červenou mrkvičku, rozkrájej na tenké podlouhlé kousky a v studené vodě vyper. Dej na kuthánek kousek nového másla a kousek cukru a nech v něm mrkvičku dusit do měkka; posyp ji pak trochem mouky, nalej do ní trochu hovězí polívky a trochu smetany, okořeň květem a nech ještě chvíli dusit. Dej též na jiný kuthánek kousek másla a asi dva žejdlíky drobného zeleného hrášku, přidej kousek cukru a nech jej dusit, až změkne; přidej kousek zelené na drobno rozsekané petružele, popraš moukou, přilej trochu hovězí polívky a nech ještě chvíli dusit. Dej pak hrášek do prostřed mísy a okolo něho udělej věnec z mrkvičky. Chceš-li, můžeš na to dát smažené telecí řízky neb karbanátky. Také můžeš pouze mrkev na tento způsob upravit a k ní přidati buď vařené skopové neb jehněčí maso.

124. Zelený hrášek s kuřátký.

Dej na kuthan kus čerstvého másla, a nech v něm pěkný zelený hrášek a keř svázané zelené petružele do měkka dusit, popraš to trochem mouky, přidej cukru a kousek másla a nech to chvíli povařit. Ober a očist dvě kuřátka, uvař je v hovězí polívce do měkka, tak aby byla bílá. Dej nyní zelený hrášek na mísu, rozkrájej kuřátka na úhledné kousky, klad je na hrášek a nes na stůl. Chceš-li, můžeš kuřátka obložití račími ocásky. Místo vařených kuřátek můžeš k hrášku přidati též kuřátka smažená.

125. Karfiol v máslové omáčce.

Očist karfiol, rozkrájej jej tak, aby růže zůstaly co možná velké, uvař jej v slané vodě do měkka, vyndej na mísu a uprav, aby se to růži podobalo, polej máslem rozpuštěným a posyp v másle usmaženou nastrouhanou žemličkou, aneb vlej na to máslovou omáčku a nes teplý karfiol na stůl. Máslová omáčka takto se připravuje: Utri kus másla, dej do toho dvě neb tři lžíce bílé mouky, rozmíchej, vlej na to dobrou masitou polívku a nech to při prudkém ohni zavařiti, musíš tím ale neustále míchat. Omáčka musí býti zcela bílá.

126. Smažený karfiol s omáčkou smetanovou.

Uvař karfiol na předešlý způsob, ne však příliš do měkka, sceď s něho všecknu vodu a polož jej na čistý ubrousek. Pak rozkloktej tři celá vejce, trochu to osol, karfiol v tom omoč, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž na přepuštěném másle. Urovnej jej nyní na mísu a můžeš k němu přidat smetanovou omáčku, jež takto se připravuje: Rozpusť čtvrt libry másla na kuthánku, dej do toho dvě lžíce bílé mouky a jednu malou cibuli, několika řebíčky prostrkanou, jednu malou mrkev na koláčky rozkrájenou, a nech to několik minut dusiti, pak na to nalej dva žejdlíky dobré sladké smetany a nech tak dlouho vařit, až z toho zbyla asi polovice, musíš ale tím neustále míchat; pak to proced skrze sejtko a vlej pak buď na karfiol aneb v mísece podej.

127. Karfiol s omáčkou z vejcí.

Očist pěkně karfiol a nech jej co možná ve větších kouskách, poněvadž to mnohem úhledněji vypadá. Dej jej do hrnce, vlej na něj s polovicí vody a s polovicí mléka, čímž stane se bílým a jemnějším, trochu soli a kousek čerstvého másla a nech jej as dvacet minut vařiti. Musíš však dáti pozor, aby příliš nezměknl a se

nerozsypal. Pak rozstrouhej do žejdlíku studené hovězí polívky pět žloutků, přidej dvě lžíce bílé mouky, přilej trochu odvárky, v níž karfiol byl se vařil, vytlač do toho šťávu z citronu, pak postav hrneček s omáčkou do kuthanu, naplněného vařící vodou a míchej omáčkou, až zhoustne, nesmí se však vařit. Nyní karfiol úhledně na mísu urovnej a omáčku naň vlej. Obložití můžeš karfiol telecími koteletky aneb uvařenou studenou šunkou.

128. Karfiol s račí omáčkou.

Uvař karfiol do měkka na předešlý způsob. Račí omáčku takto připrav: Dej do kuthanu žejdlík sladké smetany, vraz do toho tři žloutky, přidej trochu tlučného květu, dvě lžíce bílé mouky, jeden malý rozstrouhaný uvařený brambor, osol a nech to svařit, musíš tím ale neustále míchat. Když se to trochu povařilo, přidej račí máslo (č. 7) a dobře to ještě rozmíchej. Urovnej karfiol úhledně na mísu, vlej na něj račí omáčku a oblož jej oloupanými račími ocásky a klepety.

129. Chřest (špargl).

Očist chřest a uřezej dolejší bílé konce, tak aby byl všecken chřest stejně dlouhý; čistě jej omej, srovnej hlavičkami k sobě a volně jej svaž, pak jej v slané vodě uvař, nesmíš jej však převařit, aby hlavičky neupadaly; pak vodu s něho pozorně sced a urovnej jej na mísu do kruhu hlavičkami k sobě. Posyp jej nyní rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným čerstvým máslem.

130. Chřest s omáčkou máslovou.

Uvař chřest na předešlý způsob, urovnej na mísu a podej k němu omáčku máslovou, na tento způsob upravenou: Vezmi čtyry loty másla, dobře je utři a vraz do toho šest žloutků. Dej do toho lžici bílé mouky, vy-

tlač do toho štávu z jednoho citronu a míchej tím, až se to zpění, pak přilej žejdlík dobré polívky, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne.

131. Chřest se smržemi.

Chřest prostřední velikosti očist, rozkrájej na kousky as na palec dlouhé, všechno dřevnaté však odstraň, pak uvař je v slané vodě. Udělej máslovou řídkou jíšku, jež však musí zůstat bílá, nalej do toho dobré masité polívky, tak aby z toho byla přihustlá omáčka. Dej nyní do ní uvařený chřest a čerstvé očištěné a na drobno rozkrájené smrže a nech to trochu povařiti, pak vylej na mísu a nes na stůl.

132. Špenát v masité omáčce.

Přeber čistě špenát a dobře vyper, pak jej spař v slané vařící vodě, vyper znovu v čerstvé vodě, vodu z něho dobře vytlač, a na drobounko jej rozsekej. Udělej jíšku z másla neb z mastnoty z hovězí polívky a bílé mouky a nech v ní sesekaný špenát zvolna dusiti, přilévaj zponenáhla dobrou mastnou hovězí polívku a nech špenát vařit, až hodně zhoustne, a nes jej pak na stůl. Chceš-li, můžeš jej také opepřit.

133. Špenát dušený na jiný způsob.

Dej do kuthanu kousek čerstvého másla a nech je zpěnit, pak přidej půl na drobno rozkrájené cibule a nech ji trochu osmažit, hled ale, aby zůstala bílá, přidej lžíci bílé mouky, dobře rozmíchej, pak do toho dej na předešlý způsob uvařený a sesekaný špenát, trochu to osol, dej do toho asi lžíci přebraných a vypraných hrozin, trochu tlučeného květu a nech to chvíli dusiti. Pak rozdělej v hrnku kousek nového másla, vsyp do toho as na špičku nože bílé mouky a dohromady to utři, přilej asi čtvrt žejdlíku dobré sladké smetany, dobře to rozkloktej

a vlej do kuthánku, v němž špenát se dusí, rozmíchej to a nech ještě chvíli dusiti. Špenát tento můžeš k rozličným smaženinám přidat aneb jej obložit vejci na másle usmaženými.

134. Špenát puddingový.

Očist a spař několik prebratí špenátu, dej jej do studené vody a pak všechnu vodu z něho vytlač a na drobounko jej rozsekej. Rozkrájej něco petružele, pažitky a několik šalotek, rozpal na kuthanu čtyry neb šest lotů čerstvého másla, dej do něho špenát a ostatní zeleninu a nech to nějakou chvíli dusiti a pak vychladnouti. Mezi tím rozsekej vařenou aneb upečenou telecí ledvinku, rozmoč as tři žemličky v mléce, vymačkej a přidej je i s rozsekanou ledvinkou do kuthanu k špenátu, vraz do toho zponenáhla devět žloutků, osol, trochem květem okoreň, dobře to rozmíchej, přidej z bílků ušlehaný sníh a vše pak ještě zlehka promíchej. Namaž ubrousek máselem, vlož do něho tu míchaninku, zavaž volně ubrousek a dej jej do vařící vody. Nech to nyní as hodinu vařiti, dávej však pozor, aby v hrnci bylo vždy dostatečně vařící vody. Když je pudding uvařen, vyndej jej z hrnce, rozvaž ubrousek a nech pudding trochu vychladnouti, pak jej na mísu vyklop a rozpáleným máslem polej. Můžeš k němu podat uvařenou šunku.

135. Špenátové štrudle.

Upeč tenounké těsto na štrudle. Vyper špenát několikráte v studené vodě, pak jej ovař ve vařící vodě, tak že jej v prstech snadně můžeš rozmačkat. Sced jej, polej studenou vodou, vodu z něho vytlač a na drobounko jej rozsekej. Rozkrájej cibuli na drobné kousky a nech ji v čerstvém másle do žlutava usmažit, pak dej do toho rozsekaný špenát, trochu hrozinek a nech několik minut dusiti. Potom popraš to půl lžící mouky, vlej do toho trochu dobré smetany, v níž jsi byla čtyry žloutky roz-

kloktala, osol, tlučeným květem okořeň a nech svařit, až to zhoustne. Tímto přihoustlým špenátem nyní štrudle tlustě pomaž a pak je sviň. Vymaž plochý kuthan aneb mělký pekáč dobře máslem, klad' závitky čili štrudle podle sebe do něho, vlej na to dva žejdlíky vařícího mléka, v němž jsi byla as tři neb čtyry žloutky rozkloktala, a nech v troubě zvolna péci. Pak vykrájej z nich železnou neb plechovou lžičkou čtverhranné kousky, vyndavej na mísu a mlékem v pekáči zbývajícím polej.

136. Krapličky špenátové.

Uprav špenát na předešlý způsob (č. 135). Udělej těsto jako na tlusté nudle a pomaž je buď vodou aneb rozšlehanými bílky. Pak pokládej těsto do polovice hromádkami upraveného špenátu, přiklop to nyní druhou polovicí těsta; těsto okolo hromádek přitiskni a vykroj kružadlem kraple. Nyní je dávej do vařící slané vody, zvolna jimi zamíchej, aby k sobě nepřilehly, nech as deset minut vařiti, pak vodu sceď, dej je na mísu, posyp strouhanou žemličkovou kůrou a polej čerstvým rozpáleným máslem a nes na stůl.

137. Špenát s flíčky.

Udělej těsto jako na tlusté nudle, nakrájej z něho flíčky, uvař je ve slané vodě, pak je sceď. Nyní dávej na mísu vždy vrstvu flíčků a vrstvu dle čísla 133 upraveného špenátu a tak to opakuj, až vše spotřebuješ, poslední vrstva musí však býti ze špenátu. Nyní hojně to posyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a rozpáleným máslem polej.

138. Kolník.

Oškrab kolník a rozkrájej na podlouhlé, jak malík tenké kousky, v studené vodě čistě je vyper, dej do hrnku a nalej na ně vařící vody a nech asi čtvrt hodiny

v ní ležet. Pak vodu sceď, nyní nalej na kolník vařící slanou vodu a nech jej dvě hodiny vařiti. Zatím dej na kuthánek tři loty čerstvého másla, dej do něho kus cukru a nech to do žluta upražit, pak vodu s kolníku sceď a vysyp jej na kuthan do rozpáleného másla, přilej trochu hovězí polévky a nech to dusiti. Mezi tím přilevej po lžici hovězí polívku a častěji tím zvolna zamíchej, aby se kolník nepřipálil. Nyní udělej hnědou jíšku, nalej do ní hovězí polívku, rozmíchej, vlej na kolník, okořeň bílým strouhaným zázvorem, a nech ještě chvíli povařiti. Pak vyklop kolník na mísu a poklad jej smaženými karbanátky neb uvařeným a na úhledné kousky rozkrájeným masem vepřovým.

139. Vodnice.

Oloupej vodnici, na koláčky rozkrájej a pak v studené vodě vyper. Dej na kuthan kus čerstvého másla, kus cukru a nech jej do žluta upražiti. Nyní dej vodnici do toho a nech to dusiti, podlévej polívkou ze skopového masa a častěji avšak pozorlivě tím míchej. Udělej hnědou jíšku, vlej do ní polívku ze skopového masa, dobře to rozmíchej, vylej na vodnici, okořeň bílým strouhaným zázvorem a trochem nového koření a nech do měkka dusiti. Nyní nakrájej skopové maso, jež jsi k tomu účelu byla uvařila, na úhledné kousky, vlož je do vodnice a nech ještě chvíli povařiti, vyklop na mísu a nes na stůl.

140. Štěrбак (Endivie).

Vezmi osm neb deset kusů pěkného žlutého štěrbaku, jehož vnitřní lístky nesmí býti nahnilé neb od hlemejždů ohryzlé, ober z něho zevní zelené lístky, žluté lístky vyper a na kousky je rozkrájej, čistě vyper, vodu z nich vytlač, pak uvař v slané vodě, tak abys je jako špenát v rukou snadno mohla rozmačkat. Nyní vodu se

šťerbáku sced, nech jej vychladnout a na drobounko rozsekej. Rozpusť na kuthanu kus čerstvého másla, usmaž v něm půl na drobno rozkrájené cibule do žlutava, dej do toho rozsekaný šťerbák a nech jej tak dlouho dusit, až zhoustne; pak přilej dva koflíky dobré smetany, osol, přidej půl lžičky tlučeného cukru a trochu tlučeného květu. Pak to nech ještě as čtvrt hodiny dusiti, přimíchej kus čerstvého másla as jako vejce do toho a vyndej pak na mísu. Obložití jej můžeš rozličnou smaženinou. Šťerbák je velmi chutné a vzácné vařivo a hodí se též za výborný salát.

141. Vařené artišoky s omáčkou.

Očist dobře pékné artišoky, spodek odkroj, zevní lístky s nich ober, prostřední lístky shora přistříhni, pak takto upravené artišoky v slané vodě, do níž jsi byla vytlačila šťávu z citronů, do měkka uvař, pak ji sced, vyber z prostředku jich květ čili vláknovinu a urovnej je v míse na sebe do jehlace. Údělej nyní omáčku sardelovou (č. 69) neb máslovou (č. 125), vlej ji na artišoky a nes na stůl.

142. Nadívané artišoky.

Vezmi pékné artišoky, sespod je přikroj, ober z nich zevní lístky, prostřední lístky trochu přistříhni, vyndej z prostředku srdíčko a takto upravené artišoky uvař do měkka v slané vodě, do níž jsi byla šťávu z citronů vytlačila. Pak je dej do studené vody, nech vychladnout a na čistý ubrus vyklop, aby voda z nich vytekla. Rozkrájej cibuli na drobounko, nech ji na brabantském oleji dusit a na sejtku ji sced. Přidej k cibulce šunku na drobno rozsekanou, rozkrájenou petružel, přidej několik lžic husté hnědé omáčky *) (č. 121) a dobře to smíchej.

*) Chceš-li mít zvláště chutný týž pokrm, vezmi k tomu nákladnou hnědou omáčku, jež takto se připravuje: Vymaž

Nyní nadívej touto míchaninou artišoky, svrohu lístky nití svaž a klad je do mělkého kuthanu, trochu to osol, přidej bobkový list, cibuli na koláčky rozkrájenou a petržel, přilej sklenici výborného francouzského vína (vin de Sauterne) a také tolik dobré hnědé polívky, pokrej artišoky slaninou, přikrej papírem, pak kuthan dobře přiklop a nech v troubě artišoky dusiti, až úplně změknou, musíš je však začasť vlastní jejich šťávou polévati. Pak je pozorlivě vyndavej a na mísu do jehlance urovnej. Omáčku proced, omastek s ní seber; polej pak tím ty artišoky a nes na stůl.

143. Čerstvé dušené zeli.

S pěkné hlávky zelní ober svrchní lupeny, na čtyry čtvrtky ji rozkroj, košťál vyřízni, a zkrájej čtvrtky na nudličky. Dej je do hrnku, hodně stlač, nalej na to trochu vody a tolik octa, aby to bylo dostatečně kyselé, osol, přidej trochu kmínu a nech hodinu vařiti. Dej na kuthan kus vepřového neb husího sádla, nech v něm jednu na drobno rozkrájenou cibuli zpěníti, pak do toho dej lžičku bílé mouky a udělej z toho bílou jíšku, hodně rozmíchej, aby nebyly žmolky, pak do toho dej vařené zeli a nech do měkka dusiti. Kdyby to bylo tuze

dno hlubokého kuthanu asi na prst tlustě čerstvým máslem, dej do toho libru libové, surové šunky na lístky nakrájené, čtyry velké na koláčky nakrájené pěkné cibule, dva staré holuby, starou slepici aneb všeliké zbytky jiné surové neb pečené drůbeže. Vlej na to dvě lžice hovězí polívky a nech to zvolna do hněda dusiti, nesmí se to však ani dost málo připaliti. Nyní vlej na to hovězí polívku a když se to začne vařit, dobře ji opěň, přidej mrkev, paštínák a por a nech to zvolna vařiti. Udělej z půl libry čerstvého másla a z bílé monky hnědou jíšku, vlej do ní masitou polívku, dobře rozmíchej, a pak to do ostatní svařeniny vlej, i nech to pak dvě hodiny zvolna vařiti, při čemž pilně masnotu a pánu s toho sbírej. Potom omáčku skrze sejto proced a míchej jí tak dlouho, až vychladne, aby se na ní neudělal škraloup.

husté, musíš přilítí hovězí polívky. Toto kyselé zelí hodí se k vepřové pečení, ku klobásům, jitrničkám, jelítkům, koroptvím, bažantům. Na tentýž způsob připravuje se nakládané kyselé zelí, jen že ovšem není tak chutné jako z čerstvých hlávek.

144. Dušené zelí.

Vezmi několik tvrdých hlávek zelí, rozkroj je v polovici, vykrájej košťály, rozkrájej lupeny na nudličky a tlusté stopky všechny z toho vyndej. Pak vlej vařící vodu na nakrájené zelí, vodu s něho zase sced, a zelí dobře vymačkej. Dej do kuthanu kus čerstvého másla a trochu cibule na drobno nakrájené, vlož do toho nakrájené zelí, nech to do měkka dusit, avšak častěji tím míchej, popraš to lžící mouky, nech ještě trochu do hněda dusiti; pak přilej trochu hovězí polívky, do níž jsi byla vinný ocet přimíchala a nech to chvíli povařit. Můžeš také přidat trochu tluceného pepře a trochu kmínu.

145. Nadívané zelí.

Uvař hlávky zelí a ober lupeny z košťálů. Udělej nyní nadívku z telecího masa, jež takto se připravuje: Vezmi libru libového telecího masa, možná-li od kýty, přidej kus plstního sádla, kus cibule a citronovou kůru, vše to dohromady na drobno rozsekej. Skroj kůrku z jedné žemličky a střidu v mléce rozmoč, když byla změkla, vytlač ji a s ostatní sekaninou rozmíchej. Vyber ze sekaniny kůžičky, pakli tam ještě jakési se nalézají, dej to do moždíře, přidej tři míchaná vejce a náležitě vše utluč. Když máš sekaninou již nadívat, vraz do ní dvě čerstvá vejce a dobře ji ještě rozmíchej. Vymaž kuthan dobře sádlem, poklad dno i stěny uvařenými zelnými lupeny, oblož nyní lupeny na dně sekaninou asi na prst tlustě, vyplň pak kuthan asi do polovice zelím dobře dušeným, pak vlož na to zase sekaninu a pokrej

shora zase vařenými lupeny zelními. Dej nyní kuthan do trouby a nech to as hodinu při mírném ohni péci. Pak kuthan vyndej, vyklop nadívané zelí na mísu a nes na stůl.

146. Nadívané zelní hlávky.

Ober ze zelní hlávky zevní lupeny, ostrým nožem vyřízni celý košťál a vyndej část lupenů, tak aby hlávka byla jen asi na prst tlustá, avšak se nerozsypala. Nyní ji čistě vyper a na čistý ubrus polož, aby všechna voda z ní vykapala. Potom hlávky sekaninou telecí (č. 145) ztuhla nadívej, otvor kouskem košťálu zatlač, hlávku osol, nití celou ovaž a pak na způsob puddingu (č. 134) do ubrusu obal. As dvě hodiny před tím, než máš nésti na stůl, dej hlávku v ubrusu zaobalenou do mastné hovězí polívky a nech to zvolna vařiti, pak vyndej to i s ubrouskem na sejtko, ubrus rozvaž a hlávku pozorlivě na mísu přendej a hnědou silnou omáčkou (č. 121 aneb 142) polej.

147. Šťovík.

Přeber mladý zahradní šťovík, čistě jej vyper, ve vařící vodě ovař, vyndej, v studené vodě smoč a pak všechnu vodu s něho sceď a potom na drobounko rozsekej. Dej nyní do kuthanu rozsekaný šťovík, popraš to trochem mouky, přilej dobrou hovězí polívku, dobře vše rozmíchej, osol, muškátem okořeň, přidej lžičku tlučeného cukru, přistav kuthan k ohni a neustále tím míchej, až to zhoustne, pak přidej kus čerstvého másla, ještě to rozmíchej, a pak do hluboké mísy vyndej. Podej pak k tomu dušené a slaninou prostrkané telecí maso.

148. Kadeřník.

Ober od stopek mladé lístky, čistě je oper a nech je v slané vodě tak dlouho vařit, až je v prstech můžeš rozmáčknot, pak je omoč v studené vodě a všechnu

vodu z nich vytlač a na drobounko je rozsekej. Dej do kuthanu kus nového másla, několik na drobno nakrájených cibulí a několik lžic mouky, a nech to do hněda dusiti, pak dej do toho rozsekaný kadeřník a nech to dobrou čtvrt hodiny dusiti, přilej do toho hovězí polívku aneb omáčku z pečeně, máš-li ji po ruce, přidej trochu tlučeného cukru, trochu tlučeného pepře a rozstrouhaného zázvoru, je-li třeba trochu to osol a nech ještě chvíli povařiti. Vyndej pak na mísu a oblož pečenými oloupanými kaštany aneb malými brambory, na másle usmaženými. Také můžeš na kadeřník dáti upečené koroptve, pečené klobásy neb uzený jazyk.

149. Kapusta.

S kapusty sejmi svrchní lupeny a rozkroj ji pak na čtyry čtvrtky, v studené vodě čistě je vyper, urovnej na mísu a polej vařící vodou. Dej do kuthanu kousek sádla neb másla, vodu s kapusty sceď, dej ji též na kuthan, osol a nech dusiti do měkka. Pak udělej hnědou jíšku, rozmíchej ji hovězí polívkou, aneb chceš-li přidati ku kapustě skopové maso, můžeš z něho dáti polívku, vlej pak to do kuthanu na kapustu, přidej trochu tlučeného pepře, trochu bílého rozstrouhaného zázvoru a dva spárky česneku, s kouskem másla utřeného, přidej k tomu skopové, jehněčí aneb vepřové vařené a na kousky nakrájené maso, nech to chvíli ještě povařit a nes na stůl.

150. Kapusta se šunkou v páře vařená.

Ober svrchní lupeny s několika tvrdých hlávek kapusty, rozkroj ji na čtvrtky, v studené vodě čistě vyper a urovnej do hluboké mísy, polej slanou vařící vodou, prikrej a nech as čtvrt hodiny státi. Pak dej na kuthánek kousek másla a jednu rozstrouhanou cibuli a vlož do toho tu spařenou kapustu, osol a nech pod pokličkou as hodinu dusiti. Nyní uvař ze smetany a ze čtyř lotů

pěkné v horké vodě několikrát vyprané rejže hustou kaší, dej do ní čtyry loty másla, hodně to rozmíchej, a nech vychladnouti, pak do toho vraz pět žloutků, osol a okořeň trochu květem a hodně to utři, pak k tomu přidej čtvrt libry libové na drobno rozsekané šunky, ze tří bílků sníh a ještě to lehce promíchej. Nyní vymaž hladkou formu neb hluboký kuthánek máslem, poklad dno a stěny kuthánku libovou šunkou na tenké čtvěhranné lístky nakrájenou, na to pak narovnej vrstvu dušené kapusty, pak na to nalej polovic té připravené kaše, a na to zase narovnej vrstvu šunky a kapusty, na vrch pak dej ostatní kašičku, poklad několika malými kousky másla, obvaž to papírem a nech v páře as hodinu vařiti (č. 42), pak sejmi papír, přiklop plechovou pokličkou, dej na ní řeřavé uhlí a nech to tak dlouho stát, až to po vrchu ztuhne. Pak to pozorně vyklop a nes na stůl.

151. Kapusta mačinková.

Vezmi čtyry hlávky kapusty mačinkové, jejíž lupeny jsou přizhloutlé, ober s nich zevní lupeny, rozkrájej hlávky na půle, vykrájej košťály a ovař hlávky v slané vodě, pak vodu s nich sceď, nalej na ně zase studenou vodu, nech je vychladnouti, všechnu vodu z nich vymačkej a na několik kousků nakrájej. Pak dej na kuthan cibuli na drobno rozkrájenou, kus čerstvého másla, mastnotu z polívky a nech do hněda dusiti, dej do toho na drobno rozkrájenou petružel a nakrájenou kapustu, osol, trochem rozstrouhaného muškátu a trochem roztlučeního bílého pepře okořeň, přilej dobrou hovězí polívku, kuthan přiklop a nech to dusiti. Pak to popraš lžičkou mouky, nech ještě chvíli dusiti a kdyby to příliš zhoustlo, přilej ještě trochu hovězí polívky, pak osol a nes na stůl. Kapusta mačinková jest velmi chutná.

152. Závítky z kapusty mačinkové.

Ober s dvou pěkných hlávek kapusty mačinkové zevní lupeny, rozkrájej hlávky na půlky, čistě je vyper a asi dvě minuty v slané vodě povař, pak vodu s ních sced, nech je v studené vodě vychladnouti, pak je vyndeje, ale vodu z nich nevymačkej. Polož dva lupeny vždy na sebe, dej na ně trochu telecí sekaniny, svin lupeny a po obou koncích trochu je zahni, pak nití závitek ovaž. Když máš závítky upraveny, vlož je těsně podle sebe do mělkého kuthánku, vlej na ně trochu dobré masné hovězí polívky, posyp šunkou a cibulí na drobno nakrájenou, osol a nech do měkka dusiti. Pak je vyndeje, nitě sejmi, úhledně na mísu urovnej a hnědou omáčkou polej.

153. Dušená měsíční řetvička.

Vezmi malé, stejné, čerstvé měsíční řetvičky, oloupej je a čistě vyper. Dej na kuthan kus čerstvého másla, přidej kus cukru a nech to do hněda rozpustit, pak vlož do toho řetvičky a nech je v tom do měkka dusiti, zapraž je trochem mouky, přilej trochu hovězí aneb hnědé masité polívky, osol a nech chvíli povařiti. Ovař telecí neb jehněčí hrudičko v hovězí polívce, očist je a ouhledně rozkrájej na lístky, dej je na řetvičky a nech do měkka dusit, při čemž chvílemi hovězí polívku přilévej. Srovnej do prostřed mísy lístky masa a oblož řetvičkou. Ostatně můžeš dušenou řetvičku také obložití pečenými klobásy neb všelikou smaženinou.

154. Kaše rejžová.

Vezmi dvanáct lotů pěkné rejže, přeber ji a vyper několikrát v horké vodě, nalej na ni tři žejdlíky dobrého mléka, nech to vařit až rejže hodně změkne, pak osol, zvolna zamíchej a dej na mísu; posyp tlučeným cukrem a skořicí, udělej lžící do kaše důlky a nakrájej do nich po kouscích čerstvého másla.

155. Rejžové knedlíky.

Uvař rejži v mléce, aby z toho byla hustá kaše a nech ji vystydnouti. Přidej pak do toho trochu tlučného cukru, trochu rozstrouhané žemličky, vraz do toho čtyry celá vejce, trochu to osol a hodně rozmíchej, udělej pak z toho kulaté knedlíčky. Dej je na kuthan do přepouštěného horkého másla a usmaž je pěkně do zlatova, vyndej na mísu a posyp tlučeným cukrem a tlučenou skořicí.

156. Risotto.

Vezmi čtvrt libry rejže, několikrát v studené vodě ji vyper, dej pak na kuthan, přidej lžici rozpuštěného pěkného hovězího loje, šest zrněk bílého pepře, čtyry zrnka nového koření, půl na drobno rozkrájené cibule a trochet šafránu a nech to několik minut dusiti, pak vlej na to tolik hovězí požívky, aby as na dva prsty nad rejží stála. Pak nech to as tři čtvrti hodiny zvolna vařiti. Urovnej pak rejži a parmasánský nastrouhaný sýr střídavě ve vrstvách na mísu, polej rozpáleným máslem a nes na stůl.

157. Kaše jahelná.

Vezmi žejdlík jahel a vyper je několikrát v horké vodě, vsyp je do třížejdlíkového hrnku s vařícím mlékem a nech jáhly as dvě hodiny vařit, avšak častěji tím míchej, aby se to nepřipálilo. Když jsou jáhly náležitě měkké, vyndej kaši, osol, zamíchej, dej na mísu, posyp rozstrouhaným perníkem a polej rozpáleným máslem.

158. Hrách.

Přeber hrách, mnoho-li ho potřebuješ, a čistě v studené vodě jej vyper. Dej jej do hrnku a nalej na něj tolik měkké studené vody, co by hrách právě byl potopen. Nech jej asi pět minut vařiti, pak vodu sceď a nalej naň jinou horkou vodu a nech zase asi hodinu vařiti, při čemž však musíš pozor dát, abys, jakmile voda vysychá, jinou

horkou vodu dolévala, avšak tak, aby voda nikdy nad hrách nevystupovala. Nyní hrách i s vodou přesyp, aby hořejší hrách přišel na dno, pak osol a nech do měkka uvařit. Potom všechnu vodu sced, vysyp hrách na mísu, omast husím neb vepřovým sádlem aneb rozpáleným novým máslem. Oblož vařeným uzeným masem, nes na stůl a podej k tomu nakládané okurky.

159. Procezený hrách.

Do uvařeného hráchu přidej trochu nakrájené a do žluta usmažené cibule a protlač jej skrz dršlák do hrnku, přilej trochu hovězí polívky, utři spárek česneku, přidej k tomu a nech to trochu povařit. Vlej to pak na mísu, omast a poklad uzeným masem, hovězím na rošti, smaženým vemenem, smaženým mozkem aneb uzenkami.

160. Hrách s kroupami.

Uvař hrách na předešlý způsob (č. 158). Přeber a čistě vyper pěkné kroupy, dej do hrnku, nalej na ně vařící vodu, osol a přidej trochu kmínu a uvař do měkka, musíš však dáti pozor, aby se nepřipálily. Dej nyní na mísu vždy vrstvu hráchu a vrstvu krup a hodně to rozpáleným máslem neb sádlem polej. Můžeš to obložit smaženými jitrnicemi neb vařenými uzenkami.

161. Boby.

Vezmi as dva žejdlíky nejmenších bílých bobů, dobře přeber, čistě oper a ve vařící vodě na měkko uvař, pak všechnu vodu s nich sced. Dej na kuthan kus čerstvého másla, přidej lžíci mouky a půl na drobno nakrájené cibule a do hněda to dus, přilej hovězí polívku a dobře tím míchej, aby z toho byla přihoustlá omáčka, osol, okořen strouhaným muškátem a zázvorem, pak do toho dej scezené boby, nech ještě čtvrt hodiny zvolna vařit, a teplé nes na stůl.

162. Přecezené boby.

Vezmi tři žejdlíky pěkných bobů, přeber a nech přes noc v studené vodě stát. Druhého dne dej je do hrnku s vařící vodou a nech do měkka uvařit, pak všechnu vodu s nich sceď a skrze sejtko je protlač. Dej na kuthan bílou jíšku, přilej horkou hovězí polívku, přidej do toho protlačené boby, osol, okořeň tlučeným bílým pepřem a tlučeným muškátem, dobře to rozmíchej a nech as tři minuty povařit. Rozkrájej na drobno cibuli a nech ji v čerstvém másle do zlatova usmažit a posyp jí upravené a omaštěné boby.

163. Dušené bobové lusky.

Vezmi zelené bobové lusky, po obou koncích odřízni s nich špičky, stáhni s nich nitky, rozkrájej je na nudličky, spař je a vodu s nich sceď. Rozpal na kuthanu dvě lžíce čerstvého másla, přidej hodně zelené petružele, trochet nakrájené cibule a trochet utřeného česneku, dej pak do toho scezené lusky a nech do měkka dusit, avšak častěji tím míchej. Udělej jíšku z bílé mouky, dej ji do toho, přilej trochu hovězí polívky, dvě neb tři lžíce smetany a nech trochu povařit. Dej pak na mísu a oblož vepřovými karbanátky.

164. Čočka.

Čočka vaří se na tentýž způsob jako hrách (č. 158). Můžeš ji obložit buď sázenými na másle vejci, uzenkami aneb smaženým vemenem neb smaženým mozečkem.

165. Kyselá čočka.

Přeber a vyper dva žejdlíky pěkné čočky, nalej na ni měkké vody a nech ji tři čtvrti hodiny vařit, sceď pak s ní vodu, vsyp ji do jiného hrnku a osol. Dej na kuthan kus sádla a rozstrouhanou cibuli v ní dus, až se zpění. Přidej to k přesypané čočce, pro-

sej do toho trochu roztroleného dymianu, udělej hnědou jíšku s octem a vodou a vlej to na čočku a nech ji do měkka uvařiti. Vyndej pak na mísu a oblož sázenými vejci aneb uzenkami.

166. Čočka s hovězím ohonem.

Přeber dva žejdlíky čočky, vyper a nech ji v měkké studené vodě přes noc státi. — Když chceš pak čočku vařiti, nalej na ni vařící vodu a nech ji do měkka uvařiti, pak s ní vodu sced. Rozsekej hovězí ohon po kloubkách, dej jej na kuthan, přidej jednu cibuli, několika řebíčky prostrkanou, několik mrkviček, bobkový list, několik zrnek pepře, osol, polej hovězí polívkou a nech do měkka dusiti. Pak ohon na jiný kuthan přendej, omáčku proced a všechnu mastnotu s ní seber. Čtyry lžíce této sebrané mastnoty dej na malý kuthánek, přidej lžíci bílé mouky, trochu na drobno rozkrájené cibule a udělej z toho bledou jíšku, pak do toho nalej trochu dobré hovězí polívky a tu procezenou omáčku, patřičně to osol, dobře rozmíchej a nech povařiti; pak dej do toho uvařenou procezenou čočku a nech ještě chvíli povařiti. Ohon, ježž jsi byla vložila na kuthánek, polej rozpuštěným sádlem a nech v troubě do žlutava opéci, vyndej jej na mísu, nalej na něj trochu dobré hnědé omáčky. Čočku uprav na jinou mísu, a nes oboje na stůl.

167. Čočka s koroptvemi.

Ober čistě koroptve, odřízni z nich hlavičky, osol a tenkými špejly sepi. Vezmi pěknou velkou čočku, uvař ji do měkka, avšak hleď, aby zůstala celá, pak vodu z ní sced. Dej na kuthan kousek másla, trochu na drobno rozkrájené cibule a uvařenou čočku a nech ji v tom dusiti. Koroptve můžeš péci, neb je dus na slanině s citro-novou šťávou, cibulí a trochem vína, dej pak omáčku

a koroptví na čocku a nech to ještě chvíli dusiti. Dej pak koroptve do prostřed mísy a kolem nich čocku.

168. Krupky.

Vyper perlové krupky několikráte v studené vodě a nech je v silné hovězí polívce zvolna asi hodinu do měkka uvařit, nesmíš však jimi míchat, anebo jen velmi pozorlivě. Když je chceš nésti na stůl, vytlač do toho šťávu a přidej na drobno rozkrájenou kůru z půli citronu. Rozkloktej několik žloutků v bílém víně, přilej k tomu a ještě trochu rozmíchej.

169. Dušené smrže.

Vezmi pěkné čerstvé smrže (sušené smrže jsou nezáživny), hled však, aby nebyly od červů ani dost málo nahryzly, vyper je několikráte ve vlažné vodě, aby v nich nezůstal žádný písek, jakýž se v hojnosti vždy v nich nalezá, a na koláčky je rozkrájej. Rozpusť na kuthanu kus čerstvého másla, dej do toho trochu na drobno rozkrájené cibule a rozsekané petruželové nati, dej do toho nakrájené smrže, osol a okořen strouhaným muškátem a nech do měkka dusiti. Udělej trochu máslové jíšky, rozdělej hovězí polívkou a vlej do toho a nech to as půl hodiny ještě povařiti. Přilej nyní ještě trochu dobré hnědé polívky, vytlač do toho šťávu z citronu a nes horké na stůl. K smržům dušeným můžeš přidati telecí koteletky.

170. Nadívané smrže.

Vezmi pěkné větší smrže, odkroj z nich stopky, několikráte ve vlažné vodě vyper a pak je osol. Uťři čtyry loty račího másla, přidej k tomu rozstrouhanou a v mléce smočenou žemličku, na drobno rozsekanou petruželovou nat, na drobounko rozkrájené račí klepeta a ocásky, vraz do toho čtyry žloutky, lžici smetany a vše dobře rozmíchej. Nyní touto míchaninkou smrže nadívej. Vymaž kuthan račím máslem (č. 7), vlej do něho několik lžic

smetany, urovnej do něho nadívané smrže, polej ještě trochem smetany, posypej nastrouhanou kůrou ze žemličky, dej do trouby a nech trochu dusiti, pak na mísu vyklop a nes na stůl.

171. Dušené žampiony.

Vezmi as talířek čerstvých žampionů, z dola stopky trochu odřízni, vyper je několikráte v čerstvé vodě, rozkrájej na lístky a dej hned dusiti. Dej totiž na kuthan šest lotů čerstvého másla, vlož do něho žampiony, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu, přistav k ohni, přidej malou cibuli, osol, přilej čtyry lžíce dobré hovězí polévky a nech to několik minut dusiti. Tyto žampiony hodí se též za obložku k rozličným masitým i postním pokrmům.

172. Nadívané žampiony.

Vezmi pěkné větší žampiony, vykroj z nich stopky, vše černé z nich vyškrab a sloupni s nich kůžičku. Dej je do vody, přidej kousek másla, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu, aby zůstaly pěkné bílé. Pak rozsekej na drobno stopky ze žampionů, jeden celý žampion a kousek petruželové nati, dej to na kuthan a nech na másle dusiti, až to začne vonět. Přidej nyní do toho lžíci rozstrouhané, v másle usmažené žemličky, trochu soli, okořen to květem, vraz do toho dva žloutky, dobře to rozmíchej, až je z toho přihustlá nadívka. Nyní jí vyhlubené žampiony nadívej do vršíčku a dej je na mělký kuthánek. Když je již máš brzo na stůl nésti, dej je do trouby a až nadívka začne tuhnout, vyndej je a uprav na mísu. Můžeš je políti máslovou omáčkou (č. 125). Také se hodí za obložku k rozličným masům.

173. Hříby kamenáče.

Hříby kamenáče upravují se na tentýž způsob jako dušené žampiony a taktéž hodí se za obložku k masitým i postním pokrmům.

174. Dušené lanýže.

Vezmi velké černé lanýže, ve vlažné vodě kartáčem dobře je očist a pak je ještě několikráte v čisté vodě vyper. Dej je na kuthan, přidej cibuli, něco koření, trochu nakrájené šunky a kousek slaniny na tenké lístky nakrájené, nalej hovězí polívku a též tolik červeného vína, malounko osol a nech do měkka dusiti. Pak lanýže osuš, dej každou do papírového kornoutku aneb urovnej je na upravený ubrousek a nes na stůl.

Moučná jídla.

175. Obyčejné moučné knedlíky.

Dej do mísy půl druhé libry bílé mouky, vraz do ní tři celá vejce, žejdlík dobrého mléka, trochu to osol a dobře to promíchej až je těsto hladké, pak přidej dvě na kostky rozkrájené usmažené žemličky, dobře to rozmíchej, udělej buď rukama kulaté knedlíky as jako pomoranč veliké a dej do vařící slané vody, aneb vybírej těsto sběračkou a do vařící slané vody spouštěj. Když jsou knedlíky uvařeny, vyndej je na mísu, rozkrájej na koláčky neb na čtvrtky a polej rozpáleným máslem, aneb omáčkou z vepřové pečeně neb z pečené husy. Můžeš také k tomu podati dušené zelí (č. 143).

176. Švestkové knedlíky s kvasnicemi.

Utři dva loty čerstvého másla, vraz do něho tři celá vejce a dva žloutky, hodně to rozmíchej, dej do toho půl druhé libry bílé mouky, osol a dej do toho tři lžíce kvasnic, rozmíchej a přilej tolik dobrého mléka, aby z toho bylo hustší těsto, než na obyčejné buchty, dobře to měchačkou vypracuj, pak vyndej těsto na vál moukou posypaný a rozkrájej těsto na kousky as jako ořech velké, pak do každého kousku zaobal pěknou švestku,

a klad knedlíky na vál a nech je skynouti, pak je zavař do slané vařící vody, ode dna hrnce měchačkou pozorlivě je nadzvedni a nech osm minut vařiti. Vybírej je pak plochým cedníkem, klad na mísu, posyp rozstrouhaným syrečkem, aneb rozstrouhanou žemlovou kůrkou. Též rozstrouhaný perník k posypání dobře se hodí. Potom polej je rozpáleným čerstvým máslem a nes rychle na stůl.

177. Švestkové knedlíky bez kvasnic.

Tyto připravují se na tentýž způsob jako předešlé, jen že nepřidají se kvasnice.

178. Knedlíky s višněmi.

Tyto knedlíky dělají se na tentýž způsob s kvasnicemi i bez kvasnic jako knedlíky švestkové, jen že na místě švestky dáš do knedlíku vždy tři neb čtyry višně.

179. Knedlíky se slaninou.

Rozkrájej tři žemličky a půl libry čerstvé slaniny na malé kostky, dej to na kuthánek a nech do zlatova usmažiti. Pak to dej do mísy, nalej na to žejdlík mléka, vraz do toho tři celá vejce, dva žloutky, osol a promíchej. Nyní přidej tolik mouky, mnoho-li zapotřebí, aby z toho bylo husté těsto, jež vařečkou uhnět. Udělej nyní as jako pomoranč velké knedlíky a uvař buď v slané vařící vodě aneb v polívce, v níž jsi byla uvařila libové uzené maso. Vyndej pak celé knedlíky na mísu, posyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou, polej rozpáleným novým máslem a podej k tomu na úhledné kousky nakrájené uzené maso a dušené zelí (č. 144).

180. Knedlíky s uzeninou.

Rozsekej na drobno dvě libry libové uvařené uzeniny, přidej k tomu dvě na kostky rozkrájené a na másle usmažené a dvě v mléce rozmočené žemličky, vraz do

toho tři celá vejce a tři žloutky, přidej žejdlík dobrého mléka, osol a dobře to rozmíchej, pak dej do toho tolik mouky, mnoho-li zapotřebí, aby z toho bylo husté těsto, jež vařečkou uhnět. Pak vybírej sběračkou, ve vařící vodě omočenou, těsto po kouskách as jako pomoranč velkých a dávej do vařící vody, potom knedlíky u dna hrnce volně zamíchej, aby na povrch vyplynuly a nech půl hodiny vařiti. Vyndej je pak na mísu, roztrhej dvěma vidličkami na půle a polej novým rozpáleným máslem.

181. Tvarohové knedlíky.

Utři kousek čerstvého másla, vraz do toho šest celých vajec a šest žloutků, přidej libru dobrého tvarohu, osol a dobře to rozmíchej, pak k tomu přidej tolik strouhané žemličky, aby se z toho knedlíky dělati mohly. Udělej rukama kulaté knedlíky, zavař je do slané vařící vody a nech malou čtvrt hodiny vařiti. Pak vyndavej je cedníkem a urovnej buď celé aneb rozpůlené na mísu, posyp nastrouhanou žemličkovou kúrou a hojně polej rozpáleným čerstvým máslem.

182. Krupičné knedlíky.

Zavař do tří žejdlíků mléka půl libry pěkné krupice a když se byla trochu povařila, dej to na mísu a nech vychladnouti. Utři čtvrt libry másla, přidej k tomu vychladlou kaši, vraz do toho tři celá vejce, trochu to osol a dobře rozmíchej. Pak dělej kulaté knedlíky a zavař do vařící slané vody, potom je vyndej, posyp strouhanou žemličkovou kúrou a polej rozpáleným novým máslem.

183. Krupičné knedlíky na jiný způsob.

Utři čtyry loty másla až se zpění, přidej k tomu jeden žloutek a jedno celé vejce, šest lotů krupice, trochu to osol a hodně promíchej, nech to pak hodinu státi. Vypichuj pak kávovou lžičkou malé knedlíčky a pouštěj

je do vařící slané vody a nech tři čtvrti hodin vařiti, pak je opěnovačkou vyndej, urovnej je na mísu, posyp ostrouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným čerstvým máslem. Můžeš je podati k zadělaným holubům, kuřatům aneb k zadělanému telecímu masu.

184. Krupičné knedlíky s uzeninou.

Utři čtvrt libry másla se čtyrmi vejci, přidej žejdlík pěkné krupice a půl libry drobounce sesekaného uzeného masa, trochu to osol a dobře to rozmíchej. Pak vybírej *se lžicí po kouskách a zavař do vařící slané vody. Pak knedlíky opěnovačkou vyber, klad na mísu, posyp rozstrouhanou na másle usmaženou žemličkou a polej rozpáleným novým máslem.

185. Kaše pražená.

Dej na kuthan asi tři loty nového másla, nech je rozhrát, vsypej do něho žejdlík velké krupice a nech to pražiti do žluta, musíš ale tím neustále míchat, aby se to nepřipálilo a žádné žmolky neudělaly, přilévej pak tolik horké studničné vody, až je z toho hustá kaše, přičemž kaši ale neustále míchej, osol to a nech chvíli povařiti, pak kaši polej rozpáleným máslem.

186. Kaše krupičná.

Nalej do hrnku tři žejdlíky mléka a když se začne vařit, vsyp do toho tři čtvrti žejdlíku pěkné krupice a nech zvolna zavařit, až to zhoustne, jak kaši sobě právě přeješ, musíš však častěji tím zamíchat, aby se to nepřipálilo. Pak to osol, zamíchej a vyndej na mísu, posyp a omaš jako kaši rejžovou (č. 154.)

187. Lívance.

Vraz do žejdlíku dobrého mléka tři celá vejce a tři žloutky, přidej lžičku tlučeného cukru a kousek na drobno

rozkrájené kůry citronové, tři neb čtyry lžíce kvasnic, osol a dobře to rozmíchej, potom přimíchej tolik mouky, aby bylo z toho těsto jako na hustou kapaninu, a nech to skynouti. Pak zvolna tím zamíchej, pomaž plech rozpuštěným máslem, nabírej těsto sběračkou a lej na plech lívanečky a upeč po obou stranách do zlatova. Pak omoč každý lívanec v rozpuštěném másle, pomaž povídky, posyp rozstrouhaným syrečkem aneb tlučným a cukrem promíchaným mákem a polej rozpuštěným máslem. Také je můžeš posypati tlučnou skořicí a tlučným cukrem.

188. Dolky.

Rozpusť ve dvou žejdlících vlažného mléka kousek másla, vraz do toho tři celá vejce, přidej trochu tlučného květu a dobře to rozkloktej, vylej to do mísy, přidej tři neb čtyry lžíce kvasnic, osol, potom dej do toho tolik bílé mouky, aby z toho bylo řidší těsto než na knedlíky, vypracuj to dobře až je těsto pěkně hladké, pak je nech skynouti, potom vyndež těsto na vál moukou posypaný a rozválej je as na prst ztlouští, pak omoč obrubu sklenice v mouce a vykrojuj jí dolečky a nech je ještě dobře skynouti. Pak pomaž čistý plech máslem a peč na něm dolečky po obou stranách, můžeš je však také jen na suchém plechu péci. Pak je namaž povídky, posyp nastrohaným syrečkem neb strouhaným perníkem aneb mákem dobře utlučeným a s cukrem promíchaným a polej pak rozpáleným novým máslem.

189. Zelníky.

Ober svrchní lupeny z pěkné hlávky zelní, rozkroj pak hlávku na čtvrtky, košťál vyřízni. zeli na drobno rozkrájej, nech je chvíli v slané vodě povařit a pak vodu sceď. Potom zpěň jednu na drobno rozkrájenou cibuli ve čtvrt libře másla, dej do toho scezené zeli,

tlučeným pepřem okořen, osol a přidej malý kousek cukru, nech to do měkka dusit a pak vychladnouti. Pak udělej těsto jako na dolky (č. 188), nech skynout a rozválej je až na půl prstu ztlouští, pokrej hromádkami zelí a priklop druhým kusem rozváleného těsta, omoč obrubu sklenice v mouce a vykroj jí zelníky. Upeč je nyní v troubě neb na plechu po obou stranách, pak v rozpáleném novém másle každý omoč a nes na stůl.

190. Nudle maštěné.

Dej na vál libru mouky, udělej do prostřed důlek, vraz do něho šest celých vajec, nožem je v mouce rozmíchej, pak rukama to dobře prohněť, rozkroj uhnětené těsto na několik kusů, každý válečkem rozválej, ne však příliš tence, polož rozválené kusy na čistý ubrousek a nech je trochu oschnouti, pak podle návodu č. 55 avšak na tlusté nudle je rozkrájej. Zavař je potom do vařící slané vody, nech chvíli povařiti, pak vodu sceď, dej nudle na mísu, posyp rozstrouhaným syrečkem aneb rozstrouhaným parmazanem a polej rozpáleným novým máslem.

191. Nudle v mléce.

Udělej tlusté nudle na předešlý způsob. Pak je zavař do vařícího mléka, osol, okořen trochu květem tlučeným, přidej kousek cukru a nech chvíli povařiti. Pak vylej nudle i s mlékem na mísu a nes na stůl.

192. Nudle po vídeňsku.

Udělej z pěti žloutků a z bílé mouky tenké nudle, usmaž je v převařeném másle do žluta a pak je vlož na čistý ubrousek a nech osáknouti. Pak uvař ze čtyř žejdlíků smetany a osmi lotů bílé mouky, dvanácti lotů cukru a kousku vanilky řídkou kaši, osol a nech ji hodně svařiti. Potom vymaž formu máslem, dej do ní třetí díl té kaše, posyp smaženými nudličkami a hodně popraš

cukrem jemně utlučeným, pak dej na to zase trochu kaše a na ni ostatní nudle, popraš cukrem, na to dej zbytek kaše, pak na to vlej několik lžic rozpuštěného čerstvého másla. Dej kuthánek do trouby a nech to do žlutava upéci, pak to posyp smaženými nudličkami a tlučeným cukrem a nes na stůl.

193. Fašírované nudle.

Udělej ze tří vajec těsto na nudle, válečkem je rozválej a nakrájej na tlusté nudle čili slejšky. Zavař do tří žejdlíků vařicího mléka slejšky a nech je tak dlouho vařit, až to zhoustne, pak nech je vychladnouti. Utři kousek račího másla až jako půl vejce, přimíchej k tomu jednu v mléce namočenou žemličkovou střídu a račí nakrájené ocásky. Vymaž pak kuthan račím máslem, dej do něho polovici uvařených slejšek, polož na ně račí nadívku, a pak pokrej ostatními slejšky a poklad kousky račího másla, dej do trouby a nech do žlutava upéci. Pak to vyklop na mísu a posyp cukrem.

194. Smažené kluzky krupičné.

Dej do mísy půl druhého žejdlíku velké krupice, rozpál na kuthanu čtyry loty hovězího loje, polej jím krupici, osol a nalej na to tolik vařicí vody, aby když hodně tím pomícháš, bylo to jako měkké těsto, omoč pak lžící ve vodě a vybírej jí z toho těsta velké kluzky a zavařuj do slané vařicí vody. Když jsou vařeny, sceď je a osmaž je na hovězím loji do hněda.

195. Kluzky ve smetaně.

Utři šest žloutků se šesti loty jemně tlučeného cukru až se zpění, přidej pak k tomu tolik bílé strouhané housky, aby to bylo husté jako na obyčejné kluzky (noky), vykrojuj pak kávovou lžičkou malé kousky a nech je v rozpáleném převařeném másle do zlatova usmažit,

svař žejdlík dobré smetany, přidej do ní dva loty tlučného cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, rozmíchej pak několik žloutků s trochem vařené studené smetany, pak nalej do toho tu vařící smetanu, hodně to rozkloktej, urovnej pak kluzky do hluboké porculánové mísky, nalej na ně upravenou smetanu, postav pak na plech, ježž jsi byla hodně solí posypala a dej i s plechem do horké trouby, když pak je to hodně horké, péci se to však nesmí, tedy to z trouby vyndej a nes na stůl.

196. Flíčky s uzeninou.

Uvař pěkné prorostlé uzené maso a pak na drobno je rozsekej. Udělej těsto jako na nudle (čís. 193), nakrájej z něho flíčky, uvař je v přecezené polívce, v níž jsi byla uzeninu uvařila, a pak je sceď, vymaž kuthan neb mělký pekáč sádlem neb máslem, dávej do kuthanu vždy vrstvu flíčků a vrstvu rozsekaného uzeného masa, až vše spotřebuješ, na vrch musejí však býti flíčky. Pak vraz do půl druhého žejdlíku smetany čtyry žloutky, dobře rozkloktej a polej tím flíčky, pak poklad je vrchem kousky nového másla a nech v troubě zvolna do žlutava upéci. Pak je posyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a dej na stůl.

197. Polenta po italsku.

Do čtyř žejdlíků vařící vody zavař libru mouky kuřicové, osol a přidej kousek másla a propíchej to obrácenou vařečkou až na dno, nech povařiti, měchačkou to pak dobře rozmíchej, pak vykrojuj plechovou lžicí po kouskách na mísu; posyp každou vrstvu strouhaným parmasánským sýrem a polej rozpáleným čerstvým máslem.

198. Polenta na jiný způsob.

Do čtvrt libry utřeného čerstvého másla přidej čtyry žloutky, půl žejdlíku sladké smetany, žejdlík bílé mouky,

osol to trochu a přidej k tomu na drobno nakrájenou kůru z půli citronu. Všechno dobře rozmíchej a přidej pak sníh ze čtyř bílků a ještě lehce smíchej. Namaž ubrousek novým máslem, vlej míchaninu do něho, zavaž ubrus volně a nech to v slané vařící vodě as hodinu vařiti. Vyklop to potom z ubrusu a rozkrájej na lístky, vlož na mísu, posyp tlučeným mákem s cukrem smíchaným a polej rozpáleným novým máslem.

199. Makaronky.

Libru italských makaronek přelámej na kousky as dva palce zdělí, zavař je do slané vařící vody, přidej čtyry loty čerstvého másla a nech je půl hodiny vařiti. Pak je sced, vymaž mísu máslem, dej do ní vrstvu vařených makaronek a poklad kousky nového másla a tak vrstvami střidej, až všechny makaronky spotřebuješ, poklad poslední vrstvu makaronek na povrchu zase kousky másla a nech je v horké troubě as tři čtvrti hodiny státi, aniž by se pekly. Pak je vyndej, posyp hodně strouhaným parmasánským sýrem a nes na stůl. Můžeš k tomu přidati šunku na lístky pokrájenou. Chceš-li mít makaronky pečený, uprav je na tentýž způsob do kuthánku, rozkloktej v půl žejdlíku smetany šest žloutků, polej tím makaronky a nech v troubě do zlatova upéci a posyp též parmasánským sýrem.

200. Pečené makaronky.

Utri půl libry másla, až se zpění, přidej k němu deset žloutků a čtvrt libry strouhaného parmasánského sýra, osol a dobře to rozmíchej, pak k tomu přimíchej půl libry makaronek, jež jsi v slané vodě as půl hodiny byla vařila a pak vychladnouti nechala, vymaž kuthánek máslem, vysyp strouhanou žemličkou, dej do ní upravené makaronky a nech v troubě tři čtvrti hodiny péci.

201. Žemlová bába.

Rozkrájej šest žemliček na tenké lístky, rozkloktej pět vajec ve dvou žejdlících dobrého mléka, osol to a nalej na rozkrájené žemličky. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho vrstvu smočených žemliček, pokrej je vrstvou oloupaných a na lístky nakrájených míšenských jablek, posyp hrozkami a tlučeným cukrem a tlučenou skořicí, a nyní dále tyto dvojce vrstvy tak dlouho střidej, až vše spotřebuješ. Rozkloktej pak opět trochu smetany s dvěma žloutky, nalej na žemlovou bábu a nech v troubě upéci.

202. Tažená štrudle s jablky.

Rozpusť kousek čerstvého másla v malém půl žejdlíku vlažné vody a trochu to osol. Dej na vál půl libry pěkné prosáté mouky, udělej uprostřed důlek, dej do něho bílky z dvou vajec, trochu to nožem rozdělej, přilej k tomu upravenou vlažnou vodu, hodně to rozdělej a pak rukama tak dlouho hněť, až je těsto hezky hladké a se nelípá, nesmíš je však udělat tuze tuhé. Přiklop je pak teplým kuthanem a nech půl hodiny ležeti. Zatím oloupej deset neb dvanáct přikyslých jablek, rozkrájej je na tenké lístky, usmaž na másle rozstrouhanou žemličku a nech ji vystydnouti, přeber a vyper čtyry loty sultanek. Prostři ubrus, popraš jej trochem mouky, dej těsto do prostřed ubrusu a hodně tence je vytáhni. Poklad je pak jablky, posyp usmaženou žemličkou, hrozkami, tlučeným cukrem a tlučenou skořicí a pokrop rozpuštěným máslem. Zdvíhni z jedné strany ubrus, aby se štrudle svinula. Vymaž kuthan dobře máslem, vlož do něho štrudli, pomaž ji na povrchu rozpuštěným máslem a nech ji půl hodiny při mírném ohni péci. Upečenou štrudli rozkrájej na větší kousky, urovnej je na mísu a posyp hojně cukrem a nes na stůl.

203. Tažená štrudle s rejží.

Udělej těsto na předešlý způsob (č. 202). Uvař deset lotů pěkné vyprané rejže ve dvou žejdlících mléka do měkka a nech ji vychladnouti. Utři čtyry loty másla, dej je do té vychladlé rejže, přidej k tomu pět žloutků, trochu tlučeného cukru s vanilkou, sníh ze tří bílků, hodně to promíchej. Pak vytáhni těsto na ubruse, pomaz je rejžovou nadívkou, zvedni z jedné strany ubrus a sviň štrudli. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho štrudli, pomaz ji po vrchu rozpuštěným máslem a upeč ji. Vyklap ji pak na mísu, rozkrájej a posyp cukrem.

204. Tažená štrudle s čokoládou.

Rozmíchej šest žloutků se šesti loty utlučeného cukru, přidej k tomu šest lotů tlučených mandlí, dvě tabulky rozstrouhané čokolády, hodně to rozmíchej, dej k tomu ze tří bílků sníh, udělej těsto jako na štrudli s jablky (č. 202), vytáhni je tence na ubruse moukou posypaném, pomaz vytažené těsto máslem a pomaz tou nadívkou as na stéblo ztlouští, zdvihni z jedné strany ubrousek a zvolna štrudli sviň. Vymaž kuthan máslem, zaviň do něho štrudli, nalej na ni trochu dobré smetany, posyp cukrem a prosátou rozstrouhanou čokoládou, nech ji patřičně upéci, vyndej na mísu, rozkrájej na kousky a nes na stůl.

205. Tažená štrudle s raky.

Uvař asi čtyřecet pěkných raků, vyloupej ocásky a klepeta a rozkrájej je na kousky. Utři kousek račeho másla (č. 7), přidej k tomu celé vejce, strouhanou v mléce rozmočenou žemličku a rozkrájené račí maso, přilej k tomu čtyry neb pět lžic dobré smetany a dobře to promíchej. Zadělej těsto jako na štrudli s jablky (č. 202), nech je as půl hodiny ležeti, pak je vytáhni tence na ubruse a nech je trochu oschnouti, postříkej je

rozpuštěným račím máslem, pomaz je tou nadívkou a zvolna štrudli svin. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho štrudli pomaz ji račím máslem a při mírném ohni upeč.

206. Tažená smetanová štrudle.

Udělej těsto jako na štrudli s jablky (č. 202) a přiklop teplým kuthanem. Utři šest lotů másla se čtyřmi žloutky, vlej pak k tomu půl žejdlíku dobré sladké smetany, utluč ze čtyř bílků sníh a přimíchej k smetaně. Popraš ubrus trochem mouky, vytáhni těsto tence a nech je chvíli oschnouti, pak je potřij smetanou s vejci připravenou, hojně posyp přebranými hrozkami, rozkrájenými mandlemi a tlučeným cukrem, zdvihni z jedné strany ubrus a svin štrudli. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho štrudli, pomaz po vrchu máslem a nech vzolna upéci. Nech svařiti žejdlík smetany, rozkloktej šest žloutků s trochem vína a tlučeného cukru, přimíchej je do vařící smetany a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, a nes pak se štrudlí zároveň na stůl.

207. Tažená štrudle s tvarohem.

Udělej těsto jako na štrudli s jablky (č. 202). Utři čtvrt libry másla s půlí librou tvarohu a s čtvrtí libry rozstrouhaného sýra parmasánského, přidej do toho čtyry žloutky a celé vejce a dobře to rozmíchej. Vytáhni těsto na štrudli, potřij těsto rozkloktaným vejcem a pomaz připravenou nadívkou. Svin štrudli, dej do kuthanu máslem vymazaného, pomaz povrchu máslem a nech upéci.

208. Tažená štrudle se zelím.

Skrájej dvě zelní hlávky, dej na kuthánek čtvrt libry másla, malou na drobno rozkrájenou cibuli a nech ji zpěnit, dej do toho nakrájené zelí, osol a nech do měkka dusit. Pak udělej a vytáhni těsto na štrudli,

pomaž je vychladlým zelím, posyp rozstrouhanou a na másle usmaženou žemličkou, sviň štrudli a upeč.

209. Tažená štrudle s višněmi.

Udělej těsto jako na štrudli s jablky (č. 202) a připrav nadívku takto: Vyloupej pecky ze dvou liber pěkných višní, dej je na kuthan a nech je trochu svařiti, sceď pak z nich šťávu a nech je vychladnouti. Utluč asi čtvrt libry mandlí zhruba, ostrouhej čtvrt libry cukru na kůrce z půli citronu, rozstrouhej tvrdou žemličku a smíchej vše dohromady. Nyní prostři ubrus, posyp trochem mouky, vytáhni těsto tence, pomaž rozpuštěným máslem, dej na ně višně, posyp tou míchaninou, zdvihni ubrus a sviň štrudli, dej do kuthanu neb do pekáče máslem vymazaného, pomaž štrudli povrchu máslem, nech ji dobrou půl hodiny péci, vyndej na mísu a posyp cukrem.

210. Kynutá štrudle s mákem.

Utři čtvrt libry másla, vraz do toho šest celých vajec, hodně to rozmíchej, přidej lžíci tlučeného cukru, něco přes půl žejdlíku dobré smetany, pak dej do toho tolik mouky, aby z toho bylo těsto jako na buchtičky, osol trochu a přidej lžíci dobrého droždí, hodně vařečkou to vytluč a nech skynouti. Potom popraš vál moukou, dej naň skynuté těsto a vyválej je válečkem as na stéblo ztlouští. Dej do žejdlíku tlučeného a v mléce uvařeného máku deset lotů tlučeného cukru, drobounce nakrájenou kůru z půli citronu a z půli pomoraňče, smíchej to dobře a rozválené těsto hojně tím namaž, a sviň těsto na štrudli. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho štrudli, nech ji skynouti, pomaž ji pak povrchu rozpuštěným máslem a nech upéci. Vyndej ji pak na mísu a posyp tlučeným cukrem.

211. Litá štrudle s tvarohem.

Rozdělej v trochu mléce osm lotů bílé mouky, přidej k tomu pět celých vajec a kousek tlučeného cukru, na kterém jsi kůru z jednoho citronu byla ostrouhala, malounko osol a měchačkou to dobře rozděluj, pak přidej tolik mléka, aby z toho bylo těstíčko jako na lívance. Namaž rozpálenou formu na omeletky aneb plech přepuštěným máslem, polej jej tence těstem a upeč je po obou stranách a klad na čistý ubrousek. Utři na míse půl libry tvarohu s dvěma loty másla, přidej k tomu pět žloutků, šest lotů tlučeného cukru, na kterém jsi byla kůru z půli citronu ostrouhala a tři loty přebraných a vypraných hroziněk sultanek a dobře to promíchej. Namaž tím omeletky, sviň je a klad do kuthanu máslem vymazaného, popraš cukrem, podlej trochem vařeného mléka a nech v troubě při mírném ohni zvolna upéci, pak plechovou lopatkou po kusech vybírej a urovnej na mísu, popraš hojně cukrem a nes na stůl.

212. Litá štrudle pomorančová.

Udělej a upeč těsto podle č. 211 a připrav nádivku následním způsobem: Rozdělej s trochem dobré smetany čtyry lžíce bílé mouky, malounko to osol, přidej čtvrt libry tlučeného cukru, na kterém jsi byla kůru z jednoho pomoranče ostrouhala, přimíchej znenáhla deset žloutků, pak do toho přilej dva žejdlíky dobrého mléka, dobře to rozmíchej, přistav k ohni a neustále tím míchej, až hodně zhoustne, pak to vyklop do mísy a míchej tím, až to vystydne, pak přidej z desíti bílků tuhý sníh a volně to promíchej. Nyní tím pomaz upečené lístky, sviň a klad je do kuthánku máslem vymazaného, upeč a uprav na předešlý způsob (č. 211).

213. Litá štrudle s čokoládou.

Ustrouhej na struhadle osm lotů čokolády, dej do kuthánku, přimíchej šest lotů bílé mouky a šest lotů tlučeného cukru, pak do toho nalej dva žejdlíky dobrého mléka a uvař z toho na mírném ohni hustou kaši, musíš však mezi vařením neustále tím míchat. Pak vyklop kaši do hlíněné mísy, nech ji prochladnouti, přidej do toho čtyry loty nového másla, osm žloutků a dobře to utři, pak přimíchej zvolna z osmi bílků tuhý sníh a pomaz touto nádivkou lístky podle č. 211 upečené. Sviň je a klad jeden podle druhého do kuthánku máslem vymazaného, posyp tlučeným cukrem, podle trochem mléka a nech zvolna v troubě upéci. Můžeš k tomu podati omáčku čokoládovou (č. 266).

214. Litá štrudle s višněmi.

Ze dvou liber černých višní vyber pecky, dej je na kuthánek, přidej čtvrt libru cukru, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry a trochu tlučeného květu, přilej trochu vody a nech vařit, až višně dostatečně změknou a zhoustnou, pak jimi poklad lístky podle čísla 211 upečené, sviň je a klad do kuthánku máslem vymazaného, posyp cukrem, podle trochem mléka a upeč v troubě do žlutava, pak vybírej plechovou lopatkou a urovnej na mísu, posyp hojně cukrem a nes teplé na stůl.

215. Litá smažená štrudle s mandlemi.

Utri dva loty čerstvého másla, utluč v moždíři deset lotů oloupaných sladkých a lot oloupaných hořkých mandlí s bílkem z jednoho vejce, přidej to k tomu máslu, dej do toho tři žloutky, čtvrt libry tlučeného cukru, na kterém jsi byla ostrouhala kůru z půli druhého citronu a tři lžice dobré smetany, tři to asi čtvrt hodiny, pak ještě přidej tuhý sníh ze tří bílků a volně ještě promíchej. Pomaz tím as jak stéblo tlusté upečené

omeletky (č. 211), sviň a rozkroj je v půli, omoč v rozkloktném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v rozpáleném přepouštěném másle do zlatova, pak urovnej je na mísu a posyp hojně cukrem a dej teplé na stůl. Můžeš k tomu podati v mísečce šodó, jež se takto připravuje: Dej do velkého as pětižejdlíkového hrnku žejdlík bílého vína, vraz do něho deset žloutků, přidej čtvrt libry tlučeného cukru, vykrájenou kůru z půli citronu a dobře to rozkloktej, pak postav na rozpálenou plotnu a míchej tím tak dlouho, až se to zpění a zhoustne. Pak kůru vyndej a vlej šodó do mísky.

216. Smaženec.

Dej do hrnku šest žloutků, dvě lžičky tlučeného cukru, čtyry plné vařečky pěkné mouky, trochu osol, přidej čtvrt žejdlíku dobrého mléka a hodně to rozdělej. Ušlehej z bílků sníh a přimíchej jej lehce do těsta. Rozpal čtyry loty másla na mělkém kuthanu, vlej do něho těsto a nech smažit až to dostane ze spodu pěkný škraloup, pak to opatrně obrať, rozštouchej lžicí, posyp cukrem a dej na stůl.

217. Smaženec žemličkový.

Ostrouhej ze čtyř žemliček kůru, skrájej je na tenké lístky. Rozkloktej tři celá vejce v žejdlíku mléka, trochu to osol a vlej to pak na rozkrájené žemličky a nech chvíli stát, až se žemličky rozmočí. Nech pak na kuthanu rozhráti tři loty přepouštěného másla, dej do něho namočené žemličky a nech to smažit, až je vespod pěkný žlutý škraloup, lžicí to rozštouchej a nech opět smažiti. Když smaženec chceš dáti na stůl, posyp jej hojně tlučeným cukrem a tlučenou skořicí.

218. Smaženec s mandlemi.

Utři čtvrt libry másla, přidej k tomu osm žloutků, čtvrt libry mouky, osm lžiček tlučeného cukru, čtyry

loty oloupaných tlučených sladkých mandlí a půl druhého žejdlíku dobré smetany a hodně to vytluč a přimíchej pak lehce ještě sníh z osmi bílků. Nech rozejítí čtvrt libry másla na kuthanu, vlej do něho těsto a dej do horké trouby péci. Smaženec tento upravuje se krátce před tím, než má býti dán na stůl.

219. Smaženec s jablky.

Oloupej dvanáct pěkných jablek, nakrájej je na tenké listky. Vymaž formu máslem a vysyp strouhanou žemličkou, dej do ní pak vrstvu nakrájených jablek asi na palec ztlouští, posyp tlučeným cukrem a přebíranými i vypranými hrozinkami, pak pokrej to vrstvou strouhané housky a tak vrstvy tyto neustále stříděj, až vše spotřebuješ, poslední vrstva musí však býti ze strouhané žemličky, kterouž pak poklad kousky čerstvého másla, dej to pak do trouby a nech péci. Mezi tím přilévej po troškách půl žejdlíku obyčejného vína a když je to pečené, vyklop to na mísu, posyp cukrem a nes na stůl.

220. Smaženec krupičný.

Ve čtyrech žejdlících mléka nech svařiti šest lotů cukru, přidej kousek nového másla, trochu to osol a zavař do toho půl libry pěkné krupice, začasté tím míchej a nech hodně zhoustnouti. Vyndež pak tu kaši na mísu a když je na polo vychladlá, rozmíchej do ní osm celých vajec a kousek nového másla. Rozpal na kuthanu čtvrt libry přepouštěného másla, dej do něho tu kaši, přiklop kuthan pokličkou a nech kaši tu péci, až dostane sespod pěkný škráloup, pak to obrať a nech hodně vypéci, rozstouchej pak lžicí, narovnej na mísu, posyp cukrem a nes na stůl.

221. Smaženec rejžový.

Vyper několikrát v horké vodě asi půl libry pěkné rejže, nech ji vařiti ve třech žejdlících dobrého

mléka, přidej kus cukru, trochu osol a nech ji vařit do měkka. Vyndej pak kaši na mísu, nech ji vychladnout a utři ji pak s osmi vejci a s kouskem másla. Rozpal čtyry loty másla v kuthanu, dej do něho rozmíchanou kaši a nech upéci jako předešlý smaženec (č. 220).

222. Smaženec moučný.

Vraz do hrnku šest celých vajec, přidej dvanáct lotů mouky a přilej tolik mléka, mnoho-li zapotřebí, aby z toho bylo tak husté těsto jako na kluzky (č. 38), přidej dva loty tlučného cukru, trochu to osol a vařečkou hodně to vytluč. Rozpal na kuthanu čtyry loty přepouštěného másla, nalej do něho to těsto, přiklop kuthan pokličkou a nech těsto na prudkém ohni péci, až sespod se udělá pěkný žlutý škráloup, rozkroj pak smaženec v kuthanu na čtvrtky, obrať je, přidej opět trochu přepouštěného másla a nech zase péci, až se po druhé straně udělá škráloup. Pak smaženec plechovou lžící v kuthanu rozštouchej, urovnej jej na mísu a posyp hojně cukrem.

223. Krapličky s rybí nádívkou.

Udělej těsto jako na tlusté nudle, pak vyber z půli druhé libry masa z kapra všechny kosti, kůži stáhni a maso na drobno rozsekej, přidej k tomu kousek na drobno rozkrájené zelené petružele a cibule, jednu ostrouhanou, v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, čtyry míchaná vejce a kus másla, rozmíchej to a utluč to pák v moždíři, přidej pak k tomu ještě tři surová vejce, osol a okořen trochu květem. Pomaž pak těsto rozšlehanými bílky, pak pokládej těsto do polovice hromádkami té směsiny, přiklop to druhou polovicí těsta, těsto okolo hromádek přitiskni a vykroj kružadlem kraple. Vlož je pak do vařící slané vody, zvolna jimi zamíchej, aby k sobě nepřilehly, nech je as deset minut

vařiti, pak vodu sceď, dej je na mísu, posyp ostrouhanou žemličkovou kůrou, polej hojně rozpáleným novým máslem a nes na stůl, aneb pomaz sekaninou rozválené těsto as malík ztlouští, svin to, vymaž kuthan máslem, vlož závitky do něho, rozkloktej ve dvou žejdlících smetany tři žloutky, nalej to na závitky, poklad to kousky másla a nech to v troubě upéci.

224. Ptačí hnízda.

Utři osm lotů čerstvého másla, až se zpění, přidej osm žloutků a osm lotů jemně utlučeného cukru, pak přimíchej sníh z osmi bílků. Spař a oloupej osm lotů mandlí, nakrájej na podlouhlé tenké lístky, přimíchej k ostatnímu, přidej nakrájenou citronovou kůru, trochu to osol a dobře rozmíchej. Vymaž pak as dvanáct malých, kulatých, plechových formiček neb vandlíček máslem, vysyp tlučeným cukrem a naplň míchaninou, ne však až na samý kraj. Dej pak do mělkého kuthanu trochu vařící vody, vlož formičky do toho, ale tak opatrně, aby voda do formiček nevnikla, pak kuthan dobře přiklop a nech to tak čtvrt hodiny vařiti. Pak vyklop všechno na mísu, polej vinným šodó-em (č. 215) a nes rychle na stůl.

225. Jablka s rejží.

Oloupej patnáct míšenských neb jiných pěkných jablek, vyřízni ohryzky a rozkroj je v půli. Rozpusť v kuthánu osm lotů čerstvého másla, vlož jablka do něho, posyp je šesti loty tlučeného cukru a nech je pokličkou přikryté trochu dusiti. Mezi tím uvař též z půli libry pěkné rejže a dobrého mléka hustou kaši, nech ji vychladnout a přidej k ní pak čtyry žloutky a jedno celé vejce, šest lotů tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru půli citronu ostrouhala, čtyry loty čerstvého másla a šťávu z jednoho neb půl citronu. Pak vymaž formu

máslem, dej do ní jeden díl kaše, poklad ji jablky a dávej vždy vrstvu kaše a jablek, až vše spotřebuješ. Hořejší vrstva však musí býti z kaše. Nech to pak při mírném ohni tři čtvrti hodiny péci.

226. Nadívaná jablka s krêmem.

Oloupej dvanáct pěkných míšenských jablek, ohryzek vykroj a naplň jablka buď ryvizovou aneb višňovou zavareninou, pak rozdělej v žejdlíku dobrého vína tři lžíce bílé mouky, přidej k tomu osm žloutků, čtyry loty tlučného cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala a dobře to rozmíchej, pak přistav k ohni a tak dlouho tím míchej, až to zhoustne, pak to od ohně odstav a nech vychladnouti. Ušlehej z osmi bílků tuhý sníh, polovici jej přidej k vychladlému krêmu, pak polovici krêmu vlej na mísu máslem vymazanou, urovnej do něho připravená jablka a polej je ostatním krêmem. Z ostatního bílkového sněhu udělej pěkný okolek, posyp jej hojně cukrem tlučným a tvrdými rozstrouhanými piškoty, pak postav mísu do trouby na plech hojně solí posypaný, nech to zpovolna do žlutava upéci a nes rychle na stůl.

227. Bramborová buchta s omáčkou.

Dej do mísy deset žloutků, šestnáct lotů tlučného cukru, čtyry loty dobře utlučených sladkých a šest hořkých mandlí, libru strouhaných zemčat a lžíci mouky. Promíchej vše dobře a přimíchej lehce sníh z devíti bílků dobře utlučený. Pak vymaž formu hodně máslem, posyp rozstrouhanou žemličkou, vlož míchaninu do ní a nech to při mírném ohni asi hodinu péci. K tomu můžeš dáti vinnou omáčku (č. 268).

228. Bramborová buchta na jiný způsob.

Utři čtvrt libry másla, až se zpění, přidej k němu osm žloutků, ostrouhanou citronovou kůru, trochu soli,

dvanáct lotů cukru, půl libry strouhaných bramborů a tuhý sníh z osmi bílků. Pak to peč při mírném ohni na způsob předešlý.

229. Moučná jídla s jahodami.

Rozpal na kuthánku čtvrt libry másla, dej do něho tolik bílé mouky, aby z toho byla hodně hustá jíška, míchej tím dvě minuty, pak zvolna přilévej dva žejdlíky vařící smetany, při čemž musíš neustále míchat, až se z toho stane hustá kaše; pak ji odstav od ohně a míchej tím tak dlouho, až to vychladne, pak k tomu přimíchej dvanáct žloutků, šest lotů tlučeného cukru, trochu soli, dobře to rozmíchej, pak ještě zvolna přimíchej z dvanácti bílků tuhý sníh. Vymaž plechový kuthánek hojně máslem, vysyp strouhanou žemličkou, nalej do něho polovici té kaše a postav na podstavec do trouby, aby trochu ztuhla, není-li za čtvrt hodiny dostatečně tuha, musíš ji v troubě ještě několik minut nechat, nesmí se však péci; pak ji z trouby vyndeš, posyp hojně cukrem a as na dva prsty zvýší nasyp na ni přebrané, ve studené vodě omyté a osáklé jahody, posyp ještě hojně cukrem a polej druhou polovici kaše, kuthánek však nesmí býti více než trochu přes polovici naplněn, pak to dej do trouby a nech zpovolna hodinu péci, pak to vyklop, posyp cukrem a nes na stůl.

230. Bramborové vandlíčky.

Dej do mísy dvanáct lotů uvařených, oloupaných, rozstrouhaných bramborů, přidej k tomu osm lotů tlučeného prosátého cukru, o kterýž jsi byla kůru dvou citronů ostrouhala, čtyry celá vejce, osm žloutků jeden po druhém, dobře vždy to promíchej, tři to pak půl hodiny, vymaž malé formičky máslem, nalej do nich smíšeninu a nech v troubě zvolna upéci.

231. Mandlové vandličky.

Rozmíchej ze čtvrtí libry oloupaných a ustrouhaných mandlí čtvrt libry tlučeného cukru, přidej k tomu dvě celá vejce, tři žloutky a na drobno rozsekanou kůru jednoho citronu, míchej tím čtvrt hodiny a upeč na předešlý způsob (č. 230).

232. Višňové vandličky.

Ušlehej ze čtyř bílků tuhý sníh, tři jej pak půl hodiny, přidej čtyry loty strouhané bílé žemličky, trochu tlučené skořice, čtvrt libry tlučeného, prosátého cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, a čtyry loty oloupaných, utlučených mandlí, čtyry vejce a čtyry žloutky, dobře to rozmíchej, pak vymaž vandličky máslem, nalej do nich tu smíšeninu, vlož do každé pět višní, posyp trochu cukrem, dej to do trouby a zvolna upeč.

233. Smažené krupičné kluzky.

Dej do kuthánku dva žejdlíky mléka, půl libry krupice, čtyry loty másla, trochu tlučeného cukru a tlučené skořice, osol a nech to pak vařit, až to hodně zhoustne; pak to dej do kuthánku a nech vychladnouti, pak k tomu přidej pět celých vajec, pět žloutků a dobře to rozmíchej, rozpal na kuthánku převařené máslo a vybírej lžící po kouskách tu kaši, dávej do kuthánku a nech ty kluzky do zlatova usmažit, pak je opěnovačkou vyber, dej na mísu, posyp tlučeným cukrem a tlučenou skořicí; můžeš k tomu podati omáčku podle č. 268.

234. Třešně v obálce.

Dej do malé mísy čtvrt libry bílé mouky, lžici tlučeného cukru, čtyry celá vejce, kávový koflík vína a dobře to rozmíchej, pak omej pěkné třešně v studené vodě, opatrně osuš, stopky malounko přistříhni, svaž vždy tři neb čtyry nitkou stopkami k sobě, omoč v při-

praveném těstě, které musí býti tak husté, aby s ním nesteklo, pak rozpal na kuthánku přepouštěné, máslo a usmaž je v něm do zlatova, posyp tlučeným cukrem a dej teplé na stůl.

235. Rýžovník s mandlemi.

Uvař z dvanácti lotů rejže v sladké smetaně hustou kaši a nech ji vychladnouti. Utři čtvrt libry čerstvého másla až se zpění, vraz do toho osm žloutků, přidej čtyry loty cukru, o nějž jsi kůru jednoho citronu byla ostrouhala, trochu tlučené skořice, čtyry loty sladkých mandlí, dvanáct hořkých mandlí a as půl hodiny tím míchej, pak přidej do toho tu rejži a ještě čtvrt hodiny tím míchej, potom přimíchej lehce tuhý sníh z osmi bílků, dej to hned do formy máslem vymazané a upeč.

236. Mandlové koblišky s vínem.

Dej deset lotů mouky na vál, přidej dva loty jemně utlučeného cukru, o nějž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, šest lotů na drobno rozkrájených mandlí, vytlač do toho šťávu jednoho citronu, přidej trochu tlučené skořice, vraz do toho tři žloutky, přilej víno a udělej z toho nepřliš tuhé těsto, rozválej je a vykroj ohrubou sklenice kulaté koblišky, pomaz je rozkloktanými vejci, posyp tlučeným cukrem, upeč v troubě a nes teplé na stůl.

237. Mandlové knedlíčky.

Rozmoč čtyry žemličky v půl druhém žejdlíku vlažného mléka. Rozhřej čtvrt libry čerstvého másla a nech v něm rozmočené a změkklé žemličky dusiti, pak to od ohně odstav, a pokud je to ještě teplé rozmíchej v tom dvě celá vejce a čtyry žloutky, přidej dvanáct lotů oloupaných a dobře utlučených mandlí, malounko to osol, přidej dva loty na drobno usekaného citronátu a lžící tlučeného cukru, o nějž jsi byla kůru jednoho

citronu ostrouhala, a dobře to propracuj, popraš válem moukou, dej naň to těsto, udělej z něho buď rukama kulaté knedlíčky aneb vykrojuj těsto železnou lžicí pokouškách a usmaž v rozpáleném přepouštěném másle do zlatova, nech je osáknout, urovnej úhledně na mísu a přidej jakoukoli sladkou omáčku.

238. Buchtičky se zavařeným ovocem.

Vraz do mísy dvě celá vejce, tři žloutky, přidej šest lotů tlučeného cukru, šest lotů oloupaných tlučených mandlí a půl rozstrouhané žemličky, trochu to osol, dobře rozmíchej, přimíchej lehce ze tří bílků tuhý sníh, vymaž malé formičky máslem, nalej do nich toho těsta a vlož do každé trochu zavařeniny ovocní. Upeč tyto buchtičky ve vlažné troubě, vyklop je, posyp cukrem a nes teplé na stůl.

239. Smažené buchtičky z rejže.

Přeber čtvrt libry rejže, vyper ji několikrát ve vlažné vodě, dej ji do vařící vody, a když se chvíli povaří, tedy z ní vodu sceď. Pak ji zavař do vařícího dobrého mléka, trochu to osol, přidej k tomu asi čtyry loty cukru, kousek vanilky a nech to vařit, až to hodně zhoustne. Namaž pak touto kaší asi na prst tlustě plech máslem pomazaný a nech ji vychladnouti, vykroj z ní pak obrubou skleničky malé buchtičky, nahřej pak plech, aby se buchtičky snadno daly sejmouti, namoč pak každou buchtičku do rozkloktaných vajec, posyp je strouhanou žemličkou, usmaž na přepouštěném másle, nech omastek s nich osáknouti, dej je na mísu a posyp tlučeným cukrem.

240. Rýžové buchtičky po anglicku.

Uvař ze čtvrt libry dobře vyprané rejže a dobré smetany hustou kaši, když rejže dostatečně byla změkla, tedy ji od ohně odstav a nech vychladnouti. Utři šest lotů čerstvého másla se šesti žloutky, až se zpění, přidej k tomu

šest lotů jemně utlučeného cukru a vychladlou kaši, dobře to rozmíchej. Uprav těsto na omeletky podle č. 308, upeč je, vymaž kulatou formu máslem, vylož ji upečenou omeletkou, vlož do toho na prst ztlouští připravené kaše, pokrej ji omeletkou, tuto pak potří na prst ztlouští svařeninou jablkovou (marmeláda), pokrej to opět omeletkou a dej opět rejži, pokračuj tak, až vše spotřebuješ, na vrch však musí býti omeletka, nech to pak v troubě hodinu péci, pak to vyklop a posyp hojně cukrem tlučným, drž pak nad tím rozpálenou železnou lopatku tak dlouho, až se cukr byl rozpustil. Můžeš k tomu podati s vínem a cukrem svařenou šťávu třešňovou neb ryvízovou.

241. Žemlové paštičky s vínem.

Vezmi dvanáct malých kulatých žemliček, as tak velkých jako obyčejné koblišky (můžeš je u pekaře objednat), ostrouhej s nich kůrku a z každé vykroj malé víčko, vydrob střidku a usmaž žemle na rozpuštěném másle hezky do křehka. Dej do mísy šest lotů tlučných sladkých mandlí, šest lotů tlučného cukru, na drobno rozkrájenou kůru z půli citronu, jedno vejce a tři žloutky a tři to tak dlouho, až se to zpění. Naplň nyní míchaninou vydrobené žemličky, přikrej víčkem, jež jsi byla dříve odkrojila, dej žemle do kuthanu, vlej na ně půl druhého žejdlíku dobrého červeného vína, přidej ještě hezky cukru, aby to bylo dosti sladké, přiklop kuthan a nech to na žhavém uhlí dusit, až žemle víno do sebe vpitou. Avšak žemle nesmějí zcela vyschnouti.

242. Bublanina s vlněmi.

Utři čtvrt libry čerstvého másla až se zpění, dej k tomu čtyry žloutky a dvě celá vejce, čtvrt libry tlučného cukru s kouskem tlučené vanilky a smíchej vše dobře. Pak k tomu lehce přimíchej půl libry pěkné bílé

mouky, půl žejdlíku dobré smetany a dobře to vařečkou utluč. Vymaž pak kuthan máslem, dej do něho polovici těsta a na to vrstvu pěkných velkých třešní, posyp je cukrem a na vrch dej opět druhou polovici těsta. Dej to nyní do horké trouby a nech as hodinu zvolna péci.

243. Krémové koblišky.

Dej půl žejdlíku dobré smetany na kuthan, přidej k tomu osm žloutků, osm lotů tlučeného cukru, kousek tlučené vanilky, šest vařeček mouky, dohromady to hodně utři a nech povařiti, musíš tím však neustále míchat, nech to pak vychladnouti, namaž malé plechy máslem a rozetři na ně tu kaši širokým ve vodě namočeným nožem as na malík tlustě. Nahřej pak plech od spoda, popraš vál moukou a opatrně vyklop na něj rozetřenou kaši. Vypíchej malé koláčky, potřij je peroutkou v rozkloktaném vejci namočenou, hustě je posyp rozstrouhanou a prosátou žemličkou, obrať je pak pozorně nožem, namaž je též po druhé straně vejcem a posyp houskou. Když jsou všechny takto upraveny, dej je do horkého přepouštěného másla, nech do zlatova usmažiti, vyber na misku, nech omastek osáknouti, posyp tlučeným cukrem s vanilkou a dej na stůl.

244. Sněhové koblišky.

Dej na kuthan tři žejdlíky mléka a půl libry másla, když se to začne vařiti, vsyp do toho tři čtvrti libry mouky, míchej tím neustále a nech to tak dlouho vařit, až se těsto kuthanu nechytá, dej to pak na mísu a nech vychladnouti, přidej potom k tomu deset žloutků, kousek tlučeného cukru, o nějž jsi kůru jednoho citronu byla ostrouhala, hodně to promíchej a pak ještě lehce přimíchej sníh z desíti bílků. Potřij plech máslem a dávej naň lžící malé hromádky toho těsta a nech je péci, upečené koblišky posyp pak skořicí a cukrem.

245. Jahodové řízky.

Utři asi žejdlík zralých červených jahod, dej do toho trochu tlučeného cukru a špetku skořice a přimíchej k tomu sníh z několika bílků. Rozkrájej několik žemliček na lístky, a namaž je asi na prst ztlouští tou míchaninou. Pak je dej na kuthan do horkého přepouštěného másla a nech do žlutava usmažiti.

246. Koblišky z páleného těsta.

Nech dva žejdlíky mléka se čtvrtí libry másla svařit, zavař do toho pak tolik mouky, aby to bylo hodně tuhé, nech to vařit, ale míchej tím neustále. Když se kaše na kuthan již nelípne, nech ji vychladnouti, vraz do ní osm vajec, každé hodně rozmíchej, přidej dle libosti cukru, malounko osol a ještě hodně tím zamíchej. Pak vybírej plechovou lžicí úhledné kousky té kaše a dávej do rozpáleného přepouštěného másla. Když je kuthan plný, zatřes jím trochu, aby koblišky k sobě nepřilehly a nech je do zlatova usmažiti. Pak vybírej opěnovačkou koblišky, nech je osáknout, urovnej na mísu a hojně cukrem tlučeným posyp.

247. Moučné jídlo s krémem.

Tři čtvrt libry jemně utlučeného prosátého cukru se šesti žloutky a čtyřmi loty jemně utlučených mandlí pól hodiny, přimíchej pak k tomu zvolna ze šesti bílků tuhý sníh a šest lotů bílé mouky. Potři plech máslem, ne však mnoho, dej naň té smíšeniny na prst ztlouští a nech v troubě do bleďožluta upéci. Dej na kuthánek kus másla, nech jej na ohni rozejíti, pak dej do něho trochu bílé mouky a nech to zpěnití, sežloutnouti to však nesmí, přilej pak do toho tolik smetany, aby z toho byla hodně přihouštlá kaše, při čemž však tím musíš neustále míchat, nech to as dvakrát var přejíti, přidej do toho několik lžic tlučeného cukru, o kterýž

jei byla kůru z citronu nastrouhala a nech to vychladnouti, přidej pak k tomu šest žloutků, hodně to rozmíchej, pak k tomu ještě přimíchej ze šesti bílků tuhý sníh. Vymaž pak hladkou formu, která však má u prostřed trubici, máslem, rozkrájej těsto, jež jei byla upekla, na čtverhranné podlouhlé kousky, poklad jimi dno formy, potři to na prst ztlouští upraveným krêmem, poklad opět nakrájenými kousky a potři opět krêmem, opakuj to až vše spotřebuješ, uvař to pak v páře (č. 42), vyklop a nes na stůl; můžeš k tomu podati vinné šodó.

P u d d i n g y.

248. Rejžový pudding s čokoládou.

Vyper čistě půl libry rejže, dej ji pak do hrnku, přilej čtyry žejdliky smetany, přidej čtvrt libry cukru a kousek vanilky a nech to do měkka uvařit, až to zhoustne. Pak to vyndej na mísu a když je to na polo vychladlé, přidej k tomu čtvrt libry čerstvého másla a čtrnáct žloutků, osol a as půl hodiny tím míchej. Potom lehce přimíchej tuhý sníh ze šesti bílků. Vlej to pak do formy máslem vymazané, tak aby shora forma as dva prsty ztlouští zůstala nevyplněna, nech to půl hodiny v páře vařit (č. 42) a nes pak rychle na stůl. Přidej k tomu smetanovou omáčku s čokoládou (č. 266).

249. Pudding rejžový.

Vyper čtvrt libry rejže ve vlažné vodě, uvař ji s pěti loty oloupaných tlučených mandlí v mléce a nech pak vychladnouti. Utri šest lotů čerstvého másla, až se zpění, dej do něho uvařenou rejži, přidej celé vejce a čtyry žloutky, osol a dobře rozmíchej. Vymaž pak formu máslem, dej do ní upravenou rejži a nech v páře vařit (č. 42). Pak pozorně pudding vyklop na mísu a polej šodó-em z mléka, jenž takto se připravuje: Dej do hrnku

čtvrt libry tlučeného cukru a kousek tlučené vanilky, přidej osm žloutků a dobře to rozkloktej, pak k tomu zponenáhla přimíchej dva žejdlíky husté smetany, přistav hrnek k ohni a neustále tím míchej, až to zhoustne, nesmí se to ale vařit, pak rychle od ohně to odstav a pudding tím polej.

250. Pudding z černého chleba.

Nakrájej z černého chleba osm podlouhlých kousků, jež by vážily něco přes šest lotů, a nech je ve vlažné troubě na plechu usušiti. Utluč usušený chleba v moždíři, prosej je skrze řídké sejtko. Nalej naň pak skleničku červeného vína, přidej k tomu trochu tlučené skořice a dva neb tři tlučené řeblíčky. Potom utluč čtvrt libry spařených a oloupaných mandlí a tři je dobrou čtvrt hodiny s dvanácti loty tlučeného cukru a s desíti žloutky, až se zpění, přidej pak k tomu ve víně rozmočený chleba, čtyry loty pomorančové kůry na drobno rozkrájené, osol a lehce přimíchej sníh z desíti bílků. Vymaž puddingovou formu tlustě máslem, naplň ji míchaninou něco přes polovici, postav formu do kuthanu s vařící vodou, tak aby třetina kuthanu z vody vyčnívala, přiklop formu dobře víkem a nech to pak tři čtvrti hodiny vařiti. Pak vyndej formu z vařící vody, vyklop pudding na kulatou mísu a nes hned na stůl. Můžeš k tomu podati omáčku z červeného vína (č. 267).

251. Pudding bramborový.

Utři čtvrt libry másla, až se zpění, otri šest lotů cukru o kůru jednoho citronu, utluč je a přimíchej k tomu máslu, přidej dvanáct žloutků a čtvrt libry uvařených a skrze sejtto protlačených bramborů, trochu to osol, přimíchej k tomu sníh z desíti bílků ušlehaný, vymaž formu máslem, popraš ji moukou a naplň ji tou míchaninou, nech to půl hodiny v páře vařiti, pak formu

osuš, přiklop formu na mísu a nech to tak asi dvě minuty stát, pak zdvihni formu a nes pudding na stůl. Polej jej vinným šodó-em (č. 221) a ostatní šodó podej v mísečce.

252. Pudding mandlový.

Utluč dvanáct lotů oloupaných mandlí s trochem sladké smetany. Utři čtvrt libry másla, rozkloktej do toho osm žloutků, přimíchej k tomu osm lotů tlučených piškotů, utlučené mandle, kůru z jednoho pomoranče, čtvrt libry tlučeného cukru a sněh z osmi bílků. Vymaž puddingovou formu máslem, a vař pudding na předešlý způsob as hodinu v páře, vyklop pudding na mísu a podej k němu omáčku ze šípků (č. 272) aneb omáčku z rumu (č. 270).

253. Pudding mandlový s pomorančí.

Dej do hlíněné mísy půl libry mandlí v trochu smetaně jemně utlučených, přidej půl libry tlučeného cukru, na němž jsi kůru z dvou pomorančů byla ostrouhala, deset lotů čerstvého rozhrátého másla, dvanáct lotů tlučených sladkých makaronek, osm lotů tlučených piškotů, šestnáct žloutků a dobrou půl hodiny tím míchej; pak lehce přimíchej tuhý sněh z desíti bílků. Vymaž puddingovou formu máslem, as tři čtvrtiny formy míchaninou naplň a pak tři čtvrti hodiny pudding v páře vař. Vyklop pak pudding na mělkou mísu, oblož svrchem kůrou z pomorančů a podej k tomu pomorančovou omáčku (č. 269).

254. Pudding piškotový.

Dej do hluboké misky osm lotů čerstvého másla, přidej k tomu osm lotů tlučeného cukru a dvanáct žloutků, míchej tím, až se to zpění, a když je to hodně utlučeno, přidej k tomu osm lotů jemně ustrouhaných mandlí a šest na tvrdo uvařených a skrze sejtka pro-

člačených žloutků a lehce k tomu přimíchej sníh z osmi bílků. Vymaž pak puddingovou formu hojně máslem, posyp ji prosátou žemličkou, naplň formu as na dva prsty zvýší upravenou směšeninou, na to pak dej vrstvu v rumu omočených piškotů a střidej pak vrstvu směšeniny a vrstvu piškotů, poslední vrstva však musí býti ze směšeniny, přiklop dobře formu, dej na vrch těžítko, postav formu do kuthanu s vařící vodou a nech to přes půl hodiny vařit, osuš pak dobře formu, vyklop pudding na mísu, polej jej vinným šodó-em (č. 275), do kterého jsi byla přimíchala trochu rumu, a podej ostatní vinné šodó na mísečce.

255. Pudding třešňový.

Rozkrájej dvě žemličky na koláčky a rozmoč je ve vařícím mléce. Rozpusť v kuthanu čtvrt libry čerstvého másla, dej do něho žemličky a míchej tím, až je to jako hladké těsto, odstav to od ohně, přidej k tomu na drobno nakrájenou kůru citronovou a pět lotů tlučeného cukru a nech to vychladnouti, potom přimíchej k tomu pět žloutků a čtyry loty tlučených mandlí. Vezmi libru třešní, polovici přisladlých a polovici nakyslých, vyndej z nich pecky a dej je pak na kuthan, přidej trochu vína a cukru, a nech je chvíli povařit, pak je proced skrze sejtka, aby z nich ztekla šťáva, poněvadž by jinak pudding byl těžký. Nyní třešně k ostatní míchanině přidej, opatrně to promíchej, pak přimíchej sníh z bílků. Vymaž formu máslem a strouhanou žemličkou posyp, vlej do něho tu míchaninu a nech tři čtvrti hodiny v páře vařit (č. 42). Pak polej omáčkou z třešní, k níž jsi upotřebila šťávu z povařených třešní.

256. Pudding čokoládový.

Rozpusť osm lotů čerstvého másla na kuthanu, přimíchej k tomu osm lotů bílé mouky a nech to několik

minut pražiti. Pak přidej k tomu osm lotů strouhané čokolády a osm lotů tlučeného cukru, dobře to rozmíchej, přilej k tomu tři čtvrti žejdlíku dobrého mléka a nech to povařit, až to hodně zhoustne, pak to skrze sejtko na hlíněnou mísu protlač. Přidej do toho deset žloutků a míchej tím půl hodiny a přimíchej pak lehce tuhý sníh ze šesti bílků. Vymaž formu máslem, naplň míchaninou a nech jako předešlý pudding půl hodiny v páře vařit. Vyklopený pudding polej čokoládovou omáčkou (č. 266).

257. Pudding merunkový.

Utluč dobře v trochu mléce dvanáct lotů oloupaných mandlí s desíti na tvrdo uvařenými žloutky, dej to do mísy, přidej k tomu půl libry svařeniny merunkové, deset lotů čerstvého másla, deset lotů jemně utlučených sladkých makaronů, deset lotů tlučeného cukru, dvanáct žloutků, as půl hodiny tím míchej, pak ještě lehce přimíchej tuhý sníh z osmi bílků. Vymaž formu máslem, nalej do ní smíšeninu a tři čtvrti hodiny na předešlý způsob v páře vař (č. 42). Vyklop pudding na mísu a přidej v mísečce omáčku merunkovou (č. 271).

258. Plumpudding.

K anglickému tomuto národnímu pokrmu berou se následní potravní látky: libra plstního hovězího loje, půl libry hovězího tuku, libra tureckých hrozinek, půl libry malých hrozinek, čtvrt libry citronátu a čtvrt libry zavařené kůry pomorančové, osm jablek, lot tlučené skořice, trochu tlučeného muškátu, půl libry tlučeného cukru, na němž jsi byla ostrouhala kůru z jednoho citronu, libra strouhaných žemliček, šest lotů mouky, asi tři čtvrti žejdlíku araku neb cognacu, něco málo soli a deset vajec. Z hovězího plstního loje vyber všechnu kůži a všechny žilky, na drobno jej rozsekej a dej i se strouhanou žem-

ličkou do hlíněné mísy, přidej k tomu čistě vyprané hrozinky, na kostky nakrájená jablka a na kostky nakrájený tuk, na drobno rozkrájený citronát a na drobno rozkrájenou kůru pomorančovou, pak koření, sůl, cukr a na cukru ostrouhanou citronovou kůru a všechno dohromady smíchej, pak arak, vejce a mouku dobře přimíchej, mísu přiklop a nech takto hodinu to státi. Potom ubrousek máslem hodně pomaž, strouhanou žemličkou posyp, míchaninu do prostřed ubrousku polož, ubrousek as na prst zvýší nad míchaninou silnými nítěmi svaž. Ubrousek s puddingem dej pak do veliké nádoby s tolika vařící vodou, aby pudding v ní plovati mohl, nádobu přiklop a nech to pak půl třetí hodiny bez ustání vařiti, při čemž častěji vařící vodu přilévej. Pak vyndej ubrousek s puddingem, polož na drátěné sejtko, rozřízni nítě, ubrousek rozlož a pak pudding na mísu vyklop. Polej jej omáčkou z rumu (č. 270) a ostatek omáčky podej ve zvláštní mísečce.

259. Anglický pudding.

Ostrouhej kůru ze čtyř tvrdých žemliček, rozkrájej ostrouhané žemličky na kousky a nech je čtvrt hodiny v mléce rozmočiti, pak je v ubrousku dobře vytlač a na talíř polož. Utrí půl libry čerstvého másla, až se zpění, přidej k tomu zponenáhla čtyry vejce a osm žloutků a dobře rozkloktej, potom dej do toho v mléce rozmočené žemličky, půl libry tureckých hrozinek, čtvrt libry malých hrozinek, čtyry loty na drobno rozkrájené pomorančové kůry, čtyry loty na drobno rozkrájeného citronátu, šest lotů cukru a vše dobře smíchej. Pomaž ubrousek máslem, posyp strouhanou žemličkou, vlož do toho míchaninu a as na prst zvýší nad míchaninou ubrousek pevnou nití svaž a nech na předešlý způsob (č. 258) dvě hodiny vařiti. Uprav pak jako předešlý pudding na

mísu, polej omáčkou z vína (č. 267) a ostatní omáčku podej ve zvláštní mísečce.

260. Pudding sagový.

Vyper čisté půl libry saga a uvař je ve čtyrech žejdlících dobré smetany, až se zcela rozejde.. Pak vyndeje je na mísu a nech vychladnouti. Zatím utři půl libry čerstvého másla, až se zpění, rozkloktej v tom dvě celá vejce a šest žloutků, přidej do vychladlého saga a dobře rozmíchej, ostrouhej o kůru několika citronů čtvrt libry cukru, utluč jej a přidej k ostatnímu, pak přidej ještě trochu tlučené skořice a tlučené vanilky a dobře vše rozmíchej. Pomaz ubrousek hodně máslem, dej do něho míchaninu, ubrousek svaž a nech na předešlý způsob pudding hodinu vařiti. Uprav pudding na mísu a polej vinným šodem (č. 275), jež také v mísečce podej.

261. Pudding s raky.

Uvař třicet raků, ocásky a klepejtka vyloupej a z ostatního udělej půl libry račího másla (č. 7). Když máslo bylo ztuhlo, dej z něho větší polovici do mísy a utři je, až se zpění, pak přidej dvě ve smetaně rozmóčené a vytlačené žemličky, z nichž si byla kurku odkrojila, přidej osm žloutků, dvě lžíce tlučeného cukru, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry a trochu květu, na drobno rozkrájené račí ocásky a klepýtko, tři loty na drobno rozkrájených mandlí, dobře vše rozmíchej a lehce pak přimíchej tuhý sníh z osmi bílků. Nyní pomaz ubrousek račím máslem, vlož do něho tu míchaninu a as dva prsty zvejši nad míchaninou pevně svaž a neoh to na předešlý způsob půl druhé hodiny vařiti. Vyklap jako ostatní puddinky na mísu a polej račí omáčkou, již takto připrav: Vezmi ty račí utlučené skořápky, z nichž jsi byla račí máslo udělala, dej do hrnce, přilej na ně žejdlík dobrého mléka neb smetany, přidej kousek celé

skořice a nech půl hodiny vařiti, pak proced skrze ubrousek. Rozdělej v jiném hrnku plnou lžici bílé mouky se čtyřmi lžicemi studené smetany, přidej čtyry žloutky a tři loty tlučeného cukru, dobře to rozmíchej, nalej na to uvařené račí mléko, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až by se to mělo začít vařit.

262. Pudding po vídeňsku.

Dej do mísy na malé kostky nakrájenou žemličkovou střídku, čtyry loty oloupaných a jemně utlučených mandlí, dvanáct lotů v trochu mouce uhněteného másla, tři loty citronátu a čtyry loty pistacií, obojí na drobno nakrájené, velké a malé hrozinky, cukr a trochu soli. Rozkloktej šest celých vajec ve dvou žejdlících dobré smetany a vlej to k ostatnímu na kuthan a dobře vše rozmíchej. Pomaž ubrousek máslem, dej míchaninku do něho, svaž ubrousek as dva prsty zvýší nad míchaninou pevnou nití nebo špakátem. Pak to polož aneb pověš do vařící vody, kterou jsi byla trochu osolila a nech půl druhé hodiny vařiti, musíš však časem tím obráceti. Vyndej pak ubrousek na mísu, rozvaž jej, přiklop jinou mísou, na kterou pudding chceš upravit, pak obě mísy oběma rukama rychle obrať, odtáhni ubrousek a polej pudding vinným šodó-em (č. 275).

263. Pudding rybí.

Skroj ze tří žemliček kůrku a rozkrájej žemličky na tenké lístky jako na smažence. Rozkloktej dobře čtyry celá vejce a čtyry žloutky v žejdlíku dobré smetany a polej tím nakrájené žemličky. Udus libru kapra neb štůlky na másle, do něhož jsi přidala trochu petrželové nati a octa, roztrol ji na drobty, vyndej z ní kosti a rozmíchej rybu se žemličkami, pak přidej šest lotů másla, popraš trochem mouky, osol a dobře rozmíchej. Pak pomaž ubrousek máslem a nech pudding na pře-

dešlý způsob (č. 262) hodinu vařiti. Potom jej na mísu vyklop, nakrájej křížem, ne však na skrze, posyp strouhaným parmasánským sýrem, polej rozpuštěným horkým máslem a nes rychle na stůl.

264. Pudding jablečný.

Dej do kuthanu dvanáct lotů mandlí v trochu mléce jemně utlučených, patnáct lotů tlučeného cukru, osm celých vajec a osm na tvrdo uvařených a skrze žíněné sejto protlačených žloutků, osm lotů rozpuštěného čerstvého másla, šest lotů dobře utlučených sladkých makaronů a semínko z půli lusky vanilky a dobře to rozmíchej, pak přidej osm lotů na malé kostky nakrájeného citronátu, pět plných lžic nastrouhaných žemliček, půl libry svařeniny jablekové, dobře rozmíchej a pak ještě lehce přimíchej sněh z osmi bílků. Vymaž formu dobře máslem, posyp strouhanou žemličkou, naplň tou míchaninou a nech v nepřítli horké troubě hodinu péci, pak to vyklop a polej omáčkou vinnou (č. 267).

265. Studený pudding jablečný.

Oloupej čtyřadvacet renetek, rozkrájej každou na čtyry čtvrtky. Dej do kuthánku trochu vody a kus cukru, vlož do něho nakrájená jablka, přistav k ohni kuthan, přiklop a nech jablka do měkka dušiti. Pak je dobře rozmíchej a protlač skrze husté žíněné sítko. Tuto svařeninu jablečnou dej pak do mísy, přidej půl libry svařeniny merunkové, dobře to rozmíchej, ostrouhej kousek cukru o kůru z jednoho pomoranče a k tomu přidej, pak ještě přimíchej dvanáct lotů tlučeného cukru. Pak dej vše do cínové pikaly na mražené, postav ji do ledu a uprav ze smíšeniny mražené. (Viz pojednání o mraženém.) Mezitím vyper půl libry zavařených amorel a na ubrousku usuš, očist osm lotů tureckých brozinek a s trochem vody a kouskem cukru je svař, pak svař

osm lotů pistacií, oloupej a na nudličky nakrájej, vše to smíchej s mraženým, jež jsi byla upravila, a přilej pak ještě sklenku curacao a sklenku zaderského maraschina, a tak dlouho tím ještě míchej, až to zase zhoustne. Pak přimíchej k tomu dva plné talíře sněhu ze smetany. Vymaž puddingovou formu máslem, naplň ji až na samý kraj tou míchaninou, přikrej papírem formu, dobře víčkem přiklop, zahrab pak formu do tlučeného, dobře osoleného ledu a nech ji v něm půl třetí hodiny státi. Pak uprav vkusně ubrousek na mísu, vyklop pudding na něj a podej k němu studenou omáčku, již takto uprav: Rozkloktej nad ohněm osm žloutků s osmi loty cukru a v třech čtvrtích žejdlíku smetany, protlač to sejtlem do porcelánové mísky, postav na led a šlehej, až je to zcela studené, pak přilej půl kávového koflíku ananasového syrobu a též tolik zaderského maraschina a lehce přimíchej trochu sněhu ze smetany, aby z toho byla přihoustlá omáčka.

Omáčky k moučným jídlům a k puddingům.

266. Smetanová omáčka s čokoládou.

Dej do hrnku dvanáct lotů vanilkové čokolády a přilej kávový koflík horkého mléka, přikrej to pokličkou a nech na horkém místě státi, až se čokoláda rozplyne, pak tím míchej, až je z toho jemná kašička, pak přidej dvě kávové lžičky rýžové mouky, osm lotů tlučeného cukru a ještě to dobře rozmíchej, dej na plotnu a pozornáhla přilévej as tři čtvrti žejdlíku horké smetany, musíš však neustále tím míchat, nech to několik minut povařiti, pak to proced skrze husté sejtlo a poodstav tak, aby zůstala omáčka tak dlouho teplá, až ji potřebuješ.

267. Omáčka vinná.

Dej do hrnku žejdlík červeného vína, přidej hrat pěkných velkých očistěných hrozinek, kousek celé skořice, kousek citronové kůry a tolik cukru, aby to bylo dostatečně sladké, nech to čtvrt hodiny vařit, udělej z čerstvého másla a z trochu bílé mouky bledou jíšku, proced' víno skrze sejtko, zapraž je tou jíškou, nech ještě čtvrt hodiny povařit a proced' skrze sejtko do míšečky.

268. Omáčka vinná na jiný způsob.

Dej do kuthanu plnou lžíci bílé mouky, přilej trochu vína, dobře to rozdělej, pak přidej osm žloutků a zase dobře rozmíchej, přidej kousek celé skořice, dobře vykrájenou kůru z půli pomoranče, nalej na to malou láhev dobrého vína, přidej půl libry cukru, přistav k ohni a míchej tím zvolna, až to zhoustne; když by omáčka měla již vařiti se započít, odstav ji od ohně, proced' skrze žíněné sejtko a postav stranou na takové místo, aby omáčka zůstala teplou, až ji potřebuješ.

269. Omáčka pomorančová.

Odkroj ostrým nožíčkem žlutou kůru z pomoranče, tak aby ani kousek bílé kůry na ní nezůstalo, dej do kuthanu, vlej na ni dva žejdlíky vařící smetany, přidej osm lotů cukru, přiklop kuthan a nech to vychladnouti. Potom rozmíchej lžíci mouky s trochem studeného mléka a se čtyrmi žloutky, přilej k tomu vychladlou smetanu s pomorančem, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až by se to mělo začíti vařit. Pak omáčku rychle odstav, skrze sejtko proced' a postav na takové místo, kde by omáčka zůstala teplou.

270. Anglická omáčka z rumu.

Udělej ze čtyř lotů čerstvého másla a ze čtyř lotů bílé mouky bledou jíšku, přilej pak do ní pozvolna půl

butelky bílého vína a neustále tím míchej, aby se neudělaly žmolky, pak přilej asi tři čtvrti žejdlíku rumu, přidej půl libry cukru a nech to čtyry minuty vařiti, pak do toho vytlač šťávu z jednoho citronu, proced skrze sejtko a postav stranou na místo, kde by omáčka zůstala teplou, až ji potřebuješ.

271. Omáčka merunková.

Dej na kuthánek libru zavařeniny merunkové, nalej na ni poznenáhla butelku bílého vína, přidej k tomu kousek celé skořice a kůru z půli citronu, přistav k ohni a stále tím míchej; když by se to mělo začít vařiti, odstav to od ohně, proced skrze husté sejtko, oslaď, přiklop pokličkou a nech na vlažném místě státi.

272. Omáčka šípková.

Připravuje se zcela na předešlý způsob (č. 271), jen že místo zavařeniny merunkové dáš zavařeninu ze šípků.

273. Omáčka broskvová.

Dej na kuthánek libru zavařeniny z broskví a uprav ji zcela jako zavařeninu merunkovou (č. 271).

274. Omáčka sagová.

Dej do hrnku vyprané sago, asi co se do koflíku vejde, nalej naň žejdlík vína, přidej kousek celé skořice, osm celých řeblíčků a dobře vykrájenou kůru z půli citronu, nech sago zcela rozvařiti, pak to dobře rozmíchej, proced, přidej k tomu osm lotů tlučeného cukru, lžící zavařeného ryvízu, opět to proced a vylej na mísečku.

275. Vinné šodó (Chaudeau).

Vraz do hlubokého kuthánku deset žloutků, dvanáct lotů cukru, na kterémž jsi byla ostrouhala kůru z jednoho citronu, dobře to rozmíchej, přidej kousek skořice, pak do toho nalej žejdlík bílého vína, přistav k mír-

nému ohni a železnou metlou míchej tím tak dlouho, až se to zpění a zhoustne, vylej na mísečku a nes rychle na stůl.*)

276. N á k y p y.

Aby se nákyp podařil a v pěknosti své na stůl do-
nešen býti mohl, jest především zapotřebí, aby sníh co
možná tuhý byl a s velkou opatrností jen zlehka se
přimíchal, za druhé musí býti kuthánek neb forma mělká,
aby teplota v troubě mohla stejně oučinkovati, za třetí
musí dobře býti vypočten čas, tak aby nákyp, když jest
upečen, se mohl hned na stůl nésti, neb několik minut
stačí, by vši své chuti a úhlednosti pozbyl.

277. Nákyp rejžový.

Přeber půl libry rejže, čistě vyper a ve vařící vodě
spař; po půl hodině vodu s ní scedi a pak na ni vlej
vařící mléko, nech to na hustou kaši svařit a pak vy-
chladnouti. Utři devět lotů čerstvého másla, až se zpění,
přimíchej sedm žloutků, pak dej do toho tu kaši, přidej
šest lotů cukru, o nějž kůru půli citronu byla jsi ostrou-
hala, potom přidej ještě dva loty na drobno rozkráje-
ného citronátu a trochu tlučené skořice, dobře to vše
rozmíchej, pak lehce přimíchej sníh ze sedmi bílků.
Vymaž formu máslem, posyp strouhanou žemličkou a
nech v troubě zpovolna upéci, pak posyp nákyp cukrem,
oblož formu ubrouskem a nes na stůl.

278. Nákyp masitý.

Rozkrájej pěkné zbytky bílého masa z pečených
kapounů neb kuřat. Skroj kůru ze tří žemliček, roz-
moč strídku v mléce, dobře ji vytlač, potom utři ji

*) Všechny železnou metlou při ohni ušlehané omáčky musejí
se upravovati krátce před tím, než se mají nésti na stůl.

s půllibrou másla, až se zpění, vraz do toho dvanáct žloutků, dobře to rozmíchej, dej do toho nakrájené maso a okořeň trochem tlučeního květu, přimíchej lehce sněh z desíti bílků. Pak tím půl hodiny míchej, malounko osol, dej do formy a v troubě zvolna peč. Můžeš nákyp též tlučným cukrem posypati.

279. Nákyp krupičný.

Zamíchej do tří žejdlíků mléka půl libry krupice a uvař z toho hustou kaši. Utri čtvrt libry másla, až se zpění, přimíchej do něho poznenáhla šest žloutků, dej do toho uvařenou kaši, kůru z půli citronu, čtvrt libry cukru, dobře to rozmíchej, něco málo osol, pak lehce přimíchej sněh ze šesti bílků. Dej pak do formy a upeč v troubě.

280. Nákyp bramborový.

Utri čtvrt libry másla, až se zpění, a dej do něho čtvrt libry utlučených mandlí, přidej půl libry strouhaných bramborů, přimíchej k tomu šest žloutků, kousek nakrájené citronové kůry, osm lotů tlučeního cukru, dobře to rozmíchej, pak ještě lehce přimíchej sněh z bílků. Vlož do formy a zvolna upeč.

281. Nákyp kynutý.

Tři čtvrt libry čerstvého másla s osmi žloutky asi půl hodiny, pak přidej šest lotů tlučeního cukru, na němž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, čtvrt libry bílé mouky a dvě lžice dobrých kvasnic, dobře rozmíchej a pak ještě sněh ze šesti bílků lehce přimíchej. Dej pak míchaninu do formy máslem vymazané a upeč nákyp v troubě při mírném ohni. Když jej máš nésti na stůl, posyp jej tlučným cukrem a tlučnou skořicí.

282. Nákyp čokoládový.

Dej do hrnku na vlažné místo dvanáct lotů dobré čokolády a osm lotů cukru, polej to trochem mléka, a

když se to rozejde, rozmíchej to na jemnou kaši. Rozdělej osm lotů mouky v studené vodě na řídké těstíčko, vlej je do čokoládové kaše, přilévej poznenáhla půl druhého žejdlíku smetany a neustále tím míchej, pak to nech na ohni na hustou kaši svařiti. Protlač ji pak skrze sejtko do hlíněné misky, přidej dvanáct žloutků, trochet soli a čtyry loty rozpuštěného čerstvého másla a půl hodiny tím míchej, potom ještě lehce přimíchej tuhý sníh z desíti bílků, dej do formy a zvolna v troubě peč.

283. Nákyp z makaronek.

Usuš zvolna čtvrt libry sladkých makaronek, pak je utluč, dej do kuthanu, posej dvěma žejdlíky vařícího mléka, přiklop kuthan a postav stranou. Mezitím dej do jiného kuthanu osm lotů bílé mouky, osm lotů cukru a trochítek soli, přilej trochu studeného mléka a dobře to rozmíchej, pak přilévej do toho poznenáhla mléko s makaronky. Potom dej to na oheň a nech na hustou kaši svařiti, kterou pak skrze žíněné sejtko do hlíněné misky protlač a nech vychladnouti. Potom do toho poznenáhla vraz dvanácte žloutků a půl hodiny tím dobře míchej. As půl hodiny před tím, než dáš nákyp péci, přimíchej lehce do míchaniny tuhý sníh z osmi vajec, dej ji do formy, posyp tlučeným cukrem a nech zvolna péci.

284. Nákyp kaštanový.

Olcupej šestnáct lotů pěkných kaštanů, dej je do vařící vody a nech je tam tak dlouho, až se dá druhá slupina sejmuti, pak je v čisté vodě vyper, nalej na ně vařícího mléka, přidej kousek vanilky a uvař je do měkka, pak je skrze husté sejtko protlač a nech vychladnouti, pak k tomu přidej osm lotů másla, pět lotů tlučeného cukru, devět žloutků a dvě lžíce maraschina, dobře to rozmíchej, pak přidej z bílků tuhý sníh, zvolna tím zamíchej, vymaž formu máslem a upeč na předešlý způsob (č. 283).

285. Nákyp pomorančový.

Rozdělej čtyry lžíce bílé mouky v žejdlíku dobré smetany, postav k ohni, neustále tím míchej, až se z toho stane husté těsto a kuthánku se to již nechytá, pak to odstav od ohně, přidej šest lotů másla a míchej tím tak dlouho, až to vychladne, pak přidej šest žloutků, pět lotů tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho pomoranče ostrouhala, a míchej tím čtvrt hodiny, pak přimíchej zvolna tuhý sníh a upeč na předešlý způsob (č. 283).

286. Nákyp kávový.

Upraž čtvrt libry kávy do hněda, nalej na ni žejdlík vařící smetany, zčerstva priklop a postav stranou. Dej na kuthánek deset lotů bílé mouky, deset lotů tlučeného cukru, přilej trochu mléka a míchej tím, až se z toho stane jemná hladká kašička. Dej pak do toho pět žloutků, smetanu, v níž si byla kávu spařila, skrze husté sejtko proced a poznenáhla mezi ostatní do kuthánku přilej. Dobře vše rozmíchej, přistav k ohni a tak dlouho tím míchej, až to dostatečně zhoustne. Pak kaši do hlíněné mísy vyklop a nech prochladnouti. Přidej pak do toho kus čerstvého másla a něco málo soli, ještě sedm žloutků a míchej tím půl hodiny. Půl hodiny před tím, než chceš nákyp nésti na stůl, přimíchej zpozvolna z desíti bílků tuhý sníh, vymaž plechovou formu máslem, nalej to do ní a nech to půl hodiny zvolna péci.

287. Nákyp z hovězího tuku.

Rozetři dobře čtyry loty hovězího tuku s trochem studené vody, až tuk zbělí, pak vodu slej. Přidej do toho šest žloutků, čtyry loty tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala. Pak přidej čtyry loty tlučených mandlí, tři v mléce rozmočené a vymačkané žemličky, z kterých jsi byla kůru odkrojila, malounko to osol a vše dohromady dobře utři. Pak

zlehka přimíchej ze šesti bílků tuhý sníh, vymaž plechovou formu máslem, vlej smíšeninu do ní a nech zvolna v troubě upéci.

288. Moučný nákyp s jablky.

Oloupej několik malých pěkných míšenských jablek, ohryzek vykroj a naplň jablka buď merunkovou aneb broskvovou zavařeninou a postav je stranou. Dej do hrnku žejdlík dobrého studeného mléka, čtvrt libry bílé mouky a dobře to rozdělej, přidej k tomu čtvrt libry čerstvého másla a přistav to k ohni a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, pak to vyklop do mísy a nech vychladnouti, pak k tomu přidej devět žloutků, čtvrt libry tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, a čtvrt hodiny tím míchej a pak k tomu lehce přimíchej z bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem a nalej do ní polovici té kaše, vlož na ni ta jablka a polej je ostatní kaší, dej do trouby, nech půl hodiny zpovolna péci a posyp cukrem.

289. Nákyp žemličkový.

Odkroj kůru ze čtyř žemliček, rozmoč je v mléce a rozmíchej tak, aby z toho byla hustá kaše, přidej k tomu čtvrt libry tlučeného cukru, čtvrt libry tlučených oloupaných mandlí, na drobno rozsekanou citrónovou kůru, osm žloutků, zrnko soli a dobře to rozmíchej, pak přimíchej z bílků sníh, vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech půl hodiny zvolna péci.

290. Nákyp ze saga.

Vyper několikrát půl libry saga ve studené vodě, pak naň nalej dva žejdlíky dobré smetany a nech vařit, až se z toho stane hustá kaše, pak ji vyklop na mísu a nech vychladnouti, potom k tomu přidej osm lotů

tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, osm lotů utřeného másla, deset žloutků, dvě lžíce strouhané žemličky, malounko soli a dobře to rozmíchej, pak přidej ještě z bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, vlej to do ní, popraš cukrem a nech zpyvolna upéci.

291. Nákyt jahodový.

Rozmačkej dva žejdlíky jahod a protlač je skrze sejtko. Nech půl libry tlučeného cukru s trochem vody v pánvi rozejít, hled však, aby nezhnědl. Vylej jej pak na mísu, přidej k němu protlačené jahody a dobře to rozmíchej. Pak přimíchej poznenáhla sníh z desíti bílků, až to hodně zhoustne, tak že lžíce v tom státi zůstane. Potom vezmi plechovou mísu a poklad dno oplatky a polož míchaninku hezky s vysoka a do kulata na ni. Posyp to trochem cukru a peč to zvolna v troubě. Začne-li to zvenčí pukati, je to znamením, že jest nákyt upečen. Posyp jej pak cukrem a nes rychle na stůl. Nákyt tento můžeš péci též na talíři z dobré kameniny neb jiné pevné látky, musíš ale postavití jej na plech na dorty, solí hojně posypaný.

292. Nákyt z višní.

Uvař půl libry sušených višní a šťávu sced, odkroj ze čtyř žemliček kůru a rozmoč ji ve višňové šťávě neb ve víně. Vyber z višní pecky a rozsekej je pak na drobno. Utrí půl libry čerstvého másla, až se zpění, vytlač rozmočené žemličky a přimíchej poznenáhla k máslu. Pak přidej rozsekané višně, kousek na drobno nakrájené citronové kůry, as dvanáct žloutků, dobře to rozmíchej a přidej čtvrt libry jemně utlučeného cukru a trochu tlučené skořice, pak přimíchej lehce sníh z osmi bílků. Dej míchaninu do formy máslem vymazané a zvolna ji peč. Když je upečena, posyp cukrem a nes na stůl.

293. Náryp ze svařeniny ovocní.

Ustrouhej šest lotů černého domácího chleba, přidej šest lotů tlučeního cukru a na drobno nakrájenou kůru citronovou, kousek na drobno nakrájené kůry pomerančové, a vytlač k tomu šťávu jednoho citronu. Vraz do toho šest žloutků, přidej tři plné lžíce rozličné svařeniny z ovoce, dobře vše rozmíchej, pak ještě lehce přimíchej sníh ze šesti bílků, naplň formu míchaninou a upeč náryp v nepřilíš horké troubě.

294. Náryp se žloutky.

Utri půl libry čerstvého másla, až se hodně zpění. Vraz do toho poznenáhla šestnáct žloutků a každý o sobě rozmíchej. Přimíchej k tomu zponenáhla půl libry jemně utlučeného cukru, o nějž jsi byla kůru dvou citronů ostrouhala, a sníh ze čtyř bílků. Když jest vše dobře promícháno, vymaž melounovou aneb jinou formu dobře máslem, pak ji celou poklad máslovým neb jiným křehkým těstem a vlož do toho míchaninu. Aby to nebylo příliš tučné, můžeš k tomu přimíchat i něco málo mouky. Náryp tento nesmí se též příliš z horka péci. Když jest upečen, vyklop jej na mísu a nes na stůl.

295. Náryp mandlový.

Spař a oloupej půl libry sladkých a dva loty hořkých mandlí a v trochu mléce hodně je utluč. Dej do porcelánové mísy pět čtvrtí žejdlíku vařící smetany, přidej do toho utlučené mandle, rozmíchej to, mísu přiklop a nech takto čtvrt hodiny státi. Potom to protlač skrze čistý ubrousek, tak že z toho máš silné mléko mandlové. Dej nyní to mléko na kuthan, přidej dvanáct lotů pěkné mouky, čtyry loty jemně utlučených a prosátých sladkých makaronek a dvanáct lotů jemně tlučeního cukru, dobře všechno rozmíchej a nech na hustou kaši svařiti. Dej ji pak do hlíněné mísy, přidej čtyry loty čerstvého

másla, a nech vychladnouti, pak přidej šestnácte žloutků a půl hodiny tím míchej. Když máš nákyp péci, přimíchej lehce ze šestnácti bílků tuhý sníh, dej míchaninu do formy, posyp cukrem a nech půl hodiny velmi zvolna péci, tak že nákyp as na tři prsty zvýší okraj formy přestoupí.

296. Nákyp špinátový.

Odkroj kůru ze tří žemliček a rozmoč je v mléce. Utrí půl libry másla, vytlač žemličky a rozmíchej je s máslem. Přeber několik přehrstí špinátu a dobře vyper, pak jej spař v slané vařící vodě, vodu z něho dobře vytlač a na drobounko jej rozsekej. Když jej pak ještě jednou dobře vytlačíš, přimíchej jej k máslu a žemličkám, vraz do toho dvanáct žloutků, přimíchej čtvrt libry tlučeného cukru, trochu tlučeného květu a dobře nyní vše rozmíchej, pak ještě lehce přimíchej sníh ze šesti bílků. Pak to dej do formy a zvolna v troubě peč; pak na to naklaď kousky másla a nes na stůl.

297. Nákyp z kdoulí.

Odkroj ze tří žemliček kůrku. Uvař do měkka dvě neb tři velké kdoule ve vodě, do níž jsi byla dala kousek másla, protlač pak kdoule skrze sejtiko, aby slupiny a vše kamenité na sejtiku se zadrželo. Potom namoč žemličkové střídky v omáčce, v níž kdoule byla jsi vařila, a když jsou úplně rozmočeny, vytlač je. Utrí půl libry čerstvého másla a rozmíchej v něm vytlačené žemličky a půl libry kaše z kdoulí, vraz do toho deset žloutků, přidej čtvrt libry tlučeného cukru, čtyry loty jemně utlučených mandlí, dobře to rozmíchej, přimíchej lehce sníh z osmi bílků, dej to pak do formy a v troubě zcela zvolna upeč, posyp cukrem a nes na stůl.

298. Nákyp vanilkový.

Rozkrájej dvě lusky dobré vanilky na drobné kousky a nech je vařiti v pěti čtvrtí žejdlíku smetany, až se to svaří

na tři čtvrti žejdlíku, pak to skrze husté žíněné sejtko do kuthanu proced. Když vanilková smetana vychladla, přidej do ní dvanáct lotů pěkné mouky, promíchanou s dvanácti loty tlučeního cukru, a nech to pak na ohni vařit, až je z toho hustá kaše, musíš tím však neustále míchat. Pak dej kaši do hlíněné mísy, přidej čtyry loty dobrého čerstvého másla, šestnáct žloutků a půl hodiny tím míchej, až se to zpění. Když máš náryp péci, přimíchej k tomu ještě tuhý sníh z desíti bílků, dej to do mělké misky, postav ji na dortový plech solí posypaný, a peč pak zvolna v troubě při mírném ohni.

299. Náryp piškotový.

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

300. Náryp z raků.

Nech dvě žemličky v mléce s kouskem másla na hebkou kašičku svařit. Utrí čtvrt libry račího másla se šesti žloutky, přimíchej k tomu tu kašičku a trochu na drobno nakrájené petruželové nati, trochu tlučeního květu a soli, dvacet rozsekaných račích ocásků, vše dobře rozmíchej, pak ještě lehce přimíchej sníh ze šesti bílků, dej to do formy, nech zvolna péci a nes pak rychle na stůl.

301. Náryp z líhovin.

Udělej ze šestnácti lotů mouky a půl druhého žejdlíku sladké smetany a dvanácti lotů cukru hustou,

dobře uvařenou zcela bílou kaši, do kteréž pak přidej šest lotů čerstvého másla a šestnáct žloutků a půl hodiny tím dobře míchej. Přimíchej pak k tomu půl kořínku dobré líhoviny — po jejímž jmeně pak nákyp překřti — přimíchej lehce tuhý sníh z dvanácti bílků, napln tím formu, posyp dobře cukrem a zvolna do zlatova upeč.

302. Náryp parmazánový.

Dej do kuthanu dva kořínky mléka, přidej tři loty másla, a když se to začne vařit, přimíchej tolik mouky, až to hodně zhoustne, pak to od ohně odstav. Když to vychladlo, přidej k tomu šest lotů strouhaného parmazánu, šest plných lžic kyselé smetany a šest žloutků, malounko osol, dobře to rozmíchej, pak přimíchej lehce ještě sníh ze šesti bílků, dej to do formy a zvolna upeč.

303. Náryp se slanečkem.

Stáhni se slanečka kůži, vyber z něho kosti a na kousky jej nakrájej. Utri čtvrt libry másla se šesti žloutky, přidej k tomu půl libry strouhaných, vařených bramborů, jež musí býti úplně vystydlé než je strouháš, potom lžici mouky a pět lžic kyselé smetany, pak nakrájeného slanečka a vše dobře smíchej, pak přimíchej lehce ještě sníh ze šesti bílků, dej to do formy a zvolna v troubě upeč.

Omeletky.

304. Omeletky z vajec.

Rozklóktej osm žloutků na hluboké misce, ostrouhej kůru půli citronu na kousku cukru, utluč jej a přidej k žloutkům, utluč osm bílků na sníh, malounko osol a smíchej se žloutky. Rozpal na pánvi trochu másla, vlej na ni dobře rozklóktaná vejce, upeč do zlatova, a posyp tlučeným cukrem a tlučenou skořicí, urovnej na mísu a dej teplé na stůl.

305. Omeletky na jiný způsob.

Rozkloktej čtyry vejce s dvěma lžičkami dobré, studené smetany a malounko osol. Rozpal pánev na omeletky, vlej do ní lžici přepouštěného másla, přistav na mírný oheň, vlej do ní ta rozkloktaná vejce, nahní pánev z jedné a pak z druhé strany, aby se to stejně rozešlo. Když omeletka svrchem byla oschla, posyp ji tlučným cukrem a pokrop citronovou šťávou, a dříve než se cukr rozejde, rychle sbal, dej ji pak na mísu, posyp tlučným cukrem a nes na stůl.

306. Omeletky na jiný způsob.

Rozkloktej několik celých vajec, přidej tolik lžic mouky, mnoho-li je vajec, trochu to osol a rozříd trochem mléka, aby to bylo jako na hustou kapanku, a pak to hodně vytluč. Rozpal malou pánvičku, rozlej v ní trochu přepouštěného másla a nalej do ní něco toho těsta, nech je sespod sežloutnouti, pak je obrať, pánvičku přiklop a upeč na druhé straně. Polej pánvičku opět trochem rozpuštěného másla, nalej do ní zase těsta a tak to opakuj, až vše spotřebuješ. Urovnej pak omeletky na mísu, posyp tlučným cukrem a tlučenou skořicí.

307. Omeletky s jablky.

Upeč dvě omeletky na předešlý způsob (č. 306). Vymaž pánev, v níž jsi je byla upekla, poznovu máslem, polož do ní jednu omeletku, poklad ji as na prst ztlouští sladkou svařeninou jablečnou, a pokrej druhou omeletkou. Ušlehej sníh z jednoho bílku, přimíchej k tomu dva loty tlučného cukru a lot oloupaných, na drobno nakrájených mandlí a kousek na drobno nakrájené citronové kůry, vlej to na svrchní omeletku a upeč v troubě.

308. Omelette soufflée.

Dej do hrnku čtyry žloutky, přidej čtyry lžíce tlučeného cukru, na němž jsi byla ostrouhala kůru jednoho citronu, a dobře to rozmíchej, pak přimíchej rychle a lehce hodně tuhý sníh ze čtyř bílků, vlej to na hlubokou mísu aneb pánev, máslem vymazanou, při mírném ohni na nejvýš čtvrt hodiny to peč a hned na stůl nes.

309. Omeletky piškotové.

Rozkloktej šest žloutků se šesti loty jemně utlučeného cukru, udělej ze šesti bílků tuhý sníh a lehce k žloutkům přimíchej, pak rozpust v mělké pánvi půl lotu čerstvého másla, vlej na ni třetinu míchaninky a nech na uhlí aneb na horké plotně sespoda trochu péci a pak velmi pozorně na mísu to vyndej. Podobně učiň i s druhýma dvěma třetinama míchaniny. Vymaž pánev, v níž jsi byla omeletky upekla, opět máslem, vlož do ní omeletku, pomaz ji čerstvou svařeninou malinovou neb jahodovou, pokrej ji pak druhou omeletkou a pomaz opět svařeninou, pokrej opět omeletkou, svrchní omeletku posyp cukrem a pokrop šťávou z citronu, dej to pak do nepřilíš horké trouby, nech čtvrt hodiny péci, a nes rychle na stůl.

310. Norimberská omeletka.

Uvař jedno vejce na tvrdo, udělej těsto na omeletky (č. 306), omoč v něm oloupané vejce a usmaž na přepouštěném másle do žluta, omoč to opět v tom těstě a nech to zase smažit a tak to pořád opakuj, až všechno těsto spotřebuješ; musíš však hledět, aby to zůstalo pěkně okrouhlé a posledníkráte nech to hezky do hněda usmažiti. Vyndej to pak na mísu a podej k tomu takto upravenou omáčku: Dej do hlíněného neb do dobře vycínovaného kuthanu osm žloutků, nalej na to žejdlík vína a trochu vody, přidej kousek másla, kus celé sko-

řice, a míchej tím tak dlouho, až se to začne vařit, a proced skrže sejtka do mísečky.

311. Omeletky nadívané.

Rozkloktej dvanáct žloutků s osmi loty cukru, o něž jsi byla ostrouhala kůru jednoho citronu, až se to zpění, přimíchej pak k tomu lehce tuhý sníh z dvanácti bílků. Upeč z toho na čerstvém másle čtyry stejně tlusté omeletky pěkně do zlatova, naplň je svařeninou višňovou aneb jakoukoli ovocní, sbal je, vlož do mělké pánve, posyp tlučeným cukrem, pokrop citronovou šťávou, nech v troubě při mírném ohni as dvacet minut péci, a nes na stůl.

312. Omeletky s mozečkem.

Odkroj kůrku z dvou žemliček, rozmoč střídku v mléce, a vytlač je. Spař dva telecí mozečky, vyber všecky žilky a utři je se čtvrtí librou másla, přimíchej k tomu vytlačené žemličky, vraz do toho čtyry celá vejce a dva žloutky, dobře to rozmíchej, malounko osol, přidej trochu tlučeného pepře. Upeč as osm neb deset omeletek (č. 306), naplň je tou míchaninou, sbal je, dej je na kuthan máslem vymazaný, rozkloktej několik žloutků v mléce a omeletky tím polej, pak je v troubě upeč a nes na stůl.

313. Omeletky bramborové.

Utři osm lotů másla, přidej k němu půl libry rozstrouhaných, již dříve uvařených, oloupaných a vychladlých bramborů, čtyry loty oloupaných a rozstrouhaných mandlí, čtyry loty tlučeného cukru, dvanáct žloutků, malounko soli a dobře to rozmíchej, pak přidej čtyry loty očištěných malých hrozinek, přimíchej lehce z dvanácti bílků tuhý sníh a upeč z toho na čerstvém másle tři stejně velké omeletky po obou stranách do zlatova, posyp je hojně cukrem, polož na mísu jednu na druhou a nes teplé na stůl.

314. Moučné jídlo z omeletek.

Upeč sladkých omeletek, mnoho-li jich potřebuješ, rozkrájej je na čtverhranné kousky na prst ztlouští, polovici jich dej do vařící smetany, odstav to od ohně a nech vychladnouti, nesmíš však tím míchat, druhou polovičku nakrájených omeletek usmaž do žlutava v rozpáleném převařeném másle. Zatím utři šest lotů čerstvého másla se šesti žloutky a zvolna to přimíchej k omeletkám se smetanou, jež zatím byly dostatečně vychladly a zhoustly, přidej k tomu ještě čtyry loty přebraných a dobře očistěných sultánek a čtyry loty též dobře očistěných malých hrozinek, čtyry loty oloupaných a na podlouhlé kousky nakrájených mandlí, čtyry loty též na podlouhlé kousky nakrájeného citronátu, šest lotů jemně utlučeného cukru, zvolna to promíchej, pak k tomu ještě zvolna přimíchej ze šesti bílků tuhý sníh a posledně přimíchej osmažené omeletky. Vymaž formu máslem, naplň ji tou smíšeninou a nech zvolna hodinu v páře vařiti, podej k tomu šodó.

Kynutá moučná jídla.

315. Bagačata.

Rozkrájej žejdlík pěkných čerstvých škvarků na drobno. Dej na vál žejdlík mouky, přidej k ní rozkrájené škvarky a válečkem hodně je rozmačkej, shrň to pak na bromádku, udělej uprostřed důlek, vraz do něho dva žloutky, přilej tři lžíce smetany, dvě lžíce vína a lot droždí v mléce rozpuštěného, osol to, nožem rozklokej a pak rukama hodně vypracuj, až je to pěkně hladké, pak těsto válečkem tence rozval, slož a zase rozválej, a tak třikráte to opakuj, po čtvrté to pak rozválej as na malík tlustě, vykroj obrubou skleničky dolečky a klad je na plech, pak postav je na vlažné místo a nech je

skynouti, pomaz je pak rozkloktanými vejci a upeč hezky do zlatova, i můžeš je dáti studené neb teplé na stůl.

316. Kynuté bavorské nudle.

Dej do mísy as libru pěkné mouky (pro dvanáct osob), postav ji na vlažné místo, a malounko osol. Dej do toho as čtyry lžíce dobrých kvasnic, celé vejce a čtyry žloutky, čtyry loty rozhrátého čerstvého másla a přidej tolik dobrého mléka, aby z toho bylo těsto jako na buchtičky, hodně měchačkou to propracuj, postav na vlažné místo a nech skynouti. Pak posyp vál moukou, rozválej těsto as na prst tlustě a vykrojuj z toho kousky as jak ořech velké, klad na vál a když máš vše hotové, ubrussem to přikrej a nech na vlažném místě zase skynouti. Rozpusť v kuthanu kousek čerstvého másla a přilej tolik dobré smetany, aby jí bylo v kuthánku as na čtvrt palce zvýší, a přidej do toho kousek tlučeného cukru s kouskem vanilky. Když se to začne vařiti, dej vždy do kuthanu několik nudlí, aby mohly volně v mléce plovati, přikrej kuthan dobře pokličkou a oblož okraj pokličky vlhkým ubrouskem, aby pára z kuthanu ucházeti nemohla, nech z počátku nudle při prudkém ohni vařiti, nesmíš však pokličku sejmuti, pokud se mléko nevyvařilo, což po sluchu poznáš, pak zmírní oheň tak, aby se nudle již jen malounko opekly. Pak je plechovou lopatkou vyber a přidej omáčku, jež takto se připravuje: Vraz do hrnku čtyry žloutky, přidej lžičku mouky, trochu dobré smetany a kousek cukru, dobře to rozmíchej, pak přistav k ohni a míchej tím, až se to začne vařiti, pak to vlej na nudle, aneb posyp nudle cukrem a omáčku podej v mísečce.

317. Osmažené kynuté nudle bavorské.

Udělej těsto na předešlý způsob (č. 316), jen že je zaděláš račím máslem a kouskem skořice, a uprav z něho

nudle na tentýž způsob a v téže velikosti jako předešlé, Dej do mělkého kuthanu aneb do plechové mísy sladkou smetanu asi na čtvrt palce zvýší, přidej kousek másla. vlož do toho upravené nudle, posyp je shora hojně cukrem a nech je v troubě vařiti, trouba musí býti však jen tak horká, co by cukr na nudlích pěkně do zlatova se upekl. Jsou-li nudle v kuthanu, mohou se se shora i ze spoda péci, avšak ze spoda více než se shora. Nudle tyto dones v nádobě, v níž jsi je byla vařila, bez prodlení na stůl.

318. Kynutá bublanina s višněmi.

Utři čtvrt libry másla, přidej k němu šest lotů oloupaných a na kaši utlučených sladkých mandlí, tři lžíce tlučeného cukru, vraz do toho devět žloutků jeden po druhém, každý hodně utři, dej k tomu půl druhého žejdlíku dobré smetany, lot droždí v trochu smetaně rozpustěného a trochu soli, přidej pak k tomu tolik pěkně bílé mouky, aby z toho bylo heboučké těsto, a hodně jej vařečkou vytluč, aby se nelíplo. Dej na kuthan asi dva žejdlíky pěkných višní, přidej k nim hodně cukru a nech je svařiti, sceď s nich pak šťávu, vymaž formu máslem, vylož jimi tu formu, dej do ní menší polovici těsta a nech je skynouti. Skynuté těsto dej pak ve formě do trouby a nech malounko ztuhnouti, péci se však nesmí, potom dej na ně ostatní višně a na ty druhou polovici skynutého těsta a nech to pak péci. Když je to upečeno, vyklop to na mísu a posyp cukrem.

319. Kynutá bublanina na jiný způsob.

Utři čtvrt libry čerstvého másla, vraz do něho osm žloutků, přidej osm lotů tlučených mandlí a osm lotů jemně tlučeného cukru. Pak k tomu přidej ze čtyř bílků tuhý sníh a tři vše dohromady as půl hodiny. Nyní k tomu přimíchej ještě dva loty strouhaných žemliček

a libru zralých čerstvých višní. Vymaž plech na dorty máslem, popraš jej rozstrouhanou žemlovou kůrkou, vlož míchaninu na něj a nech to půl hodiny péci.

S v í t k y.

320. Moučný svátek.

Utři půl libry másla až se zpění, přidej k němu šest celých vajec, čtyry loty cukru, osm lotů prosáté pěkné mouky, trochu to osol a dobře rozmíchej, pak vymaž plechový kuthánek máslem, nalej těsto as do polovice kuthánku a nech je v troubě zvolna upéci, pak svátek z trouby vyndej, propíchni jej několikrát malým nožem až na dno, nalej naň studeného mléka, a za chvíli, když se bylo mléko do svátku vsáklo, přidej ještě tolik mléka jako předešle, musíš ale mléko osladit a trochu vanilky přidati, pak když je již svátek dosti mlékem nasáklý, tedy jej od ohně odstav, slej s něho ostatní mléko, vyklop jej na mísu, podlej teplou vinnou omáčkou (č. 267) a nes na stůl.

321. Moučný svátek s mozečkem.

Rozpusť šest lotů čerstvého másla, přidej tři plné vařečky mouky, nech to zpěnit, přilévej zvolna k tomu žejdlík vařícího mléka a neustále tím míchej, i nech to pak tak dlouho vařit, až je z toho hebounká kaše, pak ji nech vystydnouti. Přidej šest žloutků a hodně to rozmíchej, trochu osol, přidej ze tří bílků sníh a lehce promíchej. Pomaz máslem mělký kuthan, upeč ze tří dílů upravené kaše svátek do zlatova. Zatím ovař v slané vodě půl druhého mozečku, vyber žilky, rozkrájej jej na malé lístky, dej je na kuthan, přidej malý kousek másla, rozsekanou petruželovou nat, na drobno nakrájenou cibuli, osol, trochem tlučeního pepře okořeň a nech chvíli dusiti. Vymaž kuthan máslem, rozkroj upečený svátek

na tři části, vlož jeden list na kuthan, pokrej jej částí mozečku, pak vlož na to druhou část svítku, pokrej zase mozečkem, vlož na to třetí část svítku, pokrej opět mozečkem a dej na to nyní čtvrtý díl té surové kaše, postav kuthan do velkého kuthanu s vařící vodou a nech tak tři čtvrti hodiny v páře vařiti, vyklop na mísu a nes rychle na stůl.

322. Svítek žemličkový.

Ostrouhej kůrku s dvanácti lotů žemliček a rozmoč střídku asi v žejdlíku smetany. Pak utři čtyry loty másla s třemi žloutky, přimíchej k tomu rozmočené žemličky, na drobno rozkrájenou petružel, osol to a přimíchej lehce ze tří bílků sněh, a pak strouhanou žemličkovou kůrku. Vymaž mělkou formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, nalej do ní smíšeninu as na palec zvýší a pak svítek upeč.

323. Svítek bramborový.

Zpěň ve třech lotech rozpáleného másla kousek nakrájené cibule a petružele, utři ji pak s třemi vejci, přidej čtvrt žejdlíku mouky, osol to, přidej několik uvařených a rozstrouhaných bramborů, dobře vše rozmíchej, uapln tím na předešlý způsob mělký máslem vymazaný kuthan a upeč to.

324. Svítek krupičný.

Utri dvanáct lotů másla, přidej k tomu šest žloutků, žejdlík pěkné krupice, trochu to osol a dobře rozmíchej, pak přidej ze šesti bílků tuhý sněh, vymaž mělký kuthánek hojně máslem a dej těsto do kuthánku na tři prsty zvýší. Potom dej kuthan do trouby a nech svítek zvolna do zlatova upéci. Pak jej vyklop, nech vychladnouti, rozkrájej na čtverhranné kousky, dej je do většího kuthánku, nalej na to čtyry žejdlíky dobrého oslazeného mléka a nech v troubě čtvrt hodiny vařiti, pak svítek

z trouby vyndej, mléko, jež se nevyvařilo, s něho slej a polej jej pak následující omáčkou: Rozkloktej v žejdlíku studené smetany pět žloutků, přidej kousek cukru, přistav k ohni a míchej tím, až to zhoustne; chceš-li, můžeš do omáčky té přidati půl žejdlíku dobrého vína, musíš však pak dáti o dva žloutky více.

325. Svítek z telecích jater.

Omej libru pěkných telecích jater, ustrouhej je na struhadle a protlač je pak skrze žíněné sítko. Nech rozhráti dvanáct lotů hovězího morku, proced jej a tři pak tak dlouho, až se zpění, přimíchej pak k němu sedm žloutků jeden po druhém, dvacet lotů žemličky v dobrém mléce namočené a dobře vymačkané, přidej k tomu ta rozstrouhaná játra a dobře to utři, přimíchej pak k tomu trochu majoránkových lístků, tlučeného květu, kousek na drobno usekané citronové kůry, trochu tlučeného pepře, osol to a dobře promíchej, přimíchej pak k tomu ještě zvolna ze sedmi bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, vysyp rozstrouhaným chlebem, naplň ji tou smíšeninou a nech v troubě ne příliš horké hodinu péci.

326. Svítek z telecího masa.

Vezmi libru telecího masa, kousek pleního sádla, kousek citronové kůry, žemličku v mléce namočenou a vymačkanou a vše dohromady dobře sesekej. Utři čtyry loty másla, rozmíchej do něho čtyry celá vejce, přidej k tomu tu sekaninu, přilej dvě lžíce smetany, osol a přidej trochu tlučeného pepře a dvě lžíce rozstrouhané žemličky, a vše dobře rozmíchej. Vymaž kuthan máslem, naplň tou sekaninou, dej do trouby a nech upéci. Upečený svítek rozkrájej na kousky a nes na stůl.

327. Svítek ze sušených hříbků.

Vyper v studené vodě žejdlík sušených hříbků a uvař je v slané vodě do měkka, pak vodu sced, na

drobno je rozsekej, utři na misce kus másla, vraz do toho čtyry celá vejce a dva žloutky, rozmíchej to, přidej k tomu rozsekané houby, jednu ostrouhanou, v mléce namočenou vymačkanou žemličku, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, okořeň trochem květu, osol a dobře to promíchej, vymaž kuthánek máslem, vysyp ostrouhanou žemličkovou kůrou, vlej to do něho a nech v troubě upéci, vyklop to pak na mísu a dej celé na stůl, aneb to rozkrájej a oblož tím buď špenát, čočku aneb jinou zeleninu.

328. Svítek z vajec.

Uvař deset vajec na tvrdo, oloupej je a rozkrájej je na drobno, utři šest lotů másla až se zpění, přidej k tomu pět žloutků, dobře to rozmíchej, přidej k tomu jednu v mléce namočenou, ostrouhanou a s kouskem másla utřenou žemličku, kousek na drobno rozsekané, zelené petržele, trochu květu, několik lžic smetany, osol to, dej do toho rozkrájená vejce, dobře to rozmíchej, pak zvolna přimíchej z bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, vlej smíšeninu do ní a nech v troubě upéci, vyklop to pak na mísu a dej na stůl.

Zadělávaná a dušená jídla.

329. Dušená telecí játra.

Vyper čistě čerstvá pěkná telecí játra, všechny kůžičky s nich sejmi a pak na tenké lístky je nakrájej. Potom rozpál na kuthanu kus másla, dej do toho lžici na drobno nakrájené cibule a asi minutu ji dus, potom vlož do toho nakrájená játra, patřičně to osol, přidej trochu tlučeného pepře a dus nyní játra, železnou lopatkou neustále jimi obracujíc, až nejsou více krvavá, ale příliš suchá nesmí též býti, poněvadž by pak byla

tvrdá. Než je neseš na stůl, můžeš je též posypati trochem kůry citronové na drobno nakrájené.

330. Dušená játra na jiný způsob.

Vypraná a čistě obraná telecí játra, s nichž jsi bílé zespod byla odkrojila, prostrkej buď naskrze aneb toliko shorem slaninou. Potom rozpal v kuthanu čtvrt libry přepuštěného másla, dej do toho dvě lžíce mouky a udělej z toho hnědou jíšku, pak vlož do toho upravená telecí játra a nech je jen trochu opéci. Pak je obrať a když z té strany jsou trochu opečena, přilej na ně horkou dobrou hovězí polívku, přidej cibuli řebíčky prostrkanou, několik bobkových lístků, citronovou kůru, octa dle libosti, několik zrnek bílého pepře a nech to na prudkém ohni půl hodiny rychle dusit, an by jinak játra ztvrdla. Teprv as čtvrt hodiny před tím, než je máš nésti na stůl, smíš játra osoliti.

331. Telecí játra s kyselou smetanou.

Vyper pěkná telecí játra, sejmi s nich všechnu kůži a prostrkej je pěknou bílou na nudličky nakrájenou slaninou, kteráž musí býti osolena a opepřena. Vymaž malou pánev čerstvým sádlem, dej na to nakrájenou cibuli, nakrájenou mrkev, por, celer, petruželové kořínky, bobkový list, trochu dymianu a marianky. Na to polož pak osolená játra a nech je v troubě do žlutava opéci, pak přilej půl vinné skleničky dobrého octa a dobrý půl žejdlíku výborné kyselé smetany, posyp to dvěma lžícema strouhané zemličky a nech takto játra zvolna v jejich šťávě do měkka dusiti, při čemž šťávou touto játra pilně polévej. Než játra neseš na stůl, osol je, a pak polož je na mísu. S omáčky seber všechnu mastnotu, osol ji a skrze sejtko na játra proced.

332. Jaterní knedlíky.

Utři dvanáct lotů másla, až se zpění, vraz do toho šest celých vajec, přidej tři spárky s kouskem másla utřeného česneku, na drobno rozkrájenou kůru z půli citronu, trochu tlučeného nového koření, malounko tlučeného bílého pepře a kávovou lžičku přebraných mariankových lístků, osol to a dobře všechno promíchej. Ustrouhej dvě libry čerstvých telecích jater na struhadle a přidej k ostatnímu, pak přidej tolik nastrouhané žemličky, aby z toho bylo husté těsto, dobře to promíchej a nech půl hodinu státi. Potom dělej z toho kulaté knedlíčky asi jako jablko veliké, dej je do vařící vody a nech půl hodiny vařiti. Pak je vyndej, rozkroj na půle, posyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou aneb usmaženou rozstrouhanou žemličkou a polej je novým rozpáleným máslem. Můžeš k nim přidati do nádobky buď omáčku sardelovou (č. 69) aneb omáčku se žampiony (č. 80).

333. Telecí jazyk s polskou omáčkou.

Uvař do měkka telecí jazyky v slané vodě a pak je oloupej. Dej na kuthan slaninu na tenké lístky nakrájenou, jednu velkou na koláčky rozkrájenou cibuli, jednu rozkrájenou mrkev, trochu celé všehochuti, telecí rozsekané kosti, telecí uvařené jazyky a nech to do hněda dusiti. Pak to posyp lžící bílé mouky a nech ještě dusit, až je mouka hnědá, potom přilej půl žejdlíku červeného vína a půl žejdlíku dobré hovězí polívky, nech to svařiti, pak jazyky vyndej, a omáčku skrze sejtiko proced do jiného kuthánku. Nyní vlož do této omáčky ty jazyky, přidej tři loty hrozinek a tři loty oloupaných a na nudličky nakrájených mandlí a nech to ještě svařiti. Když chceš dáti jazyky na stůl, prostrkej je dříve ještě mandlemi na nudličky nakrájenými, vlej omáčku na mísu a polož jazyky do ní.

334. Telecí jazyk s omáčkou pomorančovou.

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

335. Dušené telecí ledvinky.

Připravují se zcela na tentýž způsob jako dušená telecí játra (č. 329).

336. Telecí ledvinky na kyselo.

Také tyto ledvinky připravují se zcela na tentýž způsob, jako telecí játra s kyselou smetanou (č. 331).

337. Telecí maso se smetanovou omáčkou.

Skrájej dvě libry telecího masa na čtverhranné kousky as na dva prsty ztlouští a nasol je, pak dej čtvrt libry másla na kuthánek, přidej jednu velkou na drobno rozkrájenou cibuli, vlož do toho to maso a nech je do červena péci, pak k tomu přidej dvě lžíce octa, žejdlík dobré kyselé smetany a trochu tlučeného pepře, nech ještě chvíli povařit, pak to vyndej na mísu a oblož smaženými brambory.

338. Telecí maso s karfiolem.

Nakrájej z telecí kýty aneb z telecích plecí řízký a nech je v silné hovězí polívce asi půl hodiny vařit. Ober čistě velkou růži karfiolu, neb dvě malé, a nech

jej vařiti v hovězí polívce do měkka. Udělej bledou jíšku z nového másla, rozdělej ji trochem hovězí polívky, nech omáčku trochu svařit, okořeň ji květem, dej do ní ty řízky telecího masa, rozkrájej vařený kartiol na čtvrtky, dej je k řízkům do omáčky, nech to ještě trochu povařit a nes na stůl.

339. Telecí maso s vínem.

Rozkrájej telecí hrudíčko na kousky, omej je čistě a nech trochu vařiti v hovězí polívce, osol to, a když se maso odpění, přilej k tomu sklenku bílého vína, přidej několik řebíčků a špetku tlučeného pepře a dva neb tři citronové koláčky a nech to dobrou půl hodiny vařiti. Potom sceď polívku do kuthanu, zapraž hledou jíštičkou, dej do té omáčky vařené telecí maso a nech je ještě trochu povařiti; zakloktej do toho dva žloutky, vylej to i s masem do hluboké mísy a nes na stůl.

340. Telecí maso s paprikou.

Omej dvě libry telecího masa, trochu je sklepej a rozkrájej na úhledné kousky, dej na kuthánek dvě na drobno rozkrájené cibule, šest lotů másla, vlož rozkrájené maso do toho, přiklop a nech dusiti do měkka, přidej pak k nim několik lžic hovězí polívky, popraš trochem mouky, posyp paprikou, nech to ještě nějakou chvíli dusiti, dej pak na mísu a nes na stůl. Chceš-li maso toto míti lepší, tedy je uprav na tentýž způsob jako kuřátka s paprikou.

341. Telecí maso s citronovou omáčkou.

Nakrájej z telecích plecí as na prst tlusté řízky, naklepej je, vlož na kuthan, nalej na ně vařící slanou hovězí polívku a nech je dobrou půl hodiny v ní vařiti. Nech pak rozhřátí kousek čerstvého másla na kuthánku, dej do něho dvě lžičky mouky a udělej bledou jíšku,

rozdělej ji pak hovězí polívkou, v níž jsi byla řízky vařila, vlož do této omáčky uvařené řízky, vytlač do toho šťávu z půli citronu, přidej trochu kůry citronové na drobno nakrájené a trochu květu, nech řízky do měkka uvařit a nes na stůl.

342. Telecí kýta neb hrudí s vinnou omáčkou.

Dej do hlubokého kuthanu kus másla a jednu velkou, na drobno rozkrájenou cibuli, vlož na to buď spodní část z kýty, z kteréž jsi byla kost vyřízla, aneb hrudí, z kterého se též kosti vyříznouti musí, osol, a nech čtvrt hodiny na mírném ohni dusiti, nesmí to však zhnědnouti, nalej pak na to jednu část hovězí polívky a část vína, nalej obojího tolik, aby bylo maso úplně kryto, přidej k tomu ještě půl libry libového telecího masa, spárek česneku, několik zrnek pepře, malý kousek zázvoru, bobkový lístek a několik zrnek nového koření, přiklop to, a nech vařiti do měkka. Když jest hrudí dosti měkké, vyndej je a vlož na jiný kuthan, ostatní maso vyndej též, a na drobno je usekej, přidej k tomu osm žloutků na tvrdo uvařených, šest lotů másla v půli žejdlíku mouce rozváleného a utluč vše v moždíři, tak aby z toho stala se jemná kašička, dej to do hrnce, proced na to polívku, v níž se maso bylo vařilo, dobře to rozkloktej, nalej to do kuthánku na hrudí, přidej k tomu na špičku nože květu jemně utlučeného, kousek citronové kůry na drobno rozsekané, a nech to ještě trochu povařiti.

343. Telecí hlava sekaná.

Uvař v slané vodě do měkka dobře očištěnou telecí hlavu, kosti vyber a nakrájej pak hlavu na čtverhranné kousky. Potom rozsekej kus telecího masa a kousek telecího loje od ledviny, přidej k tomu kousek rozkrájené cibule a rozsekané citronové kůry, pak přidej jednu v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, s které

jsi byla kůrku odkrojila, vše dobře dohromady sesekej, žilky vyber a sekaninu v moždíři utluč, pak k tomu přidej tři na másle míchaná vejce, čtyry očistěné máslem utřené sardele, šest žloutků, šest lžic smetany, osol to a dobře rozmíchej, pak vymaž čerstvým máslem plechovou mísu s okrajem, dej na ni polovici té sekaniny, vlož na sekaninu rozkrájenou telecí hlavu, polej ji citronovou šťávou, dej na ni druhou polovici sekaniny, polej to rozpuštěným novým máslem, posyp rozstrouhanou žemličkou a sardelemi na drobno rozkrájenými, dej do trouby a nech zvolna upéci, a v míse, v níž jsi to byla upekla, nes to na stůl.

344. Celá hlava telecí s vinnou omáčkou.

Telecí hlavu, na které však kůže musí ostati, nech od řezníka očistit, oči vyloupni a s jazyku, jak dalece můžeš, kůži stáhni a teplou vodou ještě hubu dobře vymej, pak hlavu zavaž do ubrousku, dej do velkého hrnce, nalej na ni studené vody, osol, přidej k tomu žejdlík vína, kus citronové kůry a celou cibuli, a uvař hlavu do měkka, pak rozdělej lžičku bílé mouky s kouskem másla, přidej k tomu šest žloutků, dobře to rozmíchej, přilej žejdlík vína, malý kousek cukru, o který jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, postav k ohni a míchej tím, až to zhoustne, pak dej uvařenou telecí hlavu na mísu, polej tou omáčkou a oblož žemličkou na drobné kostky nakrájenou a do žluta usmaženou.

345. Dušené telecí řízky.

Nakrájej z telecí kýty úhledné kousky, osol je a slaninou prostrkej. Dej na kuthan kousek čerstvého másla, kousek mrkve, jednu cibuli, oboje na koláčky nakrájené, nalej na to hovězí polívku, dej do toho upravené telecí řízky a nech je na prudkém ohni dusiti. Přiklop totiž kuthan plochým víčkem, dej na víčko ži-

žavé uhlí, aby řízky se shora pěkně zhnědly, začasté polévej řízky omáčkou, v níž se tyto dusí, kdyby však omáčka příliš vysychala, musíš přilít hovězí polívky. Dej na jiný kuthánek kousek čerstvého másla, asi tři přehrstí malých cibulek, vlej na ně několik lžic vody a nech je dusiti do měkka; nyní rozhřej dva loty másla na jiném kuthánku, dej do toho vařečku mouky a rozmíchej to s půl žejdlíkem smetany a nech to vařiti. Nalej to pak na mísu, urovnej do toho dušené řízky a oblož je dušenými cibulkami.

346. Telecí řízky se žampiony.

Nakrájej z telecí kýty od spodu na prst tlusté a tři prsty široké kousky, sklepej je nožem trochu do šířky a po obou stranách je patřičně nasol. Dej na kuthan několik lístků pěkné slaniny, klad na ně ty telecí řízky, rozkrájej půl cibule na koláčky, poklad jí řízky, posyp je zelenou petruželí a trochem nakrájené citronové kůry, polej to trochem rozpuštěného másla, přiklop to a nech do měkka dusiti, přilévej však začasté trochu vína a hovězí polívky. Očist pěkné čerstvé žampiony, jichž vezmi malý talířek, kořínky trochu odkroj, vyper je několikrát v čisté vodě a rozkrájej na tenké lístky. Dej na kuthánek šest lotů másla, vlož do toho ty žampiony, sceď na ně šťávu jednoho citronu, přidej jednu malou bílou, na drobno rozkrájenou cibulku, osol to a nech chvíli dusiti. Když máš řízky nésti na stůl, vlej dušené žampiony na mísu a dej na ně dušené řízky s jejich šťávou.

347. Telecí karbonátky s omáčkou.

Sejmi spodní část telecí kýty, seřež všechny kůžičky. Sesekej maso na drobno dohromady se čtvrtí librou hovězího tuku, se čtvrtí librou plsního sádla, s kouskem citronové kůry a se čtyřmi šalotkami, potom to osol, okořeň tlučeným pepřem, rozmíchej do toho dvě celá vejce,

popraš vál moukou, vyválej v tom tu sekaninu rukama a nakrájej z toho stejné, as jako slepičí vejce velké kousky, každý kousek rukama zakulát, a nadělej z toho karbonátky. Rozpusť na kuthanu trochu másla, klad do něho karbonátky, jeden vedle druhého, a upeč na obou stranách do žluta, nalej na ně, máš-li po ruce, trochu šťávy z pečeně a nech je ještě trochu dusiti. Udělej z dvou vařeček mouky a kousku másla bledou jištičku, nalej do ní trochu hovězí polívky a nech omáčku svařiti. Zatím nech svařit v malém kuthánku koflíček vinného octa, dej do něho cibuli na koláčky rozkrájenou a malou lžičku celého pepře. Když se to asi na dvě třetiny svaří, nalej to do té rozdělané omáčky a nech povařiti, pak odstav omáčku od ohně, seber s ní omastek, sced ji a patřičně osol. Sesekej dohromady čtyry malinké kyselé okurky, lžičku kapar, něco zelené petružele, šest šalotek, a nech to v kuthánku na kousku másla čtvrt hodiny dusiti, nalej do toho omáčku a nech několik minut vařiti, pak čistě to opěň a je-li zapotřebí, ještě přisol. Urovnej na mísu věnec z karbonátek a nalej do prostřed tu omáčku.

348. Telecí zadělané mozečky.

Vlož do vlažné vody tři neb čtyry telecí mozečky, nech je v ní půl hodiny ležeti, aby hodně zbělely, pak s nich kůžičku stáhni a vlož je do studené vody. Pak rozkrájej jeden celer, jednu mrkev a jednu cibuli, vše na tenké lístky, dej to do kuthánku, přidej k tomu kousek másla a nech to chvíli dusiti, pak na to nalej žejdlík hovězí polívky a nech to půl hodiny vařiti. Pak mozečky z vody vyndej, dej je do kuthánku, osol je a sced na ně šťávu z té svařeniny a nech je v ní čtvrt hodiny vařiti. Udělej z kousku másla a ze lžíce bílé mouky bílou jíšku, sced do ní omáčku z mozeček, dobře to rozmíchej a nech svařiti; kdyby byla omáčka tuze hustá, přilej

trochu hovězí polívky, pak vlož mozečky do mísy, omáčku osol a vytlač do ní šťávu z citronu, polej jí mozečky a nes je na stůl.

349. Telecí mozečky s máslovou omáčkou.

Uprav mozeček na předešlý způsob. Pak dej do kuthánku osm rajských rozkrojených jablíček, přidej k tomu několik šalotek, bobkový list, jeden řebíček, osm pepřů, kousek surového libového uzeného masa, kousek čerstvého másla a nech to půl hodiny dusiti, pak do toho nalej velký žejdlík husté máslové omáčky a nech to ještě půl hodiny vařiti, pak to skrze husté sejtko protlač, osol, přidej ještě kousek čerstvého másla, květem okořeň a rozmíchej, vlož pak upravený mozeček na mísu a polej jej tou omáčkou. Shora zmíněnou omáčku máslovou takto připrav: Rozhřej na kuthánku kus másla, dej do něho dvě lžíce mouky a udelej bledou jíšku, pak nalej do ní poznenáhla tolik dobré hovězí polívky, až je z toho hustá omáčka, musíš jí však stále míchat, když se počne vařiti, přidej jednu cibuli, jeden řebíček, trochu petrželové nati, kousek citronové kůry a několik pepřů a nech pak hodinu zvolna vařiti, pak mastnotu s ní seber, skrze sejtko protlač a přidej k předešlé omáčce. Touto omáčkou můžeš též zadělati kuřata aneb telecí maso.

350. Telecí karbonátky s kaparami.

Nakrájej pěkný kus telecího masa od karbonátek na úhledné řízky, vyber z nich kůstky, osol je a pomaz rozpuštěným máslem, pak je posyp rozstrouhanou žemličkou a na rošti je upeč. Dej je pak na kuthan, nalej na ně asi žejdlík dobré smetany, přidej kousek nového másla, kousek citronové kůry na drobno nakrájené a malou hrstku kapar, přiklop to pak pokličkou, polož na ni žižavé uhlí a nech karbonátky povařiti, potom vytlač na ně ještě šťávu z citronu a nes na stůl.

351. Sekanina telecí.

Sesekej na drobounko zbytky z telecí pečeně. Nech rozejít na kuthanu kousek nového másla, přidej do toho vařečku mouky a lžičku rozkrájené cibulky a upraž to, až cibulka trochu sežloutne, přidej pak k tomu trochu na drobno rozsekané zelené petružele, rozdělej to s dobrou hovězí polívkou a přilej trochu šťávy z pečeně a nech to asi deset minut povařit, pak dej do toho sesekané maso, malounko to osol, posyp citronovou kůrou na drobounko rozkrájenou, přiklop kuthan a nech to tak asi deset minut na ohni stát, nesmí se to však vařit, pak proced na to citronovou šťávu a dej na stůl.

352. Telecí závitky.

Nakrájej z telecí kýty na prst tlusté a jako dlaň široké kousky, nožem je trochu sklepej, po jedné straně slaninou protáhni a trochu osol. Chceš-li patnáct takových kousků upravit, dej šest lotů másla na kuthan, čtvrt libry očištěných rozkrájených sardelí, trochu cibule na drobno nakrájené, několik zrnek všehochuti, a kousek mrkve. Sbal nyní slaninou protáhnuté řízky, ale tak, aby slanina zůstala na povrchu, klad je stojatě do kuthanu, poklad je kousky másla, vlej na ně sklénku bílého vína a právě tolik dobré hovězí polívky a nech tyto závitky při mírném ohni asi malou hodinu dusit, pak je popraš dvěma lžícema pěkné mouky, je-li zapotřebí, přilej k tomu ještě trochu hovězí polívky. Když máš závitky nésti na stůl, vyndej je opatrně na mísu, proced omáčku skrze sejtko a vytlač do ní šťávu jednoho citronu.

353. Nadívané telecí závitky.

Nakrájej ze spodní části telecí kýty na prst tlusté lístky a rozklepej je paličkou trochu do šířky. Sesekej dohromady asi libru telecího masa a libru plsního sádla

na drobounko, dej to do moždíře a utluč to se čtyrmi vejci a trochem usmažených cibulek, protlač to pak skrze řídké drátěné sejtko, namaž touto sekaninou řízky, sbal je a tenkou nití svaž, pak závitky ještě na obou koncích nádivkou naplň, slož je do kuthanu, osol, nalej na ně masné hovězí polívky a udus do měkka. Než dáš závitky na stůl, sejmi s nich nítě, potří je omáčkou z telecí pečeně, urovnej je na mísu a přidej k nim omáčku se žampiony (č. 80) aneb omáčku s lanýži (č. 81).

354. Telecí řízky se sardelemi.

Nakrájej z telecích plecí na prst tlusté kousky, sklepej je hodně nožem, a trochu je posol, dej na kuthánek na každou libru řízků čtyry loty másla, jednu cibuli na drobno rozkrájenou, vlož do toho řízky, přiklop a nech dusiti do měkka, musíš však podlévati trochem polévky, aby nevysmáhly, přidej pak k tomu sardeleové maslo, na každou libru řízků počítej čtyry sardele, nech to ještě chvilku dusiti, pak to dej na mísu a podej k tomu citron na čtvrtky nakrájený.

355. Telecí brzlíky s hnědou omáčkou.

Vyper asi čtyry brzlíky a nech je pět minut vařiti v slané vodě, sced ji a nech brzlíky v studené vodě vychladnout a nakrájej je pak na tenké řízky. Sesekej trochu zelené petružele, šest šalotek a několik žampionů na drobno a nech to v kuthánku na másle čtvrt hodiny dusiti. Rozhřej na kuthanu kousek másla, slož do něho rozkrájené brzlíky podle sebe, osol je a nech po obou stranách trochu opéci, přidej k nim pak tu sekaninu, nalej na to dobrou hnědou omáčku a nech čtvrt hodiny povařiti. Když máš brzlíky dáti na stůl, seber s omáčky všecken omastek, vytlač do toho šťávu z citronu, je-li zapotřebí, tedy ještě trochu osol a nes horké na stůl.

Hnědá omáčka takto se připravuje: Rozkrájej na kousky jednu cibuli, jednu mrkev a trochu petržele, nech v pánvi na prudkém ohni čtvrt libry másla do hněda rozpáliti, dej rozkrájenou zeleninu do toho, přilej půl vinné sklenky octa a trochu tlučeného pepře, osol to a nech povařiti, pak omáčku skrze sejtko proced.

356. Telecí brzlíky se slaninou.

Vlož pěkné bílé brzlíky do studené vody, nech je v ní půl hodiny, pak je vyndej a vlož do vařící slané vody a nech je pět minut vařiti, pak je opět do studené vody vlož, a nech úplně vychladnouti, pak je vyndej a čistým ubrouskem je osuš, protáhni je povrch slaninou tence nakrájenou. Rozpusť na rendlíku kus másla, vlož do něho brzlíky slaninou dospod, osol je, a poklad cibulí na tenké koláčky nakrájenou, přidej kousek mrkve, též na tenké listy nakrájené, a jeden bobkový lístek, pak to priklop a nech dusiti, když pak slanina začíná hnědnouti, tedy k tomu přidej několik lžic hnědé polívky aneb jiné silné masité polívky, nech to pak zvolna vařiti, když pak se šťáva všechna zavařila, tedy brzlíky vyndej a oblož jimi zelený hrášek, aneb k nim uprav následující omáčku: Dej do hrnku osm šalotek na drobno rozkrájených, čtyry loty libové, též na drobno nakrájené šunky, jeden bobkový lístek, několik celých pepřů, a dvařebíčky, nalej na to kávový koflík octa, priklop to a nech to zcela zavařiti. Dej na kuthánek kus másla, dvě lžice bílé mouky a udělej bledou jíšku, nalej do ní tolik dobré masité polévky a též, máš-li, trochu hnědé polévky, aby z toho byla přihouštělá omáčka, rozkloktej to a nalej na šalotky a nech ještě půl hodiny vařiti, pak s této omáčky všechnu mastnotu seber, proced ji skrze sýtko, nalej ji na upravené brzlíky a nes horké na stůl, aneb chceš-li, můžeš omáčku podati zvlášť v míse.

357. Telecí okruží.

Vyper telecí okruží několikrát v studené vodě, nech je vařit, osol a začasť jím zamíchej, aby se sliz vyvařil, sceď pak vodu a vyper okruží ještě jednou v studené vodě. Nech je vařit v jiné čisté vodě aneb v hovězí polívce, a když je dost měkké, rozkrájej je na kousky a uprav k němu omáčku tímto způsobem. Rozpusť v kuthánku kousek másla, dej do něho kousek cibule na drobno rozkrájené, přidej dvě lžíce mouky, udělej bledou jíšku, rozdělej ji polívkou, v níž jsi byla okruží podruhé vařila, přilej skleničku bílého vína aneb trochu octa, přidej několik koláčků citronu, několik řebíčků a zrněk pepře, nech to trochu povařit, rozkloktej dva žloutky s trochem polívky, přilej do omáčky a nalej ji pak na rozkrájené okruží.

358. Telecí ohony.

Očišť dobře zcela čerstvé ohony telecí a rozkrájej je na podlouhlé kousky, v slané vodě několik minut je spař, pak je v čerstvé vodě nech vychladnouti, osuš je, osol a na kousku másla s celou cibulí, s malou mrkví, s trochem petruželové nati opeč, pak to polej máslovou omáčkou (č. 349) a trochem dobré hovězí polívky a uvař je do měkka. Potom přendej vidličkou kousky ohonu do jiného kuthánku, omáčku, je-li ještě řídká, nech tak dlouho vařit, až trochu zhoustne, pak přimíchej několik žloutků, vytlač do toho šťávu z citronu, aby to mělo příjemnou zakyslou chuť, patřičně osol a omáčku skrze žíněné sejtko na kousky ohonu protlač. Když máš ohony nésti na stůl, přidej do omáčky lžičku petruželové nati na drobno nakrájené a spařené, a podej to horké v hluboké míse na stůl.

359. Zadělané telecí nožičky.

Tyto upravují se zcela na týž způsob jako telecí ohony (č. 358).

360. Zadělané telecí plíce.

Vyper čistě telecí plíce i se srdcem a uvař je v obyčejné hovězí polívce do měkka, pak je nech vychladnout a na nudličky rozkrájej. Zatím rozpust kus másla na kuthánku, přidej do toho trochu mouky a upraž ji zvolna na mírném ohni s cibulí na drobno rozkrájenou, až tato nažloutne, pak přidej petružel na drobounko se-sekanou a rozmíchej to s dobrou hovězí polívkou, vsyp do toho nakrájené plíčky, trochu citronové kůry na drobno nakrájené, přilej čtvrt žejdlíku octa, osol to a nech ještě půl hodiny dobře povařiti. Když máš plíčky nésti na stůl, osol je a vytlač na ně šťávu z půli citronu.

361. Dušené skopové ledviny.

Vyper čtyryadvacet skopových ledvinek a nech je hodinu v slané vodě vařiti, pak stáhni s nich kůžičku a rozkroj je na délku v půli a pak na tenké lístky. Smíchej několik lžic mouky s trochem soli a tlučeného pepře a obal v tom nakrájené ledvinky. Rozpal v kuthanu čtvrt libry čerstvého másla a dvě lžice provence-ského oleje, přidej k tomu trochu cibule na drobno nakrájené, vlož do toho v mouce obalené ledvinky a nech je deset minut dusiti, musíš jimi však několikráte zamíchati. Pak vytlač do toho šťávu z jednoho citronu, přilej do toho trochu omáčky z pečeně a koflík červeného vína a nech to ještě několik minut na ohni, aby to zhoustlo, nesmí se to však vařiti.

362. Dušené skopové ledviny na jiný způsob.

Vyper čistě osm skopových ledvinek, nech je osáknouti, rozkroj je po délce v půli a rozkrájej na tenké lístky. Rozpal v kuthanu kus čerstvého másla, dej do toho čtyry šalotky, několik žampionů a zelenou petružel, vše na drobno rozkrájeno, pak nakrájené ledvinky a nech do měkka dusiti. Vyndež pak ledvinky z kuthanu, přilej

do šťávy v kuthanu několik lžic hnědé polívky a trochu mouky a dobře to rozmíchej, vlož do kuthanu zase ledvinky, osol je, vytlač do toho šťávu z citronu a nech ledvinky ještě chvíli dusiti, pak je horké dej na mísu.

363. Dušené skopové jazyky.

Skopové jazyky ve vlažné vodě nech hodinu ležeti, pak je čtvrt hodiny vař, načež je v studené vodě nech vychladnouti, potom sejmi ostrým nožem s nich kůži, rozkroj každý jazyk podél v půli a osol. Poklad dno kuthanu as na palec zvýši cibulí na tenké koláčky nakrájenou, urovnej na ni podle sebe rozpůlené jazyky, posyp je pepřem na hrubo utlučeným, polej čtvrti librou nejlepšího oleje provence-ského, přiklop dobře kuthan a nech jazyky zvolna do měkka dusiti. Musíš však míti k tomu zřetel, aby cibule se nepřipálila, cibule musí býti jako jazyky žlutavá a zcela měkká. Když máš jazyky nésti na stůl, slej s nich všechen olej, urovnej na mísu jazyky s cibulí v pěkné jehlance a vytlač na ně šťávu z citronu.

364. Skopové jazyky se studenou omáčkou.

Uvař skopové jazyky na polo v slané vodě, pak s nich kůžičku sejmi a vlož je na kuthan, nalej na ně trochu masité polívky, trochu octa a trochu bílého vína, přidej k tomu jeden bobkový lístek, několik pepřů, dva řebíčky, jednu cibuli, malou mrkev, oboje na koláčky nakrájeno, přiklop to a nech dusiti do měkka, pak jazyky z omáčky vyndej, rozřízni je po délce a vlož je na mísu, nalej na ně několik lžic dobrého provence-ského oleje, trochu estragonového octa, posyp tlučeným pepřem a solí, přiklop to a nech tak několik hodin státi, pak připrav následující omáčku: Protlač do mísky tři na tvrdo uvařené žlutky skrze žíněné sejtiko, přidej k tomu tři neb čtyry lžíce hořčice, půl lžíce spařené, na drobno

rozsekané petruželové nati, trochu estragonových lístků též spařených a na drobno rozkrájených, plnou lžící sardelového másla, dvě lžice provence-ského oleje, na špičku nože tluceného bílého pepře a trochu soli, dobře to rozmíchej, přimíchej pak k tomu ještě tolik rozpuštěného rosolu, aby z toho byla hodně přihouštlá omáčka, nalej ji pak do mělké misky, vlož do ní upravené jazyky a udělej okolo věnec z rozsekaného rosolu.

365. Zadělávané skopové maso se smaženou cibulí.

Rozkrájej skopové maso na lístky, dej je na kuthan, přidej do toho jednu na koláčky nakrájenou cibuli, pak kus čerstvého másla a nech to upéci, pak do toho vlej následní omáčku. Rozkrájej šest pěkných cibulí na drobné kostky, a nech ve čtvrti libře másla do zlatova usmažiti, pak ji dej na žíněné sejtko, aby dobře osákla. K máslu, jež jsi s cibule scedila, přidej ještě kus másla a čtyry lžice mouky a udělej z toho bílou jíštičku, přilej k tomu žejdlík dobré hnědé hovězí polívky (č. 2), žejdlík dobrého kyselého vína, dvě lžice dobrého vinného octa, přidej několik zrnek bílého pepře, kus cukru a trochu nakrájené kůry citronové i nech to svařit, až je z toho přihouštlá omáčka. Pak ji skrze žíněné sejtko protlač, dej do toho smaženou cibuli, nech povařit, pak ji od ohně odstav, přidej lžici másla sardelového, dvě lžice dobré hořčice a šťávu z jednoho citronu, dobře to rozmíchej a postav na teplé místo. Když omáčkou touto opečené skopové lístky poleješ, nech to tak dlouho na ohni, až je to vařící, pak urovnej vše na mísu a oblož usmaženou žemličkou.

366. Skopová sekanina s vejci.

Z pěkných zbytků pečené skopové kýty seřež maso s kostí, rozkrájej je na drobounko a dej na kuthan. Dej

na kuthánek tolik hnědé omáčky (č. 355), mnoho-li zapotřebí, a pak přilej polovici tolik hovězí polívky, mnoho-li jsi omáčky nalila, rozmíchej to, osol, vytlač do toho šťávu z citronu, omáčku tuto skrze žíněné sejtko na sekaninu sced, dobře to rozmíchej, poklad kousky másla, polej trochem hnědé polívky a postav na teplé místo. Než máš to nésti na stůl, přistav na prudký oheň, míchej tím, až sekanina se vaří, uprav ji pak na mísu, oblož vejci stracenými, jež se takto připravují: Do vařící octem promíchané vody vraz zrychla čerstvá vejce, a jakmile na povrch vyplynou, vyber je sběračkou a polož do studené vody. Pak rukou je vybírej, do kola pěkně na ruce přistřihej a zase do jiné studené vody vlož. Když je máš dáti k masu, zvolna je ohřej a trochem pepře a soli posyp.

367. Dušená skopová kýta.

Pěknou skopovou kýtu dřevěnou paličkou hodně sklepej, kůžičku s ní sejmi a asi třemi spárky česneku na nudličky nakrájeného prostrkej a nasol, pak dej do kuthanu dvě velké na koláčky nakrájené cibule, asi dvacet zrnek nového koření, tři řebíčky, osm zrnek pepře, kousek celého bílého zázvoru, dva neb tři bobkové lístky, pak na to proced púl žejdlíku vinného octa, v kterém jsi byla trochu dymianu svařila, vlož do toho připravenou kýtu, přiklop dobře pokličkou neb hlubokou mísou, tak aby pára odcházeti nemohla a nech ji zvolna do měkka dusiti, musíš ji však asi dvakrát neb třikrát při tom obrátiti; kdyby omáčka vysychala, podlej trochem hovězí polívky. Když jest kýta dosti křehká, vyndej ji, s omáčky mastnotu seber, dej mastnotu na jiný kuthan, vlož do ní tu kýtu a nech tuto po obou stranách při prudkém ohni do hněda opéci. Omáčku, s níž jsi byla mastnotu sebrala, do hrnku sced, cibuli a ostatní koření hodně rozmíchej a též skrze sejtko do omáčky protlač,

pak udělej hnědou jíšku, zapraž jí tu omáčku, přidej kousek cukru do hněda upraženého, vlej jí pak do kuthanu na kýtu, nech ještě kýtu tři minuty v omáčce povařit, pak jí vyndej, na úhledné kousky rozkrájej, vlož do hluboké ohřáté mísy, polej jí tou omáčkou, oblož smaženými brambory a nes horké na stůl.

368. Dušené skopové plece.

Pěkné skopové plece sklepej a čistě omej, kosti vyber, uvnitř osol, pak je svin a nití obvaž, vlož pak závitok do hlubokého kuthánu, nalej naň koflík masné masité polívky, přidej k tomu cibuli, mrkev, bobkový list, malý spárek česneku, několik zrnok pepře, dva řebíčky, kousek zelené petružele, a nech to zpozvolna do zlatova dusiti, přilej pak ještě koflík hovězí polívky a nech dusiti do měkka, pak závitok vyndej, nit sejmi, do omáčky pak přilej trochu hnědé polívky, nech jí svařit, pak masnotu seber a omáčku skrze sýtko proced na závitok, ostatní omáčku podej v misečce.

369. Skopové hruď s dušenou rejží.

Očist pěkné skopové hruď, odřízni malou dolejší kost, nech je čtvrt hodiny ovařit, pak vychladnouti. Přikroj nyní úhledně hruď a nech je pak v masné hovězí polívce zvolna do měkka vařit. Mezi tím vyper půl libry pěkné rejže, dej jí na kuthan, polej žejdlíkem šťávy z hruď a žejdlíkem hnědé polívky, přidej cibuli, do níž jsi dva řebíčky byla vtlačila, osol, přiklop kuthan a nech rejži zvolna dusiti, nesmiš však tím míchat, aby rejže byla celá. Nech rejži tak dlouho dusit, až je měkká a všechna tekutina do ní se vsákne. Dej nyní rejži na podlouhlou mísu, vlož na ni hruď na úhledné kusy nakrájené, a vlej na to trochu té šťávy, v níž jsi hruď byla vařila.

370. Zadělané skopové maso s omáčkou ze zeleniny:

Rozkrájej zbytky ze skopové pečeně na úhledné kousky. Dus na másle na drobno rozkrájenou petružel, šalotky a žampiony, popraš to trochem mouky, přilej vína a dvakrát tolik hovězí polívky a vař to zvolna půl hodiny, osol a trochu opepři, vlož do omáčky nakrájené maso a hleď, aby bylo hodně horké, nesmí se však vařit, pak přilej k tomu dobrou hnědou polívku, uprav vše na mísu a přidej usmažené žemličky.

371. Zadělávané skopové maso s rýží.

Nakrájej skopové maso, nejlíp od žebírek, na větší kousky a uvař je se zeleninou jako při hovězím masu do měkka. Na dvě neb půl třetí libry masa musíš dáti půl libry rýže, vyper ji několikrát v korké vodě, pak na ni nalej polívky, v níž jsi byla maso vařila, a uvař rýži do měkka, pak udělej bledou máslovou jíšku, zapraž jí ostatní polívku, dej uvařené maso na kuthánek, nalej naň zapraženou polívku, přidej k tomu uvařenou rýži, květem okořeň a nech ještě chvíli povařit, pak dej rýži na mísu a poklad uvařeným masem.

372. Skopová kýta dušená.

Pěknou vyleželou skopovou kýtu omej a sklepej. Rozkrájej na nudličky uvařený jazyk uzený, slaninu a malé zelené naložené okurky, utři jemně několik spárků česneku, přidej k tomu soli a tlučeného bílého pepře, dobře to promíchej, obal v tom pak vše nakrájené, dělej špičatým nožem hodně hluboké otvory do kýty, vždy na prst zšíří jeden od druhého, klad pak do nich střídavě vždy kousek jazyku, slaniny a okurky, tak až je tím kýta zcela prostrkána. Dej na kuthánek nakrájený celer, petružel, mrkev a cibuli, dva řebíčky, několik zrnek nového koření, několik pepřů, kousek dymianu,

dva bobkové lístky, osol kýtu a vlož ji do upravené zeleniny, polej ji rozehrátým máslem, priklop přiměřenou pokličkou, zalep těstem, tak aby pára odcházeti nemohla, nech pak kýtu na mírném ohni dvě neb půl třetí hodiny dusiti, an za tento čas musí kýta úplně zkrehnouti, pak kýtu pozorně vyndej, na ostatní přilej půl žejdlíku vína, nech to zrychla svařiti, proced pak omáčku do mísečky aneb na kýtu, a nes na stůl.

373. Vepřové závitky.

Z vepřové kýty nařezej na příč as na prst tlusté řízky, dobře je sklepej a nasol, rozstrouhej několik cibulek a nech je na másle zpěnití, pak jimi potřij upravené řízky, vlož pak na každý plnou lžici dobře vyprané spařené rýže, sbal je, obtoč každý nití, urovnej je do kuthanu máslem vymazaného, a nech je na prudkém ohni do pola upéci, přilej pak k nim hovězí polévky, tak aby rýže změknouti mohla a nech pak do měkka dusiti.

374. Vepřové kotletky.

Uprav z mladých vepřových žebírek kotletky, pak je po obou stranách osol a malounko bílým tlučeným pepřem popraš, omoč je v rozpuštěném másle, obal v rozstrouhané žemličce, a asi čtvrt hodiny před tím, než je chceš na stůl nésti, na rošti je upeč. Zatím rozkrájej čtyry bílé cibule na tenké koláčky, dej na kuthánek kus čerstvého másla, vlož do něho nakrájenou cibuli a nech do zlatova usmažiti, přilej pak k tomu as tři čtvrti žejdlíku hnědé omáčky, osol, přidej několik zrnek pepře, kousek cukru a nech to tak dlouho vařiti, až cibule úplně změkne, pak tuto kaši skrze sýtko protlač, dej horkou na misku a okolo urovnej kotletky do věnečku.

375. Vepřové maso na pivě.

Rozkrájej dvě libry nepřilíš tučného mladého vepřového masa na úhledné kousky, vlož jej na kuthan, nalej

naň žejdlík piva a půl žejdlíku vody, osol a nech přikryté vařiti. Když je maso na polo uvařeno, tedy k němu přidej dva spárky rozetřeného česneku, malounko tlučeneho květu a tlučeneho kmínu, kousek na drobno rozsekané citronové kůry, a tolik rozstrouhané chlebové střídky, aby z toho byla přihouštlá omáčka, priklop to a nech dovařiti, nesmíš je však převařiti, neboť by se stalo maso nechutné.

376. Dušené vepřové ledvinky.

Osmaž na másle cibuli na koláčky nakrájenou, přidej k tomu na koláčky nakrájené ledvinky, trochu marianky, soli, pepře a několik kapek octa a nech to zprudka dusiti do měkka, pak to nes hned na stůl.

377. Uši z vepře.

Opatř sobě šest neb osm kusů dobře očištěných uší z vepře, uvař je v hovězí polívce, srovnej je stojatě do mělké mísy, podlej je trochem hnědé polívky, osol a přidej v mísečce omáčku z hořčice (č. 421).

378. Vepřové maso s polskou omáčkou.

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

379. Studená vepřová hlava.

Pěknou velkou vepřovou hlavu opal žhavým železem aneb ji nech od kováře opáliti, pak ji dobře kartáčem

očist a v studené vodě omej, vlož ji pak do čisté studené vody a nech v ní čtyry hodiny ležet, pak kost v krku pozorně nožem vyřízni a kolem rypáčku kůži rozřízni, by se při vaření nescvrkla, vlož pak hlavu do kuthanu, který musí být tak hluboký, aby hlava mohla tekutinou býti kryta, pak nalej do toho jednu část octa, druhou část vína a třetí část vody, tak aby hlava byla celá potopena, pak přidej trochu jalovce, lot celého pepře, čtvrt lotu řebíčků, tři loty zázvoru, dvanáct bobkových lístků, dva na koláčky nakrájené citrony, trochu dymianu, dvě rozsekané skopové a šest telecích nožiček, pět velkých cibulí na koláčky nakrájených, dostatečně to osol a nech tři hodiny vařiti, pak to od ohně odstav a nech v omáčce trochu vychladnouti, pak hlavu z omáčky vyndej, vlož ji do jiné hluboké hlíněné nádoby, omáčku skrze žíněné sejtko na ni přeced, tak aby hlava byla omáčkou zcela kryta, a dobře to přiklop. Takto připravená vepřová hlava vydrží v studeném místě deset i dvanácte dní. Když ji chceš podati na stůl, vyndej ji z omáčky, ubrouskem čistě otri, vlož ji na mísu, s krku kůžičku sejmi, vlož do rypáčku proutek rozmariny a oblož ji buď zelenými pomorančovými neb bobkovými lístky a můžeš k ní podati buď hořčici octem a olejem rozmíchanou aneb následující omáčku z koření: Rozstrouhej dvě velké cibule, přidej k nim čtyry na tvrdo uvařené, rozstrouhané žloutky, čtyry lžíce hořčice, čtyry lžíce provenčského oleje, lžíce cukru, dva kávové kořlíky octa, čtyry dobře očištěné a utřené sardele, trochu bílého tlučeného pepře, osol to a dobře rozmíchej, pak skrze žíněné sejtko protlač, tak aby byla omáčka pěkně hladká, přidej ještě dle libosti kapar a nalej do mísečky.

380. Jaternice.

Uvař droby z prasátka s kusem vepřového masa, játra však musíš nechat surová, kůžičky s drobů seřež,

pak vše na drobno rozkrájej, přidej k tomu čtyry v mléce rozmočené žemličky, trochu tlučené všehochuti, tlučného pepře, na drobno rozkrájené citronové kůry, trochu mariankových lístků, několik spárků rozetřeného česneku, osol, přidej koflík mastné polivky, dobře to promíchej, a nadij tím dobře očištěná střívka. Uvař je v polívce, v níž jsi byla droby vařila, a podej s nastrohaným křenem, aneb uschovej je k další potřebě na smažení. Dej do kuthanu malý kousek vepřového sádla, vlož jatrníčky do něho a nech po obou stranách osmažit. Podej k nim buď usmažené brambory aneb dušené zelí (č. 143).

381. Jelítka.

Rozkrájej na drobounko šest cibulí, nech je na rozpuštěném sádle zpěnit. Uvař dvě libry vepřového bůčku do měkka a nech vychladnouti, a nakrájej pak na malé kostky, rozpust na kuthánku kus másla, dej do něho tři lžíce mouky, nech několik minut pražit, rozdělej to se šesti žejdlíky dobré smetany a nech vařit, proced to pak skrze husté žíněné sejto do kuthanu, míchej tím, dej pak do toho nakrájené vepřové maso a přimíchej k tomu asi devět žejdlíků vepřové krve, patřičně to osol, okořeň pepřem, květem a něco řebíčkem, trochem dymianu a roztlučeným bobkovým listím, nadij tou míchaninou dobře vyčištěná, na delší kusy nakrájená střeva, každý dobře zašpejluj a nech as deset neb patnáct minut vařit, a pak k potřebě uschovej. Smaží se na tentýž způsob, jako jatrnice (č. 380), a přidá se k nim dušené zelí (č. 143).

382. Klobásy.

Ze dvou liber vepřového masa vyřezej všechny žilky, usekej maso drobounce dohromady s librou pěkné slaniny, osol to a okořeň bílým tlčeným pepřem a citro-

novou kůrou drobounce nakrájenou, navlhni to trochem bílého vína a nadívej tou sekaninou vyčištěná střívka skopová. Upeč je na čerstvém másle a dej s hořčicí na stůl.

383. Dršťky.

Očist dobře hovězí dršťky a nech je vařit asi půl hodiny, pak je vyndej, ještě vyper a dej do jiného hrnku, nalej na ně studenou vodu, osol a nech je vařiti do měkka, můžeš s nimi zároveň nechat vařiti kousek uzeného masa. Když jsou dršťky dosti měkké, vyndej je na prkénko a rozkrájej na nudličky, též to uzené maso. Dej na kuthan kus másla neb sádla, udělej ze dvou lžic mouky bledou jíšku, dej do ní rozkrájené uzené maso a dršťky, nalej trochu hovězí polívky, zamíchej tím, přidej trochu zelené petruželky, okořeň tlučeným květem a troškem zázvoru, je-li zapotřebí, ještě trochu přisol, nech dršťky chvíli povařiti, dej na hlubokou kulatou mísu a nes na stůl.

384. Vařená šunka.

Chceš-li šunku tak uvařit, aby nabyla zvláštní chuti, musíš ji takto upravit. Omej čistě šunku, nech ji několik hodin ve studené vodě ležeti, pak ji dej do hlubokého kuthanu, trochu ji osol, přidej k tomu trochu dymianu a šalvěje, nalej do kuthanu přes polovici vody, dobře kuthan přiklop a nech šunku při mírném ohni vařiti. Osmi- neb desítiliberní šunka musí se tři až čtyry hodiny zpovolna vařiti, musíš ji však několikrát obrátiti. Když je šunka skoro již měkká, sloupni s ní kůži, na povrchu prostrkej ji řebíčky, posyp trochu pepřem tlučeným a solí, pokrej opět koží, kuthan opět pevně přiklop a nech šunku do měkka uvařiti.

385. Zadělané husí drobečky s knedlíčky.

Osol a vař husí drobečky se zeleninou jako hovězí maso do měkka. Utrí kus nového másla, vraz do něho

tři vejce, přidej kousek na drobno rozsekané citronové kůry, malounko tlučeného květu, rozstrouhaná aneb rozsekaná husí játra, (chceš-li přidati játra sekaná, musíš žilky vybrati), trochu to osol a dobře rozmíchej, pak přidej ještě několik lžic dobré smetany a tolik rozstrouhané žemličky, aby se z toho knedlíčky dělali mohly a postav stranou. Dej na kuthánek kousek čerstvého másla a udělej bledou jíšku, rozmíchej ji s polovicí přecezené polívky z drobečků, druhou polovici polívky sceď též do kuthanu a nech ji vařiti, ze sekaniny udělej kulaté knedlíčky, a zavař do té vařící polívky. Když jsou knedlíčky dostatečně vařeny, přidej k nim uvařené husí drobečky, nalej na to zapraženou polívku, okořeň trochu květem a nech ještě chvíli povařiti, pak vyber drobečky, dej je na mísu, oblož je těmi knedlíčky, omáčkou polej a nes na stůl.

386. Husí drobečky s karfiolem.

Uvař husí drobečky na předešlý způsob, očist pěkný karfiol a uvař buď v hovězí polivce aneb v polívce z drobečků do měkka, musíš však dáti pozor, aby se nerozvařil a nerozpad, pak jej vyndej a dej do studené vody, aby zůstal pěkně bílý, pak udělej z čerstvého másla bílou jíšku, polívku z drobečků sceď a zapraž ji tou jíškou, okořeň trochu květem tlučeným, dej do toho uvařené drobečky a karfiol a nech ještě chvíli povařiti, pak urovnej karfiol ouhledně do prostřed mísy, oblož jej uvařenými drobečky, polej omáčkou a nes na stůl.

387. Husí drobečky s rejží.

Nech vařiti husí drobečky. Když je odpěníš, přidej k nim kousek celeru, petruželový kořínek, osol je a nech vařiti do měkka. Mezitím dej na kuthan asi osm lotů čerstvého másla, pak čtvrt libry přebrané a několikrát v horké vodě vyprané rejže, podlej ji několika lží-

cemi hovězí polívky, trochu to osol a nech rejži do měkka dusiti, avšak začasťe jí pohni, aby zespod nepřilehla, a je-li zapotřebí, přilej ještě trochu hovězí polívky. Udělej pak bledou jíštičku, rozdělej ji trochem hovězí polívky, okořeň květem, osol a nech to trochu svařiti. Urovnej nyní uvařené husí drobečky na mísu, polej je zapraženou omáčkou, udělej okolo husích drobečků věnec z rejže, a na něm šikmo proužky z uzeného na drobno rozsekaného masa.

388. Dušená husí játra.

Vyper čistě husí játra, jež jsi právě byla z husy vybrala, vlej na ně teplé mléko a posyp je tlučeným pepřem. Takto nech je celý den státi, druhého dne musíš ale na ně jiné mléko vlití. Když chceš pak játra upravit, musíš mléko s nich čistě oprati. Dej pak do kuthánku kousek másla, na drobno rozkrájenou cibuli, kus nakrájené kůry citronové a dva celé řebíčky, nech máslo rozpáliti, osol trošičku játra a vlož je do kuthanu. Potom přiklop kuthan a nech játra při mírném ohni as čtvrt hodiny dusiti. S omáčky seber všecken omastek, vytlač na játra trochu šťávy z citronu a vsyp do toho trochu rozstrouhané žemličky.

389. Dušená husí játra s lanýži.

Pěkná velká husí játra rozkroj ve dvě polovice, zelené místo, kde byla žluč, pozorně vykroj, pak játra dobře vyper, osuš a v ubrousku trochu do šířky rozmačkej, pak je hojně prostrkej lanýži, jež jsi na způsob řebíčků byla nakrájela, tak že kulaté hlavičky trochu vyčnívají. Potom játra osol, poklad je tenkými lístky slaniny, dej je do kuthanu, na nějž poklička dobře přilehá, přilej na játra trochu dobré omáčky z pečené drůbeže, sklenku vína madeirského, a nech to při mírném ohni zvolna dusiti, tak že var sotva spozorovati lze.

Mezitím vyper půl libry lanýžů, tence je oloupej, na tenké listky nakrájej a nech je s trochem čerstvé smetany, s trochem hnědé polívky (č. 2) a s vínem madeirským povařit a pak je postav v misce na omáčku na teplé místo. Když máš játra nésti na stůl, polož játra na ubrousek a nech je osáknouti, urovnej hodně horké lanýže na mísu, polož na ně játra, a nes hned na stůl.

390. Husí játra s omáčkou.

Dej pěkná játra z krmené husy do půl žejdlíku vody, přidej kousek nakrájené cibule, několik celých řebíčků, osol to a nech čtvrt hodiny vařiti, pak slej omastek, asi lžičku ho však v tom nech; přidej nyní asi lot mouky a nech to chvíli dusiti, nalej pak na to půl žejdlíku vína a šťávu z jednoho citronu a nech játra v té omáčce ještě chvíli dusit, nalej na ně pak dvě lžíce kyselé smetany a nes hned na stůl.

391. Husí krev.

Dej na kuthan asi čtvrt libry dobrého husího sádla, a nech v něm jednu rozkrájenou cibuli chvíli škvařiti, nalej pak do toho čerstvou husí krev, kteráž nesmí býti sražena, osol to a přidej k tomu dva spárky rozetřeného česneku a na špičku nože tloučené všehochuti a pořáde tím míchej, aby krev nepřilehla a nech ji malou půl hodiny dusiti. Nalej na ni pak tři čtvrti žejdlíku dobré smetany, vsyp jednu rozstrouhanou žemličku, nech chvíli povařiti, trochu tím zamíchej a nes na stůl.

392. Dušená husa.

Osol vykuchanou husu. Dej na kuthan nakrájenou slaninu, nakrájené telecí maso, kousky mrkve a celeru, petruželové kořínky, vlož na to husu, přidej bobkové listy, několik zrnek pepře a trochu soli, polej husu mastnou hovězí polívkou, priklop kuthan, dej na vrch žízávé uhlí,

a dus husu seshora i zespodu, až změkne. Pak ji vyndej na mísu a oblož celerovým salátem.

393. Dušená kuřata s hnědou omáčkou.

Očist a vykuchej čtyry kuřata, omej je, uvnitř vysol a dej do nich kousek čerstvého másla, na prsou natři je zlehka šťávou z citronu, kouskem slaniny je obvaž, pak do kuthanu slož, kuthan dobře přiklop a stranou postav. Dej do kuthanu tři na tenké lístky nakrájené cibule, dvě malé mrkve, trochu poru a pastinaku, vše na koláčky nakrájeno, přidej k tomu půl libry na drobno rozkrájené slaniny a nech to chvíli dusiti, pak přilej k tomu čtyry žejdliky dobré hovězí polívky a nech to půl hodiny vařiti. Půl hodiny před tím, než máš kuřata nésti na stůl, protlač tuto omáčku na kuřata a nech je v přiklopeném kuthanu dusiti, ale musíš hledět, aby kuřata zůstala zcela bílá a maso jejich bylo šťávnaté. Vyndej pak kuřata z kuthanu, nech je osáknouti, urovnej na mísu a nalej na ně dobrou hnědou omáčku (č. 142).

394. Dušená kuřata v omáčce s lanýži.

Pěkná kuřátka udus na předešlý způsob (č. 393), vlož je na ubrousek a nech mastnotu osáknouti, uprav je na mísu a polej omáčkou s lanýži (č. 81).

395. Dušená kuřata v omáčce se žampiony.

Udus a uprav kuřata na předešlý způsob (č. 393) a polej omáčkou se žampiony (č. 80).

396. Dušená kuřata s vinní omáčkou.

Vykuchej kuřata a vyper, pak je nakrájej na úhledné kousky a vlož je na chvíli do studené vody. Dej na kuthan kousek nakrájené šunky a kus čerstvého másla, popraš to moukou, přidej cibuli řebíčkem prostrkanou, citron na koláčky nakrájený, kousek petružele,

mrkev, celer, marianku, zeleninu tuto svaž nitkou, pak vlož do toho kuřata a nech je dusiti, pak přilej dobrou hovězí polívku a nech je při mírném ohni povařiti. Když máš kuřata nésti na stůl, přilej do toho sklenici výborného vína, možno-li šampaňského, vytlač šťávu z citronu, nech ještě povařiti, vyndej kuřata na mísu, sceď na ně omáčku skrze sejtiko, a nes na stůl.

397. Dušená kuřátka s kyselou omáčkou.

Vykuchej čistě kuřátka a dej je do studené vody. Dej na kuthan kousek másla, cibuli řebíčkem prostrkanou a kousek mrkve, nalej na to hovězí polívku a osol. Vyndej kuřátka ze studené vody, pěkně je do kuthanu slož, aneb je na kousky rozkrájej a do kuthanu urovnej a nech je pak, avšak nikoli do měkka, dusiti, musíš však je začasť obracet, aby zůstala pěkně bílá. Dej na kuthan kousek másla, kousek nakrájené cibule, trochu sekané zelené petružele, přidej k tomu dvě vařečky mouky a udělej z toho bledou jíštičku, nalej na to trochu hovězí polívky a hodně to rozdělej. Pak sceď polívku, v níž jsi kuřátka byla dusila, seber s ní mastnotu a vlej ji do té rozdělané jíštičky, dej pak do této omáčky dušená kuřátka a nech je trochu vařiti. Než je dáš na stůl, rozkloktej dva žloutky s trochem kyselé smetany, přimíchej do omáčky, dej kuřátka na mísu a polej je tou omáčkou a nes na stůl, chceš-li, můžeš do toho vytlačit šťávu z citronu.

398. Dušená kuřata s račí omáčkou.

Vykuchej a očist tři kuřátka, pak je omej a osol, dej do každého kousek másla, vlož je do kuthanu, poklad je lupínky slaniny, přidej k nim kousek mrkve, nalej na ně hovězí polívky a nech je asi půl hodiny dusiti, musíš je však mezi tím časem též obrátiti. Zatím dej na jiný kuthan kousek másla a přidej trochu

mouky, i nech to rozehřát, až se to trochu zpění, pak nalej na to trochu hovězí polívky, přidej do toho kousek račícího másla (č. 7), aby to hezky zčervenalo, přidej k tomu cibuli řebíčkem prostrkanou a nech tuto omáčku půl hodiny zvolna vařit, pak vyndej cibuli, vlej omáčku na mísu, dej do ní dušená kuřata a nes na stůl.

399. Dušená kuřátka po francouzsku.

Očist a vykuchej dvě neb tři kuřata, úhledně slaninou je protáhni, osol uvnitř i zvenčí a nech je takto čtvrt hodiny stát. Dej na dno kuthanu tenké lístky slaniny, několik tenkých řízků šunky a na koláčky nakrájenou cibuli, polož na to kuřata, přidej nakrájenou mrkev, petruželové kořínky a přilej dvě lžíce hovězí polívky, priklop dobře kuthan a nech kuřata zvolna dusiti. Nyní usmaž půl žemličky na koláčky nakrájené v rozpáleném přepouštěném másle, vyndej šunku, kteráž s kuřaty se dusila, a nech ji vychladnouti. Potom utluč ji s usmaženou žemličkou a se šesti na tvrdo uvařenými žloutky v moždíři na kašičku, dej tuto pak zase ke kuřatům a nech to ještě nějaký čas dusiti, až jsou měkká. Pak vyndej kuřata na mísu. S omáčky seber mastnotu, protlač ji skrze žíněné sejtko, okořeň ji tlučným květem, vlož do ní zase kuřata a postav kuthan na teplé místo, aby to bylo horké, když to neseš na stůl.

400. Dušená kuřátka v krvi.

Nachytej do hrnku čerstvou krev z kuřat, musíš však dříve dáti do něho trochu octa, aby krev se nesrazila. Vykuchej kuřata a čistě je omej. Dej do kuthanu několik lístků slaniny, rozkroj cibuli na dvě půlky a do každé nastrkej tři řebíčky a přidej k slanině, pak dej k tomu několik zrněk pepře a všeho chuti a přidej asi lžíci hovězí polívky, osol kuřata a vlož do toho a nech je chvíli dusiti, nesmíš je však nechat zčervenati.

Vyndej pak kuřata z kuthanu a přidej nyní do omáčky dvě lžíce mouky a dus ji do hněda, přilej pak hovězí polívky, vytlač do toho šťávu z citronu a nech omáčku trochu povařiti, pak ji proced skrže sejtko. Dej nyní kuřata zase do kuthanu, vlej na ně scezenou omáčku a nech je v ní do měkka vařiti, pak nalej k tomu krev z kuřat a nech ještě chvíli povařiti.

401. Kuřátka s paprikou.

Vykuchej dvě kuřátka, vyper a osol, pak každé na šest částí rozkrájej. Rozpal na kuthanu čtvrt libry čerstvého másla, dej do toho cibuli na koláčky nakrájenou, jednu na kousky nakrájenou mrkev, kousek poru a kousek celeru, uprav do toho nakrájená kuřata, osol to a napolo do měkka dus. Pak je popraš lžící mouky a po několika minutách přilej na to zponenáhla as žejdlík dobré hovězí polívky a as půl žejdlíku dobré kyselé smetany, míchej tím častokráte a když se to začne vařiti, přidej do toho papriky na špičku nože a nech pak kuřátka v omáčce zcela do měkka dusiti. Pak vidličkou kousky kuřat vyndej na jiný kuthan, s omáčky všechnu mastnotu seber, a kdyby byla řídká, nech ji ještě povařit, až zhoustne, pak ji horkou na kuřata sced, vše na mísu uprav a nes na stůl.

402. Kuřata s lanýži.

Očist a vykuchej kuřata, i patřičně osol. Dej na kuthan kus čerstvého másla a vlož kuřata do toho. Oloupej čerstvé lanýže, rozkrájej je na tenké lístky a dej je do kuthanu. Přiklop kuthan a nech v něm kuřata s lanýži dusiti. Když jsou na polo dušeny, popraš je trochem mouky, přilej sklenici vína a nech to tak dlouho vařiti, až kuřata zcela změkknou. Pak vyndej vše na mísu a pěkně urovnej.

403. Zadělaná kuřata s karfiolem.

Nech v kuthanu rozejítí kousek nového másla, přidej k tomu tři lžíce mouky a nech ji v másle zpěnití, nalej na to pak dobré hovězí polívky a tři lžíce smetany, osol to a nech povařití. Ovař kuřata v hovězí polívce a nech je pak v té omáčce do měkka uvařití. Očist karfiol a nech jej vařití v slané vodě aneb v hovězí polívce; je-li karfiol velký, rozkroj jej na dva neb čtyry kousky, kořínky karfiolu dej ke kuřátkům a okořeň to tlučeným květem. Když máš kuřata nésti na stůl, vlož růže karfiolu na mísu, polej trochem omáčky, postav mísu na plech solí posypaný, dej to s plechem do horké trouby, a nech to malou chvíli ještě povařití. Dej pak kuřata do prostřed mísy, oblož je karfiolem a vlej na to ostatní omáčku.

404. Kuřata se šparglem (chřestem).

Uprav kuřata s omáčkou zcela na předešlý způsob (č. 403). Svař špargl v slané vodě do měkka, dej jej pak do mísy, polej trochem omáčky, postav mísu na plech a nech to malou chvíli povařití. Pak dej kuřata z kuthanu do mísy, špargl okolo kuřat urovnej, vlej na to ostatní omáčku a nes na stůl.

405. Kuřata s majonézovou omáčkou.

Upeč dvě neb tři kuřata, tak aby zůstala pěkně bílá, nech je vychladnouti a pak na úhledné kousky rozkrájej. Rozkloktej šest žloutků a přidávej po kapkách skleničku provenského oleje a míchej tím tak dlouho, až je to husté a pěkně hladké, přimíchej pak k tomu tři lžíce rozpuštěného kyselého aspiku a šťávu z citronu, molounko to osol a trochu opepři. Potom omoč kousky kuřat v této omáčce, urovnej úhledně omočené kousky na mísu, polej je nyní ostatní omáčkou, vlož na ně úhledně nakrájené sardele, kapary, račí ocásky, a libo-li

lanýže, obrub je pak srdíčky z hlávkového salátu a tvrdými vejci na čtvrtky nakrájenými.

406. Kuřata se slanečkem.

Vyper dvě kuřátka, uvař je napolo v hovězí polívce, pak je vyndej a nech vychladnouti. Zatím ober a rozkrájěj slanečka na podlouhlé nudličky, tak jako slaninu, a protáhni jím kuřata na prsíčkách, rozkroj pak kuřata v půli, dej je na kuthan, nalej na ně polívky, v níž jsi je byla vařila, přidej kousek másla, trochu květu, citronovou kůru, šťávu z citronu a zbytky slanečka; mlíčí slanečka rozkrájěj pak na kostky a dej též k ostatnímu, zapraž to pak trochem mouky a nech kuřata do měkka uvařiti, vyndej je pak na mísu a proced na ně omáčku skrze sejtko.

407. Kuřata rejží nadívaná.

Vykuchej tři neb čtyry kuřata pozorně, aby se kůže neroztrhla, čistě je omej a kůži na prsíčkách podeber, pak je priklop a postav stranou. Vyper ve vlažné vodě půl libry pěkné rejže. Oblož kuthan několika lístky slaniny, přidej cibuli, asi dva řebíčky, dej na ně rejži, osol a nalej na ni tolik dobré mastné polívky z drůbeže, aby byla asi na prst nad rejží, dobře kuthan priklop a nech ji zvolna do měkka dusiti, tak dlouho, až trochu vyschne, nesmíš však tím míchat, protože rejže musí zůstat celá. Když je rejže vychladlá, přimíchej do ní třetí díl hovězího vařeného uzeneho jazyka na malé kostky nakrájeného, nadívej tím kuřata a pěkně je uprav. Půl hodiny před tím, než máš kuřata dáti na stůl, nech je upéci na rožni. Urovnej je na mísu, nalej do prostřed hnědou omáčku (č. 121 aneb 142) a nes horké na stůl.

408. Vařený kapoun s omáčkou.

Dej do hrnce vodu, trochu vína, několik koláček citronu, trochu květu a soli, uvař v tom kapouna do měkka,

jejž jsi byla dobře vykuchala a sklepala. Dej do jiného hrnku kus čerstvého másla, přidej vařečku mouky a udělej jíštičku, pak vlej do toho polívku, v níž jsi kapouna byla vařila, přidej citronovou kůru, vytlač šťávu z citronu a přidej několik dušených smrží. Dej do této omáčky kapouna a nech ještě povařit, pak uprav jej na mísu, rozkloktej v omáčce tři žloutky a vlej ji na kapouna.

409. Dušený kapoun s rejží.

Pěkně obraného a očištěného kapouna zašpejluj, prsíčka potři citronovou šťávou, oblož je lístkem slaniny a obvaž nití, dej na kuthánek a nalej naň dobré masné masité polívky a nech jej zvolna dusiti do měkka. Vlož pak kapouna na jiný kuthan, slaninu sejmi, mastnotu s omáčky seber a kapouna jí polej i postav jej pak na teplé místo. Ostatní omáčku proced, dej do ní čtvrt libry dobře vyprané rejže a nech ji dusiti do měkka, musíš však k tomu hledět, aby rýže zůstala celá. Pak ji urovnej na mísu a kapouna na ni vlož.

410. Dušený kapoun s vinní omáčkou.

Připrav kapouna na předešlý způsob, dej na kuthánek šest lotů surové libové šunky, několik šalotek, malou mrkev, kousek celeru, poru a pastinaku, vše na drobno rozkrájeno, kousek čerstvého másla, zelené petružele, deset zrněk pepře a nech to smažiti do zlatova, pak na to nalej trochu hovězí polívky, skleničku vína madeirského, žejdlík nákladné hnědé omáčky (č. 142), nech to půl hodiny zvolna vařiti, pak s omáčky mastnotu seber, dej kapouna na mísu a proced naň tu omáčku skrze husté sejtko.

411. Dušený kapoun s račí omáčkou.

Nech kapouna dusit na předešlý způsob (č. 409). Pak dej na kuthánek kus másla, přidej k němu dvě lžice bílé mouky a nech ji zpénit do žluta, pak přidej pozne-

náhla tolik masité polívky, aby z toho byla přihoustlá omáčka, při čemž však musíš neustále míchat, až se to vařit počne, pak k tomu ještě přidej malou cibuli, do které jsi byla jeden řebíček vtlačila, kousek citronové kůry a několik zrněk pepře a nech pak takto omáčku pozvolna hodinu vařit, pak z ní masnotu seber, skrze sejtko proced a přidej ještě dvě lžíce račího másla, dvě plné lžíce na kostky rozkrájených račích ocásků, pak vlož kapouna na mísu a polej jej tou omáčkou a nes na stůl.

412. Kapoun s lanýžovou omáčkou.

Uprav a nech dusiti kapouna na předešlý způsob. Rozpusť na kuthánku kus másla, přidej k němu dvě lžíce bílé mouky a udělej z toho žlutou jíšku, rozdělej ji dobrou masitou polívkou, pak přidej trochu silné hnědé polívky č. 2 a míchej tím až se to začne vařit, pak k tomu přidej malou cibuli, mrkev, jeden řebíček, osm zrněk pepře, pak dobře očist čerstvé lanýže, omej a oloupej je; to sloupnuté přidej ještě k omáčce a též několik na lístky rozkrájených žampionů a nech to pak zvolna vařit. Oloupané lanýže pak rozkrájej na lístky, dej je na jiný kuthánek, nalej na ně skleničku madeirského vína, trochu silné hnědé polívky a nech zvolna dusiti, pak s omáčky masnotu seber, omáčku skrze sejtko na lanýže přeced a nech ještě čtvrt hodiny vařit, pak ji osol, kapouna urovnej na mísu a polej jej tou připravenou omáčkou.

413. Dušená holoubata se žampiony.

Oškubej šest pěkných holoubat, čistě je vykuchej, rozkroj v půli a sklepej nožem. Dej je pak na kuthan, přidej kousek másla, lžíci žampionů na lupínky nakrájených, lžíci šalotek a lžíci zelené petruželky, trochu to osol a nech půl hodiny zpovolna dusit, aby se to nepři-

pálilo, musíš však začasťe po trochu silné polívky hovězí přilévati. Když jsou holoubata měkká, vyndej je na mísu, nalej do kuthanu na tu šťávu dobrou hnědou omáčku (č. 121 neb 142), nech to málo povařit a sceď do toho šťávu z citronu, proced omáčku na mísu a nakrájená holoubata urovnej do kola.

414. Dušená holoubata se šparglem.

Vykuchej čistě pěkná holoubata, nech je as tři minuty vařiti v slané vodě, nech je vychladnouti v studené vodě a pak je dobře osuš. Dej na kuthan kousek másla, jednu cibuli, mrkev, kousek petružele, vlož do toho holoubata, osol to a nech několik minut dusiti. Napraš na to pak trochu mouky, rozdělej s dobrou hovězí polívkou a nech to půl hodiny vařiti, omastek s toho ale sbírej. Když jsou holoubata měkká, vyndej je do jiného kuthanu a postav je na teplé místo, aby nevychladla. Omáčku nech nyní hodně zavařiti, zakloktej ji čtyrmi žloutky, přidej kousek cukru, trochu šťávy z citronu, patřičně to osol a proced skrze sejtko na dva koflíčky zelených šparglových hlaviček, jež si byla v slané vodě dříve uvařila. Dej holoubata na mísu a upravenou omáčkou polej.

415. Dušení holubi s faší.

Oškubej opatrně holuby, aby se kůže na nich neprotrhla, pak podeber kůžičku na prsíčkách, rozřízni je na hřbetě, maso z nich všechno vyber až na nožičky a křídélka. Rozsekej vybrané maso s kouskem hovězího tuku, se zelenou petruželí a s kouskem citronové kůry, přidej k tomu jednu ostrouhanou a v mléce rozmočenou žemličku, pak dvě míchaná vejce, ještě to dohromady sesekej, pak to dej na misku, přidej k tomu dvě syrová vejce, trochu tlučného květu, několik vyloupaných a na kostky nakrájených račích ocásků a lžící dobré smetany, osol to a dobře promíchej, pak naplň tím vy-

brané holuby a pak hřbet dobře zašij, aby holubi byli zase v prvotní podobě. Dej na kuthan slaninu na lupínky, pak mrkev a cibuli na koláčky nakrájenou, vlož na to nadívaná holoubata, přikrej je papírem, máslem namazaným, dobře je přiklop a nech je dusiti, přilévej začasť trochu polívky, aby holubi zůstali pěkně bílí. Když jsou měkčí, vyndej je a nech ostatní ještě do hněda dusiti. Napraš na to trochu mouky, nalej dobré hovězí polívky, nech omáčku ještě zavařiti, proced ji skrze sejtko, dej do ní holuby a nes na stůl.

416. Dušená nadívaná holoubata.

Telecí brzlík a telecí vemen ovař trochu v slané vodě aneb v hovězí polívce a sesekej je dohromady s jatrličkami z drůbeže, s račími ocásky a s hlavičkami šparglovými, dej to na kuthan, trochu osol, popraš moukou, přilej trochu polívky a nech to zavařiti a pak vychladnouti, rozmíchej pak tu nádivku s několika žlutky. Očist a vyper v čisté vodě čtyry neb šest holoubat, podeber kůži na prsíčkách a nadívej je upravenou nádivkou. Nasol je pak, vlož na kuthan, dej pod ně kus másla, citronovou kůru drobně nakrájenou a trochu tlučeného pepře a nech je dusiti, pak napraš na ně trochu mouky, přilej trochýtek vína a hovězí polívky a nech je pak do měkka dusiti. Vyndej holoubata na mísu a polej procezenou omáčkou.

417. Dušená holoubata s hnědou omáčkou.

Dej na kuthan kousek nového másla aneb slaniny na lístky nakrájené, trochu dynianu a petružele, celou cibuli, několik zrněk pepře, kousek zázvoru a čtyryřebičky. Dej na to pak holuby, osol a podlej je dvěma lžícema vinného octa, dobře kuthan přiklop, a nech holoubata zvolna do měkka dusiti, pak je vyndej do jiného kuthanu, rozkroj v půli a postav na teplé místo. Zatím

dej na malý kuthan kousek čerstvého másla rozpáliti, přidej dvě neplné vařečky mouky a kousek cukru a udělej hnědou jíštičku, rozdělej ji pak omáčkou z holubů, přilej hovězí polívku a nech omáčku povařiti, proced ji skrze sejtko na nakrájené holuby, nech je asi minutu ještě na ohni, nesmí se to však již vařiti, a nes to pak hned na stůl. Můžeš do omáčky dáti též citron na koláčky nakrájený a trochu kapar.

418. Dušená kachna se smaženou žemličkou.

Pěkně obranou a očištěnou kachnu v studené vodě omej, prsíčka slaninou tence nakrájenou protáhni, potř ji povrchu a uvnitř dobře solí, tlčeným pepřem a tlčeným řebíčkem a vymaž ještě uvnitř sardelmi s máslem utřenými a kaparami rozkrájenými, dej na hluboký kuthan kousek převařeného másla, vlož do toho připravenou kachnu a nech ji dusiti do žlutava, pak ji popraš moukou; když pak mouka sežloutne, nalej na ni půl žejdlíku vína a též tolik hovězí polívky, přidej ještě kousek citronové kůry, květem to okořeň, kuthan příklop a nech kachnu do měkka dusiti. Pak žaludek, játerka a srdce s kouskem slaniny a s několika šalotky rozsekej na kašičku, přidej k tomu tři žloutky, rozstrouhanou žemličku, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, okořeň to trochu pepřem a květem tlčeným, osol a dobře rozmíchej, pak tím pomaz as na půl prstu ztlouští žemličky na lístky nakrájené, potř je rozkloktaným vejcem a usmaž na převařeném másle do zlatova, pak kachnu z omáčky vyndej, vlož na mísu, proced na ni tu omáčku a oblož usmaženými žemličkami.

419. Nadívaná dušená kachna s lanýžovon omáčkou.

Vykuchej a očist dobře kachnu, pak rozřízni ji podél hřbetu, vyber všechny kosti a naplň nádivkou, již

takto uprav: Rozsekej na drobno kachní játra a pak husí neb telecí játra, aneb játra z jakékoliv drůbeže, rozstrouhej půl libry slaniny, rozsekej několik lanýžů, půl přehrstí zelené petružele a několik šalotek. Pak rozstrouhej půl žemličky a rozmíchej ji s dvěma vejci, s trochem soli a s několika tlučenými řebíčky. Dej nyní vše do moždírě a dobře to dohromady utluč. Když jsi nádívkou touto kachnu naplnila, sešij kachnu a dej jí prvotní její podobu. Poklad nyní dno kuthanu slaninou na lístky nakrájenou, vlož na ně kachnu a poklad ji svrchu slaninou též na lístky nakrájenou, přidej cibuli, mrkev, dymian a přilej půl žejdlíku hovězí polívky, pak pokrej kachnu papírem, kuthan dobře přiklop a nech kachnu zvolna asi hodinu dusiti. Když je kachna dosti měkká, vyndej ji na mísu, vytáhni ze hřbetu nitě a polej lanýžovou omáčkou (č. 81).

420. Zadělávaná kachna s hnědou omáčkou s kaparami.

Vykuchej kachnu a očist ji. Dej do kuthanu rozkrájenou cibuli, mrkev, citronovou kůru, několik zrnek pepře a několik řebíčků, vlož na to kachnu a polej ji rozpuštěným máslem a sklenicí vína, osol to a nech kachnu v tom zvolna do jasnohněda dusiti. Potom vyndej kachnu ze šťávy a nech ji vychladnouti. Do šťávy v kuthanu přilej žejdlík hnědé polívky (č. 2), aneb silné hovězí polívky, nech to povařiti, sceď to pak a všechnu mastnotu s toho seber. Dvě lžíce této mastnoty rozpál v jiném kuthánku, přidej dvě vařečky mouky a udělej z toho žlutavou jíštičku, pak zponenáhla vlej do toho šťávu z kachny a nech to povařiti, až je z toho silná hnědá přihoustlá omáčka, pak ji patřičně osol. Vlož nyní kachnu úhledně nakrájenou do kuthanu, sceď na ni upravenou omáčku, přidej tři lžíce kapar a nech to ještě chvíli vařiti, pak uprav kachnu i s omáčkou na mísu a nes horké na stůl.

421. Studená fašovaná kachna s omáčkou z hořčice.

Pěkně očištěnou kachnu rozřízne na hřbetě, vyber vnitřnosti, a kostičky z ní všechny vyloupej, dej ji na kuthánek a posyp ji jalovcem na hrubo roztlučeným, citronovou kůrou na drobno rozkrájenou, nalej na ni půl žejdlíku bílého vína, přidej dva bobkové listy a nech ji tak půl dne v tom ležeti, pak kachnu obrať a nech ji ještě den neb dva v omáčce ležeti, podle toho jak jest kachna stará. Když pak chceš kachnu připravit, vyndeji ji z omáčky, otri s ní jalovec a citronovou kůru, kachnu trochu rozevři, polej ji trochem provence-ského oleje, posyp troškem soli a tlučným pepřem. Pak připrav nádivku takto: z libry telecího masa sejmi kůžičky a rozsekej maso na drobno, přidej k tomu čtvrt libry pěkné slaniny, slanečka, jednu ve vodě namočenou a vymačkanou žemličku, vše dobře rozsekané v moždíři utluč, přidej k tomu dvě vejce, lžičku kapar, osol a ještě promíchej, pak tou nádivkou naplň kachnu, dobře ji zašij a urovnej, oblož ji slaninou na tenké lístky rozkrájenou, a obvaž nití, vlož ji pak do kuthánku a nalej na ni omáčku, v níž byla kachna naložena, přidej k tomu nakrájenou cibuli, mrkev, kousek másla a koflík hovězí polívky, priklop kuthan dobře a nech to zvolna půl druhé hodiny dusiti, pak kachnu vyndeji, slaninu sejmi a nit vytáhni, dej kachnu na mísu, nech ji vychladnouti, pak ji úhledně rozkrájej a podej s následující omáčkou. Uvař tři vejce na tvrdo, žloutky vyber a protlač skrze sejtko do misečky, přidej k tomu tři lžice hořčice, půl lžice svařené rozsekané zelené petružele, lžici sardelového másla, několik na drobno rozsekaných šalotek, dvě lžice dobrého provence-ského oleje, dvě lžice octa, trochu tlučného bílého pepře, malounko soli, půl koflíku rozpuštěného rosolu, pak to dobře rozmíchej a nalej do misečky.

422. Zadělávaný beránek s máslovou omáčkou.

Rozkrájej předek beránčí na úhledné kousky. Dej na kuthan kus čerstvého másla, na drobno rozkrájenou mrkev a cibuli, vlož do toho nakrájené maso, osol, přidej kus nakrájené citronové kůry a nech to dusiti, až je maso na polo měkké. Pak vlej na to máslovou omáčku (č. 349), přilej sklenici bílého vína a nech nyní maso úplně do měkka vařiti. Přendej pak maso do jiného kuthanu, seber s omáčky všechnu mastnotu, osol ji, přimíchej pět se smetanou rozdělaných žloutků, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu, proced' ji skrze sejtka na maso, vařiti se to již nesmí, a nes horké na stůl.

423. Zadělávaný beránek se šparglem.

Předek beránčí připraví se zcela na předešlý způsob. Pak přidej k tomu šparglové hlavičky, jež jsi v slané vodě byla uvařila.

424. Zadělávaný beránek s karfiolem.

Beránčí předek upraví se na předešlý způsob. Pak přidej k tomu v slané vodě uvažené růže karfiolu.

425. Dušené beránčí jazyčky.

Připravují se zcela na týž způsob jako skopové jazyky (č. 363).

426. Zadělávané beránčí uši.

Očist pěkně několik beránčích uší, ovař je a pak v čisté vodě nech vychladnouti, pak je nech v mastné masité polívce zvolna do měkka dusiti, potom je polož na ubrousek a nech mastnotu z nich osáknouti, uprav je pěkně na hlubokou mísu, polej horkou omáčkou ze zelenin (č. 370) a nes hned na stůl.

427. Dušená beránčí kýta.

Vezmi kýtu mladého beránka, jenž nesmí být přes šest neděl stár, a pěkně ji očist. Dej na kuthan na ko-

láčky nakrájenou cibuli, kus celeru, petruželový kořínek, osm zrněk pepře, osm řebíčků a kousek zázvoru a čtvrt libry másla, a vlož kýtu na to. Dej nyní kuthan do horké trouby a nech ji čtvrt hodiny dusiti, musíš však kýtu několikrát obracet; pak posol a nech ještě tři čtvrti hodiny v troubě. Potom dej kýtu do omáčky s kaparami (č. 72) neb se žampiony (č. 80) a nech ještě dvě minuty povařiti.

428. Dušené beránčí kýtky s vejcl.

Sklepej malé beránčí kýtky a osol je. Dej na kuthan několik kousků slaniny, několik cibulek řebíčky prostrkaných, několik mrkví a pastinakových kořínků, vlož na to beránčí kýtky a dus je do měkka; musíš je však častěji obracet a k tomu hledět, aby zůstaly zcela bílé, šťávu nech ale do husta zavařiti. Pak vraz do hrnečku šest vajec, přidej několik lžic mléka, osol to, opepři a dobře rozklokej. Rozpal na kuthánku kousek másla, vlej do něho rozkloktaná vejce a nech je zhoustnouti, máš-li šparglové hlavičky, můžeš uvařené k tomu přidati. Pak vajíčka vyndeš na mísu, vlož na ně dušené kýtky, pak procezenou šťávu, v níž jsi kýtky byla dusila, na to vlej.

429. Beránek s paprikou.

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

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

430. Kůzlátko v octu vařené.

Rozsekej kůzlátko na kousky a nech je v korké vodě ovařit, aby maso pěkně zbělelo. Dej na kuthan několik cibulek řebičky prostrkaných a otýpčičku petruželové nati, přidej vinného octa, soli, pepře a kousek másla, vlož maso do toho a nech je v tom změkhnouti. Uprav maso pak na mísu, vlej na ně trochu svařeného octa, rozškuběj na to trochu zelené petružele a nes na stůl.

431. Dušené křepelky.

Očist křepelky, natři je solí a pepřem, trochu je opeč na másle, posyp je pak trochem mouky, nalej na ně vodu s vínem v stejných částech smíšenou, přidej jeden bobkový list, půl cibule, osol to, a nech dusiti, musíš je ale několikrát obrátiti. Když jsou křepelky měkké, vyndej je na misku a postav na vlažné místo a nech omáčku, v níž se byly dusily, hodně zavařiti. Dej pak křepelky na mísu a omáčku na ně sced.

432. Dušené křepelky na jiný způsob.

Očist a vykuchej křepelky, osol a urovnej je, oblož je pak čerstvou na tenké lístky nakrájenou slaninou a obvaž nití. Vymaž kuthan máslem, urovnej do něho křepelky, přidej k nim jednu na koláčky nakrájenou cibuli, malou též na koláčky nakrájenou mrkev, jeden bobkový lístek, dva řebičky, několik pepřů, trochu omáčky z pečeně a malou skleničku bílého vína, dobře to přiklop a nech čtvrt hodiny na mírném ohni zvolna dusiti, pak křepelky vyndej, omáčku skrze sýtko protlač,

potří ji křepelky, a urovnej je do kola buď na dušený zelený hrášek, dušené zeli aneb na kapustu.

433. Dušené kvíčaly.

Ober čistě osm kvíčal, opal pýří na hořícím líhu, vyndej jícen a volátko, oči vypíchni, zobáček a pazourky trochu přiřízni, vytáhni špikovačkou střívka a žaludek, osol kvíčaly a dej je na kuthánek. Na jiný kuthan dej sekanou petruželku, šalotky, sardele a kousek másla, přilej trochu octa estragonového a lžiči dobrého provençenského oleje, nech to ohřát a sceď do toho šťávu z jednoho citronu. Nalej to pak na kvíčaly a nech je v tom několik hodin ležeti, pilně však je obracuj. Z půl libry telecího masa žilky všechny vyřezej a maso na drobno sesekej se čtyřmi loty pěkné slaniny a s dvěma sardeli a několika šalotkami. Utří čtyry loty másla s jedním žloutkem a s jedním celým vejcem, dej k tomu tu sekaninu a promíchej to s trochem dobré polívky. Vymaž nízký kuthánek máslem, vysyp jej trochem strouhané žemličky, vlož do něho polovici té sekaniny, klad do něho kvíčaly, polej je omáčkou, v níž byly ležely, trochu solí je posyp, pak dej na vrch ostatní sekaninu, poklad ji slaninou tenounce nakrájenou, přikrej papírem máslem pomazaným a nech to při mírném ohni dusiti; omáčku připrav k nim takto: Sesekej na drobno několik šalotek, uvař je v sklénce bílého dobrého vína, nech to hodně zavařit, přilej trochu hnědé polívky a nech to povařiti. Pak vlej omáčku do mísečky, urovnej kvíčaly na mělkou mísu a nes oboje na stůl.

434. Dušené sluky.

Ober čistě sluky, opal žmýří, pazourky do polovice utni, vypíchej oči, a křídélka až k ohybu u kloubku utni, chřtánek, jícen a volátko vyber. Sluky čistě vyber, vnitřku je trochu nasol, zobáček prostrč skrze stehénka,

nožičky pěkně slož a nitkou obvaž, dej sluky pak do kuthánku, vlož pod ně kousek másla, kousek mrkve, trochu cibule, několik jalovců, podle sluky trochem vína a nech je dusiti do měkka. Upraž na kousku másla trochu mouky do hněda. Rozdělej je s hnědou polívkou a s červeným anebo bílým vínem, přidej k tomu šťávu, v níž sluky byly se dusily, a nech to hodně povařit, potom omáčku tuto sceď, dej do ní sluky, nech to ještě minutu vařit, a zaceď to pak citronovou šťávou.

435. Dušené koroptve.

Koroptve pěkně očist a čistě vykuchej, nožičky slož, pevně přivaž, prsíčka prostrkej tence nakrájenou slaninou, osol, obvaž je papírem máslem pomazaným, dej je do kuthanu, přidej k nim mrkev, cibuli a kousek másla, a nech je při mírném ohni dusiti do měkka. Usekej zelenou petruželku s několika šalotkami a udus je na másle, dej pak k tomu trochu jemně ustrouhané žemličky, nalej na to hnědé polívky a trochu vína, dej do toho koláček citronu, nech omáčku chvíli vařit, dej do ní několik očištěných a na koláčky nakrájených žampionů a vař to asi deset minut. Vyndej pak dušené koroptve na mísu a proced k nim tu omáčku.

436. Dušené koroptve se zelím.

Připrav tři pěkné staré koroptve, prsíčka slaninou protáhni a dej je na kuthánek, přidej k nim cibuli, do kteréž jsi byla tři řebíčky vtlačila, kousek dymianu, bobkový list, kousek zázvoru, několik zrněk pepře, kousek másla, a nech koroptve dusiti, ne však do měkka. Dvě hlávky pěkného bílého zelí čistě ober, každou na čtyry díly rozřízni a spař je, pak je do studené vody vlož a nech vychladnouti, pak je vyndej, vodu z nich vytlač, urovnej je do kuthánku, polej masitou polívkou, poklad na lístky nakrájenou slaninou a nakrájenou šunkou, osol

to a nech zvolna dusiti. Když jsou koroptve na polo dušeny, vyndej je z omáčky, vlož je do kuthánku na zeli, omáčku s nich též na zeli skrze husté sejtko proced, a nech vše dusiti do měkka, potom koroptve vyndej a na čtvrtky rozkrájej, se zeli mastnotu seber, zeli do věnce na hlubokou mísu urovnej, vlož do prostřed nakrájené koroptve a polej vše trochem hnědé omáčky (č. 121 aneb 142), pak poklad koroptve ještě usmaženými a na kousky nakrájenými klobásy a nes horké na stůl.

437. Dušený bažant.

Nech bažanta šest neb osm dní i s pěrím na vzduchu viseti, pak jej oškubej, čistě jej vyber, opal čmýří, vyper jej, obvaž slaninou a vlož jej do kuthanu, dej pod něho něco cibule, jeden bobkový list, několik jalovců a několik pepřů, kousek celého zázvoru a trochu soli, přilej čtvrt žejdlíku dobré hovězí polívky a čtvrt žejdlíku dobrého rýnského vína. Dej pak kuthan do horké trouby a nech bažanta dusiti do měkka, musíš jej však častěji polévat omáčkou, v níž se dusí; je-li bažant mladý, tedy třeba jej toliko pět čtvrtí hodin dusiti; uprav k němu následovní omáčku: Dej do kuthanu šest žloutků, přidej k tomu tři lžíce bílého vína, šest na drobno rozkrájených šalotek, tři na drobno rozkrájené sardele, dva loty másla a třetinu nakrájené kúry z jednoho citronu, a vše dohromady hodně utři, nalej na to pak čtvrt žejdlíku hodně silné polívky, nejlíp polívky, v níž jsi starou slepici byla vařila, a míchej tím na ohni tak dlouho, až se to začne vařiti; přidej do toho pak šťávu z jednoho citronu, přilej k tomu šťávu, v níž jsi bažanta byla dusila, trochu ji osol a nech chvilí povařiti, pak omáčkou touto bažanta polej a nes na stůl.

438. Dušený bažant v kyselém zeli.

Upeč bažanta na rožni, ne však zcela do měkka, pak dej do hrnku kyselého zeli, nalej naň hovězí polívky

a uvař jej do měkka, pak polívku sced, dej zeli na kuthánek, nalej na ně tu vykapanou šťávu z bažanta a skleničku dobrého červeného vína, vlož do prostřed zeli bažanta a nech ještě půl hodiny dusiti, pak urovnej zeli na mísu, vlož do prostřed bažanta a nes horké na stůl.

439. Salmi z bažantů.

Máš-li zbytky bažantů, rozkrájej je na úhledné kousky a dej na kuthan. Kosti vykrájej a v moždíři utluč, pak je svař v žejdlíku hnědé, se sklenkou madeirského vína povařeně omáčky, proced to skrze husté sejto, vlej na uchystané zbytky bažanta a dej to na horké místo, nesmí se to však již vařiti. Narovnej maso na mísu, nalej na ně omáčku a oblož na lístky nakrájenou a do žluta usmaženou žemličkou.

440. Salmi z bažantů na jiný způsob.

Očist bažanta třeba starého, osol, vlož jej na kuthan, přidej k němu čtyry loty másla a nech jej dusiti do měkka, musíš však za časté po lžičce vody neb polívky přilévati, pak jej vyndej, kosti všechny z něho vykrájej, maso vlož na kuthan a nech je přikryté státi. Dej do jiného kuthánku tři loty másla, přidej k tomu na drobno nakrájenou cibuli a též na drobno nakrájenou zeleninu, nech to zpěnití, popraš to pak lžící bílé mouky, přidej k tomu omáčku, v níž jsi bažanta byla dusila, šťávu z půli citronu, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, několik pepřů, čtyry řebíčky, malý bobkový lístek a v moždíři utlučené kosti, jež jsi z bažanta byla vyřezala, nech to půl hodiny vařiti, musíš tím však za časté zamíchati, pak to skrze husté sýtko protlač, nalej na upraveného bažanta, přidej ještě citronové šťávy a dobré masité polévky, přistav to k ohni a když jest to hodně horké, (vařiti se to však již nesmí), tedy na mísu urovnej a nes na stůl.

441. Dušený tetřev.

Když je tetřev dobře oškubáný, opal s něho na líhu čmýří, vyber jej, vymej a pěkně jej slož. Rozkrájej tence čerstvou slaninu, utluč v moždíři trochu dymianu, jeden bobkový list, trochu pepře a soli, pak slaninu v tom obal a protáhni jí hodně zhusta prsíčka a stehénka tetřeva. Osol jej a vlož do kuthanu, nalej naň malou butelku obyčejného červeného vína, přidej štávu z jednoho citronu, přidej k tomu cibuli, mrkev, petruželový kořínek, dymian, bobkové listí, něco koriandru, několik řebíčků, přiklop kuthan a nech tetřeva v studeném místě takto několik dní naloženého, musíš však mezi tím časem několikráte jej obrátiti. Když jej chceš připravit, oblož jej slaninou, nalej naň několik lžic dobré masné hovězí polívky a nech jej v omáčce, v níž naložen byl, asi tři hodiny v troubě dusit, musíš však jej často omáčkou, v níž se dusí, polévati. Když jej chceš již dáti na stůl, vyndej jej, rozkrájej na úhledné kousky, narovnej pěkně na mísu, kousky od prsíček dej na vrch, omáčku proced, omastek s ní seber, přilej několik lžic hnědé omáčky (č. 121), nech to ještě trochu povařit a nalej na tetřeva.

442. Dušený krocán s lanýžl.

Očist dobře krocana, vyber jej, malounko jej osol. Vlož na dno kuthanu nakrájenou slaninu, několik na větší koláčky nakrájených cibulí řebíčky prostrkaných, mrkev, pastinak a celer, vlož na to krocana, přiklop kuthan a nech krocana dusit, až zelenina pod ním zhnědne, krocana musíš častěji obracet, i přilévej poznenáhla hnědou polívku a sklenku vína a nech omáčku do hněda svařit a krocana do měkka v ní dusiti. Když máš krocana již brzo nésti na stůl, vyndej jej, omáčku skrze sejtiko proced, vlej ji na krocana, přidej několik dobře očištěných a oloupaných lanýžů a nech ještě chvíli povařit. Pak

krocana vlož na mísu, lanýže kolem něho urovnej a omáčkou polej.

443. Dušená divoká kachna.

Oškubej divokou kachnu, vyper ji, nech ji půl hodiny v studené vodě ležeti, pak ji slaninou protáhni. Dej na kuthan jednu rozkrájenou cibuli, petruželový kořínek, čtvrt celeru, jednu mrkev, jeden bobkový list, kus celého zázvoru, několik zrnek pepře, několik řebíčků, několik jalovců a kus surové, na tenké lístky nakrájené šunky, vlož do toho kachnu, trochu to osol a malounko vody přilej. Dus nyní kachnu do měkka a polévej ji častěji omáčkou, v níž se dusí, kdyby příliš hnědla, pokrej ji papírem. Udělej omáčku se žampiony (č. 80) aneb omáčku s kaparami (č. 72), vlej do ní přecezenou šťávu, v níž jsi kachnu byla dusila, polej kachnu touto omáčkou a nech to pak ještě čtvrt hodiny na horkém místě státi.

444. Zadělávání králíci s bílou omáčkou.

Dva mladé králíky čistě omej a na úhledné kousky rozkrájej, dej je do hrnku, nalej na ně studené vody, přistav k ohni a nech dvě minuty povařiti, pak králíky vyndej a vlož je do studené vody. Pak rozpal na kuthánku čtvrt libry másla, rozkrájené králíky z vody vyndej, ubrouskem je osuš a vlož do kuthánku, osol je, přidej k nim kousek zelené petružele, jednu cibuli, do které jsi byla dva řebíčky vtlačila, a nech je tak as malou čtvrt hodiny dusiti, pak přidej bílé omáčky a trochu polívky z drůbeže aneb hovězí polívky a nech to zvolna do měkka vařiti, při čemž však musíš pilně pěnu a mastnotu sbírat, pak maso vyber, vlož do jiného kuthánku, a omáčku, je-li řídká, nech ještě svařiti, pak do omáčky přidej čtyry rozkloktané žloutky, šťávu z jednoho citronu, pak skrze husté sejtko ji protlač, přidej dvě plné lžíce

uvařených žampionů a dvě lžíce smrží, urovnej maso na mísu a polej připravenou omáčkou. Bílou omáčku připrav takto: Rozpusť na kuthánku kus másla, přidej dvě měchačky mouky a nech to zpěnití, pak poznenáhla přilévej tolik masité polívky, až se z toho stane přihoustlá omáčka, při čemž však musíš neustále míchat, pak k tomu přidej cibuli, do které jsi byla řebíček vtlačila, trochu petruželové nati, kousek citronové kůry a několik zrněk pepře. nech čtvrt hodiny vařit a pak skrze sejtko ji proced. Tuto omáčku můžeš též upotřebit k zadělávaným kuřatům, telecímu masu a. j. v.

445. Předek zajíce na černo.

Rozřezej předek zajíce na kousky, vlož je na kuthan, dej pod ně kousek másla neb sádla, trochu dymianu, jednu menší cibuli na koláčky nakrájenou, kousek citronové kůry a tři řebíčky, nalej na to tolik vody, aby šla asi na půl prstu zvýší přes zajíce, osol to, přiklop kuthan a nech to pak vařit. Když je zajíc málem do měkka uvařen, vyndej jej na talíř, omáčku proced, přilej do ní trochu octa, aby omáčka byla trochu přikyslá, zapraž ji malinko hnědou jíškou a přidej k tomu neplný koflíček hnědého nastrohaného perníku. Pak dej do malého hrnku kousek cukru, přistav na prudký oheň a když zhnědne, při čem musíš hledět, aby se nepřipálil, rozdělej jej trochem polívky, dej to nyní do omáčky, vlož do ní uvařeného zajíce, nech jej v omáčce chvíli povařit, a nes na stůl.

446. Zadělávaný kamzík s hnědou omáčkou.

Krk, hruď a plíce z kamzíka čistě omej, na kusy rozsekej a dej na kuthan, přidej k tomu nakrájenou cibuli, mrkev, petruželový kořínek, bobkový list, trochu celého pepře a tři řebíčky, přilej trochu octa, trochu masité polívky a nech to dusit. Rozpal na jiném kuthánku

kus mastnoty z polívky, přidej k tomu čtyry vařečky mouky, trochu cukru a udělej z toho hnědou jíšku, pak do toho nalej tolik masité polívky, aby z toho byla přihoustlá omáčka, nech ji povařit, a vlej ji pak na dušeného kamzíka a nech jej pak v této omáčce do měkka uvařit, pak maso vyber, vlož do jiného kuthanu, omáčku proced, mastnotu s ní všechnu seber, přidej do ní trochu kyselé smetany, a nech ještě chvíli povařit, aby omáčka byla hodně přihoustlá, pak ji osol, přidej tolik šťávy z citronu, aby omáčka byla jemně navinulá, vlej ji pak na dušené kamzíkové maso a nech to ještě chvíli povařit, pak dej maso na mísu, polej je tou omáčkou, oblož smaženými brambory a nes vařící na stůl.

447. Zvěřina s omáčkou.

Tři libry zvěřiny čistě omej, dej ji do hrnku, nalej na ni vody, octa a obyčejného vína, osol to, přidej k tomu celé koření, něco jalovce, několik bobkových listů, cibuli, nech zvěřinu tak dlouho vařit, až je skoro měkká. Nech pak rozpáliti přepuštěné máslo na kuthanu, přidej dvě lžíce mouky, malou přehrstí strouhaného černého chleba, nech to v tom másle do hněda upražit, rozmíchej to s trochem omáčky, v níž zvěřina se vaří, přilej to pak ku zvěřině a nech ji uvařit do měkka. Vyndej ji pak na mísu, proced na ni omáčku, posyp ji drobně nakrájenou citronovou kůrou. Chceš-li, můžeš ku konci nechat v omáčce kousek hnědého strouhaného perníku svařit.

448. Dušené srnčí plece.

Dvě srnčí plece dobře omej, kost z ohybu vyřízni a posyp je uvnitř cibulí, na drobno rozkrájenou, petržele, pepřem a solí, pak je svin každé o sobě tak, aby sypání přišlo do vnitř, dobře nití obvaž, svrchní část slaninou protáhni a ještě osol. Pak dej na kuthánek mrkev a cibuli na koláčky nakrájenou, několik zrnek

pepře, dva řebíčky, bobkový list a dobré sádlo, vlož upravené plece na to, nalej na to trochu octa a masité polívky a nech zvolna do hněda dusiti. Když jest zvěřina dosti křehká, vyndej ji, vlož na mísu, sejmi nit, pak do omáčky přilej ještě několik lžic masité polívky, nech ji ještě chvíli povařiti, pak ji skrze sejtko proced, mastnotu seber a polej jí dušené pléce. Můžeš k tomu ještě v mísečce podati omáčku pepřovou (č. 450).

449. Dušená srnčí játra.

Srnčí játra dobře omej, kůžičku s nich sejmi a nakrájej je na tenké lístky, dej na kuthánek kousek másla, na drobno nakrájenou cibuli, trochu pepře a soli, urovnej na to nakrájená játra a nech osmažiti, pak je posyp trochem mouky, přilej trochu octa a nech ještě chvíli povařiti.

450. Jelení hřbet s omáčkou pepřovou.

Omej jelení hřbet, osol a vlož jej na kuthan, dej pak pod něj několik bobkových listů, trochu dymianu, cibuli, několik řebíčků, mrkev, por, celer a petruželový kořínek, nalej na to dvě vinné sklenky vinného octu a nech to zvolna dusiti. Vyndej pak hřbet na podlouhlou mísu a podej k němu v mísečce omáčku pepřovou, jež takto se upravuje: Dej totiž na kuthan kousek čerstvého másla a dvě malé vařečky mouky, a nech to do žluta upražit. Rozdělej to pak s dobrou hovězí polívkou, přilej do toho hnědé polívky a nech to zvolna vařiti. Zatím nakrájej cibuli na lístky, dej ji na jiný kuthánek, nalej na ni koflíček octa, přidej lžičku celého pepře a nech to též zavařiti. Pak to nalej do omáčky, již na druhém kuthánku vaříš, a nech to pak ještě chvíli povařiti, seber pak s ní omastek, osol ji a proced.

451. Jelení hřbet s citronovým křenem.

Omej dobře jelení hřbet, nasol jej a dej do velkého hrnku, nalej naň vína a octa a tolik vody, aby to bylo

příjemně zakyslé, dej do toko několik zrnek pepře, něco nového koření, několik řebíčků a jalovců, několik metliček dymianových, dva neb tři bobkové listy a kus cibule, a nech hřbet pak tak dlouho vařiti, až změkne. Vyndej jej pak z té omáčky a přidej do ní citronový křen, který se takto připravuje: Ostrouhej lot cukru na kůře jednoho citronu, utluč jej a dej do mísečky, vytlač do něho šťávu z citronu, přidej čtvrt žejdlíku octa a tolik nastrouhaného křenu, aby to bylo přihoustlé.

452. Zadělávané kančí hrudí.

Hrudí z mladého kance čistě oškrab a omej, vlož jej do hlíněného kuthánu, přidej k němu na koláčky nakrájené cibule, mrkev, por a celer, pak několik zrnek pepře, několik řebíčků a jalovců, osol to, nalej na to půl drubého žejdlíku bílého vína, dobře kuthan přiklop a nech tak čtyryadvacet hodin naložené, musíš hrudí ale několikrát obrátit, pak hrudí z omáčky vyndej, vlož je do jiného kuthánu, omáčku na to proced a nech dusiti do měkka. Pak dej na jiný kuthánek z pečeně dobrou mastnotu, tři měchačky mouky, půl lžice tlučeného cukru a udělej z toho hnědou jíšku, nalej na to procezenou omáčku z hrudí a trochu masité polívky, tak aby z toho byla přihoustlá omáčka, nech ji svařiti, při čemž musíš neustále míchat a mastnotu sbírat. Pak hrudí na ouhledné kousky rozkrájej, vlož do kuthanu, omáčku na to sceď, přidej skleničku červeného vína, osol to, vytlač do toho šťávu z citronu a nech ještě povařiti, dej to pak na mísu, polej omáčkou a oblož malými smaženými cibulkami a nes horké na stůl.

453. Kančí hlava.

Uprav kančí hlavu podle č. 379, pak ji spodem rozřízni, jazyk vyřízni a pozorně odděl kůži a kosti od masa tak, abys žádnou díрку do kůže neudělala, maso s kosti

seřež a sesekej je s dvěma librami masa z kýty na drobno rozkrájeného, přidej k tomu dvě libry slaniny na kostky nakrájené, osol, okořeň bobkovým listem na prášek roztlučeným, pak tlučeným dymianem a pepřem, a dobře to rozmíchej. Pak kůži na prkénko rozlož, uvnitř solí a tlučeným pepřem popraš, a potři ji as na prst ztlouští tou sekaninou, pak poklad husími játry na kousky nakrájenými, uzeným hovězím jazykem as na prst ztlouští rozkrájeným, dále nakrájeným a očištěným jazykem, jež jsi z kančí hlavy byla vyřízla, nakrájenými lanýži, slaninou na lístky nakrájenou a očištěnými sardelemi, vlož pak na to ostatní sekaninu. Když je hlava úplně naplněna, tak ji sešij a podobně i oční otvory, urovnej ji pak tak, aby měla svou dřívější podobu, oblož dole krk kurkou od slaniny a obvaž ji nití, zaobal do ubrousku a zašij jej, při čemž však musíš též dobře pozor dáti, aby hlava dřívější podoby neztratila, vlož ji pak do velkého hrnce, nalej na ni polovici vína a polovici vody, tak aby byla hlava zcela tím pokryta, přidej k tomu lžíci jalovce, dvacet řebičků, malou lžičku celého pepře a nového koření, několik bobkových lístků, čtyry lístky šalvěje a něco mariankových lístků, kousek dymianu, velkou cibuli na koláčky rozkrájenou, čtyry mrkve, čtyry petruželové kořínky, dva celery a citron, oboje na koláčky nakrájené, přistav pak hrnec k ohni a nech to pět neb šest hodin pozvolna vařiti. Abyš poznala, je-li hlava dostatečně měkká, vraz do ní silný drát, nechá-li se zlehka vytáhnout, aniž by jsi hlavu zároveň pozvedala, je patrno, že je hlava dostatečně vařena, pak hrnec od ohně odstav a za půl hodiny hlavu z něho vyndej, ubrousek okolo hlavy těsněji stáhni, aby nadívka byla hezky z tuha, vlož ji pak zase do omáčky a nech ji v ní až do druhého dne. Pak hlavu z omáčky vyndej, ubrousek sejmi, krk úhledně s kraje seřízni, hlavu vlož na mísu,

oblož buď bobkovými neb citronovými lístky, do huby vlož citronový list a dej na stůl. Takto upravená hlava krájí se od krku na tenké lístky. Co najednou nespořebuješ, zaobal do čistého ubrousku, vlož do štávy, v níž se byla hlava vařila, polej na prst ztlouští rozpouštěným sádlem, dobře hrnec přiklop. V suchém studeném místě udrží se to pak pět i šest neděl.

Smaženiny.

454. Smažený telecí mozek.

Vlož tolik telecích mozečků, mnoholi jich potřebuješ, do vlažné vody, za půl hodiny je vyndej, kůžičku s nich sejmi a vlož je do studené vody, krátce před tím, než je chceš nésti na stůl, je vyndej, vlož na čistý ubrousek, rozřízni každý mozeček v půli, osol, omoč v rozkloktaném vejci, posyp rozstrouhanou žemličkou a usmaž v přepouštěném másle do zlatova, podej k němu na čtvrtky rozkrájený citron.

455. Pavézky z mozku.

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

456. Smažená telecí játra.

Telecí játra čistě omej, kůžičku s nich sejmi, nakrájej as na prst silné řízky, osol, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepouštěném másle do zlatova, pak je vyndej, a nech osáknouti; můžeš je podati k všelikým zeleninám.

457. Smažené telecí brzlíky.

Telecí brzlíky čistě omej, vlož je do vlažné vody a nech v ní čtvrt hodiny ležet, aby zbělely, pak je dej do vařící slané vody, nech pět minut vařit, aby ztuhly, a vlož pak zase do studené vody a nech vychladnouti, rozkroj každý po délce v půli, po obou stranách je osol, pak rozkloktej dvě vejce s kouskem rozhřátého másla, omoč v tom brzlíky a posyp po obou stranách rozstrouhanou žemličkou. Rozpal na kuthánku čerstvé máslo a usmaž na něm brzlíky ne tuze do hněda, urovnej je na mísu, pokrop citronovou šťávou, podle trochu hnědou polívkou (č. 2) a podej na stůl; můžeš je též přidati k mrkvi, špenátu a jiným zeleninám.

458. Sekané telecí kotletky.

S telecích žebírek maso seřež, kůžičku a mázdru sejmi, ke každé libře masa přidej čtvrt libry hovězího tuku, dvě šalotky, trochu zelené petružele a citronové kůry, dobře vše dohromady usekej, udělej z toho kotletky as na prst ztlouští, pak je po obou stranách osol, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce, do každé kotletky zapíchni čistě oškrábané žebírko a usmaž v rozpáleném přepouštěném másle ne tuze do hněda, můžeš je obložit smaženými brambory aneb vložit na všelike zeleniny.

459. Smažené telecí řízky.

Z telecí kýty nařezej napříč as na prst tlusté řízky, dobře sklepej, úhledně přikroj, osol, omoč v rozpáleném přepouštěném másle, posyp rozstrouhanou žemličkou, v přepouštěném másle usmaž a podej s citronem na čtvrtky nakrájeným na stůl.

460. Telecí smažené nožičky.

Uvař telecí nožičky do měkka, pak je očist, na čtyry části rozkrájej, větší kosti z nich vyber a usmaž

je podle čísla 463. Přidati je můžeš k rozličným vařivům.

461. Jehněčí kotletky.

Z jehněčích žebírek uprav kotletky, osol je po obou stranách a nech je v kuthánku v čerstvém másle dvě minuty péci, pak je vyndej a nech vychladnouti. Z libry telecího masa seřež kůžičku a všecko žlázovité maso, rozkrájej a s librou ledvinového loje rozsekej, dej to do moždíře, osol, přidej trochu rozstrouhaného muškátu, lžičku nakrájených a na másle usmažených šalotek, čtyry celá vejce a utluč to na kašičku, potří tím pak po obou stranách vychladlé kotletky as na stéblo tlustě, omoč v rozkloktaném vejci, posyp rozstrouhanou žemličkou a postav stranou. Krátce před tím než je chceš nésti na stůl, vlož je do rozpáleného přepouštěného másla, nech je osm minut do zlatova smažit a oblož jimi mladý dušený hrášek.

462. Smažené jehněčí.

Jehněčí krk, plece a hrudí rozkrájej na stejně velké úhledné kousky, osol je a popraš malounko pepřem tlučeným, popraš též trochu moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepouštěném másle do zlatova, pak ještě malounko popraš tlučenou solí, urovnej na mísu a oblož usmaženou petruželovou natí.

463. Smažená kuřata.

Dobře očištěná kuřata vykuchej, na čtvrtky rozkroj, aneb jsou-li větší, na úhledné kousky, osol, obal v bílé mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepouštěném másle do zlatova, nech je osáknouti, urovnej je na mísu do jehlance a oblož usmaženou zelenou petruželí.

464. Smažená vejce.

Rozklepni skořápku vejce nožem, vyklop vejce do polívkové lžíce, osol je a popraš moukou, vlož je pak do malinké pánvičky, která musí býti na polo naplněna rozpáleným přepouštěným máslem, bílek z čerstva nožem přes žloutek přehrň, tak aby žloutek zůstal v prostřed; když bílek dostatečně byl ztuhnul — žloutek však musí zůstatí měkký — vyndej vejce, popraš po vrchu tlučenou solí a podlej trochu hnědou polívkou; můžeš jimi obložití buď dušený špenát aneb čočku.

465. Karbanátky z telecího a vepřového masa.

Rozsekej surové vepřové a telecí maso na drobounko. Uduš dvě v mléce namočené a vymačkané žemličky s dvěma vejci na dvou lotech másla, nech to vychladnouti, přidej k tomu usekané maso, osol, okořeň tlučeným pepřem a tlučeným květem, udělej kotletky, obal je ve vejci a v strouhané žemličce a usmaž v rozpáleném sádle.

466. Smažená sekanina z vepřového masa.

Dej do hluboké mísy libru libového sesekaného vepřového masa, vraz do toho tři neb čtyry celá vejce, přidej k tomu trochet tlučeného pepře, trochu drobně sesekané cibule, osol to, přidej pak ještě dvě rozstrouhané žemličky, dobře to rozmíchej, udělej z toho masa placičky a usmaž je rychle na sádle.

P e č í t é.

467. Pečená telecí kýta.

Pěknou bílou telecí kýtu čistě omej, ubrouskem osuš, po obou stranách nasol a prostrkej ji dvěma spárky česneku na tenké nudličky nakrájeného. Dej na pekáč jednu velkou neb dvě menší na koláčky nakrájené ci-

bule, mrkev též na koláčky nakrájenou a malý bobkový lístek, vlož na to kýtu, podlej trochem vody, přidej kus čerstvého másla, dej ji do trouby a nech dvě hodiny péci, při čemž ji musíš štávou začasťe polévati, pak ji obrať a nech do zlatova dopéci, při čemž ji musíš též několikrát čerstvým máslem hodně potřítí, pak ji vlož na mísu, posyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a omáčku skrze sejtko protlač do mísečky.

468. Telecí kýta na jiný způsob.

Z pěkné telecí kýty skrájej kůžičku, hodně kýtu naklepej, protáhni pěknou slaninou, dej ji do nádoby, v níž ji chceš péci, polej ji máslem, posyp solí, dej pod ni cibuli na koláčky nakrájenou, kousek mrkve, podlej ji trochem polívky, dej ji pak do trouby, přikrej papírem máslem namazaným a nech péci. Když se kýta asi dvě hodiny byla pekla, tedy ji obrať, několikráte čerstvým máslem potři a nech do zlatova upéci. Pečenou dej pak na mísu a podlej vypečenou štávou.

469. Pečená telecí kýta se sardelem.

Z pěkné telecí kýty kůžičku sejmi. Očist a nakrájej čtyry pěkné sardele a dva spárky česneku na nudličky a prostrkej jimi kýtu, udělej totiž tenkým špičatým nožem vždy otvor a vlož do každého kousek nakrájené sardele a česneku, a nech tak kýtu čistým ubrouskem pokrytou půl hodiny ležeti, pak ji uprav a upeč na předešlý způsob. Půl hodiny před tím, než ji chceš nésti na stůl, podlej pod ni čtvrt žejdlíku dobré smetany a nech ji ještě chvíli péci, pak ji vlož buď celou neb nakrájenou na mísu, sceď na ni něco té omáčky a ostatní podej v mísečce.

470. Pečeně ledvinová.

Upraví se na tentýž způsob, jako telecí kýta (č. 467).

471. Nadívané telecí hrudí.

Omej pěkné telecí hrudí, podeber je nožem mezi žebry a kůží hodně z hluboka, abys je mohla nadít. Pak ostrouhej kůru ze tří žemliček, rozkroj každou v půli, namoč je v mléce a když hodně nasáknou, pak je vytlač. Rozpusť kus čerstvého másla na kuthanu, nech v něm spejchnouti rozmačkané žemličky, přidej trochet tlučeného květu, míchej tím a nech to chvíli smažit. Když to trochu vychladne, tak k tomu rozmíchej čtyry celá vejce a tři žloutky, trochu citronové kůry na drobno rozkrájené, nádívku tu osol a promíchej, naplň prostor mezi žebry a kůží a pak to zašij, aby nádívka nevytekla, a nasol hrudí po obou stranách. Vymaž pekáč, na němž chceš hrudí péci, hodně máslem, dej do něho cibuli a mrkev na koláčky rozkrájenou, polož několik tenkých dřívek na přič do pekáče, rozlož na ně hrudí obráceně, nalej na ně trochu rozpuštěného másla a peč je v troubě as půl druhé hodiny, častěji však je polévej, kdyby omáčka vysychala, tedy podlej vždy trochem hovězí polívky; když je hrudí v brzce měkké, tedy je obrát a nech při prudším ohni asi deset minut péci, aby dostalo pěkně přičervenalou kůru, potřij je přitom několikrát čerstvým máslem. Dej pak hrudí na patřičnou mísu a vytáhni z něho nit, posyp je strouhanou žemličkovou kůrou a polej šťávou z pečeně. Omáčku proced, seber s ní mastnotu a dej zároveň s pečením na stůl.

472. Pečené telecí řízky.

Nakrájej z telecí kýty na prst tlusté kousky jako na kotletky, naklepej je hodně nožem a protáhni každý slaninou a posyp malounko solí. Vymaž mělký kuthan hodně máslem, klad do něho řízky, dej na ně máslem pomazaný papír a nech při prudkém ohni péci, za několik minut, když jsou zespod přihnědlé, obrát je a nech

chvilí ještě péci, aby též na druhé straně zhnědly. Vyndej je pak na mísu, přimíchej do kuthanu k vypečené šťávě lžičku dobré polívky a polej tou vypečenou šťávou upečené řízky.

473. Skopová kýta.

Vyper čistě skopovou kýtu, dobře ji osol, po obou stranách česnekem hodně prostrkej, pak ji peč na pekáči, podlej trochem vody a častěji máslem pomaž, na konec polej ji šťávou, jež z ní se vyprýštěla, aby kýta měla pěknou barvu. Máš-li za to, že je maso staré, musíš dříve, než je osoliš, hodně je sklepatí.

474. Nadívaná skopová kýta.

Vyndej z telecí kýty kost a vykroj ještě kus masa, aby nastal náležitý otvor. Rozkrájej na drobno šalotky, petružel, sardele a slaninu, dej to do kuthanu a do měkka udus; rozsekej vykrojené maso na drobno, přidej k dušené zelenině, dále přidej přehrstí strouhaného chleba, tři neb čtyry lžíce kyselé smetany a tři celá vejce, osol to a dobře rozmíchej. Míchatinou touto nadij kýtu a dobře zašij, hled však, aby prvotní své podoby nepozbyla. Dej nyní na pekáč cibuli a mrkev, vlož kýtu do toho, podlej trochem vody, polej rozpuštěným máslem a nech ji v troubě péci, mezi pečením kýtu kyselou smetanou polévej a všechnu mastnotu dobře seber. Když máš kýtu nésti na stůl, vytáhni z ní nítě a polej ji omáčkou.

475. Skopová kýta na způsob zvěřiny.

Z pěkné uleželé skopové kýty kůžičku seřež a pěknou čerstvou slaninou protáhni. Pak uvař v půl druhém žejdlíku vinného octa jednu na koláčky rozkrájenou cibuli, petruželový kořínek, trochu dymiánu, tři bobkové lístky, malou lžičku nového koření, dvacet zrněk pepře, malý kousek zázvoru, dva řebíčky, nech to čtvrt hodiny vařit a pak vychladnouti. Vlož pak kýtu na kuthan,

polej ji tou svařeninou a nech v ní tři dny ležeti, pak kýtu vyndej, vlož ji na pekáč, polej ji rozpuštěným sádlem a upeč z povolna do měkka, při čemž však musíš kýtu začasťe obracet a masitou polívkou podlévati, když jest dosti křehká, dej ji na mísu, omáčku proced, podlej jí tu kýtu a podej k této v mísečce omáčku pepřovou (čís. 450).

476. Pečený skopový hřbet.

Pěkný od řezníka přiseknutý hřbet od skopce, který však nesmí býti stár, nech tři dny v kyselé smetaně aneb v octě ležeti, musíš však jej častěji obrátiti. Pak sejmi s něho všechnu kůžičku a všečen lůj a hojně slaninou jej protáhni, pak polož jej do pekáče, osol a pokrej papírem máslem pomazaným, aby příliš z rychla nezhněl. Podlej jej trochem vody a dej do pekáče hodně másla, pilně štávou vyprýštěnou jej polévej a takto as dvě neb tři hodiny peč. V době, kde zvěřina je vzácná, je skopový hřbet dobrou náhradou.

477. Skopové kotletky.

Uprav z mladých skopových žebírek kotletky, osol je po obou stranách a malounko pepřem tlučeným popraš, vlož je do železné pánve, v které jsi byla kousek čerstvého másla rozpustila a nech pět minut na prudkém ohni po obou stranách péci, dej je pak na mísu a podlej je dobrou omáčkou z pečeně.

478. Pečené vepřové jazyky.

Spař vepřové jazyky, stáhni s nich svrchní hrubou kůžičku, protáhni je slaninou po obou stranách, pak je trochu do kola stoč a dřevěnými špejlky oba konce protáhni. Pak je rozpuštěným máslem pokrop a do zlatova upeč. Mezi tím udělej omáčku na polo z vína a na polo z octa, přidej do toho kousek cukru, několik ře-

bíčků a trochu květu, nech to svařiti, zapraž bledou jíštičku a vlej omáčku na jazyky.

479. Vepřová kýta.

Pěknou vepřovou kýtu po obou stranách dobře nasol, vlož ji na pekáč vrchní stranou do spod, podlej půl žejdlíkem vody, přidej trochu přebraného kmínu a nech zvolna dvě hodiny péci, je-li kýta velká, musí se tři i půl čtvrté hodiny péci, pak ji obrať, ostrým nožem kůžičku na kostky nakrájej a nech do zlatova dopéci.

480. Vepřová ledvina.

Vepřová ledvina se upeče na tentýž způsob; je-li tuze tlustá, sejmi s ní kůžičku a všechno sádlo; můžeš přidati ku kýtě i k ledvině dušené zeli podle čísl. 144.

481. Vepřová kýta na kyselo.

Od pěkné, ne však tuze tlusté kýty vepřové usekni nohu až u ohybu, pak ji v studené vodě omej, čistým ubrouskem osuš, a vlož ji na mísu. Pak dej do hrnku tři cibule, jednu mrkev, půl celeru, dva kousky poru, vše na tenké lístky nakrájeno, přidej dvanácte zrnek pepře, dva řebíčky, trochu dymianu, citronové kůry, nalej na to tři žejdlíky octa, nech to čtvrt hodiny vařiti, a pak vychladnouti, polej tím kýtu, dobře to přiklop a nech tak dva neb tři dni kýtu v omáčce ležeti, při čemž však ji musíš asi třikrát obrátiti. Potom kýtu z omáčky vyndej, osol, vlož na pekáč a upeč do zlatova, při čemž ji však musíš začasť omáčkou, v níž kýta byla naložena, polévati. Krátce před tím, než chceš kýtu podati na stůl, podlej ji ještě trochem dobré smetany, nech ji ještě tři minuty péci, pak vlož kýtu na mísu a omáčku proced do mísečky; můžeš k ní podat usmažené brambory. Na tentýž způsob můžeš též upravit a upéci vepřovou ledvinu a vepřové plíce.

482. Pečená šunka.

Pěknou, ne však starou šunku v horké vodě čistě omej, vlož ji do pekáče kůžičkou dospod, musíš však podložití několik tenkých louček, jež nesmějí však býti smolny, podlej ji dvěma žejdlíky vody, dobře kuthan přiklop a nech tak v troubě dvě hodiny dusiti. Kdyby voda v pekáči vysychala, musíš jinou dolévat. Když jest šunka již brzo dosti měkká, obrať ji, kůžičku stáhni a nech ji dopéci.

483. Šunka v těstě upečená.

Z čerstvé šunky seřízni kůži a vše tlusté, vlož ji pak do vlašné vody, a nech v ní půl hodiny ležeti, pak ji vyndej, čistým ubrouskem osuš a zaobal na prst ztlouští do chlebového těsta, ale tak, aby žádný otvor nezůstal, svrchem pak těsto několikrát propíchni, aby nepopraskalo, vlož pak takto upravenou šunku na mělký pekáč neb kuthan a nech v troubě čtyry i pět hodin zvolna péci, můžeš ji však též u pekaře nechat upéci; pak se šunky chlebovou obálku sejmi, a vlož ji na mísu.

484. Pečené podsvinče.

Dobře očištěné podsvinče potři uvnitř tlučným pepřem a solí, vlož do něho podlouhlou zemličku a zašij je, nožičky zašpejluj, uši pokrej malými kornoutky, pak vlož na mělký pekáč přes přích tenké loučky, nesmějí však býti smolny, vlož na ně podsvinče, tak aby se pekáče nedotýkalo, podlej několika lžícemi piva a dej je do trouby, pomaz je začasté čerstvým máslem aneb drobným provence-ským olejem, když kůžička povrchu dosti skřehla a zčervenala, obrať je a nech dopéci, při čemž je musíš též začasté máslem neb olejem potříti, když se podsvinče dopéká, potři je též několikrát pivem, stane se tím kurka křehčí, pak podsvinče vyndej, kůžičku kolem krčku nařízni, aby pára mohla volně vyjít a kůžička

nezměkla, vlož je pak na mísu a oblož citrony na koláčky nakrájenými, do huby dej též koláček citronu, a podej k tomu v mísečce hořčici.

485. Pečená husa.

Dobře očištěnou a vykuchanou husu v studené vodě čistě omej, nasol ji povrch i uvnitř, a též uvnitř trochem přebráného kmínu vysyp, vlož ji na pekáč, podlej trochem vody, dej ji do trouby a nech pozvolna péci, pak ji obrať, začasté ji omáčkou, v níž se peče, polévej, pak sádlo slej a nech husu na prudkém ohni do hněda dopéci.

486. Pečená kachna.

Kachna se na tentýž způsob (č. 485) upraví a upeče.

487. Pečená kuřata na rožni.

Mladá kuřata opar, čistě ober a hned vykuchej, potři je uvnitř solí a tlučným pepřem, vlož do nich trochu zelených petruželových lístků, malou cibulku a kousek másla, nech je pak na rožni půl hodiny do zlatova péci, při čemž je musíš velmi často rozpuštěným čerstvým máslem polévati. Asi pět minut, než je chceš nésti na stůl, osol je po vrchu, rozstroahanou žemličkovou kůrkou posyp a nech ještě chvíli péci, pak je s rožně sejmi, urovnej na mísu a nes na stůl.

488. Pečená kuřata.

Dobře očištěná kuřata omej, uvnitř a povrch nasol, zašpejluj, do vnitř vlož několik zelených petruželových lístků, kousek másla, popraš též uvnitř malounko pepřem tlučným, dej je na pekáč, přidej k nim kousek čerstvého másla, trochu hovězí polívky a upeč je po obou stranách do zlatova, při čemž je však musíš začasté máslem potřít, pak je vlož buď celé neb na čtvrtky nakrájené na mísu, polej je tou omáčkou a nes na stůl.

489. Pečená kuřata se slaninou.

Dobře očištěná a na předešlý způsob (č. 488) upravená kuřata protáhni čerstvou na nudličky nakrájenou slaninou a upeč na předešlý způsob (č. 488).

490. Holuby.

Mladé holuby dobře očist, hlavičky uřízni, vykuchej a na prsíčkách kůžičku podeber jak daleko můžeš. Usekej žaludky a játríčka s trochem zelené petružele a se žemličkou v mléce namočenou, dej to do hrnečku a rozmíchej to s kouskem nového másla, okořen tlučeným květem a pepřem, přidej jedno celé vejce, osol to a dobře rozmíchej, naplň tou nádivkou prsíčka a vole, obvaž krček nitkou, aby nádivka nevyběhla, nasol holoubata a vlož na kuthánek, dej pod ně kousek nového másla, trochu polívky a nech je péci, pomaž je začasté máslem. Když jsou měkké, posyp je strouhanou žemličkovou kůrou a polej vypečenou šťávou.

491. Kapoun se sardelemi.

Nasol očištěného kapouna. Očist tři sardele, vyber z nich kůstky a utři je s kouskem nového másla, vymaž tím kapouna uvnitř, uprav jej pak na pekáč, podlej půlí koflíčku vody a dej pak kapouna do trouby, potřij jej začasté čerstvým máslem a nech jej do zlatova upéci. Dej jej pak na mísu a polej šťávou z něho vypečenou.

492. Kapoun ušticemi nadíváný.

Nech rozejít na kuthanu dva loty čerstvého másla, dej do něho plnou hrst strouhané žemličky, trochu to osol, okořen tlučeným květem, zamíchej do toho dvacet vyloupaných uštic. Připrav kapouna, naplň jej tou nádivkou, osol, vlož jej na pekáč, podlej trochem hovězí polívky, poklad jej máslem a nech po obou stranách do zlatova upéci, při čemž jej musíš začasté čerstvým máslem

potřítí. Udělej pak z kousku másla a trochu mouky bledou jístičku, rozdělej ji s trochem polívky, přidej k tomu šťávu z kapouna, dej do toho dvacet ústřic, zacedť šťávou z jednoho citronu a nech to dobromady zavařití. Dej pak upečeného kapouna na mísu a omáčkou svařenou podlej.

493. Beránčí zadek.

Z pěkného beránka usekni hlavu, hrudi a plece, tak aby se podobal zadku zajíce, pak jej na tentýž způsob urovnej. Potom s beránka všechnu kůži stáhni, a slaninou jej protáhni. Dej na pekáč cibuli, mrkev, bobkový list, citronovou šťávu, vlož do toho beránčí zadek, osol a nech jej takto několik hodin ležeti. Dej jej pak do trouby, hodně máslem poklad a nech takto ve vlastní šťávě do zlatova upéci. Do šťávy přilej pak dobrou lnědou polívku, trochu to povař, vyndej beránčí zadek, úhledně jej nakrájej a zase do prvější podoby na mísu srovnej a polej pak přecezenou omáčkou.

494. Nadívaný beránčí předeek.

Beránčí předeek čistě omej, osuš, podeber prsíčka, dávej však pozor, aby se kůže neprotrhla a nadij tou samou nádívkou, jako telecí hrudi (č. 471), pak to dobře zašij, po obou stranách nasol, a tlučným bílým pepřem trochu popraš. Dej do pekáče jednu cibuli a jednu mrkev, obojí nakrájenou, vlož do toho beránčí předeek, polej jej čerstvým rozpuštěným máslem, přilej trochu hovězí polívky a takto as hodinu do zlatova peč, musíš však častěji hovězí polívku přilévati a jí pečení polévati. Pak nit vytáhni a pečení vlož na mísu. Omáčku, již s trochem hovězí polívky ještě povaříš, scedť, mastnotu s ní seber a pak jí pečení polej.

495. Pečené křepelky.

Ober čistě několik křepelk, vykuchej je a vyper, pak je solí trochu posyp, oblož je slaninou a vinním li-

stím, i ovaž nití. Vlož je na pekáč, poklad kousky másla, hovězí polévkou podlévej a do zlatova v troubě upeč. Pak nitě rozvaž, listí s křepelk sejmi a tyto na mísu pěkně urovnej. Omáčku vyprýštěnou přeced a křepelky omáčkou tou polej.

496. Pečené kvíčaly.

Ober čistě kvíčaly, kůži přes hlavičku stáhni, oči vypíchni, dolejší část zobáku usekni, vnitřnosti a žaludek kromě jater a srdce vyber, pak kvíčaly urovnej, uvnitř a zevně osol, do lístku slaniny obal a nití je ovaž, dej je na mělký kuthan, přilej trochu dobré hovězí polívky a nech v troubě při prudkém ohni upéci.

497. Pečené kvíčaly na jiný způsob.

Urovnané a osolené kvíčaly nastrč na rožeň, pokap rozpuštěným čerstvým máslem a z rychla peč. Ku konci je posyp žemličkovou kůrkou jemně nastrouhanou, ještě chvíli peč a pak nes na stůl.

498. Pečené sluky.

Oškubej čistě sluky, opal čmýří na líhu, pazourky utni, oči vypíchni, vyndej vole a jícen, vyber vnitřnosti a uschovej je, žaludek však zahod, prostrč zobák skrze stehénko, osol sluky uvnitř, vysyp je trošičkem tlučeného pepře, dej do nich kousek másla, nakapej na ně šťávu z citronu, oblož prsíčka slaninou, a zabal sluky do papíru máslem potřeného. Dej na kuthan kousek másla, kousek mrkve, dymianu, několik jalovců, několik šalotek, přilej trochu hovězí polívky a trochu vína, vlož sluky v papíru zaobalené do toho a nech je as hodinu zvolna péci, při čemž šťávou je zčásté polévej. Vnitřnosti uprav následovně: Usekej několik šalotek se zelenou petruželkou a s vnitřnostmi kromě žaludku, nech to chvíli na másle dusiti, přidej k tomu trochu strouhané žemličky, kousek strouhané

slaniny, osol to, okořen trochem tlučeného pepře, nalej na to trochu červeného vína a nech to svařit, aby to bylo přihoustlé jako nádivka, pomaz tím na lístky nakrájené a usmažené žemličky. Dej namazané žemličky pak na kuthan, nech je v troubě obžít, urovnej pečené sluky na mísu a udělej okolek z namazaných žemlíček.

499. Pečené ptáčky.

Uřezej ptáčkům hlavičky, vykuchej je a osol. Dej na kuthánek buď kousek slaniny neb kousek másla, přidej kousek cibule, a polož ptáčky prsíčky ke dnu do kuthánku. Nech je při prudkém ohni as čtvrt hodiny péci a když začínají hnědnouti, posyp je usmaženou strouhanou žemličkou. Když pak začne máslo neb slanina skvířiti, přilej několik lžic polívky a nes rychle na stůl.

500. Koroptve.

Mladé koroptve poznáš po zažloutlých nožičkách a bělavých zobáčkách; na podzim jsou koroptve nejchutnější. Oškubej je, vykuchej a rychle omej, pak je hojně slaninou protáhni, uvnitř osol a potři třemi rozmačkanými jalovci. Dej na pekáč kus másla, podlej trochem hovězí polívky a při prudkém ohni peč, při čemž častěji polívkou koroptve podlévej a máslem je maž. Jsou-li koroptve stary, musíš je dvě hodiny péci — tu pak nejlíp učiníš, když je dříve as hodinu v hrnci necháš vařiti, a pak je teprv do kuthanu do horkého másla vložíš a upéci necháš, při čemž podlévej je polívkou, v níž se byly vařily.

501. Bažant na rožni.

Aby bažant výborné chuti nabyl, nech jej as osm dní v studeném místě viseti, pak jej oškubej, čmýří na lžhu opal, pozorně vykuchej, rychle vymej, urovnej, zašpejluj a osol, na prsou tenkým lístkem slaniny oblož,

nití obvaž, papírem máslem pomazaným zaobal a na rožni půl hodiny peč. Pak papír sejmi, rozdělej prudší oheň, aby bažant měl barvu do zlatova, pak jej s rozně sejmi, dej na mísu, přilej šťávu z něho vyprýštěnou a oblož řechou v soli a ve vinném octu navlhčenou. Hlavní zřetel musíš k tomu mít, aby bažant byl šťávnatý a nebyl příliš vypečen, což závisí na několika minutách.

502. Bažant lanýži nadíváný.

Očist bažanta, vykuchej a stranou postav. Vyper půl druhé libry pěkných lanýžů, kartáčem je očist, pak zase vyper, oloupej, polovičku jich pak se šalotkami, petruželí a žampiony na drobounko dohromady skrájej. Dej nyní tyto skrájené houby se zeleninou jakož i celé lanýže do kuthanu, přidej slaninu na drobno krájenou, osol to, přidej trochu tlučného suchého dymianu a bobkového listí, sklenici madeirského vína, kus glače-u, kuthan dobře přiklop a nech tak dlouho dusiti, až všechna tekutina vysmahne. Nech to pak vychladnouti a nadívej tím bažanty, zašij je, pěkně urovnej, oblož lístkem slaniny, nití obvaž, obal papírem čerstvým máslem pomazaným a nech jej na rožni na předešlý způsob péci. Přidej k nim omáčku lanýžovou (č. 81).

503. Bažant pečený.

Bažanta můžeš též v troubě péci. Oškubej jej, vykuchej, vymej, prsa slaninou protáhni, osol, pak bažanta zaobal papírem máslem pomazaným, vlož do pekáče a pilně polívkou polévej. Pak sejmi papír, rozpuštěným máslem potř a z prudka dopeč.

504. Bažant pečený na jiný způsob.

Vykuchaného bažanta dobře osol a tlučným pepřem natři, vlož na pekáč, poklad kousky másla, zaced citronovou šťávou, přilej trochu polívky a nech v šťávě vyprýštěné upéci.

505. Tetřev.

Za pečení hodí se jen mladý tetřev. Oškubej jej, vykuchej a dobře vyper, uvnitř jej nasol, urovnej a na prsou slaninou hojně protáhni. Dej do kuthanu máslo, cibuli, citron na koláčky nakrájený, kousky slaniny, několik zrněk pepře a jalovce a upeč je po obou stranách do zlatova, musíš jej však začasťe polévatí červeným vínem a hovězí polívkou.

506. Pečený krocán.

Na nejvýš rok starého neoškubaného krocana nech několik dní v chladném suchém místě viseti, pak jej oškubej, čmýří na líhu opal, čistě vykuchej a zrychla vymej. Potři jej uvnitř tlučenou solí a trochem tlučeného pepře, zašpejluj, prsa oblož tenkými lístky čerstvé slaniny a obvaž nití. Pak pomaz dva archy bílého papíru čerstvým máslem, krocana do něho zaobal a obvaž těsně pevnou nití. Vlož jej na pekáč, polévej máslem a nech půl druhé hodiny zvolna péci. Půl hodiny před tím, než jej máš nésti na stůl, sejmi papír a dopeč jej na prudkém ohni, tak aby byl po všech stranách stejně do zlatova upečen. Pak jej povrchu trochu posol, za několik minut z pekáče vyndej, urovnej na mísu, s omáčky masnotu seber a vlej ji pod krocana.

507. Krocán s nádivkou z kaštanů.

Oloupej dvě libry pěkných kaštanů, vlož je pak do vařící vody, nech je tam tak dlouho, až kůžičku s nich můžeš čistým ubrouskem sloupnouti, pak je omej a nech osáknouti. Dej nyní do kuthanu čtvrt libry másla, přidej dvě lžíce tlučeného cukru, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až cukr malounko zhnědne, přilej pak trochu hovězí polívky, vlož do toho kaštany, malounko osol, a nech je dusiti, ne však zcela do měkka, a zejména hleď, aby kaštany zůstaly celé. Pak kaštany vyndej a

nech trochu vychladnouti. Pěkně očištěného a vykuchaného krocana omej, při kuchání dej však pozor, aby se vole neprotrhlo, nadij nyní těmi kaštany vole, kteréž pak zašij aneb zašpejluj, osol krocana, oblož tenkými listky slaniny, nití obvaž, a upeč na předešlý způsob.

508. Krocan s nádivkou mandlovou.

Utři čtvrt libry čerstvého másla, vraz do něho tři neb čtyry vejce, přilej několik lžiček smetany, přidej čtvrt libry oloupaných a nakrájených mandlí, trochet tlučeného květu, malý kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, lžičku tlučeného cukru, pak přidej tolik nastrouhané žemličky, aby z toho byla dosti přioustlá nádivka. Nadij tím vole čistě vykuchaného krocana, osol jej, vlož na pekáč, podlej několika lžícemi polívky, poklad jej kousky másla a nech jej zvolna po obou stranách do zlatova upéci, musíš však začasť čerstvým máslem potříti. Pak jej rozkrájej, na mísu úhledně urovnej, podlej šťávou, v níž se byl krocan pekl.

509. Počený zajíc.

Stáhni pěkného mladého zajíce, odděl předek od zadku, omej jej čistě, kůžičku s něho sejmi, protáhni jej hustě čerstvou slaninou a osol jej. Dej na pekáč tři cibule na koláčky rozkrájené, kousek dymianu, jeden bobkový list, asi dvacet zrnek nového koření, osm zrnek pepře, dva řebíčky, odřízky od slaniny a od zajíčka, vlož zajíce na pekáč slaninou dospod, podlej pod něj trochu vinného octa, trochu vody, přidej malý kousek másla a nech zajíce hezky zprudka péci, když již jest brzy dopečen, obrať jej a nech dopéci, při čemž jej musíš velmi často dobrou smetanou, v které jsi byla kus čerstvého másla rozpustila, peroutkou potírat. Když jest zajíc dosti křehký, rozsekej jej na úhledné kousky, urovnej jej na mísu v jeho předešlé podobě, omáčku

rozmíchej, skrze sýtko protlač, přidej ještě trochu smetany, nech ji ještě několik minut povařit a nalej do mísečky; můžeš k zajíci podat usmažené brambory.

510. Pečený zajíc v kyselé smetaně.

Pěkně slaninou protáhnutého zajíce osol a vlož na pekáč, do kterého jsi byla následující marinadu připravila: totiž dvě cibule na koláčky rozkrájené, též jednu mrkev, kousek zelené petružele, dva bobkové lístky, několik zrnek pepře, dva řebíčky, polej to pak dvěma žejdlíky vinného octa a nech zajíce tak do druhého dne ležeti, pak jej vyndej, polej čerstvým rozpuštěným máslem a podlej trochem masité polívky a trochem té šťávy, v níž byl zajíc naložen, a nech jej zvolna péci; polej jej pak žejdlíkem kyselé smetany a nech jej upéci do měkka, při čemž jej musíš začasť kyselou smetanou polévat, pak vlož zajíce na mísu, omáčku sceď, přidej k ní trochu masité polívky, šťávu z půli citronu, nech ji ještě chvíli povařit, a polej jí pak upečeného zajíce.

511. Zaječí řízky s nádivkou.

S pěkného mladého zajíce kůžičku sejmi, maso se zad pozorně seřízni, a nakrájej z něho přes příč as jak prst silné řízky, hodně je do šířky sklepej, přiřízni je do kulata, posyp trochu solí, omoč každý v rozpuštěném másle a urovnej je do máslem vymazaného kutěhánku, pokrej je papírem máslem pomazaným do kulata přistříženým. Z kejtíček pak uprav následující nádivku: Seškrábej nožem s kejtíček všecko maso, ale tak, aby v něm žádná šlácha nezůstala a na drobno jej pak rozkrájej, dej pak k tomu půl libry hovězího morku, a půl libry plního sádla, oboje též na drobno rozkrájeno, přidej k tomu ještě ostrouhanou, v mléce namočenou a dobře vymačkanou žemličku, několik na drobno rozsekaných šalotek, petruželovou nať a žampiony, v moždíři

to dobře utluč, pak to osol, přidej tlučeného pepře a květu, protlač pak takto upravenou nádivku skrze drátěné sýtko, přimíchej pak k tomu tři plné lžíce uvařeného a na drobno rozkrájeného hovězího jazyku, a též tolik na drobno rozkrájené slaniny a skleničku madeirského vína. Vymaž kulatou plechovou formu máslem, naplň ji upravenou nádivkou a nech v páře vařiti (č. 42), aneb v troubě půl druhé hodiny zvolna péci. Když pak jest nádivka málem upečena, tedy postav upravené řízky na prudký oheň a nech dvě minuty péci, pak je obrať a nech opět dvě minuty péci, pak s nich máslo rychle slej a nalej na ně několik lžic omáčky, jež dole je uvedena, vařiti se to však již nesmí, vyklop pak sekaninu na kulatou mísu, nalej na ni připravenou omáčku, okolo udělej věnec z upravených řízků a z usmažené, na koláčky nakrájené žemličky. Omáčku připrav takto: Rozsekej kosti ze zajíce, vlož je na kuthan, přidej k nim šest lotů libové surové šunky na drobno nakrájené, několik šalotek, malou mrkev, kousek celeru, poru a pastinaku, vše na drobno nakrájeno, trochu na drobno rozsekané petruželové nati, asi dvanáct pepřů a kousek másla, nech to pak zvolna do žlutava dusiti, nalej pak na to trochu masité polévky, skleničku madeirského vína a tři čtvrti žejdlíku hnědé omáčky, nech to půl hodiny zvolna vařiti, pak s omáčky masnotu seber a proced ji skrze husté sýtko.

512. Zaječí řízky s nádivkou na jiný způsob.

Seřež s pěkného zajíce kůžičku, jednu kýtičku usekni a ostatní upeč, ale tak, aby maso ostalo hodně šťávnaté, zatím uprav z useknuté kýtky a zaječího předku nádivku na předešlý způsob (č. 511). Upečeného zajíce nech vychladnouti, pak upečenou kýtku rozkrájej na drobno a přimíchej do nádivky. Vymaž kulatou plechovou formu

máslem, naplň ji upravenou nádivkou a nech v páře (č. 42) půl druhé hodiny vařiti aneb v troubě upéci; vychladlý zadeček rozkrájej na tenké řízky, vlož je do omáčky též na předešlý způsob upravené, pak vyklop sekaninu na mísu, do prostřed narovnej řízky a omáčku na to nalej.

513. Pečený srnčí hřbet neb kýta.

Z dobře uleželého srnčího hřbetu kůžičku sejmi, nakrájenou slaninou jej protáhni a osol. Vlož do kuthanu dvě cibule na koláčky rozkrájené, jednu mrkev, zelené petruželové listky, několik zrnek pepře, dvařebičky, dva bobkové listky, vlož pak na to upravený srnčí hřbet, polej jej třemi žejdlíky vinného octa, dobře kuthan přiklop a nech tak do druhého dne ležeti, pak jej z omáčky vyndej, vlož na jiný kuthan neb pekáč, podlej jej trochem té šťávy a trochem polívky, poklad jej kousky čerstvého másla neb sádla a nech v troubě zvolna po obou stranách do měkka upéci, pak jej vyndej, vlož na mísu, mastnotu s omáčky seber a podlej ji upečený srnčí hřbet neb kýtu.

514. Jelení kýta.

Jelení kýtu čistě omej, seřez s ní kůžičku a hodně ji naklepej, aby zkřehla. Nalej na ni trochu octa, nasol a nech ji tak dva neb tři dni ležeti. Když ji chceš připraviti, posyp ji trochem tlučeného pepře a soli a protáhni hustě slaninou. Dej na pekáč na listky nakrájenou slaninu, vlož na ně jelení kýtu, a peč pozvolna po obou stranách. Pak přilej pod ni octa, v němž naložena byla, trochu hovězí polívky a něco strouhaného chleba. Nech to pak pozvolna dusiti, až je kýta měkká. Polej ji pak máslem, podlej trochem kyselé smetany a nech ještě chvíli v troubě. Vyndej ji pak na mísu a polej omáčkou

515. Kamzík.

Kamzík se upravuje na tentýž způsob (č. 514).

516. Divoká kachna.

Očištěné divoké kachny dej do hluboké nádoby, svař v jedné části octa a ve dvou částech vody několik zrnek nového koření, jednu cibuli, kousek mrkve, kousek citronové kůry, trochu soli a nech to pak vychladnouti. Nalej to pak na divoké kachny a nech je v tom několik dní ležeti. Když je chceš připravit, tedy je osuš, nasol a na prsíčkách protáhni asi v čtyrech neb šesti řadách pěknou bílou nakrájenou slaninou. Vlož je pak na pekáč a nech v troubě péci. Pokrop je často smetanou a svařeninou, v níž naloženy byly, a nech je do měkka upéci. Dej je pak na mísu a polej vypečenou omáčkou.

517. Divoký holub.

Divoké holuby očist, vyper a nasol, vlož je do kuthanu, nalej na ně trochu octa a trochu vína, přidej k tomu cibuli, několik bobkových listů a trochu citronové kůry a nech je v tom as dva dny naloženy. Pak je vyndej, osuš, protáhni na prsíčkách pěknou bílou nakrájenou slaninou, vlož je na kuthan a nech péci. Pak je polévej často dobrou smetanou a šťávou, v níž naloženy byly. Dej na kuthánek kousek másla, přidej lžičku mouky, nech to malounko upražit, rozdělej to pak trochem té kyselé šťávy, tak aby to bylo přihoustlé, přilej do té omáčky vypečenou šťávu z holubů a trochu smetany a nech to svařiti. Upečené holuby dej na mísu a polej je tou omáčkou.

518. Pečená kýta z divokého kance.

Pěknou kýtu z divokého kance vlož do studené vody a nech v ní hodinu ležeti, pak kůži dobře nožem oškrabej, omej a vlož kýtu do hlíněné mísy, poklad ji

pak hojně cibulí na koláčky nakrájenou, mrkví, porem a celerem, posyp několika zraky, pepře,řebíčků a jalovce, osol a polej dvěma žejdlíky bílého vína, nech tak kýtu čtyryadvacet hodin ležeti, musíš ji však několikrát obrátiti, pak ji z omáčky vyndej, vlož na pekáč, polej kýtu tou přecezenou omáčkou, v níž byla naložena, a rozpuštěným čerstvým máslem neb sádlem, a nech z povolna do měkka péci, při čemž ji však musíš začasté omáčkou a máslem polévati, pak kýtu vyndej, vlož ji na mísu a podlej přecezenou omáčkou, můžeš k ní v mísečce podati též omáčku s kaparami (č. 72).

S a l á t y.

519. Salát hlávkový.

Z pěkných bílých aneb červeně kropenatých hlávek salátových ober svrchní lístky, hlávkou pak na čtvrtky rozkroj, několikrát v čisté vodě vyper a nech osáknouti. Pak utři dva na tvrdo uvařené žloutky s třemi lžícemi dobrého provence-ského oleje, osol to a přidej trochet tlučného pepře a několik lžic vinného octa, dobře to rozmíchej, vlej to pak na připravený salát, hodně jej promíchej, urovnej jej na salátovou mísu a poklad na tvrdo uvařenými a na čtvrtky rozkrájenými vejci.

520. Salát okurkový.

Pěkné okurky se tence oloupají a na tenké lístky se buď nakrájejí aneb na kruhadle nakrouhají, pak se osolí, naleje octa a dobrého provence-ského oleje, dobře se to promíchá a posype tlučným pepřem. Mylně některé kuchařky nakrouhané okurky dříve nasolí a nechají je takto půl hodiny neb hodinu státi, načež vyprýštěnou vodu slejí a teprv pak salát připravují; stává se tím salát houževnatým, nechutným a nezáživným.

521. Salát bramborový.

Pěkné malé brambory čistě omej a v slané vodě uvař, horké hned oloupej a na tenké koláčky nakrájej, vlož je na mísu, posyp solí, tlučným pepřem a cibulí na drobno rozkrájenou, rozmíchej šest lžic provenčského oleje se čtvrtí žejdlíku vinného octa, polej tím připravené brambory, zvolna to promíchej a dej na stůl.

522. Salát bramborový se slanečkem.

Dva slanečky čistě omej, kůžičku s nich stáhni, pak je rozpůl, kostičky z nich vyber a rozkrájej slanečky na kostky, pak uprav bramborový salát na předešlý způsob a s rozkrájeným slanečkem jej promíchej.

523. Salát ze zelí.

Rozeber pěknou bílou neb červenou zelní hlávkou, prostřední silnou žilku z každého lupenu vyřízni, pak vždy několik lístků těsně sviň a na tenké nudličky nakrájej. Svař na kuthanu kus nového másla aneb kousek čerstvého vyškvařeného sádla s octem, osol to, přidej malý kousek cukru, vlož zelí do toho a nech pět minut povařiti, dej to pak na mísu a posyp tlučným pepřem, můžeš salát hned teplý aneb i studený podati na stůl.

524. Salát ze zelí na jiný způsob.

Skrájej zelní hlávkou na předešlý způsob. Pak rozkrájej čtvrt libry pěkné bílé slaniny na malinké kostky a dej je na kuthan, přidej k tomu jednu cibuli též na malé kostky rozkrájenou a nech do zlatova usmažiti, pak k tomu přidej žejdlík vinného octa, vlož zelí do toho, osol a nech deset minut dusiti, pak jej tlučným pepřem posyp a nes teplý na stůl.

525. Salát ze šterbáku.

Na podzim jest šterbák nejpěknější, sejmi s něho všechny zelené lístky, žluté dobře v studené vodě vyper

a nech na žíněném sejtě osáknouti, pak jej vlož na mísu, posyp tlučným cukrem, rozmíchej několik lžic vinného octa s dobrým provence-ským olejem a trochem soli, polej tím šterbákové lístky, dobře to promíchej a pak na mísu urovnej.

526. Salát z karfiolu.

Několik pěkných bílých ruží karfiolu čistě ober a v slané vodě s kouskem čerstvého másla do měkka uvař, musíš však dáti pozor, aby růže zůstaly pěkné celé, když pak karfiol vychladne, vlož jej na čistý ubrousek a nech osáknouti, pak jej buď na malé kousky rozeber aneb celý na salátovou mísu pěkně do vršku urovnej. Pak protlač skrze sýtko čtyry na tvrdo uvařené žlutky, rozmíchej je dobře s čtyřmi lžicemi provence-ského oleje, přidej k tomu pět lžic vinného octa, osol a malounko opepři, dobře to rozmíchej a polej tím upravený karfiol.

527. Salát celerový.

Několik celerových hlaviček oškrab, svršek s natí odřízni a vlož jej do studené vody, hlavičky uvař v slané vodě, pak je vyndej a vlož do studené vody, pak jej ještě čistě nožem oškrab a na tenké lístky nakrájej; svršky, jež jsi byla odřízla, postav do prostřed salátové mísy a rozkrájený celer kolem urovnej, udělej okolek z dobře přebrané a vymyté řeřichy, posyp vše solí, polej vinným octem a dobrým provence-ským olejem, a posyp tlučným pepřem.

528. Salát z chřestu.

Pěkný zelený chřest dobře očist, a jak dalece jest zelený a jemný, na dva prsty zdělí nakrájej a v slané vodě do měkka uvař, pak jej vyndej, studenou vodou polej a nech osáknouti, vlož jej pak na mísu, udělej okolek z uvařeného a na malé růžičky rozebraného karfiolu,

malounko to osol, rozdělej čtyry neb pět lžic dobrého provence-ského oleje a pět lžic octa s trochem tlučného pepře a polej tím upravený chřest a karfiol.

529. Salát z chmelíčku.

Mladý chmelíček se očistí, uvaří a upraví na tentýž způsob jako salát z chřestu (č. 528).

530. Salát na vlašský způsob.

Uvař několik pěkných malých bramborů, oloupej je a nech vychladnouti. Oloupej a rozkrájej na malé kostky dvě neb tři míšenská jablka a jednu cibuli. Pěkného slanečka čistě omej, rozpůl a kosti z něho vyber, a rozkrájej na větší kousky, podobně rozkrájej též na větší kousky kousek uvařené libové šunky a kousek vařeného uzeného jazyka. Rozkrájej pak na salátovou mísu polovic těch bramborů na tenké koláčky, posyp nakrájenými jablky a cibulí, poklad polovicí nakrájeného slanečka, šunky a jazyka, posyp kaparami, nakrájej na to druhou polovici bramborů, posyp zase jablky, cibulí a kaparami a poklad ostatním, očištěné sardele nakrájej po délce, poklad jimi salát na způsob hvězdy, usekej bílky a žloutky z uvařených vajec, každé zvlášť, usekej též na drobno naložené okurky, vyplň tím mezery mezi sardelemi a udělej okolek z nakrájeného ouhoře, rozmíchej několik lžic vinného octa s pěti lžicemi provence-ského oleje, osol to a polej tím upravený salát.

531. Salát z čerstvých švestek.

Pěkné velké zralé švestky vlož, mnoho-li jich potřebuješ, do vařící vody, priklop je a nech chvíli státi, pak s nich kůžičku stáhni, vlož je pak na kuthan, přidej tlučného cukru, kousek skořice, podlej trochem vína neb vody a nech chvíli dusiti, pak je vyndej na misku a posyp cukrem; chceš-li, můžeš udělati okolek ze zavařeniny revízové.

532. Salát ze švestek sušených.

Sušené švestky ve vlažné vodě čistě omej, dej je do hrnku, nalej na ně sladkého piva neb vody, přidej citronové kůry na tenké nudličky nakrájené, cukru tolik, aby byly dostatečně sladké a nech zvolna vařiti do měkka, pak je na misku urovnej a udělej okolek ze suchých, na tentýž způsob uvařených višní, aneb udělej okolek z pomorančů na koláčky nakrájených a tlučeným cukrem hojně to posyp.

533. Salát z čerstvých višní neb třešní.

Z pěkných třešní neb višní utrhej stopky, vlož višně neb třešně do studené vody, svař na kuthánku kousek cukru s trochem vody (chceš-li vařiti višně, musíš dáti více cukru), zatím vyndej třešně neb višně, vlož je na čistý ubrousek a nech je osáknouti, dej je pak do té svařeniny a nech chvíli vařiti, pak je vyndej na misku a udělej okolek ze zavařeniny merunkové neb broskvové.

K o m p o t y.

534. Kompot jablekový.

Dej do kuthánku čtvrt libry cukru, nalej naň tři čtvrti žejdlíku vody a vytlač šťávu z jednoho citronu. Pak rozkroj dvanácte pěkných míšenských jablek v půli, ohryzky vykroj a jablka oloupej, vlož pak každou polovičku hned do připravené sladké vody, pak je přistav k ohni a nech zvolna vařiti do měkka, nesmějí se však nechat tak dlouho, až by se rozpadly, odstav je pak od ohně a nech vychladnouti, pak jablka vyber, urovnej je na misku, omáčku z nich skrze sýtko proced, nech do husta svařiti, a polej jí pak jablka.

535. Kompot jablekový se zavařeninou.

Vlej do kuthanu tři čtvrti žejdlíku vody, přidej dvanácte lotů cukru a šťávu z jednoho citronu. Vykrouhej

z dvanácti velkých míšenských jablek jadernice, pak je tence oloupej a potři citronovou šťávou, vlož každé hned do připravené sladké vody a uvař na předešlý způsob, pak je od ohně odstav a nech vychladnouti, po té je ze šťávy vyndej, nech je osáknout a urovnej do vence na mísečku; šťávu proced, přidej ještě kus cukru a nech ji do husta zavařiti, vlož pak do prostřed jablek zavařeně amarelky a polej jablka zavařenou šťávou.

536. Kompot z hrušek.

Pěkné bergamotky aneb jiné pěkné hrušky v půli rozkroj, jadernice vyndej, oloupej tence hrušky a uvař jako jablka čís. 535.

537. Kompot třešňový.

Z libry pěkných třešní utrhej stopky a třešně v studené vodě omej, dej je pak na kuthan, přidej čtvrt libry cukru, kousek skořice a kousek citronové kůry, nalej na ně půl žejdlíku vody, postav pak na prudký oheň a nech deset minut vařiti, pak je odstav a nech vychladnouti, potom je opěnovačkou vyber, urovnej na mísečku, šťávu z nich ještě trochu nech svařiti a polej jí uvařené třešně.

538. Kompot z pečených jablek.

Z desíti pěkných velkých míšenských jablek vykroj jadernice, slupku však nesloupej, jen čistě ji otri a naplň jablka tlučeným bílým kandisem, urovnej je pak do kuthánku jedno podle druhého a posyp ještě čtvrtí librou tlučeného kandisu, přidej tři loty zcela čerstvého másla, kousek pomorančové kůry na nudličky nakrájené, přilej kávový koflík vody a nech na polo přiklopené dusiti; když jsou jablka od spodu přihnědlá, přilej na ně trochu vody, nech okamžik pevařiti, dobře je pak přiklop a postav na teplé místo stranou; když pak cukr docela se byl rozpustil, vyndej jablka, urovnej je na mísečku přihnědlou stranou vzhůru a polej je tou cukrovou šťávou.

539. Rosolový kompot z jablek.

Dvě očištěné telecí nožičky nech pozvolna vařiti a čistě je odpěň. Když jsou měkké, vyndej je, vodu z nich nech však zavařit až na půl žejdlíku a proced ji. Dej na kuthan dvanáct pěkných renetek, nalej na ně trochu vína, dej k nim citronovou kůru na nudličky nakrájenou, nech je hodně zavařit, aby byly měkké, musíš ale dáti pozor, aby se nepřipálily, když jsou měkké, protlač je skrze sýtko. Dej do půl žejdlíku vína deset lotů cukru, nech to svařiti, nalej k tomu vodu z telecích nožiček a když se to dohromady trochu povaří, přidej k tomu protlačená jablka, promíchej to hodně a dej od ohně, naplň tím pěknou kamennou nádobu a dej do studeného místa. Když to chceš upotřebiti, vyklop to na mísu. U připravování můžeš do toho přimíchati též trochu araku.

540. Kompot kaštanový.

Oloupej čtyřcet pěkných velkých kaštanů, vlož je pak do vařící vody, za pět minut je opěnovačkou vyndej a pomocí ubrousku kůžičku sloupni a vlož je do studené vody. Nalej do kuthanu žejdlík vody, přidej půl libry cukru a luskou vanilkovou na malé kousky nakrájenou a nech to svařiti, urovnej pak kaštany na jiný kuthan, polej je tím svařeným cukrem, přiklop je a nech v troubě do měkka dusiti, pak je z trouby vyndej, nech vychladnouti, urovnej je na misku a polej svařeným cukrem, v němž se byly kaštany dusily.

541. Kompot malinový.

Přeber libru pěkných malin a vsyp je do studené vody, za několik minut je opěnovačkou vyndej a nech na čistém ubrousku osáknouti. Dej do kuthánku koflík vody a půl libry cukru, nech to svařit a pěnu seber, vlož pak do toho maliny, zatřes jimi a nech minutu vařiti, pak je od ohně odstav, přikrej osakovacím pa-

pírem a nech vychladnouti, pak je urovnej na mísečku a polej ostatním svařeným cukrem.

542. Kompot jahodový.

Červené lesní jahody se na tentýž způsob připravují jako maliny č. 541.

543. Kompot z revízu.

Libru pěkného revízu čistě oškubej, vlož jej do studené vody, za pět minut jej opěnovačkou vyndej a nech na žíněném sýtku osáknouti. Dej na kuthan tři čtvrti žejdlíku vody, dvanáct neb šestnáct lotů cukru, nech to chvíli povařiti, dej pak do toho revíz, nech jej minutu vařiti, pak jej od ohně odstav, pěnu seber, revíz opěnovačkou vyber, dej na misku, nech ostatní šťávu ještě chvíli povařit a nalej pak na revíz.

544. Kompot broskvový.

Oloupej dvanáct pěkných broskví, rozpůl je, pecky vyndej, pak je urovnej do mělkého kuthanu, posyp je dvanácti loty tlučného cukru, nalej na ně koflík čisté vody, přiklop je a dej do trouby, když jsou dosti měkké, tak je vyndej, pokrej je prosakovacím papírem a nech vychladnouti, pak je vidličkou vyber, urovnej na misku a svařený cukr na ně skrze sýtko proced.

545. Kompot merunkový.

Spař merunky vařící vodou, abys je snadně mohla oloupati, rozkroj je pak v půli. Nalej do kuthanu sklenici vody, přidej do ní šest neb osm lotů cukru, nech to svařiti, odpěň a dej do toho merunky, tak aby okrouhlou stranou ležely na vrch, přidej k tomu citronovou kůru a nech je jen chvíli vařiti, neb jsou hned měkké; pak je vyndej do mísy a nalej na ně šťávu.

546. Kompot švestkový.

Vlož asi sto pěkných zralých švestek do vařící vody, nech je v ní asi dvě minuty, pak je vyndej, kůžičku s nich oloupni a vlož je do studené vody, pak je vyndej a nech na zíněném sejtku osáknouti, urovnej je pak do mělkého kuthanu, přidej kousek celé skořice, půl libry tlučeného cukru, nalej na ně koflík studené vody, pak je přiklop a nech v troubě zvolna půl hodiny dusiti, pak je vyndej, nech vychladnouti, urovnej na misku a svařený cukr na ně sceď.

547. Kompot pomorančový.

Oloupej čtyry pěkné pomoranče, nakrájej je na tenké koláčky, jádérka z nich vyber a pomoranče urovnej na misku. Pak nalej malý kávový koflík vody na kuthánek, přidej kousek pomorančové kůry, deset lotů cukru a nech to svařiti, pak pěnu seber a svařený cukr proced' na uchystané pomoranče.

548. Kompot z brusinek.

Pěkné brusinky čistě přeber, v studené vodě vyper a nech osáknouti. Svař pak dvanáct lotů cukru s vodou a s kouskem skořice, aneb chceš-li, můžeš dáti na místě vody vína, dej do toho osáklé brusinky, nech je dvě minuty povařit a pak vychladnouti, urovnej je do prostřed misky, polej zavařeným cukrem a udělej okolek z pomorančů na koláčky nakrájených a posyp cukrem.

549. Kompot z ostružin.

Přeber tři žejdlíky pěkných ostružin, pak je několikrát v čisté studené vodě vyper a nech na sejtku osáknouti. Svař ve třech čtvrtích žejdlíku vody půl libry cukru, vsyp do toho ostružiny, přidej kousek skořice a kousek citronové kůry a nech na polo přikryté čtvrt hodiny vařit, a když to vychladne, dej to na misku.

550. Kompot z černých jahod.

Kompot z černých jahod se na tentýž způsob připravuje jako kompot z ostružin č. 649.

551. Kompot šípkový.

Suché šípky přeber a několikrát v studené vodě vyper. Dej do hrnku tři čtvrti žejdlíku vína, dvanáct lotů cukru, dej do toho přebrané šípky a uvař je do měkka, nech je pak vychladnout a urovnej je pak do prostřed misky, uvař též pěkné suché švestky s vodou, cukrem a citronovou kůrou a udělej k šípku okolek.

552. Kompot míchaný.

Velké bílé višně udus na kuthánku v sladké vodě s trochem citronové šťávy. Udus velké červené třešně též v sladké vodě. Malé hruštičky oloupej pozorně, aby se stopky neulámaly, potřij je citronovou šťávou, aby zůstaly pěkné bílé, a nech je dusiti též v sladké vodě, a když změkly, přidej do nich lžíci rumu a nech je ještě okamžení dusiti, pak je dej vychladnouti. Konečně nech svařiti v koflíku vody pět lotů cukru, až zhoustne. Oloupej pět velkých merunek, rozkroj je v půli, pecky vyndej a merunky dej do toho svařeného cukru, nech je v něm vařit, až se cukrem obtáhnou. Dej pak do kompotové misky do prostřed dušené bílé višně hodně zvýší, okolo nich dej dušené červené višně, okolo nich pak svařené merunky a naposled udělej věnec z dušených hruštiček stopkami vzhůru.

P a š t i k y.

553. Paštikové těsto.

Prosej libru mouky na vál, udělej do ní důlek, vraz do něho tři celá vejce, rozdrob do toho půl libry dobrého čerstvého másla, přidej půl kávové lžičky soli, rozmíchej

prsty pravé ruky máslo s vejci a s neplnou vinnou skleničkou vody dobře dohromady, přimíchej pozvolna k tomu té mouky a uprav rukama z toho hebké těsto, zabal je pak do čistého ubrousku a polož do studeného místa.

554. Máslové těsto k paštikám.

Vezmi libru pěkné mouky, libru čerstvého másla, které se musí dříve dobře ze syrovátky vyprati, jedno velké vejce a lžíci vody, pak dvě lžíce líhu neb cognaku. Dej mouku na vál, udělej do ní důlek, vraz do něho vejce, rozdělej je vodou a cognakem, a udělej hodně tuhé těsto, zabal je do ubrousku a dej do chladného místa. Vyprané máslo dej pak na vál, vypracuj je rukama a dej je do studené vody, aby ztuhlo. Vyválej pak těsto válečkem na malík ztlouští, máslo osuš ubrouskem, posyp je trochem mouky a polož na rozválené těsto, přehni pak těsto ze čtyř stran přes máslo, rozválej je válečkem as na brko ztlouští, slož je a opět rozválej, nech je půl hodiny ležeti, pak je opět slož a opět rozválej. Nejlépe se daří takové těsto, když je upravuješ v chladném místě.

555. Paštika z kuřat.

Na paštiku pro osm neb deset osob vezmi tři pěkná již den před tím uchystaná kuřata, rozkrájej je na čtvrtky, nasol po obou stranách a pepřem posyp, dej je na kuthan, pod ně kousek másla a lžičku sekaných šalotek, lžíci žampionů a petružele, nech to z polovice udusiti a pak vychladnouti, zatím udělej nádivku, rozkrájej libru telecího masa a půl libry slaniny na malé kousky, dej je na kuthan a podlej hovězí polívkou, dej k tomu několik šalotek, trochu petružele, osol, pepřem okořen a nech to na polo dusiti, vyber pak maso na prkénko a usekej drobounce. Ustrouhej žemličku, namoč ji do mléka a vytlač, usmaž ji v omastku z telecího masa

a utluč vše dohromady s dvěma vejci v moždíři, protlač nádivku pak skrze sejtko a postav stranou.

Vymaž paštikovou formu máslem, vylož ji těstem na brko tlustě a vymaž připravenou nádivkou, dej do ní několik kousků kuřat, pak dej vrstvu nádivky a opět několik kousků kuřat, a nejvýše nádivkou to dobře pokrej, poklad tuto pak slaninou tence nakrájenou, udělej víko z těsta paštikového, přitlač obě strany těsta dohromady, pomaz rozklepaným vejcem, dej paštiku na plech do trouby, nech dobrou hodinu péci a než ji dáš na stůl, vyndej ji pozorně z formy, dej na mělkou mísu, vykroj víko, vyber slaninu s povrchu a nalej do paštiky několik lžic hnědé omáčky (č. 142 neb č. 121), přiklop opět víkem a nes teplé na stůl.

556. Paštika z holubů.

Paštika z holubů připravuje se zcela jako paštika z kuřat č. 555.

557. Paštika z bažanta s ušticemi.

Dej na kuthánek rozkrájenou cibuli, trochu citronové kůry, petružel a trochu majoránkových lístků, vlož na to dobře očištěného bažanta, osol jej, poklad kousky másla a nech jej dusiti, ne však zcela do měkka, pak jej vyndej a nech vychladnouti. Vlej do kuthánku na ostatní půl žejdlíku masité polívky, přidej několik tenkých řízků chleba, nech to povařit a proced pak to skrze sýtko. Rozkrájej čtyry uvařené telecí brzlíky na tenké lístky. Dej na kuthánek kousek másla, kousek na drobno rozsekané zelené petružele, trochu přebraných majoránkových lístků, kousek citronové kůry na drobno nakrájené, vlož do toho brzlíky, osol a nech to chvíli dusiti, nalej pak na to procezenou omáčku, nech to malou chvíli povařiti, přidej k tomu čtyryadvacet očištěných uštic, odstav to od ohně, nesmí se to již ale vařiti, poněvadž

by ušřice zřvrdly. Sesekej na drobno játra z bařanta aneb i ještě z jiné drůbeže s kouskem řerstvé slaniny, s kouskem loje od ledviny, s kaparami, s kouskem zelené petruřele a s několika řalotky, přidej k tomu kousek na drobno rozsekané citronové kůry, řři vejce, osol to a dobře promíchej. Vymař pařtikovou formu máslem, vylož řtěsem podle řís. 553, vlož do ní tu nářivku, rozkrájej úhledně bařanta, vlož jej na nářivku, poklař jej slaninou na tenké řístky nakrájenou, pomař kraj pařtiky rozklepaným vejcem, přiklop víkem z řtěsa, stiskni oba kraje k sobě, pomař opět po vrchu vejcem, dej ji do trouby a nech hodinu pėci, pak ji pozorně vyklop, dej na mísu, víčko pozorně vyřízni, slaninu z pařtiky vyndeř, nalej do ní řřipravenou omáčku, přiklop opět víkem a nes pařtiku na stůl.

558. Pařtika ze zajíce.

Z mladého zajíce zadeček řistě omej a nakrájej na stejné velké kusy, osol je a vlož do kuthanu, přidej k tomu trochu pepře a kvėtu. Dej na řiný kuthan řest řalotek, kousek zelené petruřele, několik řampionů, vše řistě řřemyté a na drobno rozkrájené, přidej kus másla a nech to deset minut zvolna řusiti, měj však pozor, aby se zelenina nepřipálila, dej vše na řřipraveného zajíce, nalej naň skleničku buř bílého neb řerveného vína a nech řusiti. Zatím vymař pařtikovou formu máslem a vylož pařtikovým řtěsem asi zřlouřtí brka a vymař pak telecí nářivkou řís. 471, vlož pak do toho řrstvu řuřeného a vychladlého zajíce i se zeleninou, dej na to zase nářivku a pak ostatek zajíce pokrej ještě dobře nářivkou, vlož pak na to bobkový řístek a pokrej zcela slaninou na řístky nakrájenou, pomař okolek řtěsa rozklepaným vejcem, uřělej z pařtikového řtěsa víko, přiklop na pařtiku, řřitlař obě strany řtěsa k sobě a

pomaž opět rozklepaným vejcem. Postav pak paštiku na dortový plech a nech v troubě půl druhé hodiny péci, pak paštiku z formy pozorně vyndej a dej na mělkou mísu, vykroj víko, slaninu a bobkový lístek sejmi, nalej do paštiky trochu omáčky zaječí, přiklop ji zase víčkem a nes teplou na stůl.

Omáčku zaječí připrav takto: Všechny odřízky od zajíce dobře rozsekej, dej na kuthánek kousek másla a nakrájenou cibuli, vlož do toho tu sekaninu a nech to dusiti, popraš to pak trochu moukou, přilej skleničku vína a trochu masité polívky, přidej k tomu bobkový lístek, několik zrnek pepře, dva řebíčky a nech omáčku hodně svařiti, pak ji sceď, osol a postav stranou, aby byla teplá, když ji potřebuješ.

559. Paštika srnčí.

Z dobře vyleželé srnčí kýty kosti vyřež, pak ji po všech stranách protáhni slaninou, pepřem a solí posypa-nou, vlož pak kýtu do kuthana a polej ji dobrou mast-notou z polívky, přidej k tomu dvě cibule a mrkev, oboje na koláčky rozkrájené, bobkový list, několik zrnek pepře, dva řebíčky, trochu dymiánu, přilej pak skle-ničku červeného vína, dobře to přiklop a nech do měkka dusiti, pak ji od ohně odstav a nech v omáčce vychlad-nouti, po té kýtu z omáčky vyndej a rozkrájej na stejné kousky. Do omáčky přilej trochu hovězí polívky, nech ji svařiti, pak ji skrze sýtko proced, masnotu seber a postav ji stranou. Vymaž paštikovou formu na předešlý způsob máslem, oblož těstem č. 553 a potři nádivkou č. 555, poklad pak srnčími řízký, dej zase nádivku a opět řízký, pak to ještě dobře pokrej nádivkou, vlož na to bobkový list a pokrej slaninou na lístky nakrájenou, udělej z paštikového těsta víko, uprav a upeč paštiku na předešlý způsob, nalej pak do upečené paštiky omáčku již dříve upravenou.

560. Paštika z divokých kachen.

Dvě dobře očištěné divoké kachny protáhni na prsíčkách pěknou na nudličky nakrájenou slaninou a surovou též na nudličky nakrájenou šunkou. Dej na kuthan jednu na koláčky nakrájenou cibuli a mrkev, jeden bobkový lístek, dva řebíčky a několik zrněk pepře, vlož připravené kachny do toho, polej je trochem masité polívky a skleničkou vína, pak je dobře přiklop, dej do trouby a nech do měkka dusiti.

Rozkrájej libru telecího masa a půl libry pěkné bílé slaniny na malé kostky, dej to do kuthánku, přidej několik šalotek, kousek petružele, několik zrněk pepře, osol to a nech to dusiti, ne však do měkka, pak maso opěnovačkou vyber, omastek proced a maso na drobno rozsekej. Zatím ostrouhej s jedné žemličky kůrku, namoč ji v mléce, pak ji dobře vymačkej, dej ji do přecezeného omastku, v němž jsi byla nakrájené maso dusila, a nech ji chvíli dusiti, přidej to pak k rozsekanému masu, vraz do toho dvě vejce, utluč vše dobře v moždíři a protlač pak skrze žíněné sýtko, přiklop to, postav stranou a nech to vychladnouti. Zatím rozkrájej dušené a vychladlé kachny, každou na šest kousků, totiž dvě křídla, dvě stehýnka a prsíčka, rozkroj ostatní na dva kousky, vlož do kuthánku, v němž se kachny byly dusily, přilej na to skleničku bílého neb červeného vína, trochu masité polívky a koflík hnědé omáčky, nech to hodně svařiti, pak to skrze sýtko proced, masnotu seber, omáčku přikrej a postav na teplé místo stranou. Vymaž paštikovou formu máslem, vylož asi jako brko ztlouští paštikovým těstem, potřij pak as na dvě stébla ztlouští připravenou nádivkou, urovnej pak do toho kachní stehýnka, dej zase nádivku, vlož do toho kachní prsíčka, potřij opět nádivkou a poklad kachními křídélky, pak pokrej dobře ostatní nádivkou, vlož na to bobkový

lístek a pokraj svršek na tenké lístky nakrájenou slaninou, potřetí okolek paštiky rozklepaným vejcem, přiklop paštiku víkem z těsta, stlač oba kraje k sobě, pomaz opět vejcem, z ostatního těsta vyválej tlusté nudle a udělej z nich mřížky na paštiku a pomaz též vejcem, postav pak paštiku na plech, dej ji do trouby a nech půl druhé hodiny péci, pak ji z formy pozorně vyndej, vlož ji na mísu, víko z paštiky vykroj, slaninu a bobkový lístek sejmi, vlej do paštiky několik lžic připravené omáčky, přikrej opět víkem a nes teplé na stůl.

561. Paštika z hovězí ledvinové pečeně.

Z pěkné hovězí ledvinové pečeně kůžičku seřež, protáhni ji nakrájenou slaninou a nakrájenou surovou šunkou a osol. Dej do kuthanu jednu cibuli a jednu mrkev, oboje na koláčky nakrájené, kousek zelené petržele, jeden bobkový lístek, dva řebíčky a několik zrnek pepře, polej to pak mastnou masitou polívkou, dobře přiklop, dej na vrch řeřavé uhlí a nech zvolna do měkka dusiti, při čemž musíš pečení začasté šťávou polévat a řeřavé uhlí na vrch přikládati. Když jest pak pečeně dosti měkká a bledě hnědá, vyndej ji a nech vychladnouti, rozkrájej ji pak na řízky asi na prst ztlouští, dej na mísu a postav stranou, nalej na ostatní do kuthánku trochu dobré masité polívky, nech to svařit, pak to sceď a mastnotu z toho seber, přidej k tomu trochu hnědé omáčky č. 121 aneb 142 a nech ještě svařit a postav ji pak na teplé místo stranou. Uprav pak paštiku jako při zajíci čís. 558, naplň nádívkou podle čís. 555, dej pak vřetvu nakrájené pečeně, potřetí nádívkou a poklad opět pečení, pak pokrej dobře ostatní nádívkou, přiklop a upeč ji jako předešle, pak víko odkroj, slaninu sejmi, nalej do ní připravenou omáčku, přiklop opět víkem a nes horké na stůl.

562. Paštika z telecího masa.

Vyválej paštikové těsto as na půl malíku ztlouští, vylož jím nádobu na paštiku, poklad dno několika lístky čerstvého másla, nakrájej na to pěkné kousky telecí pečeně, posyp trochem soli. Ledvinu čistě vyper, popraš solí a pepřem a dej nakrájenou do paštiky, nasyp na to slaninu na drobounké kostky nakrájenou, trochu citronové kůry, vytlač trochu citronové šťávy, nakrájej na to opět kousek másla a telecí pečeně a tak vše zase opakuji; na vrch se nakrájí opět kousek másla. Když je paštika plná, přiklop ji vyváleným paštikovým těstem, stiskni obě strany těsta k sobě a zbytečné těsto odřízni. Než dáš paštiku do trouby, potřij ji rozklepaným vejcem a nech při prudkém ohni hodinu péci.

563. Sekaná paštika.

Vylož těstem paštikovou formu a dej do ní následující sekaninu. Usekej kus vepřové a kus telecí pečeně s kouskem plsního sádla, pak usekej drobounce dvě čistě obrané sardele, kousek cibule, kousek citronové kůry, kapary a smrže rozsekej více na hrubo. Nech to dusiti v kuthanu s kusem másla, přidej k tomu koflíček strouhané housky, nalej na to půl žejdlíku husté kyselé smetany a trochu vína, vyced' trochu citronové šťávy, osol to a okořeň pepřem a květem, vlož pak do paštiky, udělej z těsta víko, stiskni obě strany těsta k sobě a nech na předešlý způsob upéci.

564. Paštika z husích jater.

Sesekej kus vepřového a kus telecího masa s kusem surové slaniny, pak usekej čtyry očištěné sardele, dva loty kapar, kůru z citronu a půl cibule, udus to vše na kousku másla, odstav pak od ohně a přimíchej k tomu půl žejdlíku kyselé smetany, trochu vína a trochu dobré hovězí polívky, osol to, okořeň květem a pepřem

a přidej hrst strouhané housky. Vymaž paštikovou formu máslem, vylož paštikovým těstem, naplň sekaninou paštiku, surová husí játra nakrájej na lístky, posyp je solí a trochem tlučeného řebíčku, vlož je do paštiky na nádivku, nakrájej na ně kus čerstvého másla, přikrej víkem z těsta paštikového a potři rozklepanými vejci a nech to upéci.

565. Paštika z bramborů.

Rozválej paštikové těsto as na stéblo ztlouští, vymaž formu máslem, vylož ji těstem, nakrájej na koláčky asi osm neb deset vařených bramborů a popraš je solí, nakrájej kus vařené šunky též na lístky, do spodu dej vrstvu bramborů, na ni vrstvu šunky, pak opět brambory, posyp je strouhaným parmezánským sýrem, polej trochem husté smetany, poklad máslem a to vše opakuj ještě jednou, udělej pak z těsta víko, pomaz rozklepaným vejcem a nech v troubě péci.

566. Paštika ze žloutků.

Tři čtvrt libry másla, až se zpění, rozmíchej do něho šestnáct žloutků, jeden po druhém, přidej k tomu šest lžic dobré sladké smetany a šest lžic pěkné mouky a dobře to dohromady rozmíchej. Spař telecí brzlík a vemeno, nakrájej oboje na kostky a smíchej to k předešlému, přidej citronovou kůru drobounce sekanou, osol a květem okořeň. Vymaž hladkou formu máslem, vylož paštikovým těstem, naplň tou míchaninou, udělej víko a nech v troubě zvolna hodinu péci; když se na vrchu rozpukne, vyklop ji na mísu a nes na stůl.

567. Paštika z flíčků.

Vymaž hladkou kulatou formu máslem, vyválej z máslového těsta čís. 554 as na brko tlusté nudle, udělej z nich na dno formy pěknou mřížku, potři to pak roz-

klepaným vejcem a vylež pak formu paštikovým těstem, z kterého však uprav jen polovic. Udělej z dvou vajec a dvou žloutků nudlové těsto, nakrájej z něho větší flíčky, uvař je v slané vodě, pak vodu sceď a nalej na ně studené vody. Rozkrájej půl libry vařené libové šunky na drobno, z flíčků vodu sceď, dej je na kuthan, přidej k tomu rozsekanou šunku, čtvrt libry čerstvého másla, přidej trochu tlučeného květu, osol to a nech ohřáti, vlej do toho pak tři čtvrti žejdlíku dobré husté kyselé smetany, zamíchej tím a nech vychladnouti, naplň tím pak paštiku, potři kraj rozklepaným vejcem, přiklop víkem z paštikového těsta, stlač kraje k sobě a pomaz povrch opět vejcem. Hodinu před tím, než ji chceš nésti na stůl, dej ji do trouby a upeč do zlatova, pak ji na mísu vyklop, vykroj víko, nalej do paštiky trochu šťávy z pečeně, přiklop opět víčkem a nes paštiku na stůl.

568. Paštika z nudlí a smíšeniny.

Připrav paštiku podle čís. 567. Udělej pak z dvou celých vajec, dvou žloutků a bílé mouky na prst dlouhé a půl prstu široké nudle a dej je stranou. Zatím připrav následující smíšeninu: Dej do kuthanu dvě do běla dušená kuřata, čtyry párky dušených telecích brzlíků a čtyry bílé do měkka uvařené telecí uši, vše na úhledné kousky nakrájeno, přidej k tomu dobře očištěné nakrájené žampiony a knedlíčky podle čísla 32, nalej pak na to následující omáčku. Rozpusť na kuthánku čtvrt libry čerstvého másla, přidej šest lotů očištěných, na kousky nakrájených sardelí, několik zrnek pepře a nového koření, jednu na koláčky nakrájenou cibuli, jeden bobkový lístek, kousek dymianu, a nech to chvíli dusiti, přidej pak k tomu tři lžíce bílé mouky a udělej z toho bílou jíšku, přilej pak tolik masité polívky, aby z toho byla hustá omáčka, pak ji skrze sýtko protlač, přidej do ní

ekleničku vína, šťávu z citronu, tak aby omáčka byla trochu navinulá, přistav ji k ohni, aby byla omáčka vařící, rozkloktej s trochem vlažné polívky čtyry žloutky, přilej to do omáčky, dej do toho nakrájená kuřata, brzlíky, uši, knedlíčky a žampiony a zatřes tím. Omáčka musí býti hodně hustá, kdyby však nebyla, přidej několik žloutků neb trochu jíšky a nech to vychladnouti. Uvař pak nudle v slané vodě, sceď je, nalej na ně studené vody, sceď je opět a nech osáknouti, polej je pak horkým máslem, okořen květem, přidej kávový koflík rozstrouhaného parmezanského sýra a zvolna to promíchej, vlož pak třetí díl nudlí do připravené paštiky a polovic smíšeniny, pak zase díl nudlí a po té ostatní smíšeninu, pokrej pak to dobře ostatními nudlemi, potřij kraj paštiky rozklepaným vejcem, přiklop víkem z paštikového těsta, stiskni oba kraje k sobě, pomaz povrchu vejcem, dej ji do trouby a nech hodinu péci, tak aby paštika nebyla příliš hnědá, pak víko odřízni a nes paštiku na stůl.

569. Studená paštika.

Rozkrájej dvě libry telecího, dvě libry vepřového masa na menší kousky a kosti vyřež; tři dni dříve, než chceš dělat paštiku, nalož maso a kosti do octa, potom maso z octa vyndej, přidej do octa vody, cibuli a dvě telecí nožičky, nech to hodně vyvařit, osol, proced a nech vychladnouti. Očišť dva loty sardelí, usekej je drobounce s dvěma loty kapar a se čtvrtí libry slaniny. Zatím rozválej z máslového těsta as na malík ztlouští podlouhlou placku, dej ji na máslem pomazaný plech, potřij ji menší částkou sardelové sekaniny, urovnej na ni naložené maso, potřij pak ostatní sekaninou a poklad tenkými lístky slaniny. Vyválej opět podlouhlou placku z máslového těsta, přehrň ji přes váleček a stáhni na paštiku ve způsob dlouhého bochánku, potřij kraje roz-

klepanými vejci a stiskni obě strany k sobě, uprostřed vykroj pomocí karty otvor, pomaz pašniku rozklepanými vejci a okrášli ji lístky, formičkou z máslového těsta vypíchanými a pomaz vejci. Dej ji do horké trouby, nech dvě hodiny z povolna péci; když je pak zcela vychladlá, nalej skrze otvor do ní vychladlý avšak ještě tekutý kyselý rosol a nech ji v chladném místě až do druhého dne. Můžeš ji pak dle libosti nakrájeti.

570. Paštičky se šunkou.

Vymaž máslem malé formičky, tak nazvané vandličky, kolik jich potřebuješ, a vylož je těstem podlé čísla 553. Pak rozkrájej půl libry šunky na drobno, dej ji na talíř a postav stranou. Vraz do půl druhého žejdlíku dobré kyselé smetany osm žloutků, přidej trochu soli a tlučeného květu, dobře to promíchej a pak skrze sýtko protlač, přimíchej do toho rozkrájenou šunku a naplň tím připravené vandličky, ne však až ku kraji, pak obrubu těsta rozklepaným vejcem potři, udělej z těsta víčko, přiklop jím paštičku a potři povrchu vejcem, dej je pak do trouby a nech zvolna půl hodiny péci, pak je z formičky vyndej a dej hned teplé na stůl.

571. Jiné paštičky se šunkou.

Vymaž malé formičky máslem a vylož je těstem. Uvař ze čtyř lotů rýže a žejdlíku dobrého mléka hustou kaši, hleď však, aby rýže zůstala pěkně celá, rozkloktej v půl žejdlíku kyselé smetany čtyři žloutky, přidej k tomu tu rýži a půl libry uvařené libové rozsekané šunky, osol to, dobře promíchej, naplň tím vymazané formičky, dej je na plech a nech v troubě zvolna upéci, pak je vyklop, urovnej na mísu a nes horké na stůl.

572. Paštičky z telecího masa.

Sesekej drobounce pečené telecí maso s kaparami, s citronovou kůrou a s několika šalotkami, rozmíchej

to s trochem vína, přidej trochu šťávy z pečeně, trochu rozpuštěného másla a citronové šťávy, osol a květem okořeň. Vypíchej malé placičky z vyváleného máslového těsta, polovici jich vlož na plech, dej na ně po lžičce té sekaniny a přikrej druhou polovicí placiček, pak skleničkou je přikroj, nařízni po vrchu trochu nožem, pomaz rozklepanými žloutky a upeč v troubě do zlatova a nes teplé na stůl.

573. Bramborové paštičky z drůbeže.

Uvař v páře dvacet pěkných bramborů, oloupej je a protlač skrze žíněné sýtko. Utri osm lotů másla až se zpění, přidej k tomu pět žloutků jeden po druhém, a pokaždé dobře to rozmíchej, přidej k tomu protlačené brambory, osol a okořeň to tlučeným květem, dobře promíchej a postav stranou. Upeč čtyry kuřata na rožni neb v troubě, nech je vychladnouti, seřízni pak s nich prsíčka a pěknější maso ze stehýnek, kůžičku stáhni a maso skrájěj na malé kostky. Ostatní maso kuřat rozkrájěj, vlož na kuthan, nalej na to půl žejdlíku masité polívky a nech to svařiti, pak polívky skrze žíněné sýtko proced a masnotu s toho seber. Dej na kuthánek pět lotů másla, přidej dvě měchačky bílé mouky a udělej bledou jíšku, nalej do ní scezenou polívku a tři čtvrti žejdlíku dobré smetany, nech to svařiti, míchej tím však neustále, až to zhoustne, pak omáčku proced, přidej do ní deset žloutků a míchej tím půl hodiny, přidej pak k tomu na kostky nakrájená kuřata. Pak vymaž plechové vandličky máslem, vylož je pak as ztlouští brka bramborovým těstem a postav formičky na plech. Ušlehej ze šesti bílků tuhý sníh a přimíchej zlehka k upravené nádivce, naplň tím paštičky, udělej víčka a přiklop jako u předešlých paštiček a nech v troubě zvolna půl hodiny péci, pak je z formiček vyndej a dej teplé na stůl.

574. Paštičky z kuřat.

Udělej máslové těsto podle čísla 554, vyválej je na brko ztlouští, vykroj pak sklenkou kulaté lístky. Polovičku z nich pomaz rozklepanými vejci, druhou pak polovici vypíchej menší formičkou než byla sklenka, odkrojek polož vždy na lístek větší, již dříve vypíchnutý, aby to uprostřed tvořilo dutinu, pomaz taktéž rozklepanými vejci a upeč pěkně zároveň s malými vykrojenými placičkami v hodně vytopené troubě. Upečené pak naplň následující sekaninou: Sesekej všechno maso z pečených mladých kuřat, s cibulí, citronovou kůrou a žampiony neb smržemi, můžeš též k tomu kousek pěkné šunky sesekati, naplň tím pečené paštičky a přikrej malými placičkami, nech je pak v troubě zahřát a nes teplé na stůl.

575. Paštičky z kuřat na jiný způsob.

Sěrež všechno maso z dobře očištěných kuřat neb kapounů, nakrájej je na kousky, dej na kuthan s kouskem másla, osol a trochem květu a bílého pepře okoreň, nech to pak as deset minut dusiti, pak maso vundej a drobounce usekej; ostrouhej kůru se žemličky, rozkrájej žemličku na kostky a dej na kuthan, v němž maso bylo se dusilo, nalej na ně dvě lžíce dobré silné polívky, a přidej něco drobně nakrájené petruželky a nech to trochu vysmáhnouti. Utluč v moždíři dušené maso z kuřete neb kapouna s tou smaženou žemličkou, se čtyřmi surovými žloutky a s kusem vařeného telecího vemená, a protlač to skrze žíněné sýto. Vyválej z máslového těsta (č. 554) na stéblo tlusté listy, vypíchej malou sklenkou placičky, polovicíjich dej na plech vodou potřený, pomaz je lehce rozklepanými vejci, vlož do prostřed kousek té nádivky a přikrej jiným lístkem, potří rozklepaným vejcem, upeč v troubě do zlatova a nes teplé na stůl.

576. Paštičky z telecích jater.

Vymaž malé formičky máslem a vylož je máslovým těstem podle čísla 554, z půl libry telecích jater vyber žilky a ušekej je na kašičku, dej na kuthánek čtyry loty čerstvého másla, přistav jej k ohni, dej do toho rozsekaná játra, kousek citronové kůry na drobno rozsekané, trochu majoránkových listků a nech to dusiti, vyndej pak sekaninu na mísu, přidej do ní jednu v mléce namočenou a dobře vymačkanou žemličku, dvě celá vejce a dva žloutky, šťávu z jednoho citronu, trochu tlučeního květu, osol to a dobře promíchej, naplň tím připravené formičky, pomaz kraje rozklepaným vejcem, uprav z téhož těsta malá víčka, přiklop jimi paštičky, přitiskni kraje k sobě, pomaz paštičky opět vejcem a nech je v troubě asi hodinu péci, pak je z formiček vyklop, urovnej je na mísu a nes teplé na stůl.

577. Paštičky z brzlíků.

Očist a omej telecí brzlíky, protáhni je tence nakrájenou slaninou a osol, dej na kuthánek kousek másla, kousek slaniny na malé kostky nakrájené a malou též na drobno rozkrájenou cibuli a mrkev, vlož na to připravené brzlíky, dobře to přiklop a nech do měkka dusiti, pak pokličku sundej, dej brzlíky na prudký oheň do trouby, tak aby slanina trochu sežloutla, pak brzlíky vyndej a nech vychladnouti, nalej pak do téhož kuthánku několik lžic masité polívky, nech to chvílku povařiti a proced pak omáčku na brzlíky. Vymaž malé formičky máslem a vylož máslovým těstem podle čísla 554, naplň je pak dušenými brzlíky, přiklop víkem z máslového těsta, pomaz rozklepaným vejcem, dej formičky na plech a nech v troubě tři čtvrti hodiny péci, pak je vyklop na mísu a nes horké na stůl.

578. Paštičky z brzlíků na jiný způsob.

Utři půl libry másla, až se zpění, vraz do toho tři celá vejce a tři žloutky, rozmoč v mléce čtyry rozstrouhané žemličky, dobře pak z nich mléko vytlač, přidej to k ostatnímu, osol to a míchej tím půl hodiny. Vymaž malé formičky máslem, popraš rozstrouhanou žemličkou, naplň je do pola tou smíšeninou, dej do každé kousek na předešlý způsob upraveného brzlíku, a dej opět smíšeninu, urovnej je pak na plech a upeč na předešlý způsob.

579. Paštičky z rýže.

Přeber a vyper dobře čtvrt libry rýže v horké vodě, uvař ji pak v mléce, tak aby z toho byla hustá kaše a aby rýže dostatečně změkla, vyndej ji pak na misku a nech vychladnouti. Utři čtyry loty másla, až se zpění, vraz do toho tři žloutky, přidej k tomu vychladlou rýži, osol to a dobře to promíchej, ušlehej ze tří bílků tuhý sníh a přimíchej jej zlehka k ostatnímu. Vymaž malé formičky máslem, dej do každé kousek té kaše, vlož pak do každé kousek zvěřiny podle čísla 447 upravené a na malé kousky nakrájené, dej opět rýži, postav formičky na plech a nech v troubě půl hodiny péci, pak je vyklop na mísu a nes teplé na stůl.

580. Malé paštičky se smíšeninou.

Uprav paštičky z máslového těsta podle čísla 554, rozpust na kuthánku pět lotů másla, dej do něho dvě lžíce bílé mouky, kousek cibule na drobno rozkrájené a udělej z toho bílou jíšku, nalej pak do toho kávový kořík bílého vína a tolik masité polívky, aby z toho byla ne příliš hustá omáčka, přidej kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, pět dobře očištěných a též na drobno rozsekaných sardelí, nech to hodně svařiti, přidej pak do toho šťávu z jednoho citronu, rozkloktej čtyry žloutky s trochem studené hovězí polívky, nalej

těž do omáčky. Dej pak do této omáčky uvařené a na kostky rozkrájené telecí brzlíky, žaludky a játra z drůbeže a kuří prsíčka, vše již dříve v masité polívce uvařené a na drobné kostky rozkrájené, přidej ještě několik nakrájených a na másle dušených žampionů a smržl, nech to ještě chvíli u ohně, nesmí se to však již vařit. Krátce před tím, nežli chceš dáti paštičky na stůl, naplň je tou smíšeninou, nech je v troubě ohřátí a podej je teplé.

R o s o l y.

581. Rosol k jídlům studeným.

Vyper několikrát dvě libry čerstvých surových kůžiček vepřových ve vlažné vodě, sádlo s nich seřež a nech je vařit ve dvou mázech vody, přidej k tomu telecí nožičky a trochu zeleniny, osol, často to odpěňuj a nech to na polovici zavařit, naplň pak hrnek opět horkou vodou a nech kůžičky tak dlouho vařit, až je můžeš rozmačkat. Zatím dej na kuthan kousek slaniny na tenké lístky nakrájené, dvě libry libového vepřového masa, cibuli, mrkev, jednu brukev, jednu kapustu, vše na lístky nakrájeno, několik zrněk pepře a nového koření, dobře to přiklop a nech dusit, až to trochu zhnědne, míchat však tím nesmíš, nalej pak na to vodu, v níž jsi byla kůžičky vařila, přidej žejdlík vinného dobrého octa a nech to ještě tak dlouho vařit, až z toho jen asi čtyry žejdlíky zbudou, odstav to pak od ohně, seber všecken omastek, proced to a nech vychladnouti. Dej do hrnku čtyry surové bílky a vraz do toho jedno celé vejce i se skořepinou, dobře to ušlehej a vlej do toho od ohně odstavený, avšak ještě vlažný rosol a při nalévání ustavičně tím míchej, pak to nech na vlažném místě tři hodiny státi. Přivaž ubrousek k čtyrem nohám obrácené židle, postav pod ubrousek mísu a proced rosol skrze

něj, a kdyby rosol nebyl ještě čist, tedy jej musíš ještě jednou procediti. Uchovej pak rosol do studeného místa a můžeš ho pak upotřebiti buď k upravení rozličných mas aneb k okrášlení studených jídel.

582. Rosolová hovězina.

Omej hovězí již ovařenou hubu a nohu, nakrájej oboje jak možná tence, dej to do hrnku, nalej na to hovězí nemastnou polívku, aneb horkou vodu, přidej sůl a drobně nakrájenou citronovou kůru, jednu řebíčkem prostrkanou cibuli a trochu octa a nech to dvě hodiny vařiti. Rozkrájej pak na malé kostičky čtvrt libry čerstvé slaniny, dej k ostatnímu i s kvintlíkem tlučeného bílého pepře a nech to ještě čtvrt hodiny vařiti. Omoč nádobu ve studené vodě, nalej do ní to uvařené maso i s polívkou, cibuli však dříve vyndej, nech to vystydnouti, až to zrosolovatí, když to chceš dáti na stůl, přiklop nádobu obrácenou mísou, oboje otoč tak, aby rosol na mísu se vyklopil, nakrájej na větší kousky a dej k tomu ocet a pepř.

583. Telecí hlava v rosolu.

Rozkroj dvě neb tři telecí hlavy na dvě půle a uvař je pak v slané vodě, do níž jsi dala zelenou petržel, mrkev, dvě cibule a trochu citronové kůry, a nech hlavičky tak dlouho vařiti, až hodně změknu, pak je vyndej, polož do studené vody a nech chvíli v ní ležeti. Do polívky, v níž hlavy se byly vařily, dej nyní dvě neb tři telecí nožičky, několik zrnek pepře a nového koření, a nech ji tak dlouho vařit, až z toho zbude asi žejdlík, pak vlaš do toho šťávu z jednoho citronu, proced to skrze husté sýtko a nech to chvíli státi. Potom vyber z hlavy kosti, rozkrájej maso na podlouhlé tenké řízky, dej je do formy, protlač skrze čistý ubrousek přecezenou polívku, vlej ji na řízky a postav na chladné

místo, aby to zhoustlo. Když je to tuhé, vyklop to na mísu a nes na stůl.

584. Rosol z telecího masa a telecích nožiček.

Dej do čistého hrnku libru telecího masa, několik telecích nožiček, chceš-li, můžeš též přidati kousek libového vepřového masa, nalej na to vody a žejdlík vinného octa, osol, přidej k tomu dvě na koláčky nakrájené cibule, petruželový kořínek, asi tři spárky česneku, několik bobkových lístků, trochu dymjánu, trochu celého pepře, několik zrněk nového koření, tři řebíčky a kousek citronové kůry dobře vykrájené, dobře to přiklop a nech vařiti do měkka, potom maso vyndej, polívku skrze husté sýtko proced a nech ji ještě vařiti, vraz do ní pak sníh z dvou bílků ušlehaný a jedno vejce i se skořepinou a nech ještě vařiti, při čemž tím několikrát zamíchej, pak přivaž k čtyřem nohám obrácené židle ubrousek, postav pod něj mísu, nalej rosol do ubrousku a nech jej protéci, nalej pak trochu toho čistého rosolu do formy a nech ztuhnouti, rozkrájej uvařené maso a maso z nožiček na drobno, vlož je do formy na ustydlý rosol, ale tak, aby se maso formy nedotýkalo, nalej na to ostatní rosol a nech opět ustydnouti; kdy chceš rosol nésti na stůl, omoč formu v horké vodě, zčerstva ji otři, vyklop rosol na mísu a nes na stůl, podej k němu vinný ocet, dobrý provence-ský olej a pepř.

585. Sekaná šunka v rosolu.

Rozsekej libru uvařené libové šunky na drobno, utři čtvrt libry másla až se zpění, přidej k němu rozsekanou šunku a žejdlík rosolu čís. 581, dobře to rozmíchej, dej to pak do kuthánku a postav do studeného místa, omoč pak kuthánek v horké vodě, zčerstva jej otři, vyklop to na mísu a oblož rosolem.

586. Marinovaná ledvinová pečeně.

Dej do kuthanu jednu cibuli, jednu mrkev, petruželový kořínek, jeden celer, několik šalotek a paštinák, vše na koláčky nakrájeno, přidej k tomu jeden bobkový list, kousek dymiánu, několik zrněk pepře a nového koření, kousek zázvoru, přidej několik lžic dobrého provence-ského oleje, žejdlík vína, šťávu z citronu, tak aby to bylo jemně nakyslé, osol to pak a vlož do toho pěknou ledvinovou pečení, dobře ji přiklop a nech tak dva dni v studeném místě ležeti, při čemž však ji musíš začasť obracet, pak ledvinu s omáčky vyndej, vlož ji na pekáč, polej ji půl žejdlíka masné masité polívky, sceď na to omáčku, v níž byla ledvina naložena, a nech v troubě do měkka upéci, při čemž ji musíš začasť masnou polívkou polévati, pak vlož pečení na mísu, omáčku na ni proced a oblož malými smaženými brambory a malými nakládanými okurkami.

587. Marinovaná kuřata.

Mladá pěkná, dobře očištěná kuřata ovař v hovězí polívce, pak je vyndej, nech vychladnouti a rozkrájej je na úhledné kousky, omoč je pak ve vinném těstě a usmaž v přepouštěném másle do zlatova, dej do kuthánku kousek zelené petružele, kerblík, estragon, kousek citronové kůry, na koláčku nakrájenou cibuli, vlož pak na to usmažená kuřata, polej je vinným octem a dobrým provence-ským olejem, nech je tak naložené hodinu ležeti, pak je vyndej, omáčku skrze husté sýtko proced, a vlej opět na kuřata a nes na stůl. Vinné těsto uprav takto: Do žejdlíku bílého vína dej asi tři kapky horkého provence-ského oleje, přidej do toho žejdlík bílé mouky a čtyry loty horkého přepuštěného másla, rozmíchej to dobře, tak aby z toho byla jemná kašička, a přimíchej pak k tomu ze čtyř bílků snh.

588. Sele v rosolu.

Stáhni několik vepřových nožiček, nakrájej je na malé podlouhlé kousky, kus libového masa od šunky nakrájej též na podlouhlé kousky, smíchej oboje s pepřem, solí a citronovou kůrou, naplň tím surové sele, sešij je pak a vlož do podlouhlé hluboké nádoby, vlej naň jeden díl vody, jeden díl octa, jeden díl vína, ode všeho tolik, aby sele bylo potopeno, přidej k tomu několik řebíčků, několik bobkových lístků a nech v tom sele hodinu zpovolna vařiti, pak je vyndej a přikrej vlhkým ubrouskem. Zatím udělej rosol dle čísla 581, vlej polovičku do patřičné podlouhlé formy a nech ztuhnouti, vlož do ní sele hřbetem ke dnu, pak na to nalej ostatní rosol, a když je to dobře ustydlé, vyklop to na mísu.

589. Koroptve a bažanti v rosolu.

Uprav rosol podle čís. 581, nalej jej na palec zvýší do kuthanu, postav do studeného místa aneb v letě na led. Když je rosol sedlý, poklad jej veroneským salámem tence nakrájeným, nalej na to opět rosolu až na palec zvýší, nech jej ustáti, nyní dej na to lístky z pečených koroptví aneb z bažantů tence nakrájené, nalej opět rosol zvýší palce a nech vystydnouti, pak co třetí vrstvu poklad rosol šunkou na tenké lístky nakrájenou a polej opět rosolem, i opakuj to nyní od začátku tak dlouho, až je kuthan plný, pak jej přiklop a dej do studena. Když to chceš dáti na stůl, omoč rychle kuthan v horké vodě, zčerstva jej osuš a vyklop rosol na mísu.

590. Mladý krocan v rosolu.

Mladého dobře očištěného krocana omej, pěkně jej slož do hrnku, jen co by se tam vešel, přidej k tomu kousek mrkve, kousek cibule, trochu zelené petružele, několik zrnek nového koření a celého pepře, nalej na něj dvě části slabé polívky a jednu část bílého vína,

osol jej, nech jej zvolna při častém opěňování do měkka vařiti, pak jej vyndej, očist ode vši zeleniny a nech vychladnouti. Udělej rosol jako v čísle 581, nalej ho asi na dva prsty zvýší do hlubokého kuthanu neb formy, postav to do studeného místa neb na led, nech to stydnouti, vlož na ten rosol pak krocana prsy dospod, nalej opět rosolu as přes polovic, nech to opět stydnouti, když to utuhne, dolej opět rosolem asi zároveň s krocánem, a dej to na led. Když jej pak chceš dáti na stůl, omoč nádobu s krocánem v horké vodě, zas ji spěšně osuš, vyklop krocana s rosolem na mísu a dej na stůl.

591. Kapoun v rosolu.

Uprav rosol podle čísla 581. Z pěkného mladého, dobře očištěného kapouna vyřízni prsní kost, kapouna osol a zaobal do čistého ubrousku, uvař jej pak v polovici vody a polovici mléka do měkka, pak jej vyndej a vlož do studené vody; když jest vychladlý, protáhni jej pak na prsíčkách pěti řadami šunkou na nudličky nakrájenou a zelenými petruželovými lístky, totiž vždy jednou řadou petružele a jednou šunky, polož pak kapouna do kulaté formy prsíčky dolů, nalej naň připravený rosol, dej jej pak do studeného místa neb jej postav na led a nech ztuhnouti, když jej chceš nésti na stůl, omoč formu v horké vodě, rychle ji otři, vyklop to na mísu a oblož citrony na koláčky rozkrájenými.

592. Hlava divokého kance v rosolu.

Dej do hlubokého hrnce část octa, část vína a část vody, vlož do toho hlavu z divokého kance, přidej bobkový list, cibuli řebíčkem prostrkanou, několik šalotek, něco citronové kůry, a nech hlavu v tom do měkka vařiti. Ješto z hlavy samé již rosolovitá polívka se vyvaňuje, uprav k tomu rosol z telecích nožiček na tento způsob. Dej do nového hrnku dva mázy vody, vlož do

toho šest telecích nožiček a nech dvě hodiny zvolna vařit, až se všechno maso od kostí oddělí, při čemž však musíš pilně pěnu sbírat. Sced nyní tuto polívku a nech ji ještě v kuthánku až na žejdlík zavařit a pak vychladnouti. Nech to pak ztuhnouti, načež ti to osm dní, v zimě ještě déle vydrží. Dej pak do kuthanu ztuhlý rosol, přilej čtyry žejdlíky rosolovité polívky, v níž jsi byla hlavu vařila, dva žejdlíky vína, dva žejdlíky vinného octa, přidej několik řebičků a několik zrnek pepře, ušlehej do toho sněh ze čtyr bílkův, zamíchej tím, nech to svařit a pěnu opěnovačkou sbírej. Potom přivaž ubrousek na čtyry nohy obrácené židle, postav pod ubrousek mísu, vlej rosol do ubrousku a nech jej do mísy protéci. Není-li dost čist, vlej procezený rosol ještě jednou do ubrousku a nech jej ještě jednou protéci, aby byl úplně čist. Chceš-li však míti rosol přihnědlý, tedy k němu přilej trochu hnědé polívky aneb rozpal kousek cukru na pánvi do hněda a přidej do rosolu. Když rosol úplně protekl a je zcela čist, nalej ho trochu na mísu, postav hlavu do prostřed a nech rosol uстыdnouti. Ostatní rosol nech úplně ztuhnouti, rozklepej jej pak nožem na kousky a oblož jím hlavu kolkolem. Ozdob pokraj mísy bobkovým listím a nes na stůl.

593. Marinovaný tetřev.

Nakrájej z pěkné bílé slaniny nudle asi co brko ztlouští a co prst dlouhé, utluč jemně trochu pepře, několik bobkových listků, kousek dymjánu a trochu soli, přidej pak k tomu kousek zelené petružele na drobno rozsekané a obal v tom nakrájenou slaninu. Pěkného a dobře očištěného tetřeva omej v studené vodě, protáhni jej hojně na prsíčkách a stehénkách připravenou slaninou, vlož jej pak do hluboké hlíněné mísy, osol jej, polej jej šťávou z několika citronů a vínem asi půl dru-

hého žejdlíku, přidej k tomu dvě velké cibule, dvě mrkve, dva neb tři petruželové kořínky, vše na koláčky nakrájeno, kousek dymiánu, několik bobkových lístků, trochu koriandru a několik řebičků, dobře to přiklop a nech v studenu několik dní ležeti, při čemž však musíš tetřeva začasť obracet, pak jej dej s marinádou na kut-han neb pekáč, přidej k němu hojně na kostky nakrájené alaniny, polej jej půlí žejdlíku mastné masité polívky, dobře to přiklop, tak aby pára odcházeti nemohla, a nech v troubě tři hodiny dusiti, při čemž jej musíš začasť štávou, v níž se dusí, polévati, pak tetřeva vynde, úhledně jej rozkrájej a na mísu prsíčky na vrch urovnej, štávu skrze husté sýtko proced, omastek seber, přidej k tomu několik lžic hnědé omáčky, nech to ještě chvíli povařiti a nalej pak do mísy na tetřeva.

594. Marinovaný tetřívek.

Na tentýž způsob marinuje se též tetřívek.

595. Tetřev v rosole.

Uprav marinádu na předešlý způsob č. 593, vlož do ní tetřeva též na předešlý způsob upraveného a nech jej takto několik dní v studenu ležeti, při čemž jej musíš začasť obracet, pak vlož tetřeva do velkého kut-hanu, přidej k němu šest dobře očištěných telecích nožiček, tři libry telecích hnátů a tři libry hovězího masa z kýty, vše na kusy rozsekané, nalej pak na to dva žejdlíky vína a studené vody a nech jej z povolna do měkka vařiti, pak jej od ohně odstav a nech v omáčce vychladnouti. Druhý den jej z omáčky vynde, úhledně rozkrájej a na mísu urovnej, omáčku připrav k ohni, omastek s ní seber, přilej k tomu tolik dobrého vinného octa a šťávy z citronu, aby to bylo chutně nakyslé, vraz pak do toho šest bílků, nech to chvíli povařiti, pak uvaž k čtyrem nobám obrácené židle ubrousek, postav pod

ubrousek mísu, nalej do něho svařeninu a nech protéci; není-li rosol dosti čist, opakuj to ještě jednou, prochlazený pak rosol dej na tetřeva, přiklop jej a postav do studeného místa.

596. Tetřívěk v rosole.

Tetřívěk upravuje se na tentýž způsob jako tetřev (č. 595).

597. Kuřátka s rosolem.

Tři pěkná očištěná kuřata dobře vyper, nasol je, slož do kuthanu, nalej na ně dobré masné polívky a nech je zvolna do měkka dusiti, pak je nech vystydnouti, uřezej pak v kloubkách stehénka, prsíčka vykroj a rozděl na dvě půle, stáhni kůžičky s nožiček a prsíček, klad je na mělkou mísu, naceď na to citronovou šťávu, pokapej dobrým olejem, posyp solí a na hrubo tlučným pepřem a nech to tak hodinu naloženo. Zatím vraz dva surové žloutky do malé hluboké misky a postav ji na led, přilej pak k tomu poznenáhla šest lotů dobrého olivového oleje, koflík studeného avšak tekutého rosolu a čtyry lžíce estragonového octa, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu a přidej trochu tlučeného bílého pepře a soli, míchej tím pak ustavičně a tak dlouho, až je z toho řídká, bílá, zakyslá kaše; mísu, na niž chceš dáti kuřata, postav na led, napíchni vidličkou rozkrájené kousky kuřátek, omáčeje je v té husté omáčce, klad je na uchystanou mísu, stehénka do spodu, na vrch pak prsíčka, kolkolem dej pak hojně rosolu podle čísla 581 upraveného a stejně nakrájeného.

598. Koroptve s omáčkou majonesovou.

Upeč koroptve podle čísla 500, nech je vychladnouti a rozkrájej je pak buď na čtvrtky neb úhledně na menší kousky, dej je do hluboké mísy, polej je trochem vinného octa, přidej několik lžic dobrého provence-ského

oleje, posyp solí a tlučným pepřem a nech je tak několik hodin přikryté ležeti, pak je z omáčky vyndej a polej majonesovou omáčkou podle čísla 405.

599. Marinovaná kýta z divokého kance.

Vlož kýtu z divokého kance do studené vody a nech v ní hodinu ležeti, pak kůži nožem dobře oškrab, tak aby na ní nic nečistého neostalo, pak dolejší kost usekni, vlož pak kýtu na kuthan, přidej k ní dvě cibule, mrkev, por a celer, vše na koláčky nakrájeno, několik zrnek pepře, řebíček a trochu jalovce, osol to a polej dvěma žejdlíky bílého vína, dobře to přiklop a nech tak v studenu čtyřadvacet hodin ležeti, při čemž to však musíš začasť obracet. Pak kýtu z omáčky vyndej, vlož ji na pekáč, omáčku na ni skrze sýtko proced, polej ji dobrým omastkem a nech v troubě do měkka péci, při čemž ji musíš začasť masitou polívkou polévat, pak vlož kýtu na mísu a kůžičku s ní sejmi, přilej do omáčky několik lžic polívky, nech to malou chvíli povařit, pak omáčku skrze sýtko proced, mastnotu s ní seber a vlej omáčku na kýtu a podej k ní v mísečce omáčku s kaparami čís. 72.

Polívky postní.

600. Svařenina ze zelenin k postním polívkám.

Dej do hlubokého kuthanu dvě mrkve, tři cibule, pór a hlávkou celeru, vše na koláčky nakrájeno, přidej k tomu kousek čerstvého másla a nech to do zlatova usmažit. Přidej k tomu pak čtvrt žejdlíku hráchu, kousek zelené petružele a kerblík, nalej na to čerstvé vody a nech to pak několik hodin zvolna vařit, při čemž musíš pěnu pilně sbírat, pak to od ohně odstav a nech půl hodiny tiše stát, pak to zvolna, aby se svařenina nezkalila, skrze hustý ubrousek do hlíněného hrnku

proceď a postav do studeného místa. Tato svařenina hodí se ku každé postní polívce a k postním omáčkám.

601. Hnědá rybí polívka s vandličkami.

Utři šest lotů másla, uvař mléči z většího kapra v slané vodě, pak je na drobno rozsekej, přidej je k máslu a jednu rozstrouhanou, v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, utři vše dobře dohromady, přidej šest žloutků jeden po druhém, trochu květu, dobře to rozmíchej, pak přimíchej zlehka ze šesti bílků tuhý sníh, vymaž malé vandličky máslem, naplň je tou sekaninou a upeč v troubě, aneb v páře podle čísla 6. Pak vandličky z formičky vyklop, vlož do mísy a nalej na ně hnědou rybí polívku č. 602.

602. Hnědá tlučená rybí polívka.

Usmaž v přepuštěném másle tři neb čtyry kousky ryby a půl na lístky nakrájené žemličky, pak rybu rozkrájej, kosti vyber a utluč rybu i se smaženou žemličkou a třemi na tvrdo uvařenými žloutky v moždíři, dej pak do hrnku, udělej z másla a bílé mouky přihnědlou jíšku, rozdělej ji se svařeninou čís. 600, vlej to do hrnku na utlučenou rybu, nalej ještě dostatečně svařeniny, osol, okořeň květem, nech to čtvrt hodiny vařiti a proceď pak skrze sýtko na smaženou žemličku na kostky nakrájenou.

603. Tlučená rybí polívka na jiný způsob.

Dej do kuthanu několik kousků kapra, nalej naň tolik svařeniny č. 600, mnoho-li polívky potřebuješ, osol a nech to svařiti, pak rybu vyndej a kosti z ní vyber, utluč ji pak s třemi žloutky na tvrdo uvařenými a s půlí v mléce namočené a vymačkané žemličky v moždíři, dej to pak do hrnku, nalej na to polívku, v níž jsi byla rybu vařila, zapraž to pak bledou máslovou

jíškou, okořen květem a nech to dobře svařiti. Uprav sedlinu podle čís. 42, musíš však dáti místo hovězí rybí polívku, vybírej pak po kouskách malou lžičkou a klad do polívkové mísy a proced na ně upravenou rybí polívku.

604. Polívka z línků.

Dej na kuthánek kousek másla, jednu cibuli, celer, petružel, vše na koláčky nakrájeno, přidej k tomu tři opařené a na kousky nakrájené línky a nech to čtvrt hodiny dusiti, nalej pak na to svařeninu čís. 600, osol to a nech tři čtvrti hodiny vařiti, pak polívku proced, můžeš do ní zavařiti kluzky máslové, čís. 38, aneb cokoliv jiného.

605. Obyčejná rybí polívka.

Z vnitřností dvou kaprů, jednoho mléčného a jednoho jikerného, střívko a žluč pozorně vyndej, dej pak vnitřnosti do hrnce a nalej na ně svařeninu číslo 600, přidej kousek na drobno rozsekané zelené petružele, osol a nech to hodinu vařiti, zapraž to pak bílou máslovou jíškou, přidej trochu tlučného květu a bílého strouhaného zázvoru a nech ještě malou chvíli povařiti, pak vlej polívku do mísy na smaženou žemličku na kostky nakrájenou.

606. Obyčejná rybí polívka s knedlíčky.

Uprav polívku na předešlý způsob (č. 605). Ze dvou kousků kapra ořezej kůžičku a kosti všechny vyber, maso na drobno nakrájej a utluč pak se třemi žloutky na tvrdo uvařenými v moždíři na kašičku, utři čtyry loty másla, vraz do něho dvě celá vejce a dva žloutky, přidej trochu květu, trochu rozstrouhaného bílého zázvoru, kousek citronové kůry na drobno nakrájené, osol, přidej k tomu utlučené rybí maso, dobře to promíchej, přidej pak k tomu tolik rozstrouhané žemličky, aby se z toho

knedlíčky dělali mohly, zavař je pak do výše uvedené polívky, nesmíš však tuto dříve zapražiti, pokud nejsou knedlíčky uvařeny.

607. Želví polívka.

Polož želvě horké železo na záda, tak aby hlavu, nohy a ohon vystrčila, načež vše utni, vlož pak želvu do studené vody a dobře ji omej, nech ji pak tak dlouho vařiti, až se skořepina nechá sejmuti, kůži pak se želvy stáhni, rozděl želvu na čtvrtky, žluč a střeva vyndej, dej pak želvu do hrnce, nalej na ni svařeninu č. 600, osol, přidej šťávu z citronu, kousek citronové kůry a nech ji vařiti. Udělej bledou máslovou jíšku, zapraž tím želví polívku, přilej skleničku vína, vyndej želví maso, rozkrájej na menší kousky, vlož do polívkové misky, a proced' na ně želví polívku. Můžeš do ní dáti též knedlíčky z ryb podle čísla 606, aneb usmaženou a na nudličky nakrájenou žemličku.

608. Polívka z hlemýžďů.

Uvař půl kopy hlemýžďů, dobře je očist a na drobno se čtyrmi na tvrdo uvařenými žloutky rozsekej, dej to do hrnku, přidej k tomu jednu rozstrouhanou a na másle usmaženou žemličku, nalej na to svařeninu čís. 600 a nech to pak půl druhé hodiny vařiti, rozkloktej pak v hrnečku s trochem smetany čtyry žloutky, nalej to pak do přecezené hlemýžďí polívky, okořen trochem květu a nalej pak do polívkové misky na smaženou žemličku na kostky nakrájenou.

609. Postní polívka z raků.

Hoď pět a dvacet malých raků do vařící slané vody a nech je vařiti, až zčervenají, ocásky a klepýtká oloupej, ze skořápek udělej čtvrt libry račího másla podle č. 7, pak skořepiny dej do hrnce, přidej na to tolik svařeniny

čís. 600, mnoho-li polívky potřebuješ, nech to deset minut vařiti a pak to proced, udělej z polovice račího másla a z trochu bílé mouky bledou jíšku, zapraž jí tu račí polívku a nech jí čtvrt hodiny vařiti, pak polívku dostatečně osol, trochem květu okořeň, přimíchej ještě ostatní račí máslo a nalej pak do polívkové mísy na rozkrájené račí ocásky, klepeta a na usmažený chlebiček, na kostky nakrájený.

610. Polívka ze žab.

Rozsekej čtyřycet dobře očištěných žab na drobno, dej je na kuthánek, přidej k nim malou na drobno rozkrájenou cibuli, kousek zelené petružele, trochu tlučného květu a kus másla, osol to a nech asi čtvrt hodiny dusiti, utluč to pak v moždíři se čtyřmi žloutky na tvrdo uvařenými, dej to do hrnku, nalej na to svařeninu podle čísla 600 upravenou a nech to čtvrt hodiny povařiti, pak to proced, zapraž to pak trochu bledou máslovou jíškou a nech ještě chvíli povařiti, přidej pak k tomu trochet tlučného květu a vlej to do mísy na smaženou, na kostky nakrájenou žemličku, aneb můžeš do ní zařiti knedlíčky z ryby podle čísa. 606.

611. Polívka z hráchu.

Uvař žejdlík hráchu do měkka, pak jej dobře rozmíchej, nalej naň tři žejdlíky podle čísa. 600 upravené svařeniny, přidej k tomu dva spárky rozetřeného česneku, nech to ještě trochu povařiti, pak polívku skrze sýtko proced, přidej trochu majoránkových lístků, okořeň trochem květu a zázvoru, zapraž pak nahnědlou máslovou jíškou, nech ještě malou chvilku povařiti a nalej pak na smaženou, na kostky nakrájenou žemličku, aneb můžeš do ní dáti pěkné perlové kroupy do měkka v slané vodě uvařené.

612. Polívka čočková.

Čočková polívka se vaří na tentýž způsob, jen že se do ní přidá trochu tlučeného nového koření, načež se naleje na usmažený chlebiček tence nakrájený.

613. Polívka ze zeleniny.

Vraz čtyry žloutky do hrnku, rozkloktej je se dvěma lžičkami smetany a s kouskem másla, nalej na to svařeninu dle čísla 600, dej do ní osmaženou a na kostky nakrájenou žemličku, můžeš do ní dátí též pečená na kousky nakrájená játra ze štiky, aneb mléčí z kapra.

614. Polívka z piva.

Nakrájej do hrnku chleba, as co by se na hluboký talíř vešlo, dej jej do hrnku, nalej naň tři žejdlíky piva a žejdlík vody, osol, přidej trochu přebíraného kmínu, spárek česneku s kouskem másla rozetřeného a nech to čtvrt hodiny vařiti. Rozkloktej v půli žejdlíku dobré smetany čtyry žloutky a přimíchej to do vařící polívky, při čemž však musíš pilně míchat, aby se to nesrazilo, vlej do mísy a nes na stůl.

615. Polívka pивní na polský způsob.

Dej do hrnku tři žejdlíky piva, přidej dvanáct lotů cukru, kousek skořice a kousek citronové kůry a nech to chvíli vařiti, přidej pak žejdlík dobrého bílého vína, dvě sklenky maraskýnu, dobře to přiklop, aby pára odcházení nemohla, nech to ještě chvíli u ohně; vařiti se to však již nesmí, rozkloktej pak v trochu vína šest žloutků s kouskem tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, přimíchej k ostatnímu a podávej polívku v koflících.

616. Polívka z vína.

Nech vařiti polovici bílého vína, polovici vody, dej do toho kousek cukru, kousek celé skořice, kousek ci-

tronové kúry, nech vše dohromady vařiti, odpěň ji pak a koření z ní vyndej. Vraz čtyry žloutky do hrnku, rozkloktej je se dvěma lžícema dobré smetany, přidej do toho malou lžičku mouky, trochu studeného vína a malinko soli, dobře to rozkloktej, nalej na to vařící víno, míchej tím ustavičně a nech to ještě chvíli u ohně státi, nesmí se to však již vařiti. Můžeš ji podati v kávových šálcích.

617. Polívka bramborová.

Udus na čerstvém neb přepouštěném másle cibuli, zelenou petružel a majoránkové lístky, vše na drobno rozkrájeno, přidej k tomu uvařené brambory na koláčky nakrájené, nalej na to svařeninu čís. 600, osol a nech vařiti. Udělej bílou máslovou jíšku a zapraž tím polívku, pak přidej trochu zázvoru a dobře vše rozmíchej, nech ještě chvíli vařiti, pak skrze sýtko proced a nes na stůl.

618. Polívka krupková se sušenými houbami.

Uvař čtvrt libry pěkných trhaných krupek s kouskem nového másla v slané vodě do měkka. Uvař v jiném hrnku tři přehrstí sušených hříbků, pak s nich vodu sced a rozsekej je s kouskem zelené petružele na drobno, nalej pak na to svařeninu čís. 600, přidej do toho uvařené trhané krupky, zapraž to bledou máslovou jíškou, osol, přidej malounko pepře a zázvoru, a nech to vařiti.

619. Polívka bramborová s čerstvými houbami.

Oškrábej čistě brambory, omej je v studené vodě, nakrájej na čtvrtky a dej do polívkového hrnce, nalej na ně svařeniny číslo 600, přidej k nim spárek se solí rozetřeného česneku a nech je vařiti do měkka. Uvař v slané vodě očištěné a na tenké lístky nakrájené čerstvé pěkné hříbky. Udělej z jednoho vejce a bílé mouky

žmolky, zavař je do bramborové polívky, nalej do toho uvařené houby i s vodou, v níž se byly vařily, zapraž malounko bledou máslovou jíškou, osol a okořeň trochem zázvoru, nech ještě malou chvíli povařiti a nalej do polívkové mýsy.

620. Polívka s kmínem.

Nalej do hrnku buď vody aneb svařeniny čls. 600 tolik, mnoho-li polívky potřebuješ, přidej do toho trochu přebíraného kmínu, spárek se solí utřeného česneku a nech to půl hodiny vařiti. Dej na kuthánek čtyry loty másla, půl na drobno rozkrájené cibule a tolik bílé mouky, aby z toho byla přihoustlá hnědá jíška, zapraž jí tu polívku, proced ji pak do mýsy na chlebiček, na kostky nakrájený a na másle usmažený.

621. Sladká polívka z mléka.

Dej do hrnku čtyry žejdlíky dobrého mléka, nech je na prudkém ohni svařiti, přidej do něho kus cukru, malounko osol. Rozdělej v jiném hrnku šest žloutkův s trochem studeného mléka, přidej kousek tlučného cukru, o nějž jsi byla kůru z citronu ostrounhala. Nalej to do polívkové mýsy a přilej k tomu svařené mléko, musíš však tím neustále míchat. Nakrájej kůru z chleba na kostky, polož je na plech jeden na druhý, posyp hojně cukrem jemně tlučným, dej do trouby a nech opéci, aneb rozpálenou lopatkou je potírej, dej pak chlebiček na talíř a podej zvlášť k polívce.

622. Polívka z mléka s rejží.

Čtvrt libry pěkné rejže několikrát v horké vodě vyper, nalej pak na ni studenou vodu a nech vychladnouti, pak vodu sced, dej pak rejži do hlubokého kuthanu, nalej na ni čtyry žejdlíky dobrého vařícího mléka, přidej čtvrt libry cukru s kouskem vanilky utlučeného,

malounko osol a nech rejži do měkka uvařiti. Rozkloktej v čistém hrnku pět žloutků s trochem mléka a s kouskem čerstvého másla, vlej do uvařené polívky, musíš však polívkou pilně míchat, naley pak ji do mísy a nes na stůl.

623. Polívka mléková se sněhovými knedlíčky.

Nech vařiti několik žejdlíků mléka. Udělej z bílků sněh, rozmíchej do něho hodně cukru tlučeného, zavař to do mléka jako nuky, nech je chvíli vařiti, uvařené pak vyber na talíř, mléko proced' do polívkové mísy a dej do něho vařené kluzky.

624. Polívka ze saga.

Vyper čtyry loty pěkného bílého saga, naley naň tři žejdlíky dobrého mléka, přidej kus cukru, o který jsi byla kůru z citronu ostrouhala, malounko osol a nech sago uvařiti do měkka. Rozkloktej v hrnečku s trochem mléka a s kouskem čerstvého másla pět žloutkův a vlej do polívky.

625. Polívka sagová z burgundského vína.

Naley butelku burgundského vína do hrnku, přidej k němu čtyry loty bílého dobře vypraného a horkou vodou spařeného saga, přidej dvanáct lotů cukru, kousek skořice a kousek pomorančové kůry a nech to pak vařiti, až sago dostatečně změkne, je-li pak polívka tuze hustá, tedy přidej ještě horkého vína, vlej pak polívku na mísu a nes na stůl.

626. Polívka šparglová.

Ulámej hlavičky šparglové, dolejší část sloupni, a uvař ve vodě do měkka, protlač pak skrz síto, udělej bledou jíšku, zapraž jí protlačenou polívku, nech v tom pak vařiti šparglové hlavičky asi čtvrt hodiny, osol a okořen trochem květu, dej na kuthan kousek másla a sekanou petruželku, udus v tom žabí stehénka a přidej

je do polívky. Dej do polívkové mísy žemličku na kostky rozkrájenou a usušenou a nalej do ní vařící šparglovou polívku.

627. Polívka z čokolády.

Dej do hrnku čtyry žejdlíky dobrého mléka, přidej k němu dvanácte lotů rozstrouhané čokolády, čtvrt libry cukru, kousek vanilky a několik zrnek soli, a nech to půl hodiny vařiti, při čemž začasté tvořící se škraloupky sejmi, rozdělej pak s trochem mléka pět žloutků, přimíchej k ostatnímu a nalej pak na glasovanou a na kostky nakrájenou chlebovou kůru.

Studené ovocní polívky.*)

628. Ochlazující polívka z jahod.

Vyper šest žejdlíků pěkných zralých avšak suchých lesních jahod v studené vodě, rozhrň je pak na čistém ubrousku, vyber pak dlouhou jehlou čtvrtý díl těch nejpěknějších, dej je do porculánové mísy a postav ji na led, ostatní jahody protlač do hlíněné mísy skrze žíněné sítko, přidej k nim půl druhé libry tlučeného cukru, dobře to utři, nalej na to dvě butelky rýnského vína, vytlač šťávu z jednoho citronu, dobře to promíchej a proced do porculánové polívkové mísy na jahody, pak je víkem priklop, mísu do rozklepaného ledu postav a nech tak dvě neb tři hodiny státi a nes pak na stůl.

629. Ochlazující polívka z malin.

Dej do velké mísy šest žejdlíků malin, nalej na ně studené vody, pak je opěnovačkou vyber a vlož je na čistý šat, čtvrtý nejpěknější díl z nich vyber, dej je do misky, posyp tlučeným cukrem a postav na led, svař

*) Polívky tyto hodí se v bálech neb v letě při hostinách k ochlazení.

pak půl druhé libry cukru v půl druhém žejdlíku vody, dej pak ostatní maliny na mísu, polej je tím svařeným cukrem, přiklop je a nech tak půl hodiny státi, pak je skrze husté žíněné sýtko protlač, nalej na ně dvě butelky rýnského vína, přidej šťávu z jednoho citronu, není-li to dostatečně sladké, tedy přidej ještě svařeného cukru a proced opět skrze sýtko do polívkové mísy, přidej pak k tomu ostatní vybrané jahody, přiklop mísu a postav do rozklepaného ledu, nech v něm tři hodiny státi a nes na stůl.

630. Ochlazující polívka z višní.

Otrhej z pěkných zralých višní stopky. Dej jich tři díly stranou, z ostatních vypíchej tenkým špejlkem pecky. Dej višně na kuthánek, posyp je hojně cukrem tlučným, přidej k nim kousek citronové kůry, přilej trochu vína a nech višně svařiti do měkka a postav pak na led. Ostatní višně utluč i s peckami v mosazném moždíři, dej je pak do hrnku, svař dvě libry cukru v půl druhém žejdlíku vody, polej tím utlučené višně, přistav je k ohni a nech minutu vařiti, pěnu prosakovacím papírem seber a višně skrze husté žíněné sýtko do polívkové mísy protlač, nalej pak na to dvě butelky rýnského vína, není-li to dostatečně sladké, tedy přidej ještě svařeného cukru, dobře to promíchej, přidej ostatní připravené višně, přiklop mísu a postav do rozklepaného ledu, nech v něm tak tři hodiny státi a pak nes na stůl.

R y b y.

631. Rybí úprava vůbec.

Opatrnost káže, abys kupovala toliko živé ryby; mrtvé ryby kupuj tedy jen od hodnověrných lidí, již tě ujistili, že jsou ryby zabité a nikoli leklé. Tato pozorlivost jest velmi potřebna, neboť sluší připomenouti, že ryba

nahnílá, a takovou je každá leklá ryba, již v prvních hodinách nemůže býti zdravou. Nejsou-li mrtvé ryby ještě zcela ztuhlé, nechají-li se čelistě snadno ohnouti a jsou-li žábry ještě začervenalé, oči vyčnívající a poněkud jasné, tedy mohly ryby ještě před několika hodinami býti živý. Je-li ale ryba zcela ztuhlá, nechají-li se čelistě jen s tíží chnouti, jsou-li žábry více bílé než červené a oči kalné a zapadlé, tož jest ryba nejméně čtyřadvacet hodin leklá a nahnilost již započala.

Že zabité ryby, byvše vykuchány, v zimě několik dní před zkázou a hnilobou mohou býti uchráněny, pakliže je osolíš aneb zmrznouti necháš, je známo.

Každou rybu, již chceš zabít, uhoď dřevěnou paličkou několikráte do hlavy a do ocasu, pak ji u hlavy pod ploutvemi na přič zařízni, od hlavy břicho na délku rozřízni a pozorně vnitřnosti vyndeš, hleď však, aby zluč se neroztrhla, pak octem rybu uvnitř vypláchni a krev s octem smíchanou v hrnečku uschovej, po té rybu oškrab a na kousky rozkrájej. Chceš-li ryby upravit na modro, musíš prkénko, na němž je kucháš a krájíš, vodou navlhčiti, aby ryba nepozbyla slizu, kterýž k pěkné modré barvě rybí přispívá. Zabitou rybu nesmíš nikdy ve vodě dlouho máčeti, neb tím pozbývá chuti. Ryby nejsou v čas tření chutné, pročež uvádíme dobu, v kterou ryby se trou: Kapr v květnu a červnu (nejchutnější je od října až do února), karasi a parmy v dubnu a květnu, okouni a štiky v březnu a dubnu, candáti od března až do konce července, linci a lososi v březnu a dubnu, mníci v lednu a únoru, pstruzi v dubnu, ouhoři v únoru a březnu, podoustve a mřinci od listopadu až do května.

632. Smažený kapr.

Trhni kapra, vnitřnosti vyndeš, pak jej oškrab a na kousky nakrájej. Pak jej rychle v studené vodě omeš,

nasol, posyp trochem tlučeného pepře, pokrej ubrouskem a nech tak půl hodiny ležeti. Pak jej ubrouskem otři, obal jej v mouce, omoč v rozkloktaných vejcích, obal v rozstrouhané žemličce a nech v horkém přepuštěném másle do zlatova usmažiti. Podej k němu nastrouhaný křen aneb dušené zelí.

633. Kapr na černo.

Dej na kuthan cibuli, celer, petružel a mrkev, vše na tenké koláčky nakrájeno, kousek zázvoru, třicet zrněk nového koření, dvacet zrněk pepře, několik řebíčků, dva spárky česneku, kousek citronové kůry na nudličky nakrájené, lot velkých brozinek neb několik omytých sušených švestek a lot oloupaných mandlí, nalej pak na to čtyry žejdlíky piva, osol a nech to půl hodiny vařiti. Zatím trhni kapra (kapr mléčný jest vždy chutnější než jikrnáč), oškrab jej, vnitřnosti vyndej, vlej do něho asi půl žejdlíku vinného octa, vymej jím kapra, vlej to pak do hrnku a postav stranou, kapra pak na kousky rozsekej a do kuthanu do svařeniny urovnej, přilej trochu octa a ještě tolik piva, aby byla ryba zcela kryta, přidej ještě malý kousek čerstvého másla, přikrej to obráceným talířem, aby se ryba nerozvařila, což se vždy při vaření ryb státi má, přiklop to dobře pokličkou, aby pára odcházeť nemohla a nech to půl hodiny vařiti, přidej pak tolik rozstrouhaného perníku, aby omáčka byla hodně přihoustlá, upraž kousek cukru s kouskem másla do hněda, nalej do toho tu krev s octem, nech to minutu vařiti a vlej to pak do kuthanu k tomu kapru a nech to ještě chvíli povařiti, pak urovnej rybu na mísu a omáčku na ni proced, aneb ji poklad těmi celerovými a cibulkovými koláčky a omáčku ostatní též na rybu proced.

634. Kapr na černo na jiný způsob.

Rozdělej žejdlík svařeniny čís. 600 s trochem hnědé máslové jíšky a nalej to do kuthanu, přidej k tomu žejdlík uherského vína, něco přes čtvrt žejdlíku vinného octa, čtyry lžíce cukrového syrobu, osm lotů rozstrouhaného hnědého perníku, jeden bobkový lístek, několik zrnek pepře, kousek dobře vykrájené citronové kůry, jednu cibuli na koláčky nakrájenou a celer též na koláčky nakrájený, osol a nech to hodně svařiti, pak omáčku skrze sýtko do kuthanu protlač. Trhni kapra, oškrab jej, vnitřnosti vyndej, vlej do něho čtvrt žejdlíku octa, vymej jím kapra, vlej to do hrnku a postav stranou, kapra na kousky rozsekej a do přecezené omáčky urovnej, přidej ještě tolik svařeniny čís. 600, aby byla ryba kryta, dobře přiklop a nech vařiti do měkka, přilej pak ještě krev s octem, jež jsi byla uschovala, nech ještě malou chvilku povařiti, urovnej pak rybu na mísu, nalej na ni omáčku a nes horké na stůl.

635. Kapr na modro.

Trhni kapra, vyndej z něho vnitřnosti, ale neoškrábej ho, rozkrájej jej na kusy, urovnej jej na mísu šupinami zhůru, svař žejdlík vinného octa s trochem soli, polej pak vařícím tím octem uchystanou rybu, čímž pěkně zmodrá, slej pak ocet do kuthanu, přilej ještě octa, přidej k tomu celer, petružel, cibuli, vše na koláčky nakrájeno, přidej ještě tři neb čtyry spárky česneku, trochu celého pepře, nového koření, pět řebíčků, jeden bobkový lístek, kousek dymjánu, kousek zázvoru a kousek citronové kůry na nudličky nakrájené, osol a přilej ještě tolik octa, aby jím byla ryba zcela kryta a nech to půl hodiny vařiti, urovnej pak do toho kapra, dobře to přiklop, aby pára odcházeti nemohla a nech na mírném ohni půl hodiny vařiti, musíš však pozor

dávati, aby se ryba nepřipálila, pak ji pozorně vyndej a na mísu urovnej, omáčku na ni skrze sýtko proced, posyp citronovou kůrou na nudličky nakrájenou, dobře přiklop a postav do studeného místa, když jej dáš na stůl, tedy k němu přidej nádobu s octem, olejem a pepřem.

636. Kapr fašovaný.

Očisti a vykuchej většího kapra, zrychla jej omej, kůžičku s něho seřež, kosti všechny vyber a maso na drobno rozsekej, rybí kůstky a kůžičku dej do hrnku, nalej na to žejdlík vody, osol a nech to vařiti. Utři na misce kousek másla, přidej k tomu dvě rozstrouhané, v mléce uvařené a dobře vymačkané žemličky, čtyry míchaná vejce, na špičku nože tlučeného bílého pepře a též tolik řebíčků, dva spárky dobře rozetřeného česneku, osol, a dobře to promíchej, pak k tomu přimíchej to usekané maso a čtyry surová vejce, dobře to ještě promíchej, vymaž pekáček máslem, vylož jej papírem máslem potřeným, vlož do něj tu směšninu, přiklop to papírem máslem pomazaným a nech v páře hodinou vařiti. Očist a utři pět sardelí s kouskem másla, proced na to tu svařeninu, v níž se kůstky z ryby byly vařily, přidej k tomu jeden díl octa a jeden díl vína, tak aby bylo obojího dohromady tolik, mnoho-li je té svařeniny, přidej kousek do hněda upáleného cukru, kousek na drobno rozsekané citronové kůry, na špičku nože tlučeného řebíčku a nového koření, nech to nějakou chvíli vařiti, zapraž to pak hnědou máslovou jíškou a nech ještě malou chvíli povařiti, pak vyklop maso pozorně na podlouhlou mísu a omáčku podej v mísečce.

637. Marinovaný kapr.

Trhni a oškrab kapra, rozsekej jej na kusy a osol, upeč jej buď na rošti neb na pekáči, při čemž jej musíš začasté máslem potírat. Vlož jej pak do hluboké mísy,

přiklop a postav stranou. Dej nyní do hrnku vinný ocet, přidej do něho několik zrněk pepře a nového koření, cibuli na koláčky rozkrájenou, tři spárky česneku, malý kousek zázvoru, tři řebíčky, kousek citronové kůry a nech to svařit a polej tím pak připravenou rybu, dobře ji přiklop a postav do studena. Když ji dáš na stůl, přidej k ní v nádobě olej, ocet a pepř.

638. Kapr v rosolu.

Dej do kuthanu dva žejdlíky bílého vína, čtyry žejdlíky vody, bobkové listí, mrkev, citronovou kůru, několik zrněk pepře, několik cibulí na drobno nakrájených, tři neb čtyry řebíčky, lot vyzího měchýře a nech to zvolna vařit, pak vlož do toho vykuchaného a na kousky rozkrájeného kapra a nech jej v tom vařit do měkka, pak jej vyndej a urovnej na mísu, omáčku pak sceď a nech ji vychladnouti. Potom vraz do této omáčky několik celých vajec i se skořepinami, postav to znovu na oheň a nech to ještě zvolna vařit. Pak to skrze ubrousek zvolna proced, aby to bylo čisté, vlej polovici z toho do kuthanu a nech to ztuhnouti, urovnej pak na to rybu a vlej na to druhou polovici omáčky. Když i tato ztuhne, vyklop vše na mísu a nes na stůl. Chceš-li, můžeš to obložit olivami aneb vařenými raky.

639. Kapr pečený s kyselou smetanou.

Trhni kapra, rozkrájej na kousky, popraš solí a tlučným pepřem. Vymaž pekáček máslem, vlož do něho dva bobkové lístky, urovnej pak do pekáčku rozkrájeného kapra, polej jej trochem dobré kyselé smetany, přidej šťávu z jednoho citronu a nech jej v troubě do zlatova upéci, při čemž jej musíš začasť kyselou smetanou polévati. Pak jej pozorně z pekáče vyndej a na mísu urovnej, omáčku sceď a podej v mísečce.

640. Nadívaný pečený kapr.

Pěkného jikrného kapra vykuchej, žluč a střívka z jiker vyndej, vlož jikra do hrnku, nalej na ně studničné vody a šťávu z jednoho citronu, nech to asi pět minut vařiti, pak je vyndej, utři na misce čtvrt libry másla, přidej k tomu jednu v mléce namočenou a vymačkanou zemličku, přidej k tomu vařené jikry, šest žloutkův, trochet tlučeného květu a malounko pepře tlučeného, osol to a dobře promíchej, naplň tím pak vykuchaného kapra a sešij jej. Vymaž pekáček hodně máslem, vlož do něho asi tři nemastné loučky, polož na ně kapra, poklad jej kousky čerstvého másla, nech jej péci a ku konci posyp jej očištěnými a na drobno nakrájenými sardlemi a nech do zlatova upéci a podej k němu v mísečce následní omáčku. Dej na kuthánek kousek másla, dej do toho malou cibuli na koláčky nakrájenou, několik šalotek, trochu basiliky, kousek zelené petrúžele na drobno nakrájené a kousek dymjánu, a nech to chvíli dusiti, přidej pak do toho lžíci bílé mouky a nech ještě malou chvíli dusiti; přidej pak do toho svařeninu čís. 600 a trochu octa, nech omáčku vařiti až zhoustne, a pak ji skrze sýtko proced.

641. Nadívaný tarant.

Pěkného taranta (kapra s velikými lesknávyými šupinami) vykuchej, zrychla jej omej a uvnitř jej dobře čistým ubrouskem vysuš, pak jej uvnitř a povrch nasol. Uprav následující nádívku: z půli libry masa ze štičky vyber kosti a maso na drobno rozsekej, přidej k tomu na lístky nakrájené dušené žampiony, lžičku zelené petrúžele na drobno rozsekané, kus másla, jednu zemličku v mléce namočenou a dobře vymačkanou, dvě celá vejce a dva žloutky, trochet tlučeného květu, osol to a pak v moždíři utluč, protlač to pak skrze žíněné sýtko. Pak

kapra opět uvnitř vysuš a naplň jej tou nádívkou, kousek jí dej však stranou, pak kapra zašij. Vlož na pekáč nakrájenou cibuli, celer, petružel a mrkev, vše na koláčky nakrájeno, přidej několik zrněk pepře a nového koření, čtyry řebíčky, bobkový lístek a kousek citronové kůry na nudličky nakrájené, vlož na to kapra, polej jej rozpuštěným máslem a nech jej v troubě zvolna péci, pak jej z trouby vyndej, po vrchu jej osuš a potřij jej nádívkou, již jsi byla uschovala, posyp rozstrouhanou žemličkou a nech jej upéci, pak vlož kapra pozorně na mísu a oblož jej malými dušenými cibulkami a citronem na koláčky nakrájeným, omáčku proced a podlej pod kapra.

642. Kapr s hnědou omáčkou a se smržemi.

Vymaž kuthan hodně máslem, urovnej do něho vykuchaného a na kousky nakrájeného kapra, posyp solí, tlčeným pepřem a několika tlčenými řebíčky. Přidej k tomu velkou cibuli na drobno rozkrájenou, kousek dymiánu a nech to dusiti. Dej na kuthánek kousek másla a udělej s trochem bílé mouky hnědou jíšku, vlej pak do toho žejdlík svařeniny čís. 600 aneb trochu masité polívky a trochu vinného octa, dobře to rozmíchej, nech vařiti a pak skrze sýtko proced. Vlej nyní tuto omáčku na kapra, přidej k tomu tři očištěné a na drobno rozsekané sardele, asi dvacet dobře očištěných celých smrží a nech to chvíli povařiti. Urovnej pak rybu na mísu, oblož ji smržemi a omáčku v mísečce podej. Je-li omáčka tuze hustá, můžeš přidati trochu hnědé polívky.

643. Kapr se sardelemi.

Trhni a vyber kapra, šupiny oškrábej a kapra na kusy rozkrájej, osol, ubrouskem přikrej a nech tak hodinu ležeti. Dej do pekáče jednu velkou cibuli, celer, petružel, mrkev, vše na koláčky nakrájeno, přidej něko-

lik zrněk pepře a nového koření, čtyry řebíčky, dva bobkové lístky, vlož do pekáče několik louček, nesmějí však býti smolné. urovnej pak na to nakrájeného kapra, přidej k tomu tři čtvrti žejdlíku bílého vína, čtvrt žejdlíku vinného octa, utři pak čtvrt libry sardelí se čtvrtí librou čerstvého másla, potřij jím po vrchu kapra, dej jej do trouby a nech do zlatova upéci, při čemž jej musíš začasté polévati šťávou, v níž se peče, k posledu pak potřij ještě rybu máslem, posyp ostrouhanou kůrou ze žemličky a nech ještě dvě minuty péci, pak rybu pozorně z pekáče vyndej a na mísu urovnej, omáčku skrze sýtko proced a podej v mísečce; aneb k ní můžeš podati následující omáčku. Utři šest lotů másla, až se zpění, přimíchej do něho čtyry žloutky, jeden po druhém, přidej lžici bílé mouky, kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, pět dobře očištěných a na drobno rozsekaných sardelí, dobře to utři, přilej pak tři čtvrti žejdlíku vína a půl žejdlíku polívky, přistav to k ohni a míchej tím neustále, až to zhoustne, vaření se to však nesmí.

644. Štika v slané vodě vařená.

Tato ryba jest již sama v sobě beze vší přípravy, pouze jen v slané vodě vařená, chutný pokrm.

Čtyrliberní štiku trhni, vnitřnosti vyndej, dobře ji očist a vymej, ploutve usekej, stoč ji do věnečka, vlož ocásek do huby, svaž hubu pevně nití, vlož pak štiku do kuthanu, nalej na ni tolik slané vody, aby byla ryba zcela kryta, přistav ji k ohni a nech dvě minuty vařiti, pak ji na teplé místo stranou postav. Když ji chceš nésti na stůl, pozorně ji opěnovačkou vyndej na mísu, do kola urovnej, dej do prostřed malé kulaté v slané vodě uvařené brambory a polej pak hojně rozpáleným čerstvým máslem, v němž jsi byla zelenou na drobno nakrájenou petružel osmažila.

645. Štika s omáčkou na holandský způsob.

Uprav rozkrájenou štikou na předešlý způsob, urovnej ji na kulatou mísu do kopečku, oblož ji vařenými raky a podej k ní omáčku na holandský způsob upravenou. Dej totiž do hrnku vařečku bílé mouky, přidej trochu studené vody a dobře to rozdělej, vraz do toho šest žloutků, přidej čtvrt libry čerstvého másla, dobře to rozmíchej, přidej pak ještě dvanáct zrněk bílého pepře, trochet tlučeného květu, přilej pak žejdlík té vody, v níž se štika byla vařila, přistav to k ohni a míchej tím tak dlouho, až by to mělo do varu přijíti, vařiti se to však nesmí, vytlač pak do toho šťávu z půli citronu a proced' skrze sýtko do mísečky.

646. Pečená štika.

Trhni štikou, vnitřnosti vyndej a oškrábej ji, pak ji dobře vymej a uvnitř nasol, ubrouskem přikrej a nech tak dvě hodiny ležeti, pak ji obrouskem otři a po obou stranách několikráte nařízni. Dej do kuthánku jednu velkou cibuli, jednu mrkev, půl celeru, jeden pór, vše na tenké koláčky nakrájeno, přidej kus másla a nech to do žlutava usmažiti, přidej pak k tomu dvě měchačky bílé mouky, nech to ještě minutu dusiti, nalej pak na to žejdlík polívky aneb svařeniny č. 600, kávový kořlík octa, skleničku vína, přidej několik zrněk pepře, jeden bobkový lístek a nech to půl hodiny dobře vařiti, vymaž pekáč hojně máslem, dej do něho kousek nakrájeného celeru a petružele, vlož na to štikou a upeč ji v troubě, při čemž ji začasté máslem pomaž; když jest štika pečená, tedy ji pozorně vyndej, na úhledné kousky nakrájej a na mísu urovnej, omáčku, již jsi byla připravila, skrze sýtko do pekáče protlač, nech to ještě minutu v troubě a proced' pak opět skrze sýtko na rozkrájenou štikou.

647. Štika dušená.

Trhni a oškrab štika, vnitřnosti vyber a čistě ji omej, sviň ji pak do věnečku, vlož jí ocásek do huby, svaž hubu pevně nití, pak štika osol, vymaž kuthánek máslem, vlož do něho dva bobkové lístky, jednu cibuli na koláčky nakrájenou, kousek zelené petružele, vlož pak na to štika, potřij ji povrch sardelovým máslem, polej ji šťávou ze dvou citronů a tři čtvrti žejdlíku dobré kyselé smetany, dobře to pak přiklop a nech zvolna dusiti do měkka, pak štika pozorně vyndej, vlož ji na mísu, omáčku na ni proced a oblož ji malými kulatými smaženými brambory.

648. Štika s bílou omáčkou.

Trhni štika, vnitřnosti vyber a oškrab ji, čistě ji omej, sviň ji pak do kotoučku, vlož jí ocásek do huby, svaž hubu pevně nití, osol ji povrchu i uvnitř a nech ji tak půl hodiny ležeti, dej do kuthanu jednu velkou cibuli na koláčky nakrájenou, dva bobkové lístky, kousek zelené petružele, jeden citron na koláčky nakrájený, z něhož však jádra vyber, vlož do toho štika, nalej na to část vína a dvě části vody, tak aby tím byla štika kryta, přidej trochu vinného octa, přiklop to a nech vařiti do měkka. Dej na kuthánek kousek čerstvého másla, přidej lžici bílé mouky a udělej z toho bílou jíšku, nalej do ní pak šťávu, v níž se štika byla vařila, dobře to rozmíchej a nech chvíli vařiti, rozkloktej pak čtyry žloutky s trochem kyselé smetany, přimíchej to do omáčky, nesmí se to však již vařiti, vlož štika na mísu a upravenou omáčku na ni skrze sýtko protlač.

649. Štika slaninou protáhnutá.

Čtyrliberní neb pětiliberní štika trhni, vnitřnosti vyndej a šupiny i se svrchní kůží ostrým nožem seřež, protáhni ji pak slaninou a šunkou tence nakrájenou,

vlož ji do mlsy, osol, popraš bílým tlučným pepřem, polej ji šťávou ze dvou citronů a půlí librou rozpuštěného másla a nech ji tak dvě hodiny ležeti, pak vlož štika do pekáče na loučky, nesmějí však býti smolné, sced omáčku, v níž byla štika ležela, opět na ni a nech tuto v troubě tři čtvrti hodiny péci, vlož pak štika na mlsu a proced na ni šťávu, v níž se byla pekla. Podej pak k ní následující omáčku: Vraz do hrnku šest žloutků, přidej k tomu lžici bílé mouky, rozmíchej to dobře, nalej pak do toho tři čtvrti žejdlíku bílého vína, kousek citronové kůry, přistav to k ohni a míchej tím neustále, až se omáčka zpění, přidej pak trochu polívky, vařiti se to již nesmí, a sced omáčku do mísečky.

650. Štika nadívaná.

Očist štika a protáhni slaninou podle č. 616. Z půli libry masa ze štiky seřez kůžičku a vyber kosti, maso na drobno rozsekej a utluč pak s jednou v mléce namočenou a vymačkanou žemličkou v moždíři, přidej pak k tomu čtvrt libry čerstvého másla, dvě vejce, trochet tlučného květu, osol a míchej tím čtvrt hodiny aneb to vše ještě v moždíři utluč, pak to skrze sýtko protlač, nadij tím štika, sešij ji, osol a vlož na pekáč. Dej do kuthanu jednu velkou cibuli, mrkev, pór, půl celeru, vše na tenké lístky nakrájeno, přidej k tomu kus másla a nech to do žlutava dusiti, přidej pak dvě měchačky bílé mouky a nech to ještě chvíli dusiti, přilej pak půl druhého žejdlíku polívky, koflík octa a skleničku vína, přidej několik zrnek pepře, bobkový lístek a nech to půl hodiny vařiti, pak to na štika proced a nech ji v troubě zvolna upéci, pak štika pozorně vyndej, vlož na mlsu a podej k ní buď omáčku, v níž se štika byla pekla, aneb omáčku ze žampionů číslo 80.

651. Štika se sardelemi.

Oškrábej šupiny ze štiky, vyber ji, rozdělej ji v půli, vyřízni kost ze hřbetu a nakrájej štiku na menší kousky. Na dvě libry štiky dej čtvrt libry másla, nech je rozejít, utři čtyry loty neb i více očištěných sardelí, jak to chceš mít ostré, a dej k rozejitému máslu. Polovičku dej na kuthan, v němž štiku chceš upravit; narovnej na to rozsekanou štiku, posyp malounko květem a polej druhou polovici rozetřených sardelí s máslem a zaced citronovou šťávou, přikrej dobře pokličkou a nech to přes půl hodiny zvolna smažit, pak štiku obrať, zaced opět citronovou šťávou a nech ještě nějaký čas dusiti do měkka. Když ji máš nésti na stůl, dej hlavu ze štiky do prostřed mísy, ostatní pak urovnej do kola, poklad ji pak citronem na podlouhlé kousky nakrájeným.

652. Štika se sekaninou (purée).

Vykuchej štiku, kůžičku ostrým nožem oškrab, hřbet vyřízni a rozděl rybu v půli, od ocasu slabší kousky odřízni, vyndej ze štiky kůstky, rozkrájej ji na pěkné kousky, osol je a nech chvíli ležeti, jednu část z nich protáhni slaninou, jednu část očištěným a na podlouhlé kousky rozkrájeným slanečkem, třetí část pak uzeným jazykem, též na podlouhlé kousky nakrájeným. Vymaž kuthan máslem, urovnej do něho štiku, nalej na ni trochu rozpuštěného másla a přikrej papírem, máslem pomazaným. Zatím nech dusiti na jiném kuthanu játra a ostatní odpadky štiky na kousku másla, udušené pak utluč na kaši a protlač skrz sýtko. Ostrouhej žemličku neb dvě, podle toho, jak velká je štika, namoč ji do hovězí polívky aneb jen do vody, rozsekej trochu petružele a jednu velkou cibuli, dej oboje na kuthánek, pod ně kousek nového másla a trochu vody a nech to trochu dusiti, dej pak k tomu namočenou a

vymačkanou žemličku, osol to, rozřeď trochem polívky a protlač též skrze sýto. Oboje pak skrze sýto protlačené dej na kuthan máslem vymazaný, přilej do toho trochu hnědé polívky a zaceď citronovou šťávou, dej to na horkou plotnu a začasté tím míchej. Asi půl hodiny, než chceš to dát na stůl, dej nádobu se štikou do trouby a nech ji péci při mírnějším ohni, a jakmile papír zhnědne, je štika dosti pečená. Teď urovnej tu horkou kaši na mísu hezky zvýší a pečenou štikou pak poklad kolem ní.

653. Štika na modro.

Štika na modro se upravuje na tentýž způsob jako kapr na modro č. 635, jen že se k štice přidá kousek čerstvého másla.

654. Pudding ze štiky s račí omáčkou.

Uvař libru masa ze štiky v slané vodě, kosti vyber a rozsekej maso na drobno, uvař pětaticet raků, ocásky a klepýtká vyloupej a postav stranou, z ostatního uprav račí máslo podle čísla 7, ostrouhej ze žemličky kůru, rozkrájej ji, vlož ji na kuthánek, přilej mléka a nech to svařiti, tak až se z toho stane hustá kaše, pak to od ohně odstav, přidej k tomu kus račího másla, tři loty očištěných a na drobno rozsekaných sardelí, šest žloutků, dobře to rozmíchej, přidej k tomu rozsekané maso ze štiky, tři díly rozkrájených račích ocásků a klepýtek, osol to, ještě to promíchej, pak zlehka přimíchej ze šesti bílků tuhý sníh, vymaž formu račím máslem, naplň tou smíšeninou a uvař v páře podle čísla 42, aneb vymaž formu máslem, vylož máslovým těstem, naplň smíšeninou a nech v troubě hodinu péci, k obojí můžeš podati račí omáčku: rozpust na kuthánku kousek račího másla, přidej lžici bílé mouky a udělej bledou jíšku, nalej do toho skleničku vína a tolik polívky, v níž se štika vařila,

aby z toho byla přihustlá omáčka, přidej pak do toho šťávu z půli citronu, trochet tlučeneho bílého pepře, osol a nech to chvíli vařit, dej pak do omáčky ostatní rozkrájené račí ocásky a klepýtko a nalej ji do mísečky.

655. Zadělávaná štika.

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

656. Štika se smetanovou omáčkou.

Trhni štiku, dobře ji očist a rozkrájej na kusy, osol, polej octem a nech půl hodiny ležeti, pak ji čistým ubrouskem osuš, vymaž pekáč máslem, vlož do něho rozkrájenou štiku, potřij ji sardelovým máslem, přidej jednu nakrájenou cibuli, bobkový listek, několik zrnek pepře, kousek citronové kůry, vyceď na to šťávu z citronu, poklad štiku ještě čerstvým na kousky nakrájeným máslem, přilej trochu dobré smetany a nech v troubě půl hodiny péci, při čemž ji musíš začasté štávou, v níž se peče, polévati. Dej do hrnečku tři loty čerstvého másla, dvě vařečky bílé mouky, dvě lžíce smetany, dobře

to rozmíchej, přilej pak do toho půl druhého žejdlíku dobré smetany, kousek citronové kůry a nech to svařiti, při čemž musíš neustále míchat, přidej pak k tomu kus sardelového másla, šťávu z citronu a čtyry s trochem smetany rozkloktané žloutky. Urovnej pak upečenou štiku na mísu, proced na ni šťávu, v níž se pekla, a podej smetanovou omáčku v mísečce.

657. Štika smažená.

Dobře očištěnou štiku rozkrájej na kusy, osol, posyp tlučným pepřem a nech tak hodinu přikrytou ležet, osuš pak štiku čistým ubrouskem, potři ji trochem sardelového másla, obal v mouce, omoč v rozklepaném vejci, obal v rozstrouhané zemličce a usmaž v přepuštěném másle.

658. Štika s mušlemi.

Usmaž štiku podle čísla 657, oškrábej nožem tolik muší, mnoho-li jich potřebuješ, omej je ve víně, nalej do kuthánku půl žejdlíku vína, přidej kousek másla, bobkový listek, vlož do toho očištěné mušle, přiklop je, postav k ohni a nech je dusiti, až se otevrou, vařiti se však nesmějí. Zatím utři čtyry dobře očištěné sardele s třemi loty másla, dej je do hrnečku, přidej lžičku bílé mouky, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, malounko květu, dobře to rozmíchej, nalej na to omáčku, v níž se mušle dusily, přidej ještě půl žejdlíku vína, trochu vody aneb svařeniny čís. 600 a nech to svařiti, pak omáčku proced, rozkloktej v jiném hrnku čtyry žloutky s trochem vína, přimíchej je k omáčce, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až to dostatečně zhoustne, vařiti se to však již nesmí, vytlač pak do toho šťávu z citronu. Urovnej štiku na mísu, oblož ji mušlemi a polej připravenou omáčkou.

659. Štika s kyselou smetanou.

Uvař štika na tentýž způsob jako štika na modro, pak ji z omáčky, v níž se byla vařila, vyndej a na mísu urovnej. Uprav pak k ní následující omáčku. Očist tři neb čtyry sardele, utři je pak s kusem másla, přidej k tomu lžici bílé mouky, dobře to rozmíchej, přimíchej pak k tomu asi půl žejdlíku svařeniny ze zelenin (č. 600) aneb chceš-li, můžeš dáti polívku masitou, půl žejdlíku husté kyselé smetany, trochet tlučeného květu a rozstrouhaného bílého zázvoru, hodně to rozkloktej a nech povařiti, přidej pak k tomu ještě trochu kapar, polej tím štika a nes na stůl.

660. Losos na modro.

Připravuje se na tentýž způsob jako pstruh (č. 680).

661. Pečený losos.

Rozkrájej pěkný kus lososa na kousky, osol, potří šťávou z citronu a nech tak několik hodin ležeti. Vymaž pak pekáč hojně máslem, vlož lososa do něho a poklad kousky másla a nech jej v troubě péci. Dej do hrnku tolik svařeniny čís. 600, mnoho-li omáčky potřebuješ, zapraž máslovou jíškou, tak aby z toho byla přihoustlá omáčka, přidej do ní trochu květu, kousek citronové kůry na drobno nakrájené a šťávu z citronu, trochu tlučeného pepře, nech to svařiti a když jest losos dosti křehký, vyndej jej na mísu, omáčku připravenou vlej do pekáče k ostatnímu, nech to malou chvíli povařiti, pak omáčku proced, podlej jí lososa a nes na stůl.

662. Losos pečený na jiný způsob.

Rozkrájej pěkný kus lososa na kousky, dej do kutšanu několik lžic provence-ského oleje, kousek rozhrátého másla, přidej několik šalotek na drobno rozsekaných, kapary, čtyry dobře očištěné a na drobno nakrá-

jené sardele, kousek petružele, šťávu z citronu, okořeň tlučeným pepřem a osol to, vlož pak do toho nakrájeného lososa a nech v tom čtyřadvacet hodin ležeti, při čemž jej však musíš několikrát obrátiti; půl hodiny před tím, než chceš lososa nésti na stůl, z omáčky jej vyndej a vlož na pekáč máslem hojně vymazaný, poklad ještě kousky másla, dej do trouby a nech na prudkém ohni dvacet minut péci, při čemž jej musíš omáčkou, v níž byl naložen, začasté polévati. Udělej pak přihnědlou máslovou jíšku, nalej do ní trochu hovězí polívky aneb svařeniny č. 600 a ostatní omáčku, v níž byl losos naložen, nech to chvíli vařiti, urovnej upečeného lososa na mísu a oblož usmaženou zelenou petruželí, vlej omáčku do pekáče k ostatnímu, nech to minutu vařiti a proced' pak skrze sýtko do mísečky.

663. Pečený losos s raky.

Protáhni pěkný kus lososa tence nakrájenou slaninou. Dej do kuthanu jeden celer, petružel, jednu mrkev a cibuli, vše na koláčky nakrájeno, přidej kus másla a nech to dusiti, vlož pak na to upraveného lososa, přilej trochu vody, půl žejdlíku vína a šťávu z citronu, osol, dobře to priklop, na pokličku dej řeřavé uhlí aneb peč to v troubě, polévej začasté lososa omáčkou, v níž se peče, k posledu jej pomaz' račím máslem a nech péci do hněda, pak lososa vyndej, urovnej na mísu, omáčku proced', přidej do ní na drobno nakrájené račí ocásky a klepýtko, polej jí lososa a oblož uvařenými raky.

664. Pečený losos s majonesovou omáčkou.

Z pěkného kusu lososa nakrájej malé as na dva prsty široké kousky, osol je a upeč na čerstvém másle, vlož je pak na mísu, polej je dobrým provence-ským olejem, vytlač na ně šťávu z několika citronů, posyp citronovou kůrou na drobno nakrájenou a kaparami,

utluč na hrubo několik zrnek nového koření, pepře a čtyry řebíčky, posyp tím též lososa a nech tak několik hodin v tom ležeti, pak lososa vyndej, urovnej na mísu, nalej do prostřed omáčku majonesovou č. 405 a udělej kolek z rozklepaného aspiku.

665. Losos na rožni pečený s kaparovou omáčkou.

Nasol prostřední část lososa, nech jej několik hodin tak ležeti, pak jej ubrouskem osuš, vlož do hlíněné mísy, polej jej několika lžicemi dobrého provence-ského oleje a zaceď šťávou ze dvou citronů, poklad zelenou petrželí a cibulí na koláčky nakrájenou a nech jej hodinu takto naloženého. Asi hodinu před tím, než jej chceš dáti na stůl, očist jej ode vši zeleniny, dej na rožť a nech jej zpovolna péci, pokrop jej začasté tím olejem, v němž dříve naložen byl, a dej k němu tuto omáčku: Dej do hrnku dva žejdlíky hnědé polívky (č. 7), přidej do ní jeden bobkový list, několik šalotek, dvě plné lžíce dobrého octa, a nech to půl hodiny zvolna vařiti, seber s toho pak všecken omastek a pěnu, dej do hlubokého šálku tři lžíce pěkných kapar a proced na ně skrze husté sýto svařenou omáčku a dej s pečeným lososem na stůl.

666. Vařený losos s omáčkou po holandsku.

Uvař kus lososa v slané vodě a uprav k němu následující omáčku: Dej čtyry rozkloktané žloutky do menšího kuthánku, tento postav do většího, horkou vodou naplněného kuthanu a přistav k ohni, přidej k žloutkům kus čerstvého másla, trochu soli a trochu hrubě tlučeného pepře, míchej tím neustále, a když to počne houstnouti, přidej k tomu ještě kus másla, míchej tím pořádě, a když se to rozejde, přidávej opět máslo po kouscích, až spotřebuješ celou čtvrt libry, když je pak

všechno máslo rozejito, zaced to citronovou šťávou, přilej trochu estragonového octa, proced to skrze sýto, dej do omáčky té buďto kapary aneb sardele na kostky nakrájené a račí ocásky, máš-li je po ruce, a dej zároveň s vařeným lososem na stůl.

667. Vařený losos s omáčkou sardelovou.

Vyber dobře pěkného lososa, oškrábej s něho šupiny, vyper jej, rozkrájej na kusy a dobře osol, zbal jej do ubrusu a nech jej několik hodin ležeti ve studenu. Zatím rozkrájej na koláčky čtyry cibule, čtyry mrkve, čtyry póry a jeden celer, rozpust kus másla na kuthanu, dej tam zeleninu na koláčky nakrájenou a nech ji chvíli dusiti. Nalej pak na to čtyry žejdlíky obyčejného červeného vína, žejdlík octa a trochu vody, přidej dva bobkové listy, několikřebíčků, několik zrnepěpře, trochu zelené petružele a dymianu a nech to přiklopené hodinu vařiti. Vlož pak lososa do podlouhlé nádoby, posyp ještě trochem soli a nalej naň skrze sýto tu svařeninu, jen co by ryba se potopila, a nech dle velikosti lososa jej hodinu neb dvě zvolna vařiti. Zatím udělej následující omáčku: Rozpusť na kuthanu kus čerstvého másla, dej do něho dvě vařečky mouky a nech to několik minut prážiti, zapraž tu svařeninu, v níž se losos byl vařil, nech to do polovici zavařiti, a proced to pak skrze husté sýto do hlubokého šálku, seber s ní omastek a postav na teplé místo. Když chceš dáti rybu na stůl, dej ji na podlouhlou mísu, horkou omáčku pak zaced citronovou šťávou a přidej do ní kousek sardelového másla, zamíchej jí a dej zároveň s lososem na stůl.

668. Vařený losos s omáčkou po anglicku.

Omej pěkný kus lososa v studené vodě, vlož jej do kuthanu, nalej naň trochu octa, přidej k tomu cibuli na koláčky nakrájenou, bobkový list, osol a nalej tolik

vody, aby byl losos zcela kryt, pak jej přiklop a nech vařiti do měkka. Protlač čtyry na tvrdo uvařené žloutky skrze sýtko, přidej k tomu šest lžic dobrého provence-ského oleje a míchej tím tak dlouho, až je z toho jemná kašička, přidej k tomu kousek zelené petružele na drobno rozsekané a několik též na drobno rozsekaných šalotek, lžici hořčice, osol to, okořeň trochem tlučeného pepře, přilej tolik octa, aby z toho byla přihoustlá omáčka, dobře to rozmíchej, nalej do mísečky a podej s uvařeným a máslem omaštěným lososem.

669. Okoun se slaninou a s omáčkou na holandský způsob.

Dobře očištěného okouna rozkroj po délce v půli, kůžičku svlekní a kosti z něho vyber, protáhni jej pak pěknou bílou slaninou na tenké nudličky nakrájenou. Dej do kuthanu kus másla, cibuli na drobno nakrájenou, bobkový list, několik zrnek nového koření a pepře, dva řebíčky, vlož do toho připraveného okouna, osol a přidej šťávu ze dvou citronů, dobře to přiklop a nech dusiti do měkka, pak jej urovnej na mísu a omáčku na něj proced, podej pak k němu omáčku na holandský způsob podle č. 666 upravenou.

670. Okoun na modro.

Okoun na modro se připraví na tentýž způsob jako kapr na modro č. 604.

671. Vařený okoun.

Oškrábej a vyper čtyry okouny, osol je a vlož je do kuthanu, rozkrájej pak na nudličky dobře očištěnou zeleninu, totiž: mrkev, petruželový kořínek, celer a pór, dej je na kuthan s kouskem čerstvého másla, dej k tomu zelenou petružel, několik zrnek pepře, osol to a nech chvíli smažiti, pak na to nalej dva žejdlíky vody a nech

to chvíli vařiti. Nalej to pak do kuthanu na rozkrájené okouny, dobře to přiklop a nech je do měkka dusiti, dej je pak do hluboké bílé mísy a omáčku i se zeleninou na ně.

672. Pečené řízky z okounů s omáčkou sardelovou.

Několik očištěných okounů rozděl v půli, sejmi s nich kůži a kůstky vyber, rozkrájej na úhledné kousky, osol je a vlož do hluboké misky, dej k nim cibuli na lístky nakrájenou, bobkový list, kousek zelené petružele, naceď na ně citronovou šťávu a nech v tom hodinu ležeti, krátce než je chceš dáti na stůl, posyp je strouhanou žemličkou a upeč je na přepouštěném másle do zlatova, urovnej řízky na mísu a chceš-li, přidej následující sardelovou omáčku: Dej do hrnku tři neb čtyry dobře očištěné a s kouskem másla utřené sardele, nalej na ně skleničku červeného vína, trochu vody, přidej kousek citronové kůry, několik zrnek nového koření, nech to chvíli vařiti, zapraž to pak přihnědlou máslovou jíškou, nech to ještě chvíli povařiti, rozkloktej pak tři žloutky s trochem vína a přimíchej to do omáčky.

673. Okoun pečený na rošti.

Vyber a oškrábej okouna, čistě jej omej, osol, popraš pepřem a nech tak čtvrt hodiny ležeti, omoč jej pak v dobrém provenence-ským oleji a upeč na rošti po obou stranách do žlutava, urovnej pak okouna na mísu a pokrop šťávou z citronu, můžeš k němu podati omáčku sardelovou č. 672.

674. Smažený okoun.

Posyp dobře očištěného okouna solí a tlučeným pepřem, nech jej tak čtvrt hodiny ležet, a usmaž jej pak na tentýž způsob jako smaženého kapra (č. 632).

675. Dušení líncí.

Oškrábej línky, vykuchej je, vyper je v čisté studené vodě, rozkrájej je na kousky, posyp je solí a pepřem a dej na kuthan, přidej k nim trochu rozpuštěného másla, lžíci cibule a petružele na drobno nakrájené a nech je po obou stranách trochu opéci, popraš je pak trochem mouky, vlej na ně sklenku bílého vína a trochu hovězí polívky, okořeň trochem citronové kůry, dvěma řeblíčky, několika zrnky pepře a šafránem na špičku nože, vyceď k tomu šťávu z půli citronu a nech línky zvolna do měkka dusiti, urovnej je pak na mísu a omáčku na ně proced.

676. Smažení líncí.

Tito se připravují jako smažený kapr dle čís. 632.

677. Smažení pstruzi.

Očist malé pstruhy, vykuchej a vyper, nakroj každého po obou stranách po délce, nasol je a nech půl hodiny přikryty ležeti, pak je ubrouskem osuš, obal v mouce, namoč do rozkloktaných vajec a posyp hojně zemličkou strouhanou, usmaž je na přepouštěném másle, urovnej je na misku, oblož je citronem na kousky nakrájeným a dej horké na stůl.

678. Pstruzi s omáčkou na holandský způsob.

Očist pstruhy, vykuchej a omej je, osol a nech přikryté hodinu ležeti. Dej do kuthánku celer, petružel, cibuli, vše na koláčky nakrájeno, tři neb čtyry spárky česneku, několik zrněk pepře, nového koření, čtyry řeblíčky, bobkový lístek, kousek dymianu, kousek zázvoru a kousek citronové kůry na nudličky nakrájené, nalej na to vinného octa, priklop a nech půl hodiny vařiti, urovnej pak do toho pstruhy a nech ještě deset minut vařiti, pak je pozorně vyndej a vlož na mísu a polej následující omáčkou, již jsi ale byla již dříve upravila.

Dej do hrnečku osm žloutků, půl žejdlíku vína, malounko octa, z pomoranče šťávu, kousek cukru, trochet tlučeného bílého pepře, trochu soli, postav to pak k ohni a neustále tím kloktej, až to zhoustne, vařiti se to však nesmí, kdyby byla omáčka příliš hustá, tedy přilej ještě trochet vína.

679. Marinování pstruzi.

Malé smažené pstruhy slož studené na majolíkovou mísu a polej následující svařeninou: Oloupej dvě bílé cibule, rozkroj každou na tenké lístky, dej je na kuthan, nalej do něho dvě sklenky vinného octa, půl kávové lžičky bílého pepře a malý bobkový list, nech to čtvrt hodiny vařiti, dej to pak vychladnouti, nalej do toho čtyry lžíce dobrého oleje, nalej svařeninu tu na pečené pstruhy, přilej na ně ještě trochu octa a nech je v tom několik hodin marinovati, pak je urovnej zvýší na mísu a polej je tou marinádou.

680. Pstruzi na modro.

Polej nakrájené pstruhy vařeným slaným octem, aby pěkně zmodraly, pak je srovnej do kuthanu, dej k nim všechno koření jako na kapra (č. 635), nalej na ně díl čerstvé vody, díl octa a díl bílého vína, všeho ale jen tolik, co by se pstruzi potopili, osol je a nech čtvrt hodiny vařiti, pak ryby vyndej na mísu, proced na ně omáčku a nech je ustrydnouti.

681. Pstruzi vaření ve víně.

Rozděl pstruhy každého na stejné díly, osol je a nech přikryté asi hodinu ležeti, pak je osuš, slož je do kuthanu, dej k nim několik šalotek, jeden bobkový list, nalej na ně žejdlík burgundského vína a nech je zvolna čtvrt hodiny vařiti, uvařené dej na mísu, proced na ně omáčku a dej na stůl.

682. Pstruzi s račí omáčkou.

Oškrábej ostrým nožem kůži se pstruhů, rozkroj každý v půli, vyber z nich kosti, rozděl je na úhledné kousky a osol, dej na pánev kousek račího másla, slož do ní nakrájené pstruhy, přikrej dobře papírem račím máslem namazaným a nech je tak malou čtvrt hodiny dusiti. Zatím nech rozejíti na kuthánku kousek račího másla, přidej k tomu lžičku mouky, nech to trochu zpejchnouti, rozdělej to s dobrou hovězí polívkou, přilej trochu dobrého vína a šťávu z půli citronu, osol trochu a okořeň bílým pepřem a nech to chvíli vařiti, urovnej pak ryby na mísu na způsob věnce, poklad je račími ocásky, do prostřed nalej račí omáčku a dej horké na stůl.

683. Řízky ze pstruhů se zeleným hráškem.

Omej čistě oškrábané a vykuchané pstruhy, rozpůl je a rozděl každou půli na stejné díly, osol je, rozdělej dvě celá vejce s trochem rozpuštěného másla, omoč v tom kousky ryby, obal je v rozstrouhané žemličce; rozpal na kuthanu čerstvé přepouštěné máslo, dej do něho obalené ryby a usmaž po obou stranách do zlatova, urovnej je pak z přima kolem zeleného hrášku, připraveného dle č. 120 a dej horké na stůl.

684. Řízky ze pstruhů s majonesovou omáčkou.

Vyber dobře několik pěkných pstruhů, vyper je a rozděl v půli po délce, sejmi s nich kůži, kosti vyber a rozděl na stejné díly, osol je a opeč při prudkém ohni na přepouštěném másle, dej je pak mezi dvě plochá hlíněná víka, aby se trochu stlačily, tak dlouho až vychladnou, pak je pěkně přikroj, slož do porculánové mísy, polej je dobrým olejem a citronovou šťávou, nech je hodinu v tom naložené. Zatím udělej majonesovou omáčku dle č. 405, omoč v ní pečené pstruhy, řízky z pstruhů urovnej do kola na mělkou mísu, vypíchej

kulatou formičkou chlebiček, osmaž jej na másle, dej na každý hromádku kaviáru, oblož tím řízky, pak račími ocásky a nakrájenými sardelmi, střídavě s řízky z ryb, majonesovou omáčku vlej do prostřed.

685. Pstruzl v rosole.

Uvař malé pstruhy na modro podle čís. 680, nesmíš je však nechat převařiti, aby nepopraskaly, postav je pak stranou a nech vychladnouti. Nalej pak do podlouhlé formy na prst zvýší rybí (čís. 687) aneb masitý rosol (č. 581) a nech to na ledu neb na studeném místě ztuhnouti, vylož to pak pěkně do věnečku račími ocásky, kaparami a žampiony, nalej opět trochu rosolu a nech jej ztuhnouti, urovnej pstruhy do prostřed rosolu, tak aby se formy nedotýkaly, nalej pak ostatní rosol a postav do studeného místa. Když chceš pstruhy na stůl nésti, omoč formu v horké vodě, rychle ji otři a vyklop rosol pozorně na mísu.

686. Rozličné ryby v rosole.

Na tentýž způsob jako pstruzi (č. 685), upravují se štika, kapr, úhoř a línek, musíš však velké ryby na kusy rozřezati a hřbet a kosti z nich vybrati.

687. Rosol z ryb.

Vlož do kuthanu kousek másla, přidej k tomu mrkev na koláčky nakrájenou, petružel, cibuli, celer, kousek celého zázvoru, dva bobkové lístky, kousek dymjánu, tři neb čtyry spárky česneku, asi dvacet pepřů, šest řebíčků, několik zrnek nového koření, vlož do toho hlavu od štiky a kus kapra, přidej k tomu šupiny z kaprů, přiklop to a nech to čtvrt hodiny dusiti, nesmí to však zhnědnouti, nalej pak na to půl žejdlíku vinného octa a půl druhého žejdlíku vína, nech to pak ještě dobrou čtvrt hodiny vařiti; pak to skrze husté

sýtko proced a nech ještě vařiti, přimíchej k tomu sníh z několika bílků ušlehaný, hodně tím zamíchej a nech ještě chvílku vařiti. Uvaž ubrousek ku čtyřem nohous obrácené židle, totiž ku každé noze jeden cíp, postav pod ubrousek mísu, pak rosol zvolna do ubrousku nalej a nech protéci a nech v studenu aneb na ledě ztuhnouti. Tímto rosolem můžeš okrášlit každou buď na modro upravenou neb marinovanou rybu.

688. Sumec s omáčkou.

Oškrábej sumce a vyper jej čistě, nakrájej na kousky, dej na kuthan kus čerstvého másla, cibuli, petruželový kořínek, kousek celeru, několik zrnek nového koření a pepře, trochu bílého vína a octa, osol, dej do toho nakrájeného sumce, přiklop dobře a nech jej zvolna do měkka dusiti, pak, než jej dáš na stůl, zapraž trochu hovězí polívky máslovou jíškou, vlej na sumce, nech to chvílku povařiti, vyndej pak sumce na mísu, proced omáčku skrze sýto a dej na stůl, můžeš dáti k němu malé v slané vodě vařené brambory.

689. Sumec pečený.

Z pečeného sumce nakrájej na příč řízky, osol je, utluč a prosej několik suchých šalvějových lístků, přimíchej k tomu na špičku nože řeblíčku jemně utlučeného, trochu pepře, nového koření, trochu nastrouhaného bílého zázvoru a kousek citronové kůry na drobno rozsekané, dobře to promíchej, popraš pak tou směsinou upravené řízky po obou stranách. Vymaž kuthánek máslem, urovnej do něho řízky a nech po obou stranách péci, až dostatečné změkknou, urovnej je pak na mísu a oblož citronem na koláčky nakrájeným.

690. Pečený sumec se žampiony.

Osol dobře očištěného nakrájeného sumce a nech jej hodinu ležeti. Zatím dej na kuthan kus másla, asi

dvě vařečky mouky, dej do toho cibuli na koláčky nakrájenou, mrkev, pastinákový kořínek, zelenou petružel, několik šalotek a zrněk pepře, několik řebíčků, jeden bobkový list a žampiony na lístky nakrájené, nech to chvíli dusiti, zalej to půl druhým žejdlíkem dobrého octa, půl žejdlíkem bílého vína, trochem polívky a nech to půl hodiny vařiti. Osuš nasoleného sumce ubrouskem, slož jej do pekáče, popraš jej moukou, polej tou svařeninou, přilej k tomu ještě bílého vína a nech to v troubě zpovolna péci, přilévej začasťe dobrou kyselou smetanu a upeč do měkka, vyndej jej pak na podlouhlou mísu, dej okolo malé smažené brambory, omáčku proced, seber s ní omastek, přidej do ní dvě lžičky sardelového másla a šťávu z citronu, nalej trochu omáčky pod sumce a ostatní dej do šálku.

691. Sumec na modro.

Sumec na modro se upraví na tentýž způsob jako pstruh na modro (č. 680).

692. Smažený sumec.

Smažený sumec upraví se na tentýž způsob jako smažený kapr (č. 632).

693. Parma smažená.

Parma smažená upraví se též na tentýž způsob jako smažený kapr (č. 632).

694. Parma s omáčkou sardelovou.

Dobře očištěnou parmu rozkrájej a nasol, vymaž pekáč neb kuthánek máslem, urovnej do něho rozkrájenou rybu, poklad kousky másla a upeč ji do zlatova, urovnej ji pak na mísu a nalej na ni omáčku sardelovou (podle č. 643).

695. Parma na modro.

Parma na modro se upraví na tentýž způsob jako kapr na modro (č. 635).

696. Uhoř na modro.

Udeř úhoře dřevěnou paličkou několikráte do hlavy, pak kůžičku kolem hlavy nařízni a stáhni ji pak pomocí ubrousku, musíš však pozor dáti, abys neroztrhla žluč, která se pod kůží blíže hlavě nachází, pak jej vyber, v studené vodě omej, a na kusy nakrájej. Dej do kuthanu jeden celer, petružel, mrkev, cibuli, vše na koláčky nakrájeno, přidej k tomu bobkový lístek, kousek šalvěje, několik zrněk pepře a nového koření, osol a nalej octa, mnoho-li potřebí, a nech to půl hodiny vařiti, pak omáčku na jiný kuthan skrze sýtko proced, vlož pak do této omáčky nakrájeného úhoře, přidej skleničku vína a ještě tolik octa, aby byl úhoř zcela kryt a nech jej pak čtvrt hodiny zvolna vařiti, pak jej na mísu urovnej, omáčku naň skrze husté sýtko proced a podej k němu v mísečce omáčku na holandský způsob podle čís. 645 upravenou.

697. Uhoř s majonesovou omáčkou.

Uprav úhoře jako marinovaného kapra podle čísla 637. Urovnej pak studeného úhoře do věnečku na mísu, do prostřed dej majonesovou omáčku podle čís. 405 a udělej okolek z rozklepaného aspiku.

698. Uhoř smažený.

Smažený úhoř se připravuje na tentýž způsob jako smažený kapr č. 632.

699. Uhoř pečený na rošti.

Stáhni úhoře, vyber, přemej a rozkrájej jej pak na kusy na prst zdělí, posyp pak jej solí a tlučeným pepřem, pak nech jej tak hodinu ležeti, napýchej pak vždy

tři neb čtyry kousky na dřevěné tenké špejlky, vlož vždy za každý kousek úhoře šalvějový lístek, pomaz pak očištěný rošt buď máslem aneb dobrým provenčským olejem, vlož pak na něj upraveného úhoře a upeč jej po obou stranách do hněda, posyp jej pak ostrouhanou žemličkovou kůrou, sejmi jej ze špejliku, urovnej na mísu, oblož citronem na čtvrtky nakrájeným a podej horké na stůl.

700. Pečený úhoř.

Stáhni úhoře a vyber jej, rozkrájej jej pak na kusy, osol a nech tak hodinu přikrytého ležeti. Dej do kuthanu kus másla, přistav jej k ohni, když jest máslo horké, vlož do něho trochu šalvěje, přiklop to a nech čtvrt hodiny na teplém místě státi, osuš pak ubrouskem nasoleného úhoře, proced pak upravené máslo skrze sýtko do mělkého železného kuthanu, vlož do něho úhoře a dvě na lístky nakrájené žemličky a nech oboje po obou stranách upéci, pak to vyndej, úhoře do prostřed mísy urovnej, oblož jej opečenou žemličkou, pokrop pak šťávou z citronu a nes horké na stůl.

701. Marinovaný úhoř.

Marinovaný úhoř se upraví na tentýž způsob jako marinovaný kapr č. 637.

702. Karas na modro a smažený.

Karas na modro se upraví na tentýž způsob jako kapr na modro č. 635 a smažený jako kapr č. 632.

703. Podoustve na modro a smažené.

Podoustve na modro se upravují na tentýž způsob jako kapr na modro č. 635 a smažené též jako kapr č. 632.

704. Lupice (candát).

Maso této ryby jest šťávnaté, bílé a jemné, chut-

nější nežli maso z kapra. Dobře očištěnou a vybranou lupici vlož do studené slané vody, aby maso ztvrdlo a při vaření tak snadno se nerozpadlo, nejlépe však jest, když se lupice nasolí a přes noc se k ledu položí.

705. Lupice vařená.

Dobře očištěnou lupici vyber, ploutve a ohon usekej, nasol ji a nech tak několik hodin ležeti, čtvrt hodiny před tím, než ji chceš nésti na stůl, vlož lupici buď celou neb na kusy nakrájenou do kuthanu, nalej na ni studené slané vody a mléka, přistav k ohni a nech ji pět minut vařiti, pak rybu vyndej, urovnej na mísu a oblož ji malými v slané vodě uvařenými brambory, polej rozpáleným čerstvým máslem a posyp zelenou osmaženou petruželkou, můžeš k ní podati v mísece omáčku na holandský způsob připravenou č. 645.

706. Lupice se sardelemi.

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

707. Lupice s majonesovou omáčkou.

Dobře očištěnou lupici rozkrájej na kusy, posyp ji solí a tlučným pepřem, vymaž kuthánek máslem, vlož do něho rybu, poklad kousky másla a nech v troubě upéci, pak ji vyndej a nech vychladnouti. Protlač pět

uvařených žloutků skrze sýtko, přilej čtvrt žejdlíku dobrého provence-ského oleje, míchej tím tak dlouho, až se z toho stane jemná kašička, přidej pak k tomu šťávu z jednoho citronu, několik lžic aspiku a trochu vinného octa, dobře to rozmíchej, potří tím pak kousky vychladlé ryby, urovnej ji na mísu, polej ještě ostatní omáčkou a oblož rybu rozklepaným rosolem.

708. Lupice smažená.

Smažená lupice se upraví na tentýž způsob jako smažený kapr č. 632.

709. Mníci smažení.

Očist mníky, mnoho-li jich potřebuješ, rozkrájej je na kusy, osol, vlož je pak na mísu, polej je dobrým provence-ským olejem, vytlač na ně šťávu ze dvou citronů, posyp cibulí na drobno rozkrájenou a petruželovou natí, též na drobno nakrájenou, trochem pepřem na brubo utlučeného, novým kořením, dvěma řebíčky a jedním bobkovým lístkem a nech tak hodinu přikryté; pak rybu z omáčky vyndej, ubrouskem osuš, popraš moukou, omoč v rozklepaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepuštěném másle do zlatova, urovnej pak rybu na mísu a oblož ji citronem na čtvrtky rozkrájeným.

710. Mníci na modro.

Mníci na modro se připravují na tentýž způsob jako pstruzi na modro č. 680.

711. Ovesničky (mřínici) v omáčce.

Dej do kuthanu jeden díl octa, jeden díl vody a jeden díl vína, přidej k tomu kousek petružele, petruželové nati, dvě cibule řebíčky prostrkané, několik zrněk pepře, dva spárky česneku, malý kousek zázvoru, osol, dobře to přiklop a nech to půl hodiny vařit. Omej čistě ovesničky, vlož je do jiného kuthanu, proced na

ně tu omáčku, přidej k tomu kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, přiklop je a nech čtvrt hodiny vařiti. Zapraž to pak malounko bledou máslovou jíškou a nech ještě minutu povařiti, rozkloktej pak v hrnečku čtyry žloutky s trochem vína, přidej k tomu šťávu z citronu, nalej to pak k rybičkám a nes je na stůl.

712. Ovesničky smažené.

Osol ovesničky a nech je půl hodiny ležeti, pak je osuš, obal je v mouce trochem soli a trochem tlučeného pepře promíchané, omoč v rozklepaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepuštěném másle na prudkem ohni do zlatova.

713. Ovesničky smažené na jiný způsob.

Omej čistě ovesničky, osol je a nech půl hodiny ležeti, pak je osuš, dej na mísu a polej je studeným vínem a nech v něm půl hodiny ležeti, pak je osuš, popraš je moukou, trochem soli a trochem tlučeného pepře promíchanou, omoč v rozklepaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepuštěném másle.

714. Pečený slaneček.

Stáhni slanečky, mnoho-li jich potřebuješ, vlož je do studené vody a nech v ní dvě hodiny ležeti, pak je vyndej, vlož je do studeného mléka a nech v něm hodinu ležeti, pak je vyndej, ubrouskem osuš, omoč je v dobrém provence-ském oleji, potřij papír máslem, zaobal do něho vždy jednoho slanečka, potřij papír po svrchu opět máslem a upeč je buď na rošti aneb v troubě; v desíti minutách jest slaneček pečen, pak je z papíru vyndej a na mísu urovnej. Můžeš k nim podati následující studenou omáčku: Protlač šest neb osm na tvrdo uvařených žloutků skrze sýtko, přidej k nim dvě lžičky šalotek ve, víně uvařených a na drobno rozkrájených,

přidej tři lžíce dobrého provenence-ského oleje, lžičku tlučeního cukru, šťávu ze dvou citronů, osol to a dobře rozmíchej, aby z toho byla jemná kaše, přilej pak tolik bílého vína, aby se z toho stala hodně přihouštlá omáčka, nalej ji do mísečky a podej se slanečkem.

715. Slaneček smažený.

Stáhni slanečka, vyber jej a vlož do studeného mléka a nech v něm několik hodin ležeti, pak jej ubrouskem usuš, rozpůli jej pak po délce a kosti vyber. Udělej vak z vajec, vína, trochu mléka a mouky kapaninu, malounko ji osol, omoč pak v ní slanečka a usmaž jej v přepuštěném másle aneb jej popraš moukou, do níž jsi byla trochu tlučeního pepře přimíchala, omoč v rozklepaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepuštěném másle; můžeš k němu podati dušené zelí.

716. Treska vařená s křenem.

Dobře močenou tresku přemej několikrát v studené vodě, rozkrájej ji na kusy a uvař v slané vodě, pak s ní kůžičku sejmi, urovnej ji na mísu, posyp ostrouhanou žemličkovou kůrou a polej hojně rozpáleným čerstvým máslem, podej k ní v mísečce smetanový křen podle č. 77.

717. Treska s omáčkou sardelovou.

Uvař tresku na předešlý způsob, udělej přížloutlou máslovou jíšku, přidej k tomu rozstrouhanou cibuli a kousek petruželové nati na drobno rozsekané, rozdělej ji pak masitou polívkou aneb mlékem, tak aby z toho byla přihouštlá omáčka, osol, okořeň trochem květu a přidej několik očištěných a s kouskem másla utřených sardelí, nech to svařiti, vlož pak do této omáčky uvařenou tresku, nech to ještě minutu povařiti, vlož pak tresku na mísu a polej ji přecezenou omáčkou.

718. Treska smažená.

Přemej tresku několikráte v studené vodě, kůžičku s ní sejmi, osol ji a nech hodinu tak ležeti, pak ji osuš, rozkrájej na lístky, potřij ji sardelovým máslem aneb ji pouze posyp tlučným pepřem a solí, popraš moukou, omoč v rozklepaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v rozpáleném přepuštěném másle do zlatova, podej k ní buď rozstrouhaný křen aneb hořčici.

719. Treska na holandský způsob.

Vyper pěkný kus tresky, kůžičku s ní seřez, osol tresku a nech tak hodinu ležeti, vlož ji pak na kuthan, nalej na ni tolik vody, aby byla zcela kryta a nech půl hodiny vařiti. Rozdělej na kuthánku kus másla s trochem mouky, přidej do toho šťávu z citronu, několik lžic dobré smetany, přistav to k ohni a míchej tím, až to zhoustne, vyndej tresku, urovnej ji na mísu a posyp ostrouhanou žemličkovou kůrkou a podej k ní omáčku v mísečce.

720. Vaření raci.

Vyper čistě půl kopy raků, dej je na kuthan, osol je, přidej kmínu a trochu tlučného pepře, nalej na ně tolik vařící vody, co by se jen potopily, přikrej je dobře pokličkou a nech něco přes čtvrt hodiny vařiti, slej pak s nich vodu, slož je pekně na mísu, poklad zelenou petruželí a dej na stůl, chceš-li však raky míti chutnější, tedy k nim přilej půl sklenky vína, přidej kousek másla jako vlašský ořech, půl cibule a hrstku zelené petruželky, kmín však musíš vynechat, nesmíš je však nechat déle vařiti, než jak naznačeno, proto že maso nechutným by se stalo.

721. Raci s omáčkou.

Uvař raky na předešlý způsob (č. 720), rozkloktej v hrnečku šest žloutků s trochem smetany, vlej to pak

do přecezené polívky, v níž se raci byli vařili, přistav to k ohni, míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, vařiti se to však nesmí, okořeň to trochem květu, urovnej pak raky na mísu, podlej je tou omáčkou a nes horké na stůl.

722. Smažení raci.

Uvař raky podle č. 720, vyloupej je ze skořápek, popraš je moukou, do níž jsi byla trochu soli a kousek zelené petružele na drobno rozsekané přimíchala a usmaž je v přepuštěném másle na prudkém ohni do zlatova, urovnej je pak na mísu a poklad usmaženou petruželovou natí.

723. Nadívání hlemýždi.

Omej čistě půl kopy hlemýžďů v studené vodě, vlož je pak do slané vařící vody a nech čtvrt hodiny vařiti, pak vodu sceď, vyndej pak hlemýždě malým nožičkem neb špikovačkou ze skořápek, omej je v studené vodě a nech na čistém ubrousku osáknouti, pak ocásky odřízni, černou kůži s hlemýžďů stáhni a omej je opět v studené vodě. Dej do kuthánku kousek zelené petružele, bobkový listek, malý kousek citronové kůry, jednu malou cibuli, do níž jsi byla dva řebičky vtláčila, přidej kousek másla, vlož do toho očištěné hlemýždě, nalej pak na ně tolik hovězí polívky, aby byli hlemýždi zcela kryti a nech je tak dvě hodiny dusiti. Vyvař skořápky v slané vodě, čistě je vymej, vypláchni je pak a nech vysáknouti. Pak očist deset lotů sardelí, vyber z nich kosti a utři je s desíti loty másla, přidej kousek citronové kůry na drobno rozsekané, malý spárek česneku, molounko květu, dobře to rozmíchej, přimíchaj ještě půl rozstrouhané žemličky, pak dej do každé skořápky kousek té nádívky, vlož na to vždy jednoho hlemýždě, pak doplň nádívkou, tak aby byl malý okrouhlý vršek, posyp jej ostrouhanou žemličkovou kůrou, urov-

nej je pak otvorem vzhůru na mísu máslem vymazanou aneb na mělký plochý pekáček, zbylo-li kousek nádivky, tedy ji rozmíchej s trochem polívky, v níž se byli hlemýždi vařili, přidej k tomu kousek citronové kůry na drobno rozsekané, podlej tím hlemýždě a nech je v troubě čtvrt hodiny péci a nes horké na stůl.

724. Žáby s omáčkou z vína.

Očist žáby, mnoho-li jich potřebuješ. Dej na kuthan kousek másla, lžíci zelené petržele na drobno rozsekané, lžíci šalotek a též tolik žampionů, oboje též na drobno nakrájeno, vlož do toho pak očištěné žáby, osol, dobře přiklop a nech na mírném ohni čtvrt hodiny dusiti, pak s toho omastek seber, přidej k tomu trochu silné masité polívky, skleničku bílého vína a nech to čtvrt hodiny vařiti, pak žáby z omáčky vyber, dej je na jiný kuthánek, s omáčky ostatní mastnotu seber, rozdělej pak pět žloutků s trochem vína, nalej do omáčky, při čemž však musíš pilně míchat, přidej k tomu ještě šťávu z citronu, kousek sardelového másla, nalej to do kuthánku na žabí stehénka, přistav k ohni, a když jest to hodně horké, než i tu vařiti se to již nesmí, vylej to na ohřátou mísu a nes na stůl.

725. Zadělávaná žabí stehénka.

Stáhni kůžičku se žab, uřízni stehénka zelenou prouhou naznačená, omej je, dej do slané horké vody a nech je několikrát varem přejíti, pak vodu sced, dej je na kuthánek, pod ně kousek nového másla a zaced citronovou šťávou a nech je dusiti, zapraž je bledou jíškou, osol a nech je do měkka dusiti; krátce před tím, než je chceš dáti na stůl, rozkloktej v hrnečku dva neb tři žloutky s trochem polívky, nalej na stehénka do kuthanu, přidej ještě trochu citronové šťávy, dej vše na misku a nes na stůl.

726. Smažená žabí stehénka.

Vyper žabí stehénka, dej je na hlubší misku, osol, polej je trochem oleje, trochem citronové šťávy, posyp zelenou petruželkou a cibulí, nech je tak hodinu v tom marinovati, vyndej je pak na čistý ubrousek, popraš moukou, omoč je v rozkloktaném vejci a obal v rozstrouhané žemličce. Krátce před tím, než je chceš dáti na stůl, usmaž je v horkém přepouštěném másle, vyndej je na misku, usmaž též zelenou petružel, musíš ji však hnedle vyndati, aby zůstala pěkně zelená, a oblož jí žabí stehénka.

727. Želva s citronovou omáčkou.

Polož želvě rozpálené železo na záda a nech je na ní tak dlouho ležeti, až vystrčí hlavu a nožičky, pak hlavu rychle usekni, nech ji vykrváceti, pak ji čistě omej, dej do slané vody, přistav k ohni, a nech ji tak dlouho vařiti, až lze skořepinu snadno odloupnouti, což začasťe zkusit musíš, stáhni s ní pak jak možná hnědou kůžičku, vyndej z ní vnitřnosti a maso rozkrájej na kousky dle libosti. Zatím dej kousek másla na kuthánek, dej do něho několik lžiček pěkné mouky, nech tu jištičku jen tak dlouho dusiti, co se počne pěníti, nalej do ní trochu dobré hovězí polívky a skleničku vína, dej do toho kus citronové kůry a zaceď citronovou šťávou. Dej k tomu jednu celou, několika řebíčky prostrkanou cibulí, nech to vše dohromady svařiti, pak omáčku skrze sýtko proced, vlož do ní nakrájenou želvu, nech ji ještě chvíli povařiti a dej na stůl.

728. Želva smažená.

Uvař želvu na předešlý způsob, rozkrájej ji na kousky, udělej z trochu piva, několika vajec a bílé mouky těstíčko jako na hustou kapanku, omoč v něm rozkrájenou želvu a usmaž v rozpáleném másle do zlatova.

729. Mušle pečené.

Očist čtyřicet mušlí, omej je několikrát v čisté studené vodě, uvař je pak v slané vodě na prudkém ohni; když se všechny otevřely, vyndej je a nech vychladnouti, a pak vyndej je ze skořepin a vlož je do studené vody. Rozkrájej pak několik žampionů, několik šalotek, malou cibuli a kousek zelené petružele, vše na drobno, dej to na kuthánek, přidej čtvrt libry másla, osol a nech dusiti, pak mušle z vody vyndej, vlož je na čistý ubrousek, vyber pak polovičku pěknějších skořepin, čistě je omej a osuš, vymaž je sardelovým máslem a vlož do každé skořepiny dvě mušle. Do upravené sekaniny přidej kus sardelového másla, šťávu z citronu a dvě neb tři lžíce hnědé omáčky z masité polívky a hnědé máslové jíšky připravené, dobře to rozmíchej, potří tím upravené mušle, pak každou posyp ostrouhanou žemličkovou kůrou a pokrop rozhrátým sardelovým máslem, posyp plech hojně solí, urovnej naň mušle a nech je v troubě zvolna upéci, urovnej pak vkusně ubrousek na mēlkou mísu, vlož naň upečené mušle a nes horké na stůl.

730. Mušle s vínem.

Očist nožem mušle, pak je v několika vodách čistě omej, dej je na kuthan, naley na ně vína, přidej kousek citronové kůry, bobkový listek a nech chvíli vařiti, přidej pak tomu trochu rozstrouhané žemličky, šťávu z citronu a nech ještě malou chvíli povařiti, urovnej pak mušle na mísu a podej omáčku v mísečce.

731. Surové ušřice.

Rozpůli ušřice, sejmi s nich svrchní půli, ořři kraje, dej ušřice na ubrousek na mísu a nakrájenými citrony je oblož.

732. Ušřice s vínem.

Omej ušřice v čisté vodě a otevři je nožíčkem

zvláště k tomu určeným, ze skořepiny je však nevyn-
davej, ty plné půlky dej na čistý ubrousek, aby šťáva
nevytekla, otři kraje skořepin dobře, posyp každou ustřicí
usmaženou a jemně rozdrobenou zelenou petruželkou,
dej na každou kousíček čerstvého másla a kávovou lžičku
vína, okoreň je tlčeným pepřem a květem, přikrej opět
skořepinu každou druhou půlkou, dej pod železný rošt
řeřavé uhlí, srovnej naň ustřice, rozpal železnou lopatku,
přejeď jí několikrát ustřice a urovnej hned na mísu,
sejmi s nich svrchní skořápky a nes na stůl.

733. Pečené ustřice s citronovou šťávou.

Otevři ustřice nožkem, otři kraje skořepin, dej je
na rošt neb plech. Dej do každé čtyry kapky dobrého
oleje, tři kapky citronové šťávy, posyp malinko tlčeným
pepřem a strouhanou zemličkou. Než je máš dáti na
stůl, dej je na pět minut do horké trouby spejchnouti,
urovnej je na mísu a dej k nim nakrájený citron.

734. Ustřice se sardelovým máslem.

Na každou rozloupnutou ustřicí nakapej rozpuště-
ného sardelového másla, posyp strouhanou zemličkou,
nakapej dobrého másla, nech v troubě spejchnouti,
vkusně složený ubrousek dej na mísu, urovnej naň
ustřice a nes na stůl.

Vejsce a jiná postní jídla.

735. Vejce na měkko.

Vejce se nejdříve ve slané vodě čistě omejí, pak
se pouští po lžici do vařící se vody, voda musí vždy
přes vejce sahati a hned zase do varu přijíti a pak smí
se vejce jen minutu vařiti a tu jsou vejce dobře; aneb
když vejce do varu přijdou, odtáhni hrnek od ohně a
nech vejce deset minut v té vařící vodě.

736. Míchaná vejce.

Roztluč dvanácte celých vajec do hrnku, přilej do nich půl koflíčku smetany neb mléka dle libosti, drobounce nakrájené pažitky, osol a rozkloktej to dobře, dej na kuthan šest neb sedm lotů másla, jakmile je horké a se zdvíhá, nalej do něho rozkloktaná vejce, míchej zvolna měchačkou, aby ke dnu nepřilehla, nech je trochu zhoustnouti a dej rychle na stůl. Můžeš dáti též do míchaných vajec sardele na drobno sekané aneb trochu pepře tlučného.

737. Míchaná vejce se slanečkem.

Rozkloktej osm celých vajec s dvěma lžicemi kyselé smetany, kávovou lžičkou mouky, osol a opepři, přidej k tomu očištěné a na tenké podlouhlé kousky nakrájené sardele neb slanečka, nalej to do čtyř lotů horkého přepouštěného másla, nech to péci, až to dostane ze spodu škraloup, vyklop to na talíř neb na mísu a nes hned na stůl.

738. Vejce na holandský způsob.

Uvař sedm vajec na tvrdo, rozřízni je po délce v půli. Omej pěkného velkého slanečka v studené vodě, stáhni jej, rozkrájej na malé kousky a usmaž to pak s mléčím z jednoho kapra v přepuštěném másle, vymaž pak mísu máslem, dej do ní pět lžic dobré smetany, vlož do toho rozkrájená vejce žloutky vzhůru, vlož ku každému vejci kousek slanečka a kousek mléčí, přidej pak ještě několik lžic smetany, posyp na drobno rozsekanou zelenou petruželí a malounko posyp rozstrouhanou zemličkou, přistav k ohni, přiklop to, dej na vrch řeřavé uhlí a nech to vysmahnouti.

739. Nadívaná vejce.

Uvař dvanácte vajec na tvrdo, oloupej je, odkroj s obou stran špičky, žloutky pozorně vyber, tak aby

bílky zůstaly celé, rozkrájej pak odřezané kousky bílku a žloutky na drobno, utluč to pak s jednou v mléce namočenou a vymačkanou žemličkou a s račími ocásky v moždíři, přidej k tomu kousek račího másla, šest lžic dobré smetany, osol to a dobře to promíchej a naplň tím ta vejce. Dej na kuthánek několik na malé kostky nakrájených žampionů, račí ocásky a klepýtko, kousek kapra v slané vodě uvařeného, vše též na malé kostky nakrájeno, přidej kousek petružele na drobno rozsekané, trochu tlučeného květu a kus račího másla a nech to čtvrt hodiny dusiti, vymaž pak mísu račím máslem, dej sekaninu do toho, postav do toho naplněná vejce, nalej na to as půl žejdlíku smetany, posyp to rozstrouhanou žemličkou, poklad kousky račího másla a nech v troubě čtvrt hodiny péci.

740. Míchaná vejce s hříbky.

Očist a rozkrájej dobré hříbky, dej je na kuthan, přidej kus čerstvého másla, malounko kmínu a nech je zpovolna dusiti, přidej pak k tomu kousek zelené petružele na drobno rozsekané, osol a nech tak dlouho dusiti, až šťáva vysmáhne, dej do jiného kuthánku kus másla, rozkloktej pak v trochu smetaně několik vajec, vlej to do rozpuštěného másla a udělej obyčejná míchaná vejce. Dej pak vejce do prostřed mísy a udělej okolek z upravených hub.

741. Míchaná vejce se sýrem.

Rozkloktej v koflíku dobré smetany deset vajec, osol a okořen to trochem tlučeného pepře a malounko květem, přidej k tomu deset lotů rozdrobeného másla a osm lotů ementálského sýra na malé kostky rozkrájeného, vlej to na kuthánek, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, tak jako obyčejná míchaná vejce,

vyndej to pak na malou mísu, posyp parmezan-ským sýrem jemně nastrouhaným a nes horké na stůl.

742. Sazená vejce.

K tomu se běrou zvláštní pánve s mělkými prohlubeninami, do každé té prohlubeniny dá se kousek másla, pánev postaví se na oheň, a když je máslo horké, vraz do každého důlku vejce, posyp je pepřem a solí, nech to smažit, až se bílek srazí, vyndej je pak plechovou lžicí, urovnej je na mísu, podlej je šťávou z pečeně a zaceď šťávou z citronu.

743. Sazená vejce na šunce.

Z pěkné vařené šunky nařež tenké lístky as jak dlaň velké, rozehřej na mělkém kuthanu kousek másla, vlož do něho šunku, nech ji po obou stranách rozpéci, klad ji na obrátou mísu a dej na každý kousek jedno sazené vejce č. 742.

744. Sazená vejce v kyselé smetaně.

Do kuthánku máslem vymazaného nalej půl žejdlíku kyselé smetany, vraz do ní šest celých vajec, oblož je očištěnými na kousky nakrájenými sardelemi, nasyp trochu drobně nakrájené pažitky, soli a strouhané žemličky, poklad kousky nakrájeného másla, dej do trouby péci, až poněkud ztuhnou, a nes hned na stůl.

745. Sazená vejce v hnědém másle.

Rozpal šest lotů čerstvého másla na kuthanu, až se z něho začne kouřiti a až zhnědne, vraz do něho mnoho-li vajec potřebuješ, popraš je solí jemně roztlučenou a bílým tlučným pepřem, nech je tak dlouho na ohni, až jsou na polo sedlá, sešoupni je pak na mělkou mísu, rozpal mezi tím opět kus másla na předešlý způsob, nalej do něho dvě lžíce silného octa, nech to asi dvě minuty na ohni a nalej na mísu na ta vejce, dej je ještě

na chvilku do horké trouby, aby svrchem trochu ztuhla a nes je pak rychle na stůl.

746. Smažená vejce.

Uvař dle libosti vajec na tvrdo, ukroj z každého na jedné straně kousek, aby vejce mohlo dobře na míse státi, s druhého konce skroj větší kousek, aby tvořilo víčko, vyber z nich žloutky a tyto utluč v moždíři. Utři pak kousek másla, dej do něho tlučené žloutky, sekanou zelenou petruželku, sardele na kousky nakrájené, několik lžic smetany, trochu strouhané žemličky, osol a dobře vše dohromady promíchej, naplň tím bílky vajec, přitiskni víčko, omoč je pak v rozkloktaném vejci, obal je v žemličce moukou promíchané a usmaž na přepouštěném másle a na ohřatou mísu je urovnej. Udělej bleedou řídkou jišku, rozdělej ji trochem hrachové vody, dej do té omáčky sardele na kousky nakrájené, trochu zelené petružele neb pažitky, zaceď to citronovou šťávou, přilej několik lžiček smetany, svař vše dohromady, smažená vejce podlej tou omáčkou a nes na stůl.

747. Vejce pečená.

Utři čtyry loty čerstvého másla, až se zpění, přidej k tomu pět žloutků, malou lžičku bílé mouky, osol a dobře to rozmíchej, přidej ještě malounko octa a žejdlík husté kyselé smetany, trochet tlučeného bílého pepře, hodně to rozmíchej, pak k tomu zvolna přimíchej deset na tvrdo uvařených a na drobné kostky rozkrájených vajec, vymaž kuthánek máslem, dej to do něho, pokrop rozpuštěným máslem a nech v troubě upéci.

748. Ztracená vejce s ragoutem.

Uvař kousek štiky v slané vodě, vyber z ní kosti a na drobno ji rozkrájej, ovař též asi dvanáct neb patnáct kousků špaglu, žampiony na lístky nakrájené udus se

zelenou petruželkou na másle, vyloupej několik vařených račích ocásků a vše dohromady usekej, nech to v rozpuštěném másle zpejchnouti, osol to, polej několika lžícemi smetany a nech to chvíli dusiti. Vraz do vařící vody, s trochem octa promíchané, osm vajec a sice jedno po druhém; když vejce ve vodě zbělí — vařiti se však nesmí, neb musí zůstatí měkká — tož je vyber opěnovačkou, otřepky s nich odkroj, urovnej smíšeninu do prostřed mísy a oblož ji vejci.

749. Ztracená vejce v šťovíkové omáče.

Rozpušť kus másla na kuthanu, dej do něho drobně rozsekaný šťovík, popraš jej pak trochu moukou, osol, nech to trochu dusiti, vlej k tomu několik lžiček smetany a nech dobře svařiti. Nalej do kutkanu díl octa a tři díly vody, osol to a nech do varu přijíti, vraz do té vody pozorně jedno vejce po druhém, mnoho-li jich potřebuješ, když se vejce srazí, vyndej je opěnovačkou, okrájej s nich otřepky, vlej šťovíkovou omáčku na mísu a dej do ní upravená vejce.

750. Míchaná vejce se šparglem a raky.

Vraz do hrnku dvanácte celých vajec, osol je a dobře rozkloktej, uvař svazeček šparglu v slané vodě, nakrájej jej na kousky, vyloupej z dvanácti vařených raků ocásky a klepytka, rozkrájej je též, dej oboje do rozkloktaných vajec a dobře to promíchej, dej na kuthan kus račího másla, vlej do něho smíšeninu, začasté tím míchej, aby to nepřiléhlo, rozklepej to pak na menší kousky, dej do kulaté hluboké misky, urovnej pěkně do kopečku a oblož račími ocásky.

751. Míchaná vejce s lanýži a lososem.

Nakrájej šest lotů uzeného lososa a jeden očištěný lanýž na tenké lístky, udus to na másle, pak to zalej

trochem silné hovězí polívky. Rozkloktej v hrnku pět celých vajec, dva žloutky, dvě lžičky dobré smetany, osol a trochu opepři, nalej to do tří lotů horkého másla, míchej tím, a když to počne houstnouti, zamíchej k tomu dušený lanýž a lososa, narovnej je do vyhrátých mušlových skořepin a nes je rychle na stůl.

752. Uzenky z vajec.

Do horkého rozpuštěného másla dej sekanou zelenou petruželku, na tvrdo vařené rozdrobené žloutky, strouhanou žemličku a na malé kostičky nakrájené vařené maso z ryb, osol to a opepři, přidej trochu květu a kyselé smetany, smíchej to dohromady a nech to dusiti, nakrájej z větší oplatky podlouhlé kousky, sázej na ně lžičkou hromádky, zabal je a stoč na obou koncích, omoč je v rozkloktaných vejcích, obal v strouhané žemličce a usmaž na horkém másle, do zbytku té míchaniny přilej kyselé smetany, nalej to na mísu, uzenky urovnej na vrch a nech to pak trochu zpejchnouti.

Buchty, koláče a jiné moučné pečivo.

753. Vánočka.

Utři půl libry čerstvého másla, přidej tři celá vejce a tři žloutky, šest lotů tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, trochu rozstrouhaného bílého zázvoru a tlučeného květu, osol a dobře to promíchej, dej pak do toho půl třetí libry bílé mouky, šest lžic dobrých kvasnic a tolik dobrého surového mléka, aby bylo těsto tuhé jako na knedlíky, pak vytloukej těsto tak dlouho, až se nechytá mísy ani vařečky, pak je ohrátým ubrouskem přikrej a nech je skynout, přimíchej pak čtvrt libry mandlí na drobno rozkrájených, posyp vál moukou, dej naň menší polovici těsta, rozděl

je na čtyry díly a vyválej, udělej spodní ne však tuze dlouhou pletenku, pomaz papír máslem, dej jej na plech a vlož naň udělaný pleteň, potom rozděl druhou polovici těsta na pět stejných dílů, ze tří udělej druhý pletenec o něco kratší, polož jej na první, pak stoč dva poslední a dej je na vrch pletenky, hezky je urovnej, stlač konce k sobě, pomaz pak vánočku rozklepaným vejcem a nech ji v teple kynouti, pak ji při mírném ohni upeč.*)

754. Velkonoční bochánek.

Udělej těsto na tentýž způsob jako na vánočku, můžeš však ještě přidati čtyry loty sultánek, udělej pak dva větší neb tři menší bochánky, pomaz je rozklepaným vejcem, nařízni každý povrch nožem přes kříž, nech je kynout a pak v troubě zvolna upeč.

755. Buchta.

Tři na míse čtvrt libry másla, až se zpění, přimíchej k němu pět žloutků, jeden po druhém, šest lotů tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, na špičku nože tlučeného květu, malounko to osol a dobře to rozmíchej, přidej pak do toho libru bílé mouky, čtyry lžíce dobrých kvasnic, ze čtyr bílků sníh a tolik smetany, aby bylo těsto řidší nežli na knedlíky, míchej tím půl hodiny, vymaž pak větší formu máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkou, vlož těsto do ní, pomaz po vrchu máslem a nech v troubě zvolna do zlatova upéci. Vyklop pak buchtu na žíněné sýtko a posyp cukrem.

756. Buchta na jiný způsob.

Dej na mísu půl libry másla, nech je rozhrát a tři je půl hodiny, přidej pak k tomu dvanáct celých vajec,

*) Při těstech s kvasnicemi se musí bráti smetana neb mléko vždy surové.

šest žloutků a čtyryadvacet lotů bílé prosáté mouky, totiž vždy jedno vejce a měchačku mouky, až vše spotřebuješ, přidej pak čtyry loty tlučného cukru na špičku nože, soli, tři lžíce dobrého droždí, míchej tím čtvrt hodiny, přimíchej pak z pěti bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, naplň ji na polo upraveným těstem, postav k teplu a nech kynouti, když je forma bez mála plná, postav ji do trouby a nech zpovolna do zlatova upéci, což se asi v čtyřeceti minutách státi může, vyklop ji pak pozorně na žíněné sýtko a posyp hojně s kouskem vanilky utlučeným cukrem.

757. Buchta na jiný způsob.

Tři půl libry čerstvého másla půl hodiny, přidej k tomu šest lotů cukru jemně utlučeného, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, dvanáct žloutků a dvanáct lotů bílé mouky, totiž přidej vždy jeden žloutek a lžíci mouky, po každé hodně rozmíchej a tak pokračuj, až vše spotřebuješ, pak přimíchej malounko soli a tři lžíce dobrých kvasnic, hodně těsto vypracuj, přimíchej pak zvolna ze tří bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, vlož do ní upravené těsto, nech skynouti a pak v troubě hodinu zvolna peč.

758. Dobrá buchta z mandlí.

Tři na míse půl libry másla, až se zpění, přidej k němu osm vajec, jedno po druhém, tři loty tlučného cukru, malý koflík smetany, trochet tlučného květu, malounko soli, dobře to rozmíchej, přidej pak do toho dvacet lotů bílé suché, prosáté mouky, tři loty oloupaných na drobno rozkrájených mandlí, tři loty citronátu též na drobno rozkrájeného, tři lžíce hustých kvasnic, míchej tím půl hodiny, pak k tomu přimíchej z pěti bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, naplň ji do polovice těstem, nech to v teplém místě kynouti a upeč

pak při mírném ohni do zlatova, což asi hodinu trvati může, vyklop ji pak pozorně na žíněné sýtko a posyp tlučeným cukrem, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala.

759. Buchta z mandlí.

Utři na míse tři čtvrti libry másla, až se zpění, přimíchej pak k němu čtrnáct žloutků jeden po druhém. Rozstrouhej jemně čtyřadvacet lotů oloupaných mandlí, přimíchej k nim šestnáct lotů tlučeného cukru, o kterýž jsi byla buď kůru citronu neb pomoranče ostrouhala, šest celých vajec a dobře to rozmíchej, přidej to k upravenému máslu, přidej do toho pět lžic dobrých hustých kvasnic, trochu tlučeného květu, malounko soli, skleničku madeira-ského vína, dobře to promíchej, vymaž pak formu máslem, popraš moukou a naplň ji tím těstem do polovice a nech v teplém místě kynouti, dej ji do trouby a nech při mírném ohni hodinu péci, vyklop pak buchtu na žíněné sýtko a posyp buď pomorančovým neb citrónovým cukrem podle toho, jaký jsi právě do buchty byla přidala.

760. Buchta s hrožinkami.

Utři šestnáct lotů másla, až se zpění, přimíchej pak k němu deset vajec jedno po druhém, dvě plné lžíce tlučeného cukru, koflík vlažného mléka, trochu soli, dobře to rozmíchej, přimíchej pak k tomu čtyřadvacet lotů prosáté mouky, míchej tím půl hodiny, přimíchej pak k tomu čtyři lžíce dobrých kvasnic, osm lotů hrožinek sultánek, dobře to rozmíchej, vymaž pak formu hojně máslem, naplň ji do polovice těstem a nech na teplém místě kynouti; když jest forma bez mála plná, dej ji do trouby a nech buchtu zvolna do zlatova upéci, pak ji na žíněné sýtko pozorně vyklop a posyp tlučeným cukrem.

761. Buchta s hrozkami na jiný způsob.

Dej do kuthanu šest lotů převařeného a šest lotů čerstvého másla, tři je až se zpění, přidej k tomu deset žloutků jeden po druhém, po každém dobře rozmíchej, čtyry loty cukru jemně utlučeného, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, tři lžíce kvasnic, půl libry bílé mouky, půl žejdlíku vlažné smetany, malounko osol, pak těsto vařečkou hodně vypracuj, přimíchej pak čtyry loty hrozeinek. Vymaž formu máslem, vysyp rozstrouhanou zemličkou a na nudličky nakrájenými mandlemi, dej těsto do formy a nech to pak tři čtvrti hodiny kynouti, dej pak formu do trouby a nech zvolna hodinu péci.

762. Buchta na francouzský způsob.

Prosej na vál libru dobře prohřáté pěkné bílé mouky, shrň ji na hromádku, udělej do prostřed důlek, dej do něho dvacet lotů na malé kousky rozkrájeného čerstvého másla, šest žloutků a dvě celá vejce, koflík smetany, malounko soli, dvě plné lžíce tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru pomoranče ostrouhala, čtyry lžíce dobrých kvasnic a šest lžic madeira-ského vína, zadělej a prohněť to dobře, až jest těsto hladké a na vál a na ruce se nelepí, přimíchej pak do těsta deset lotů hrozeinek sultánek, vymaž pak formu máslem, vysyp rozstrouhanou zemličkou, naplň ji do polovice těstem a nech je v teplém místě skynouti, pak ji dej do trouby a nech při mírném ohni zvolna do zlatova upéci, pak buchtu pozorně na žíněné sýtko vyklop a posyp tlučeným cukrem.

763. Buchta z máku.

Tři na míse dvacet lotů čerstvého másla, přidej k němu žejdlík uvařeného, dobře utlučeného máku a tři tak dlouho, až se to zpění, přimíchej čtyry celá vejce a čtyry žloutky jeden po druhém, půl libry tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, tři lžíce dobré

surové smetany, čtyry lžíce hustých kvasnic, dobře to promíchej, přimíchej pak půl libry bílé suché mouky a malounko soli, míchej tím čtvrt hodiny, vymaž formu máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkou, nalej do ní upravené těsto, a nech je na teplém místě kynouti, dej je pak do dobře prohřáté trouby a nech zpovolna upéci, vyklop pak buchtu na žíněné sýto a posyp tlučeným cukrem.

764. Dobrá buhta s višněmi.

Tři sedm lotů másla, až se zpění, přidej sedm žloutků jeden po druhém, dvě lžíce tlučeného cukru, malounko tlučeného květu a soli, žejdlík dobré vlažné smetany, dobře to promíchej, přimíchej pak tolik pěkné bílé mouky, aby z toho bylo těsto řidší než na švestkové knedlíky, přidej čtyry lžíce dobrých hustých kvasnic a míchej tím tak dlouho, až se těsto mísy ani měchačky nechytá, vymaž pak formu máslem, vylož mandlemi na nudličky nakrájenými, popraš moukou a vlož do ní větší polovici těsta, dej pak vrstvu višní v cukru zavařených, vlož na ně druhou polovici těsta a nech to na vlažném místě kynouti, dej pak buchtu do dobře prohřáté trouby a nech zvolna při mírném ohni upéci, pak ji pozorně na žíněné sýtko vyklop a posyp tlučeným cukrem.

765. Piškotová buhta.

Dej do kuthánku šestnáct lotů cukru jemně utlučeného a prosátého, o kterýž jsi byla kůru pomoranče neb citronu ostrouhala, šest vajec a šest žloutků, míchej tím až se to hodně zpění, pak k tomu přidej deset lotů bílé prosáté mouky a ještě to hodně promíchej, vymaž formu čerstvým máslem, vysyp mandlemi na drobno nakrájenými, vlož do ní upravené těsto, a nech v troubě zvolna upéci.

766. Malé nadívané buchtičky.

Dej na mísu čtyry loty rozbřátého másla, rozkloktej v žejdlíku mléka tři celá vejce a vlej to též na

mísu, přidej k tomu dva loty tlučeného cukru a rozmíchej to, pak do toho nasyp půl druhé libry bílé mouky, tři lžíce dobrých hustých kvasnic, osol to a okořeň malounko tlučeným květem, pak to rozmíchej a prohněť těsto vařečkou, pak je vyndej na vál moukou posypaný a prohněť ještě rukama, nakrájej je pak na malé kousky, podle toho jak chceš právě buchtíčky míti velké, každý kousek rukou roztlač, poklad hromádkami tvarohu, povidel neb máku, přehrň těsto, stlač konce k sobě a klad je do pekáče hojně máslem vymazaného, při čemž však musíš každou buchtíčku po straně rozpuštěným máslem potřít, pomaz je pak ještě po vrchu máslem a nech je na teplém místě státi až vykynou, pak je dej do trouby dobře prohřáté a nech je zvolna do zlatova upéci, vyklop je pak pozorně na žíněné syto a posyp tlučeným cukrem.

767. Koláče z křehkého těsta s jablky.

Prosej na vál libru pěkné suché mouky, rozkrájej do ní na drobno dvacet lotů čerstvého másla, promíchej to, shrň to pak na hromádku a udělej v prostřed důlek, dej do něho šest žloutků, koflík studené vody, plnou lžici tlučeného cukru a na špičku nože soli, nožem to promíchej a prohněť pak to dobře rukama, rozválej pak těsto a přelož je, rozválej je opět a opět přelož, popraš čistý ubrousek lehce moukou, zaobal do něho těsto a nech u ledu aneb v chladném místě půl hodiny ležeti, rozkrájej dvanácte míšenských jablek, každé na šest dílů, oloupej je a dej stranou. Rozkrájej pak těsto na tolik dílů, kolik koláčů chceš právě míti, vyválej je na půl prstu ztlouští, vlož každý na papír máslem potřený, přikroj koláč pěkně do kola, ohni kraje na coul zvýší, obtoč kraj koláče papírovou stužkou, konce těstem jeden k druhému připevni, poklad pak koláč hustě nakrájenými

jablky a posyp tlučeným cukrem, sešoupni jej pak i s papírem na plech*) a nech jej v dobře prohřáté troubě do zlatova upéci, sešoupni jej pak buď na žíněné sýtko aneb na pijavý papír, posyp hojně tlučeným cukrem, rozkrájej jej na stejné tříhranné kousky a urovnej na mělký talíř.

768. Švestkový koláč z křehkého těsta.

Uprav těsto podle čísla 767, rozválej z něho koláč půl prstu ztlouští, vlož je na papír máslem potřený, přikroj koláč pěkně do kola, ohni kraje na coul zvýš, obtoč kraj koláče papírovou stužkou, konce těstem jeden k druhému připevni, naplň jej pak rozpůlenými čerstvými švestkami, posyp je tlučeným cukrem, sešoupni koláč i s papírem na plech, dej jej do dobře prohřáté trouby a nech do žlutava upéci, posyp jej pak hojně cukrem tlučeným s trochem tlučené skořice promíchaným, rozkrájej koláč na stejné tříhranné kousky a urovnej je na mělký talíř.

769. Dobrý koláč z křehkého těsta s jablky na jiný způsob.

Prosej libru pěkné suché mouky na vál, rozdrob do ní čtyřadvacet lotů čerstvého másla, promíchej to a shrň pak na hromádku, udělej v prostřed důlek, dej do něho osm žloutků, malou kávovou lžičku tlučeného květu, čtyry loty tlučeného cukru a na špičku nože soli, promíchej to nožem a pak hodně rukama prohněť, rozválej pak těsto a přelož je, rozválej opět a opět přelož, popraš čistý ubrousek lehce moukou, zaobal do něho těsto a nech v chladném místě hodinu ležeti, uprav z něho pak na předešlý způsob jeden velký neb dva menší

*) Než se koláče dají do trouby, propíchne se každý na několika místech dvourohou vidličkou, aby se nedělaly puchýře.

koláče, obtoč kraje papírovou stužkou, připevni konce papíru jeden k druhému těstem. Rozkrájej dvacet pěkných mlšenských jablek na čtyry čtvrtky, oloupej je; dej na kuthánek půl butelky vína malaga, dvě vinné skleničky višňové šťávy, osm lotů tlučeného cukru, vlož do toho rozkrájená jablka a nech je do měkka dusiti. Rozstrouhej mezi tím jemně dvanáct lotů mandlí, dej je na mísu, přidej osm lotů makaronek v moždíři utlučených, osm lotů tlučeného cukru, čtyry loty citronátu na drobno rozkrájeného, čtyry loty cukrovaného pomoranče též na drobno rozkrájeného, promíchej to a polej to pak šesti loty rozhrátého másla, vraz do toho deset žloutků a míchej tím až se to zpění, přimíchej pak ze šesti bílků tuhý sníh, naplň tím koláče, dej je do dobře prohráté trouby a nech je půl hodiny zvolna péci, pak je vyndej, nech trochu prochládnouti a poklad je pak hustě jablky dušenými a potřij je ostatní šťávou, není-li dosti hustá, nech ji ještě trochu zavařiti, rozkrájej pak koláč a nes vlažný na stůl.

770. Koláč s jahodami.

Přeber pět žejdlíků čerstvých lesních jahod. Dej na kuthánek libru tlučeného cukru, nalej naň dvě vinné skleničky vody a nech to svařiti, tak aby z toho byl hustý syrop, vsyp do něho pak přebrané jahody, zatřes jimi tak, aby všechny jahody syrobem se navlažily, postav je pak na led aneb do studeného místa. Uprav zatím koláče z křehkého těsta podle č. 769, vlož je na papír máslem potřený, zahrň kraje koláče na coul zvýší, obtoč je papírovou stužkou, připevni konce papíru jeden k druhému těstem, sešoupni jej i s papírem na plech a nech je v dobře prohráté troubě do zlatova upéci, pak je vyndej a nech vychladnouti, krátce před tím, než je chceš nésti na stůl, naplň koláče jahodami, stejně jahody rozhrň a nes koláče na stůl.

771. Koláč s malinami.

Uprav koláč z křehkého těsta podle č. 767 a upeč jej na tentýž způsob. Přeber pět žejdlíků čerstvých malin. Dej libru tlučeného cukru na kuthánek, nalej naň dvě vinné skleničky vody a nech to vařiti, až se z toho stane hustý syrop, polej jím přebrané maliny, postav je pak do studeného místa, když chceš dáti koláč na stůl, naplň jej těmi malinami.

772. Koláč z křehkého těsta s merunkami.

Uprav křehké těsto podle čísla 769, vyválej z něho velké koláče na půl prstu ztlouští, vlož je na papír máslem potřený, zakroj koláč pěkně do kola, ohni okrajek na coul zvýší, obtoč jej papírovou stužkou, připevni těstem konce papíru jeden k druhému, naplň pak koláč pěknými zralými, rozpůlenými merunkami, upeč jej pak v dobře prohřáté troubě, pak jej vyndej, posyp hojně cukrem tlučeným a dej vychladlý na stůl.

773. Koláč z křehkého těsta s broskvemi.

Koláč z křehkého těsta s broskvemi se připraví na tentýž způsob jako koláč s merunkami č. 772.

774. Koláč křehký s višněmi.

Uprav koláč podle č. 767, vyber z pěti žejdlíků višní pecky, naplň višněmi koláč, posyp jej hojně tlučeným cukrem a nech jej v troubě do zlatova upéci, pak jej vyndej a posyp hojně cukrem.

775. Křehký koláč se slivami.

Uprav těsto podle čísla 767, udělej z něho na tentýž způsob koláč jako koláč s višněmi (č. 774).

776. Křehký koláč s jahodami se sněhem.

Uprav koláč z křehkého těsta podle čísla 769, udělej okrajek na coul zvýší, obtoč jej papírovou stužkou

jako u předešlých a upeč jej v troubě do zlatova. Ušlehej zatím z pěti bílků tuhý sníh, přimíchej šestnácte lotů cukru jemně utlučeného, pak k tomu zlehka přimíchej pět žejdlíků přebraných čerstvých lesních jahod, naplň tím upečený koláč, posyp jej hojně cukrem tlučeným, dej opět do trouby a nech jej v ní as šest neb osm minut, tak aby se povrchu křehký zahnědlý škralloupek utvořil, vlož jej pak pozorně na plochou mísu a dej na stůl.

777. Koláč ryvízový.

Koláč ryvízový se připraví zcela na předešlý způsob č. 776, jen že se k ryvízu o osm lotů cukru více přidá.

778. Malé koláčky s merunkami.

Uprav těsto podle čísla 767, vyválej je na nůž ztlouští, omoč obrubu sklenice v mouce a vykrojuj jí malé koláčky, ohni okrajky na malík zvýší, obtoč je papírovými stužkami, připevni konce papíru jeden k druhému těstem a vlož je na papír máslem potřený, rozpůli pak tolik pěkných velkých merunek, mnoho-li jich potřebuješ, počítajíc na každý koláček jednu merunku, vlož do každého koláčku dvě půle, posyp hojně cukrem, sešoupni je i s papírem na plech a nech je v dobře prohráté troubě čtvrt hodiny péci, pak je z trouby vyndej, papír s nich sejmi a posyp hojně cukrem tlučeným, urovnej je pak na mísu a nes vychladlé na stůl.

779. Malé koláčky na francouzský způsob.

Vymaž malé plechové formičky dva coule zšří a půl coule zvýší máslem, vylož je pak na nůž ztlouští rozváleným máslovým těstem podle čísla 554, zakroj okraje a naplň je pak hustou ovocní zavařeninou, jakou právě chceš, vyválej pak malé kousky máslového těsta na péro ztlouští, udělej z nich po vrch koláčku mřížky,

vypíchej pak ještě z těsta na nůž tence vyváleného formičkami as jak náprstek malými hvězdičky neb tříbránky a ozdob jimi okrajek koláčku, totiž potři okrajek koláčku ušlehaným bílkem a posázej těmi ozdobkami, potři pak ozdoby opět vejcem a nech koláčky v horké troubě rychle upéci.

780. Karlovarské koláče.

Tři dvanáct lotů čerstvého másla s osmi žloutky až se zpění, přidej k tomu půl libry bílé mouky, čtyry loty tlučeného prosátého cukru, na drobno nakrájenou kůru z půli citronu, půl žejdlíku vlažného dobrého mléka, dva loty lisovaných kvasnic, které jsi byla již dříve s trochem mléka a kouskem cukru rozředila a sejítí nechala, trochu to osol a pak vařečkou hodně vypracuj, pak těsto ubrouskem přikryj a nech na teplém místě skynouti. Potři čistý papír rozhrátým máslem a sázej naň se lžicí bromádky toho těsta as jak ořech velké, pak je nožem rozhrň, tak aby zůstaly as na prst ztlouští. Ušlehej pak ze šesti bílků tuhý sníh, potři jím koláčky hodně z vysoka, posyp je pak hojně cukrem tlučeným, do každého vlož do prostřed černou zavařenou višni a nech v troubě upéci. Musíš však vždy jen tolik koláčů cukrem posypati, mnoholi se jich do trouby vejde, poněvadž by na nich ušlehaný sníh zvodnatěl.

781. Malé koláčky s broskvemi a koláčky se švestkami.

Malé koláčky s broskvemi se připravují na týž způsob jako koláčky s merunkami č. 778, koláčky se švestkami se připravují též na tentýž způsob.

782. Malé koláčky s jahodami a koláčky s malinami.

Malé koláčky se upraví na týž způsob jako v čísle 779, jen že se dříve, než se naplní, upekou, pak se při-

praví jahody podle čís. 770 aneb maliny podle čís. 771 a koláčky se tím naplní.

783. Koláčky s mákem neb s povidly.

Uprav koláčky na předešlý způsob č. 778, pomaz okrajek koláče rozklepaným vejcem a naplň pak buď, jak dále uvedeno, připravenými povidly aneb mákem, poklad je oloupanými mandlemi, dej totiž vždy do prostřed koláče jednu celou mandli a kolem ní poklad do hvězdiček mandle též na nudle nakrájené, upeč pak koláče v troubě, sešoupni je na žíněné sýto, posyp cukrem a urovnej vychladlé na mělký talíř.

784. Malé koláčky z křehkého těsta.

Uprav těsto podle čísla 767 a pak z něho udělej malé koláčky na tentýž způsob jako v čísle 778, pomaz okrajky koláčů rozklepaným vejcem a nech v troubě upéci, sešoupni je pak na žíněné sýtko a naplň je zavařeným ryvizem aneb jinou ovocní zavařeninou, posyp hojně tlučeným cukrem a urovnej je pak na mělký talíř.

785. Malé koláčky s tvarohem.

Tři půl libry másla, až se zpění, rozkloktej v půli žejdlíku smetany pět žloutků, přimíchej to k máslu, přidej k tomu pět lžic hustých kvasnic, dvě lžíce tlučeného cukru, trochet tlučeného květu, malounko to osol, přimíchej pak k tomu libru bílé suché mouky, vytloukej pak těsto měchačkou tak dlouho, až se dělají puchýře, popraš pak těsto moukou a nech je na vlažném místě kynouti, vyndej pak těsto na vál moukou posypaný, nakrájej je na malé kousky, zakulat je a klad je pak na plech máslem namazaný, udělej z nich malé koláčky, začni totiž od prostřed kuliček a vytukej prstem koláčky tak, aby zůstal prostředek as na nůž ztlouští, okrajek však aby zůstal ztlouští jak silný brk, pak pomaz okra-

jek koláče rozklepaným vejcem a naplň koláč upraveným tvarohem, poklad jej úhledně hrožinkami, nech je pak trochu kynouti, a upeč je v troubě, pak je z plechu na žíněné sýtko sešoupni, posyp cukrem, a když jsou vychladlé, urovnej na talíř.

786. Stoleté koláče.

Tři libru čerstvého másla až se zpění, přimíchej pak libru tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, patnáct žloutků jeden po druhém, čtvrt libry oloupaných rozstrouhaných mandlí, trochet tlučeného květu, na špičku nože soli, dobře to rozmíchej, pak k tomu přimíchej libru bílé suché mouky, míchej tím půl hodiny, sázej pak lžící hromádky, co vlašský ořech velké na čistý máslem potřený plech, sázej je však pěkně opodál jednu od druhé, vtač pak do každého vršku hromádky jednu zavařenou višni, pomaz pak hromádky rozklepanými žloutky, posyp na drobno rozsekanými mandlemi a tlučeným cukrem a upeč je pak v troubě při mírném ohni a pak je na žíněné sýtko pozorně sešoupni.

787. Martinské rohlíčky.

Dej do hluboké mísy libru mouky, přidej do ní čtvrt libry rozhrátého másla, čtyry žloutky a neplný žejdlík dobrého mléka, dvě lžice tlučeného cukru, čtyry lžice kvasnic, trochu osol a dobře těsto měchačkou vytluč, vyndej je pak na vál moukou posypaný, rozválej je válečkem na prst ztlouští a nakrájej z toho pak čtverhraníčky, odřízni z každého jeden cípek a naplň je buď upraveným mákem, jak dále uvedeno, povídlý neb tvarohem aneb nějakou ovocní zavařeninou a zbal je pak tak, aby odkrojená strana do vnitř svinuta byla, namaž plech máslem, poklad jej upravenými rohlíčky hezky od sebe, pomaz je buď máslem neb rozklepaným vejcem, nech je trochu kynout a upeč je v dobře pro-

břáté troubě, sešoupni je pak na žíněné syto a posyp cukrem.

788. Koblíhy.

Dej do mísy libru bílé prohřáté suché mouky, rozkloktej v žejdlíku dobré smetany šest žloutků, přidej k tomu šest lotů rozhřátého učištěného másla, lžíci tlučeního cukru, čtyry lžíce hustých kvasnic, dobře to rozkloktej, malounko osol, zadělej tím tu mouku a míchej pak těsto měchačkou neustále k jedné straně čtvrt hodiny, popraš pak těsto moukou a nech v teple skynouti, pak vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozválej polovici těsta na malík ztlouští a vykrájej z něho skleničkou kulaté lístky, omoč totiž obrubu sklenice vždy v mouce a vykroj jí vždy lístek tak, až celou polovici těsta zpotřebuješ, pak rozválej druhou polovici těsta též na malík ztlouští, naznač skleničkou lístky, ale nevykrojuj je, poklad pak naznačené lístky hromádkami zavařeného ryvizu aneb zavařených malin, přikrej je vykrojenými lístky a vykrájej pak trochu menší skleničkou neb formičkou kulaté koblíhy, klad je pak na čistý moukou poprášený ubrousek, na prohřáté prkénko prostřený, přikrej je ubrouskem a nech je v teple kynouti. Nech pak na kuthanu rozpáliti přepuštěné máslo a klad do něho koblíšky spodem vzhůru, nedávej jich však mnoho najednou, přiklop kuthan pokličkou; když jsou na té straně do zlatova upečeny, obrať je, nepřichej však do nich a více je nepřikrývej a nech dopéci, pak je opěnováčkou vyndej, polož buď na žíněné syto neb na pijavý papír, aby se mastnota do něho vsákla, pak je posyp tlučeným cukrem, urovnej nu mísu a nes na stůl.

789. Koblíhy na jiný způsob.

Prosej na mísu libru suché, prohřáté, bílé mouky, rozkloktej v žejdlíku dobré smetany deset žloutků, přidej čtyry lžíce dobrých hustých kvasnic, dvě lžíce tlu-

čeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, na špičku nože soli a též tolik květu jemně utlučeného, dobře to rozkloktej, proced to pak skrze sýto do té prohráté mouky, přidej k tomu osm lotů rozhrátého, ne však horkého másla, zadělej a promíchej to dobře měchačkou stále k jedné straně, pak popraš těsto moukou a nech je kynouti, vyndež pak těsto na vál moukou posypaný a udělej koblišky na předešlý způsob, pak je na tentýž způsob v přepouštěném rozpáleném másle upeč, vyndež je opěnovačkou na pijavý papír a posyp hojně tlučným cukrem.

790. Šišky.

Tři osm lotů másla, až se zpění, přidej k němu pět žloutků jeden po druhém, tři loty tlučného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, na špičku nože jemně utlučeného květu, malounko osol a dobře to promíchej, vsyp pak do toho půl druhé libry prohráté prosáté mouky, přidej pět lžic hustých kvasnic a tolik dobré smetany, aby z toho bylo tuhé těsto jako na nadívané buchtičky, pak těsto vařečkou tak vypracuj, až se mísy ani vařečky nechytá, přimíchej pak k němu osm lotů oloupaných, na nudličky nakrájených mandlí, popraš těsto moukou a nech je v teple skynouti, pak vyndež těsto na vál moukou posypaný, rozkrájej je na kousky a vyválej z nich šišky as čtyry coule dlouhé a na dva prsty široké, nech je skynouti, a upeč je pak v rozpáleném přepouštěném másle, másla však musí tolik býti, aby šišky se dna nedotýkaly, když jsou po obou stranách upečeny, tedy je opěnovačkou vyndež, obal je v tlučném cukru a nech je buď na pijavém papíru aneb na žíněném sýtě vychladnouti.

791. Kynuté piškoty.

Utři čtvrt libry másla se čtyrmi žloutky, až se to zpění, dej k tomu dva loty cukru, dva žejdlíky mouky,

něco více než čtvrt žejdlíku dobré smetany, přidej půl druhého lotu s mlékem rozdělaných kvasnic a vše hodně dohromady promíchej, naposled přimíchej ze dvou bílků tuhý sníh a nech těsto skynouti. Dej je pak na vál moukou poprášený, vyválej válečkem a vypíchej formičkou piškoty, dej je na plech máslem potřený, nech skynouti, pomaž je pak rozkloktanými vejci, posyp cukrem jemně utlučeným a nech je v troubě upéci, pak je vyndej, a vychladlé na mísu urovnej.

792. Vosí hnízda.

Prosej do misky libru suché, pěkné mouky, udělej do prostřed důlek, vlej do něho čtyry lžíce dobrých kvasnic, nalej k tomu koflíček vlažného mléka a udělej těstíčko, posyp je lehce moukou, přikrej ubrouskem a nech na vlažném místě skynouti. Zatím nech rozejít dvanáct lotů másla ve třech čtvrtích žejdlíku vlažného mléka, vraz do něho čtyry žloutky, přidej dvě malé lžičky tlučeného cukru a na špičku nože soli. Když pak těstíčko skynulo, nalej do něho pozvolna připravené mléko a vytluč to dohromady na hebké těsto, až se měchačky ani mísy nechytá, popraš je moukou, přikrej ubrouskem a nech je skynouti, vmaž zatím kulatou asi na čtyry prsty vysokým vroubením opatřenou formu máslem. Skynuté těsto dej na vál moukou poprášený, vyválej je as na brko tlustě, nakrájej těsto na kousky dva prsty široké a na prst dlouhé, namaž je rozpuštěným máslem a posyp přebranými a vypranými sultankami, sviň každý kousek do kotoučku na způsob hlemýžďe a postav do vymazané formy, pomaž každý kousek na točité straně máslem, aby k sobě nepřilehly. Když je forma plná, pomaž je po vrchu též máslem, přikrej ubrouskem a nech opět skynouti, pak je postav na plech do trouby a nech zvolna do zlatova péci, upečené pak

vyklop na mělkou mísu, posyp hojně cukrem a dej vlažné na stůl.

793. Rohlíčky po vídeňsku.

Utři dvanáct lotů másla, vraz do něho čtyry celá vejce, přidej čtyry lžíce tlučeného cukru, na špičku nože soli a čtyry lžíce dobrého droždí, nalej do toho tři vinné sklenky dobrého vlažného mléka, hodně dohromady vše utluč vařečkou, až se těsto více nelípne, posyp je trochu moukou a nech na vlažném místě skynouti. Když je těsto skynuté, dej je na vál moukou posypaný a vyválej as na brko ztlouští, nakrájej z něho na čtyry prsty široké lístky a tyto pak na tříhranné kousky, pomaž je rozkloktanými vejci, do prostřed každého trojhranu dej hromádku jakéhokoliv zavařeného ovoce, přehni přes ně prostřední cípek těsta, lehounce je stoč a klad je na plech. Když jsou všechny hotovy, přikrej je ubrouskem a nech skynout, a když jsou pěkně skynuty, pomaž je rozkloktanými vejci, do kterých jsi dříve trochu cukru přimíchala, a nech je při mírném ohni do zlatova upéci, upečené dej pak na žíněné syto vychladnout a urovnej je na mělkou mísu hezky zvýší.

794. Piškoty k čaji.

Udělej těsto podle čísla 791, nech je skynouti, vyválej pak z něho na prst ztlouští podlouhlé kousky, klad je na ohráty plech a nech přikryté skynouti, pak je pomaž rozkloktanými vejci, posyp prosátým na hrubo utlučeným cukrem a upeč je do zlatova.

795. Preclíky s hrozinkami.

Utři dvacet lotů másla, až se zpění, přidej do něho šest žloutků, trochu cukru, hodně to dohromady utři, vsyp do toho libru prosáté mouky a zadělej to třemi čtvrtmi žejdlíku dobrého mléka, osol to a dej čtyry

lžíce dobrých kvasnic, udělej z toho heboučké ne tuze tuhé těsto, hodně je vypracuj a nech je přikryté na vlažném místě skynouti. Zatím přeber a vyper dvanáct lotů pěkných sultánek a dvanáct lotů malých černých hrozinek, dobře je osuš, smíchej oboje s dvanácti loty mandlí na hrubo nakrájených a dvanácti loty cukru hrubě tlučeného a kávovou lžičkou tlučené skořice, promíchej vše dobře, vyndej kynuté těsto na vál, rozkrájej je na malé kousky, posyp vál těmi hrozinkami a vyválej z nakrájeného těsta rukama v těch hrozinkách as na pět coulů dlouhé kulaté kousky, tak aby hojně hrozinkami obsypány byly, utvoř z nich malé preclíčky a klad je na ohřátý máslem potřený plech, nech je skynouti, pomaz je pak rozkloktanými vejci a upeč do zlatova.

796. Kmínové žemličky.

Utři šest lotů másla, přidej k němu žejdlík mléka, dva žejdlíky mouky, dej k tomu trochu přebraného kmínu a osol, rozdělej lot kvasnic a vše dohromady dobře promíchej. Popraš vál moukou, vyválej těsto válečkem asi na prst tlustě, vypíchej malou formičkou koláčky, udělej do každého do prostřed důlek, nech je skynouti, dej pak do každého důlku kousek másla, pomaz je rozkloktanými vejci, posyp solí a kmínem, srovnej je na plech a upeč do bleďa, můžeš je dáti hned teplé na stůl.

797. Hanoverské buchtíčky.

Tři půl libry másla s osmi žloutky až se zpění, přidej poznenáhla půl libry tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, přimíchej pak k tomu dvanáct lotů bílé mouky, hodně to měchačkou promíchej, pak ještě přimíchej z osmi bílků tuhý sníh, vymaž pak malé plechové formičky máslem a naplň je do polovice upraveným těstem a upeč při mírném ohni v troubě.

798. Jiné buchtičky.

Nech rozhráti čtyřadvacet lotů másla a tři je pak, až se zpění, přidej k tomu čtyry žloutky, tři čtvrti libry tlučeného cukru a tři čtvrti libry bílé mouky, hodně to prohnět, vyválej to pak na malík ztlouští a vykrájej malou formičkou buď hvězdičky neb tříhraničky aneb jakoukoliv jinou formičkou malé buchtičky a klad je pak na čistý plech máslem potřený, potřij je rozkloktaným vejcem, posyp oloupanými na drobno rozsekanými mandlemi a nech je pak v troubě pozvolna upéci.

799. Ještě jiné dobré buchtičky.

Tři osm lotů másla s půli librou jemně utlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, až se zpění, přidej k tomu čtyry celá vejce, šest žloutků, čtyry loty oloupaných utlučených hořkých a šest lotů též utlučených sladkých mandlí, míchej tím čtvrt hodiny, přimíchej pak k tomu tři čtvrti libry bílé mouky, dobře to rozmíchej, polož pak máslem potřený papír na čistý plech a lžící naň klad hromádky toho těsta, tak aby se jedna druhé nedotýkala, potřij je pak rozklepaným žloutkem, posyp oloupanými na drobno rozsekanými mandlemi a tlučeným cukrem a nech je pak v troubě upéci.

800. Desertní višňové vandličky.

Ušlehej ze čtyř bílků tuhý sníh, přimíchej k němu čtvrt libry tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, čtyry loty oloupaných s jedním bílkem jemně utlučených mandlí, čtyry celá vejce a čtyry žloutky, na špičku nože tlučené skořice, čtyry loty rozstrouhané žemličky, dobře to promíchej, vymaž pak malé formičky máslem, naplň je něco přes polovičku tím těstem, vlož do každé čtyry neb pět višní a nech je pak v troubě pozvolna upéci.

801. Bramborové vandítky.

Dej do hluboké misky dvanáct lotů uvařených rozstrouhaných bramborů, osm lotů tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru dvou citronů ostrouhala, přidej čtyry celá vejce a osm žloutků, jeden po druhém, po každém to dobře rozmíchej a pak míchej tím ještě půl hodiny, vymaž malé formičky máslem, naplň je tou smíšeninou a nech v troubě při mírném ohni zvolna upéci.

802. Mandlové vandlíčky.

Dej do hluboké misky půl libry tlučeného prosátého cukru, o kterýž jsi byla kůru dvou citronů ostrouhala, půl libry oloupaných s jedním bílkem utlučených mandlí, přidej čtyry celá vejce a šest žloutků jeden po druhém, po každém rozmíchej to dobře, míchej tím tak půl hodiny, vymaž malé formičky máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkou, naplň je něco přes polovičku tou smíšeninou a nech to pak v troubě při mírném ohni upéci.

803. Anizové bochánky.

Utri půl libry másla s desíti žloutky, přidej půl druhého lotu v smetaně rozpuštěného droždí, půl žejdlíku vlažné smetany, trochu to osol, přidej dvě lžíce tlučeného cukru a tolik mouky, aby bylo těsto jako na kluzky a tři tak dlouho, až se to těsto na vařečku více nelípne, postav těsto na vlažné místo a nech je skynout, namaž plech pak máslem a klad naň ze skynutého těsta malé hromádky, potři je rozkloktanými vejci, posyp je anisem na hrubo roztlučným a utlučeným cukrem a nech je upéci.

804. Anizové preclíčky.

Dej na vál půl libry pěkné bílé mouky, přidej do ní dvanáct lotů rozdrobeného másla, promíchej to a pak válečkem dobře rozválej, přidej pak půl libry tlučeného

cukru, z jednoho citronu kůru na drobno rozkrájenou, trochu anyzu, přidej ještě jedno celé vejce, malounko to osol a dobře prohnět, rozkrájej pak těsto na malé kousky, rozválej je tence a dělej malé preclíčky, potřij je pak rozkloktanými žloutky, posyp je na hrubo utlučeným prosátým cukrem a nech je při mírném ohni v troubě upéci.

805. Norimberské pečivo.

Tři čtvrti libry másla tři až se zpění, přidej k tomu čtvrt libry tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, čtyry lžíce dobré smetany, trochu tlučeného květu, libru bílé mouky a dobře to prohnět, popraš čistý ubrousek moukou, zaobal do něho to těsto a nech je přes noc v chladném místě ležeti, pak vlož těsto na vál a vyválej je as na stéblo ztlouští, vykrájej pak z něho buď skleničkou aneb formičkou malé buchtíčky, pomaz čistý plech máslem, klad je naň tak, aby se jedna druhé nedotýkala a nech je pak v troubě při mírném ohni péci; když jsou na polo upečeny, tedy je vyndej, posyp je cukrem na hrubo utlučeným a nech je pak dopéci.

806. Vanilkové hubičky.

Dej do kuthánku libru cukru jemně utlučeného, vraz do něho sedm celých vajec a tři to na vlažném místě čtvrt hodiny, pak to odstav a tři ještě tak dlouho, až to vychladne, přidej pak k tomu neplnou kávovou lžičku tlučené vanilky a libru pěkné bílé mouky, dobře to prohnět, potřij pak čistý plech bílým voskem a sázej naň z připraveného těsta malé bromádky, nech je pak dvě hodiny na vlažném místě stát a upeč je pak při mírném ohni v troubě.

807. Hubičky na jiný způsob.

Vraz do hluboké misky šest vajec, přidej tolik tlučeného cukru, mnoho-li těch šest vajec váží, a též tolik

bílé mouky, přidej ještě kávovou lžičku rumu, dobře to promíchej a upeč z toho hubičky na předešlý způsob.

808. Suchárek.

Prosej do mísy libru pěkné bílé mouky, udělej do prostřed důlek, dej do něho čtyry lžíce dobrých kvasnic a kávový koflík vlažného mléka, zadělej u prostřed té mouky těstíčko, přikrej je ubrouskem a nech na vlažném místě skynouti, přidej pak k tomu čtvrt libry rozdrobeného másla, čtvrt libry tlučeného cukru a ještě tolik vlažného mléka, aby z toho bylo ne tuze tuhé těsto, pak to prohněť a měchačkou vypracuj tak, až se dělají puchýře, vyválej pak z něho na vále moukou posypaném podlouhlý bochánek, vlož jej na čistý máslem potřený plech a nech jej opět skynouti, potřij jej pak mlékem a nech v troubě rychle upéci, pak jej z plechu sejmi, vlož na čistý papír svrákem dolů a nech zcela vychladnouti, pak jej rozkrájej na lístky as brko ztlouští, polož je na plech jeden vedle druhého a nech v troubě po obou stranách do žlutava oschnouti, posyp je pak tlučenou skořicí a cukrem.

809. Jiný suchárek.

Uprav těsto na předešlý způsob, dej pak těsto na vál moukou posypaný, nakrájej je na malé kousky a udělej z nich malé kulaté bochánky velikosti malého jablka, klad je pak na čistý máslem potřený plech, hezky opodál jeden od druhého, přikrej je ubrouskem a nech je skynouti, pak je rozklepaným vejcem potřij, propíchni každý bochánek několikrát špikovačkou aneb dvourohou vidličkou a nech je v troubě rychle upéci, pak každý v polovici rozkroj a potřij je na rozkrojené straně následující pěnou: Ušlehej z pěti bílků tuhý sníh, přimíchej k němu zvolna půl libry na prášek utlučeného prosátého

cukru, pomaz pak jím rozkrojené suchárky, urovnej je na plech a nech v troubě do bledohněda oschnouti.

810. Francouzské kyšky z páleného těsta.

Svař na kuthánku neplný žejdlík dobrého mléka se čtyřmi loty čerstvého másla, čtyřmi loty cukru a několika zrnky soli, odstav pak kuthánek od ohně a přimíchej spěšně do toho osm lotů bílé mouky, při čemž musíš neustále míchat, přistav to opět k ohni a míchej tím tak dlouho, až se těsto kuthánku ani měchačky více nechytá a jest pěkně hladké a jemné, pak je od ohně odstav, když jest těsto na polo prochladlé, přidej k němu tři celá vejce a tři žloutky jeden po druhém, po každém dobře rozmíchej, vypracuj pak těsto hodně, až jest hladké a jemné, vlož je pak na vál moukou posypaný a udelej z něho na prst zdělí a též na prst ztlouští kulaté kyšky, klad je pak na plech máslem potřený na dva prsty zšíří od sebe, potři je rozklepaným vejcem, dej je pak do prohřáté trouby, nech je v ní patnáct minut, v kterémž čase těsto ještě jednou tak vysoko vyběhne, popraš je pak hojně cukrem a nech je dopéci. Rozpal zatím železnou lopatku a když kyšky z trouby vyndáš, drž ji nad nimi, až cukr úplně se rozpustí a kyšky blesknavy se stanou, pak je s plechu sejmi, po straně trochu nařízni a naplň nějakou ovocní zavařeninou.

811. Kyšky z páleného těsta s čokoládou.

Dej do hrnku dvě plné lžíce pěkné bílé mouky, přidej šest žloutků, osm lotů rozstrouhané čokolády, rozmíchej to, přidej pak dvě vinné skleničky dobré smetany, dobře to rozkloktej, až jest to zcela hladké, přistav to pak k ohni a míchej tím tak dlouho, až to úplně zhoustne, odstav to od ohně, přidej pak k tomu ještě šest lotů tlučeného cukru, čtyry loty rozpuštěného horkého másla, míchej tím pak ještě tak dlouho, až to úplně

vychladne. Udělej a peč kyšky podle čísla 810, každou po straně nařízni, naplň je upraveným krêmem a potři je čokoládovou polevou (jak se upraví, jest dále uvedeno), dej je opět do trouby oschnouti a urovnej je pak na mísu do kopečku.

812. Kyšky z páleného těsta s mandlemi.

Uprav těsto podle čísla 811, udělej z něho na tentýž způsob kyšky jako předešlé, vlož je na čistý plech máslem potřený, na dva prsty zšíří jednu od druhé, potři je rozklepaným vejcem, posyp oloupanými na drobno rozsekanými mandlemi a cukrem na hrubo utlučeným a nech je pak v troubě zvolna upéci. Dej do hrnku šest žloutků, osm lotů cukru s kouskem vanilky utlučeného, dvě vinné skleničky dobré smetany, dobře to rozkloktej, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, pak to odstav a nech vychladnouti, po té kyšky po straně nařízni a naplň je tím připraveným krêmem, urovnej je na mísu a nes na stůl.

813. Malé bochánky z páleného těsta se sýrem.

Svař neplný žejdlík dobré sladké smetany s dvěma loty másla, odstav to od ohně a vsyp do toho osm lotů pěkné bílé prosáté mouky, při čemž však musíš pilně míchat, přistav to opět k ohni a míchej tím tak dlouho, až to hodně zhoustne a těstíčko je pěkně hladké, pak to od ohně odstav, přidej ještě dva loty čerstvého másla, čtyry loty rozstrouhaného parmezánského sýra, dobře to promíchej, pak ještě přimíchej dvě celá vejce a dva žloutky, kávovou lžičku tlučeného cukru, na špičku nože tlučeného pepře a trochu soli, dobře to promíchej, pak ještě přimíchej čtyry loty švýcarského sýra na malé kostky rozkrájeného, namaž čistý plech máslem a poklad jej malými bromádkami té smíšeniny vždy na dva prsty zšíří jednu od druhé, potři je rozklepaným vejcem a

upeč je v dobře prohráté troubě, pak je vyndej, urovnej do kopečku na mísu a nes teplé na stůl.

Koláčky a jiná pečiva z máslového těsta.

814. Koláčky z máslového těsta s višněmi.

Vyper v studené vodě libru čerstvého másla, pak z něho vodu dobře vytlač a udělej z něho podlouhlý čtverhran, vlož je do studené studničné vody a postav k ledu aneb je dej mezi dva cínové talíře a postav do studena. Prosej pak libru pěkné bílé mouky na vál, shrň ji na hromádku, udělej do prostřed důlek, rozdrob do něho dva loty másla, jedno celé vejce, trochu to osol, pak dej několik lžiček čerstvé studničné vody, těsto dobře zadělej a vypracuj, pak je dej též do studena, máslo z vody vyndej a ubrouskem osuš, vlož těsto na vál a rozválej je na podlouhlý čtverhran, vlož naň to máslo, přehrň je těstem a rozválej je opět na podlouhlý čtverhran as na prst ztlouští, přelož je opět a opět na čtverhran, rozválej, opakuj to třikrát a nech těsto po každém přeložení v studenu deset minut ležeti, rozválej pak těsto na stéblo ztlouští, vykrojuj pak formičkou as jako vinní sklenička malou kulaté lístky a z těchto opět menší formičkou věnečky, pak ostatní těsto shrň a vyválej je opět na stéblo ztlouští a vykrájej zase kulaté lístky jako předešlé, nevykrojuj je však již menší formičkou, klad je na čistý vodou potřený plech, potři je rozklepaným vejcem a vlož na každý lístek vykrojený věneček a potři jej též rozklepaným vejcem, nech je pak v horké troubě do žlutava upéci, pak jej vyndej, popraš je cukrem na moučku utlučeným a dej je opět do trouby, když se cukr na nich rozejde, vyndej je, udělej malou lžičkou do nich jamky a naplň je zavařenými višněmi.

815. Koláčky z máslového těsta s jahodami.

Uprav máslové těsto podle čísla 814 a též na tentýž způsob podle téhož čísla uprav z něho koláčky, upeč je, udělej malou lžičkou do koláčků jamky. Přeber pěkné čerstvé lesní jahody, promíchej je hojně cukrem tlučeným a naplň jimi koláčky do polovice, na jahody pak dej hezky do kopečku smetanovou pěnu; jak se připravuje, jest dále uvedeno.

816. Koláčky z máslového těsta s malinami.

Koláčky z máslového těsta s malinami se připravují na tentýž způsob jako koláčky s jahodami č. 815.

817. Koláčky z máslového těsta s ryvím.

Tyto se upravují též na tentýž způsob jako koláčky s jahodami, jen že se do nich dá zavařenina ryviová.

818. Koláčky z máslového těsta s čokoládovým krémem.

Máslové těsto se upraví podle čísla 814 a koláčky též se podle toho samého čísla upraví a upekou, pak se naplní buď čokoládovým aneb vanilkovým krémem.

819. Koláčky z máslového těsta s mandlemi (taštičky).

Uprav z půl libry másla těsto máslové podle čísla 814, vyválej je pak na stéblo ztlouští, nakrájej z něho čtverhraníčky na čtyry prsty zšíří a též zdělí. Oloupej a utluč deset lotů mandlí, přidej k nim deset lotů tlučeného cukru, z jednoho citronu na drobno rozkrájenou kůru, přidej pět žloutků, míchej tím půl hodiny, přimíchej pak k tomu z pěti bílků tuhý sníh. Potři cípky čtverhraníčků rozklepaným vejcem a vlož do každého do prostřed lžící té nadívky a zaviň koláčky, totiž ty dva cípky proti sobě, jeden přes druhý, a pak zase druhé

dva cípky, jeden přes druhý, vlož je pak na čistý máslem potřený plech a nech je v troubě upéci, pak je posyp tlučeným cukrem.

820. Koblihy z máslového těsta.

Uprav máslové těsto podle čís. 814, vyválej je na stéblo ztlouští, potři je bílkem, posyp hojně cukrem na hrubo utlučeným, tento pak posyp jemně utlučeným prosátým cukrem, vykrojuj pak malou skleničkou koláčky a upeč je v troubě do žlutava, potři pak vždy jeden koláček kteroukoli svařeninou ovocní, přiklop jej vždy suchým koláčkem a tak pokračuj, až vše spotřebuješ, urovnej je na mísu a posyp cukrem.

821. Vandličky z máslového těsta s merunkami.

Uprav z půl libry másla těsto máslové podle č. 814, vyválej je na stéblo ztlouští, vymaž malé formičky, tak nazvané vandličky máslem, vylož je tím rozváleným těstem, naplň je pak zavařenými merunkami, posyp je mandlemi na drobno rozsekanými a cukrem na hrubo utlučeným a upeč je pak v dobře prohráté troubě.

822. Vandličky z máslového těsta s broskvemi.

Vandličky z máslového těsta s broskvemi se upraví na tentýž způsob jako vandličky s merunkami č. 821.

823. Vandličky z máslového těsta s mandlemi.

Rozstrouhej osm lotů sladkých a lot kořkých mandlí, dej je na misku, přidej k tomu dva bílky, tři to půl hodiny, přidej pak k tomu dvanáct lotů tlučeného cukru, čtyry celá vejce a zrnko soli, dobře to rozmíchej. Uprav z půl libry másla máslové těsto podle čís. 814, dej je na vál a vyválej je pak na stéblo ztlouští, vymaž malé formičky máslem, vylož je tím vyváleným těstem a naplň je pak tou upravenou směsí, posyp je tlučeným cukrem a nech je v troubě do žlutava upéci.

824. Vandlíčky z máslového těsta se smíšeninou.

Uprav z půl libry másla máslové těsto podle čísla 814, rozválej je pak na stéblo ztlouští a vylož jím pak malé formičky. Dej do hluboké misky dva loty pěkné bílé mouky, přidej jedno vejce a tři to tak dlouho, až je těstíčko pěkně hladké, přidej pak k tomu šest žloutků, osm lotů tlučeného cukru, deset lotů utlučených prosátých makaronek, jedno celé vejce, dobře to rozmíchej, přidej pak ještě desetkrát tolik mléka, mnoho-li se do jedné té formičky vejde, a ještě to dobře rozmíchej, vlož pak do každé máslovým těstem vyložené formičky kousek čerstvého másla as jako lískový ořech, naplň je tím upraveným krémem, postav formičky na plech a upeč je pak v dobře prohřáté troubě do žlutava, pak je vyndej, urovnej na mísu a nes teplé na stůl.

825. Mandlové taštičky.

Uprav z půl libry másla máslové těsto podle čísla 814, rozválej pak těsto na stéblo ztlouští, nakrájej pak z něho asi deset neb dvanáct čtverhranných kousků. Dej do misky sedm lotů tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru jednoho citronu ostrouhala, přidej k tomu čtyry žloutky, šest lotů oloupaných rozstrouhaných mandlí, dobře to rozmíchej, pak k tomu přimíchej ze čtyř bílků tuhý sníh, vlož pak do každého čtverhranu lžičku té smíšeniny, potři cípky vejcem a zaviň koláčky, totiž ty dva cípky proti sobě, jeden přes druhý, a pak zase druhé dva cípky, jeden přes druhý, vlož je pak na máslem potřený plech a nech v troubě upéci, pak je z trouby vyndej a hned teplé hojně cukrem posyp.

Cukrové polevy (glace) k ozdobení dortů a jiných cukrovinek.

826. Bílá poleva.

Prosej do hluboké misky čtvrt libry cukru na moučku utlučeného, přidej k němu ze dvou bílků tuhý sníh a míchej tím čtvrt hodiny, pak do toho proced z citronu šťávu a míchej tím ještě pět minut, poleva musí býti jak sníh bílá a tak hustá, jako těsto na kapanku, můžeš k tomu přidati též několik kapek růžové vody.

827. Žlutá poleva.

Prosej do hluboké misky čtvrt libry na moučku utlučeného cukru, o kterýž jší byla kůru citronu hodně žlutého ostroubala, přidej k němu ze dvou bílků tuhý sníh a míchej tím čtvrt hodiny.

828. Růžová poleva.

Uprav polevu podle čísla 826, jen že musíš citronovou šťávu vynechat a na místo této několik kapek červcové barvy přimíchat. Červcovou barvu (Cochewille) lze u každého cukráře dostati.

829. Hnědá poleva.

Ušlehej na misce ze dvou bílků tuhý sníh, přidej k němu osm lotů cukru na moučku utlučeného a prosátého, míchej tím čtvrt hodiny, pak k tomu ještě přidej čtyry loty rozstrouhané čokolády, kterou však musíš nechat dříve na teplém místě změkknouti.

830. Zelená poleva.

Utluč v moždíři hrstku dobře vypraného osáklého špenátu a vytlač z něho šťávu. Udělej polevu podle čísla 826, citronové šťávy však nedávej, přidej pak do polevy tolik té špenátové šťávy, mnoho-li zapotřebí, aby byla poleva pěkně zelená.

831. Malinová poleva.

Uprav polevu podle čís. 826 a přimíchej na místě citronové šťávy trochu malinové šťávy.

832. Ryvízová poleva.

Ryvízová poleva se připraví na tentýž způsob jako předešlá, jen že na místě malinové šťávy se přidá šťáva ryvízová.

833. Poleva s maraskýnem.

Dej malý kousek surového bílku do hlíněného hrnku, nalej naň čtvrt žejdlíku čerstvé vody, dobře to rozkloktej, přidej do toho libru cukru, nech to vařit, musíš tím však začasť zamíchati, když se počne svařenina zvedati, polej ji několika lžícemi čerstvé vody, nech ji opět vařit a opět ji polej, opakuj to třikrát, odstav ji pak od prudkého ohně a nech stranou ještě nějaký čas zvolna vařit, při čemž ji začasť opěnovati musíš, když pak jest cukr zcela čist, proced jej skrze čistý ubrousek. Dej pak toho svařeného cukru půl kávového košíku do mísečky, prosej do něho dvanácte lotů cukru na moučku utlučeného, přidej k tomu dvě lžíce maraskýnu a dobře to rozmíchej, musí to býti tak husté jako na kapanku. Touto polevou se dorty na nůž ztlouští potrou a dají se na minutu do vlažné trouby oschnouti.

834. Poleva s punčem.

Dej půl kávového košíku na předešlý způsob svařeného cukru do mísečky, přidej k němu dvě lžíce tlukčeného cukru, o kterýž jsi byla kůru pomoranče ostrouhala, trochu pomorančové šťávy a dvě lžíce araku, dobře to rozmíchej, pak přimíchej ještě tolik na moučku utlučeného prosátého cukru, aby to bylo husté jako na kapanku, pak tím pomaž dort na nůž ztlouští a nech to v troubě minutu oschnouti.

835. Čokoládová poleva.

Rozstrouhej jemně dvanáct lotů čokolády, dej ji na kuthánek, přilej malounko vody, přimíchej k tomu dvanáct lotů cukru na moučku utlučeného a prosátého a ještě trochu vody, nech to vařit tak dlouho, že když z měchačky kousek mezi prsty vezmeš, [se jako niťka táhne, pak to od ohně odstav, a míchej tím ještě tak dlouho, až to zcela vychladne a povrchu se tenký škraoupek tvoří, potřít tím pak na nůž ztlouští dort a nech jej minutu ve vlažné troubě oschnouti.

Dorty.

836. Dort chlebový.

Tři libru cukru s dvaceti žloutky tak dlouho, až se zpění, přidej půl libry sladkých a dva loty hořkých mandlí se čtyřmi bílky utlučených, šest lotů strouhané čokolády, smíchej vše dobře dohromady, přidej pak ještě trochu cardamomu a skořice, několik utlučených řebíčků, čtyry loty citronátu drobounce rozsekaného a citronové kůry, a posléze dvacet lotů praženého jemně tlučného domácího chleba, asi třemi lžičkami červeného vína navlaženého, smíchej to dobře, vymaž dortovou formu máslem, popraš strouhaným chlebičkem, naplň formu a nech při mírném ohni hodinu péci.

837. Jiný chlebový dort.

Dej do hluboké misky šestnáct žloutků, přidej k nim půl libry cukru jemně utlučeného a prosátého a míchej tím až se to zpění, přimíchej pak k tomu šest lotů rozstrouhané čokolády, dva loty citronátu na drobno nakrájeného, půl lotu skořice jemně utlučené a prosáté, citronovou kůru na drobno nakrájenou, na špičku nože řebíčku a nového koření tlučného, dobře to promíchej,

posléze přimíchej osm lotů domácího ohleba na másle upraženého, jemně utlučeného, přimíchej pak k tomu ze šestnácti bílků tuhý sníh, vymaž dortovou formu máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou, nalej do ní směšeninu a nech v troubě zvolna upéci, pak dort pozorně vyklop, nech jej vychladnouti, potři jej bílou polevou, a nech jej ve vlažné troubě oschnouti.

838. Mandlový dort.

Spař a oloupej tři čtvrti libry sladkých a dva loty hořkých mandlí, utluč je se třemi žloutky v moždíři utlučené dej do hluboké misky, dej k tomu tři čtvrti libry cukru jemně tlučeného, deset žloutků a trochu květu, míchej tím hodinu, nakrájej žemličku na tenké lístky, nech v troubě hodně usušiti, pak jí v moždíři utluč, bílek z desíti vajec ušlehej na sníh a přidej oboje k ostatnímu, lehce tím zamíchej a naplň máslem vymazanou a strouhanou žemličkou vysypanou formu, dej do trouby a nech hodinu péci. Zkus však, je-li trouba dost horká, totiž dej do trouby kus papíru a doutná-li papír, tedy je trouba příliš horká a musí dříve trochu vychladnouti, zhnědne-li však papír, tedy můžeš v ní dort péci.

839. Jiný mandlový dort.

Rozkrájej půl libry sladkých opařených mandlí na dlouho, upraž je do žluta, dej je na misku, přidej k nim ze dvou citronů kůru na drobno nakrájenou, čtyry loty rozkrájeného citronátu, čtyry loty rozkrájených pistácií, pak trochu řebíčku a nového koření jemně utlučeného a čtvrt libry cukru do hněda upraženého, dobře to promíchej a nech vychladnouti. Rozstrouhej libru oloupaných mandlí, dej je na jinou misku, přidej k nim osm žloutků a čtyry celá vejce, libru cukru jemně utlučeného a míchej tím půl hodiny, přidej k tomu upravenou směšeninu, dobře to promíchej, pak vymaž formu na dort, z níž

okolek sejmouti se může, všude stejně máslem, dej do ní tu smíšeninu a nech v troubě zvolna upéci, když je dort upečen a vychladne, odejmi okolek, potřij dort bílou polevou na stéblo ztlouští a nech ve vlažné troubě osušiti.

840. Dort čokoládový.

Očist ubrouskem tři čtvrti libry mandlí, utluč je i se slupkami a prosej je na řídkém sítě, neprosáté ještě jednou utluč a tak v tom pokračuj, až všechny mandle jsou utlučeny. Po té utluč tři čtvrti libry cukru s trochem vanilky a prosej to s třemi loty drobtů žemličkových a pak vše dobře promíchej. Utluč nyní půl libry čokolády a vař ji v pánvi, do níž jsi plný kávový koflík vody byla dala, tak dlouho, až je to hladké jako dětská kaše, pak to stranou odstav. Utrij deset lotů másla až se zpění, dej do něho tlučené mandle, cukr a žemličkové drobtý, vraz do toho celé vejce a patnáct žloutků a míchej tím půl hodiny, po té přimíchej k tomu vychladlou čokoládu a když je to dobře promícháno, přimíchej ještě lehce sníh ze sedmi bílků. Vymaž nyní dva stejné kuthany máslem, dej do každého asi z polovice tu míchaninu a peč to as tři čtvrti hodiny při mírném, ale trvalém ohni. Abys se přesvědčila, že je dort upečen, propíchni jej až na dno, zůstane-li drát suchý, je dort vypečen, a nech jej pak několik minut vychladnouti, vyklop jej na síto a nech zúplna vychladnouti. Polož nyní dort z jednoho kuthanu na papír, poklad jej zavařenými meruňkami neb malinami, polož pak naň druhý dort a potřij na nůž ztlouští čokoládovou polevou.

841. Čokoládový dort na jiný způsob.

Dej do hluboké misky dvanáct žloutků, přidej k nim tři čtvrti libry jemně utlučeného prosátého cukru, míchej tím až se to zpění, přimíchej pak k tomu dvacet

lotů oloupaných rozstrouhaných mandlí, dvanáct lotů rozstrouhané čokolády, z citronu kůru na drobno nakrájenou, trochu vanilky, malou lžičku tvrdé, v moždíři jemně utlučené prosáté žemličky, míchej tím tři čtvrti hodiny, pak vymaž formu máslem, vylož ji papírem, vlej do ní tu směšninu a nech v troubě z povolna upéci, pak dort vyklop, a když vychladne, tedy jej potřij bílou polevou a nech ve vlažné troubě oschnouti.

842. Dort kaštanový.

Oloupej patnáct velkých pěkně upečených kaštanů a rozkrájej je na drobno. Utri dvanáct lotů másla, až se zpění, dej do toho dvanáct lotů tlučeného cukru, rozkrájené kaštany, čtvrt libry mandlí na drobno utlučených, vraz do toho tři celá vejce a pět žloutků a vše dobře promíchej, na konec přidej ještě trochu podlouhle nakrájeného citronátu a dobře vše ještě promíchej. Poté vymaž dortovou formu máslem, naplň ji míchaninou a pěkně to upeč.

843. Jiný dort kaštanový.

Uvař dvanáct velkých pěkných kaštanů do měkka, oloupej je a nech vychladnouti, pak je na struhadle rozstrouhej a skrze drátěné sítko protlač, tři na misce šest lotů másla až se zpění, přimíchej k němu pět žloutků a osm lotů jemně utlučeného cukru, čtyři loty utlučených mandlí, z půli citronu kůru na drobno nakrájenou, tři to půl hodiny, přimíchej pak k tomu ze čtyř bílků tuhý sníh, vymaž formu hojně máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkou, vlej do ní tu směšninu a nech v troubě tři čtvrti hodiny zvolna péci, potom dort z trouby vyndej a nech několik minut ve formě státi, pak dort velmi opatrně vyklop a nech vychladnouti, potřij jej pak polevou čokoládovou na stéblo ztlouští,

nech jej ve vlažné troubě oschnouti a okrášli jej pak zavařeným ovocem.

844. Dort z vajec.

Vyper v čerstvé vodě půl libry másla, osuš je a pak tři až se zpění, vraz do něho čtyřadvacet vajec a pak tím k jedné straně půl hodiny ještě míchej, přidej k tomu pak tři loty tlčeného cukru, o nějž jsi kůru jednoho neb dvou citronů byla ostrouhala, dobře to promíchej, pak ještě lehce přimíchej sníh ze dvou bílků. Vylož dvě formy uchystaným máslovým těstem na nůž ztlouští, naplň formu tou smíšeninou a zvolna to upeč.

845. Dort piškotový.

Do hluboké misky vraz osm žloutků, přidej půl libry prosátého cukru, tři to dobrou půl hodiny, utluč tuhý sníh z osmi bílků, přimíchej jej k tomu a míchej tím ještě půl hodiny, dej k tomu dvanáct lotů dortové mouky, míchej tím ještě, vymaž pak kulatou formu máslem, vysyp ji strouhanou zemličkou, dej do ní smíšeninu a nech zvolna v troubě hodinu péci, píchni pak do toho drátem, je-li dort vypečen, tedy zůstane drát suchý, pak jej vyklop, obrat jej a polej následujícím cukrem: vlej do misky čtyry loty prosátého cukru, dej do něho jeden bílek, tři jej půl hodiny pořád k jedné straně, až je to husté jako kašička, naposled k tomu přimíchej několik kapek citronové šťávy, potří tím dort asi na stéblo tlustě, dej jej do trouby pouze vlažné, aby cukr oschnul; chceš-li mítí dort polévaný červeným cukrem, tedy přidej několik kapek alķermesu.

846. Piškotový dort se zavařeninou.

Vraz čtyry celá vejce a čtyry žloutky do hluboké misky, přidej do nich čtvrt libry cukru jemně utlučeného, tři to půl hodiny, až to hodně zhoustne, přidej

k tomu pak čtyry loty pěkné mouky, z jednoho citronu kůru drobně nakrájenou, smíchej to dobře, namaž široký plech máslem, nalej naň jeden díl těsta, nech to rozběhnouti po plechu tak, jak chceš mít dort veliký, a nech to ve vlažné troubě péci, upeč takové asi čtyry lístky, polož pak talíř na každý lístek, jak veliký chceš mít dort, a ostatní odkroj; když jsou všechny lístky připraveny, oblož jeden zavařeným ovocem, polož naň opět jeden list, oblož zavařeninou, poslední pak povrchu posyp cukrem a dej na stůl.

847. Linecký dort.

Omej půl libry přebraných mandlí, osuš je a jemně utluč, pak je na vál skrze sýtko prosej, přidej k nim půl libry tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru z citronu ostrouhala, a půl libry pěkné bílé mouky, dobře to promíchej, shrň to pak na hromádku, udělej do prostřed důlek, dej do něho šestnáct lotů rozdrobeného čerstvého másla, čtyry celá vejce, na špičku nože tlučeného řebíčku, kávovou lžičku tlučené skořice a malounko soli, uhněť to a vypracuj dobře rukama, pak to rozválej na prst ztlouští, přikroj koláč podle talíře do kulata, pomaz kraj koláče rozklepaným vejcem, udělej z vyváleného těsta okolek na palec zvýší, naplň jej pak zavařenými višněmi, udělej naň mřížku, pomaz okolek a mřížku rozklepaným vejcem a nech to pak v troubě při mírném ohni do žlutava upéci; když jest dort vychladlý, tedy jej posyp hojně cukrem.

848. Linecký dort na jiný způsob.

Tři na misce půl libry čerstvého másla až se zpění, přidej k tomu dvě celá vejce a dva žloutky, půl libry tlučeného prosátého cukru, půl libry oloupaných rozstrouhaných mandlí a půl libry žloutků na tvrdo uvařených a rozstrouhaných aneb v moždíři utlučených,

z půli citronu kůru na drobno nakrájenou, na špičku nože tlučeného řebíčku a tlučené skořice, dobře to promíchej, přidej pak k tomu tři čtvrti libry bílé mouky, uhnět to a pak rukama dobře vypracuj, pak to rozválej na prst ztlouští, přikroj koláč podle talíře do kulata, z ostatního těsta udělej přes koláč mřížky, pomaž kraj koláče rozklepaným vejcem, udělej z vyváleného těsta okolek na palec zvýší, pomaž okolek a mřížku rozklepaným vejcem a nech v troubě při mírném ohni do žlutava upéci, dej pak mezi mřížky zavařený ryvíc aneb zavařené višně.

849. Francouzský mandlový dort s krémem.

Uprav z půli libry másla máslové těsto podle čísla 814, vyválej z něho na stéblo ztlouští dva stejně velké lístky, vlož jeden lístek na papír máslem potřený, přikroj jej pěkně do kulata a sešoupni i s papírem na plech a potři jej pak následujícím krémem: utluč s jedním bílkem dvanáct lotů oloupaných mandlí v moždíři, dej je na misku, přidej k tomu dvanáct lotů tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru citronu ostrouhala, a pět celých vajec, tři to čtvrt hodiny, přidej pak ještě osm lotů rozhrátého čerstvého másla a dobře to ještě promíchej, namaž tím krémem máslový koláč, který jsi dala na plech, na prst zšíří od kraje, pěkně stejně to rozetři, potři pak suchý okrajek rozklepaným vejcem, přikroj pak druhý máslový lístek též pěkně do kola, tak aby byly oba stejně velké, vlož jej na ten namazaný lístek, přitiskni pak okrajky jeden k druhému, potři dort rozklepaným vejcem a nech jej pak v dobře prohráté troubě půl hodiny do zlatova péci, pak jej vyndej, popraš hojně cukrem na moučku utlučeným, dej jej opět do trouby, když jest cukr rozhrátý, tedy jej vyndej a podej vlažný na stůl.

850. Mandlový dort s čokoládou.

Vymaž mělkou hladkou formu na dort máslem, vlož ji pak na nůž ztlouští rozváleným máslovým těstem, vlož do toho vrstvu zavařených višní. Utluč v moždíři osm lotů oloupaných mandlí, dej je na misku, přidej k nim dvě celá vejce, dobře to utři, přidej ještě osm lotů tlučeného cukru a dvanáct žloutků jeden po druhém, po každém to dobře rozmíchej a tři to pak půl hodiny, ušlehej pak z dvanácti bílků tuhý sníh, přimíchej k němu osm lotů jemně rozstrouhané čokolády a dva loty bílé mouky, přidej to k upravené smíšenině, naplň tím pak formu, lžící to urovnej, aby to bylo po vrchu pěkně hladké, popraš to pak tlučeným cukrem a nech pak v dobře prohřáté troubě zvolna upéci, po té dort z trouby vyndeš, pozorně jej vyklop, vlož jej na mělkou mísu, posyp cukrem a nes na stůl.

851. Zaječí neb hnědý mandlový dort.

Dej do hluboké misky dvanáct žloutků, přidej k tomu dvanáct lotů cukru jemně utlučeného a prosátého, tři to půl hodiny, přimíchej pak k tomu šestnáct lotů neoloupaných rozstrouhaných mandlí, čtyry loty citronátu na drobno rozkrájeného, trochu tlučeného řebičku, kávovou lžičku jemně utlučené skořice, kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, osm lotů rozstrouhané čokolády, míchej tím půl hodiny, vymaž zajícovou formu dobrým převařeným máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou, dej do ní upravenou smíšeninu a nech v troubě zvolna upéci, pak dort pozorně vyklop a nech vychladnouti, potřij jej pak na stéblo ztlouští bílou polevou, prostrkej jej mandlemi na nudličky nakrájenými a nech ve vlažné troubě oschnouti.

852. Sněhový dort s jahodami.

Prosej půl libry pěkné bílé mouky na vál, rozdrob

do ní devět lotů čerstvého másla, shrň to na bromádku a udělej v prostřed důlek, dej do něho dva loty tlučeného cukru, na špičku nože skořice jemně utlučené, několik zrněk soli a dvě celá vejce, pak to nožem rozdělej a rukama pak dobře prohněť, vlož pak těsto do vlhkého ubrousku a dej je do studena a nech je tak dvě hodiny odpočinouti, pak dej těsto na vál a vyválej je válečkem na brko ztlouští, vlož je na papír máslem potřený a přikroj je pěkně do kola, potřij pak kraj dortu na prst zšíří rozklepaným vejcem, vlož naň okolek na malík ztlouští vyválený, dobře jej přitiskni, propíchni dort na několika místech špikovačkou aneb malým nožičkem a nech jej pak v troubě do žlutava upéci. Ušlehej pak ze tří bílků tuhý sníh, přimíchej do něho deset lotů cukru na moučku utlučeného a prosátého a půl druhého žejdlíku pěkných čerstvých přebraných lesních jahod, musíš však dáti pozor, aby se jahody nerozmačkaly, naplň jimi pak upečený dort, pěkně hladce jahody po vrchu urovnej, popraš hodně cukrem tlučeným, postav jej opět do trouby, když se pak po svršku utvoří pěkně žlutavý škrálopek, tedy dort vyndej a podej vyhladlý na stůl.

853. Sněhový dort s ryvícem.

Uprav dort na předešlý způsob (č. 852), jen že musíš do ryvízu přidati tlučeného cukru o tři loty více.

854. Dort s pistaciemi.

Přeber a vyper trochu pěkného špenátu, utluč jej a proced štávu skrze čisté plátno do malého kuthánku, přidej k tomu malý kousek cukru a nech to vařit, až se to srazí, proced to pak opět skrze čisté plátno, to, co v plátně ostane, dej do čistého moždíře a utluč to s dvanácti loty oloupaných mandlí. Rozsekej osm lotů pistacií a dva loty pěkného zeleného citronátu na drobno,

dej to do mísečky, přidej k tomu utlučené mandle, deset lotů tlučného prosátého cukru, o kterýž jsi byla kůru z citronu ostrouhala, přidej k tomu čtyry celá vejce a dobře to rozmíchej, přimíchej pak ještě čtrnáct žloutků a míchej tím půl hodiny vždy k jedné straně, přidej k tomu z jednoho citronu šťávu, vymaž pak formu na dort máslem, vysyp rozstrouhanou prosátou žemličkou, nalej těsto do ní, forma však nesmí býti zcela naplněna, postav dort do trouby dobře prohřáté a nech jej hodinu pozvolna péci, pak jej pozorně vyklop, potřij jej bílou polevou (čís. 826) a nech jej pak v troubě oschnouti.

855. Dort bramborový.

Dej do hladkého hrnku deset žloutků, přidej k tomu deset lotů cukru jemně utlučeného, osm lotů bramborové mouky, dvě lžíce rumu, z desíti bílků sníh, postav to pak do hluboké mísy horkou vodou naplněnou, když voda chladne, tedy vždy trochu horké vody musíš přilévati, a tuč to drátěnou metlou půl hodiny, přimíchej pak k tomu citronovou kůru na drobno nakrájenou a z jednoho citronu šťávu, vymaž formu máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou, nalej do ní upravenou smíšeninu a nech v troubě zvolna upéci, pak jej z trouby vyndej a nech ve formě vychladnouti, pak dort vyklop a posyp hojně cukrem vanilkovým.

856. Maltezký dort.

Nech rozhráti půl libry másla, čisté máslo slej a postav je na vlažné místo. Dej do mísečky půl libry tlučného prosátého cukru, přidej k tomu kůru z jednoho citronu na struhadle ostrouhanou, pět celých vajec a pět žloutků, míchej tím půl hodiny, přidej pak k tomu ještě rozhráté máslo a půl libry pěkné prosáté mouky, dobře to ještě promíchej, pak ještě přimíchej z pěti bílků tuhý sníh. Potřij pak bílý papír máslem a udělej naň

přípraveného těsta dva stejně, velké koláče, obtoč je papírovou stužkou a připevni konce papírové stužky těstem k sobě a nech koláče v troubě zvolna upéci, pak je vyndej a nech vychladnouti, potřij pak je merunkovou zavařeninou a poklad jeden ocukrovanou kůrou tence nakrájenou, polož pak potřenou stranou opa na sebe, potřij jej na nůž ztlouští punčovou polevou podle čísla 834, nech jej v troubě oschnouti a ozdob jej pak ocukrovanými pomoranči a zavařenými višněmi.

857. Černý mandlový dort.

Rozstrouhej půl libry čistě ořených neoloupaných mandlí, dej je do misky, přidej k nim půl libry tlučného prosátého cukru, šest žloutků a šest celých vajec, míchej tím půl hodiny k jedné straně, přidej pak k tomu půl lotu řebíčku jemně utlučeného, půl lotu tlučné skořice, čtyry loty citronátu na drobno rozkrájeného, čtyry loty pomorančové cukrované kůry též na drobno rozkrájené, dobře to promíchej, přimíchej pak ze šesti bílků tuhý sníh, vymaž pak formu máslem, posyp rozstrouhanou prosátou žemličkou, naplň ji nezcela těstem upraveným, nech pak dort v dobře prohráté troubě upéci, pak jej pozorně vyklop, potřij jej bílou polevou podle č. 826, nech jej v troubě oschnouti a ozdob jej pak dle libosti některým zavařeným ovocem.

858. Dort z lískových oříšků.

Otři čistým ubrouskem půl libry oloupaných lískových oříšků a utluč je pak v moždíři, dej do misky půl libry tlučného prosátého cukru, přidej k němu jedenáct žloutků, třij to tak dlouho, až se zpění a zbělí, přidej pak do toho utlučené oříšky, dobře to rozmíchej, přimíchej pak ještě zlehka z pěti bílků tuhý sníh, vymaž pak tři formy na dort máslem, dej do každé třetí díl těsta a nech je pak v troubě při mírném ohni tři čtvrti

hodiny péci, vyklop je pak na žíněné syto a nech vychladnouti, potřij pak jeden díl zavařenými amarelkami, vlož na druhý díl a potřij jej zavařenými malinami, vlož pak naň poslední díl dortu, potřij jej pak malinovou aneb ryvázovou polevou, nech jej ve vlažné troubě oschnouti a ozdob jej pak zavařenými amarelkami a zeleným citrónátem.

859. Dort s punčem.

Utři dobře šest lotů másla, přimíchej k němu dvě lžíce dortové mouky, dvanáct žloutků, dvanáct lotů oloupaných s jedním bílkem utlučených mandlí, osm lotů tlučeného prosátého cukru, čtyry lžíce mouky a míchej tím půl hodiny, přidej pak k tomu dvě lžíce araku, šťávu z citronu a z desíti bílků tuhý sníh, vymaž pak formu máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkou, dej do ní polovici toho těsta a nech v troubě zvolna upéci. Upeč pak druhou polovici těsta též na ten způsob, potřij pak jeden koláč zavařeným ryvázem, přiklop to pak druhým koláčem, potřij dort povrchu polevou punčovou podle čísla 834, nech jej ve vlažné troubě oschnouti a ozdob jej pak některým zavařeným ovocem.

Cukrovinky.

860. Malé mandlové piškoty.

Spař a oloupej osm lotů mandlí, utluč je v moždíři jemně s dvěma bílky, dej to pak na mísu a přidej k tomu deset lotů tlučeného cukru, rozmíchej to dobře, přidej pak k tomu ještě čtrnáct žloutků a míchej tím půl hodiny, ušlehej pak ze sedmi bílků tuhý sníh a přimíchej jej s dvěma loty bílé mouky zvolna k ostatnímu, vymaž pak malé podlouhlé vroubkované plechové formičky máslem, popraš moukou, a naplň je tou směsí, ne však docela, nech je v troubě zvolna upéci,

pak je posyp cukrem, nech je úplně vychladnouti a dej na stůl.

861. Malé mandlové piškoty s čokoládou.

Uprav smíšeninu na předešlý způsob (č. 860), přimíchej k tomu se sněhem a moukou též čtyry loty rozstrouhané čokolády a upeč pak jako předešlé (č. 860).

862. Piškoty v papírových pouzdrech.

Dej do mísy osm vajec, přidej osm lotů cukru jemně utlučeného, o nějž jsi kůru jednoho citronu byla ostrouhala, čtyry loty prosáté nejpěknější mouky a dobře vše smíchej. Potom touto smíšeninou naplň malá podlouhlá papírová pouzdra do polovice, posyp to dobře cukrovým práškem a nech chvíli státi, až se cukr rozejde. Potom postav pouzdra na plech papírem obložený a nech je zvolna do žlutava a do lesknava upéci.

863. Vídeňské čokoládové piškoty.

Dej do hrnku šest celých vajec a šest žloutků, přidej do toho dvacet lotů cukru jemně utlučeného, postav to na oheň a šlehej tím tak dlouho, až to zhoustne, potom to od ohně odstav a šlehej tím zase tak dlouho, až to vychladne. Potom přimíchej k tomu šestnáct lotů pěkné prosáté mouky, dej smíšeninu do papírové stříkačky, vystříkej na papír kulaté asi jako dolar velké piškoty, a zvolna je upeč. Když je z trouby vyndáš, sejmi je z papíru a nech vychladnouti. Potom uprav čokoládovou polevu (č. 835), omoč v ní piškoty, nech je oschnouti ve vlažné troubě a pak do vršku na mísu urovnej.

864. Obyčejné piškoty.

Utluč jemně půl libry cukru, přidej k tomu sedm žloutků a míchej tím, až se to zpění. Udělej ze sedmi bílků tuhý sníh a přimíchej jej jakož i půl libry mouky

k ostatnímu. Dej tuto smíšeninu do stříkačky neb nálevky, udělej na papír piškoty as na půl prstu dlouhé, posyp je cukrovým práškem a zvolna je v troubě nepřiliš horké upeč.

865. Piškoty na jiný způsob.

Dej do hrnku půl libry cukru jemně utlučeného a prosátého a osm žloutků, rozmíchej to dobře. Ušlehej tuhý sníh z osmi bílků, přimíchej sníh a deset lotů pěkné mouky k ostatnímu. Tuto smíšeninu dej do stříkačky aneb nálevky, a udělej na papír piškoty, asi na prst dlouhé, posyp je cukrovým práškem a v troubě nepřiliš horké je upeč.

866. Tvrdé piškoty vídeňské.

Dej do nádoby půl libry cukru jemně utlučeného, přidej k tomu pět žloutků a míchej tím tak dlouho, až se to hodně zpění, pak poznenáhla přimíchej k tomu jeden bílek. Ušlehej z ostatních čtyř bílků sníh, přimíchej jej k ostatnímu, a pak ještě přimíchej lžici studeného s vodou do husta svařeného cukru, a na konec ještě dvanácte lotů mouky. Dej tuto smíšeninu do stříkačky neb nálevky a udělej na papír piškoty as na prst dlouhé, posyp je cukrovým práškem a ve troubě nepřiliš horké je upeč.

867. Francouzské piškoty.

Šlehej na ohni půl libry pěkného jemně utlučeného cukru (rafinat) se šesti žloutky a se čtyřmi loty vody tak dlouho, až je to horké a až to zhoustne, pak to od ohně odstav, a zase tím tak dlouho míchej, až to úplně vychladne. Potom ušlehej tuhý sníh z pěti bílků, přimíchej jej zvolna k ostatnímu a na konec přimíchej ještě dvanácte lotů nejpěknější mouky. Pak to dej do stříkačky neb do nálevky a dělej na papír piškoty as na

prst dlouhé, posyp je jemně utlučeným a prosátým pěkným cukrem (rafinat), a nech je v horké troubě upéci.

868. Císařské piškoty.

Ušlehej tuhý sníh ze čtyř bílků, přimíchej k tomu zvolna jemně utlučený prášek z tolik cukru, mnoholi osm vajec váží, a o který jsi byla kůru z jednoho citronu ostrouhala, po té přimíchej čtyry žloutky, a tolik pěkné mouky, mnoholi čtyry vejce váží. Místo citronu můžeš přidati dva lusky utlučené vanilky. Když jsi vše dobře promíchala, naplň tím stříkačku neb nálevku, a dělej na papír piškoty, as na prst dlouhé. Posyp piškoty cukrovým práškem a v teplé troubě rychle je upeč. Když začnou žloutnouti, pokryj je papírem. Aby byly dobře upečeny, musí býti povrchu bleďožluté a zespod bleďohnědé. Když piškoty jsou upečeny, potří papír zespod navlhlou houbou; po několika minutách sejmi piškoty s papíru, vlož je na velké žíněné sýtko, postav je na teplé místo a nech piškoty oschnouti.

869. Obyčejné piškoty v pouzdrech k vínu.

Dej do hrnku dvanáct vajec a půl libry jemně utlučeného cukru, postav to na oheň, a šlehej tím, až to zhoustne, potom to od ohně odstav a šlehej tím zase tak dlouho, až to vychladne. Vymaž máslem a moukou popraš čtverhranná as dva prsty vysoká plechová pouzderka, naplň do nich smíšeninu, a zvolna v troubě nepřiliš horké piškoty upeč. Pak je vyklop na žíněné sýtko a nech přes noc oschnouti, druhého dne je rozkrájej na čtyřhranné kousky, a pak v troubě do žlutava nech oschnouti. Piškoty tyto podávej k vínu.

870. Vanilkové piškoty.

Ušlehej tuhý sníh z osmi bílků, přimíchej k tomu půl libry s kouskem vanilky jemně utlučeného cukru a

půl libry nejpěknější mouky. Smíšeninu tuto dej do stříkačky, dělej na malý voskem natřený plech piškoty as coul dlouhé, a postav na teplé místo a nech je tam několik hodin osychati. Po té pak je dej do trouby dobře roztopené, a rychle je upeč. Po té sejmi je s plechu a uschovej.

871. Skořicové hvězdičky.

Utluč na jemno půl libry mandlí s bílkem, pak to dobře uhněť s librou cukru na jemno utlučeného a s lotem tlučené skořice na husté těstíčko, jež pak na brko ztlouští vyválej. Vypíchej potom plechovou hvězdičkovou formičkou hvězdičky, polož je na plech papírem obložený a zvolna je upeč. Když je z trouby vyndáš, potřij je cukrem na třetí stupeň svařeným, do něhož jsi trochu skořice byla přidala, a když hvězdičky vychladnou, sejmi je s papíru.

872. Hvězdičky vanilkové.

Připravují se zcela na předešlý způsob (č. 871), jen že místo skořice přidáš lžici vanilkového cukru. Upečené hvězdičky potřij cukrem vanilkovým.

873. Španělský sněh.

Ušlehej z pěti bílků tuhý sněh, pak k němu zvolna přimíchej libru jemně utlučeného prosátého cukru, o nějž jsi byla kůru z jednoho citronu ostrouhala. Z této kašičky dělej plechovou lžičkou na plech voskem tence natřený podlouhlé hromádky, jež v troubě již vychladlé hezky do křehka a do bleďožluta upeč. Sejmi hromádky s plechu a do vršku na mísu urovnej.

874. Cukrový chléb k vínu.

Vraz do hrnku devět vajec, přidej libru jemně utlučeného cukru, a na ohni to do husta ušlehej, potom přidej dvanáct lotů vody, dobře to rozmíchej a pak

ještě půl libry mouky k tomu přimíchej. Potří plech máslem, udělej nálevkou na plech malé kulaté placičky, a upeč je v troubě nepříliš horké do žlutohněda.

875. Cukrové merunky.

Ušlehej tuhý sníh z pěti bílků a rozmíchej do toho zvolna půl libry jemně utlučeného prosátého cukru. Tuto kaši naplň potom do stříkačky a dělej na papír kulaté merunky as půl ořechu velké. Když máš merunky všechny udělány, polož papír na tlusté prkno, posyp merunky trochu práškem cukrovým, a po několika minutách postav je do trouby, arciže již vychladlé. Když shora sežloutnou, tedy je s papíru sejmi, pomaž vždy jednu na spodní straně merunkovou svařeninou (č. 1069), vždy dvě stejné k sobě přitiskni, pak je nech několik minut oschnouti, narovnej je do vršku, a podávej po obědě co pochoutky.

876. Nadívané cukrové merunky.

Tyto připravují se na tentýž způsob jako předešlé (č. 875), a pekou se zvolna do bledožluta, pak sejmi je s papíru, měkký vnitřek kávovou lžičkou vyndej, potom je ještě trochu do křehka osuš. Když je máš dáti na stůl, tedy je naplň smetanovou tuhou pěnou, do níž jsi. byla trochu vanilkového cukru přimíchala, vždy dvě stejné k sobě přitiskni, a pěkně do vršku urovnej. Podávej je co pochoutky po obědě aneb k čaji.

877. Cukrové vanilkové hubinky.

Ušlehej tuhý sníh z pěti bílků a přimíchej do toho zvolna půl libry jemně utlučeného prosátého cukru, po té ještě lžici cukru vanilkového, pak tuto kašičku naplň do stříkačky, a udělej jí na plech voskem potřený malé hromádky. Potom je ve vlažné troubě do bledožluta upeč, s plechu sejmi a hned do vršku na mísu urovnej.

878. Cukrové hublinky na jiný způsob.

Ušlehej z pěti bílků tuhý sníh a zvolna k tomu přimíchej půl libry jemně utlučeného prosátého cukru, a naplň tím stříkačku. Pak jí dělej na papír hromádky ve velikosti holubího vejce, posyp je červenou krupicí cukrovou (č. 962), pak je na prkénku ve vychladlé troubě upeč, vždy jednu zespoda ryvízovou (č. 1065), aneb jablkovou (č. 1070) svařeninou potř, vždy dvě stejné k sobě přitiskni a do vršku na mísu urovnej.

879. Cukrové půlměsíčky.

Dej na misku osm lotů čerstvého másla, osm lotů tlučného cukru, pět žloutků na tvrdo uvařených a jemně utlučených, hodně to utři, dej na vál osm lotů bílé mouky, dej do ní tu smíšeninu, rychle to prohněť, a rozválej na nůž ztlouští, vykrájej z toho formičkou půlměsíčky, vlož je na plech máslem potřený, a nech je v troubě zvolna upéci, pak je z trouby vynde, potř vždy jeden ryvízovou zavařeninou neb višňovou, přitiskni vždy dva k sobě, potř je bílou polevou a nech ve vlažné troubě oschnouti.

880. Mandlové obloučky.

Utluč jemně dvanácte lotů mandlí s dvěma bílky. Dej to pak do mísy, přidej do toho osmnácte lotů jemně utlučeného prosátého cukru a dobře to promíchej, pak do toho přimíchej bílek, aby z toho byla hustá směsina, kterou však můžeš roztírat. Po té natři tím dvě oplatky asi na půl malíku ztlouští, a posyp to bílou cukrovou krupicí (č. 361), potom oplatky rozkrájej na proužky as dva prsty široké. Tyto proužky polož pak na plech obloučkový máslem potřený a upeč zvolna do žloutblda. Nemáš-li plech obloučkový, tedy upečené proužky bez prodlení přes váleček přehni a nech vystydnouti.

881. Mandlové obloučky na jiný způsob.

Smíchej dobře půl libry cukru, šest bílků a půl libry na podlouhlé kousky nakrájených mandlí, pak to na oheň postav a nech na něm to tak dlouho, aby, když do toho dřívko omočíš, smíšenina jak nitka se táhla. Potom namaž tím oplatky, nakrájej je na předešlý způsob (č. 880), a na tentýž způsob je upeč.

882. Anýzový chleb.

Dej do mísy osm lotů tlučeného cukru a devět žloutků, a míchej tím tak dlouho, až se to zpění. Ušlehej tuhý sníh z devíti bílků, přimíchej jej, jakož i dva loty pékného anýzu a osm lotů pékné mouky k ostatnímu. Dej pak tuto smíšeninu do plechového dlouhého čtverhranného pekáče, máslem potřeného, a nech to půl hodiny zvolna péci, potom to vyklop na žíněné sýtko a nech vychladnouti. Když je to vychladlé, rozkrájej to ostrým tenkým nožem na příč na řízky as na prst tlusté, urovnej je na plech a nech v troubě po obou stranách oschnouti.

883. Vídeňský anýzový chleb k čaji.

Dej do hrnku dvanácte lotů jemně utlučeného cukru, vraz do toho pět vajec, postav to na oheň a šlehej tím tak dlouho, až je to horké a až to zhoustne, pak to od ohně odstav a šlehej tím tak dlouho, až to zase vychladne, potom k tomu přimíchej dva loty jemně utlučeného prosátého anýzu a půl libry nejpěknější mouky. Z této smíšeniny uhněť na válu okrouhlý dlouhý závitek, polož jej na plech moukou posypaný, roztláč jej rukou asi na tři prsty zšíří, potři jej vejci a upeč v troubě nepřilíš horké do bledohněda. Pak to s plechu sejmí, a když to vychladne, rozkrájej to na příč na proužky as jako brko ztlouští. Urovnej je pak na plech a nech je v troubě po obou stranách do bledožluta oschnouti.

884. Norimberské anýzové proužky k čaji.

Dej do hrnku půl libry tlučného cukru, vraz do toho pět vajec, a míchej tím tak dlouho, až se to zpění, přidej k tomu půl lotu drasla v třeshnovce rozpuštěného a libru a šest lotů pěkné prosáté mouky, šest lotů nakrájených mandlí, tři loty anýzu a tři loty ocukrované pomorančové kůry, vše dobře smíchej a udělej z toho na plech moukou posypaný proužky na prst dlouhé a na dva prsty široké. Pomaž je pak vejcem a v troubě dobře roztopené upeč.

885. Anýzové bochánky.

Dej do hrnku půl libry jemně utlučeného cukru, vraz do toho čtyry vejce, postav to na oheň a šlehej tím tak dlouho, až je to horké a až to zhoustne, pak to od ohně odstav, a šlehej tím zase tak dlouho, až to vychladne, potom k tomu přimíchej půl libry pěkné mouky a dva loty anýzu. Dej smíšeninu tuto do stříkačky a dělej na plech, voskem natřený, kulaté bochánky. Nech je pak na teplém místě as tři hodiny osychati, a pak je zvolna upeč.

886. Vídeňský vanilkový chleb k čaji.

Vídeňský vanilkový chleb připravuje se na tentýž způsob jako chleb anýzový (č. 882), jen že místo anýzu dáš do toho lusk utlučené vanilky.

887. Cukrové dortíčky k čaji.

Dej do hrnku dvanáct lotů jemně utlučeného cukru, vraz do toho poznenáhla tři vejce a šest žloutků a míchej tím as půl hodiny, až se to zpění, potom k tomu přimíchej dvanáct lotů prosáté dortové mouky a osm lotů rozpuštěného čerstvého másla, přidej kousek cukru, o nějž jsi kůru půli citronu byla ostrouhala, několik zrnek soli a pak k tomu ještě tuhý sníh ze šesti bílků

lehce přimíchej. Potom vymaž kulaté plechové formičky máslem a moukou je popraš, naplň formičky, avšak ne zcela do plna, tou smíšeninou, a nech to dvacet minut zvolna do bledožluta upéci. Když je z trouby vyndáš, vyklop je z formiček na papír, a když vychladnou, posyp je cukrovou moučkou, do vršku na mísu je urovnej a co pochoutku po obědě podávej.

888. Mandlový suchar k čaji.

Dej na vál tři čtvrti libry mouky, vraz do toho pět vajec, přidej dvanáct lotů utlučeného cukru, trochu tlucené skořice a uhněť to dobře na vále. Udělej z toho na prst dlouhé a na malík tlusté kousky, jež pak v oloupaných na drobno nakrájených mandlích obal, urovnej je v stejné vzdálenosti na plech a v troubě nepřiliš horké je upeč.

889. Anglický suchar.

Dej do hrnku půl libry jemně utlučeného cukru, vraz do toho pět vajec, a míchej tím, až se to zpění, pak k tomu přidej lot anýzu, dvanáct lotů oloupaných na hrubo nakrájených mandlí, čtyry loty pomorančové kůry a čtyry loty citronátu, oboje na drobno nakrájené, skleničku rumu, a libru pěkně prosáté mouky. Tuto smíšeninu dobře uhněť a udělej z toho na vále moukou posypaném dlouhý závitek. Polož jej pak na plech moukou posypaný, roztlač to na tři prsty zšíří, pomaz to vejcem a nech půl hodiny v troubě zvolna péci. Když suchar je upečen, rozkrájej jej ještě za tepla ostrým tenkým nožem na skrojky asi na brko ztlouští, urovnej je na plech, posyp cukrem a nech pak v troubě po obou stranách do žlutava oschnouti.

890. Kořeněný suchar.

Dej do hrnku půl libry jemně utlučeného cukru, vraz do toho tři vejce a tři žloutky a míchej tím, až se

to zpění, pak k tomu přimíchej půl libry mouky, dva loty pomorančové kůry na drobno nakrájené a dva loty cedratu, trochu vanilky, skořice, řebíčků, muškátového květu a kardomomu, vše dobře utlučené. Udělej z této smíšeniny na plech moukou posypaný podlouhlé kousky, tyto trochu roztlač, pomaž vejcem a pak upeč. Upečený suchar pak nakrájej a nech oschnouti, zcela jako suchar anglický (č. 889).

891. Vanilkové preclíčky k čaji.

Míchej pět vajec s půllibrou jemně utlučeného cukru až se to zpění, přimíchej k tomu lusak vanilky s kouskem cukru utlučené a čtyryadvacet lotů pěkné mouky a dobře to prohněť. Z toho těstíčka udělej preclíčky, vlož je na plech máslem potřený a moukou poprášený, posyp je tlučeným cukrem a zvolna do bleložluta je upeč.

892. Preclíčky k čaji na jiný způsob.

Utři dvanáct lotů tlučeného cukru s dvanácti loty másla, potom přimíchej poznenáhla pět vajec, trochu citronové kůry na drobno rozkrájené a trochu tlučené skořice, na konec přimíchej tři čtvrti libry mouky. Naplň smíšeninu do stříkačky a udělej na plech máslem potřený preclíčky, jež v horké troubě upeč.

893. Vanilkové proužky k čaji.

Utluč jemně sedm lotů oloupaných mandlí s bílkem, dej to pak do mísy, přidej čtrnáct lotů tlučeného cukru a šest lotů mouky, dobře vše rozmíchej, přidej lžici vanilkového cukru, pak přimíchej tolik bílků a pomorančové vody, až se to řídce táhne. Potom potří plech voskem, naplň tím papírovou stříkačku a dělej na plech v stejné vzdálenosti proužky na prst dlouhé a as jako brko tlusté. Upeč je v troubě mírně roztopené, a když po obou stranách sežloutnou, sejmi je s plechu, rychle

o držátko vařečky obtoč a když stydnou, hned je sejmi. Tuto práci musíš rychle vykonávat, aby proužky neztvrdly, ještě by pak jako sklo se přelamovaly. Také smíšenina musí býti tak upravena, aby, když ji na brko ztlouští vystřikuješ, na prst zšíří se rozbíhala.

894. Mandlové oplatky.

Dej do mísy půl libry oloupaných rozpůlených a na podlouhlé kousky nakrájených mandlí, půl libry tlučného cukru, čtyry loty mouky, lžíci cukru citronového a sníh ze šesti bílků a vše dobře rozmíchej. Potři plech voskem a udělej naň lžíci malé kulaté hromádky ve vzdálenosti na tři prsty od sebe, každou hromádku v okrouhlosti dolaru a v tétěž tloušťce roztlač, popraš cukrovou moukou a v troubě nepřliš horké upeč. Potom oplatky s plechu sejmi, rychle přes kulaté dřevo přehni, cukrovou moučkou popraš, do vršku na mísu urovnej a po obědě za pochoutku podávej.

895. Francouzské kaštanové bochánky k čaji.

Upeč libru pěkných kaštanů, pak je oloupej, rozmačkej a hustým žíněným sýtkem protlač, tak že je z toho moučka. Dej šestnáct lotů této moučky na vál, přidej k tomu osm lotů másla, osm lotů mouky, šest lotů cukru, jedno vejce a trochu soli, a těsto z toho uhnět. Udělej z něho malé as jako vlaský ořech velké bochánky, urovnej je na plech, pomaž je vejcem a zvolna do křehka je upeč.

896. Madelaines.

Rozetři osmnáct lotů čerstvého másla, až se hodně zpění, vraz do toho poznenáhla šest vajec a dva žloutky, pak k tomu přimíchej lžíci pomorančového cukru, půl libry mouky, trochu to osol, a dobře to rozmíchej, na konec přimíchej ještě dvě lžíce třesňovky. Vymaž malé

melounovité formičky máslem, popraš je moukou a naplň je směsí, nech to dobledohněda upéci. Když je to upečeno, vyklop melounky na sýtko, aby prochladly, posyp je cukrovou moučkou, a urovnej na mísu do vršku.

897. Mandlové proužky s malinovou zavařeninou.

Přeber půl libry pěkných mandlí, pak je čistým šatelem otři a v moždíku je i se šupinami na sucho utluč, prosej je pak na vál skrze sýtko, přidej k nim půl libry jemně utlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru z jednoho citronu ostrouhala, a půl libry bílé prosáté mouky, promíchej to dobře a shrň pak na hromádku, udělej do prostřed té hromádky důlek, dej do něho šestnáct lotů rozdrobeného čerstvého másla, čtyry celá vejce, na špičku nože tlučenéhořebíčku, kávovou lžičku jemně utlučené skořice, a na špičku nože soli, udělej z toho těstíčko, dobře je prohněť, a nech je pak přikryté v studeném místě hodinu ležeti, dej je pak na vál a vyválej z něho válečkem čtverohran na stéblo ztlouští, vlož je na plech, potři je buď zavařenými na drobno rozsekanými višněmi aneb vyvařeninou malinovou (č. 1067), potři to pak na prst ztlouští směsí podle č. 860 upravenou, tak aby to bylo po vrchu pěkně hladké, popraš to cukrem jemně utlučeným, a nech to v troubě půl hodiny zvolna dobledohněda upéci, pak to s plechu zvolna na čistý papír sešoupni a nech to úplně vychladnouti, nakrájej pak z toho tenkým ostrým nožem as na prst zdělí a na palec zšíří podlouhlé kousky a urovnej to do kopečku na talíř.

898. Mandlové proužky s ryvázovou zavařeninou.

Dej do mísy půl libry tlučeného cukru, čtvrt libry mouky, tři čtvrti libry mandlí na žluto osušených a na tenké podlouhlé kousky nakrájených, a přidej tolik bílků,

aby z toho bylo těsto, jež hustě se táhne. Namaž to pak as na stéblo ztlouští na oplatky a cukrovou moučkou hodně to popraš. Nakrájej z toho proužky na prst dlouhé a na dva palce široké, urovnej je na plech, jež jsi papírem obložila a upeč je zvolna do bleložluta. Když proužky jsou upečeny, omoč čtyry rohy každého proužku v rozpuštěném hustém cukru a obal v mandlích na drobnonakrájených. Cukr ihned ztvdne, a tím, že mandle na něm viseti zůstanou, proužky pak jako rámcem jsou opatřeny. Do vnitr proužku vlej rozehrátou ryvızovou zavařeninu (č. 1065), jež, vychladnuvši, je jako zrcadlo hladká.

899. Proužky z hořkých mandlí.

Spař osm lotů sladkých a čtyry loty hořkých mandlí, oloupej je a usuš, a s bílkem jemně utluč. Dej to do mísy, přimíchej k tomu dvanáct lotů tlučeného cukru a trochu bílku a tím oplatky pomaž. Rozkrájej pak oplatky na proužky as na dva prsty zšíří, poklad každý proužek podlouhlým kouskem zavařené citronové kůry, posyp je cukrovou moučkou a zvolna je upeč.

900. Cukrové mandlové proužky.

Spař osm lotů mandlí, oloupej je a s dvěma vejci jemně utluč, přidej k tomu dvanáct lotů tlučeného cukru, dvanáct lotů mouky, šest žloutků, dvě vejce a vinní skleničku dobrého rumu, a míchej tím dvanácte minut, až je z toho těstíčko, k němuž pak ještě dvanáct lotů rozpuštěného čerstvého másla přimíchej a trochu to osol. Naplň těstíčkem mělkou plechovou formu s okrajem na prst zšíří opatřeným, jež jsi byla máslem stejně tlustě potřela, posyp těsto cukrem, na hrubo utlučeným, a upeč to ve vychladlé troubě do žlutava. Potom vyklop tuto buchtu s plechu na arch papíru, nakrájej z toho stejné proužky na prst dlouhé a na palec

široké, a nech je ve vychladlé troubě na žíněném sýtě oschnouti.

901. Cukrové proužky s vanilkou.

Proužky na předešlý způsob upečené a osušené (č. 900) pomaz vanilkovou polevou, a nech pak na teplém místě několik minut oschnouti. Poleva vanilková připravuje se jako poleva bílá (č. 826), jen že se přidá kousek utlučené vanilky.

902. Cukrové proužky s pomorančí.

Cukrové proužky, na předešlý způsob (č. 901) upravené a upečené, omoč v pomorančové polevě, a nech na teplém místě několik minut oschnouti. Pomorančová poleva připravuje se jako poleva žlutá (č. 827), jen že na místě citronu dá se pomoranč.

903. Cukrové proužky s čokoládou.

Cukrové proužky, na předešlý způsob upravené a osušené (č. 902), omoč v čokoládové polevě (č. 835), a nech na teplém místě několik minut oschnouti.

904. Cukrové proužky s mandlemi.

Uprav cukrové proužky na předešlý způsob (č. 903). Potom je posyp mandlemi na hrubo nasekanými, k nimž jsi byla cukrovou krupicí přimíchala. Pak na předešlý způsob (č. 903) je upeč a na proužky nakrájej, pak na teplém místě na žíněném sítě usuš.

905. Sladké makaronky.

Osuš v troubě půl libry spařených a oloupaných mandlí, utluč je pak v moždíři jemně se čtyřmi bílky, dej je do mísy, přidej k nim osmadvacet lotů cukru, o nějž jsi byla kůru z citronu ostrouhala, dobře to rozmíchej, přidej k tomu ještě tolik bílků, aby směsina skrze stříkačku protékati mohla. Dej směsinu do stří-

kačky opatřené otvorem na prst zšíří a dělej z toho na papír v stejné vzdálenosti malé kulaté hromádky as jako krejcar velké, sešoupni papír na plech, a upeč makaronky v troubě při mírném ohni do bleďožluta. Makaronky tyto musí pečením skynouti, povrchu popraskati, uvnitř býti bílé a zespod bělohnědé.

906. Skořicové makaronky.

Uprav libru těsta na makaronky (č. 905) a přidej k němu dva loty jemně utlučené cejlonské skořice, ostatně dělej makaronky na předešlý způsob (č. 905), posyp je pak bílou cukrovou krupicí (č. 961), a upeč je v troubě při mírném ohni do bleďožluta.

907. Makaronky čokoládové.

Uprav smíšeninu na makaronky (č. 905) a utluč ji se šesti loty rozpuštěné dobré čokolády. Z této smíšeniny dělej stříkačkou na oplatky hromádky jako čtyrkrejcar velké, natři makaronky, posyp je bílou cukrovou moukou, a peč na předešlý způsob (č. 905).

908. Nadívané makaronky.

Utluč jemně čtvrt libry mandlí s bílkem, dej to do mísy, uhněť to s dvanácti loty jemného cukru a s bílkem to ještě trochu rozmíchej, aby to změklo. Dělej stříkačkou podlouhlé větší makaronky na oplatky, polož na každou dvě neb tři osáklé zavařené višně, pokrej tyto zase smíšeninou makaronovou, zvolna je upeč a bílou polevou (č. 826) potři.

909. Polévaný konfekt.

Rozsekej na drobno půl libry oloupaných a trochu osušených mandlí a protlač je skrze řídké drátěné sýtko. Dej mandle na vál, přidej půl libry tlučného cukru, o nějž jsi kůru z jednoho citronu byla ostrouhala, a přimíchej tolik bílků, abys z toho mohla těsto uhněsti.

Udělej z toho rukama kuličky as jako velký vlašský ořech, polož je na oplátky, nožem je trochu roztlač, a pak zvolna upeč. Když je z trouby vyndáš, polej je bílou polevou (č. 826), a posyp je mandlemi na drobno rozsekanými.

910. Citronový konfekt.

Ušlehej tuhý sníh ze tří bílkův, přidej tolik jemně utlučeného cukru, až to zhoustne, okořeň to lžící citronového cukru. Potom těstíčko toto na vále cukrem posypaném na prst ztlouští válečkem rozválej, vypíchej pak z toho malými rozličnými formičkami pokroutky, pak je dej na plech papírem obložený, zvolna je upeč, bílou polevou (č. 826) pěkně hladce potři a ve vlažné troubě nech oschnouti. Konfekty tyto podávají se po obědě za pochoutku.

911. Mandlový konfekt.

Utluč dobře tři loty oloupaných osušených mandlí s třemi bílky a protlač to pak skrze husté žíněné sýtko. Přidej k tomu libru cukru na moučku utlučeného a trochu jemně utlučené skořice, toto těsto pak as na prst ztlouští vyválej, vypíchej z něho rozličnými formičkami pokroutky a pak to na předešlý způsob upeč a polevou bílou (č. 826) potři.

912. Mandlové hromádky.

Spař mandle, oloupej je, rozpůl a po délce nakrájej. Dej do hrnku půl libry utlučeného cukru, přidej k tomu tři bílky a míchej tím tak dlouho, až se to zpění, přimíchej k tomu libru nakrájených mandlí, kůru z jednoho citronu, trochu skořice a dva loty mouky. Z této směseniny udělej malé hromádky do vršku na plech moukou poprášený, upeč je ve vlažné troubě, polej je horkou bílou polevou (č. 826) a posyp rozsekanými, na zeleno špenátem obarvenými mandlemi.

913. Mandlové věnečky.

Uprav směšninu na předešlý způsob (č. 913). Udělej z ní věnečky, polož je na oplatky, upeč je zvolna do bledožluta a dej do prostřed každého věnečku zavařenou višni.

914. Mandlové polévané pokroutky.

Utluč půl libry surových mandlí, prosej je skrze drátěné sítko na vál, přidej k tomu dvacet lotů cukru, trochu skořice a utlučených řebičků, přimíchej několik bílků a uhněť z toho těsto, jež vyválej na brko ztlouští, pak nakrájej proužky na tři prsty široké. Proužky tenče polej bílou polevou (č. 826), pak proužky tyto na příč na dva prsty zšíří rozděl, dej je na papír a zvolna do žlutava upeč.

915. Cukrové koláčky.

Utři dvanáct lotů čerstvého másla, až se zpění, přidej k tomu dvanáct lotů tlučeného cukru, skořici na špičku nože a štipec utlučených řebičků, pak šest vajec, jež zponenáhla přimíchej. Potom přimíchej osmnáct lotů mouky, lžící udělej na papír ve stejné vzdálenosti hromádky as jako ořech velké, posyp je hrozinkami dobře očištěnými a v teplé troubě je upeč.

916. Pražské cukrové koláčky.

Utři půl libry másla s trochem vody, až se zpění, přidej k tomu půl libry tlučeného cukru, šest vajec a libru pěkné prosáté mouky a hněť z toho těsto. Vypíchej z něho vinní skleničkou koláčky. Okraj koláčkův vejcem potř, pak je tenkými proužky z téhož těsta obtoč, a tyto zase vejcem potř, do prostřed koláčku dej zavařeninu ovocní, polož na ni hvězdičku z téhož těsta vypíchnutou a upeč koláčky z rychla v horké troubě.

917. Cukrové brambory.

Svař na kuthánku půl libry cukru s půlžejdlíkem vody, až se táhne, přimíchej pak do toho půl libry mandlí oloupaných a na kašičku utlučených, nech to vařiti, až se z toho stane hodně hustá kaše, musíš tím však neustále míchat, aby se to nepřipálilo, pak to od ohně odstav a vlhkým ubrouskem to přikrej, když to vychladne, tedy z toho dělej malá zemčátka, vytlač do každého tupým dřívkem malé důlky, tak aby to vypadalo jako na bramboru očka, popraš je pak kávou do bleďa upraženou, jemně utlučenou neb semletou.

918. Janovský závítek.

Tři čtvrti libry tlučeného cukru s osmi žloutky, až se to zpění, přidej k tomu kousek cukru, o nějž jsi byla kůru z jednoho citronu ostrouhala, pak přidej k tomu osm lotů mouky a osm lotů rozpuštěného vlažného čerstvého másla, dobře to rozmíchej a konečně zvolna přimíchej tuhý sníh ušlehaný z osmi bílků. Otři čistě plech, namaž jej touto smíšeninou na brko ztlouští a postav do trouby. Když to žloutnouti začne, vyndej to z trouby, pomaž půl brka ztlouští šípkovou svařeninou (č. 1073) a postav plech zase do trouby. Když je to dobře vypečeno, vyndej to z trouby a tenkým dlouhým nožem s plechu to sejmi, po délce to svin a zase dej do trouby, až závítek trochu stvrdne. Vyndej to pak z trouby, nech vychladnouti, polej punčovou polevou (č. 834), nakrájej na koláčky as na prst tlusté, pěkně to na mísu urovnej a za pochoutku podávej.

919. Závítek piškotový.

Tři osm lotů cukru, o nějž jsi kousek citronové kůry ostrouhala, s osmi žloutky, až se to hodně zpění, přidej k tomu pět lotů pěkně prosáté mouky a dobře to rozmíchej. Tuto smíšeninu namaž na plech máslem

tence potřeny a do bleďožluta to upeč. Pak vyndej plech z trouby, potřič pečivo jakoukoli zavařeninou, sejmi to tenkým dlouhým nožem s plechu a sviň to. Týž piškotový závitok po obou stranách přikroj, punčovou polevou (č. 834) pěkně hladce potřič, koláčky na prst ztlouští z toho nakrájej a na mísu pěkně urovnej.

920. Piškotový závitok se šodó.

Uprav závitok na předešlý způsob (č. 919) a když je upečen, poklad jej mandlemi na tenké podlouhlé kousky nakrájenými. Podávej jej pak se šodó (č. 275).

921. Dortičky s krémem.

Prosej na vál libru pěkné mouky na hromádku, uprostřed udělej důlek, do tohoto dej osmnácte lotů másla, čtyry vejce, čtyry loty tlučeného cukru, půl kávové lžičky tlučené skořice a trochu to osol. Uhněť to dobře rukama, dej to do vlhkého ubrousku a postav na studené místo. Vyvález pak z toho těsto as na půl brka ztlouští a vykrojuj z toho skleničkou koláčky. Tyto koláčky vykroj pak zase menším vypichovadlem, tak že je z každého tenký věneček. Pak odřízky z těsta zase znova uhněť, zase je rozvález a z toho koláčky na předešlý způsob vykrájej. Dej pak tyto koláčky na plech papírem obložený, povrchu je vejcem potřič, pak na každý koláček věneček zlehka přitiskni, spodek několikráte propíchni a do bleďožluta upeč. Mezi tím dej do pánve čtyry žloutky a promíchej je se čtvrtí librou tlučeného cukru, pak postav to na oheň, dej do toho kousek citronové kůry, šťávu z dvou citronů a sklenku vína a šlehej tím tak dlouho, až to zhoustne, pak to od ohně odstav, proced a tak dlouho šlehej, až to zase vychladne. Když chceš dortičky dávat na stůl, tedy ušlehaným krémem je naplň.

922. Cukrové kroužky.

Utři dvacet lotů tlučného cukru se sedmi vejci, přidej k tomu čtyřadvacet lotů pěkné mouky a trochu vanilky a dobře to rozmíchej. Pak pomaz plech máselem, popraš jej moukou, naplň tím stříkačku a dělej malé kroužky na plech, posyp je bílou cukrovou krupicí a rychle je upeč.

923. Cukrové proužky se zavařeninou merunkovou.

Udělej cukrové těsto z libry mouky, šestnácte lotů másla, šestnácte lotů tlučného cukru, o nějž jsi kůru z jednoho citronu byla ostrouhala, půl kávové lžičky tlučné skořice a čtyř vajec. Rozkroj toto těsto, jež jsi trochu byla osolila na dvě stejné části, rozválej z jedné podlouhlou čtverhrannou, as na půl brka tlustou plochu, natoč ji na váleček a pak to zase z válečku na plech roztoč, pak to potř merunkovou zavařeninou (č. 1069), špičkou nože několikrát to propíchni, pak udělej z druhé části těsta tenké mřížoví a zavařeninu jím poklad. Tento koláč peče se v troubě nepřilíš horké do bledohněda, sešoupni jej pak na studený plech, postav jej stranou a nech úplně vychladnouti. Pak odkroj zevní okrajek, rozkrájej koláč na proužky asi tři prsty zšíří, tyto pak zase rozkroj na proužky na dva palce široké, posyp to cukrem jemně utlučeným a urovnej to do vršku.

924. Janovské proužky se zavařeninou merunkovou.

Rozpusť půl libry velmi čerstvého másla, vrchní slej a na teplé místo postav. Po té dej do kamenné mísy půl libry tlučného prosátého cukru, o nějž jsi kůru jednoho citronu byla ostrouhala, přidej k tomu čtyř celá vejce a pět žloutků a půl hodiny tím míchej, pak přimíchej k tomu půl libry prosáté mouky a máslo, jež jsi byla rozpustila a konečně tuhý sníh z pěti bílků. Namaž studený plech touto smíseninou na brko ztlouští,

pak to zvolna do bledohněda upeč a ještě za tepla tenkým dlouhým nožem s plechu vezmi. Pečivo toto rozkroj na dvě stejné části, jednu na čtvrt coule ztlouští zavařeninou merunkovou (č. 1069) potř, přitiskni na tuto zavařeninu druhou část pečiva a rozkrájej to pak na proužky as na tři prsty šířky a tyto pak zase na proužky as na dva palce široké. Pak proužky čokoládovou polevou (č. 835) povrchu potř, nech je zvolna v troubě oschnouti a urovnej je na mísu do vršku.

925. Janovské proužky s červenou cukrovou krupicí.

Uprav proužky zcela na předešlý způsob (č. 924), potř je však tence bílou polevou (č. 826) a posyp červenou cukrovou krupicí (č. 962).

926. Janovské proužky s citronovou polevou.

Tyto upraví se zcela na způsob předešlý, jen že se potom bílou polevou (č. 826) potrou.

927. Ovocní koláč.

Tři půl libry tlučeného cukru se šestnácti žloutky, jež poznenáhla přidáváš, až se to zpění, pak ušlehej tuhý sníh ze šestnácti bílků a přimíchej zponenáhla k tomu půl libry pěkné prosáté mouky. Potom přimíchej do toho čtyry loty citronátu, čtyry loty zavařené pomorančové kůry, čtyry zavařené ořechy, čtyry usušené zavařené merunky, osm osáklých zavařených renetových jablek, vše na kostky nakrájeno. Pak udělej z archu bílého psacího papíru pouzdro s okrajem asi na dva prsty zvýší, poklad dno oplatky, naplň to smíšeninou a peč to zvolna v troubě. Když koláč z trouby vyndáš, rozřež rohy papírového pouzdra, přehni papír a polej ovocní koláč bílou polevou (č. 826), po té nakrájej

z toho na prst dlouhé a na prst tlusté kousky a když vychladnou, urovnej je na mísu do vršku a podávej co pochoutku po obědě.

928. Skořicové tabuletky k čaji.

Rozetři dobře osm lotů čerstvého másla, přimíchej k tomu celé vejce, sedm lotů tlučeného cukru, deset lotů mouky, dvě kávové lžičky skořice a několik zrněk soli. Těstíčko toto přikrej a nech to hodinu státi. Potom pomaž plech máslem, roztláč na něm těstíčko na půl coule ztlouští, zvolna to peč, rozkrájej na čtverhranné kousky a teplé s plechu sundej.

929. Malé dortičky s pistaciemi.

Tři osm lotů čerstvého másla s osmi loty cukru jemně utlučeného, až se zpění, přimíchej k tomu osm lotů mandlí jemně utlučených, dva žloutky a z citronu šťávu, hodně to rozmíchej, pak k tomu přimíchej dvanáct lotů bílé mouky, dej to na vál a hodně to vypracuj, přimíchej pak k tomu ještě osm lotů pistacií na nudličky nakrájených a rozválej to pak na malík ztlouští, vykrojuj pak malou formičkou dortičky, udělej na každý z téhož těsta mřížku a okolek, potři mřížky a okolek rozklepaným vejcem, dej je na plech máslem potřený a nech v troubě upéci, pak je vyndej a mezi mřížky dej do každého nějakou ovocní zavařeninu.

930. Svinuté vanilkové oplatky.

Utluč jemně šestnácte lotů cukru s kouskem vanilky a prosej to, musíš to několikráte opakovati, poněvadž vanilka těžce se na prášek utlouká. Dej to pak do mísy, přidej šestnáct lotů pěkné mouky, čtyry celá vejce a čtyry žloutky a dobře to rozdělej, pak přidej k tomu čtyry lžíce rumu a trochu to osol a zase dobře roz-

míchej. Dále pak k tomu přidej čtyry loty másla zvolna v žejdlíku mléka rozpuštěného, jež jsi opatrně z mléka byla sebrala a rozdělej jím těsto, pak přilévej do něho tolik mléka, aby těsto jako omáčka se lžíce stékalo. Ohřej formičku na svinuté oplatky na plotně; když formička se otevře a lehoučký kouř z ní vychází, tak je formička dosti ohřátá. Potří formičku uvnitř štětíčkou, již jsi v čerstvém rozpuštěném másle byla omočila, nech máslo s ní skapati a vlej do formičky malou stříkačkou těstíčko, až se po formičce na nůž ztlouští roztéká, pak zlehka formičku zandej a dej ji nad oheň, poznenáhla víčko formičky stlačuj, aby kresba její úplně do oplatky se vytlačila. Kdyby se hned zpočátku forma stlačovala, byl by oplatek nepodařený. Potom formičku obrať a po minutě ji otevři. Oplatek musí míti žlutočervenou barvu. Vyndej jej pak z formy, přehni oplatek přes malý váleček a sviň jej. Tak toto opakuj, až všechno těstíčko upotřebuješ. Hlavně musíš k tomu hleděti, aby oheň byl stále stejný a forma aby byla vždy stejně rozpálena.

931. Vídeňské svinuté oplatky.

Dej do mísy dvanáct lotů pěkné mouky, šest lotů oloupaných a s vejcem jemně utlučených mandlí, šest lotů tlučeného cukru, o nějž jsi kůru z jednoho citronu byla ostrouhala, vytlač do toho šťávu jednoho citronu, vraz šest vajec, přilej šest lžic dobré husté kyselé smetany, a vše dobře rozmíchej, rozřeď to trochem mléka a pak ještě k tomu šest lotů rozpuštěného velmi čerstvého másla přimíchej. Upeč je na předešlý způsob (č. 930), za tepla je na válečku přehni a pak je se smetanovým sněhem s vanilkou promíchaným podávej.

932. Obyčejné svinuté oplatky.

Udělej na předešlý způsob (č. 931) těstíčko, k ně-

muž jsi byla dala osm lotů pěkné prosáté mouky, půl lotu skořice, čtyry loty rozpuštěného másla, trochu mléka, čtyry loty cukru a celé vejce. Upeč je pak jako předešle (č. 931) a na tenkém dřevěném válečku je přehni.

933. Svinuté oplatky s vínem.

Upravují se zcela na předešlý způsob (č. 932), jen že místo mléka přidáš víno malaga.

934. Holandské smetanové skládance.

Utři půl libry čerstvého másla, až se zpění, pak k tomu poznenáhla přimíchej dvanáct žloutků a trochu cukru, osol to, pak k tomu přimíchej dvanáct lotů mouky a dva žejdlíky dobré husté kyselé smetany a na konec k tomu zlehka přimíchej tuhý sníh z dvanácti bílkův. Ohřej formičku na skládance na plotně, až se trochu z formičky kouří, pak ji uvnitř vymaž rozpuštěným máslem, nech máslo trochu okapati, pak formičku těstíčkem naplň, formičku zvolna zandej, nad oheň dej, pak po minutě formičku obrať a po minutě s ohně vezmi. Nyní otevři víčko formičky a skládance z formičky vyklop. Když jsou skládance dobledohněda upečeny, posyp je tlučeným cukrem a skořicí a podávej je na stůl.

935. Jiné holandské smetanové skládance.

Uhnět těstíčko na předešlý způsob (č. 934) z půli libry másla, patnácti vajec, osmnácti lotů mouky, dvou žejdlíků sladké a dvou žejdlíků kyselé smetany. Musíš ostatně těstíčko trochu osoliti a trochu cukru k tomu přimíchati a upeč skládance na předešlý způsob (č. 934).

936. Flamské skládance.

Dej do mísy půl libry rozpuštěného másla, přidej půl libry mouky, vinní skleničku sladké a tolikéž kyselé

smetany, tři lžíce tlučeného cukru a trochu citronové kůry na drobno nakrájené, trošku to osol a dobře rozmíchej, pak ještě přimíchej tuhý sníh z devíti bílků ušlehaný, udělej a upeč skládance na předešlý způsob (č. 934).

937. Skořicové skládance k čaji.

Utři půl libry másla, až se zpění, přidej k tomu pět vajec, čtyry žloutky, půl libry tlučeného cukru a dvanáct lotů mouky. Udělej skládance na předešlý způsob (č. 934) a peč je v malých čtverhranných, tak zvaných portugieských formičkách do bleložluta. Posyp je cukrem a k čaji podávej.

938. Cukrované mandle.

Dej do železného hrnku půl libry cukru a vinné skleničku vody a svař cukr na třetí stupeň (čís. 960), pak vsyp do toho půl libry přebraných neoloupaných mandlí a nech to za neustálého míchaní ještě chvíli na ohni, pak mandle od ohně odstav a míchej tím tak dlouho, až cukr zbělí a zmoučnatí, po té vysyp to na drátěné sítko a mandle z něho vyber. Prosátý cukr dej pak s trochem tlučené skořice do železného kotlíku, trochem vody to ovlhči a na oheň přistav, i vař to tak dlouho, až cukr se barviti začne, potom ihned mandle do toho vsyp, postav na mírný oheň, kotlíčkem neustále toč a mandle vařečkou promíchej, až cukr na ně se zavaří a mandle jsou trochu hladké, na konec dej je na sítko a pokrej je ubrouskem, čímž lesku nabývají.

939. Cukrovaná jádra z oříšků lískových.

Roztluč lískové oříšky a jádérka vyndeje. Asi půl libry těchto jáderek dej do ubrousku a třij je tak dlouho, až hrubá kůžička se otře. Pak je uprav zcela na předešlý způsob (č. 938).

940. Cukrované kaštiny.

Uvař kaštiny ve vodě na měkko, oloupej je a utluč je na jemno s růžovou vodou a s cukrem, udělej pak z toho zase kaštiny a nech je takto chvíli ležeti. Uvař cukr na šestý stupeň (č. 960), nastrč kaštiny na špičaté dřívko, omoč je v svařeném cukru, do něhož jsi trochu citronové šťávy byla vytlačila a drž je chvíli nad cukrem, až cukr na kaštanech ztuhne, pak kaštan do kamenné nádoby polož. Když máš vše hotovo, vlož každý kaštan do papírového košíčku, avšak tak, aby kaštan z košíčku vyčníval.

941. Cukrované kaštiny na jiný způsob.

Vyber pěkné kaštiny, upeč je, opatrně oloupej, aby se nerozpadly, nastrč vždy osm neb devět kaštanů na tenký drát a omoč je v cukru na šestý stupeň (čís. 960) uvařeném, pak je polož na plech a nech vychladnouti.

942. Pumperníkl.

Nech libru hustého cukrového syropu var přejíti, míchej tím, až to napolo vychladne, přimíchej pak k tomu pět čtvrtí libry mouky a nech to pět neb šest hodin v studeném místě státi. Pak přidej do toho šest lotů citronátu, šest lotů pomorančové kůry a šest lotů mandlí na větší kousky nakrájených, lot rozpuštěného drasla, dvě celá vejce, řebíčků na špičku nože a skořici na tři špičky nože a vyválej z této smíšeniny dlouhý závitk na tři prsty zšíří a upeč jej v troubě hodně horké. Když závitk z trouby vyndáš, nakrájej z něho, pokud je teplý, na přímé kousky na prst tlusté.

943. Baselský perník.

Nech libru medu v železném hrnečku var přejíti, odstav je od ohně, čistě penu s něho seber, přidej k tomu libru tlučeného prosátého cukru a dvě libry

mouky, dobře rozmíchej a nech to přes noc na studeném místě státi. Druhého dne dej tuto směšninu na vál a s dvěma vejci ji zlehka uhněť, pak přimíchej k tomu lot tlučené skořice, lot řebíčků, lot kardomomu, kousek cukru, o nějž jsi kůru z jednoho citronu byla ostrouhala, čtvrt libry citronátu, čtvrt libry cukrované pomorančové kůry, vše na drobno nakrájeno, a půl libry mandlí na hrubo rozsekaných a konečně půl lotu drasla sklenkou třeshovky rozdělaného a z toho všeho těstíčko dobře uhněť. Pak rozválej těstíčko na vále moukou poprášeném as na brko ztlouští do čtverhranu a nakrájej z toho stejné čtverhrany dle libosti velké, pak je ztěsna vedle sebe polož na plech moukou poprášený a v horké troubě do bledohněda peč. Mezi tím uprav cukr na třetí stupeň (č. 960), a když perník z trouby vyndáš, hned jej v tomto cukru omoč neb štětičkou potři.

944. Bílý perník.

Rozetři libru tlučeného cukru s desíti vejci, až se to ztuhá zpění, pak přimíchej k tomu libru mouky a tři čtvrti libry mandlí na drobno rozsekaných, kousek cukru, o nějž jsi kůru jednoho citronu byla ostrouhala, lot skořice, lot řebíčků, lot kardomomů, vše jemně utlučeno a trochu na drobno nakrájeného citronátu. Pak z toho těstíčko uhněť a vyválej na brko ztlouští. Nakrájej oplatky v podlouhlé čtverhrany, pomaž je směšninou na čtvrt coule ztlouští a polož je pak na plech. Posyp je po té cukrovou moučkou, polož do čtyř rohů každé tabulky půl mandle a do prostředku podlouhlý kousek citronátu a upeč to v troubě nepříliš horké.

945. Bílý perník na jiný způsob.

Perník týž dělá se z libry cukru, libry mouky, dvánácti vajec, tři čtvrti liber mandlí, čtvrti libry citronátu

a tři čtvrtí libry pomorančové kůry a lotu skořice. Těstíčko upravuje se na předešlý způsob (č. 944), jen že utřeš cukr s dvanácti žloutky, až se zpění a že k smíšenině tuhý sníh z dvanácti bílků zvolna k těstíčku přimícháš. Pomaž pak tím oplatky na předešlý způsob (č. 944), posyp je cukrem, oblož mandlemi a citronátem a upeč jako předešle.

946. Bochánky z lískových oříšků.

Utluč na drobno půl libry jaderek z lískových oříškův, dej to na vál, přidej k tomu půl libry tlučeného cukru a dva neb tři žloutky a uhněť z toho těstíčko. Posyp vál cukrem a rozválej pak na cukru těstíčko na brko ztlouští, vykrájej z toho čtverhranné bochánky, dej je na plech moukou posypaný, posyp je cukrem a peč je v troubě nepříliš horké.

947. Švedské bochánky.

Utluč jemně půl libry mandlí, přidej k tomu půl libry tlučeného cukru, čtyry loty strouhané čokolády a půl lotu skořice, jeden bílek, a uhněť na vále z toho těstíčko, rozválej je pak na půl prstu ztlouští, vypíchej z toho rozličnými formičkami bochánky a v troubě nepříliš horké to peč.

948. Tyrolské bochánky.

Rozetři půl libry cukru, o nějž jsi kus citronové kůry byla ostrouhala, s dvěma vejci a jedním žloutkem, až se to hodně zpění, přidej čtvrt libry mandlí na podlouhlé kousky nakrájených a deset lotů mouky, dobře to rozmíchej. Udělej pak na plech moukou posypaný malé bochánky, do každého povrchu polož půl mandle, posyp trochu cukrem a nech půl hodiny státi. Pak to dej do trouby a do žlutava upeč.

949. Bělohradské bochánky.

Tři as půl hodiny libru cukru se čtyřmi vejci, pak přidej k tomu libru oloupaných, v troubě na plechu usušených a na kostky nakrájených mandlí, lot stlučené skořice, kůru z jednoho citronu na drobno nakrájenou, dva loty citronátu taktéž nakrájeného a tři čtvrti libry mouky, z níž trochu na rozválení sobě ponech. Uhnět z toho na vále těstíčko a dělej z něho as na dva prsty široké a na prst dlouhé bochánky, polož je na plech máslem pomazaný a moukou posypaný, a peč je v horké troubě do bělohněda.

950. Čokoládové bochánky.

Ušlehej z osmi bílků tuhý sněh, přidej k tomu půl libry tlučeného prosátého cukru, půl libry mandlí na hrubo utlučených, půl libry ustrouhané čokolády, čtvrt libry mouky, dobře to rozmíchej a uhnět pak z toho těsto, na půl palce ztlouští je rozválej, pak vypíchej z toho malé bochánky, polož je na plech moukou posypaný a v troubě nepřiliš horké je upeč.

951. Kapucínské bochánky.

Rozetři s jedním vejcem čtvrt libry hnědého jemně utlučeného kandisového cukru, přidej k tomu čtvrt libry mouky a půl lotu skořice, uhnět toto těsto, rozválej je na půl palce ztlouští, vypíchej z toho rozličnými formičkami bochánky a upeč na předešlý způsob (č. 950).

952. Nadívané bochánky čokoládové.

Dej do hrnku půl libry jemně utlučeného cukru, přidej do toho pět žloutků a trochu tím míchej, pak přidej k tomu sněh z pěti bílků ušlehaný, a ještě tím trochu míchej, pak k tomu přimíchej dvacet lotů mouky. Pomaž plech máslem a z polovice těsta udělej kuličky

as jako dolar velké, z druhé polovice těsta pak udělej kuličky o něco menší a pak je v troubě nepřliš horké upeč. Když jsou upečeny, pomaz spodní stranu většího bochánku dobrou ovocní zavařeninou, přitiskni pak k většímu bochánku menší bochánek. Když máš vše hotovo, tedy menší bochánek pěkně polevou potři a nech to v troubě oschnouti.

953. Pepřové bochánky.

Svař libru cukru na třetí stupeň (č. 960), odstav jej od ohně a nech pět minut vychladnouti, přidej k tomu libru neoloupaných na jemno utlučených mandlí, půl libry mouky, čtvrt libry citronátu na drobno nakrájeného, čtyry loty skořice, lot řebíčků a štipec pepře, dobře to rozmíchej a nech pak těstíčko po celou noc státi. Druhého dne dej je na vál, přidej do toho čtyry vejce, v nichž jsi byla půl lotu drasla rozmíchala, přidej ještě tři loty mouky, a uhněť z toho trochu tužší těstíčko. Rozválej je pak na brko ztlouští, vypíchej z toho bochánky, nech je ještě chvíli státi, pomaz plech máslem, vlož na něj bochánky a upeč je v troubě nepřliš horké.

954. Pepřové bochánky na jiný způsob.

Tři libru cukru s pěti vejci as půl hodiny, přidej k tomu lot tlučené skořice, půl lotu řebíčků, čtyry loty citronátu na drobno nakrájeného, kůru z jednoho citronu na drobno nakrájenou a libru mouky, dobře to rozmíchej a zlehka uhněť, i udělej z toho malé oříšky a peč je v troubě nepřliš horké na plechu máslem pomazaném a moukou posypaném.

955. Gdoulové celtličky.

Uvař gdoule, oloupej je a hustým sýtkem protlač. Do půl libry této gdoulové kašičky přidej libru tlučeného cukru, vytlač do toho šťávu jednoho citronu, a přidej tuhý sníh ze tří bílků ušlehaný a as půl hodiny

tím míchej. Pak posyp papír cukrem, udělej naň ze smíšeniny celtličky a v troubě je zvolna nech oschnouti.

956. Citronové celtličky.

Utluč pět lotů cukru, o nějž jsi kůru z jednoho citronu byla ostrouhala, prosej jej a s jedním bílkem as půl hodiny tři, pak na papír celtličky nakapej a nech je v troubě oschnouti.

957. Karty.

Tři čtyry loty másla, až se zpění, přidej k tomu dva žloutky, celé vejce, čtyry loty vanilkového cukru, čtyry loty mouky, trochu skořice, řebíčku a muškátového květu, dobře to rozmíchej, nech po té na ledě stuhnouti, vyválej z toho těstíčko na brko ztlouští, vykrájej z toho karty, potři je rozdělaným vejcem, oblož mandlemi rozpůlenými, posyp cukrem na hrubo utlučeným a upeč do bleložluta.

958. Karty z těsta mandlového.

Tři čtvrti libry másla, až se zpění, přidej k tomu čtvrt libry oloupaných a s bílkem utlučených mandlí, čtvrt libry cukru, o nějž jsi kůru z jednoho citronu byla ostrouhala, tři žloutky, celé vejce, čtvrt libry mouky a trochu koření, dobře to rozmíchej, nech na ledě stuhnouti, vyválej z toho těstíčko a udělej z toho karty zcela na předešlý způsob (č. 957).

959. Račí obloučky.

Dej na vál tři čtvrti libry bílé mouky, rozdrob do ní půl libry račího másla a prohněť to dobře, utluč jemně v moždíři čtyry loty oloupaných mandlí, dej je též na vál, přidej k nim čtvrt libry utlučeného cukru a hodně to válečkem rozválej, smíchej to pak tím máslovým těstíčkem a dobře to rukama prohněť, rozválej to pak

válečkem; když jest těsto rozváleno, tedy je opět shrň a rukama prohněť, opakuj to třikráte, pak posledně to rukama prohněť a udělej do prostřed těstíčka důlek, dej do něho dva žloutky a opět to dobře prohněť. Kdyby bylo těsto tuze tuhé, tedy je postříkej trochem vína, tak aby bylo těsto upraveno jako na nudle, rozválej je pak válečkem na nůž ztlouští, rozkrájej je na podlouhlé proužky, vlož je na oblý již k tomu ustanovený plech a upeč je na mírném ohni v troubě, potří je pak bílou polevou (č. 826), poklad je pak pistaciemi na podlouhlé kousky nakrájenými a rozpůlenými mandlemi na nudličky nakrájenými a nech je v prochladlé troubě oschnouti.

960. Kterak se cukr k zavařeninám čistí a do jakých stupňů se vaří.

Rozsekej dvě libry cukru, dej jej do čistého kuthánku a nalej naň půl druhého žejdlíku čerstvé vody, v níž jsi byla půl bílku rozkloktala, přistav kuthánek k ohni, zamíchej tím několikrát, kdy se však cukr vařit počne, tedy jím více nemíchej. Když se pak cukr zvedati počne, tedy jej polej půl koflíkem čerstvé vody, čímž se sesadí; když se opět zvedati počne, tedy jej opět polej, opakuj to třikráte, odstav pak jej od prudkého ohně, tak aby se jen od jedné strany vařiti mohl, při čemž pěnu pilně sbírej. Když jest cukr jako křišťál čist, tedy jej skrze čisté plátno do porcelánového hrnku sceď a nech vychladnouti. Další vyvařování cukru děje se v následujících stupních.

První stupeň: Dej do kuthánku tolik na předešlý způsob vyčištěného cukru, mnoho-li ho potřebuješ, přistav jej k ohni a nech cukr vařiti, omoč v něm za chvíli malou opěnovačku, drž ji nad kuthánkem a když cukr v silných vláčkách dolů stéká, tedy jest to první stupeň.

Necháš-li pak cukr ještě několik minut vařiti a když pak v něm omočený cedníček vyzdvihneš a cukr v tenkých nitkách dolů stéká a na konci malé perličky se tvoří, jest to druhý stupeň aneb malá perle. Třetí stupeň, velká perle, jest, když se cukr ještě malou chvíli vaří, načež větší perlička na nitce déle viseti zůstane. Čtvrtý stupeň čili malý puchýř: Vař cukr opět několik minut a když pak opěnovačku do něho smočíš, pak do něho foukneš a cukr v malých kotoučích odlétá, tedy jest to čtvrtý stupeň. Pátý stupeň neb velký puchýř: Když se cukr opět malou chvíli povaří a pak do omočené opěnovačky skrze dírky foukneš a cukr ve větších kotoučích odlétá, jest to pátý stupeň. Šestý stupeň čili lom: Když se cukr několik minut déle vaří, načež čisté v studené vodě omočené dřívko do něho vstrčíš, hned je ale zase vytáhneš a opět v studené vodě omočíš, a když cukr, an do něho kousneš, jest křehký a na zuby se nelepí, tož jest to šestý stupeň. Sedmý stupeň čili karamel: Nech cukr ještě minutu vařiti a když pak hodně sežloutne, tedy jej rychle od ohně odstav, proto že by se snadno mohl přepáliti.

Má-li pak cukr býti k jiné potřebě než k zavařeninám, ku př. k hnědému rosolu, k černé rybě, k divokým holubům, kachnám neb hnědým omáčkám, tedy se musí ještě tak dlouho vařiti, až dostane pěknou granátovou barvu, tu musí se však hned do něho omáčka nalíti, sice by se cukr přepálil a dostal by nepříjemnou chuť.

961. Jak se cukrová krupice připravuje.

Rozsekej libru pěkného bílého cukru na malé kousky, pak jej lehce kladívkem na drobno utluč, aby lesku svého neztratil, pak jej prosej skrze cedník s většími dírkami, to, co v cedniku zůstane, opět lehounce kladívkem rozklepej; když jest cukr všecken prosát, tedy vezmi jiný

cedník s menšími dírkami a prosej opět cukr. Co nyní v cedníku zůstane, jest cukrová krupice. Takto upravený cukr hodí se k posejpání všelikých cukrovinek, nákypů a dortů.

962. Cukrová červená krupice.

Dej tolik bílé krupice (č. 961), mnoho-li jí potřebuješ, na čistý papír neb talíř a postříkej jej štětíčkou v alķermes-ové šťávě omočenou, spěšně jím míchej, aby se krupice nerozpustila a nech to pak ve vlažné troubě oschnouti, pokračuj tím tak dlouho, až jest krupice dosti červená.

963. Žlutá cukrová krupice.

Nech rozpustiti ve vodě trochu šafránu, proced' jej skrze čisté plátno a obarvi jím cukrovou krupici na předešlý způsob (č. 962).

964. Zelená cukrová krupice.

Zelená krupice obarví se na tentýž způsob jako krupice červená (č. 962), jen že k tomu se vezme špenátová barva podle čís. 830 připravená.

965. Hnědá cukrová krupice.

Cukrová bílá krupice (č. 961) se pokropí uvařenou černou kávou a nechá se na předešlý způsob oschnouti.

966. Cukr vanilkový.

Rozkrájej vanilkový proutek na kousky, vlož je na čistý papír a nech je zvolna uschnouti, utluč je pak se čtyřmi loty cukru, prosej to pak, to co v sýtě zůstane, utluč ještě se dvěma loty cukru a opět to prosej, dej pak prosáté do čisté skleněné láhve, dobře to obvaž a uschovej do suchého místa k další potřebě.

967. Pomorančový cukr.

Ostrouhej kůru ze dvou pěkných pomorančů o dva

loty cukru na kousky rozsekaného, roztluč jej v moždíři a nech pak na čistém papíru oschnouti, utluč jej pak opět se šesti loty cukru, prosej jej, dej pak prosátý do čisté suché láhve, dobře ji obvaž a uschovej v suchém místě.

968. Cukr citronový.

Cukr citronový se připravuje na tentýž způsob jako cukr pomorančový (č. 967).

969. Cukr skořicový.

Utluč jemně dva loty cejlonské skořice se čtvrtí librou cukru, prosej ji a uschovej na předešlý způsob (č. 967).

Čistění cukru, vyzího měchýře a želatynu.

970. Čistění cukru.

Dej do kuthánku libru bílého rozsekaného cukru a polej jej třemi čtvrtmi žejdlíku čerstvé vody, v níž jsi byla čtvrt bílku rozkloktala, postav pak kuthánek k ohni, když se cukr vařiti a zvedati počne, nalej naň několik lžic čerstvé studené vody, opakuj to třikrát, povždy, když cukr zvedati se počne, několika lžícemi vody jej polej, odstav pak kuthánek od prudkého ohně a postav jej stranou, tak aby se cukr jen od jedné strany vařiti mohl, vytlač pak do něho šťávu z půli citronu a nech jej ještě deset minut zvolna vařiti; když jest pak jako sklo čisté, tedy jej skrze čisté plátno proced a postav na polo přikrytý stranou.

971. Čistění vyzího měchýře.

Nejlepší druh vyzího měchýře jest ruský, jenž se značí velkým listím a průzračnou perletovou měnicí se barvou a jenž se k sladkým huspeninám nejlépe hodí. Na obyčejnou formu huspeniny rozklepej a rozstříhej

tři loty vyzíbo měchýře, dej jej do čistého hrnku a nalej naň půl drubého žejdlíku čerstvé vody, přidej k němu dva loty cukru, postav jej k ohni, a když se vaření počne, tedy jej postav stranou tak, aby se jen od jedné strany zvolna vařil, při čemž pěnu začasťe sbírej; když pak jest vyzí měchýř zcela čist a polovička se ho byla zavařila, tedy jej skrze čisté plátno sced, přikrej jej na polo a postav stranou.

972. Čistění želatynu (gelatin).

Želatynu musí se vždy bráti o polovici více nežli vyzíbo měchýře. Rozlámej čtyry loty želatynu na kousky, dej jej do hrnku a nalej naň tři čtvrti žejdlíku bílého vína a trochu vody, v níž jsi byla jeden bílek rozkloktala, přistav to k ohni a míchej tím tak dlouho, až se to počne vařiti, postav to pak stranou tak, aby se to jen od jedné strany vařiti mohlo, přidej pak k tomu šťávu z jednoho citronu a kousek citronové kůry, přiklop to a odstav od ohně a nech tak čtvrt hodiny státi, přivaž pak čistý ubrousek ke čtyřem nohám obrácené židle, pod ubrousek postav čistou misku a proced takto uvařený želatyn. Není-li dost čist, tedy jej opět proced, musí býti zcela čist a musí jako voda skrze ubrousek protékat.

Sladké francouzské rosoliny (Crêm-y).

973. Rosolina s čokoládou.

Dej do hrnku dvě vinné skleničky dobré smetany, přidej do ní dvanáct lotů jemně ustrouhané čokolády a proutek vanilky, postav to k ohni a nech to několik minut zvolna vařiti, pak to od ohně odstav a míchej tím, až je to hladké, a nech to pak čtvrt hodiny státi, pak do toho přimíchej dvanácte žloutků, půl libry tlu-

čeného cukru, šest vinných skleniček smetany, postav to na mírný oheň a kloktej tím tak dlouho, až to zhoustne, přilej pak k tomu ještě tři loty podle čísla 971 upraveného vyzího měchýře a protlač to pak skrze husté žíněné prosévátko a míchej tím tak dlouho, až to vychladne, vymaž pak formu mandlovým olejem, postav ji na led a ledem na drobno rozklepaným ji oblož, nalej pak do ní připravenou rosolinu a nech ji ztuhnouti, když pak chceš nésti rosolinu na stůl, tedy udělej na pokraji formy prstem malý otvor, zvolna do něho foukni a vyklop rosolinu na mělkou porcelánovou mísu, aneb omoč formu v horké vodě, rychle ji otři, přiklop na ni plochou mísu, pak s touto formu obrať, po té formu zvolna zvedej, kdyby rosol při formě držel, tedy ji všady otři ubrouskem v horké vodě namočeným a vyždímaným, musíš také lehkým zatřesením formy odpadnutí rosolu napomáhati.

974. Rosolina s vanilkou.

Dej proutek vanilky na drobno rozkrájené do tří žejdlíků vařící smetany a nech to čtyry minuty zvolna vařiti, pak to přiklop a nech vychladnouti. Dej do hladkého hrnku dvanáct lotů tlučeného prosátého cukru, přidej k němu deset žloutků a dobře to utři, pak k tomu poznenáhla přilévej smetanu s vanilkou uvařenou, přistav to na mírný oheň, zvolna tím míchej, přilévej k tomu zpovolna tři loty podle čísla 971 upraveného vyzího měchýře a míchej tím až to zhoustne, protlač to pak skrze husté žíněné síto a míchej tím u ledu neb v studenu tak dlouho, až by to mělo počnout tuhnouti, postav pak formu na led, vymaž ji mandlovým olejem, nalej do ní upravenou rosolinu a nech ji úplně ztuhnouti, když ji chceš nésti na stůl, tedy ji vyklop na předešlý způsob (č. 973).

975. Rosolina merunková.

Oloupej dvanáct pěkných zralých merunek, vyndej z nich pecky a protlač je pak skrze žíněné sýtko do kuthánku, přidej k nim půl libry tlučného prosátého cukru a nech to na mírném ohni zvolna do husta svařiti, při čemž však musíš pilně míchat, protlač to pak skrze husté žíněné sýtko do mísečky. Dej do hrnku půl třetího žejdlíku smetany, deset žloutků a deset lotů tlučného prosátého cukru, dobře to rozkloktej, postav to na mírný oheň a kloktej tím až to zhoustne, přidej pak k tomu tři loty podle čís. 971 upraveného vyzího měchýře, protlač to pak skrze husté žíněné sýtko, přimíchej pak to pozvolna k svařeným merunkám a míchej tím u ledu neb v studenu, až by to mělo počnout tuhnouti, postav pak formu na led, vymaž ji mandlovým olejem, nalej do ní tu rosolinu a nech úplně ztuhnouti, pak ji podle čísla 973 na plochou porcelánovou mísu vyklop.

976. Malinová rosolina.

Přeber tři žejdlíky pěkných docela zralých malin, rozmíchej je dobře s dvanácti loty tlučného prosátého cukru, protlač to pak skrze husté žíněné sýtko do mísečky, přiklop pak to a postav stranou. Uťři dobře dvanáct lotů tlučného prosátého cukru s desíti žloutky a přilej k tomu poznenáhla šest vinných skleniček smetany, postav to pak na mírný oheň a kloktej tím zvolna tak dlouho, až by se to mělo počít vařiti, přilej pak do toho poznenáhla tři loty podle čísla 971 upraveného vyzího měchýře, protlač to pak skrze husté žíněné sýtko, postav to na led a míchej tím tak dlouho, až by to počalo tuhnouti, přimíchej pak k tomu upravené maliny, postav pak formu na led, vymaž ji dobrým mandlovým olejem, nalej do ní upravenou rosolinu a nech ji ztuhnouti, když pak chceš rosolinu na stůl nésti, tedy udělej

na pokraji formy prstem malý otvor, zvolna do něho foukni a vyklop rosolinu na plochou porcelánovou mísu.

977. Jahodová rosolína.

Jahodová rosolína se připravuje na tentýž způsob jako rosolína malinová č. 976, jen že se do smetany přimíchá trochu cochenillu.

978. Rosolína s maraskinem.

Utři dvanáct žloutků se šestnácti loty tlučeného prosátého cukru, nalej pak do toho z povolna tři žejdlíky horké smetany, při čemž musíš neustále míchat, postav to pak na mírný oheň a míchej tím až to zhoustne, přimíchej pak k tomu půl třetího lotu vyzího měchýře podle čísla 971 upraveného, protlač to pak skrze husté žíněné sýtko, postav to pak na led a míchej tím až to vychladne, přilej pak k tomu tolik maraskinu, aby to mělo příjemnou chuť, postav pak formu na led, oblož ji rozklepaným ledem, vymaž ji pak mandlovým olejem a nalej do ní upravenou rosolinu a nech úplně ztuhnouti a vyklop ji pak na tentýž způsob jako č. 973.

979. Rosolína pomorančová.

Dej do tří žejdlíků vařící smetany šestnáct lotů cukru, o kterýž jsi byla kůru z pěkného velkého pomoranče ostrouhala, přiklop to, postav stranou a nech to vychladnouti, rozkloktej v jiném hrnku deset žloutků, přilej k nim prochládlou smetanu a opět to dobře rozkloktej, postav to pak na mírný oheň a kloktej tím, až to zhoustne, přimíchej pak do toho tři loty podle čísla 971 upraveného vyzího měchýře, proced to pak skrze husté žíněné sýtko, postav to pak na led aneb do studené vody a míchej tím tak dlouho, až to počne tuhnutí, oblož pak formu rozklepaným ledem, vymaž ji mandlovým olejem, nalej do ní upravenou rosolinu a

nech ji pak úplně ztuhnouti, vyklop pak rosolinu na tentýž způsob jako číslo 973.

980. Rosolina fialková.

Na žejdlík fialkových lístků nalej půl druhého žejdlíku vody a nech přikryté přes noc státi, učišti pak podle č. 970 libru cukru, přidej k němu tři loty vyzího měchýře podle č. 971 upraveného a šťávu ze dvou citronů, nech to ještě malou chvíli povařiti, pak to od ohně odstav a proced k tomu tu vodu z fialkových lístků, uvaž ubrousek ku čtyrem nohám obrácené židle, nalej smíšeninu do ubrousku a nech do hladké formy protéci, chceš-li však rosol ve formě na stůl nésti, tedy k tomu vezmi formu skleněnou, postav to pak na led aneb do studeného místa.

981. Višně v rosolu.

Otrhej štopky od pěkných zralých višní, dej je do studené vody a nech přikryté čtvrt hodiny státi, pak je opěnovačkou vyber a nech na čistém ubrousku oschnouti, na každou libru višní nech v půl žejdlíku vody svařiti půl libry cukru podle č. 970, když se pění počne, tedy do něho vsyp ty višně, zatřes jimi a nech je malou chvíli vařiti, pak je opěnovačkou vyber, dej je do misky, do té šťávy přilej půl žejdlíku šťávy ryvízové a nech to ještě chvíli povařiti, pak do toho přimíchej tři loty vyzího měchýře podle č. 971 upraveného, nalej pak polovic té šťávy do skleněné formy a nech na ledě ztuhnouti, vlož na to pak upravené višně, ale tak, aby se formy nedotýkaly, nalej na to pozorně ostatní rosol a nech opět v studenu ztuhnouti.

Smetanové pěny.

982. Pěna smetanová s jahodami.

Dej do hrnku tři žejdlíky dobré husté smetany a nech ji hodinu buď u ledu aneb v studenu státi, kloktej ji pak tak dlouho, až se zpění, opěnovačkou pak pěnu seber, vlož ji na žíněné sýto, kloktej pak opět ostatní smetanu a pěnu seber a přidej ji k druhé, opakuj pak to tak dlouho, až se všechna smetana zpění. Přeber pak talíř pěkných zralých lesních jahod, protlač je skrze husté sýtko do misky a přimíchej k nim půl libry jemně tlučeného prosátého cukru, přimíchej pak zvolna jahody do smetanové pěny, urovnej ji pak do porcelánové misky do kopečku, oblož ji malými piškoty a podej na stůl.

983. Pěna smetanová s malinami.

Pěna smetanová s malinami se upraví na tentýž způsob jako pěna s jahodami (č. 982).

984. Pěna smetanová s čokoládou.

Rozstrouhej šest lotů jemné čokolády, přimíchej k ní šest lotů tlučeného prosátého cukru, udělej pak ze tří žejdlíků dobré husté smetany na předešlý způsob (č. 982) pěnu a přimíchej pozvolna do ní rozstrouhanou čokoládu, urovnej ji pak na porcelánovou misku do kopečku a oblož ji malými piškoty.

985. Pěna smetanová s vanilkou.

Utluč deset lotů cukru s proutkem vanilky, prosej ho a přimíchej jej pak zvolna do husté pěny smetanové (č. 982) ze tří žejdlíků dobré husté smetany upravené.

986. Pěna smetanová s maraskinem.

Utluč a prosej půl libry cukru, dej jej na misku a přimíchej k němu tolik maraskinu, aby to bylo tak husté jako na kapanku, udělej pak ze tří žejdlíků dobré husté

smetany pěnu (č. 982) a přimíchej pak do ní zvolna upravený cukr, urovnej pak pěnu na porcelánovou misku do kopečku, oblož ji malými piškoty a podej na stůl.

987. Sladké rosoliny se smetanovou pěnou na bavorský způsob.

Při těchto rosolinách se musí zvláště pozor dáti, aby se pěna vždy v čas s krémem smíchala, an úplné podaření rosoliny zcela na tom závisí, totiž: musíš hned, když krém houstnouti započne, jej v tom okamžení se smetanovou pěnou smíchati, protože, kdyby krém tuze zhoustnul, by se nikterak s pěnou smíchati nenechal, a zůstal by ve formě na dně ležeti, naopak kdyby se s pěnou smíchal, nebyv ještě dosti vychladlý, a houstnouti ještě nepočal, tedy by pěna zvodnatěla a rosolina by své úhlednosti a chuti nenabyla.

988. Sladká rosolina s ovocem se smetanovou pěnou.

Ober libru pěkného červeného zralého ryvízu a přeber čtvrt libry pěkných zralých malin, protlač pak oboje skrze husté žíněné sýtko do čisté bílé misky, přidej pak k tomu šestnáct lotů jemně utlučeného prosátého cukru a tři loty vyzího měchýře hustě podle čísla 971 svařeného, postav to pak na led a míchej tím tak dlouho, až to houstnouti počne, přimíchej pak k tomu zvolna ze dvou žejdlíků dobré smetany podle č. 982 udělanou pěnu, vmaž formu mandlovým olejem, naplň ji tou rosolinou a nech to v rozklepaném ledu úplně ztuhnouti.

989. Sladká rosolina s ovocem se smetanovou pěnou.

Protlač skrze husté žíněné sýtko čtvrt libry obraného ryvízu, čtvrt libry přebraných pěkných zralých lesních jahod a též tolik malin a třešní do čisté bílé

misky, přidej k tomu půl libry jemně utlučeného prosátého cukru a tři loty podle č. 971 hustě svařeného vyzího měchýře, postav to na led a míchej tím tak dlouho, až to houstnouti započne, přimíchej pak k tomu zvolna pěnu ze dvou žejdlíků dobré smetany udělanou, vymaž formu mandlovým olejem, nalej do ní upravenou rosolinu a nech ji na ledě úplně ztuhnouti, vyklop ji pak jako předešle.

990. Sladká rosolina se smetanovou pěnou s vanilkou.

Nech půl druhého žejdlíku dobré husté smetany půl hodiny v studenu státi, kloktej jí pak tak dlouho, až se zpění, opěnovačkou pak pěnu seber a vlož ji na čisté zíněné sýto, kloktej pak opět ostatní smetanu a pěnu opět seber a přidej ji k druhé, opakuj to tak dlouho, až se byla všecka smetana zpěníla, uprav tři loty vyzího měchýře podle čís. 791. Utři pak dobře osm žloutků s dvanácti loty tlučeného prosátého cukru. Dej pak do hrnku dvě vinné skleničky smetany, přidej k ní proutek vanilky na kousky nakrájený a nech to několik minut vařiti, pak ji proced a nech prochladnouti, přilévej ji pak poznenáhla do upravených žloutků, přičemž však musíš neustále míchat, postav to pak na mírný oheň a míchej tím, až to zhoustne, protlač to pak skrze sýtko, přimíchej k tomu upravený vyzí měchýř, postav takto upravený krém na led aneb do hodně studené vody a míchej jím, až úplně vychladne a houstnouti započne, pak jej z vody vyndej a přimíchej k němu zvolna uchystanou smetanovou pěnu, nalej to pak do formy mandlovým olejem vymazané a nech na ledu neb v hodně studené vodě ztuhnouti, vyklop to pak na tentýž způsob, jak při rosolině č. 973 udáno.

991. Sladká rosolina z lískových oříšků se smetanovou pěnou.

Utři čtvrt libry oloupaných utlučených lískových oříšků s trochem mléka na kašičku, dej je do půl druhého žejdlíku vařící dobré smetany, priklop ji a postav do studena. Utři pak osm žloutků s dvanácti loty tlučeního prosátého cukru, proced do toho skrze čistý ubrousek vychladlou smetanu, dobře to rozkloktej, postav to pak na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až se to zvedati a houstnouti počne, přimíchej pak k tomu dva loty podle č. 971 upraveného vyzího měchýře, proced pak tento krém skrze husté sýtko, postav jej pak na led neb do hodně studené vody a míchej jím tak dlouho, až úplně vychladne a houstnouti započne, pak jej z vody vyndej a přimíchej k němu zvolna z půl druhého žejdlíku již dříve uchystanou smetanovou pěnu, nalej to pak do formy mandlovým olejem vymazané a nech na ledu neb v studenu ztuhnouti, vyklop pak rosolinu na tentýž způsob, jak při rosolině č. 973 udáno.

992. Rosolina čokoládová se smetanovou pěnou.

Ustrouhej jemně dvanáct lotů dobré čokolády, utři ji pak na kuthánku s trochem horkého mléka na kašičku, přidej pak k tomu osm lotů tlučeního cukru a nech to vychladnouti, přidej pak k tomu osm žloutků a dva žejdlíky dobrého mléka, dobře to rozkloktej, postav to pak na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až se to zvedati a houstnouti počne, přidej pak k tomu tři loty podle č. 972 upraveného želatynu, proced to skrze husté sýtko a míchej tím, až to úplně vychladne a houstnouti počne, přimíchej pak k tomu pěnu ze dvou žejdlíků dobré smetany již dříve upravenou, vymaž formu mandlovým olejem, naplň ji tou rosolinou a nech na

ledu úplně ztuhnouti, vyklop ji pak na tentýž způsob jako předešle.

993. Sladká rosolina s maraskinem se smetanovou pěnou.

Utři osm žloutků s dvanácti loty tlučného prosátého cukru, přilej pak k tomu dvě vinné skleničky dobré smetany, dobře to rozkloktej, postav to pak na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, pak to od ohně odstav a přimíchej k tomu tři loty vyzího měchýře podle č. 971 upraveného a kávový koflík maraskinu, proced to pak skrze husté žíněné sýtko a míchej tím pak tak dlouho, až by to houstnouti započalo, pak k tomu přimíchej pěnu z půl druhého žejdlíku dobré smetany udělanou podle č. 932 a nalej to do formy mandlovým olejem vymazané, postav pak formu do rozklepaného ledu a nech rosolinu úplně ztuhnouti, vyklop ji pak na plochou mísu, jak při rosolině č. 973 naznačeno.

994. Sladká rosolina s jahodami se smetanovou pěnou.

Přeber tři žejdlíky pěkných zralých lesních jahod, protlač je pak skrze husté žíněné sýtko do čisté misky, přidej k tomu šestnáct lotů jemně utlučeného prosátého cukru a dva loty vyzího měchýře do husta podle čísla 971 svařeného, dobře to rozmíchej, postav to pak na led a míchej tím tak dlouho, až to houstnouti započne, přimíchej pak k tomu pěnu ze tří žejdlíků dobré smetany udělanou a nalej to do formy mandlovým olejem vymazané, postav formu do rozklepaného ledu a nech rosolinu ztuhnouti a vyklop ji pak na mělkou mísu jako předešle.

995. Sladká rosolina s malinami se smetanovou pěnou.

Rosolina malinová se připravuje na tentýž způsob jako rosolina s jahodami (č. 994).

996. Vinné a likérové rosoliny.

Při upravování těchto rosolin se musí hlavně k tomu hleděti, aby při spojování se cukru a vyzího měchýře s vínem neb likérem vše bylo toliko vlažné, ješto kdyby to bylo horké, aromatická vůně, lesk a průzračnost rosoliny nikterak by se nedocílily.

997. Červená rosolina ze šampaňského vína.

Vyčisti čtyryadvacet lotů bílého cukru (rafinát) podle čísla 970, přidej k tomu trochu cochenillu, tak aby dostal pěknou růžovou barvu, proced' to pak skrze husté hedbávné sýtko do hluboké misky, a když jest to hodně přichladlé, ne však zcela studené, tedy k tomu přidej půl butelky šampaňského vína, tři loty vyzího měchýře podle čísla 971 upraveného a šťávu z jednoho citronu, dobře to smíchej a opět to skrze sýtko proced', postav formu do rozklepaného ledu, vymaž ji mandlovým olejem, nalej do ní upravenou rosolinu a nech to ztuhnouti jako předešle. Pak když chceš rosolinu na stůl nésti, tedy formu z ledu vyndej, v teplé vodě ji rychle omoč a spěšně ji otri, přiklop ji pak mělkým porcelánovým talířem, poklop ji tak, aby forma přišla zhůru a talíř pospod, zatřes jí trochu a vyzvedni ji pozorně. — Chceš-li míti rosolinu bílou, tedy vynech cochenill.

998. Rosolina s maraskinem.

Vyčist čtyryadvacet lotů cukru podle č. 970, proced' jej skrze hedbávné sýtko do bílé hluboké čisté misky, přidej k tomu tři loty vyzího měchýře podle č. 971 upraveného, dvě vinné skleničky maraskinu, vy-

maž formu mandlovým olejem, postav ji do rozklepaného ledu, nalej do ní upravenou rosolinu a nech to ztuhnouti, vyklop to pak na předešlý způsob.

999. Rosolina z ořechového likéru.

1000. Rosolina z vanilkového likéru.

1001. Rosolina z anisového likéru.

Všechny tyto tři rosoliny připravují se na tentýž způsob jako rosolina s maraskinem (č. 998).

1002. Rosolina punčová.

Svař na kuthánku tři čtvrti libry bílého cukru až jest zcela čist, dej pak do něho dobře vykrájenou kůru ze dvou citronů a jednoho pomoranče, pak kávovou lžičku čaje, priklop to a postav stranou. Vytlač pak šťávu ze čtyř citronů a dvou pomorančů a proced ji skrze čistý ubrousek do mísečky, proced pak do toho svařený vychladlý cukr a přidej k tomu tři loty vyzího měchýře podle č. 971 dobře vyčištěného, proced to pak skrze ubrousek k nohám obrácené židle přivázaný jako při masitých huspeninách, přidej k tomu dvě vinné skleničky rumu neb araku, dobře tím zamíchej a nalej to pak do formy mandlovým olejem vymazané a nech to na ledu ztuhnouti, vyklop to pak na mělký talíř jako předešle.

1003. Rosolina z rýnského vína.

Svař tři čtvrti libry cukru podle čís. 970, nech jej pak prochladnouti a když jest již jen vlažný, tedy k němu přimíchej tři loty vyzího měchýře podle č. 971 dobře vyčištěného, proced to pak na předešlý způsob, přidej pak k tomu malou butelku rýnského vína, dobře to promíchej a naplň tím formu mandlovým olejem vymazanou, postav to pak na led, nech to ztuhnouti a vyklop o na tentýž způsob jako předešle.

1004. Citronová rosolina.

Přeced štávu z desíti citronů, není-li dosti čistá, tedy ji opět proced, neboť musí býti čistá jako voda, svař pak libru bílého cukru podle čís. 970 a nech jej vychladnouti, přimíchej pak do něho tři loty vyzího měchýře podle č. 971 dobře vyčištěného a citronovou štávu, dobře to promíchej, vymaž formu mandlovým olejem, postav ji do rozklepaného ledu, naplň ji tou rosolinou a nech ji ztuhnouti, omoč pak formu rychle v horké vodě, spěšně ji utři, přiklop ji pak mělkým talířem, převrať formu, tak aby talíř byl podspod, zatřes formou, zvolna ji sejmi a ozdob rosolinu čerstvým citronovým listím.

Rosoliny s ovocem.

1005. Citronová rosolina s čerstvými jahodami.

Uprav rosolinu citronovou na předešlý způsob (čís. 1004), nalej ji pak as na prst zvýší do formy, kterou jsi byla mandlovým olejem vymazala a již dříve do rozklepaného ledu postavila, a nech to ztuhnouti, poklad to pak na prst zvýší pěknými velkými zahradními jahodami, ale tak aby se formy nedotýkaly, totiž aby mezi formou a jahodami asi na prst zšíří prostora zůstala, nalej pak na ně opět na prst zvýší rosolinu a nech to opět ztuhnouti, opakuj to, až jest forma zcela naplněna, na vrchu však musí býti rosolina, nech to pak úplně ztuhnouti a vyklop to jako předešle.

1006. Citronová rosolina s malinami.

Citronová rosolina s malinami se připravuje na tentýž způsob jako rosolina s jahodami (č. 1005).

1007. Rosolina z vína s merunkami.

Uprav rosolinu z vína podle čísla 1003, nalej ji na

prst zvýší do formy, kterou jsi byla mandlovým olejem vymazala a již dříve do rozklepaného ledu postavila, a nech to ztuhnouti. Oloupej a rozpůli pak pěkné zralé merunky a poklad jimi ztuhlou rosolinu, ale tak aby mezi formou a merunkami asi na prst zšířil prostora prázdná zůstala, nalej pak na ně na prst zvýší rosolinu a nech to opět ztuhnouti, opakuj to, až jest forma zcela naplněna, na vrchu však musí býti rosolina, nech to pak úplně ztuhnouti. Když chceš rosolinu na stůl nésti, tedy omoč formu rychle v horké vodě, spěšně ji otři, přiklop ji mělkým talířem, obrať ji zčerstva tak, aby byl talíř pospod, zatřes trochu formou a zvolna ji sejmi.

1008. Rosolina z vína s broskvemi.

Rosolina z vína s broskvemi se připravuje na tentýž způsob jako rosolina s merunkami (č. 1007).

1009. Rosolina ze šampaňského vína s čerstvým vínem.

Svař čtyřadvacet lotů bílého cukru (rafinát) podle č. 970 a proced jej skrze husté žíněné sýtko aneb skrze čistý ubrousek do hluboké misky; když jest skoro studený, tedy do něho nalej větší polovici butelky šampaňského vína, tři loty vyzího měchýře podle č. 971 upraveného a dobře vyčištěného, kterýž však musí býti také jen vlažný, a šťávu z jednoho citronu, promíchej to dobře a proced to opět. Nalej pak tuto rosolinu na prst zvýší do formy mandlovým olejem vymazané, kterouž jsi byla již dříve do rozklepaného ledu postavila, a nech to ztuhnouti, poklad to pak velkými zrny z pěkných bílých vinných hroznů na prst zvýší, ale tak aby mezi formou a zrny prostora asi na prst zšířil prázdná zůstala, nalej pak na to opět na prst zvýší rosolinu a nech to opět ztuhnouti, poklad to pak opět velkými vinnými zrny z modrých hroznů a nalej opět rosolinu a

nech to ztuhnouti, poklad to pak opět bílými zrny a nalej rosolinu, dej pak ještě vrstvu zrn z bílých hroznů, nalej ostatní rosolinu a nech to pak zúplna ztuhnouti. Když chceš rosolinu nésti na stůl, tedy omoč formu spěšně v horké vodě, rychle ji otři, přiklop formu mělkým porcelánovým talířem, obrať oboje tak, aby byl talíř pospod, zatřes trochu formou a zvolna ji sejmi.

1010. Rosolina z rýnského vína s ryvícem.

Uprav rosolinu z rýnského vína podle č. 1003, nalej ji pak na prst zvýší do formy mandlovým olejem vymazané, postav pak formu do rozklepaného ledu a nech to ztuhnouti, poklad to pak na prst zvýší velikými zahradními ryvícovými zrny, tak aby se ryvíc formy nedotýkal, nalej pak na to opět rosolinu na prst zvýší a nech to opět ztuhnouti, opakuj to, až jest forma zcela plna, navrch však musí býti rosolina, nech to úplně ztuhnouti a vyklop pak rosolinu na předešlý způsob (č. 1009).

1011. Rosolina z rýnského vína s amorelkami.

Rosolina z rýnského vína s amorelkami se připravuje na tentýž způsob jako rosolina s ryvícem (č. 1010).

1012. Rosolina z rýnského vína s malinami.

Rosolina z rýnského vína s malinami se připravuje na tentýž způsob jako rosoliny s ryvícem (č. 1010).

1013. Rosolina ze šampaňského vína s pomorančem.

Uprav rosolinu ze šampaňského vína podle č. 1009, nalej ji na prst zvýší do formy, kterou jsi byla již dříve do rozklepaného ledu postavila a mandlovým olejem vymazala a nech to ztuhnouti, oloupej pak dobře tři neb čtyry pomoranče, ale tak, aby na nich nic bílého nezůstalo, udělej z každého šest neb osm dílů podle toho,

jak jsou velké a poklad pak jimi rosolinu, ale tak, aby mezi formou a pomorančem na prst zšířil prostora prázdná zůstala, nalej pak opět na prst zvýší rosolinu a nech to opět ztuhnouti, opakuj to, až jest forma zcela plná, na vrch však musí býti rosolina, nech to pak úplně ztuhnouti a když chceš rosolinu na stůl nésti, tedy ji vyklop jako předešle (č. 1009).

1014. Rosolina ze žampaňského vína v koflících.

Přeber pěkné velké zahradní jahody a maliny, každé zvlášť, dej každé do hluboké misky, ober ryvíc a dej zrna též do mísečky, posyp pak každé hojně cukrem tlučeným a prosátým a lehko s ním pak zatřes, polej pak každé trochu ananasovým syrobem, naplň pak tímto upraveným ovocem porcelánové koflíky, tak aby čtvrtý díl koflíku prázen zůstal, postav je pak do rozklepaného ledu a doplň je bílou, ze žampaňského vína podle č. 1009 již dříve upravenou rosolinou a nech to pak úplně ztuhnouti. Když chceš rosolinu na stůl nésti, tedy koflíky z ledu vyndej, čistě je otři a urovnej je na velkou plochou mísu, na kteréž jsi byla ubrousek vkusně urovnala. K těmto rosolinám musíš podati kávové lžičky.

Krémy po anglicku.

1015. Krém z kávy.

Upraž dvanáct lotů kávy do bělohněda, vsyp ji, pokud jest horká, do tří žejdlíků vařící smetany, dobře to přiklop a nech vychladnouti, když jest smetana úplně vychladlá, tedy ji skrze husté žíněné sýtko proced, přidej pak k tomu dvanácte žloutků a dvanáct lotů tlučeného cukru, dobře to rozkloktej a ještě jednou to proced, nalej to pak do porcelánových již k tomu ustanovených koflíků, postav je pak do kuthanu, do něhož jsi

byla vařící vody nalila, ale jen tolik, aby polovici koflíku nepřesahovala, postav pak kuthan na mírný oheň aneb lépe na řeřavé uhlí, přiklop koflíky a dej na vrch opět řeřavé uhlí a nech to tak asi půl hodiny na ohni státi, až krém zrosolovatí, voda v kuthanu se však vařiti nesmí, proto že by tím krém ztuhnul neb se srazil a úplně se pokazil, pak koflíky z vody vyndej, otři je a urovnej na velkou plochou mísu, na kterouž jsi byla ubrousek vkusně urovnala, nech jej pak úplně vystydnouti a podej jej s kávovými lžičkami na stůl.

1016. Krém s čokoládou.

Rozstrouhej dvanáct lotů vanilkové čokolády; dej ji do hladkého hrnku, přidej k ní dvanáct lotů tlučného cukru a koflík horké vody, postav to na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až se z toho stane hladká jemná kašička. Vraz dvanáct žloutků do tří žejdlíků studené smetany, dobře to rozkloktej, nalej to na upravenou čokoládu, opět to dobře rozkloktej a proced' to pak několikrátě skrze husté žíněné sýtko, naplň pak takto upraveným krémem porcelánové koflíky a nech pak krém ztuhnouti na předešlý způsob (č. 1015).

1017. Krém s vanilkou.

Dej do tří žejdlíků vařící smetany proutek na kousky nakrájené vanilky a nech to ještě malou chvílku povařit, pak to přiklop a nech vychladnouti. Vraz do hladkého hrnku deset žloutků, přidej k nim dvanáct lotů tlučného cukru a dobře to utři, přilej pak na to poznenáhla vychladlé mléko, dobře to rozkloktej a pak to několikrátě skrze husté žíněné sýtko proced', naplň pak tímto krémem porcelánové koflíky již k tomu ustanovené, postav pak tyto do velkého kuthanu, do něhož jsi byla vařící vodu nalila, ale jen tolik, aby voda polovici koflíku nepřesahovala, postav pak kuthan na řeřavé uhlí aneb na

mírný oheň, přiklop koflíky, dej na vrch opět řeřavé uhlí a nech to tak asi půl hodiny na ohni státi, až krém zrosolovavší, voda v kuthánku se však vařiti nesmí, proto že by tím krém úplně ztuhnul, neb se srazil a úplně pokazil, pak koflíky z vody vyndej, otři a urovnej na porcelánovou plochou mísu, na kterouž jsi byla ubrousek vkusně urovnala, nech pak krém úplně vychladnouti a podej jej s kávovými lžičkami na stůl.

1018. Krém z páleného cukru s vanilkou.

Upraž osm lotů bílého cukru, tak aby dostal skořicovou barvu, nalej pak naň tři žejdlíky vařící smetany, do kteréž jsi byla proutek vanilky rozkrájela a nech to tak dlouho na ohni, až se cukr zcela rozejde a příjemné vanilkové chuti nabude, pak to přiklop a nech vychladnouti, rozkloktej pak deset žloutků s dvěma loty tlučeného cukru, nalej do nich poznenáhla upravenou vychladlou smetanu, dobře to rozkloktej, několikráte to skrze husté žíněné sýtko proced, naplň tím porcelánové koflíky a nech krém ztuhnouti na předešlý způsob (č. 1017).

1019. Krém z kakao.

Upraž půl libry kakao na tentýž způsob jako kávu, pak je na hrubo v moždíři utluč a nalej naň tři žejdlíky vařící smetany, do které jsi byla proutek vanilky nakrájela, pak to přiklop a nech vychladnouti. Rozkloktej v jiném hrnku dvanácte žloutků se čtrnácti loty tlučeného cukru a přeced na to upravenou vychladlou smetanu, dobře to rozkloktej, pak to několikrát skrze husté žíněné sýtko proced, naplň pak tímto krémem porcelánové koflíky a nech je na předešlý způsob (číslo 1017) ztuhnouti.

1020. Krém s maraskinem.

Svař tři žejdlíky smetany a nech ji vychladnouti,
25*

vraz pak dvanácte žloutků do hladkého hrnku, přidej k tomu dvanácte lotů tlučeného cukru, dobře to rozmíchej, nalej pak do toho vychladlou smetanu, dobře to rozkloktej, přidej pak k tomu tolik maraskinu, aby jím dostal krém příjemnou chuť, pak jej skrze husté žíněné sýtko proced, nalej jej do porcelánových koflíků a nech jej ztuhnouti jako předešle (č. 1017).

1021. Krém s čajem.

Vsyp do tří žejdlíků vařící smetany tři plné lžíce ruského čaje, rychle to přiklop a nech vychladnouti, utři pak v hladkém hrnku deset žloutků se čtrnácti loty tlučeného cukru, proced pak do toho skrze husté žíněné sýtko prochladlou smetanu, dobře to rozkloktej, pak to ještě několikrát skrze sýtko proced, naplň pak tímto krémem koflíky a nech jej na tentýž způsob ztuhnouti jako předešle (č. 1017).

1022. Krém ze suchého pomorančového květu.

Krém ze suchého pomorančového květu se upraví na tentýž způsob jako krém z čaje č. 1021, jen že na místě čaje musí se dáti tři lžíce pomorančového květu.

Zmrzliny.

1023. Připravování zmrzliny vůbec.

Ku připravování zmrzlin máš následující náčiní nevyhnutelně zapotřebí: cinové neb plechové asi dvanáct coulů dlouhé a šest coulů široké pyksly, pak džber, který však musí blíže dna malý otvor míti, aby voda, když se led rozpouští, z něho se vypouštěti mohla, pak malou dřevěnou, as osmnáct coulů dlouhou, trochu vyhlubenou lopatku a dřevěnou paličku na rozklepání ledu.

Polož na dno džberu kus ledu as na čtyry prsty zvýší, tak aby bylo celé dno kryto, zandej otvor

zátkou, pak pykslu čistým šatem dobře vytrí a víkem přiklop, do džberu na led ji postav a vůkol ní nasyp led spěšně dřevěnou paličkou na drobno rozklepaný a librou soli (čím více soli dáš, tím dříve jest zmrzlina hotova) promíchaný, kouskem dřeva led hodně okolo pyksly spěchuj, tak aby tato jen asi na dva prsty zšířil z ledu vyčnívala, pak pykslu dobře otři, stoč čistý ubrousek a oblož jím pykslu, tak aby, když víčko s ní sejmeš, žádná sůl do ní nepadla, neboť tím by se zmrzlina zcela pokazila, musíš také začasť vodu ze džberu vypustiti, led zpěchovati a opět rozklepaným ledem a solí doplniti, za čtvrt hodiny se víčko pozorně sejme, upravená šťáva, která však musí býti vždy studená, se do ní naleje, víkem pevně se zandá a za několik minut pak pykslou deset minut rychle se točí, pak se víčko otře, pyksla se otevře a zmrzlina se lopatkou ode stran a ode dna odhrnuje, pak pykslu opět víkem přiklop, za několik minut opět víko sejmí a zmrzlinu ode stran a ode dna odbrň, opakuj to ještě jednou, neboť směšenina musí zcela promrzlá býti, což se asi za tři čtvrti hodiny stane, potom míchej zmrzlinu lopatkou tak dlouho, až se stane zmrzlina hladká a jemná jako máslo, pak ji podávej v skleněných miskách. Zmrzliny z ovoce potřebují více času k promrznutí a tudíž se k ledu více soli přidati musí. Chceš-li míti zmrzlinu dříve hotovou, tedy přidej do ledu čtyry loty ledku (sanytr) a čtyry loty čpavku (salmiak), oboje na hrubo utlučeno.

1024 Zmrzlina čokoládová.

Rozetrouhej půl libry dobré vanilkové čokolády, dej ji do hladkého hrnku a rozdělej ji žejdlíkem horké smetany tak, aby z ní byla hladká kašička, nalej pak na to tři žejdlíky vařící smetany, rozkloktej to a nech svařiti, pak čokoládu od ohně odstav a nech vychladnouti.

Vraz do kuthánku dvanáct čerstvých žloutků, přidej k tomu půl libry jemně utlučeného cukru a míchej tím, až se to zpění, nalej pak na to poznenáhla vychladlou čokoládu, dobře to rozkloktej, postav to pak na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, vařiti se to však nesmí, pak to skrze husté žíněné sýtko do bílé hluboké misky proced' a míchej tím až to úplně vychladne; hodinu před tím, nežli chceš zmrzlinu podati, ji takto připravenou do pyksly nalej a uprav jak výše uvedeno.

1025. Čokoládová zmrzlina na vlašský způsob.

Rozstrouhej libru jemné vanilkové čokolády, nalej na ni žejdlík horké vody a míchej tím, až je z toho hladká kašička, utři pak osmnáct čerstvých žloutků a dvacíti loty jemně utlučeného cukru, až se to zpění, přidej k tomu vychladlou čokoládu a tři žejdlíky čerstvé vody, dobře to rozkloktej, postav to pak na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až se to zvedat počne a úplně to zhoustne, vařiti se to však nesmí, přeced' to pak do bílé hluboké misky a míchej tím, až to vystydne, pak to nalej do pyksly, nech to na polo zmrznouti, pak zmrzlinu dobře vypracuj a hned ji pak podávej.

1026. Zmrzlina z kávy.

Upraž zvolna čtyryadvacet lotů jemné kávy do bledohněda a vsyp hned horkou do čtyř žejdlíků dobré vařící smetany, dobře to přiklop, postav stranou a nech vychladnouti, vraz šestnáct čerstvých žloutků do hrnku, přidej k nim čtyryadvacet lotů jemně utlučeného cukru a míchej tím, až se to zpění, proced' pak do toho smetanu poznenáhla vychladlou, dobře to rozkloktej, postav to pak na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až se to zvedat počne a úplně to zhoustne, vařiti se to však nesmí, proced' to pak skrze husté žíněné sýtko do hlu-

boké misky a míchej tím tak dlouho, až to vychladne, pak to nalej do pyksly a udělej zmrzlinu na tentýž způsob jako předešle (č. 1023).

1027. Zmrzlina vanilková.

Rozkrájej proutek vanilky na malé kousky, svař ji v pěti žejdlících dobré smetany, pak ji přiklop a nech vychladnouti. Vraz osmnáct čerstvých žloutků do hladkého kuthánku, přidej k nim dvacet lotů jemně utlučeného cukru a míchej tím čtvrt hodiny, proced pak na to smetanu poznenáhla vychladlou, dobře to rozkloktej, postav to pak na mírný oheň, míchej tím tak dlouho, až se to zvedati počne a úplně to zhoustne, pak to od ohně odstav a proced skrze husté žíněné sýtko do hluboké misky a míchej tím opět tak dlouho, až to vychladne, pak nalej tuto smíšeninu do pyksly, dobře ji přiklop a uprav pak zmrzlinu na tentýž způsob jako předešle (č. 1023).

1028. Zmrzlina z pomorančové kůry.

Oloupej kůru z pěkného velkého pomoranče, vykrájej z ní všechno bílé, dej pak tuto čistě vykrájenou kůru do čtyř žejdlíků dobré vařící smetany, přiklop to, dej stranou a nech vychladnouti. Dej do kuthánku čtyřadvacet lotů jemně utlučeného cukru, přidej k němu šestnáct žloutků a dobře to utři, nalej na to poznenáhla vychladlou smetanu i s pomorančovou kůrou, rozkloktej to, postav pak tento krém na mírný oheň a míchej jím tak dlouho, až zhoustne, pak jej skrze husté žíněné sýtko proced do hluboké misky a míchej jím opět až vychladne; nalej to pak do pyksly a udělej pak z toho zmrzlinu na tentýž způsob jako předešle (č. 1023).

1029. Zmrzlina citronová.

Zmrzlina citronová se připravuje na tentýž způsob

jako zmrzlina z pomoranče (č. 1028), jen že musí dáti se na místě jednoho pomoranče tři citrony.

1030. Zmrzlina citronová na jiný způsob.

Utluč v moždíři libru cukru, o kterýž jsi byla kůru ze šesti citronů ostrouhala, dej jej do kuthánku, nalej naň dva koflíky čerstvé vody a nech jej tak dlouho vařit, až cukr ze lžíce v tenkých nitkách dolů etéka, nesmí se však svařiti do hněda, nalej pak naň ještě dva koflíky vody a nech jej ještě minutu povařiti, pak jej odstav a nech prochladnouti, přidej k tomu pak procezenou šťávu ze šesti citronů, rozkloktej pět žloutků se lžící studené vody, přidej je k ostatnímu a míchej tím na mírném ohni až to ztuhne, pak to odstav, skrze sýtko proced a míchej tím opět tak dlouho, až to vychladne, udělej pak zmrzlinu (č. 1023).

1031. Zmrzlina se skořicí.

Svař dva loty jemné cejlonské skořice v čtyřech žejdlících dobré smetany, nesmí se však déle vařiti, než jen dvě minuty, pak to přiklop a nech vychladnouti. Uťři dobře čtyřadvacet lotů tlučeného cukru se šestnácti čerstvými žloutky, nalej do toho poznenáhla vychladlou přecezenou smetanu, rozkloktej to a postav na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až se zvedati počne a zhoustne, pak to od ohně odstav, skrze husté žíněné sýtko to proced a míchej tím tak dlouho, až to vychladne, nalej to pak do pyksly a uprav zmrzlinu podle č. 1023.

1032. Zmrzlina z pražených mandlí.

Spař a oloupej půl libry mandlí, čistě je ubrouskem oťri, dej je na kuthánek a upraž je s osmi loty tlučeného cukru do žluta, pak je v moždíři se lžičkou smetany jemně utluč, dej je pak na kuthánek a nalej na ně čtyry žejdlíky dobré smetany, postav to na oheň a mí-

chej tím, až by se to vařiti započínalo, pak to odstav, přikrej a nech vychladnouti, proced to pak skrze čistý ubrousek. Utři šestnáct čerstvých žloutků s půl librou tlučeného cukru, nalej na to procezenou vychladlou smetanu, dobře to rozkloktej, uprav krém jako předešle a udělej pak zmrzlinu (č. 1023).

1033. Zmrzlina s maraskinem.

Utluč jemně čtyřadvacet lotů cukru, přidej k němu šestnácte čerstvých žloutků, dobře to utři, nalej na to čtyry žejdlíky dobré smetany, postav to na oheň a uprav krém jako předešle, proced jej pak skrze husté žíněné sýtko a přidej k němu tolik maraskinu, aby jím krém lahodné chuti nabyt, míchej jím pak, až úplně vychladne, a uprav z něho zmrzlinu (č. 1023).

1034. Zmrzlina z kaštanů.

Libru do měkka uvařených a oloupaných kaštanů protlač skrze husté sýtko aneb je na struhadle rozstrouhej a na kašičku utři, dej je do hrnku a nalej na ně čtyry žejdlíky dobré smetany, postav na oheň a míchej tím tak dlouho, až se to vařiti počne, pak to od ohně odstav a přimíchej k tomu čtyřadvacet lotů cukru na třetí stupeň svařeného (č. 960), rozkloktej s trochem smetany dvanáct žloutků, přidej to k té kaštanoné svařenině, postav to opět na oheň a míchej tím, vařiti se to však nesmí, pak to od ohně odstav, skrze sýtko to protlač, dej do formy a dělej zmrzlinu (č. 1023).

1035. Zmrzlina z malagaského vína.

Utluč čtyřadvacet lotů cukru, přidej k němu osmnácte čerstvých žloutků, dobře to utři, přidej pak k tomu tři žejdlíky dobré smetany, rozkloktej to, postav to na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až se to zvedati počne a zhoustne, vařiti se to však nesmí, proced to

pak do hluboké mísy, přidej k tomu tolik vína malagaského, až tím krém příjemné vinné chuti nabude, míchej tím pak až to vychladne, a uprav z toho zmrzlinu (čís. 1023).

1036. Zmrzlina z lískových oříšků.

Spař dvanácte lotů pěkných jader z lískových oříšků, oloupej a čistým ubrouskem je otři, utluč je pak jemně s trochem smetany v moždíři, dej je pak do kuthánku a nalej na ně čtyry žejdlíky dobré smetany, postav to na mírný oheň a míchej tím tak dlouho, až by se chtěla smetana počít vařit, pak to přiklop a nech vychladnouti, utři pak čtyryadvacet lotů jemně utlučeného cukru se šestnácti čerstvými žloutky, proced' pak do toho skrze čistý ubrousek vychladlou smetanu, dobře to rozkloktej, postav to pak na mírný oheň a míchej tím, až se to zvedati počne a zhoustne, pak takto upravený krém skrze husté žíněné sýtko proced' a míchej tím opět tak dlouho, až to vychladne, nalej pak takto upravený krém do pyksly a uprav zmrzlinu (č. 1023).

1037. Zmrzlina z mandlí.

Zmrzlina z mandlí se připravuje na tentýž způsob jako zmrzlina z lískových oříšků (č. 1036).

1038. Zmrzlina z broskví.

Rozpůli dvacet neb čtyryadvacet pěkných, úplně zralých broskví a vyber z nich pecky, protlač pak broskve skrze žíněné sýtko do misky, nalej na to libru cukru v půl žejdlíku vodě rozmočeného, rozmíchej to, přidej pak k tomu ještě žejdlík čerstvé vody, šťávu ze tří citronů, trochu cochenillu, tak aby zmrzlina dostala pěknou růžovou barvu, proced' to pak opět skrze sýtko a dělej zmrzlinu (č. 1023).

1039. Zmrzlina z merunek.

Rozpůli třicet pěkných úplně zralých merunek, vyndej z nich pecky a merunky protlač skrze husté žíněné sýtko do misky, nalej na ně libru cukru v půl žejdlíku čerstvé vody rozmočeného, rozmíchej to, roztluč pak pecky z merunek v moždíři hodně na hrubo a přidej to k ostatnímu, zamíchej tím a nech tak hodinu přikryté státi, pak to skrze husté žíněné sýtko proced, přidej k tomu trochu citronové šťávy a dělej zmrzlinu (č. 1023).

1040. Zmrzlina z višní.

Utluč v moždíři dvě libry pěkných višní i s peckami, nalej na to libru cukru v půl žejdlíku čerstvé vody rozmočeného, rozmíchej to, přilej pak k tomu ještě dvě vinné skleničky čerstvé vody a nech to tak hodinu přikryté státi, proced to pak skrze husté žíněné sýtko, nalej to do pyksly a dělej zmrzlinu (č. 1023).

1041. Zmrzlina z ananase.

Oloupej pěkný zralý ananas, pak jej rozstrouhej a utři s půl librou cukru na hrubo utlučeného. Dej do misky tři čtvrti libry cukru na drobno rozsekaného, nalej naň půl žejdlíka čerstvé vody a když pak se byl cukr zcela rozmočil, tedy jím zamíchej a nalej jej na upravený ananas, dobře to rozmíchej, přidej k tomu ještě šťávu ze dvou citronů a žejdlík vody, proced to pak skrze husté žíněné sýtko a dělej zmrzlinu (č. 1023).

1042. Zmrzlina z jahod neb z malin.

Přeber šest žejdlíků pěkných čerstvých lesních jahod, protlač je pak dřevěnou lžící skrze husté žíněné sýtko do hluboké misky, rozsekej libru cukru na malé kousky, nalej naň půl žejdlíku vody a když se cukr byl zcela rozmočil, tedy jím zamíchej a nalej jej do jahodové šťávy, přidej k tomu šťávu ze dvou citronů a žejdlík

čerstvé vody, dobře to rozmíchej, proced' to pak opět skrze sýtko a dělej zmrzlinu (č. 1023). Zmrzlina z malin připravuje se na tentýž způsob.

1043. Zmrzlina z pomorančové neb citronové šťávy.

Rozsekej pět čtvrtí libry cukru na malé kousky, nalej naň dvě vinné skleničky čerstvé vody a nech jej úplně rozpustiti, rozpůli osm pěkných pomorančů, vytlač z nich šťávu do rozpuštěného cukru, přidej k tomu dvě vinné skleničky čerstvé vody, dobře to rozmíchej, přidej pak k tomu ze dvou pomorančů dobře ořezanou kůru, tak aby na ní nic bílého nezůstalo, přiklop to pak a nech to hodinu státi, proced' to pak skrze husté žíněné sýtko, dej to do pyksy a udělej zmrzlinu (č. 1023). Zmrzlina citronová připravuje se na tentýž způsob.

1044. Zmrzlina z ryvízu.

Oškubej dvě libry ryvízu, protlač jej skrze žíněné sýtko do misky, nalej naň libru cukru v půl žejdlíku vodě rozmočeného, přidej k němu dvě vinné skleničky čerstvé vody a tolik cochenillu, aby dostala šťáva pěknou růžovou barvu, proced' to pak ještě jednou a dělej zmrzlinu podle č. 1023.

1045. Zmrzlina z jablek.

Oloupej dvanát gdoulových jablek, rychle je rozstrouhej, přidej pak k nim půl libry cukru již dříve na hrubo utlučeného a hodně to utři, nalej pak na to půl druhého žejdlíku čerstvé vody, šťávu ze dvou citronů a tři čtvrti libry cukru v trochu čerstvé vodě rozmočeného, přikrej to a nech tak hodinu státi, pak to skrze husté žíněné sýtko proced' a dělej zmrzlinu (č. 1023).

1046. Merunková zmrzlina s muškátovým vínem.

Uprav zmrzlinu z merunek podle č. 1039, když ji pak chceš podati, tedy do ní přimíchej dvě vinné skle-

ničky muškátového vína, dej ji do skleniček, urovnej pak je na plochou porcelánovou mísu, a podej ji se lžičkami.

1047. Malinová zmrzlina s maraskinem.

Uprav malinovou zmrzlinu podle č. 1042, když pak ji chceš podati, tedy do ní přidej kávový koflík maraskinu, dej pak zmrzlinu do sklenic a urovnej tyto na plochou porcelánovou mísu.

1048. Zmrzlina z jablek s arakem.

Uprav zmrzlinu z gdoulových jablek podle č. 1045, hodně ji vypracuj, aby byla jemná jako máslo, přidej pak do ní skleničku hodně studeného araku, přimíchej pak k tomu tuhý sníh, již dříve z bílků upravený, do kteréhož jsi byla několik lžic cukrového syrobu přimíchala, hodně to promíchej, naplň tím pak sklenice k tomu ustanovené a urovnej je na plochou porcelánovou mísu; k zmrzlině takto upravené můžeš podati merunky v páře zavařené.

1049. Zmrzlina z kaštanů s rumem.

Svař půl libry cukru s půl žejdlíkem vody na pátý stupeň (č. 960). Uvař libru oloupaných kaštanů do měkka, pak je rozstrouhej a na kašičku je utři, přidej k nim svařený cukr, dvě lžíce rumu, hodně to rozmíchej, přimíchej pak k tomu pěny smetanové ze žejdlíku dobré husté smetany upravené, dej to do pyksly a dělej zmrzlinu (č. 1023).

1050. Zmrzlina punčová.

Uprav zmrzlinu z pomorančů podle č. 1043, nech ji hodně promrznouti a vypracuj ji pak hodně, tak aby byla jako máslo jemná, přimíchej pak k ní vinní skleničku hodně studeného araku a dvě vinné skleničky šampaňského vína, hodně to promíchej a naplň tím skle-

ničky k tomu ustanovené, urovnej je na plochou mísu a podávej.

1051. Sorbet*) z ananase se žampaňským vínem.

Uprav čtyry žejdlíky ananasové zmrzliny podle č. 1041, dobře ji vypracuj, když pak chceš sorbet na stůl nésti, tedy přimíchej do zmrzliny půl butelky žampaňského vína, naplň tím skleničky a podávej.

1052. Sorbet z višní s vínem bordeauxským.

Uprav zmrzlinu z višní podle č. 1040, přimíchej k ní půl malé butelky bordeauxského vína a podávej ve skleničkách.

1053. Sorbet malinový s burgundským vínem.

Uprav malinovou zmrzlinu podle č. 1042, přimíchej pak k ní půl butelky hodně studeného burgundského vína a podávej v skleničkách.

O zavařování ovoce a vařiva.

1054. Obecná pravidla o zavařování ovoce a vařiva.

Při zavařování ovoce musíš vždy k tomu hleděti, aby bylo ovoce vždy zralé a beze skvrn (přezralé však nesmí se k zavařeninám upotřebiti, poněvadž se nenechá déle uchovat, an lehko se pokazí); ovoce tvrdé většího druhu se dříve spaří a pak teprv zavařuje, k zavařování se musí vždy bílý cukr (rafinát) dáti, což k úhlednosti ovoce velmi přispívá.

1055. Štáva třešňová.

Otrhej z pěkných třešní stopky, utluč pak třešně v moždíři i s peckami, dej je na kuthan a nech je tak přes noc státi, pak z nich šťavu skrze husté žíněné sýtko

*) Tento druh zmrzlin se obyčejně při velkých tabulích podává před pečtým.

protlač, na každou libru šťávy svař tři čtvrti libry bílého cukru na malý kotouč (č. 960), proced pak do něho šťávu, nech to pak ještě dvě minuty povařiti, při čemž musíš všechnu pěnu sebrat, nalej pak úplně vychladlou šťávu do láhví k tomu ustanovených, dobře je obvaž a uschovej v suchém chladném místě.

1056. Šťáva třešňová na jiný způsob.

Utluč a preced třešně na předešlý způsob. Kolik máš liber šťávy, tolik liber tlučeného bílého cukru do ní nasyp, rozmíchej to a nalej do čistých láhví, neucpávej je, přikrej jen jich otvory kousky čistého plátna, dej je do chladného místa a nech je tak osm dní státi, při čemž jimi však musíš každý den zatrástí, tak aby cukr v nich mohl roztáti, pak šťávu z nich opět skrze čistý ubrousek nech protéci, není-li dosti čista, tedy ji preced ještě jednou, nalej ji pak do láhviček k tomu ustanovených, dobře je zátkou zandej a smolou neb voskem zapečet a uschovej je v suchém studeném místě.

1057. Šťáva malinová.

Rozmačkej pěkné zralé maliny a proced je skrze husté žíněné sýtko. Svař pak na každou libru malinové šťávy čtyřadvacet lotů bílého cukru (rafinát) na čtvrtý stupeň (č. 960), nalej pak do něho přecezenou šťávu, nech to ještě chvíli povařiti, při čemž musíš začasté tím míchat a po vrchu pěnu sbíratí, když pak se zavařenina pění přestane, tedy ji odstav a nech vychladnouti, nalej ji pak do malých k tomu ustanovených láhviček, kteréž se pak buď zátkou zandají a smolou neb voskem zapečetí aneb také jen papírem, voskem napuštěným, obvážou, postav je pak do suchého studeného místa.

1058. Štáva jahodová.

Přeber pěkné zralé jahody, rozmačkej je a štávu skrze husté žíněné sýtko proced, svař pak na každou libru štávy čtyryadvacet lotů cukru (č. 970) a svař to pak na tentýž způsob jako maliny č. 1057, jahodovou štávu však musíš do husta svařiti, uschovej ji pak na předešlý způsob (č. 1057).

1059. Štáva ryvízová.

Oškubej pěkný zcela zralý ryvíz a protlač štávu skrze husté sýtko, svař pak na každou libru té štávy čtyryadvacet lotů cukru na malý puchýř (č. 960), nalej pak do něho procezenou štávu a svař a uschovej ji na tentýž způsob jako štávu z třešní (č. 1056).

1060. Štáva flalková.

Oškubej z čerstvých jarních fialek lístky, přeber je, aby v nich nic zeleného nezůstalo, dej je buď do cínové konvice, aneb do nového čistého kamenného hrnku, nalej na ně vařící vodu, dobře to přiklop, tak aby vůně odcházeti nemohla, a nech to tak přes noc státi, pak štávu skrze hustý jemný ubrousek do nového kameného hrnku protlač, dej pak vždy na čtyry vinné skleničky této štávy libru bílého cukru (rafinát), přidej pak k tomu štávu z jednoho citronu a postav to na mírný oheň, začasté tím zamíchej a nech takto cukr volně roztát, pak když jest štáva horká a cukr úplně byl roztál (vařiti se to nesmí), tedy to od ohně odstav, bílou mázdru, jež se po vrchu byla utvořila, seber, tak aby docela nic bílého na štávě nezůstalo a nech ji vychladnouti, nalej ji pak do malých ohřátých láhviček, nech pak štávu úplně vychladnouti, pak láhvičky dobře obvaž papírem voskem napuštěným a uschovej je v chladném suchém místě.

1061. Štáva z brusnic.

Vyper pěkné zralé brusnice, rozmačkej je, dej je

do kuthánku a nech je na mírném ohni několik minut vařiti, pak z nich šťávu sceď, proced ji pak skrze husté plátno, přidej na každou libru šťávy půl libry cukru a svař to na velkou perlu (č. 960), uschovej to pak jako předešle (č. 1060).

1062. Šťáva z dřšťálek.

Po prvních jinovatkách nasbírané dřšťály rozmačkej, nalej na ně trochu čerstvé vody, postav je pak na mírný oheň a nech je několikrát var přejíti, pak z nich šťávu skrze hustý ubrousek protlač, na libru této šťávy svař tři libry cukru s dvěma žejdlíky vody na malou perlu (č. 960), přimíchej pak k němu procezenou šťávu, nech to pak ještě minutu povařiti, pak pěnu seber a nech to vychladnouti, naplň pak tím malé láhvičky, ucpi je dobře zátkami a zapečet je buď smolou neb voskem, uschovej je jako předešle (č. 1060).

1063. Jahodová vyvařenina (marmelada).

Přeber pěkné čerstvé jahody, protlač je skrze husté sýtko, dej pak do každé libry takto rozmačkaných jahod libru jemně utlučeného cukru, postav to na mírný oheň a nech to několikrát var přejíti, při čemž však musíš neustále míchat a pěnu sbírat, pak to od ohně odstav, nech trochu prochladnouti, naplň tím pak malé k tomu ustanovené sklenice, nech to vychladnouti a obvaž pak je papírem, voskem napuštěným a uschovej jako předešle (č. 1060).

1064. Jahodová marmelada k uschování na zmrzlinu.

K této vyvařenině se musejí dáti zcela čerstvé jahody. Protlač je skrze husté žíněné sýtko, do každé libry takto rozmačkaných jahod musíš přimíchat dvě libry jemně utlučeného cukru, pak když jest to hodně

rozmíchané, tedy tím naplň malé láhvičky, po vrchu nalej do každé trochu mandlového oleje, tak aby byla zcela kryta, zandej je pak zátkami a zapečet buď smolou neb voskem a uschovej v studeném suchém místě.

1065. Vyvařenina ryvízová.

Oškubej pěkný zralý ryvíz, rozmačkej jej a dej do kuthánku a nalej naň několik lžic čerstvé vody, postav jej na mírný oheň a nech jej několikrát var přejíti, přeceď pak šťávu skrze husté žíněné sýtko, proceď ji pak ještě jednou, tak aby byla šťáva čista. Svař pak do každé libry šťávy čtyřadvacet lotů bílého cukru na čtvrtý stupeň (č. 960), nalej pak do něho procezenou šťávu a nech to pak tak dlouho vařiti, až šťáva, když v ní opěnovačku omočíš, s této v silných vláčkách dolů stéká (č. 960), pak to od ohně odstav, naplň tím malé prohřáté k tomu ustanovené skleničky a nech to vychladnouti, nastříhej pak papír na malé kulaté kousky, omoč je v araku, přiklop jimi skleničky a obvaž je pak pevně suchým papírem a uschovej jako předešle (č. 1060).

1066. Vyvařené maliny.

Rozmačkej pěkné zralé maliny, dej je na kuthánek, přilej k nim trochu čerstvé vody a nech je několikrát var přejíti, při čemž však jimi musíš neustále míchat, postav pak na hlubokou mísu husté žíněné sýtko, nalej do něho svařené maliny, přiklop je a nech tak přes noc státi, přimíchej pak do té šťávy čtvrtý díl šťávy ryvízové, svař pak na každou libru této šťávy dvacet lotů bílého cukru na čtvrtý stupeň (č. 960), při čemž však s něho musíš pilně pěnu sbírat, nalej pak do něho upravenou šťávu a svař to na velkou perlu neb třetí stupeň (č. 960), při čemž však musíš opět pěnu pilně sbírat, naplň pak tím malé k tomu ustanovené ohřáté skleničky, omoč malé kulaté kousky papíru v třeshňové

vodě, přiklop jimi skleničky a obvaž je pevně papírem a uschovej je v suchém studeném místě.

1067. Vyvařené maliny (marmelada) na jiný způsob.

Protlač pěkné zcela zralé maliny skrze sýtko, dej je do kuthánku, přidej k tomu na každou libru malin libru tlučeného cukru, postav to na oheň a nech to několik minut vařiti, pak to od ohně odstav, pěnu seber a nech to tak dlouho státi, až se po svršku tenká kůžička utvoří, pak ji pozorně sejmi, a když pak vyvařenina napolo byla vychladla, dej ji do sklenic, obvaž a uschovej ji na tentýž způsob jako předešlou (č. 1060).

1068. Vyvařené broskve.

Rozpůli broskve zcela zralé, vyndej z nich pecky a protlač je skrze sýtko, svař na každou libru broskví libru cukru na čtvrtý stupeň (č. 960), přidej pak do něho protlačené broskve a nech to vařiti, až to zhoustne, při čemž však musíš pilně míchat a pěnu sbírat, pak je od ohně odstav a nech na polo vychladnouti, naplň jimi pak sklenice a obvaž a uschovej je na tentýž způsob jako předešle.

1069. Vyvařené merunky.

Vyvařené merunky se připravují na tentýž způsob jako vyvařené broskve (č. 1068).

1070. Vyvařenina jableková.

Nakrájej pěkná zralá míšenská jablka na koláčky, dej je na kuthánek a polej je trochem čerstvé vody a nech je vařiti, až úplně změknou, vlej to do čistého ubrousku a nech šťávu protéci, do každé libry této šťávy dej půl libry bílého cukru (rafinát), svař to a uschovej na tentýž způsob jako vyvařeninu gdoulovou (č. 1072).

1071. Svařenina (marmelada) jableková.

Rozkrájej pěkná míšeňská jablka na čtvrtky, dej do kuthánku, nalej na ně trochu čerstvé vody a nech je svařiti do měkka, protlač je pak skrz husté žíněné sýtko, dej to na kuthánek a přidej na každou libru takto upravených jablek libru bílého jemně utlučeného cukru, postav to pak na mírný oheň a nech to vařiti, až to docela zhoustne, musíš tím však neustále míchat, pak to od ohně odstav a naplň tím malé skleničky, priklop je papírem a nech to vychladnouti, pak to pevně obvaž papírem a uschovej na suchém studeném místě.

1072. Vyvařenina gdoulová.

Otři gdoulová jablka, tak aby byla slupka hladká a čistá, rozkrájej je pak na kousky a svař je s trochem vody do měkka, pak z nich šťávu vytlač a proced' ji skrze hustý ubrousek, tak aby byla zcela čistá, dej pak do každé libry této šťávy libru na drobno rozsekaného cukru (rafinát), nech je roztát, přistav jej pak k ohni a nech jej svařiti, tak že když do něho opěnovačku omočíš a ji vyzdvihneš, šťáva v tenkých nitkách dolů stéká a na konci perla se tvoří. Pak ji od ohně odstav, nalej ji do malých ohřátých skleniček k tomu ustanovených, omoč pak malé kulaté kousky papíru v araku, priklop jimi skleničky, obvaž je pevně čistým papírem a uschovej jako předešle.

1073. Svařenina šípková.

Vyčisti hodně zralé šípky a vyper je v studené vodě, dej je pak na ubrousek a nech je oschnouti, dej pak suché na mísu a nech je tak dva neb tři dni státi, při čemž jimi musíš začasté zamíchati, když úplně změknou, tedy je skrze husté žíněné sýtko protlač, na každou libru takto upravených šípků svař libru bílého cukru na pátý stupeň (č. 960), přimíchej pak k němu upra-

vené šípky, nech to ještě minutu povařiti, pak to od ohně odstav a naplň tím malé skleničky, přiklop je papírem a když svařenina úplně vychladne, tedy je obvaž papírem, voskem napuštěným, a uschovej v studeném suchém místě.

1074. Zavařený zelený angrešt.

Sejmi s pěkného zeleného, ne však docela zralého angreštu stopky a paličky, rozřízni pak každé zrno trochu po straně a vyber z něho malým dřívkem pe-cičky, dej pak angrešt do čerstvé studené vody, přiklop jej a nech tak přes noc státi, pak jej ze studené vody vyndež a dej do vařící vody a nech tak dlouho v ní státi, až zrna na povrch vody vyplovou, vařiti se však nesmějí, pak angrešt opěnovačkou vyndež, dej opět do studené vody a nech tak čtyryadvacet hodin státi, pak s něho vodu sceď, vsyp jej do hluboké kamenné misky, vyčisti pak na každou libru angreštu čtyryadvacet lotů cukru podle č. 960, polej jím angrešt, přikrej ho a nech tak čtyryadvacet hodin státi, pak cukr sceď, přilej k němu ještě trochu čerstvého svařeného cukru, nech jej ještě trochu povařiti, při čemž však musíš z něho pěnu sbí-rati, nasyp pak do něho angrešt a nech jej zvolna několik minut povařiti, nalej to opět do mísy, přikrej to papírem a nech opět přes noc státi, opakuj pak to samé po třetí, pak čtvrtý den slej cukr a svař jej na první stupeň (č. 960), sejmi z něho všechnu pěnu, vsyp do něho angrešt, nech jej několikrát var přejíti a nech jej přikrytý přes noc státi, pak cukr slej, přidej k němu opět trochu čerstvého svařeného cukru, nech jej svařiti na čtvrtý stupeň (č. 960), seber z něho pěnu, nasyp pak do něho angrešt, hodně jím zatřes a nech prochlad-nouti, dej jej pak do sklenic a nech jej úplně vychlad-nouti, pak sklenice obvaž buď papírem aneb měchýřem a uschovej v studeném suchém místě.

1075. Zavařené maliny.

Svař na každou libru pěkných čerstvých malin libru bílého cukru na čtvrtý stupeň (č. 960), přidej pak k tomu přebrané jahody, nech to několikrát var přejít, vsyp to pak do hluboké mísy, přiklop papírem a nech to tak do druhého dne státi, pak šťávu sceď a nech ji tak dlouho vařiti, až zhoustne, pak s ní pěnu seber, vsyp do ní opět maliny, a nech je opět malou chvíli povařiti, vlej to pak do mísy a nech opět do druhého dne státi, pak šťávu sceď a nech ji do husta svařiti, vsyp pak do ní maliny, zatřes jimi, nalej to pak do malých kamenných hrnků neb do ohřátých sklenic, nech to úplně vychladnouti, přiklop pak hrnky papírem, obvaž je měchýřem a uschovej to jako předešle (č. 1074).

1076. Zavařený ryvíz.

Oškubej pěkný velký zralý ryvíz, svař pak na každou libru ryvizu libru bílého cukru na čtvrtý stupeň (č. 960), vsyp pak do něho ryvíz a nech to asi dvě minuty povařiti, pak pěnu seber a vsyp to do hluboké misky, přiklop papírem a nech to tak do druhého dne státi, vsyp pak to do sýtky neb velkého cedníčku, nech šťávu protéci a svař ji pak na třetí stupeň (č. 960), vsyp pak do ní ryvíz, nech to ještě malou chvíli povařiti, pak s toho pěnu seber a nech to prochládnouti, naplň tím pak malé skleničky k tomu ustanovené, obvaž je pevně papírem a uschovej je v suchém chladném místě.

1077. Zavařený bílý ryvíz.

Oškubej z ryvizu největší a nejpěknější zrna, svař pak tolik liber cukru, kolik liber ryvizu máš, na pátý stupeň (č. 960), nasyp pak do něho ryvizové zrní a nech to na mírném ohni zvolna několikrát var přejít, naplň tím pak malé probřáté skleničky, přiklop je pa-

pírem a nech je úplně vychladnouti, pak je pevně obvaž a uschovej na tentýž způsob jako předešle (č. 1076).

1078. Obalený ryvíz.

Dej do mísy pěkné velké ryvízové hrozny, polej je pak cukrem, jež jsi byla již dříve na první stupeň svařila (č. 960), zatřes jimi, obal pak každý hrozníček v bílém (rafinát) jemně utlučeném cukru, tak aby byl každý hrozníček úplně bílý, klad je na žíněné sýtko, nech je zvolna oschnouti a podávej co pochoutky.

1079. Zavařené amarelky.

Z pěkných amarelek vyndej pozorně brkem neb dřívkem pecky, na každou libru amarelek svař tři čtvrti libry cukru na čtvrtý stupeň (č. 960), vsyp pak do něho amarelky, nech to několikrát var přejíti, pak pěnu seber a vsyp to pak do kamenné mísy, přiklop papírem a nech tak do druhého dne státi, pak s ních všechnu šťávu sced a svař ji na první stupeň (č. 960), dej pak do ní amarelky a nech to minutu povařiti, seber pěnu, vlej to opět do mísy, přikrej to papírem a nech opět do druhého dne státi, pak šťávu opět sced a svař ji, dej do ní amarelky, nech to var přejíti, vsyp to opět do mísy, pak čtvrtý den opakuj totéž, jen že musíš cukr na čtvrtý stupeň svařiti, dej amarelky do něho, nech to malou chvíli povařiti, seber pěnu, naplň tím pak malé skleničky k tomu ustanovené, obvaž je pevně papírem a uschovej je na tentýž způsob jako předešle.

1080. Zavařené višně.

Zavařené višně se připravují na tentýž způsob jako zavařené amarelky (č. 1079), jen že se svaří do každé libry pouze dvacet lotů cukru.

1081. Zavařené vinné zrní.

Z pěkných zelených zcela zralých vinných hroznů

oškubej největší a nejpěknější zrna, pozorně každé po straně trochu nařízni a tenkým dřívkem pecičky vyndej, vsyp je pak do vařící vody, přiklop to a odstav od ohně, když pak zrna změknou, tedy je opěnovačkou vyndej a nech je na čistém ubrousku oschnouti, svař pak na každou libru zrn libru bílého cukru na čtvrtý stupeň (č. 960), vsyp do něho zrní a nech jej několikráte var přejíti, pak s něho pěnu seber, vlej to do mísy, přikrej to papírem a nech to tak do druhého dne státi, pak z toho cukr sced, svař jej na třetí stupeň (č. 960), vsyp pak do toho zrní, nech to opět malou chvíli povařiti, pak pěnu seber, naplň tím malé k tomu ustanovené skleničky a nech to úplně vychladnouti, přiklop pak skleničky papírem, obvaž je pevně měchýřem a uschovej v suchém studeném místě.

1082. Zavařeně zelené merunky.

Velké nedozralé ještě zelené merunky, v nichžto pecky ještě měkké jsou, dej do kuthánku, nalej na ně vařící vodu, postav je na mírný oheň a nech je na něm tak dlouho státi, až jest voda hodně vřelá, vařiti se však nesmí, pak je od ohně odstav, vyber je opěnovačkou a vlož je do vlažné vody, pak jednu po druhé vybírej, čistým šatem s nich hrubou kůžičku setři a klad je do studené vody, pak je z vody vyndej, každou několikráte drátem propíchni, dej je pak do vařící vody, a nech je tak dlouho vařiti, až, když do ní drátem píchneš, s něho spadne, pak je vyndej, vlož na mísu a nalej na ně čerstvou studenou vodu, přiklop je a nech tak do druhého dne státi, pak je z vody vyndej a nech na čistém šatě oschnouti, dej je pak do kuthánku, nalej na ně tolik liber podle č. 970 vyčištěného cukru, kolik liber merunek máš, nech to jedenkrát var přejíti, pak to od ohně odstav, papírem přikrej a nech tak do druhého

dne státi, pak cukr sced, svař jej, vlož do něho opět merunky a nech je zvolna var přejíti, pak pěnu seber a uschovej je opět na druhý den, opakuj to samé ještě dvakráte, tak aby po čtvrté cukr na druhý stupeň svařen byl, pak pátý den cukr slej, svař jej na čtvrtý stupeň (č. 960), dej do něho merunky, nech je ještě jednou var přejíti, pak všechnu pěnu seber, dej pak vychladlé do sklenic a obvaž je papírem a měchýřem.

1083. Zavařené zelené broskve.

Zavařené broskve se připravují na tentýž způsob jako zavařené zelené merunky (č. 1082).

1084. Zavařené oloupané broskve.

Rozpůli načervenalé, ne však zcela zralé merunky, oloupej je a vyber z nich pecky, vlož je pak do studené vody a postav je na mírný oheň, když pak jest voda vřelá, tedy je od ohně odstav, přiklop je a nech tak dlouho státi, až merunky změknu, pak je vyndej a vlož do studené vody; když vychladnou, tedy je vyndej na čistý šat a nech je osáknouti, urovnej je pak na mísu a polej je tolika librami cukru, podle čísla 970 svařeného, kolik liber merunek máš, přikrej to papírem a nech tak do druhého dne státi; pak s nich cukr sced, svař jej na první stupeň (č. 960), vlož do něho merunky, nech je zvolna jednou var přejíti, seber pěnu a uschovej je opět na druhý den, pak třetí den sced opět cukr a svař jej na čtvrtý stupeň (č. 960), vlož merunky do něho a nech je ještě jednou var přejíti, pak s nich všechnu pěnu seber, urovnej merunky do sklenic, a není-li cukr dost hust, tedy jej ještě svař a naley pak prochladlý do sklenic na merunky, pak když úplně vychladnou, tedy skleničky obvaž papírem a uschovej na tentýž způsob jako předešle (č. 1082).

1085. Zavařená zelenčata.

Z pěkných velkých zralých, ne však měkkých zelenčat odkroj do polovice stopky, pak každé několikrát silnou jehlou neb drátem propíchni, vlož je pak do horké vody, přiklop je a nech tak dlouho státi, až trochu změknou, pak je z vody vyndej (tuto vodu však na druhý den uschovej) a vlož je do studené vody, přiklop je a nech tak do druhého dne státi, pak je vyndej a vlož do té vody, již jsi byla uschovala, přidej do ní malý kousek kamence, aby zelenčata opět sezelenala, postav to pak na oheň a nech to ohřátí, ale jen tak, co by jsi v té vodě rukou vydržela; když pak jsou zelenčata všechna stejně měkká, tedy je dej opět do studené vody, když vychladnou, vyndej je a nech na čistém ubrousku oschnouti, urovnej je pak do hluboké mísy a polej je cukrem podle č. 970 vyčištěným (totiž na každou libru zelenčat počítej čtyřadvacet lotů bílého cukru) a nech je přikrytá do druhého dne státi, pak s nich cukr sceď, svař jej trochu, pěnu seber a nalej vychladlý opět na zelenčata, opakuj totéž ještě dvakrát, pak čtvrtý den cukr slej, a je-li ho málo, tedy ještě trochu svařeného cukru přidej, svař jej pak na první stupeň, seber pěnu, vlož do něho zelenčata, nech je zvolna var přejíti, pak pátý den cukr slej, svař jej na pátý stupeň (č. 960), vlož do něho zelenčata, nech je opět var přejíti, pak pěnu seber, urovnej je do sklenic, a když vychladnou, pevně je obvaž a uschovej jako předešle.

• 1086. Zavařené zralé merunky.

Vypíchej z pěkných velkých zralých, ne však měkkých merunek dřívkem pecky a urovnej je do hluboké mísy, svař pak tolik liber bílého cukru, kolik liber merunek máš, na první stupeň (č. 960), nalej jej pak teplý na merunky, přikrej to papírem a nech tak přes noc

státí, pak druhý den s merunek cukr sced, ještě trochu cukru podle č. 970 vyčištěného k němu přidej a svař jej na čtvrtý stupeň (č. 960), vlož pak merunky do něho, nech je zvolna jednou var přejíti, seber pěnu, nalej to do mísy, přiklop papírem a nech opět do druhého dne státí, opakuj to ještě dvakráte neb třikráte, tak aby v merunkách žádné kvasivo nezůstalo, při čemž musíš vždy všechnu pěnu sebrati, pak když posledně merunky do cukru vložíš, tedy je nech dvakráte var přejíti, vlej to pak zvolna do sýta, nech cukr protéci, postav jej pak na mírný oheň a nech jej na třetí stupeň (č. 960) svařiti, při čemž musíš pěnu pilně sbíratí, urovnej pak merunky do sklenice, nalej na ně svařený cukr, pokud jest teplý, nech to pak úplně vychladnouti, přiklop pak skleničky papírem do kulata přistřiženým, obvaž je navlhčeným měchýřem, a když měchýř oschne, tedy to ještě obvaž papírem.

1087. Zavařeně zralé broskve.

Zavařeně zralé broskve se připravují na tentýž způsob jako zavařeně zralé merunky (č. 1086).

1088. Zavařeně mirabelky.

Vlož zcela zralé ne však měkké mirabelky do vařící vody, však dříve každou drátem propíchni, přiklop je a postav na vlažné místo, pak když na povrch vody vyplovou a trochu změknou, tedy je vyndej a vlož je do studené vody; když vychladnou, tedy je vsyp na velké zíněné sýto a nech je osáknouti, vlož je pak do hluboké mísy, nalej na ně cukru podle č. 970 vyčištěného (totiž na každou libru mirabelek počítej čtyřadvacet lotů bílého cukru), přiklop to papírem a nech tak do druhého dne státí, pak s nich cukr sced, přilej k němu trochu svařeného cukru a nech jej pak chvíli vařiti, pak pěnu seber, nalej jej na mirabelky a nech přikryté do

druhého dne státi, pak druhý den cukr sceď, svař jej na první stupeň (č. 960), pěnu seber, vsyp pak do něho mirabelky a nech je zvolna jednou var přejíti, pak to od ohně odstav, přiklop papírem a nech opět do druhého dne státi, pak s nich všechn cukr sceď, svař jej na třetí stupeň (č. 960), vlož mirabelky do něho a nech je zvolna jednou var přejíti, pak všechnu pěnu seber a nech to vychladnouti, urovnej pak mirabelky do sklenic, nalej na ně ostatní cukr, dobře pak skleničky obvaž a uschovej je v chladném suchém místě.

1089. Zavařenė trnky.

Svař tolik liber bílého cukru s kouskem skořice a několika řeblčky, kolik liber trnek máš, podle čís. 970, nalej jej na trnky, přikrej je papírem a nech tak čtyřadvacet hodin státi, pak s nich cukr slej, svař jej do husta, pěnu s něho seber, dej pak do něho trnky a nech je několikráte zvolna var přejíti, vlej to pak do mísy a nech opět čtyřadvacet hodin přikryté státi, pak cukr sceď, svař jej do husta, dej pak trnky do sklenic, nalej na ně svařený vychladlý cukr, obvaž pak sklenice pevně papírem, voskem napuštěným, a uschovej je v chladném suchém místě.

1090. Zavařený meloun.

Rozkrájej zralé tvrdé melouny na kusy na prst zšíří a zdělí, vykrájej vše vláknovité a oloupej je, vlož je pak do kuthanu do horké vody, když pak by se voda vařiti započínala, tedy melouny opěnovačkou vyber a vlož je do studené vody, když pak vychladnou, tedy je vyndej a nech na čistém šatě osáknouti, urovnej je pak do hlubohé mísy a polej je cukrem podle č. 970 vyčištěným, počítej totiž na každou libru melounů dvacet lotů bílého cukru, přikrej to papírem a nech to do druhého dne státi, pak cukr sceď, svař jej na první stupeň

(č. 960), pěnu s něho seber a nalej jej horký na melouny, opakuj totéž ještě třikráte, jen že pokaždé musíš všechnu pěnu sebrati, a kdyby bylo cukru málo, tedy bys musela trochu čerstvého přilíti, pak pátý den opět všechn cukr slej, svař jej na čtvrtý stupeň (č. 960), vlož do něho melouny a nech je zvolna jednou var přejíti, pak pěnu seber, urovnej to do sklenic, nalej na to ostatní cukr, když to vychladne, tedy obvaž a uschovej sklenice na tentýž způsob jako předešle (č. 1088).

1091. Zavařená gdoulová jablka.

Rozkrájej pěkná zralá gdoulová jablka na stejné kousky, oloupej je a jádra vykroj, vlož je do vařicí vody a nech vařiti do měkka, pak je vyndej a nech na sýtku osáknouti a urovnej je pak do hlíněné mísy. Svař cukr a polej jím gdoule, přiklop to a nech v studenu do druhého dne státi, pak z toho cukr slej, svař jej na první stupeň (č. 960), pěnu seber a vlož do něho gdoule, nech je var přejíti, pěnu všechnu seber a vlej to pak do mísy, přiklop to a nech opět do druhého dne v studenu státi, takto čtyry dni po sobě opakuj, musíš však po každé trochu svařeného cukru přilíti, pátý den pak cukr s gdoulí slej, svař jej na třetí stupeň (č. 960), dej do něho gdoule, nech je několikráte var přejíti, pěnu seber a nech je na polo vychladnouti, dej je do sklenic, když úplně vychladnou, tedy je obvaž a uschovej jako ostatní.

1092. Merunky v třešňovce.

Vypíchej z pěkných velkých merunek pecky a svař je na tentýž způsob jako předešle, pak s nich cukr sced a svař jej na třetí stupeň (čís. 960), pěnu s něj seber, přimíchej pak do něho kávový koflík třešňovky, nalej to pak na merunky, obvaž skleničky a uschovej na tentýž způsob jako podle č. 1082.

1093. Merunky v cognaku.

Vezmi pěkné velké merunky, propíchni každou několikrátě velkou jehlou, pak pecky dřívkem vytlač, urovnej je pak do čistého kuthanu, nalej na ně pak podle č. 970 učištěného cukru, postav na mírný oheň, a když jest pak cukr tak horký, co bys v něm prst vydržeti mohla, pak to od ohně odstav a postav na vlažné místo a nech přikryté do druhého dne státi, pak z merunek cukr slej, svař jej, pěnu seber a horký na merunky nalej, přiklop a nech v studenu dva dni státi, pak cukr opět slej, svař jej na třetí stupeň (č. 960), pěnu seber a opět horký na merunky nalej a nech do druhého dne přikryté v studenu státi, postav to pak po čtvrté na oheň, nech merunky dvakrátě var přejíti, pak je od ohně odstav a když na polo vychladnou, tedy merunky z cukru vyndej, do sklenic je urovnej, cukr svař na třetí stupeň (č. 960), pěnu všechnu seber, nalej pak do sklenic na merunky do pola dobrého cognaku, na to pak nalej svařený cukr, pak sklenice papírem a měchýřem pokrej a pevně obvaž.

1094. Broskve v cognaku.

Broskve se upravují na tentýž způsob jako merunky v cognaku (č. 1093).

1095. Zavařeně melouny s rumem.

Rozkrájej pěkné zralé melouny na kousky na prst zšíří a zdělí, oloupej je a vykrájej vše vláknovité, svař pak na každou libru rozkrájených melounů čtyřadvacet lotů bílého cukru podle č. 970, přidej k tomu půl žejdlíku rumu, když pak se cukr opět vaří, tedy do něho vlož nakrájené melouny, vař je tak dlouho, až se na pohled zdají skelnaté, zatřes jimi začasťe, aby se nepřipálily, míchatí se však nesmí, vlej to pak na čisté žíněné sýtko a nech šťávu všechnu protéci, svař ji pak

na pátý stupeň (č. 960), vlož pak melouny opět do šťávy a nech je zvolna jednou var přejítí, vlej to pak do polévkové mísy, nech to vychladnouti, přikrej to pak papírem a nech tak dva neb tři dni v studenu státi; když šťáva zřídla, tedy ji sced', svař ji na pátý stupeň, pěnu seber a vlej ji horkou opět na melouny, urovnej je pak do sklenic a polej pak ostatní vychladlou šťávou, obvaž pak sklenice papírem, voskem napuštěným, a uschovej je v chladném suchém místě.

1096. Zavařené slívy s rumem.

Sloupni kůžičku s pěkných, velkých, zralých, ne však měkkých slív, vyndej pozorně špičatým dřívkem pecky tou stranou, co byla stopka, svař pak na každou libru slív půl libry cukru podle č. 970. Když pak jest cukr čist, tedy do něho přidej na čtyry libry slív kávový koflík jemného rumu, a když se cukr opět vaření počne, tedy do něho vlož slívy, nech je několikráte var přejítí, vlej to pak do hluboké mísy, přikrej papírem a nech tak tři dni státi, pak s nich cukr sced' a svař jej na pátý stupeň (č. 960), vlož pak do něho opět slívy a nech je zvolna jednou var přejítí, urovnej je do sklenic, nech pak cukr do husta svařiti, přimíchej pak do něho ještě půl žejdlíku jemného rumu a nech to prochladnouti, nalej jej pak na slívy, přiklop to papírem, obvaž pevně méchýřem a uschovej v chladném suchém místě.

1097. Zavařený ananas.

Oloupej ananas a rozkrájej jej na tenké lístky, vlož jej do vařící vody a nech jej zvolna několikráte var přejítí, pak jej vyndej, vlož do studené vody, když vychladne, tedy vlož jej na čistý ubrousek a nech osáknouti, vlož jej pak do hluboké mísy, polej jej cukrem podle č. 970 svařeným a nech tak papírem přikrytý do druhého dne státi, pak s něho cukr sced', svař jej na

třetí stupeň (č. 960), vlož do něho ananas a nech jej zvolna var přejítí, pak ananas cedníčkem vyndej, vlož jej do mísy, nech pak cukr ještě chvíli povařití a vlej jej pak na ananas, přikrej mísu papírem a nech to tak do druhého dne státí, pak cukr opět sceď, svař jej na pátý stupeň (č. 960), vlož ananas opět do něho a nech jej opět zvolna var přejítí, urovnej pak ananas do sklenic, svař cukr na pátý stupeň, nalej jej na ananas a nech to úplně vychladnouti, obvaž pak sklenice pevně a uschovej je v chladném suchém místě.

1098. Zavařeně muškatevky.

Oloupej pěkné zralé, ne však měkké muškatevky, vlož každou, hned jak ji oloupáš, do studené vody, do níž jsi byla trochu citronové šťávy přilila (aby zůstaly pěkné bílé), oškrábej pak nožem čistě stopku a do půli ji odřízni, propíchni pak každou několikráté drátem, vlož pak je do vařící vody, do kteréž jsi byla malý kousek kamence přidala, a nech je svařiti do měkka, pak je opěnovačkou vyndej, vlož je do studené vody, když vychladnou, tedy je vyndej, vlož je do hluboké mísy a polej je cukrem, na první stupeň svařeným (č. 960), počítej totiž na každou libru hrušek dvacet lotů bílého cukru, přiklop to papírem a nech tak do druhého dne státí, pak cukr sceď, svař jej na třetí stupeň (č. 960), vlož pak do něho hrušky a nech je v něm čtyry minuty vařiti, přikrej je papírem a nech je opět do druhého dne státí, vsyp to pak do sýta, nech všechn cukr protéci a svař jej pak na pátý stupeň (č. 960), vlož hrušky do něho, nech je zvolna jednou var přejítí, urovnej pak vychladlé do sklenic a polej ostatním cukrem, obvaž a uschovej na tentýž způsob jako předešle (č. 1097).

1099. Zavařeně zelené fíky.

Vyber pěkné velké zelené, ne však zcela zralé fíky,

propíchni každý několikrátě okolo pucků malým úzkým nožičkem, vlož je do vřelé vody, a když by se vařiti počínaly, tedy je opěnovačkou vyndej a vlož je do studené vody, pak druhý den je ze studené vody vyndej a vlož je opět do horké vody, přidej k nim lžici soli a trochu špenátu a nech je zvolna vařiti do měkka, pak je opěnovačkou vyndej a vlož opět do studené vody, když pak úplně vychladnou, tedy s nich vodu sced, vlož je do hluboké mísy a polej je podle č. 970 svařeným cukrem (kolik liber fíků, tolik liber bílého cukru musíš dáti), priklop je papírem a nech tak do druhého dne státi, pak s nich cukr sced, svař jej na třetí stupeň (č. 960), vlož fíky do něho a nech je jednou var přejíti, pak pěnu seber, vsyp je do mísy, přikrej je papírem a nech opět do druhého dne státi, opakuj to ještě dvakrátě, pak pátý den všechn cukr sced, kdyby jej však bylo málo, tedy trochu čerstvého přilej, svař jej na čtvrtý stupeň (č. 960), pěnu všecku seber, vlož do něho fíky, nech je ještě jednou var přejíti, urovnej pak vychladlé fíky do sklenic, polej je cukrem, obvaž pak sklenice a uschovej na tentýž způsob jako předešle (č. 1097).

1100. Zavařeně černé ořechy.

Ořechy vlaské se naloží dříve nežli dozrajou, totiž když jest skořepina ještě měkká v měsíci červenci. Propíchni každý ořech několikrátě silnou jehlou a vlož je do čerstvé vody, druhý den vodu sced a dej opět čerstvou, opakuj to dvanácte neb čtrnácte dní, avšak každý den vodu sced a čerstvou na ně vlej. Na to je na měkko uvař. Abyš poznala, jsou-li dosti vařeny, propíchni ořech jehlou a pozvedni jej do výšky, spadne-li ořech lehce s jehly, je dosti uvařen. Po té dej ořechy zase do studené vody a nech je v ní přes noc státi. Druhého dne vyndej je na ubrousek, nech je osáknouti,

vlož je pak do hluboké mísy a vlej na ně podle č. 970 uvařený cukr, totiž na každou libru ořechů počítej libru bílého cukru. Následní den cukr s ním slej, nech jej do husta uvařit a pak jej vychladlý na ořechy zase nalej. Na týž způsob opakuj to šest dní po sobě, totiž vždy cukr svař, opěň jej a vychladlý na ořechy nalej, při čemž však musíš, je-li ho málo, povždy trochu čerstvého cukru přilít. Sedmého dne svař pak cukr na třetí stupeň (č. 960), dej do něho ořechy a nech je několikrát var přejít. Potom je urovnej do kamenného hrnku ve vrstvách, jež prostrkej malými kousky skořice a několika řebíčky, vlej na to cukr, hrnky dobře obvaž a uschovej.

1101. Zavařená bílá ořechy.

Oloupej z velkých nezralých ořechů zelenou slupku a polož je do studené vody. Mezi tím vlej do vařící říčné vody lžíci roztlučeného kamence a pak v ní ořechy na předešlý způsob (č. 1100) na měkko uvař. Po té dej je do studené vody, přidej k tomu trochu citronové šťávy a nech ořechy zcela vychladnouti. Potom vlož ořechy na jinou mísu, vlej na ně svařený cukr podle čísla 970, vždy na libru ořechů libru bílého cukru, a nech to tak přes noc státi. Takto opakuj to po pět dní, musíš však každý den cukr o něco hustěji svařit a pěnu často s něho sebrati, vychladlý cukr na ořechy vlít a pak papírem to přikrýt. Šestého dne cukr sced, přidej do něho trochu svařeného cukru, svař jej na první stupeň (č. 960), vlož ořechy do něho a nech je zvolna var přejít. Přiklop to papírem a nech opět přes noc státi. Sedmého dne svař cukr na druhý stupeň (č. 960), a nech ořechy několikrát var přejít, pěnu často s ním seber a pak je na předešlý způsob uschovej.

1102. Zavařená pomorančová kůra.

Nakroj kůru na pěkných žlutých pomorančích, pak

ji sloupni, vlož ji pak do vařící vody a nech do měkka vařiti, pak ji vyndej a vlož do studené vody, když pak úplně vychladne, tedy ji urovnej do kamenného hrnku a polej ji svařeným cukrem podle čís. 970 (na každou libru kůry svař libru bílého cukru), vlož na ni čisté prkénko a na toto čisté umytý křemel, ne však tuze těžký, pak druhý den s ní cukr sced, trochu jej svař a nalej pak horký opět na pomorančovou kůru, opakuj to ještě třikrát, pokaždé cukr svař, pěnu seber, a je-li ho málo, tedy ještě trochu svařeného cukru přidej, vždy ale horký na kůru nalej, pak posledně vše do velkého cedníku vlej a nech cukr všecken protéci, svař je pak na třetí stupeň (č. 960), pěnu všechnu seber, vlož pak do něho kůru, nech ji několikrát zvolna var přejíti, opět pěnu všechnu seber, urovnej pak těsně kůru do čistého kamenného hrnku, nalej na ni ostatní cukr, obvaž pak hrnek pevně navlhým měchýřem, a když tento uschne, tedy jej obvaž ještě papírem a uschovej v suchém studeném místě.

1103. Zavařené šípky.

Pěkné velké zralé, ne však přezralé šípky rozřízni na dlouho v půli, dobře je vyčisti, pak je v studené vodě omej, vlož je pak do vařící vody a nech je tak dvě neb tři minuty státi, pak vodu sced a šípky dej na žíněné syto, by oschly, svař pak tolik liber cukru podle čís. 970, kolik liber šípků máš, přidej do každé libry svařeného cukru šťávu z jednoho citronu, vlož pak šípky do něho a nech je do měkka svařiti, pak je opěnováčkou vyndej a dej do mísy, do cukru pak přidej několik řebičků a svař je na třetí stupeň (č. 960), pak vychladlý vlej na šípky, přiklop to a nech tak tři dny v chladném místě státi, pak se šípků opět cukr sced a nech je tak dlouho zvolna vařiti, až se stane hustým

jako syrob, vlož pak do něho šípky, nech je zvolna jednou var přejíti, dej pak vychladlé do sklenic a obvaž je a uschovej na tentýž způsob jako předešle (č. 1102).

1104. Zavařené mišpule.

Omej pěkné velké, ne však měkké mišpule, propíchni každou několikrát silnou jehlou, vlož je pak do říčné vařící vody a nech je vařiti do měkka, pak s nich vodu sced, vlož je na sýtko a nech je osáknouti, vtláč pak do každé jeden řebíček, vlož je do hluboké mísy a polej je svařeným cukrem podle č. 970 (na každou libru mišpul počítej libru bílého cukru), ale tak, aby cukr na prst zvýší mišpule přesahoval, musíš totiž na přeavařování cukru dáti více vody, než obyčejně, nech pak mišpule přikryté tři neb čtyry dni v chladném místě státi, pak s nich cukr sced, svař jej do husta, pěnu seber, vlož pak mišpule do něho a nech je několikrát var přejíti, urovnej pak je do sklenic, nalej na ně vychladlý cukr a obvaž je a uschovej jako předešle (č. 1102).

1105. Karfiol.

Rozděl karfiol na malé růžičky, seřež s něho vše vláknovité a košťály trochu odřízni, vlož jej pak do vařící vody a nech jej osm minut vařiti, pak vodu sced a nalej naň studenou čerstvou vodu; když vychladne, tedy jej vyndej a nech na čistém ubrousku osáknouti, urovnej jej pak do hluboké mísy a nalej naň vařící ocet, do něhož jsi byla několik pepřů a několik šalotek přidala, přikrej mísu papírem a nech tak čtyryadvacet hodin státi, druhý den ocet sced, svař jej, nalej opět vlašný na karfiol a nech do druhého dne státi, pak opět ocet sced, svař jej, pěnu seber; urovnej pak karfiol do sklenic neb kamenných hrnků, nalej naň vychladlý ocet, obvaž sklenice měchýřem a uschovej je jako předešle.

1106. Červená řípa. .

Omej čistě mladou červenou řípu v studené vodě, urovnej ji pak do kuthanu, nalej na ni čerstvou vodu a nech ji vařiti do měkka, pak ji vyndej, vlož ji do studené vody a nech úplně vychladnouti, oloupej ji a rozkrájej pak dle libosti a vtlač do každého kousku řípy jeden řebíček; svař pak na každou libru řípy šestnáct lotů bílého cukru podle čís. 970, jen že musíš o něco více vody dáti, než jak je udáno, vlož pak do něho řípu a nech ji několikrát zvolna var přejíti, vsyp to pak do sýta a nech šťávu všechnu protéci, svař ji a nalej prochladlou opět na řípu, přikrej mísu papírem a nech opět dva dni v chladném místě státi, pak šťávu všechnu sced, svař ji do husta a nalej vlažnou na řípu, zatřes jí pak několikrát a nech úplně vychladnouti, uschovej pak řípu v sklenicích na tentýž způsob jako předešle. Takto upravená řípa se hodí k okrášlení dortů a kompotů.

1107. Zavařené třešně v octě.

Vyber pěkné velké třešně, ustříhej stopky do půli, dej je do bílých sklenic k tomu ustanovených, svař pak na každou sklenici třešní tři čtvrti žejdlíku bílého octa se čtvrt librou bílého cukru, několika řebíčky a kouskem skořice, nech to vychladnouti, nalej to pak na třešně, obvaž sklenice pevně papírem a nech je v chladném místě osm dní státi, pak ocet s třešní sced, nech jej nějakou chvíli povařiti, nalej pak úplně vychladlý opět na třešně, obvaž pak sklenice pevně papírem, voskem napuštěným, a uschovej je v chladném suchém místě.

1108. Zavařené zelené boby.

Z mladých bobových lusků uřež špičky a stáhni vlákno, jež po stranách lusků se nachází, vlož je pak

do vařící vody, do které jsa byla již dříve malý kousek kamence a trochu soli přidala, a nech je osm minut vařit, pak s ních vodu sceď a nalej na ně čerstvou studenou vodu; když zcela vychladnou, vyndej je a nech je na čistém šatě osáknouti, dej pak do hrnku tolik octa podle toho, mnoho-li na boby potřeba, aby jím byly kryty, přidej do něho několik šalotek, několik řebíčků a pepřů, kousek květu a několik bobkových lístků, svař to a nech pak vychladnouti, urovnej pak bobové lusky do sklenic, nalej na ně úplně vychladlý ocet, obvaž pak pevně sklenice navlhčeným měchýřem a uschovej je v chladném suchém místě.

1109. Třešně v páře vařené bez cukru.

Úplně zralé, pěkné a ještě tuhé třešně v studené vodě zrychla omej a stopky utrhej, naplň jimi pak láhve neb sklenice k tomu ustanovené, tak aby byly láhve úplně plné, pak je zátkou ucpi a pevně obvaž, strč pak každou do pytlíčku z hrubého plátna a obvaž je, dej pak na dno velkého hrnce neb kotlíku sena na dva prsty zvýší, postav naň láhve, nalej pak na ně studené vody, nesmí však láhve přesahovati, pak hrnek pokličkou dobře přiléhající priklop, postav jej na oheň, nech to šest až osm minut vařit, pak to od ohně odstav a nech prikryté vychladnouti, pak sklenice z vody vyndej, otri je a zapečet je pak smolou neb voskem a v suchém studeném místě je uschovej.

1110. Borůvky v páře vařené bez cukru.

Borůvky v páře vařené bez cukru se upraví na tentýž způsob jako třešně v páře vařené bez cukru (č. 1109).

1111. Broskve v páře vařené bez cukru.

Pěkné broskve, zralé, avšak tvrdé, čistým šatem

otři, pak každou v půli rozkroj, pecky vyndej, a naplň jimi láhve k tomu ustanovené, ucpi je dobře zátkou, pevně je obvaž, strč pak každou do pytlíčka z hrubého plátna, obvaž je, uvař a uschovej na tentýž způsob jako třešně v páře vařené bez cukru (č. 1109).

1112. Merunky v páře vařené bez cukru.

Merunky v páře vařené bez cukru upraví se na tentýž způsob jako broskve v páře vařené bez cukru.

1113. Švestky v páře vařené bez cukru.

Švestky upraví se a uvaří na tentýž způsob jako broskve v páře vařené bez cukru (č. 1111).

Takto upravené ovoce hodí se zvláště v zimě ku kompotu, na koláče a. j., a co do chuti je skorem rovno čerstvému ovoci.

1114. Broskve v páře vařené.

Rozpůli pěkné, zcela vyrostlé, ne však dozralé broskve bezezvrn, oloupej a urovnej je do malých k tomu ustanovených sklenic, dej totiž vždy vrstvu broskví a nasyp na ně na stéblo zvýší bílého tlučného cukru, dej opět vrstvu broskví a opět cukr, opakuj to až jest sklenice skoro plna, nalej pak na to trochu cukru podle č. 970 svařeného, tak aby jím ovoce zcela kryté bylo, obvaž pak sklenice pevně plátnem a pak navlhlym měchýřem, aby vzduch v sklenici nezůstal, dej pak na dno širokého hrnku neb hlubokého krajáče trochu drobného sena, postav pak naň skleničky s ovocem těsně jednu vedle druhé, a nalej pak do krajáče studenou vodu, ale jen tolik, aby až k hrdlu sklenice dosahovala, postav pak krajáč na oheň a nech to zvolna šest až deset minut vařiti, pak krajáč od ohně odstav, skleničky však nevyndavej a nech to úplně vychladnouti, pak sklenice vyndej, otři je a uschovej v suchém chladném místě.

1115. Oloupané švestky v páře vařené.

Pěkné velké zralé, ne však měkké švestky vlož do vařící vody, pak když se kůžička natrhne, tedy je opěnovačkou vyndej, oloupej je a vlož do studené vody; když pak úplně vychladnou, tedy je vlož na čistý šat a nech je osáknouti, urovnej je pak do sklenic a uvař v páře na tentýž způsob jako broskve č. 1114, jen že se nesmějí déle nežli pět minut vařiti, uschovej je pak jako předešle (č. 1114).

1116. Rozličné ovoce v páře vařené.

Na tentýž způsob se zavařuje vše ostatní ovoce, totiž merunky, švestky, višně, třešně, amarelky, slívy, zelenčata, brusinky a jiné, jen že na kyselé ovoce se musí více cukru přidati.

Naložené ovoce a vařivo.

1117. Višně v octě naložené.

Svař tolik vinného octa, mnoho-li ho potřebuješ, přidej k němu kousek skořice a cukr, totiž na každý žejdlík octa počítej čtyry loty cukru, pěnu všechnu s toho seber a nech to vychladnouti. Pěkné zralé višně v studené vodě omej, stopky utrhej a nech višně na čistém šatě osáknouti, dej je pak do sklenic a nalej na ně toho upraveného vychladlého octa tolik, aby višně na prst zvýší přesahoval, pak sklenice pevně obvaž a nech tak čtyry dni státi, pak s višní ocet slej, nech jej chvíli vařiti a pak vychladnouti, vlej jej opět na višně a nech ještě tři neb čtyry dni tak státi, pak opět ocet slej a svař, nech vychladnouti a na višně jej nalej, pak sklenice pevně ucpi a obvaž, uschovej je pak v studeném místě.

1118. Švestky v octě naložené.

Švestky v octě naložené upraví se na tentýž způsob jako višně v octě naložené (č. 1117).

1119. Ryvíz v octě naložený.

Vyper opatrně pěkné ryvízové hrozničky ve studené vodě, pak je opěnovačkou vyber a nech na sýtku osáknouti, vlož jich pak vrstvu do sklenice k tomu ustanovené, posyp je hojně cukrem utlučeným, dej opět vrstvu hrozniček a opět cukr, pokračuj tak, až jest sklenice na prst zvýší neplna, nalej na to pak dobrý vinný ocet a nech tak přes noc přikryté státi, pak s toho ocet slej, přidej k němu kousek skořice a dva řebíčky a nech to svařiti, vsyp ryvíz do hluboké misky, nalej naň ten vařící ocet, přiklop to a nech tak čtyřadvacet hodin státi, pak ocet slej a nech opět vařiti, vlož pak do něho ryvíz, odstav to od ohně a nech vychladnouti, naplň tím pak sklenice, obvaž je a uschovej v studeném suchém místě; hodí se v zimě ku kompotu.

1120. Chřest.

Očist pěkný zelený mladý chřest, bílý kousek zdola odkroj a uvař jej v slané vodě, ne však tuze do měkka, pak s něho vodu sced a nalej naň čerstvou studenou vodu, když je vychladlý, tedy jej nech na čistém šatě oschnouti, urovnej jej pak na plochou mísu a polej svařeným octem, do něhož jsi byla několik pepřů a šalotek přidala, nech to pak papírem přikryté do druhého dne státi, pak ocet sced, svař jej ještě jednou, urovnej pak chřest do sklenic a nalej naň vychladlý ocet, obvaž pak sklenice a uschovej na tentýž způsob jako předešle.

1121. Žampiony.

Uřež od malých, ještě zcela uzavřených žampionů peň, pak je jemnou solí a šťávou z citronu dobře otři

a omej je, vlož je pak do vařícího octa, do něhož jsi byla soli a citronové šťávy přidala a nech je několikrát var přejíti, pak je od ohně odstav; když pak byly v octě úplně vychladly, urovnej je do sklenic. Svař pak dobrý vinný ocet, do něhož jsi byla přidala několik šalotek, pepřů a řebíčků, kousek muškátového květu a několik bobkových lístků, nech jej vychladnouti a nalej jej pak na žampiony, přikrej pak sklenice kouskem čistého plátna a obvaž je pevně navlhhlým měchýřem a uschovej je v chladném studeném místě.

1122. Artičky.

Očist dobře pěkné artičky, tvrdý spodek a listí odkroj, vlož je pak do vařící slané vody a nech je několikrát var přejíti, pak s nich vodu sceď a nalej na ně studenou vodu; když úplně vychladnou, tedy je vlož na čistý šat a nech je osáknouti, svař pak dobrý vinný ocet s několika pepři, vlož artičky do hluboké mísy a polej je úplně vychladlým octem, přikrej je papírem a nech tak do druhého dne státi, pak s nich ocet sceď a nech jej povařiti, urovnej pak artičky do sklenic, nalej na ně ocet úplně vychladlý, obvaž pak sklenice a uschovej je v chladném suchém místě.

1123. Červená řípa.

Omej čistě červenou řípu, ale neoškrábej ji, uvař ji pak do měkka; když prochladne, tedy ji oloupej a rozkrájej na tenké lístky, urovnej ji pak buď do velkých sklenic neb čistých kamenných hrnků, totiž tak: dej vrstvu řípy a vlož pak na ni několik tence nakrájených lístků z oškrábaného křenu, dej pak opět vrstvu řípy a opět několik křenových lístků, opakuj to, až jest nádoba plna, posyp ji pak po vrchu trochem feniklu, nalej pak na to svařený, vychladlý, dobrý ocet a uschovej; za dva neb tři dni můžeš ji pak upotřebiti.

1124. Zelený hrášek.

Vyber z čerstvých mladých lusků hrášek, dej jej do sklenic, přidej pak do každé sklenice lžici tlučeného cukru a též tolik soli, zatřes pak každou sklenicí tak, aby se vše dobře smíchalo, postav je pak do hlubokého krajáče, do něhož jsi byla na dno trochu sena dala, těsně jednu vedle druhé, nalej pak do nich tolik studené vody, aby až ku hrdlu sklenic dosahovala, postav pak krajáč na oheň, když se pak voda vařiti počne, tedy ji nech třikráte var přejíti, odstav pak krajáč od ohně, sklenice však nevyndavej, když pak voda v krajáči úplně vychladne, tedy sklenice vyndej, přikrej je papírem, obvaž navlhčeným měchýřem a uschovej je jako předešle (č. 1122).

1125. Zelený hrášek na jiný způsob.

Vyper malý, mladý, čerstvý hrášek v čerstvé vodě, pak jej osol a nech tak na čistém šatě půl hodiny ležet, pak jej čistým ubrouskem osuš, naplň jím pak sklenice k tomu ustanovené, ne však docela, svař pak tolik vody s cukrem, mnoho-li jí třeba, aby jí byl hrášek zcela kryt (na každý žejdlík vody musíš dáti čtvrt libry cukru), nalej pak na hrášek tuto sladkou vychladlou vodu, tak aby hrášek úplně kryla, obvaž pak sklenice navlhčeným měchýřem a uvař hrášek v páře na tentýž způsob jako předešlý (č. 1124), nesmí se však déle vařiti nežli pouze dvě minuty.

1126. Brusinky.

Dej do kuthanu přebrané a v čerstvé vodě vyprané brusinky, nalej pak na ně octa s vodou svařeného, do něhož jsi byla cukru přidala, totiž vždy na dva žejdlíky octa přidej půl libry cukru, svař je pak do měkka, pak je opěnovačkou vyndej, šťávu nech pak ještě trochu zavařiti, dej pak úplně vychladlé brusinky do sklenic neb

kamenných hrnků, nalej na ně vychladlou šťávu, obvaž pak hrnky papírem, propíchni jej několikrátě jehlou a uschovej je pak v chladném studeném místě.

1127. Rajská jablka.

Omej pěkná zralá, ne však měkká, malá rajská jablka ve studené vodě a nech je pak na čistém šatě osáknouti, urovnej je pak do sklenic neb kamenných hrnků, nalej pak na ně úplně vychladlý ocet, jež si byla s několika zrny pepře, nového koření, několika řebičky svařila, i musí to býti dostatečně slané. Ocet však musí jablka úplně krýti, povrchu pak nalej čerstvého hovězího loje, obvaž pak hrnky papírem a uschovej jako předešle (č. 1126).

1128. Rajská jablka na jiný způsob.

Omej pěkná zralá rajská jablka ve studené vodě, nech je osáknouti, rozděl pak každé na několik dílů, dej je na čistý kuthan a nech je nějakou chvíli vařiti, rozmíchej je pak a skrze husté sýtko protlač, přikrej je papírem a nech tak do druhého dne v chladném místě státi, pak s toho všechnu vodu sced, ostatní dej do kamenných hrnků, přikrej je papírem a obvaž navlhkým měchýřem, uschovej je pak v suchém studeném místě.

1129. Lanýže.

Omej čistě lanýže, dej je do kuthanu, nalej na ně červeného vína a nech je několik minut vařiti, urovnej je pak do sklenic, nalej na ně vychladlé víno a na to tolik rozpuštěného čerstvého hovězího loje, aby se z něho as na stéblo ztlouští škraloup utvořil, přikrej pak sklenice papírem, obvaž je navlhčeným měchýřem a uschovej na tentýž způsob jako předešle (č. 1128).

1130. Hříbky.

Odkroj z malých tvrdých, ne však červivých hříbků peň, oří pak je čistým šatem a vlož je do vařící vod

do které jsi byla trochu octa a soli přidala, nech je pět minut vařiti, pak s nich vodu sceď a nech je na čistém šatě osáknouti, urovnej je pak do sklenic a nalej na ně dobrý, svařený, vychladlý ocet, obvaž pak sklenice a uschovej jako předešle (1128).

1131. Ryzce.

Odkroj z mladých čerstvých ryzců peň a vlož je pak do studené vody. Nalej do kuthanu octa, přidej k němu jednu na koláčky nakrájenou cibuli, několik zrnek pepře a nového koření, osol to a když se to vařiti počne, tedy do toho vlož houby a nech v tom půl hodiny vařiti, pak houby vyber a nech je osáknouti, urovnej je pak do kamenného hrnku a nalej na ně vychladlý vinný ocet, v kterémž jsi byla několik zrnek pepře a několik řebíčků svařila, přikrej pak hrnky papírem a obvaž je navlhčeným měchýřem, uschovej je pak v chladném, suchém místě.

1132. Perlové cibulky.

Vlož malé perlové cibulky do studené vody a nech je v ní čtyřadvacet hodin ležeti, oloupej je pak a vlož do slané studené vody a nech v ní opět čtyřadvacet hodin ležeti, pak s nich vodu sceď a nech je na čistém šatě osáknouti, vlož je pak do vařícího vinného octa, do něhož jsi byla několik zrnek pepře a nového koření, několik bobkových lístků a trochu soli přidala, nech je malou chvíli povařiti, urovnej pak cibulky do sklenic a nalej na ně úplně vychladlý, přecezený ocet, tento však musí cibulky úplně krýti, nalej pak po vrchu trochu dobrého provensského oleje aneb čerstvého rozpuštěného hovězího loje, obvaž pak sklenice papírem a uschovej je v suchém studeném místě.

1133. Kukuřice.

Ober z malých (asi prst zdělí) kukuřicových hla-

viček všechny lístky, vlož pak kukuřici do hodně slané vody a nech v ní dvě hodiny ležeti, svař pak vinný ocet s několika pepři, řebíčky a trochem soli, vlož pak kukuřici do toho a nech ji pět minut vařiti, vylej pak vše do mlsy, urovnej vychladlou kukuřici do sklenic a nalej na ně přecezený ocet, přikrej sklenice papírem a obvaž je navlhčeným měchýřem, uschovej je pak na tentýž způsob jako předešle (č. 1132). Takto naloženou kukuřici můžeš upotřebiti ku okrášlení vlaského salátu aneb k studené pečení na místě jiného salátu.

1134. Hořčice jemná.

Dej do čistého hrnku jednu cibuli na koláčky rozkrájenou, dva spárky česneku, čtyry bobkové lístky, nalej na to dva žejdlíky vinného octa, dobře to přiklop a nech tak do druhého dne státi, přistav to pak k ohni a nech to několikrát var přejíti. Utluč zatím v moždíři osm lotů jemného hořčicového zrní, prosej je skrze husté síto po kuthanu a nalej pak naň přecezený vařící ocet, při čemž však musíš neustále míchat, aby se žmolky nedělaly; přimíchej k tomu ještě deset lotů utlučeného cukru, několik utlučených řebíčků, půl kvintlíku utlučené prosáté skořice a míchej tím, až to úplně vychladne. Kdyby to bylo tuze husté, tedy přidej trochu svařeného octa, nesmí to ale býti hustší nežli zapražená omáčka; nalej to pak do sklenic, obvaž to navlhčeným měchýřem a uschovej v chladném místě; za tři neděle můžeš jí upotřebiti.

1135. Hořčice obyčejná.

Svař dva žejdlíky octa, smíchej pak čtyry loty bílé se čtyrmi loty hnědé hořčičné mouky, nalej na to vařící ocet, při čemž však musíš neustále míchat, přidej pak k tomu několik zrnek nového koření neb řebíčků a kousek skořice, oboje jemně utlučeno a prosáto, mí-

chej tím, až to vychladne, nalej to pak do sklenic, obvaž je měchýřem a uschovej na tentýž způsob jako předešle (č. 1134).

1136. Naložené zeli.

Ober z pěkných zelných hlávek vrchní lupeny, rozkroj hlávky a vyřízni košťály, rozkrouhej pak zeli na kruhadle, prostři velký čistý šat, vlož naň rozkrouhané zeli a osol je, totiž na každou kopu velkých tvrdých hlávek, dej vždy půl druhé libry soli, čtyry loty koprového zrní a též tolik přebraného kmínu, promíchej to dobře. Pokrej pak dno čistě vymytého dubového sudu čistým zeleným lupením, vlož pak do něho vrstvu nakrouhaného zeli, stluč je dřevěnou palicí, dej opět zeli a stluč opět palicí, opakuj to, až jest soudek plný, dej povrch opět lupeny, přikrej pak sud čistým bílým šatem, vlož naň dobře přiléhající vlčko, na toto pak dej těžký, čistě umytý kámen. Když zeli silně kyselinou zavání a povrchu se pěna utvoří, k čemuž času asi tři neděl zapotřebí (dříve se to státi nesmí), tedy s něho šťávu seber, kamení však nesundavej, pokud povrch všechnu šťávu čistým šatem nevysušíš, pak s něho kamení a vše ostatní sejmi, umej to čistě v čerstvé vodě, přikrej to pak na tentýž způsob jako dříve uvedeno, nalej na to tolik čerstvé vody, aby bylo zeli zcela kryto. Chceš-li k potřebě ubrati, tedy jest nejlíp, když je prsty povrchu stejně seškrabeš, tak aby zeli opět zcela ploché zůstalo a žádné důlky se nenadělaly, omej pak opět vše a přikrej vždy na tentýž způsob; uhledíš-li zeli takto v čistotě, tedy potrvá až do nového.

1137. Naložená brukev.

Brukev může se na tentýž způsob jako zeli naložiti (č. 1136), jen že se musí oloupati a pak na tenké nudličky rozkrájeti.

1138. Naložené okurky.

Omej malé pěkné okurky v čerstvé vodě, vlož je pak opět do čerstvé studené vody a nech v ní tři neb čtyry hodiny ležeti, pak je vyndej a nech na čistém šatě osáknouti, vlož na dno čistého hrnku koprové a višňové listí, vinné úponky, které však musíš dříve omýti a pak trochu násadou u nože rozklepati, urovnej na to vrstvu okurek a dej opět višňové a koprové listí a též úponky, opakuj to až jest hrnek pln, povrchu pak dej opět listí, trochu celého pepře, několik řebíček a bobkových lístků, svař polovici octa a polovici vody se lžící soli a nalej pak vychladlé na okurky, svařenina však musí okurky úplně krýti, obvaž pak hrnek volně čistým šatem, vlož naň čisté prkénko, jež do hrnku se vejde, a na toto pak malé těžítko, třetí den pak dej okurky do chladného místa; za pět neb šest dní se mohou jísti.

1139. Okurky na jiný způsob.

Omej malé pěkné a stejně velké okurky v čerstvé vodě a oří je, vlož na dno čistého kamenného hrnce trochu vinného a višňového listí a kopru, urovnej pak na to vrstvu okurek, dej opět listí a opět vrstvu okurek, opakuj to až jest hrnek pln, vlož též mezi okurky dva neb tři pepřiky, svař pak ocet s trochem soli a s několika zrny pepře, nalej pak vařící ocet na okurky a nech je tak celou noc státi, druhého dne ocet sceď, nech jej opět povařiti a nalej jej opět vařící na okurky, opakuj to po tři dni, pak třetího dne, když jai byla na okurky vařící ocet nalila, vlož na ně čisté prkénko aneb dřevěný talíř, ale jen tak velký, aby do hrnku vejíti se mohl, vlož pak naň malé těžítko, nech je pak po tři dny v teplé kuchyni státi a uschovej je do chladného místa. Octa musí býti tolik, aby byly okurky zcela kryty.

1140. Okurky po anglicku.

Oloupej pěkné, zcela vyrostlé okurky, rozkroj pak každou po délce na čtyry díly, vyndej lžičkou, nejlíp stříbrnou, jádra a vše měkké, osol pak okurky a nech je tak několik hodin ležeti, urovnej je pak do hluboké mísy a polej je vařícím octem, pak je vyndej a nech na sytu osáknouti, vlož pak na dno sklenice několik šalotek, dva neb tři spárky česneku, několik koleček nakrájeného poru, kousek estragonu, několik pepřů a trochu hořčičného zrní, nalej pak na ně svařeného, ale úplně vychladlého octa, tak aby byly okurky zcela kryty, nalej na ně proveneského oleje, aby vzduch do okurek vniknouti nemohl, obvaž pak sklenice navlhčeným měchýřem a usohovej je v chladném místě.

1141. Okurky s hořčicí.

Oloupej pěkné velké dlouhé okurky, rozkrájej je na půlky, vyškrábej pak z nich pecičky a všechnu dřev, totiž všechno měkké (proto že by to pak později, když jsou okurky déle naloženy, ocet kalilo), pak okurky nasol a nech je přes noc takto ležeti, po té je druhý den čistým šatem otři a urovnej do sklenic, přimíchej k nim několik bobkových lístků, několik bílých pepřů a několik tence nakrájených lupinků z křenu čistě oškrábaného, nalej pak na ně dobrý, se solí svařený vychladlý ocet, nech je pak přikryté do druhého dne státi, pak s nich ocet sced, svař jej opět a nalej vychladlý opět na okurky, opakuj to po tři dni, přiklop pak sklenice kousky plátna a obvaž je navlhčeným měchýřem; za čtrnácte dní se mohou upotřebiti.

1142. Okurky s pepřem.

Vlož pěkné malé na přest dlouhé okurky do čerstvé studničné vody a nech je tak přes noc v ní ležeti, pak je čistě omej a vlož je na žíněné syto, aby osáčky, za-

tím nakrájej kopr a pepřovník na kousky asi na prst zděli, poklad pak dno čistě vymytého a vypařeného dubového soudku vinním a višňovým listím, urovnej pak na to vrstvu okurek, poklad je rozkrájeným koprem, pepřovníkem, kouskem estragonu, několika bobkovými listky, dymiánu, trochu pepřem na hrubo utlučeným a několika řebíčky, dej pak opět vrstvu okurek a opět to listím a kořením poklad, opakuj to, až jest soudek pln, svař pak dobrý vinný ocet s trochem soli, nalej to pak prochladlé na okurky, druhý den ocet sceď, nech jej svařiti a nalej vychladlý opět na okurky, pak soudek dobře zacpi a postav jej do chladného místa, musíš jej však každý den obracet. Později však stačí, obrátíš-li jej jednou za týden. Takto upravené a uschované okurky vydrží celou zimu.

1143. Okurky v slané vodě naložené.

Omej čistě již větší, pěkné tvrdé okurky, otri je pak čistým šatem, vlož pak na dno dubového čistě vymytého a vypařeného soudku vinné a višňové listí a kopr (soudek však musíš dříve solí vytrítí), urovnej pak na to vrstvu okurek, posyp je trochem soli, dej opět listí a opět okurky a malounko soli, opakuj to, až jest soudek pln, nalej pak na to čerstvé, studničné, slané vody, dej však do vody již jen tolik soli, aby voda nebyla více slaná, než jak když polévka trochu se přesolí, voda musí okurky vždy přesahovati, také musíš tuto slanou vodu dříve, než ji na okurky naleješ, čtvrt hodiny košťátkem ušlehati, nech pak soudek v teplém místě tak dlouho státi, až okurky kysati počnou, sejmi pak s nich bílou mázdu, jež se byla povrchu utvořila; je-li třeba, tedy přidej vody, neboť musejí být okurky vždy zcela kryty, připevni víko k soudku a postav jej do chladného místa; musíš jej však každý den obracet, později stačí, obrátíš-li jej jednou za týden.

1144. Okurky naložené v cukru a octě.

Dej do čistého hrnku čtyry žejdlíky dobrého vinného octa, dva žejdlíky studničné vody, kousek skořice, několik řebíčků a libru cukru na drobno rozsekaného a nech to svařiti. Oloupej dvanáct pěkných dorostlých okurek, rozkroj každou po délce na čtyry díly, vykroj z nich jádra a vše měkké, osuš pak takto upravené okurky čistým šatem, urovnej je do kuthanu a nalej na ně tu svařeninu a nech je několikráte var přejíti, pak okurky vyndej, urovnej je do sklenic a nalej na ně vychladlou šťávu, okurky musejí býti šťávou zcela kryty, přiklop pak sklenice papírem a obvaž je navlhčeným měchýřem. Takto upravené okurky mohou se též k hovězímu masu aneb k pečení podati.

1145. Naložené nezralé melouny.

Nedozralé melouny upraví a naloží se na tentýž způsob jako okurky v předešlém čísle (č. 1144).

1146. Okurky v páře vařené.

Omej pěkné, stejné, malé okurky v čerstvě vodě, otri je pak čistým šatem, vlož je pak do hlubokého kuthanu, osol je a hodně je promíchej a nech je tak celou noc státi, pak je opět čistým šatem osuš, urovnej je do kuthanu a nalej na ně tolik dobrého, svařeného a opět vychladlého vinného octa, aby byly okurky zcela kryty, přikrej je papírem a nech je opět do druhého dne státi, druhého dne ocet s nich slej, svař jej a nalej vychladlý na okurky a nech opět do druhého dne státi, třetího dne opakuj totéž, čtvrtý den pak svař čerstvý vinný ocet s trochem soli, přidej k tomu trochu celého pepře, několik řebíčků a trochu nového koření, urovnej pak okurky do sklenic, přidej k nim trochu kopru na kousky rozkrájeného, trochu višňového listí a malounko kmínu, nalej na ně svařený vychladlý ocet, obvaž pak

sklenice navlhčeným, měchýřem, a nech je deset minut podle čísla 1109 v páře vařiti, uschovej pak sklenice v chladném místě. Takto upravené okurky vydrží po celý rok.

1147. Naložená smíšenina po anglicku.

Svař následující zeleninu, ale každou zvlášť, v slané vodě, do kteréž jsi byla trochu octa přilila, ale jen tak, aby zelenina jen napolo změkla: totiž malé očistěné artičoky, mladé zelené lusky, malé okurky, malé mrkvičky, též malé florentinské cibulky, malé kukuřicové paličky asi na prst zdělí, malé žampiony, mladý chřest a karfiol na malé růžičky rozdělený, rokambol a několik španělských pepřů. Tato zelenina musí býti ještě mladá a neporušena. Vylej vše svařené na velké sýto, urovnej pak tuto smíšeninu úhledně do sklenic a nalej na to svařený, vychladlý estragonový ocet, obvaž pak sklenice navlhčeným měchýřem a uschovej je na tentýž způsob jako předešle (č. 1143).

Nápoje.

1148. Káva.

Prvé nežli kávu do pánvičky neb bubínku nasypeš, čistým šatem ji otři, neboť byt sebe lépe byla uschována, jest přece vždy trochu zaprášena. Míchej jí pak na mírném ohni aneb lépe na řeřavém uhlí, až zažloutne a vůni vydávati počne; posyp ji trochem tlučeného cukru a nech ji pak za ustavičného míchání tak dlouho pražiti, až pěknou, lesklou, kaštanovou barvu dostane, vysyp ji pak na čistý papír, rozhrň ji, aby rychle vychladla, vysyp ji do misky a hodně ji protřes, tak aby odlítaly šupiny, jež při pražení kávy se byly sloupaly a které, když se zároveň s kávou zavaří, této přitřpké chuti dodávají. Vaříš-li kávu pouze pro jednu osobu,

a má-li býti silná, tedy musíš dáti na koflík kávy celý lot, vaříš-li pro více osob, tedy stačí na každý šálek půl lotu kávy. Semletou neb v moždíři jemně utlučenou kávu dej do mašiny, stlač ji dobře pýchovačkou, jež se při každé mašině nalezá, a nalej na ni koflík vařící vody, přiklop ji a nech protéci, nalej pak na ni ostatní vodu. Za několik minut káva úplně proteče a může se do koflíku nalévat. Dobrá, čerstvě svařená smetana dodá kávě lepší chuti, než-li odstálá, aneb již předešlého dne svařená. Na šálek černé kávy, má-li býti silná, musí se vždy dáti lot kávy, ať této se více neb méně vaří. Chceš-li dáti kávě nějakou příchut, tedy přidej malý kousek vanilky. Pro domácnost hodí se též trochu upražených a v moždíři jemně utlučených špíkových peciček. Chceš-li však kávu v hrnku vařiti, tedy ji musíš přikryti pokličkou dobře přiléhající, aby parou chuť nevyšla. Aby však káva brzy se učištila, tož dej do ní kousek žloutku s trochem vody rozklok-taného, nech to ještě jednou var přejíti, odstav pak kávu s ohně, zalej ji trochem vody a nech několik minut státi, pak ji slej a jest tak dobrá jako upravená v mašině. Pro domácnost se na sedlinu kávovou naleje čerstvá voda, nechá se to vyvařiti a ustátí, pak se to sleje a místo vody na kávu naleje.

1149. Cacao.

Upražené cacao utluč jemně i se šupinami a zavař jej do vařící vody, totiž na každý žejdlík vody počítej tři plné lžíce cacao, míchej tím, až se to vařiti počne, nech to pak čtvrt hodiny zvolna vařiti, zalej to pak lžící studené vody, přiklop to a nech ustátí, pak cacao slej, hleď ale, aby se nezkalilo, smíchej jej pak se smetanou a oslaď jako kávu.

1150. Čokoláda.

Dej do čistého hrnku deset lotů rozstrouhané dobré čokolády, nalej na ni půl žejdlíku dobrého mléka neb smetany, přistav k ohni a míchej jí, až se úplně rozejde, přilej pak ještě půldruhého žejdlíka smetany, dobře to rozkloktej a nech několik minut vařiti, kloktej jí pak ještě, až se trochu zpění a nalévej do koflíků.

1151. Čokoláda z vody.

Čokoláda z vody se upraví na tentýž způsob (číslo 1150), jen že se na místo do mléka dá do vařící vody a cukrem osladí.

1152. Čokoláda se žloutky.

Uprav čokoládu podle č. 1150, rozkloktej pak čtyry žloutky s trochem smetany a trochem tlučného cukru, nalej na to vařící čokolády, při čemž však musíš neustále míchat; míchej ji pak ještě, až zhoustne, vařiti se však již nesmí.

1153. Čokoláda zpěnění.

Rozstrouhej deset lotů dobré vanilkové čokolády, dej ji do podlouhlého hrnku, nalej na ni půl žejdlíku smetany, přistav to k ohni a míchej tím, až se čokoláda rozejde, přidej pak k tomu ještě půldruhého žejdlíku vařící smetany, rozmíchej to a nech několik minut vařiti, při čemž ji však musíš míchat, pak ji s ohně odstav a nech několik minut státi, pak ji dřevěnou kvedlačkou kvedluj, až se zpění, rozděľ pak pěnu do koflíků, postav čokoládu na prudký oheň, nech ji var přejíti, odstav ji s ohně a nech dvě minuty státi, zpěň ji opět a pěnu opět do koflíků rozděľ, pokračuj tím, až jsou koflíky plny, rozstrouhej pak na struhadle tabulku vanilkové čokolády, přimíchej k ní lžičku cukru jemně tlučného a posyp tím tu pěnu, drž pak nad pěnu roz-

pálenou železnou lopatku tak dlouho, až se povrchu škráloup utvoří a nes ji pak na stůl.

1154. Studená čokoláda.

Svař do tří žejdlíků dobré vařící smetany čtvrt libry rozstrouhané čokolády, přidej k tomu tolik cukru, aby to bylo dostatečně sladké, a nech to svařiti. Rozkloktej osm žloutků s trochem smetany, nalej to do vařící čokolády, hodně to rozkloktej, nalej pak takto upravenou čokoládu do koflíků k tomu ustanovených, postav pak tyto do kuthanu do vařící vody, postav kuthan na plotnu, ne však na prudký oheň, přiklop kuthan a nech tak čokoládu v páře ztuhnouti, pak koflíky z vody vyndej, oři je a nech to vychladnouti a podávej studené.

1155. Caj.

Nejlepší druh čaje jest tak nazvaný císařský; druhé místo zaujímá perlový, pak následuje čaj z Pekky, který jest však již méně dobrý. Příprava čaje jest zcela jednoduchá a děje se obyčejně ve všech domácnostech na tentýž způsob. Dej půl koflíku (půl koflíku čaje stačí na deset koflíků vody) císařského čaje do konvice neb samovaru k tomu ustanovému, nalej naň koflík vařící vody a nech jej tak pět minut státi, nalej pak naň ještě devět koflíků vařící vody a nech pak konvici na horkém místě ještě několik minut státi (vařiti se však čaj nesmí), nalévej pak přecezený do koflíků. Přidej pak k ostatnímu lžičku čaje a nalej opět deset koflíků vařící vody, za pět minut můžeš jej opět do koflíků nalévat. To tak můžeš opakovati ještě jednou a čaj jest zcela tak dobrý, ba skoro lahodnější nežli z prvního nalévání. Zároveň s čajem podává se dobrá, hustá, však surová smetana, kteréž se však pouze jen lžička do každého koflíku přidá. Ostatně si osladí čaj každý dle libosti.

1156. Čaj s rumem.

Čaj s rumem připraví se na tentýž způsob jako předešle (č. 1155), jen že musíš přidati něco více čaje a cukru. Do každého koflíku čaje stačí dvě lžičky nejjemnějšího jamaického rumu, kterýž si ostatně také každý host sám naleje, pročež jest při hostinách vždy záhodno, a y se několik láhviček s rumem a několik cukránek na stůl postavilo.

1157. Čaj s rumem a se smetanou.

Týž nápoj připravuje se jako předešlý (č. 1155) jen že se do každého koflíku přidá lžice smetany. Nápoj týž je velmi lahodný, musí se však k tomu hleděti, aby se více cukru a méně rumu přimísilo.

1158. Čaj se žloutky.

Připrav čaj podle čísla 1155. Rozkloktej pak osm žloutků s trochem vody a nalej to za ustavičného míchání do přecezeného čaje, rozkloktej a zpěň jej trochu a nalévej buď do koflíků neb k tomu ustanovených skleniček.

1159. Čaj z jahodové nati.

Mezi natěmi, z nichž připravuje se čaj a jež chutí a účinkem předčí veškeré nati z cizozemsko k nám přinešené, vyznačuje se zvláště jahodová nat. Může se sice na čaj užití jakékoli nati jahodové, avšak čaj jest tím lepší, čím pečlivěji vybraná je jahodová nat. Jestli tudíž nejlip, když se tato nat ještě v květu, tedy v měsíci květnu trhá, při čemž hled, abys nejmenší, nejjemnější nenashodané a nikoli vlhké listí utrhalo, poněvadž tyto jsou nejlepší. Trhati se musí za suchého počasí, hlavně ale v hornatých krajinách a na horách, ješto na těchto a sice čím výše tím lip se daří. Toto listí čili nat, na tento způsob nasbírané, podobá se chutí i vůní zcela čaji. Musíš ji po té na vzduchu usušit, ale v stínu, a

často ji obracetí, poměvadž vlhkost zelené její barvě a silé vůni jest na újmu. Když tato nat uschne, vydává vůni jako zelený čaj neb čerstvé seno. Můžeš dle libosti také stopky od listí nůžkami uřezati, čímž jahodový čaj ještě lahodněji chutná. Obzvláště musíš pozor dáti, aby usušené listí nebylo vydáno vzduchu zveněmu a vlhkosti, neb jinak pozbude tato nat jako v případě takovém i nejlepší čínský čaj síly a vůně, proto se musí v suchých dřevěných skřínkách uschovávatí. Vařící voda na tyto jahodové listy nalitá zezelená právě tak, jako po čínském čaji a také v chuti se mu úplně vyrovná, bylo-li při sbírání nati předpisův uvedených šetřeno. Jahodový týž čaj má tu dobrou vlastnost, že může býti vždy dobrý a silný, kdežto čínský čaj již v domovu se všelikou nečistou natí se promíchává a k nám vyvětralý dochází. Také prý dle uznání mnohých na slovo vzatých lékařů má jahodový čaj mnohem zdravější účinky než čínský čaj.

1160. Čaj ze stopek třešňových.

Sesbírej v čas třešní stopky třešňové, přikrej je dvěma kusy papíru, aby žádný prach do nich se nevedral a uschovej je dobře usušené v krabičce na suchém místě. Chceš-li dělati z toho čaj, tedy dej do žejdlíkového hrnku as tolik stopek, mnoho-li do dvou prstů sebrati můžeš, spař je ve vařící vodě, nech to několikráte var přejítí. Čaj týž pije se pak buď oslazený, buď bez cukru. Čaj týž dle úsudku lékařův zahnal velmi zastaralý kašel. Ostatně lze jej obyčejně co zdravotní nápoj užívati.

1161. Čaj na polský způsob.

Svař tři žejdlíky bledého piva s půlí librou bílého cukru, s kouskem skořice a citronové kůry, proced to pak skrze husté síto, přilej k tomu žejdlík rýnského

neb bílého vína, rozkloktej šest žloutků s trochem smetany a přimíchej to k ostatnímu, po té přimíchej ještě šťávu z jednoho citronu a půl koflíka maraskýnu. Postav to na mírný oheň a kloktej tím, až se to trochu zpění a podávej to pak v koflících.

1162. Císařský čaj pro silný kašel.

Uvař šálek dobrého proskurového thé na obyčejný způsob. Dej pak do kávového šálku lžici kandisového cukru na drobno utlučeného, přidej žloutek a dvě kávové lžičky mandlového oleje čerstvě vytlačeného, pak tím tak dlouho míchej, až se to zpění a zhoustne. Pak do toho dej přecezené proskurové thé, několikrátě tím zamíchej a teplé to pij.

1163. Punč.

Oloupej kůru se dvou pěkných pomorančů a se dvou citronů, ale tak, aby na ní nic bílého nezůstalo, vlož ji do polivečné mísy, nalej pak na to tři čtvrti žejdlíku vyčištěného cukru podle č. 970, přiklop to a postav stranou, svař v osmi žejdlících vody půl druhé libry bílého cukru, seber s něho všechnu pěnu, přidej pak k tomu šťávu ze šesti pomorančů a čtyř citronů, pak butelku jemného jamaiského rumu neb dobrého araku, půl lotu vařicího čaje v půl žejdlíku vody již dříve spařeného a procezeného, přidej pak k tomu ještě vyčištěný cukr, jež jsa byla již dříve upravila i s kůrou pomorančovou, postav to na mírný oheň a míchej tím zvolna, až jest punč hodně vřelý, proced' jej pak skrze čistý ve vodě omočený a vyždímaný ubrousek do mísy k tomu ustanovené a nalévej do skleniček.

1164. Jiný vinní punč.

Svař libru cukru v půl druhém žejdlíku vody, přidej k tomu kůru z půli citronu a z půli pomoranče,

oboje dobře vykrojené, tak aby na kuře nic bílého neostalo, přimíchej pak k tomu dva žejdlíky vína, skleničku rumu, šťávu ze dvou citronů a dvou pomorančů, nech to pak hodinu na horkém místě státi, vařiti se to však nesmí a podávej horké.

1165. Punč po anglicku.

Svař tři žejdlíky studničné vody s dvěma librami bílého cukru na drobno rozsekaného, přidej pak k tomu kůru ze dvou citronů a dvou pomorančů, ale tak tence vykrájenou, aby na ní nic bílého nezůstalo, nech to jednou var přejíti, seber s toho pěnu a přidej k tomu butelku jemného rumu, butelku rýnského a burgundského vína, přidej pak ještě šťávu ze čtyř citronů a čtyř pomorančů, nech to pak dobře přiklopené na mírném ohni hodinu státi, vařiti se to však nesmí a proced' pak punč skrze čistý, ve vodě namočený a vyždímaný ubrousek do mísy k tomu ustanovené, dej punč horký na stůl a nalévej do sklenic.

1166. Punč ze šampaňského vína.

Svař ve třech žejdlících studničné vody půl druhé libry bílého cukru, seber s něho všechnu pěnu, přidej pak k tomu šťávu z pěti citronů, půl butelky araku a butelku šampaňského vína, postav to pak na mírný oheň a když jest punč dosti vřelý, vařiti se však nesmí, tedy jej skrze čistý, ve vodě smočený a dobře vyždímaný ubrousek do mísy proced' a nalévej do skleniček.

1167. Burgundský punč.

Oloupej kůru ze dvou pěkných pomorančů, dej ji do mísy, nalej na ni půl libry cukru (podle č. 970) vyčištěného, přiklop to dobře a postav stranou, svař ve třech žejdlících vody půl druhé libry cukru, seber pěnu a proced' je pak skrze čistý v studené vodě namočený

a dobře vyždímaný ubrousek do čistého kúthanu neb hrnku, přidej pak k tomu přecezenou šťávu ze šesti pomorančů, dvě butelky burgundského vína, půl butelky dobrého araku a proced' pak do toho ještě cukr již dříve upravený, postav to pak na mírný oheň a zvolna tím míchej, nalej pak vřelý punč do mísy a nes na stůl.

1168. Punč na jiný způsob.

Dej dvě libry cukru na drobno rozsekaného, o kterýž jej byla kůra se čtyř citronů ostrouhala, do čistého kamenného hrnku, nalej naň čtyry žejdlíky vařící vody, přidej pak k tomu láhev bílého vína a láhev jemného rumu, půl lotu čaje a půl žejdlíku vodě spařeného a procezeného, postav to na mírný oheň, zvolna tím míchej, když jest pak punč dosti vřelý a na pokraji se bílá pěna utvoří, tedy jej proced' do mísy a nalévej horký do sklenic.

1169. Studený punč s vejci.

Dej do čistého kamenného hrnku pět čtvrtí libry utlučeného cukru, nalej naň dva žejdlíky vody a dobře to rozmíchej, přidej k tomu půl láhve rýnského vína a kůru z jednoho pomoranče, kterou však musíš tak vykrájet, aby na ní nio bílého nezůstalo, rozkloktej pak v jiném hrnku dvanáct žloutků a šest vajec s trochem vína, vejce musejí býti ale čerstvy, přilej to k ostatnímu, postav to na mírný oheň a kvedlej tím tak dlouho dřevěnou kvedlačkou, až to zpění a zvedati se počne, vařit se to však nesmí, přilej pak k tomu za ustavičného míchání půl láhve araku a šťávu ze dvou citronů a dvou pomorančů, kvedlej tím ještě několik minut, proced' to skrze husté žíněné síto, postav to opět na oheň a kvedlej tím tak dlouho, až jest punč hodně vřelý, nesmí se však vařit, pak jej od ohně odstav a kvedlej tím tak dlouho, až úplně vychladne, nalévej pak do sklenic a podávej.

1170. Studený punč královský.

Otře kůru malého ananasu o půl libry cukru, dej jej do punčové mísy, vytlač do toho šťávu z ananasu, pak ze čtyř citronů a ze čtyř pomorančů. Roztluč půl třetí libry cukru na kusy, vlož jej k ostatnímu, vlej na to tři čtvrti žejdlíku vody, a když cukr byl se rozešel, přilej do toho butelku vína Bordeaux-lafitte, láhev rýnského, láhev šampaňského, půl malé butelky araku a malou butelku zašerského maraskýnu. Dobře vše promíchej, pak týž punč skrze ubrousek proced, nalej jej do šampaňských láhví, dobře je zátkami zanděj a postav je do ledu na drobno rozklepaného, abys punč hodně studený podávati mohla.

1171. Punčová trest.

Dej šestačtyřicet lotů cukru hrubě utlučeného do kuthánku, nalej naň třiadvacet lotů vařící vody, postav to na prudký oheň a nech to jednou neb dvakrát zrychla var přejíti. Zatím dej do hrnku šťávu ze tří citronů, kousek cukru, o který jsi byla kůra z půli citronu ostrouhala, kousek vanilky na drobno rozkrájené, nalej na to svařený cukr, pak to novou měcháčkou rozmíchej, dobře to přiklop a nech úplně vychladnouti, přimíchej pak k tomu šestatřicet lotů rumu neb araku, nalej pak punč do láhve, ucpi ji a nech tak do druhého dne státi, pak to skrze ubrousek proced, nalévej pak do punčových sklenic, vždy polovic punče a polovici vařící vody.

1172. Pálené neb kořenné víno.

Nalej dvě láhve burgundského vína do čistého hrnku, přidej k tomu libru bílého, na drobno rozsekaného cukru, o kterýž jsi byla kůru z jednoho citronu a jednoho pomoranče ostrouhala, pak kousek skořice a osm řebíčků, postav to na mírný oheň, a když pak

jest to hodně vřelé, vařiti se to však nesmí, tedy to skrze husté žíněné sýtko proced a nalévej horké do skleniček.

1173. Bišof.

Uprav pálené víno na tentýž způsob jako předešle (č. 1172), přidej pak k tomu lžci pomorančové hořké lihoviny a podávej horký v skleničkách.

1174. Bišof na ruský způsob.

Skroj kůru ze čtyř hořkých pomorančů, dobře je vykrájej, tak aby na nich nic bílého nezůstalo, vlož ji pak do punčové neb políveční mísy, nalej na ni tři láhve muškat-lunelu, přiklop mísu a nech to tak hodinu státi, pak víno proced, nalej jej do láhvi, dobře je ucpi a postav do ledu drobně rozklepaného a podávej pak studený.

1175. Kardinál.

Oloupej kůru ze dvou pomorančů, vykrájej ji tak, aby na ní nic bílého nezůstalo a dej ji do mísy k tomu ustanovené, přidej k tomu libru bílého, na drobno rozsekaného cukru, šťávu z pěti pomorančů a dvě láhve dobrého rýnského vína, přiklop to a postav to na led na drobno rozklepaný, když pak to chceš nésti na tabuli, tedy to skrze čistý ubrousek proced a nalej do toho láhev šampaňského vína též hodně studeného.

1176. Grog.

Do tří žejdlíků vařící vody dej tři čtvrti libry bílého rozsekaného cukru, když se byl cukr úplně rozmočil, tedy do toho přidej dvě třetiny láhve dobrého araku, postav to na oheň, a když jest to dosti vřelé, tedy to nalévej do sklenic. Kdyby byl grog tuze silný, tedy do něho přilej trochu vřelé vody.

1177. Teplá limonáda.

Dej do dvou žejdlíků vařící vody půl libry cukru

na drobno rozsekaného, přidej k tomu šťávu ze tří citronů a proced to skrze čistý, v teplé vodě omočený a hodně vyždímaný šat a podávej teplé.

1178. Limonáda citronová.

Dej do tří žejdlíků čerstvé studničné vody šťávu ze tří citronů, šest lotů utlučeného bílého cukru, o kterýž jsi byla kůru z jednoho citronu ostrouhala, přiklop to a nech to nějakou chvíli státi, pak tím zamíchej a nalej do skleničky. Má-li býti limonáda pro nemocné, tedy se musí citronová kůra vynechati.

1179. Limonáda pomorančová.

Dej do tří žejdlíků čerstvé studničné vody čtvrt libry tlučného cukru, o kterýž jsi byla kůru z jednoho pomoranče ostrouhala a přidej k tomu šťávu ze tří pomorančů.

1180. Limonáda třešňová.

Nalej do tří žejdlíků čerstvé studničné vody koflík třešňové šťávy (č. 1055), přidej k tomu procezenou šťávu ze dvou citronů a pak dostatečně cukrem oslaď.

1181. Limonáda ryvízová.

Ryvízová limonáda se upraví na tentýž způsob jako limonáda třešňová (č. 1180), jen že se musí místo šťávy třešňové dáti šťáva ryvízová (č. 1059) a něco více cukru přidati.

1182. Limonáda z fialkové šťávy.

Limonáda z fialkové šťávy (č. 1060) se upraví též na tentýž způsob jako limonáda třešňová (č. 1180).

1183. Limonáda malinová.

Svař půl libry bílého cukru ve třech žejdlících vody, až jest čist, seber s něho pěnu, nalej jej pak do čistého hrnku a nech jej úplně vychladnouti, přidej k tomu ze

dvou citronů procezenou šťávu a tolik šťávy malinové, aby jí limonáda příjemné a lahodné chuti nabyla.

1184. Limonáda ze syropu.

Vytlač šťávu ze čtyřadvaceti citronů skrze cedítko neb ubrousek; čtyřadvacet lotů této šťávy dej do kamenné nádoby, svař v tom libru bílého cukru (rafinat), seber s toho pěnu a protlač pak tuto šťávu skrze hustý ubrousek. Když to úplně vychladne, dej to do čistých láhví a dobře je zadej a na chladném místě uschovej. Kdyby nebyla šťáva dosti hustá a svařená, tuť snadno by zplesnivěla. Chceš-li upravit z tohoto syropu limonádu, tedy nalej tohoto vychladlého syropu více neb méně do sklenice, přilej do toho trochu vody, aby se to rozpustilo, a pak sklenici dolejš čerstvou vodou.

1185. Limonáda s vínem.

Skroj z jednoho citronu a jednoho pomoranče kůru vykrájej ji tak, aby na ní nic bílého nezůstalo, nalej na ni půl druhého žejdlíku vody a nech tak několik hodin přiklopenou státi. Svař dvacet lotů bílého cukru v žejdlíku vody, až je čist, odstav jej pak od ohně, a pěnu s něho všechnu seber, přidej pak k tomu šťávu ze dvou citronů a jednoho pomoranče a žejdlík dobrého bílého vína, vodu z citronové a pomorančové kůry soed a přidej ji k ostatnímu, takto nalévej pak úplně vychladlou do skleniček.

1186. Mandlové mléko.

Spař půl libry sladkých a lot horkých mandlí, oloupej je a několikráte v čerstvé vodě vyper, pak je s trochem čerstvé vody utluč, dej je do čistého hrnku, přilej šest žejdlíkův čerstvé vody a nech to chvíli státi. Pak to proced skrze čistý, hustý, v studené vodě omočený a dobře vyždímaný ubrousek, přilej na mandle zase trochu vody a ještě jednou protlač tak, až máš

šest žejdlíků dobrého mandlového mléka. Oslad to pak půlí librou tlučeného cukru, a chceš-li, přilej tři neb čtyry lžičky vody z pomorančového květu. Mléko toto můžeš v bílých láhvích uschovati. Mléko mandlové jest dobrý nápoj k ochlazení. Pro nemocné mohou se hořké mandle vynechati.

1187. Mandlové mléko se skořicí.

Nalámej kus skořice na kousky, spař ji ve dvou žejdlících vařící vody, po té to dobře přikrej a nech to as hodinu státi. Utluč půl libry neoloupaných mandlí, při čemž po lžici skořicové vody přilévej, když pak jsou mandle jemně utlučeny, nalej na ně tolik vody podle toho jak chceš míti mléko husté, nech to pak asi půl hodiny státi. Po té to skrze čistý ubrousek dobře protlač a tlučeným cukrem hodně oslad. Toto mandlové mléko není arci bílé, poněvadž mandle nejsou oloupaný, ale mnohem silnější a hodí se výborně zejména pro nemocné zastuzené.

1188. Majový nápoj.

Dej do políveční mísy dvě plné hrsti čerstvé mairinky, dva neb tři lístky černé meruzalky, přidej k tomu půl druhé libry bílého, na drobno rozsekaného cukru a nalej na to butelku červeného vína, za několik pak minut, když se cukr byl roztál, přimíchej do toho ještě dvě butelky bílého vína a nech přiklopené čtvrt hodiny státi, pak to skrze husté žíněné sýtko proced, a nalévej do větších vinných skleniček. Komu líbo, může též k tomu přidati pomoranč na čtvrtky rozkrájený.

1189. Teplé pivo.

Svař tři žejdlíky piva s osmi loty bílého cukru, s kouskem citronové kůry dobře vykrájené a s kouskem skořice, rozkloktej čtyry nebo pět žloutků s trochem smetany, nalej svařené pivo do toho, při čemž však

musíš neustále míchat, pak to skrze husté sýtko proced, trochu to zpění a nalévej do skleniček.

1190. Voda z jablek.

Omej dvanáct míšenských neb renetových jablek, rozkroj každé na osm dílů, neloupej je, ale jádra z nich vykroj, dej pak nakrájená jablka do čistého hrnku a nalej na ně čtyry žejdlíky čerstvé vody, přistav to na mírný oheň a nech to čtvrt hodiny zvolna vařiti, proced pak vodu skrze husté žíněné sýto, aneb čistý šat a oslaď to pak dle libosti. Můžeš s tím svařiti též buď kousek skořice, neb kousek citronové kůry dobře vykrájené.

1191. Voda z jablek na jiný způsob.

Oloupej a rozkrájej osm míšenských jablek na kusy, nalej na ně tři žejdlíky čerstvé vody a nech to na mírném ohni dvacet minut vařiti, pak to od ohně odstav a nech přikryté půl hodiny státi, proced to pak skrze čistý šat, přidej k tomu osm lotů hnědého kandisového jemně utlučeného cukru, nech to ještě několik minut zvolna vařiti, při čemž však tím musíš začasť míchat. Tento nápoj, teple požitý, hodí se pro kašel. Chceš-li jej požití studený, tedy jej oslaď pouze obyčejným bílým cukrem a přidej půl žejdlíku bílého vína.

1192. Teplý nápoj pro kašel.

Dej do čistého hrnku čtyry loty bílého (rafinát) cukru jemně utlučeného, přidej k tomu čtyry čerstvé žlutky, míchej tím, až se to zpění, přimíchej pak k tomu asi čtyry lžíce dobrého rumu neb araku, rozkloktej to dobře, přilej pak do toho pět čtvrtí žejdlíků vařící vody, při čemž však musíš neustále míchat, kloktej pak tím dřevěnou kvedlačkou, až se to trochu zpění, nalej do sklenic a podávej teplé. Nejlépe poslouží takto upravený nápoj před spaním.

1193. Chaudeau.

Chaudeau (šodó) se upravuje buď z rýnského neb burgundského vína. Dej do čistého hrnku patnáct žloutků co možná čerstvých, přidej k tomu dvanáct lotů bílého, jemně utlučeného cukru, rozmíchej to dobře, přidej pak k tomu kůru z jednoho citronu neb pomoranče dobře vykrájenou, tak aby na ni nic bílého nezůstalo, a kousek skořice, přimíchej k tomu ještě láhev vína, rozkloktej to dobře, postav to pak na mírný oheň, kloktej tím tak dlouho, až se to zvedati počne, vařiti se to však nesmí, proced to pak skrze husté zíněné sýtko a podávej v koflících, bylo-li by to tuze husté, tedy k tomu můžeš ještě trochu horkého vína přimíchat.

1194. Chandeau s rumem.

Uprav chaudeau na předešlý způsob (č. 1193) a přimíchej k němu pak několik lžíc jemného rumu.

1195. Chaudeau z pomorančové šťávy.

Dej do podlouhlého hrnku půl žejdlíka pomorančové šťávy, čtvrt žejdlíku citronové šťávy a čtvrt žejdlíku vody, deset lotů cukru a půl žejdlíku čerstvých žloutků, dobře to rozkloktej, postav to na mírný oheň, kloktej tím tak dlouho, až se to zvedati počne, vařiti se to však nesmí.

1196. Sillebub.

Dej do půl druhého žejdlíku dobré surové smetany půl libry jemně utlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru z jednoho citronu ostrouhala, když se pak cukr byl úplně rozpustil, tedy do toho přimíchej láhev rýnského vína, dobře to přiklop a postav do rozklepaného ledu a nech tak hodinu státi, pak to drátěnou metlou neb dřevěnou kvedlačkou zpěň a nalévej do skleniček.

1197. Sillebub na jiný způsob.

Dej do nádoby čtyry žejdlíky husté sladké smetany,

přilej butelku rýnského vína, přidej tolik tlučeného cukru o citron ostrouhaného, až je vše dostatečně sladké a postav to chvíli na led, potom tím kvedlej, až se to hustě zpění. Pěnu tuto pak opěnovačkou sbírej, do sklenic ji naplňuj a k pití podávej.

1198. Ječná voda.

Přeber a vyper ve studené vodě libru ječmena, nalej pak naň šest žejdlíků čerstvé vody a nech jej hodinu vařit, proced' to pak skrze sýtko a nech tak půl hodiny státi, proced' to pak skrze čistý ubrousek a oslaď dle libosti. Můžeš k tomu též trochu vína a citronové šťávy přidati, stává se tím nápoj lahodnější.

1199. Chlebová voda.

Usuš tři krajíčky dobrého domácího chleba v troubě do hněda, vlož je pak do čistého hrnku, nalej naň tři žejdlíky vařící studničné vody, priklop to a nech úplně vychladnouti, proced' pak vodu skrze čistý ubrousek a oslaď to trochu. Jest to dobrý ochlazující nápoj pro nemocné. Můžeš k tomu též citronové šťávy přidati.

Likéry.

1200. Likér z citronu.

Dej do láhve neb džbánu tři žejdlíky perlové kořalky a přidej ze šesti citronů žlutou kůru na podlouhlé proužky nakrájenou. Nech půl libry cukru v sklenici vody svařit, pěnu seber a vlej to pak do upravené kořalky a nech tři neděle na slunci neb na teplém místě státi. Potom tím hodně zatřes a nech zase dvanáct dní státi, pak teprv to proced', nalej do láhví a dobře zandej. Týž likér je tím výbornější, čím je starší.

1201. Likér z gdoulí.

Vezmi největší a nejkrásnější gdoule, oloupej je, vykroj z nich jadernice, utluč gdoule ve velikém moždíři a pak je skrze hustý ubrousek protlač. Dej do veliké skleněné nádoby šest žejdlíků perlové kořalky, šest žejdlíků gdoulové šťávy, půl třetí libry cukru, dobře to zandej a nech dvanácte dní státi. Třináctého dne to skrze pijavý papír proced, naplň do láhví, dobře to zandej a nech pak šest měsícův státi.

1202. Likér z merunek.

Rozkrájej pětadvacet dobrých, zralých, šťávnatých merunek na drobné kousky. Pecky roztluč, jadra oloupej a na hrubo je utluč, dej pak rozkrájené merunky a utlučená jadra do veliké skleněné láhve, přilej čtyry žejdlíky perlové kořalky a půl druhé libry cukru, pak láhev dobře zandej a nech to tři neděle státi, musíš tím ale denně dvakrát zatrásti. Po třech nedělích to proced, naplň do malých láhví, dobře je zandej a na chladném místě uschovej.

1203. Likér z merunkových jader.

Libru zdravých merunkových jader, mezi nimiž musí býti několik hořkých, v moždíři rozmačkej, avšak nesmíš je utlouci, poněvadž by zolejovatěly. Dej je pak do velké skleněné nádoby, přilej čtyry žejdlíky perlové kořalky a dva žejdlíky vody, přidej trochu skořice a půl libry cukru a denně tím dvakrát zatrásej. Desátého dne to pak skrze pijavý papír proced, naplň do láhví, dobře je zandej a nech několik měsícův státi. Čím starší je týž likér, tím je výbornější.

1204. Likér vanilkový na uherský způsob.

Dej do skleněné nádoby osm žejdlíků perlové kořalky, čtyry žejdlíky sladké smetany, lot cochenilu, lot

vanilky na drobno nakrájené a půl druhé libry cukru, a nech to na teplém místě čtrnácte dní státi, pak to skrze pijavý papír proced.

1205. Likér vanilkový na jiný způsob.

Dej do láhve čtyry žejdlíky kořalky, přidej do toho půl třetí lusky vanilky po délce nakrájené, a nech to čtrnácte dní státi. Potom svař libru cukru ve dvou žejdlících vody na první stupeň (č. 960), nalej do toho upravenou kořalku, nech to dvakráte var přejíti a pak to proced. Chceš-li, můžeš tento likér trochem cochenilu na červeno obarviti.

1206. Likér Vespettro.

Utluč na hrubo dva kventlíky angelikového kořínku, dva loty koriandru a tolik anýzu a feniklu, mnoho-li mezi čtyry prsty sebrati můžeš. Dej do nádoby skleněné čtyry žejdlíky perlové kořalky a utlučené koření, vytlač do toho šťávu ze dvou citronů a přidej žlutou kůru ze dvou citronů, přidej ještě půl druhé libry cukru a nech pak to šest dní státi, musíš tím ale denně dvakráte zatřásati. Sedmého dne to skrze pijavý papír proced, naplň do láhví, dobře je zandej a na chladném místě uschovej. Čím starší je týž likér, tím je výbornější.

1207. Likér s anýzem.

Nech pět čtvrtí libry cukru se sklenicí vody tak dlouho vařiti, až je cukr čist, při čemž musíš pěnu s něho sbírat. Spař šest lotů anýzu s půl žejdlíkem vařící vody, po té to přikrej a nech půl hodiny státi. Potom vlej to do svařeného cukru, odstav od ohně, přilej tři žejdlíky kořalky, dobře to rozmíchej a pak naplň tím čistý kamenný džbáněk. Potom džbáněk dobře ucpi, postav jej na slunce aneb v zimě na teplé místo a nech

to tak tři neděle státi. Po třech nedělích to proced, naplň tím láhve a dobře je zandej.

1208. Likér z červeného ovoce.

Utluč tři libry černých sladkých třešní, rozmačkej tři libry jahod a tři libry malin, dej vše do čistého hrnku, přikrej to a nech pět neb šest hodin v chladném místě státi, pak to skrže řídký ubrousek protlač. Na každé dva žejdlíky šťavy přidej dva žejdlíky kořalky a půl libry cukru na hrubo utlučeného. Dej nyní vše do velké skleněné nádoby, obvaž to dobře hovězlím měchýřem a denně dvakráte neb třikráte tím zatřásej. Po čtyrech nedělích likér proced, dej do láhví, jež dobře upci a nech v chladném místě nejméně osm měsíců státi.

1209. Likér z pomorančů.

Dej do velké skleněné nádoby dva žejdlíky perlové kořalky, tři čtvrti libry cukru, o nějž jsi kůru z jednoho pomoranče byla ostrouhala, přidej pak ještě celý pomoranč na podlouhlé kousky rozkrájený, dobře nádobu zandej a nech to dvacet dní státi, při čemž tím denně dvakráte zatřásej. Jedenadvacátého dne to proced, naplň do láhví, jež dobře zandej a nech pak nejméně šest neb sedm měsícův státi.

1210. Likér z ořechů.

Vezmi libru zelených ořechův, jichž po dobu od sv. Jana až do sv. Jakuba lze použití. Rozkrájej je na malé kousky, dej je do velké láhve a vlej na ně čtyry žejdlíky perlové kořalky. Nech to čtrnácte dní na slunci státi, pak to skrže ubrousek proced a vlej do jiné láhve. Potom přidej do toho lot skořice a půl lotu řebíčků na hrubo utlučených. Pak to nech zase osm dní státi. Devátého dne svař tři čtvrti libry cukru s dvěma žejdlíky vody na první stupeň (č. 960), vlej do toho pro-

cezenou kořalku z ořechů, nech to ještě několik minut vařit, a pak to proced, nalej do láhvi a uschovej.

1211. Likér z nedozralých pomorančů.

Ze čtyř lotů nezralé pomorančové kůry všechno bílé čistě vykrájej, pak kůru dej do láhve, přidej k tomu několik kousků skořice a libru tlučeného hnědého kandisového cukru, přilej čtyry žejdlíky perlové kořalky neb višňovky, nech to pět neděl na slunci státi, i musíš tím denně zatřásati. Po pěti nedělích to proced, dej do láhvi, jež dobře zandej a láhve uschovej v studeném místě.

1212. Višně ve vinném líhu.

Ustříhej stopky do pola od velkých zralých, ne však ranních višní, naplň jimi sklenice k tomu ustanovené, vlož mezi ně několik kousků skořice a několikřebíčků, nalej pak na ně tolik vinného líhu, aby je na prst zvýší přesahoval, obvaž je pak pevně papírem a nech na slunci aneb na teplém místě tři neb čtyry neděle státi, pak z višní líc slej a nalej na ně v studené vodě rozpuštěný kandis, počítej totiž na každou žejdlíkovou sklenici šest lotů kandisu. Utluč kandis, nalej naň studničné vody, a když se úplně byl rozešel, tedy jej proced a nalej do skleniček na višně, pak je zátkou ucpi, pevně obvaž a v chladném místě uschovej.

1213. Třešně ve vinném líhu.

Třešně ve vinném líhu upraví se na tentýž způsob jako višně ve vinném líhu (č. 1212).

1214. Merunky a broskve ve vinném líhu.

Chceš-li merunky a broskve upravit na předešlý způsob (č. 1212), tedy musíš každou rozkrojit, pecky vybrat a kůžičku sloupnouti, ostatně upraví se na tentýž způsob jako třešně neb višně.

1215. Višňovka.

Utrhej stopky z pěkných, velkých, úplně zralých višní, a omej je, naplň jimi pak láhev, tak aby čtvrtý díl láhve prázen zůstal, přidej k nim tři neb čtyry kousky skořice, asi třicet řebíčků, lot ocukrované citronové a lot též ocukrované pomorančové kůry a jeden celý, na podlouhlé kousky nakrájený pomoranč, přidej k tomu ještě tolik cukru, mnoho-li kořalky jei byla dala, totiž na každý žejdlík kořalky přidej čtvrt libry cukru, nalej pak na ně tolik perlové kořalky, aby až ku hrdlu láhve dosahovala, pak ji dobře zátkou ucpi a navlhlym měchýřem obvaž, nech ji na slunci čtyry neděle státi, při čemž ji musíš vždy za několik dní zatrásti, pak s višní rosolku sceď, nalej do menších láhví a uschovej je v chladném místě, chceš-li, můžeš pak na višně opět kořalky nalíti, cukr a ostatní přísadu přidati, a máš višňovku bez mála tak dobrou jako první.

Octy.

1216. Ocet z estragonu.

Dej do čtyrzejdlíkové láhve tři loty estragonových lístků a trochu soli a nalej pak na to tolik octa, aby láhev byla plna, obvaž pak láhev pevně papírem, musíš jej však na několika místech špendlíkem propíchnouti a postav pak láhev na takové místo, kam dosti slunce svítí aneb na teplé místo, nech to tak asi čtyry neděle státi, však ale musíš tím začasté zatrásti, pak ocet skrze husté plátno proced, nalej jej do čistých láhví, zandej je zátkou, zapečeť a uschovej v chladném místě.

1217. Ocet z rozličného koření.

Dej do láhve trochu čerstvé basiliky, estragonu, dymjánu, několik bobkových lístků, trochu melisy a pa-

žitky, několik šalotek, trochu celého pepře, několikřebíčků, tři muškátové ořechy a dvě lžice soli, nalej na to osm žejdlíků vinného octa, obvaž láhev papírem, který jsi byla špendlíkem několikrát propíchla, postav ji pak na takové místo, kam slunce svítí a nech tak čtyry neděle státi, pak ocet skrze husté plátno proced, nalej jej do čistých láhví, ucpi je dobře zátkou a zapečet buď smolou neb voskem a uschovej je na tentýž způsob jako předešle (č. 1216).

1218. Ocet malinový.

Rozmačkej lehce dva žejdlíky čerstvých přebraných malin, dej je do láhve, nalej na ně šest žejdlíků dobrého vinného octa, obvaž otvor láhve papírem, kterýž jsi byla několikrát špendlíkem propíchla a nech láhev na témž místě, kam slunce svítí, několik dní státi, pak ocet skrze čisté husté plátno proced a uschovej na tentýž způsob jako předešle (č. 1216).

1219. Ocet jahodový.

Ocet jahodový se upraví na tentýž způsob jako ocet malinový (č. 1218).

1220. Ocet fialkový.

Dej do láhve tři loty čerstvých jarních fialkových lupínků, nalej na ně čtyry žejdlíky dobrého vinného octa, ucpi láhev a nech ji na místě, kam slunce svítí, čtrnácte dní státi, proced pak ocet skrze husté plátno, nalej jej do láhve, ucpi a uschovej je na tentýž způsob jako předešle (č. 1216).

1221. Ocet z pomorančového květu.

Ocet z pomorančového květu se upraví na tentýž způsob, jako ocet z lupínků fialkových (č. 1220).

Nádívky do koláčů, buchtíček, koblih a cukrovínek.

1222. Nádívka z mandlí.

Dej do misky tři žloutky, pět lotů cukru tlučeného, o který jsi byla kůru z citronu ostrouhala, pět lotů mandlí jemně utlučených, dobře to utři a pak k tomu přimíchej ze tří bílků tuhý sníh, aneb šest žloutků, osm lotů cukru, pět lotů mandlí a tři loty žemličky rozstrouhané, ve víně namočené a vymačkané, hodně to rozmíchej, pak přimíchej ze tří bílků tuhý sníh.

1223. Nádívka z oříšků lískových.

Utri na misce šest lotů másla se dvěma žloutky, přimíchej šest lotů cukru s kouskem vanilky utlučených, lot citronatu na drobno rozkrájeného, šest lotů oříšků na hrubo utlučených, čtyry loty pistácií a několik lžic dobrého vína.

1224. Jiná nádívka z oříšků lískových.

Dej do misky šest lotů oříšků s kouskem bílku utlučených, přimíchej k tomu čtyry žloutky a osm lotů utlučeného cukru.

1225. Nádívka z ořechů vlaských.

Svař osm lotů cukru ve čtvrt žejdlíku vody, dej to do misky, přimíchej k tomu dvanáct lotů ořechových jader jemně utlučených, přidej k tomu citronovou kůru na drobno nakrájenou aneb vanilku utlučenou.

1226. Jiná nádívka z ořechů vlaských.

Postav půl žejdlíku medu na oheň, když se vaříti počne, tedy k němu přimíchej tolik na drobno nakrájených ořechových jader, aby to bylo hodně husté, přidej k tomu ještě na špičku nože jemně utlučené sko-

řice, též tolik řebíčku a nového koření, z půli citronu na drobno nakrájenou kůru, lžíci rumu a tolik vína, aby z toho byla přihoustlá kaše.

1227. Nádivka z tvarohu:

Utři na misce čtyry žloutky se šesti loty cukru, přidej k tomu šestnáct lotů sladkého tvarohu, šest lotů jemně utlučených mandlí a kousek utlučené vanilky, aneb ostrouhej o cukr, jež do nádivky přidáš, citronovou kůru, aneb smíchej tvaroh se žloutky a cukrem a na místě mandlí dej hrozinky.

1228. Nádivka z povidel.

Uvař suché slívy, dobře je rozsekej, aneb vezmi povidla, dej je na kuthánek, přidej k nim trochu tlučeného badyánu, malý kousek nového másla a tlučeného cukru, o kterýž jsi byla kůru z půli citronu ostrouhala, tolik, aby byla povidla dostatečně sladká, nech to dobře prohřátí, pak to hodně rozmíchej, kdyby byla povidla tuze hustá, tedy přimíchej trochu smetany.

1229. Nádivka z máku.

Utluč jemně mák, dej jej do kuthánku, nalej naň smetany a nech to vařiti, až se z toho stane hustá kaše, musíš tím ale začasťe míchat, aby se mák nepřipálil, přidej pak k tomu medu neb cukru tolik, aby to bylo dostatečně sladké, můžeš k tomu přidati tlučeného řebíčku neb citronové kůry na drobno rozkrájené.

1230. Jiná nádivka z máku.

Utři na misce šest lotů cukru se třemi žloutky, přidej k tomu osm lotů buď svařeného, tlučeného, aneb ve smetaně svařeného a dobře utřeného máku, tři loty rozpuštěného másla, tři neb čtyry lžíce smetany, čtyry loty hrozinek bez pecek, na špičku nože skořice jemně utlu-

čené a kousek vanilky též utlučené, rozmíchej to dobře, pak k tomu přimíchej ze tří bílků tuhý sníh.

Míšeninky.

1231. Indická kořená míšeninka.

Utluč na jemno tři loty semena koriandru, lot bílého pepře, lot zázvoru, lot kardomomu, lot kmínu, čtvrt lotu španělského pepře, dobře to zmíchej, dej do láhví, tyto dobře zandej a v malých částkách k omáčkám přimíchej.

1232. Anglická kořená míšeninka.

Usuš dva loty zelené petržele a tolikéž sladké marianky, satorie, oloupané kůry citronové a basilisky. Pak to na jemno utluč a skrze sýtko prosej, dej to do láhví a zandej je. Tato míšenina hodí se k menším pokrmům dle anglického způsobu upraveným.

1233. Míšeninka houbová.

Nakrájej usušené hříbky, anebo lanýže, aneb oboje na drobno, pak je na drobno utluč a prosej, přidej k tomu trochet utlučeného muškátového květu, též tolik utlučeného zázvoru. Tato míšenina hodí se výborně do polívek a do omáček, jakož i do masitých sekanin.

1234. Míšeninka dymianová.

Utluč dymianové lístky a dobře je prosej, přidej k nim trochu pepře,řebíčku, nového koření a zázvoru a kousek nakrájené citronové kůry. Do tého míšeniny obalují se karbonátky, i hodí se též výborně ku dušeninám a kyselému masu s hnědou omáčkou.

1235. Míšeninka šalvějová.

Míšeninka šalvějová přidává se k dušenému masu s hnědou omáčkou. Do skopové kýty užívá se tato míšenina tím způsobem, že se dá do dírek v kýtě nadě-

laných. Míšeninka tato sestává ze suché utlučené a prosáté šalvěje, k níž se přidá trochu zázvoru, řebíčku, nového koření, pepře a kousek citronové kůry na drobno nakrájené.

1236. Míšeninka mariánková.

Utluč mariánku a prosej ji, pak přidej muškátový květ a trochu zázvoru. Tato míšenina hodí se k bramborům a ku hlemejždům. Chceš-li ji upotřebiti na obalení karbonátek, tedy přidej ještě trochu pepře a řebíčku, vše dobře utluč a dohromady prosej.

1237. Míšeninka k paštikám.

Utluč v moždíři trochu dymianových a dva bobkové lístky, a prosej to, přidej k tomu lžíci usušených a jemně utlučených petruželových lístků, dvě lžíce šalotek na drobno rozsekaných a dva spárky rozetřeného česneku, půl lotu pepře, šestnáct zrněk nového koření a trochu badyánu, vše na hrubo utlučeno, trochu nastrouhaného bílého zázvoru a jemně utlučeného květu, a kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, pak vše dohromady v moždíři utři, dej do sklenice, pevně obvaž a uschovej v suchém místě.

M á s l o a m o u k y.

1238. Převařené máslo.

Dej máslo do velkého čistého železného hrnce, postav je na mírný oheň, a když se vaří, tedy z něho pěnu pilně sbírej, vhod do něho pak malou hrstku bílé mouky a nech ještě tak dlouho vařiti, až se všechna pěna ku dnu usadí, pak je od ohně odstav a slej je pak do čistých kamenných hrnců; když máslo úplně vychladne, tedy obvaž hrnce propíchaným papírem a uschovej je v chladném suchém místě.

1239. Naložené máslo.

Čerstvé máslo nejlépe hned z máselnice se dobře několikráte v čerstvé vodě vypere, pak do poslední vody přimíchá se hodně soli, máslo se v ní hodně prohněte, pak se z vody vyndá a hodně vyplácá a do čistých kamenných hrnků neb jiné dřevěné nádoby se naloží, hodně se stlačí, hrnky se pak propíchaným papírem obváží a v chladném, suchém místě se uloží.

1240. Máslo s bylinkami.

Utří čtvrt libry čerstvého másla, možná-li, tedy hned z máselnice, přidej k němu trochu na drobno rozsekaných estragonových lístků neb pažitky aneb několik na drobno rozsekaných šalotek, promíchej to dobře, udělej z toho podlouhlý bochánek a nech je ve sklepě neb hodně studeném místě ztuhnouti; toto máslo s chlebičkem k pivu výborně chutná.

1241. Máslo s bylinkami na jiný způsob.

Vyper v čerstvé vodě přehrstí kerblíku, čtvrtý díl estragonových lístků, též tolik bedrníku a osm šalotek, dej to do vařící vody, do které jsi byla přehrstí soli přidala, a nech to čtvrt hodiny na prudkém ohni vařiti, pak z toho vodu slej, nalej na to studené vody, pak z bylin opět vodu sceď, nech je na sýtku osáknouti, utluč to pak v moždíři s desíti dobře očištěnými a omytými sardelemi, s dvěma lžičkami jemných kapar a čtyřmi malými naloženými okurkami a s jedním spárkem česneku, utří to pak dobře s půlí librou čerstvého másla, přidej k tomu ještě na špičku nože jemně utlučeného pepře a muškátového ořechu, osm na tvrdo uvařených a též jemně v moždíři utlučených žloutků, trochu jemného provenského oleje a trochu estragonového octa a tolik špenátové barvy, aby máslo dostalo pěknou nazeleňalou barvu, utří to pak dobře a protlač skrze husté

žíněné sýtko, udělej z toho podlouhlý bochánek, vlož je na skleněnou neb porcelánovou misku a nech je na ledě neb ve sklepě stuhnouti.

1242. Máslo s hořčicí.

Utluč jemně čtyry tvrdé žloutky v moždíři, dej je na misku, přidej k nim půl libry čerstvého másla a dobře to utři, protlač to pak skrze husté žíněné sýtko, přimíchej k tomu šest lžic jemné hořčice, trochu soli a na špičku nože jemně utlučeného bílého pepře, udělej z toho homolku, dej ji na misku a nech na ledě neb sklepě ztuhnouti.

1243. Máslo se žampiony.

Očist dvacet pěkných bílých žampionů, nech je pak malou chvíli s kouskem másla dusiti, rozkrájej je na čistém prkénku na drobno, utluč je pak se čtvrtí librou másla v moždíři, pak je skrze husté žíněné sýtko protlač, udělej z toho podlouhlý bochánek a nech jej ve sklepě neb na ledě ztuhnouti.

1244. Máslo s lanýži.

Utluč v moždíři čtyry pěkné hodně černé lanýže, při čemž k tomu přidávej po kousku čtvrt libry čerstvého másla, protlač to pak skrze husté žíněné sýtko, udělej z toho homolku a nech ji na ledu ztuhnouti.

1245. Bylinní máslo po anglicku.

Přeber a vyper stejné díly kerblíku, bedrníku, estragonu, mladých petruželových lístků a řeřichy, dej to do kuthánku a přidej k tomu několik malých cibulek, nalej na to vařící vody a nech to deset minut vařiti, vlej to pak do žíněného sýta, polej to čerstvou studenou vodou, pak vodu z toho vytlač a usekej zeleninu na drobno, přidej k tomu půl libry másla, šťávu z jednoho citronu, trochu to osol a pak to hodně utři, udělej pak

z toho bochánek a nech jej v studeném místě ztuhnouti; takto upravené máslo podává se ku pečené skopové kýtě aneb k přední části pečeného beránka.

1246. Máslo z raků.

Z patnácti uvařených raků, z ocásků a klepítek maso vyloupej, vnitřnosti vyndej, pak skořápky a ostatní v moždíři na kašičku utluč, dej to pak na kuthánek, přidej k tomu čtvrt libry čerstvého másla a nech to tak dlouho škvařiti, až máslo zčervená, nalej to pak do horké vody a proced to skrze husté sýtko neb ubrousek, nech to pak úplně vychladnouti, pak máslo seber a nech v studenu ztuhnouti.

1247. Máslo sardelové.

Očist sardele, mnoho-li jich potřebuješ, kůstky vyber a utluč sardele v moždíři na kašičku, přidej pak na čtvrt libry sardelí dvanáct lotů másla, dej oboje na prkénko a dohromady to utři tak hladce, aby to bylo opět jako máslo, dej to pak na misku a postav do studena.

1248. Bramborová mouka.

Omej čistě pěkné velké brambory, pak je oškrábej, a vlož je do studené vody, aby nezčernaly, nalej do mísy čerstvé vody a brambory do ní na struhadle rozstrouhej, pak to vařečkou promíchej a skrze sýtko proced, nech to několik hodin státi, pak z toho vodu slej a čerstvou opět na to nalej, za hodinu vodu opět slej, opakuj to tak dlouho, až voda zcela čistá zůstane, pak tuto moučku dej na čistý šat a nech ji v chládku usušit, na slunce však přijíti nesmí, pak ji v moždíři utluč, a skrze husté žíněné sýtko prosej. Takto upravená mouka z bramborů hodí se na nejpěknější dorty a jiné jemné pečivo.

1249. Rejžová mouka.

Přeber a vyper v studené vodě rejži, nalej na ni studené vody a nech ji tak půl hodiny státi, pak vodu slej, nalej na ni vařící vody, dobře rejži promíchej, a opět vodu slej, nalej opět vařící vody, promíchej v ní rejži, a vodu opět sceď, opakuj to tak dlouho, až zůstane voda čistá, nalej pak ještě jednou vařící vodu a nech v ní rýži půl hodiny státi, pak vodu slej, dej rejži na čistý papír a nech ji na povětrí oschnouti, pak ji ve vlažné troubě usuš, v moždíři na moučku utluč a skrze husté žíněné sýtko prosej; to, co proseješ, jest moučka a to, co v sýtce zůstane, opět utluč a prosej. Takto upravená mouka hodí se ku všelikým jemným moučným pokrmům.

1250. Marinada.

Dej do kuthanu několik oloupaných a na koláčky nakrájených cibulek, dvě očištěné a též na koláčky nakrájené mrkve a pastinakový kořínek, trochu zelené petržele, estragonu, několik šalotek, několik celých pepřů a řebíčků a jeden bobkový lístek, přidej pak šťávu ze dvou citronů, několik lžic jemného provenského oleje a sklenici bílého vína, vlož pak do toho maso, jež jsi byla k marinování ustanovila, a nech v tom několik dní ležeti, při čemž je však musíš za časté obracet. Chceš-li však zvěřinu marinovati, tedy musíš na místo vína dáti ocet.

Kuchařská pokynutí praktická.

O uschovávání zelenin a vařiva.

Zelenina nejlépe přes zimu ve sklepě se uschová; celer a petržel zasadí se do písku i s natí, totiž kořen vstrčí se do písku a nat zůstane venku, kapusta a zelí zasadí se též do písku, mrkev, kolník, křen a řepa se

do písku uloží a pískem as na coul zvýší posypou, kdyby písek tuze vysýchal, tedy se musí začasť trochu vodou skropiti.

* * *

Mouka, krupice, kroupy, hrách, čočka, jáhly a jiné vařivo musí býti uschovány v dlouhých, k tomu ustanovených truhlách s příhrádkami, u kterýchž víka děravými plechovými okénky opatřena jsou. Truhly ty musí na čerstvém vzduchu státi. Také se musí moukou, krupicí a j. začasť míchati, zvláště je-li mouka čerstvě mleta.

* * *

Drůbež domácí, čerstvě bitá, jest tvrdá, v letě musí aspoň přes noc zabítá ležeti, v zimě třeba tři i čtyry dny, i stane se tím křehčejší, zvláště kapoun, krocan; husa může v studeném místě, kde však nemrzne, šest až osm dní ležeti. Kuřata oškubou se celá a nožky do polo se uřežou, nitkou stáhnou aneb malými špejlíky zašpejlují.

* * *

Tetřevi, bažanti, divoké kachny, koroptve mohou též v studeném místě několik dní viseti, bažanti a koroptve oškubou se celí, jen hlava zůstane opeřená, nohy však nesmějí uřezati se; holub oškube se a hlava se mu uřízne, kachna divoká však nesmí tak dlouho se uschovávat, poněvadž lehko se pokazí.

* * *

Zajíc může v zimě třeba šest i osm dní v studenu viseti, musí se však dříve vyvrhnouti, též beránek může několik dní v studenu viseti.

* * *

Vysoká zvěřina, totiž jelen, srnka, daněk se též dříve vyvrhnou a pak několik dní v studeném místě viseti nechají, potom s nich kůže se stáhnou a na kusy se rozdělí, nesmí se však před nakládáním ve vodě

máčeti, nejlépe jest, když se po rozsekání hned nasolí, tlučeným jalovcem posypou a do kbelíčku naloží a sice vždy větší kusy vespod a menší na vrch, pak se čistým prkénkem přikrejou a kamenem přitíží. Kýt a zadků užíváme k pečení, ostatní maso se buď zadělá neb udusí.

* * *

Černá zvěřina mladá, totiž zcela mladý kanec, oparí se, kořením a jalovcem posype a též v studeném místě několik dní ležeti nechá. Starý kanec upraví se na tentýž způsob, jen že se musí opáliti aneb kůže s něho docela stáhnouti.

* * *

Všecka ostatní masa, mají-li křehká býti, musí vždy několik dní (nejméně dva) v studenu ležeti, z vepře se kýty a žeberní kusy k pečení berou, ostatní se buď zadělá, udusí neb na drobno rozseká.

Jak má hospodyně hleděti na záživnost jídel.

Není dosti na tom, aby jídla byla lahodná a chutná, slušno dojísta k tomu hleděti, aby byla také záživná. Lučebnická věda učí nás, že zažívání dle druhu potravy trvá od 1 až do 4 hodin; čím déle žaludek na trávení pracovati musí, tím méně záživné je jídlo požité. Ačkoli stáří, tělesná povaha, pohlaví, letora a jiné okolnosti mnohé odchylky od pravidla zakládají, tož přece lze na základě podrobných bádání ustanoviti jakési měřítko, jež hospodyně znáti má, aby dostála své povinnosti, by z kuchyně její vyšla jídla co nejvíce záživná. Následní tabulka, na lučebnických zkušenostech sestavená, obsahuje přehled doby zažívání v číslicích průměrných, tak že dle okolnosti hospodyně ve výběru jídel dle ní řídití se může.

Seznam nejobyčejnějších jídel vzhledem k průměrné době, které k zažití jich je potřebí.

Jídla:

Průměrná doba zažívání.

Rejže vařená	}	1 hodina.
Vejce míchaná		
Krupovka		
Zvěřina pečená		
Jablka a hrušky na měkko vařené		
Ovocní svařenina		
Losos a pstruh vaření		
Špenát		
Chřest (špargl)		
Celer		
Hrách protlačený	}	1 hodina 30 minut.
Boby protlačené		
Ječmenová kaše		
Ovesná krupice		
Mozeček vařený	}	1 hodina 35 minut.
Ságo vařené		
Mléko vařené	}	2 hodiny.
Vejce surové		
Ječmen vařený		
Hovězí játra pečená		
Kyselá jablka vařená		
Třešně vařené	}	2 hodiny 15 minut.
Mléko čerstvé nevařené		
Krocan vařený		
Krocan pečený	}	2 hodiny 30 minut.
Divoká husa pečená		
Beránek vařený		
Podsvinče pečené		

Brambory usmažené	}	2 hodiny 30 minut.
Velké boby		
Hrách a čočka v luskách vařené	}	2 hodiny 45 minut.
Pudding z vajec a mléka		
Jemné hovězí maso dušené	}	2 hodiny 45 minut.
Knuřátka se zákyslou omáčkou a se žloutky (fricassée)		
Ústřice	}	3 hodiny.
Vejce na měkko vařené		
Skopové maso dušené	}	3 hodiny 15 minut.
Šunka surová		
Beefsteak	}	3 hodiny 15 minut.
Libové hovězí maso pečené		
Okoun	}	3 hodiny 30 minut.
Buchta		
Hovězí pečivo na rošti	}	3 hodiny 30 minut.
Saláty zelené		
Salát hlávkový	}	3 hodiny 30 minut.
Vepřová pečeně		
Máslo převařené	}	3 hodiny 30 minut.
Vejce na tvrdo uvařené		
Sýr starý	}	3 hodiny 30 minut.
Jelítka čerstvá		
Hovězí maso vařené	}	3 hodiny 30 minut.
Hovězí maso naložené		
Brambory vařené	}	3 hodiny 30 minut.
Polívka ze skopového masa		
Chleb pšeniční měkký	}	3 hodiny 30 minut.
Řetvička vařená		
Cibule vařená	}	3 hodiny 30 minut.
Tučné hovězí maso vařené		
Chleb s máslem ke kávě	}	3 hodiny 30 minut.

Drůbež vařená	}	4 hodiny.
Drůbež pečená		
Skopová pečeně		
Telecí pečeně		
Polívka z hovězího masa		
Losos naložený	}	4 hodiny 15 minut.
Suchý chleba s kávou		
Divoká drůbež	}	4 hodiny 30 minut.
Vepřové maso vařené s vařivem		
Skopový lůj	}	4 hodiny 30 minut.
Jemné čerstvé naložené maso		
Kyselé zelí vařené		
Vejce hodně na tvrdo vařené	}	5 hodin.
Vařené sluky, kůže a střeva		
Hovězí lůj		
Tuhé telecí maso		
Staré skopové maso pečené		
Peckovaté ovoce, třešně, švestky, hrozinky, mandle		
Houby		
Ořechy		
Luštěniny	}	6 hodin.
Staré naložené maso		
Tučný úhoř pečený		

Z tohoto seznamu nabývá hospodyně naučení, že lidem slabého těla nemá dávat jídla, k jejichž zažití žaludek více než čtyry hodiny potřebuje.

Přílišná přísada oleje, tuku a kyselin znesnadňuje zažívání, naopak ale usnadňuje zažívání přísada soli, koření (pepř, skořice, hořčice), starého sýra, řetvičky, cukru a vina. Česná krupice je nejzdravější potrava pro děti.

Kterak stoly se strojí a jídla podávají.

U hostin domácích a slavností rodinných má hospodyně vrchní dozor na obsluhu a proto budou vítané některá pokynutí, kterak sobě při tom počínati má. Národní zvyky a vlastní vkus jsou tu arci hlavním měřítkem, nicméně i tu šíří se povšechné spůsoby, jež u všech národů zdomácnují.

K obyčejné rodinné hostině pro deset neb dvanáct hostí upravené hodí se nejlíp podlouhlé neb kulaté stoly. Především pokrej stůl pěkným ubrusem, pak polož do prostřed stolu ubrousek, jež na čtyrech rozích v pěkné řasičky slož. Na týž ubrousek postav vázu s čerstvou kytkou. Kolem vázy postav v pěkném pořádku dva košíčky s ovocem, jakéž počasí právě poskytuje, a dva dorty s rozličnými cukrovinkami, pak dva šálky s kompoty. Před každou osobu postav v stejné vzdálenosti mělký talíř, skoro až k samému kraji stolu, obyčejně čítá se pro každou osobu na stole prostora dvou stop. Po pravé straně talíře, a více ztěsna k němu polož na skleněnou lavičku lžici, vidličku a nůž. Na talíř polož ubrousek vkusně složený a do něho neb naň žemličku. Za každý talíř postav sklenici na vodu neb na pivo a sklenici na víno. Pakli se mají podávati zvláštní vína, tož nalévají se na postranním stolku, a sice bílá vína do malých zelených kalíškových sklenic, červená do bílých vinných sklenic a pak na talířích se podávají. Je-li hostina skvostná, tedy podává se též víno madeirské a šampaňské, a sice madeirské víno v madeirských vinných sklenicích při hovězím mase a víno šampaňské při pečení. Pohárky na víno šampaňské postaví se však hned s počátku na stůl k ostatním sklenicím. Láhve s vodou a s vínem bílým a červeným rozestaví se hned s počátku na stůl, a sice tak, že mezi dva prostěrky postaví se vždy jedna láhev s bílým a jedna s červe-

ným vínem. Slánky a pepřenky taktéž rozestaví se před kuverty tím způsobem, aby každý snadno k nim do-
sáhnul, aniž by sousedovi byl při tom na obtíž. Po-
dávají-li se po polívce ryby, musí se postavit na stůl
hned s počátku náčiní s octem a olejem. Košíčky se
zemličkami a malými kousky domácího chleba postaví
se též na stůl, jakož i cukrány, je-li ještě na ně místa;
ovšem tyto mohou býti též postaveny na postranném
stole a na žádost hostům se podávají.

Když takto stůl jest ustrojen, postaví se před každý
prostěrek (couvert) židle neb lenoška.

Koná-li se rodinná slavnost s hostmi na večer, při
níž teplá jídla se podávají, tedy dá se na kulatý stůl
místo vázy do prostřed stolu paprskový svícen, je-li
však stůl podlouhlý aneb dlouhý, tedy může se váza
s kytkou ponechat i a postaví se pak dva paprskové
svícny v nějaké vzdálenosti od vázy, mezi vázu a každý
svícen košíčky s ovocem, dorty s cukrovinkami a na
oba konce stolu kompoty.

Polívku podává hospodář aneb hospodyně. Za tím
účelem postaví se misa s polívkou na stůl a vedle ní
talíře na polívku na sebe narovnané.

Novější způsob jest a zároveň pohodlnější, že se
dává polívka na talíře u postranního stolku a že talíře
s polívkou na stůl se podávají. Mají-li při domácí slav-
nosti podávati se ústřice, tedy se as hodinu před tím
rozloupnou, na každý talíř se jich as deset neb dvanáct
položí a vedle nich jeden neb dva skrojky citronu.

Ustřice podávají se buď před polívkou anebo hned
po polívce, na všechen způsob ale dříve se do jídelny
nenesou, pokud nemají býti podávány — do té doby
nech je na místě chladném.

Než-li se při obědě neb večeři podávají pochoutky,
musí býti všechny talíře, jídelní náčiní, chleb a t. d. se

stolu odklizeny a stůl kartáčem čistě ometen, aby nic na stole nezůstalo. Na místě velkých mělkých talířů podají se nyní hostům malé mělké talíře na pochoutky. Po pochoutkách jest hostina ukončena i podává se již jen káva.

Hlavně mějž každá hospodyně na zřeteli, aby všechna jídla byla pěkně urovnána, maso úhledně nakrájeno, především ale aby teplá jídla také teplá přišla na stůl, neb není nic nechutnějšího, než teplé jídlo vychladlé na stůl přinešeno.

O sestavování lístků jídelních.

Při sestavování lístků jídelních musíš k tomu hleděti, aby hojnost jídel byla v poměru k hostům a zároveň aby jídla byla vybrána vzhledem k jejich vzájemným účinkům. Jestliť totiž známo, že sladké s kyselým a hořkým, kyselé se sladkým se snáší a ke sloučeninám se hodí, naproti tomu ale, že slané sladkému a hořkému jest na odpor a ošklivost vzbuzuje. Také třeba k tomu hleděti, jaký účinek potravní látky na naše čivy způsobují. Tak na příklad dráždí skořice špičku jazyka, pepř více prostředek jazyka, hořké látky prohlubeň úst, lihoviny vrchní chám a některá koření hltán a pak teprv žaludek.

Jsou-li tudíž některé čivy otupeny, může se jim okořeněnou potravou napomáhati, tak že se zase citlivými stávají.

Při sestavování jídelních lístků pro domácí potřebu rozhodovati musí poměry rodinné, neb bez ohledu na vydání lze snadno býti mistryní v sestavování lístků jídelních, a ohledy na počasí, aby vybíráním potravy v doby se hodící chutnost pokrmův i při jednodušší úpravě byla docílena. — Poučení, která potrava do které doby se hodí, podáno nížeji.

Při sestavování jídelních lístků velké hostiny drž se následujícího pořádku:

1. Polívka.

2. Studená hors d' oeuvres. Ustřice, kaviar, sardinky neb podobné.

3. Teplá hors d' oeuvres. Paštičky, kuřata, lanýže, omeletky neb podobné.

4. Ryby. Štika s mušlemi, pečený losos, pečený kapr, pečený sumec, pečený úhoř neb podobné.

5. Dušená jídla masitá. Hovězí maso vařené, bažant, tetřev, kachna, krocan, karbonátky, kotletky a tomu podobné.

6. Zeleniny s masitým přídatkem. Při větších hostinách dává se na stůl vzácnější vařivo beze všech masitých přídatků co zvláštní jídlo po pečení, na př. chřest, zelený hrášek, artičoky, šťovík, štěrbák, lanýže. Za přídatky hodí se všeliké řízky, pečená játra, smažená kuřata, dušené koroptve a. t. d.

7. Teplá masitá jídla (entrées) z masa, drůbeže, zvěřiny a ryb. Telecí jazýčky, skopové kotletky, salmi z bažantů, paštiky ze srnce, zajíci, raci, smažená žabí stehénka a tomu podobné.

8. Studená jídla masitá (entrées). Studená vařená šunka, studená kančí hlava, studená paštika, studený losos, marinovaný úhoř neb podobné.

K studeným večerem upotřebí se všeliká pečeně, již rosolem obloží.

9. Pečeně. (Chleby s máslem podává se buď před pečením anebo po pečení; může se ale také podávati před zmrzlinou.) Vzácnější jsou arci bažanti, srnčí kýta, kvíčaly, sluky, ale také jiné pečeně, podsvinče, husa, telecí, vepřová a t. d. hodí se k hostině, když jsou dle počasí ještě vzácné a výborně upravené.

(K pečením podává se vždycky salát, kdežto kom-

poty jen při méně nádherných hostinách zároveň s pečením se podávají, jinak při hostinách velkolepých podávají se co zvláštní dvanácté jídlo).

10. Vzácné zeleniny, o nich již pod číslem 6 je podotknuto, podávají se bez masitých přísadků a obloží se toliko usmaženými řízky žemličkovými.

11. Teplá jídla moučná. Podávají-li se teplá jídla moučná před pečením nebo po pečení, je libovůli hospodyně ponecháno. Při nádherné hostině podávají se ale vždy po pečení. Puddingy moučné, štrudle, nákypy, smažence a tomu podobné.

12. Kompoty. V zimě podávají se na místo kompotů z čerstvého ovoce kompoty z ovoce zavařeného.

13. Studená sladká jídla. Krémy, rosoliny, francouzské smetanové pěny a rosoliny se smetanovou pěnou.

14. Dorty, koláče z křehkého neb máslového těsta, a podobné.

15. Zmrzliny.

16. Pochoutky. Cukrovinky.

Rozumí se samo sebou, že se některé jídlo, arciže bez porušení ostatního pořádku, vynechati může, ovšem hlavně takové jídlo, které jídlům v jiné řadě se nalezájícím je podobné, čímž lístek jídelní o několik čísel méně čítati může.

**Jídelní lístek při svatební hostině za doby zimní pro
24—30 osob.**

(Při každém jídle udáno je číslo, pod kterým v této knize úpravu jídla lze najíti).

2 mísy s polívkou s knedlíčky masitými (č. 32).

2 kulaté mísy s paštičkami z brzlíčků (č. 577).

2 podlouhlé mísy se štikami, slaninou protáhnutými (č. 649).

2 podlouhlé mísy s dušeným hovězíím ohonem (č. 104), obloženým některou zeleninou (chřestem, šterbákem, hráškem zeleným atd.).

2 kulaté mísy s pečenými koroptvemi se zelím (č. 500).

2 kulaté mísy s kotletky skopovými (č. 477) s boby.

2 podlouhlé mísy s dvěma pěknýma krocanama (č. 506).

2 mísy s vlaským salátem (č. 530).

2 kulaté mísy s pudíngem piškotovým (č. 254).

2 dorty s punčem (č. 859) na kulatých miskách.

Mražené vanilkové (č. 1027).

2 misky z kompoty z jablek (č. 534).

6 talířků s cukrovinkami.

6 talířků čerstvého ovoce.

Pivo, bílé a červené víno.

Při pečení začne se pít víno žampaňské.

Na konec podává se čaj.

Jídelní lístek při svatební hostině za doby letní pro 24—30 osob.

2 mísy s polívkou z karfiolu (č. 11).

2 kulaté mísy s kaviárem a sardinky.

2 podlouhlé mísy s pstruhy na modro (č. 680).

2 kulaté mísy hovězího na rosti (č. 96).

2 kulaté mísy zelených bobů (č. 163) se skopovými kotletky (č. 477).

2 kulaté mísy dušených kuřat s račí omáčkou (č. 398).

2 podlouhlé mísy s pečenou srnčí kýtou (č. 513).

2 misky s hlávkovým salátem s vejci (č. 519).

2 mělké kulaté misky se sladkou rosolinou malinovou (č. 995).

2 kulaté mísy s dvěma francouzskými dorty (č. 849).

Zmrzlina jahodová (č. 1042).

2 misky kompotu z čerstvých třešní (č. 537).

6 talířů cukrovinek.

6 talířků ovoce dle počasí, při čemž vždy na dvou miskách stejné ovoce býti musí.

Pivo, bílé a červené víno.

Ku pečení podává se víno šampaňské. Na konec káva.

Seznam potravních látek podle toho, v kterých dobách nejlip se hodí.

Leden.

Maso. Hovězí maso, jelení maso, skopové maso, vepřové maso, uzené maso, šunka, jelítka, kapouni, krocani, koroptve, zajíci, zvěřina jelení, zvěřina srnčí, staré slepice.

Ryby. Kapři, štiky, tresky, marinované a uzené ryby.

Vařivo atd. Pastinák, mrkev, celer, brukev, kolník, kyselé zelí, kapusta, hrách, řetvička, brambory, zimní ovoce, kaštany.

Únor.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, skopové maso, uzené maso, šunka, kapouni, krocani, zajíci, tetřevi, staré slepice.

Ryby. Kapři, štiky, tresky, nasolené, marinované ryby.

Vařivo atd. Pastinák, mrkev, celer, kyselé zelí, kapusta, kolník, brambory, řeticha, zimní ovoce.

Březen.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, skopové maso, vepřové maso, šunka, kapouni, holubi, tetřívci, koroptve.

Ryby. Kapři, tresky, karasi, štiky, slanečky, záby, hlemejždi.

Vařivo atd. Pastinák, celer, brambory, kyselé zelí, špenát.

Duben.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, skopové maso, mladý beránek, mladé podsvinče, kuřata, holubi.

Ryby. Lososi, pstruzi, karasi, hlemejždi, záby.

Vařivo atd. Pastinák, artičoky, smrže, špenát, šťovík, kerblík.

Květen.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, skopové maso, beránek pozdní, podsvinče pozdní, kuřata, holubi.

Ryby. Úhoři, pstruzi, lososi, raci.

Vařivo atd. Špinát, chřest, saláty, mladý kereblík, boby, lusky, smrže.

Červen.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, skopové maso, jelení, srnky, kuřata, mladé kachny, mladé husy, mladí krocani, divoké kachny.

Ryby. Úhoři, lososi, linci, štiky, mřinci, raci.

Vařivo atd. Karfiol, brukev, chřest, mladá mrkvička, boby, bobové lusky, žampiony, jahody, maliny, angrešt.

Červenec.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, skopové maso, vepřové maso, srnky, jelení, holubi, kuřátka, mladé husy, mladé kachny, bažanti, tetřivci, koroptve.

Ryby. Losos, úhoř, sumec, lupice (candát), pstruzi, linci, okoun, štika, raci, čerstvé slanečky.

Vařivo atd. Okurky, melouny, lusky, boby, brukev, karfiol, kapusta, srdatka, artičoky, mrkev, bílá řepa, žampiony, jiné houby, třešně, ryvíz, maliny, jahody, angrešt.

Srpen.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, skopové maso, vepřové maso, srnky, jelení, zajíci, holubi, mladá kuřata, mladé husy, mladé kachny, bažanti, tetřivci, koroptve.

Ryby. Losos, úhoř, sumec, lupice, pstruzi, linci, okouni, štika, slanečky, raci.

Vařivo atd. Okurky, melouny, tykve, lusky, boby, kapusta, srdatka, karfiol, artičoky, mrkev, bílá řepa, žampiony, jiné houby, třešně, hrušky, ryvíz, jahody, maliny, angrešt, merunký, broskve.

Září.

Maso. Hovězí maso, skopové maso, telecí maso, vepřové maso, srnky, jelení, zajíci, holubi, mladá kuřátka, husy, kachny, bažanti, tetřivci.

Ryby. Kapr, losos, úhoř, sumec, lupice, pstruh, línec, okoun, štika, slaneček.

Vařivo atd. Okurky, melouny, tykve, boby, brukev, kapusta, srdatka, karfiol, artičoky, mrkev, brambory, houby, kyselé třešně, merunký, slivý, broskve, brusinky, ranní jablka, zelí hlávkové.

Říjen.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, skopové maso, vepřové maso, zajíc, jelen, srnka, sluky, koroptve, kvičaly, divoké kachny, krůty, kachny, kapouni.

Ryby. Losos, úhoř, parma, čerstvé slanečky, pstruh, kapr.

Vařivo atd. Zelí hlávkové, kapusta, srdatka, křen, mrkev, bílá řípa, červená řípa, řetvička, špenát, brambory, jablka, hrušky, gdoule, ořechy, ořechy lískové, vinné hrozny.

Listopad.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, vepřové maso, jelítka, zajíc, srnka, divoký kanec, bažant, koroptev, kvičaly, krůty, husy, kapouni.

Ryby. Losos, úhoř, kapr, línek, karas, parma.

Vařivo atd. Špenát, brambory, hlávkové zelí, celer, kapusta, srdatka, jablka, gdoule, ořechy, kaštiny, červená řípa.

Prosinec.

Maso. Hovězí maso, telecí maso, vepřové maso, jazyky uzené, šunky, staré slepice, krůty, husy, kapouni, zajíci, tetřev, srnka.

Ryby. Kapr, línek, karas, slaneček, mník.

Vařivo. Všechny čerstvé plodiny buď v sklepu uschované neb zasazené, jablka, míšpule, kaštiny, kadeřák.

Jídelní lístky na rozličné doby roku.

Aby hospodyně byla usnadněna práce, co v každé době roku vařiti má pro hosti vůbec aneb i pro domácnost, když rodinná některá slavnost připadne, aneb když vůbec domácnost na blahobytu se zakládá, uvedu jídelní lístky pro všechny neděle roku se hodící, kteréžto jídelní lístky arci pak i pro kterýkoli den téhož téhodne se hodí.

Leden.

1. neděle.

	Číslo
Polívka s knedlíčky	34
Dušený ohon hovězí	104
Dušené zelí s klobásy	143
Teplá paštika z kuřat	555
Pečený bažant se zelím	503
Dort s punčem	859

2. neděle.

	Číslo
Hnědá polívka ze sága	4
Pstruzi na modro	680
Hovězí maso	65
s kaparovou omáčkou	72
s telecími závitky	352
Pečený srnčí hřbet	518

	Číslo
Salát se slanečkem	522
Roselina pomorančová	979

3. neděle.

Polívka z telecího mozku	29
Ledvinková hovězí pečeně	106
Bramborová kaše	117
Zadělané bobové lusky	163
Kapoun	412
Telecí pečeně	467
Nákyp ze sága	290

4. neděle.

	Číslo
Polívka	43
Kaviar	—
Vařené hovězí maso	65
s křenem polívkovým	78
Stěrbák	140
s telecími řízký	459
Pečené koroptve	500
se salátem ze zelí	523
Pudding	250

Únor.

1. neděle.

	Číslo
Polívka s nudlemi	55
Hovězí řízky po anglicku	91
Kapusta mačinková	151
s telecí hlavou sekanou	343
Kapoun zadělávaný	408
Pečený zajíc	509
Pudding čokoládový	256

2. neděle.

Polívka s flíčky	55
Omeletky z vajec	304
Vařené hovězí maso	65
s omáčkou sardelovou	69
Dušené čerstvé zelí	143
s klobásy	382
Pečená srnčí kýta	513
se salátem vlaským	530
Omeletky s jablky	307

3. neděle.

	Číslo
Polívka se slepicí a nudlemi	58
Hovězí ohon dušený	104
Nadívané zelní hlávky	146
Předeek zajíce	445
Pečený krocan	508
Kynuté bavorské nudle	316

4. neděle.

Polívka s kapantinou	56
Paštičky z brzlíků	577
Vařené hovězí maso	65
s křenem smetanovým	77
Dušené koroptve se zelím	435
Telecí pečeně	467
Plum-pudding	258

Březen.

1. neděle.

	Číslo
Polívka z těstového hráchu	46
Pečený ohon hovězí	104
Boby	161
se skopovými kotletky	477
Risotto	156
s klobásy	382
Pečený kapoun	491
se salátem	527
Pudding jablečný	264

2. neděle.

	Číslo
Polívka ze stlučeného bílého masa	28
Topinky se sardelovým má- slem	64
Vařené hovězí maso	65
s omáčkou cibulovou	71
Procezený hrách	159
se šunkou vařenou	384
Pečení holubi	490

	Číslo
se salátem	532
Svítek krupičný	324

	Číslo
se salátem bramborovým	521
Dort kaštanový	842

3. neděle.

Polívka s knedlíčky ze šunky	86
Hovězí ohon dušený	104
Přecezené boby	162
s dušeným hovězím jazykem	100
Telecí karbonátky s kaparami	350
Telecí pečené	467

4. neděle.

Polívka s máslovými piškoty	51
Vařené hovězí maso s omáčkou s kaparami	65
Špenát dušený	133
se smaženými brzlíky	457
Pečený berančí predek	494
Štrudle smetanová tažená	206

Duben.

1. neděle.

	Číslo
Polívka se svítkem z hovězího masa	13
Anglická dušená pečené	87
Špenát	133
se sekanou telecí hlavou	343
Dušení holubi s hnědou omáčkou	417
Pečené sluky	498
Malé buchtičky se zavařeným ovocem	238

2. neděle.

Polívka s jarních bylinek	10
Hovězí vařené maso s křenem se žemličkou	65
Jehněčí kotletky	461
Pečení nadívání holubi	490
Dort maltezenský	856

3. neděle.

Polívka z karfiolu	11
Dušené hovězí na rošti	95
Štěrβάk s karbanátky	140
Dušená kuřata	396
Berančí zadek	493
Nákyp z makaronek	283

4. neděle.

	Číslo
Krupovka s raky	28
Paštičky z telecího masa	572
Vařené hovězí maso s hořčicí	65
Karfiol	125
Pečená kuřata	488
Rozolína z vína rýnského	1010

Zelený čtvrtek.

Polívka ze zeleniny	613
Špenátová štrudle	135
Štika slaninou protáhnutá	649
Špenát	133
se sazenými vejci	742
Zadělávaná žabí stehenka	725
Pečený kapr	639
Tažená strudle s tvarohem	207

Velký pátek.

Polívka z hráchu	611
Hlemežďdi nadívání	723
Sumec s omáčkou	683
Štika dušená	647
Kapr pečený s kyselou smetanou	639

Smažené ovesničky	Číslo 712	Pečený slaneček	Číslo 714
Štrudle rejžová	208	Nadívaný kapr	640
Bílá sobota.		Pstruzi vaření ve víně . . .	681
Hnědá rybí polívka	602	Úhoř pečený na rošti . . .	699
		Malé koláčky	785

Květen.

1. neděle.

Polívka z jarních bylinek . .	Číslo 10
Telecí řízky smažené	459
Dušené telecí brzlíky s hnědou omáčkou	355
Beránci nadívaný předek . .	494
Pudding piškotový	254

2. neděle.

Polívka s vandličkami z mozku	9
Dušený ohon hovězí	104
Špenát dušený	138
s vařeným hovězím jazykem	108
Dušení holubi s faší	415
Telecí ledvinová pečeně . .	470
Koblihy	788

3. neděle.

Polívka s máslovými piškoty	Číslo 51
Klobásy	382
Dušená hovězina na rošti . .	96
Brukev	120
se skopovými kotletky . . .	477
Pečená kuřata	487
Černý mandlový dort	857

4. neděle.

Polívka rejžová se žloutky . .	18
Hovězí ledvinová pečeně . .	106
Karfiol	125
s telecími brzlíky	355
Paštika z holubů	556
Pečený beráncí zadek	493
Žemlová bába	20

Červen.

1. neděle.

Polívka se slepicí a s nudlemi	Číslo 58
Vaření raci	720
Hovězí maso	65
s omáčkou citronovou . . .	82
Špenát s telecími kotletky .	133
Pečená kuřata	488
se salátem ze chřestu . . .	528
Pudding po vídeňsku	262

2. neděle.

Polívka z karfiolu	11
Hovězí ledvinová pečeně na způsob zvěřiny	107

Mrkev s bráškem	Číslo 123
se smaženým kuřetem . . .	463
Telecí sekanina	351
Pečená kachna	486
Štrudle s raky	205

3. neděle.

Rejžová polívka s račími ocásky	19
Pečeně hovězí po anglicku .	87
Štěrбак	140
se šunkou vařenou	884
Telecí brzlíky	355
s chřestem	129

Pečená holoubata nadívaná	Číslo 490
Sněhový dort s jahodami	852

4. neděle.

Polívka rejžová s kuřaty	20
------------------------------------	----

Pstruzi na modro	Číslo 680
Hovězí ledvinová pečeně	106
Brukev	120
se sekanou hlavou telecí	843
Pečená husa	485
Pěna smetanová s čokoládou	984

Srpen.

1. neděle.

Krupovka s raky	Číslo 26
Hovězí maso	65
s čerstvými okurkami na- loženými	1188
Karfiol s omáčkou s vejci	127
Telecí závitky	352
Pečená kuřata se salátem	483
Pěna smetanová s malinami	983

2. neděle.

Polívka s rejžovými van- dličkami	6
Malé paštičky z telecího masa	572
Hovězí ledvinová pečeně	106
Telecí brzlíky	355
se zeleným hráškem	123
Pečená husa	485
Vandličky z máslového tě- sta s mandlemi	823

3. neděle.

Hnědá polívka s rejžovým puddingem	Číslo 60
Dušený hovězí ohon	104
Boby dušené	161
se skopovými kotletky	477
Paštičky z brzlíků	577
Pečený kapoun	491
Pudding rejžový	249

4. neděle.

Polívka s kraplíčkami	44
Paštičky z telecích jater	576
Dušený hovězí ohon	104
Hrášek	124
s telecími řízkami	459
Pečená kuřata	488
se salátem hlávkovým	519
Sladká rosolina s malinami se smetanovou pěnou	995

Červenec.

1. neděle.

Polívka z ledvin	Číslo 27
Hovězí maso	65
s okurkami	1140
Smažený karfiol s omáčkou smetanovou	126
Telecí hlava s vinnou omá- čkou	344
Pečený srnčí hřbet se sa- látem	513
Rosolina ze šampaňského vina v koflících	1014

2. neděle.

Hnědá polívka ze sága	Číslo 4
Štika slaninou protáhnutá	649
Dušená hovězí pečeně led- vinová	106
Karfiol s omáčkou s vejci a s klobáasy	882
Pečené mladé koroptve se sa- látem	500
Rosolina pomorančová	979

3. neděle.

	Číslo
Polívka s klůzky máslovými	38
Hovězí maso	65
s omáčkou s kaparami	72
Štěrβάk	140
se smaženými telecími já-	
trami	456
Kuřata rejží nadívaná	407
Pečená skopová kýta	473
Smaženec s jablky	219

4. neděle.

	Číslo
Polívka z karfiolu	11
Smažení pstruzi	677
Anglické hovězí řízky	89
Mrkev s hráškem	123
se smaženými jehněčími ko-	
tletky	461
Pečené kachny	486
s hlávkovým salátem	519
Pudding mandlový s pomo-	
rančí	258

Září.

1. neděle.

	Číslo
Hnědá polívka s knedlíčky	
ze šunky	36
Hovězí ledvinová pečeně	106
fašované brambory	118
Skopové kotletky s rejží	477
Pečený krocan	506
se salátem ze štěrβάku	525
Mandlové vandličky	231

2. neděle.

Polívka s říčky	55
Slaneček pečený	714
Hovězí maso	65
s omáčkou z rajských jablí-	
ček	67
Karfiol	127
s vepřovými kotletky	374
Pečený zajíc	509
se salátem švestkovým	531
Dort mandlový s čokoládou	350

3. neděle.

	Číslo
Polívka se svátkem mou-	
čným	12
Uherský gulaš	88
Smažený telecí mozek	454
Paštika ze zajíce	558
Pečený kapoun	491
se salátem z karfiolu	526
Švestkový koláč z křehkého	
těsta	768

4. neděle.

Polívka s vandličkami kru-	
pičnými	7
Paštičky se smíšeninou	589
Vařené maso	65
s omáčkou sardelovou s ky-	
selou smetanou	69
Bílá řípa	122
se skopovými kotletky	477
Pečené divoké kachny	516
se salátem celerovým	527
Smažené buchtičky z rejže	239

Říjen.

1. neděle.

	Číslo
Hnědá polívka s vandli-	
čkami	6
Paštika srnčí	559

	Číslo
Hovězí dušené maso	84
Dušené kachny	418
se zelím dušeným	144
Telecí ledvinová pečeně	470

	Číslo
Koláčky z křehkého těsta s jablky	769

2. neděle.

Polívka s knedlíčky s ho- vězího tuku	34
Úhoř s majonesovou omá- čkou	697
Vařené hovězí maso . . .	65
s bílou omáčkou cibulovou .	71
Koroptve dušené	435
se šterbákem	140
Pečená vepřová kýta . . .	497
Studený pudding jablečný	265

3. neděle.

Polívka s jaternými kne- dlíčky	35
--	----

	Číslo
Ledvinová hovězí pečeně .	106
Telecí závitky	852
Dušená kuřata po fran- couzsku	899
Pečené sluky	498
se salátem celerovým . . .	527
Dort čokoládový	840

4. neděle.

Polívka chlebová s klobásy	28
Paštika z husích jater . . .	564
Vařené maso	65
s omáčkou citronovou . . .	82
Šunka pečená	482
se zelím	143
Pečené ptáčky	499
Rosolina z lískových oříšků se ametanovou pěnou . . .	991

Listopad.

1. neděle.

	Číslo
Hnědá polívka se sekani- nou	3
Dušené hovězí na rošti se sardelemi	96
Karfiol s omáčkou s vejci .	127
se skopovými dušenými ja- zyky	863
Dušené divoké kachny . . .	443
Pečený kapoun	491
se salátem ze šterbáku . . .	525
Smaženec jablečný	219

2. neděle.

Polívka s mozečkovou se- dlinou	42
Dušená štika	647
Hovězí maso	65
s polívkovým křenem . . .	78
Telecí karbonátky	347
Pečená husa	486
se salátem ze zelí	523
Krémové koblišky	243

3. neděle.

	Číslo
Polívka s puddingem . . .	59
Dušené hovězí závitky . . .	86
Dušené koroptve se zelím .	409
Telecí hrudí nadívané . . .	471
Pečená srnčí kýta	513
se salátem celerovým . . .	527
Pudding z černého chleba .	250

4. neděle.

Hovězí polívka z bramborů	39
Slaneček pečený	714
Hovězí maso	65
s omáčkou z rajských ja- blíček	67
Telecí nadívané hrudí . . .	471
Pečený krocan s kaštany . .	507
Salát na vlašský způsob .	580
Dort z vajec	844

Prosinec.

1. neděle.

	Číslo
Polívka se svátkem žemlovým	14
Hovězí řízky po anglicku se sardelovým máslem . .	92
Smažená telecí játra . . .	456
s dušenými boby	168
Kuřata s paprikou	401
Pečený zajíc	509
se salátem ze švestek sušených	592
Rosolina punčová	1002

2. neděle.

Rejžová polívka na způsob krupovky	21
Paštika z bramborů . . .	565
Kuřata dušená s majonesovou omáčkou	405
Vařené hovězí maso . . .	65
s omáčkou sardelovou . .	69
Pečené koroptve	500
se salátem ze zelí	528
Tažená štrudle jablečná .	202

3. neděle.

	Číslo
Polívka se slepicí s nudlemi	58
Nadívaný pečený kapr . . .	640
Hovězí pečeně po anglicku	87
Paštičky z telecích jater .	576
Pečený krocan s nádivkou mandlovou	508
se salátem ze štěrbáku . .	525
Pudding rybí	263

4. neděle.

Polívka s rejžovým pudínem	60
Topinka se sardelovým máslem	264
Hovězí maso vařené s omáčkou z rajských jableček	65
Telecí nadívané závitky . .	67
Pečený kapoun	353
se salátem celerovým . . .	491
Kyšky z páleného těsta s čokoládou	527
	811

Mnoho-li každého jídla třeba upravit.

K obědu pro dvanáct osob, jež má skládati se z polívky, paštiček, hovězího masa, vařiva s ohonem hovězím a pečených kuřat a buchty bere se

6 liber hovězího masa,
20 až 24 kusů paštiček
1½ libry vařeného hovězího ohonu,
4 kuřata,
stará slepice do polívky

a buchta, z níž 14 až 16 kusů se nakrájí.

Z toho viděti, že se k domácím hostinám bere na osobu půl libry hovězího masa, k čemuž bere se maso ze zadku, poněvadž když polívka se sleje, maso vařené s omáčkou na stůl se podává. Pakliže ale k obědu dává se dušené neb pečené hovězí maso na místo vařeného, tož musí se dáti k upravení polívky zase hovězí maso zvláště a tu stačí čtyry libry hovězího masa na polívku pro 12 osob, kteráž arci nabývá výborné chuti a síly, přidá-li se k tomu stará slepice. Ustřic menších dává se pro osobu dvanáct, větších sedm neb osm kusů. Větších ryb musíš dáti hojně na stůl, poněvadž ryby bývají mnohým lidem lahůdkou.

Pstruhů dává se libra pro tři osoby, kaviaru libra pro dvanáct osob, sardinek dvě neb tři pro osobu. Velkých raků, podávají-li se po polivce, dávají se dva neb tři na osobu. Ledvinová hovězí pečeně je-li velká, stačí pro dvanáct osob, hovězí pečeně od žeber připraví se tři čtvrti libry na osobu, poněvadž je na ní mnoho kostí. Kotletek, smažených brzlíků, smažených jater, klobásů a podobných přídatků na vařiva dává se pro 12 osob vždy 15 neb 18 kousků. Šunky, uzeného jazyka, uzených jelítek co přídatků k vařivu, jež na tenké koláčky neb řízky se nakrájejí, berou se dvě libry na dvanácte osob. Zadělaných holubů, telecího hrudí a zvěřiny běře se pro dvanáct osob osm holubů, telecího hrudí as 5 neb 6 liber, 8 liber zvěřiny.

Pečeně běře se na . . . 12 osob.	Pečeně běře se na . . . 12 osob.
Jeden krocan —	16 neb 18 kvícal —
Dva velké pěkné kapouny —	Velký srnčí hřbet —
Čtyry pěkná kuřata —	Dva zajíce —
Osm koroptví —	Srnčí kýta —
Šedm sluk —	Jelení kýta —
Tři bažanti —	Vepřová kýta —
Čtyry velké divoké kachny —	Skopová kýta —
	Telecí ledvinová 7 neb 8 liber —

Při moučných jídlech běře se na puddingy pro 12 osob forma na dva mázy, podobně při sladkých rosolinách.

Při pečivu běře se na tři osoby koláč, při menším pečivu dva kousky. Tato pokynutí mají býti toliko jakýmsi měřítkem, neb hlavně musí se k tomu hleděti, aby při hostině nepanoval nedostatek a každý podle své chuti nasytiti se mohl.

Abecední seznam.

A.

	Stránka
Anýzové bochánky	312
Anýzové bochánky cukrové	342
Anýzový chleb	341
Anýzový vídeňský chleb k čaji	341
Anýzové precíčky	312
Anýzové proužky k čaji	342
Artičoky	55

B.

Bagačata	120
Bažant dušený	172
Bažant v rosolu	232
Bažant pečený	195—196
Beefsteaks (viz hovězí řízky)	
Beránek dušený s paprikou	163
Beránek zadělávaný	167
Beránčí zadělávané uši	—
Beránčí jazyčky dušené	—
Beránčí kýta dušená	—
Beránčí kýtky dušené s vejci	—
Beránčí předeček pečený	193
Beránčí zadek pečený	—
Bišof	466
Boby	63—64
Bobové lusky	64
Bochánek velkonoční	293
Bochánky cukrové (na rozličný způsob)	362—364
Bochánky kaštanové	345
Bochánky z páleného těsta	316
Brambory (na rozličný způsob)	43—44
Brambory cukrové	352
Bramborové buchtičky	46
Brambory fašované	—
Bramborové vandličky	113
Bramborové buchtý	87

Stránka

Bramborový závitek	43
Brukve	46—47
Bublanina s višněmi	92
Bublanina kynutá	122
Buchtičky bramborové	43
Buchtičky hanoverské	310
Buchtičky nadívané	297
Buchtičky s ovocem zavařeným	491
Buchtičky smažené z rejže	91
Buchtičky rejžové po anglicku	91
Buchtičky na rozličný způsob	283—297, 311

C.

Candát viz Lupice.	
Celtiličky citronové	365
Celtiličky gdoulové	364
Cukr (kterak k zavařenině se čistí a do jakých stupňů se vaří)	366
Cukrová krupice (na rozličný způsob)	367—368
Cukr citronový	369
Cukr pomorančový	368
Cukr skořicový	369
Cukr vanilkový	368
Cukru čistění	369—370

Č.

Čaj (na rozličný způsob)	439—442
Čokoláda (na rozličný způsob)	438—439
Čočka	64—65
Čočka s hovězím ohonem	65
Čočka s koroptvemi	—

D.

	Stránka
Dolky	72
Dorty (na rozličný způsob)	828—834
Dortičky cukrové k čaji	842
Drátky	150

E.

Endivie viz šterbák.

F.

Fličky se špenátem	53
Fličky s uzeninou	75

G.

Grog	446
Guláš uherský	34

H.

Hlemýždi nadívání	282
Holubi dušení (na rozličný způsob)	161—163
Holub pečený	192
Holub divoký pečený	202
Hovězí chámý	41
Hovězí jazyk na rozličný způsob	39—40
Hovězí maso	28
Hovězí maso dušené	32
Hovězí ledvinky	39
Hovězí ledvinová pečeně	41—42
Hovězí ohon	41
Hovězí pečené po anglicku	34
Hovězí pečené obyčejná	36
Hovězí na rosti	37
Hovězí řízky (beefsteaks)	35
Hovězí řízky sekané	36
Hovězí závitky	33
Hovězína rosolovaná	229
Hrách	62—63
Hříby	67
Hubičky vanilkové	313
Hubičky na jiný způsob	313
Hubinky vanilkové cukrové	339
Hubinky cukrové na jiný způsob	340
Huša dušená	153
Huša pečená	191
Husí drobečky (na rozličný způsob)	150—151

Stránka

Husí játra (na rozličný způsob)	152—153
Husí krev	153
Hvězdičky cukrové	338
Chaudeau	410
Chaudeau viz vinný šodo.	
Chleb cukrový k vínu	338
Chřest (špagl)	50—51

J.

Jablka s rejží	86
Jablka nadívaná s krémem	87
Jádra cukrovaná	359
Jahodové řízky	94
Jaternice	148
Jehněčí kotletky smažené	183
Jehněčí maso smažené	—
Jelení hřbet s omáčkou pepřovou	178
Jelení hřbet s citronovým křenem	—
Jelení hřbet vařený	—
Jelení kýta pečená	201
Jelítka	149

K.

Kadeřík	58
Kachna divoká dušená	175
Kachna divoká pečená	202
Kachna dušená	164
Kachna fašovaná studená	166
Kachna pečená	191
Kachna zadělávaná	165
Kamzík zadělávaný	176
Kamzík pečený	202
Kančí hrudí zadělávané	179
Kančí hlava	—
Kančí hlava v rosolu	233
Kančí kýta pečená	202
Kančí kýta marinovaná	237
Kapoun dušený	160—161
Kapoun slanážovou omáčkou	161
Kapoun pečený	192
Kapoun v rosolu	233
Kapoun vařený	159
Kapr (na rozličný způsob)	247—255
Kapusta	59
Kapusta mačinková	60
Karas	276

Stránka

Stránka

Karbanátky z telecího a ve- prového masa	184
Kardinál	446
Karfiol	49—50
Karty cukrové	365
Karty z těsta mandlového	365
Kaše bramborová	45
Kaše jahelná	62
Kaše krupičná	71
Kaše pražená	—
Kaše rejžová	61
Kaštiny cukrované	360
Káva	436
Kakao	437
Kyšky z páleného těsta	315—316
Klobásy	149
Klůzky ve smetaně	74
Klůzky krupičné smažené	74—89
Knedlíčky mandlové	90
Knedlíčky bramborové	44
Knedlíčky jaterní	128
Knedlíky krupičné	70—71
Knedlíky moučné	68
Knedlíky švestkové	68—69
Knedlíky rejžové	62
Knedlíky se slaninou	69
Knedlíky tvarohové	70
Knedlíky s uzeninou	69
Knedlíky s višněmi	—
Koblihy	306—307
Koblihy z máslového těsta	319
Koblišky krémové	93
Koblišky mandlové	90
Koblišky z páleného těsta	94
Koblišky sněhové	93
Koláč cukrový ovocní	355
Koláče a koláčky z křehkého těsta (na rozičný způsob	298—305
Koláčky cukrové	351
Koláčky cukrové pražské	—
Koláčky z máslového těsta (na rozičný způsob)	317—318
Kolník	53
Kompoty z rozličného ovoce	207—212
Kompot míchaný	212
Kontekty cukrové	349—350
Koroptve dušené	171

Koroptve s omáčkou majo- nesovou	236
Koroptve pečené	195
Koroptve v rosolu	232
Králici zadělávání	175
Krapličky s rybí nádivkou	85
Krapličky špenátové	58
Krocán dušený	174
Krocán pečený	197—198
Krocán v rosolu	232
Kroužky cukrové	354
Krémy po anglicku (na roz- ličný způsob)	385—388
Krupovka	13
Krupovka z rejže	12
Krupky	66
Křen v omáčkách	30
Křepelky dušené	169
Křepelky pečené	193
Kuřata dušená (na rozličný spůsob)	154—157
Kuřata marinovaná	231
Kuřata s majonesovou omá- čkou	158
Kuřata s rejží nadívaná	159
Kuřata pečená	191—192
Kuřata se slanečkem	159
Kuřata smažená	183
Kuřata zadělaná (na rozličný spůsob)	158
Kuřata s rosolem	236
Kuchařská pokynutí praktická	454
Kvičaly dušené	170
Kvičaly pečené	194
Kůzlátka v octu svařená	169

L.

Lanžye	68
Likéry (rozličného druhu)	412—416
Limonada na rozličný způsob	446—448
Linci	269
Livance	71
Losos (na rozličný způsob)	262—267
Lupice (candát) na rozličný spůsob	276—278

M.

	Stránka
Madelaines	345
Májový nápoj	409
Makaronky	76
Makaronky pečené	76
Makaronky cukrové	348—349
Mandlové hromádky	350
Mandlové pokroutky	351
Mandlové taštičky	320
Mandlové věnečky	351
Mandle cukrované	395
Mléko mandlové	448
Mníci (na rozličný způsob)	278
Míšeninky (rozličného způsobu)	449
Marinada	454
Másla rozličná	450
Merunkky cukrové	399
Moučná jídla s jahodami	88
Moučná jídla s krémem	94
Mouka bramborová	453
Mouka rejžová	—
Mrkev	48
Mušle (na rozličný způsob)	285

N.

Nápoj teplý pro kašel	410
Náky (rozličného způsobu)	107—116
Norimberské pečivo	313
Nudle kynuté bavorské	121
Nudle bramborové	45
Nudle fašované	74
Nudle maštěné	78
Nudle v mléce	—
Nudle po vídeňsku	—

O.

Obloučky mandlové	340—341
Obloučky cukrové račí	365
Octy (rozličného druhu)	395—397
Okoun (na rozličné způsobu)	267—268
Omáčky k hovězímu masu (na rozličné způsobu)	28—32
Omáčky k moučným jídlům a puddingům (na rozličné způsobu)	104—106

Stránka

Omeletky (na rozličný způsob)	116—120
Oplatky mandlové	345
Oplatky (svinuté na rozličný způsob)	356—358
Ovesničky (na rozličný způsob)	276—278
Ovoce. Zavařování ovoce a vařiva	398—424
Ovoce naložené a vařivo	426—486

P.

Parma (na rozličný způsob)	274—275
Paštikové těsto	212
Paštikové máslové těsto	213
Paštičky z bažanta s ustricemi	214
Paštičky bramborové z drůbeže	224
Paštičky z brzlíků	226
Paštičky z kuřat	225
Paštičky z rejže	227
Paštičky se smíšeninou	—
Paštičky se šunkou	223
Paštičky z telecích jater	226
Paštičky z telecího masa	223
Paštičky žemlové s vínem	92
Paštika z bramborů	220
Paštika z flíčků	—
Paštika z holubů	214
Paštika z hovězí ledvinové pečené	218
Paštika z husích jater	219
Paštika z kachen divokých	217
Paštika z kuřat	213
Paštika z nudlí	224
Paštika sekaná	219
Paštika srncí	216
Paštika z telecího masa	219
Paštika ze zajíce	215
Paštika studená	222
Paštika ze žloutků	220
Pavezky z mozku	181
Pěny smetany nové (na rozličný způsob)	375—380
Perník (na rozličný způsob)	360—365
Píškoty cukrové (na rozličný způsob)	334—337

	Stránka
Piškoty k čaji	809
Piškoty kynuté	907
Pivo teplé	409
Plumpudding	99
Podoustev	276
Podsvínče (sele) pečené . .	190
Polenta	75
Polevy cukrové (glace) k ozdobení dortů a jiných cukrovinek	821—823
Polívky masité (na roz- ličný způsob)	5—26
Polívky ovocné k ochlazení (na rozličný způsob) . .	246—247
Polívka pivní	242
Polívky postní z ryb, ze zelenin a vařiva (na roz- ličný způsob)	237—246
Palměsíčky cukrové	340
Precílky s hrozkami	309
Proužky cukrové	347—348
Proužky s merunkami	354
Proužky janovské s červenou krupicí	355
Proužky janovské s citróno- vou polevou	—
Proužky mandlové	346
Proužky vanilkové k čaji . .	344
Proužky z hořkých mandlí .	347
Příchoutky po polívce (na rozličný způsob) . . .	27
Pstruh (na rozličný způsob)	269—272
Ptačí hnízda	56
Ptáčky pečené	195
Pudding (na rozličný způsob)	95—104
Pumpníkl	360
Punc (na rozličný způsob)	442—445

R.

Raci (na rozličný způsob)	281—282
Risotto	62
Rybí úprava	247
Ryby v rosole	272
Rohlíčky martinácké	305
Rohlíčky po vídeňsku	309

	Stránka
Rosol k studeným jídlům . .	226
Rosol z ryb	272
Rosol z telecího masa a z te- lečích nožiček	230
Rosolina červená ze šampaň- ského vína	380
Rosolina citronová	382
Rosolina čokoládová se sme- tanovou pěnou	378
Rosolina z likéru ořechového .	381
Rosolina z likéru vanilkového .	—
Rosolina z likéru anýzového .	—
Rosoliny s ovocem (na roz- ličné způsoby)	382—385
Rosolina punčová	381
Rosolina z rýnského vína . .	—
Rosolina s maraskinem	380
Rosoliny sladké francouzské (na rozličné způsoby) . .	370—374
Rosolina sladká se smetano- vou pěnou na bavorský způsob	376
Rosolina sladká s jahodami se smetanovou pěnou . . .	377
Rosolina sladká s malinami se smetanovou pěnou . . .	380
Rosoliny likérové	—
Rosolina sladká z lískových oříšků se smetanovou pě- nou	378
Rosolina sladká z maraski- nem se smetanovou pěnou .	379
Rosolina sladká s ovocem se smetanovou pěnou . . .	377
Rosolina sladká s ryvím se smetanovou pěnou . . .	376
Rosolina sladká s vanilkou se smetanovou pěnou . . .	377
Rosoliny vinné	380
Rýžovník s mandlemi	90

Ř.

Řepa bílá	47
Řetvička	61

S.

Saláty (z rozličných zele- nin, z bramborů a ovoce)	203—207
---	---------

	Stránka
Salát na vlašský způsob	206
Sele v rosolu	232
Salmi z bažantů	173
Sillebub	411
Skládance (na rozličný způsob)	358—359
Skopový hřbet pečený	188
Skopové hrudi s dušenou rejží	144
Skopové jazyky	141—142
Skopové kotletky	188
Skopová kýta dušená	143—145
Skopová kýta pečená (na rozličný způsob)	187
Skopové maso zadělávané (na rozličný způsob)	142—145
Skopové ledvinky	140
Skopové plece dušené	144
Skopová sekanina s vejci	142
Slaneček (na rozličný způsob)	279—280
Sluky dušené	170
Sluky pečené	194
Smaženec (na rozličný způsob)	83—85
Smažená sekanina z vepřového masa	184
Smrže (na rozličný způsob)	66
Sněh španělský cukrový	338
Sorbety (na rozličné způsob)	393
Srncí játra dušená	178
Srncí hřbet neb kýta pečená	201
Srncí plece dušené	177
Suchar anglický	343
Suchárek	314
Suchar mandlový k čaji	343
Suchar cukrový kořeněný	—
Sumec (na rozličný způsob)	273—274
Svíčková pečená	87
Svítky (na rozličný způsob)	123—126

Š.

Šišky	307
Škubánky bramborové	45
Špagl (chřest)	48
Špenát	51—52

	Stránka
Štěrbák (endivie)	54
Štika (na rozličné způsob)	255—268
Šťovík	58
Štrudle kynutá	80
Štrudle litá na rozličné způsob	81—82
Štrudle špenátová	52
Štrudle tažené (na rozličné způsob)	77—80
Šunka vařená	150
Šunka pečená	190
Šunka sekaná v rosolu	230

T.

Tabuletky skořicové k čaji	356
Telecí závitky	182
Telecí brzlíky	137—138
Telecí hlava	131—132
Telecí hlava v rosolu	229
Telecí játra	126—127
Telecí játra smažená	181
Telecí karbanátky	133—134
Telecí kýta pečená	184—185
Telecí kotletky smažené	182
Telecí ledvinky	129
Telecí ledvinová pečená	185
Telecí ledvinová pečená marinovaná	231
Telecí maso (na rozličné způsob)	129—130
Telecí mozečky	134—135
Telecí mozečky smažené	181
Telecí nožičky zadělávané	139
Telecí nožičky smažené	182
Telecí ohony	139
Telecí okruží	139
Telecí p'íce	140
Telecí řísky (na rozličný způsob)	182—183
Telecí řízky pečené	186
Telecí sekanina	136
Telecí kýta s vinní omáčkou	131
Telecí hrudi s vinní omáčkou	131
Telecí závitky	136
Telecí řízky smažené	182
Telecí hrudi nadívané	186

	Stránka
Tetřev dušený	174
Tetřev marinovaný	227
Tetřev pečený	197
Tetřev marinovaný	234
Tetřev marinovaný	235
Tetřev v rosoli	236
Treska na rozličný spů-	
sob	280—281
Třešně v obálce	89
Tuňák	44

U.

Úhoř (na rozličný spů-	
sob)	275—276
Ustříce (na rozličné spů-	
soby)	285—286

V.

Vandličky bramborové	88
Vandličky mandlové	89—112
Vandličky z máslového těsta	
(na rozličný způsob)	319—320
Vandličky višňové	89
Vandličky desertní	311
Vánočka	292
Vejce smažená	184
Vejce (na rozličné spů-	
soby)	286—292
Velkonoční bochánek	289
Vepřová hlava studená	147
Vepřové jazyky pečené	188
Vepřové kotletky	146
Vepřová kýta dušená	159
Vepřová kýta na kyselo	189
Vepřová kýta pečená	—
Vepřové ledvinky	147
Vepřová ledvina pečená	189
Vepřové maso na pivo	146

	Stránka
Vepřové maso s polskou	
omáčkou	147
Vepřové uši	—
Vepřové závitky	146
Vinní šodo	87
Vino kořeněné neb pálené	445
Višňovka	416
Voda chlebová	112
Voda z jablek	409—410
Voda ječná	411
Vodnice	54
Vosí hnízda	308
Vyzí měchýř (kterak se čistí)	369

Z.

Zaječí řízky s nádivkou	199—200
Zajíc na černo	176
Zajíc pečený	198—199
Závitky z kapusty mačinkovy	65
Závitky janovské	352
Závitky piškotové	352—353
Zelený hrášek s kuřátky	48
Zelí (na rozličný způsob)	56—57
Zelní hlávky nadívané	58
Zelníky	72
Zmrzlina (všelikého dru-	
hu)	388—397
Zvěřina s omáčkou	177

Z.

Žáby (na rozličný spů-	
sob)	283—284
Žampiony	67
Želatyna (kterak se čistí)	369
Želva (na rozličný způsob)	284
Žemličky kmínové	310
Žemlová bába	77

O b s a h.

Polívky masité.

	Stránka		Stránka
Obyčejná dobrá hovězí polívka	5	Polívka ze stlučeného bílého masa	15
Hnědá silná polívka	—	Polívka z mozku pro osm osob	—
Hnědá polívka se sekaninou	6	Polívka ze třených knedlíčků krupičných	16
Hnědá polívka ze saga	—	Polívka s knedlíčky z mozku	—
Polívka ze saga se žloutky	—	Polívka s knedlíčky masitými	—
Polívka s rejžovými vandličkami	7	Polívka s knedlíčky z bramborů	17
Polívka s krupičnými vandličkami	—	Polívka s knedlíčky z hovězího tuku	—
Polívka s račími vandličkami	8	Polívka s jaternými knedlíčky	—
Polívka s vandličkami z mozku	—	Polívka s knedlíčky ze šunky	18
Polívka z jarních bylinek	9	Polívka s klůzky krupičnými	—
Polívka z karfiolu	—	Polívka s klůzky máslovými	—
Polívka se svítkem moučným	—	Hovězí polívka z bramborů	19
Polívka se svítkem z hovězího masa	10	Polívka z jater	—
Polívka se svítkem žemlovým	—	Račí polívka	—
Polívka se svítkem z jater	—	Polívka se sedlinou	20
Polívka se svítkem z raků	11	Polívka s mozečkovou sedlinou	—
Rejžová polívka	—	Polívka s kraplíčkami	21
Rejžová polívka se žloutky	—	Čočková polívka	—
Rejžová polívka s račími ocásky	12	Polívka z těstového hráchu	22
Rejžová polívka s kuřaty	—	Mandlová polívka	—
Rejžová polívka na způsob krupovky	—	Polívka se žampiony	—
Černá chlebová polívka	13	Ruská polívka	23
Černá chlebová polívka s klobásy	—	Polívka po holandsku	—
Krupovka	—	Polívka s máslovými piškoty	—
Krupovka na jiný způsob	14	Dobrá polívka syrová	24
Krupovka s raky	—	Polívka z husích drobečků	—
Polívka z ledvin	—	Polívka s drátkami	—
		Polívka s nudlemi neb flíčky	25
		Polívka s kapaninou	—

	Stránka
Polívka se strouhankou . . .	25
Polívka se slepicí s nudlemi —	
Polívka s puddingem . . .	26
Polívka s rejžovým puddin- gem	—

Príchoutky po polívce.

Topinky se šunkou	27
Topinky se šunkou na jiný spůsob	—
Topinky s uzeným jazykem —	
Topinky se sardelovým má- slem	—

Hovězí maso	28
-----------------------	----

Teplé hovězí maso či veverka —	
--------------------------------	--

Omáčky k hovězímu masu.

Omáčka z rajských jablíček —	
Omáčka koprová	—
Omáčka sardelová	29
Studená omáčka sardelová —	
Bílá cibulová omáčka . . .	—
Omáčka s kaparami	—
Omáčka z ryzcemí	—
Omáčka ze suchých hříbků 30	
Studený křen s octem . . .	—
Křen se žemličkou	—
Křen smetanový	—
Křen polívkový	31
Omáčka česneková	—
Omáčka se žampiony	—
Omáčka s lanýží	—
Omáčka citronová	—
Omáčka studená	32

Dušené a pečené maso.

Dušené hovězí maso	32
Dušené hovězí maso na jiný spůsob	—
Dušené hovězí závitky . . .	23
Hovězí pečené po anglicku 34	
Gulaš uherský	—
Hovězí řízky po anglicku (Beefsteaks)	35
Hovězí řízky po anglicku se závadami	—

Vávrové Pražská kucharka.

	Stránka
Dušené hovězí řízky po an- glicku	35
Hovězí řízky po anglicku se sardelovým máslem . . .	—
Sekané řízky z hovězího masa 36	
Obyčejná hovězí pečeně . .	—
Hovězí na rošti po vídeňsku 37	
Hovězí na rošti se sardelami —	
Svíčková pečeně	—
Svíčková pečeně na jiný spů- sob	38
Hovězí ledvinky	39
Dušený hovězí jazyk	—
Hovězí jazyk se smetanovou omáčkou	40
Hovězí jazyk s polskou omá- čkou	—
Vařený hovězí jazyk	—
Dušený hovězí ohon	41
Hovězí chamy	—
Hovězí ledvinová pečeně . .	—
Hovězí ledvinová pečeně na spůsob zvěřiny	42

Zeleniny a vařiva.

Brambory na loupáčku . . .	43
Brambory se slaninou . . .	—
Bramborový závitok s uze- ným masem	—
Nové brambory	—
Kyselé brambory	44
Brambory s mariankovou omáčkou	—
Bramborové knedlíky . . .	—
Bramborové škrubanky . . .	45
Bramborové nudle	—
Bramborová kaše	—
Fašované brambory	46
Bramborové buchtíčky . . .	—
Dušené brukve	—
Nadívané brukve	47
Bílá řepa neb tuřín	—
Mrkev se zeleným bráškem 48	
Zelený hrášek s kuřátky . .	—
Karfiol v máslové omáčce .	49
Smažený karfiol s omáčkou smetanovou	—
Karfiol s omáčkou z vejcí .	—
Karfiol s račí omáčkou . .	50

Stránka

Chřest (Špargl)	50
Chřest s omáčkou máslovou	
Chřest se smržemi	51
Špenát v masité omáčce	—
Špenát dušený na jiný způsob	
Špenát puddingový	52
Špenátové štrudle	—
Kraplíčky špenátové	53
Špenát s flíčky	—
Kolník	—
Vodnice	54
Štěrbák (Endivie)	—
Vařené artišoky s omáčkou	55
Nadívané artišoky	—
Čerstvé dušené zelí	56
Dušené zelí	57
Nadívané zelí	—
Nadívané zelní hlávky	58
Šťovík	—
Kadeřník	—
Kapusta	59
Kapusta se šunkou v páře vařená	—
Kapusta mačinková	60
Závitky z kapusty mačinkové	61
Dušená měsíční řetvička	—
Kaše rejžová	—
Rejžové knedlíky	62
Risotto	—
Kaše jahelná	—
Hrách	—
Procezený hrách	63
Hrách s kroupami	—
Boby	—
Přecezené boby	64
Dušené bobové lusky	—
Čočka	—
Čočka kyselá	—
Čočka s hovězím ohonem	65
Čočka s koroptvemi	—
Krupky	66
Dušené smrže	—
Nadívané smrže	—
Dušené žampiony	67
Nadívané žampiony	—
Hříbky kamenáče	—
Dušené lanýže	68

Moučná jídla.

Stránka

Obyčejné moučné knedlíky	68
Švestkové knedlíky s kvasni- cemi	—
Švestkové knedlíky bez kva- snic	69
Knedlíky s višněmi	—
Knedlíky se slaninou	—
Knedlíky s uzeninou	—
Tvarohové knedlíky	70
Krupičné knedlíky	—
Krupičné knedlíky na jiný způsob	—
Krupičné knedlíky s uzeni- nou	71
Kaše pražená	—
Kaše krupičná	—
Lívance	—
Dolky	72
Zelníky	—
Nudle maštěné	73
Nudle v mléce	—
Nudle po vídeňsku	—
Fašované nudle	74
Smažené kluzky krupičné	—
Kluzky ve smetaně	—
Flíčky s uzeninou	75
Polenta po italsku	—
Polenta na jiný způsob	—
Makaronky	76
Pečené makaronky	—
Žemlová bába	77
Tažená štrudle s jablky	—
Tažená štrudle s rejží	78
Tažená štrudle s čokoládou	—
Tažená štrudle s raky	—
Tažená smetanová štrudle	79
Tažená štrudle s tvarohem	—
Tažená štrudle se zelím	—
Tažená štrudle s višněmi	80
Kynutá štrudle s mákem	—
Litá štrudle s tvarohem	81
Litá štrudle pomorančová	—
Litá štrudle s čokoládou	82
Litá štrudle s višněmi	—
Litá smažená štrudle s man- dlemí	—
Smaženec	83
Smaženec žemličkový	—

	Stránka
Smaženec s mandlemi . . .	88
Smaženec s jablky . . .	84
Smaženec krupičný . . .	—
Smaženec rejzový . . .	—
Smaženec moučný . . .	85
Krapličky s rybí nádivkou .	—
Ptačí hnízda . . .	86
Jablka s rejží . . .	—
Nadívaná jablka s krémem .	87
Bramborová buchta s omáčkou .	—
Bramborová buchta na jiný způsob .	—
Moučná jídla s jahodami .	88
Bramborové vandličky . . .	—
Mandlové vandličky . . .	89
Višňové vandličky . . .	—
Smažené krupičné kluzky .	—
Třešně v obálce . . .	—
Rýžovník s mandlemi . . .	90
Mandlové koblišky s vínem .	—
Mandlové knedličky . . .	—
Buchtíčky se zavařeným ovocem .	91
Smažené buchtíčky z rejže .	—
Rýžové buchtíčky po anglicku .	—
Žemlové paštičky s vínem .	92
Bublanina s višněmi . . .	—
Krémové koblišky . . .	93
Sněhové koblišky . . .	—
Jahodové řízky . . .	94
Koblišky z páleného těsta .	—
Moučné jídlo s krémem .	—

Puddingy.

Rejzový pudding s čokoládou	95
Pudding rejzový . . .	—
Pudding z černého chleba .	96
Pudding bramborový . . .	—
Pudding mandlový . . .	97
Pudding mandlový s pomorančí .	—
Pudding piškotový . . .	—
Pudding třešňový . . .	98
Pudding čokoládový . . .	—
Pudding merunkový . . .	99
Plumpudding . . .	—
Anglický pudding . . .	100
Pudding sagový . . .	101
Pudding s raky . . .	—

	Stránka
Pudding po vídeňsku . . .	102
Pudding rybí . . .	—
Pudding jablečný . . .	103
Studený pudding jablečný .	—

Omáčky k moučným jídlům a puddingům.

Smetanová omáčka s čokoládou . . .	104
Omáčka vinná . . .	105
Omáčka vinná na jiný způsob .	—
Omáčka pomorančová . . .	—
Anglická omáčka z rumu .	—
Omáčka merunková . . .	106
Omáčka šípková . . .	—
Omáčka broskvová . . .	—
Omáčka sagová . . .	—
Vinné šodó (Chaudéau) . .	—

Nákypy.

Nákyp rejzový . . .	107
Nákyp masitý . . .	—
Nákyp krupičný . . .	108
Nákyp bramborový . . .	—
Nákyp kynutý . . .	—
Nákyp čokoládový . . .	—
Nákyp z makaronek . . .	109
Nákyp kaštanový . . .	—
Nákyp pomorančový . . .	110
Nákyp kávový . . .	—
Nákyp z hovězího tuku . .	—
Moučný nákyp s jablky . .	111
Nákyp žemličkový . . .	—
Nákyp ze saga . . .	—
Nákyp jahodový . . .	112
Nákyp z višní . . .	—
Nákyp ze svařeniny ovocní	113
Nákyp ze žloutků . . .	—
Nákyp mandlový . . .	—
Nákyp špinátový . . .	114
Nákyp s gdouli . . .	—
Nákyp vanilkový . . .	—
Nákyp piškotový . . .	115
Nákyp z raků . . .	—
Nákyp z jahod . . .	—
Nákyp parmazánový . . .	116
Nákyp se slanečkem . . .	—

Omeletky.

Omeletky z vajec . . .	116
------------------------	-----

	Stránka
Omeletky na jiný způsob	117
Omeletky na jiný způsob	—
Omeletky s jablky	—
Omelette soufflée	118
Omeletky piškotové	—
Norimberská omeletka	—
Omeletky nadívané	119
Omeletky s mozečkem	—
Omeletky bramborové	—
Moučné jídlo z omeletek	120

Kynutá moučná jídla.

Bagačata	120
Kynuté bavorské nudle	121
Osmažené kynuté nudle ba- vorské	—
Kynutá bublina s višněmi	122
Kynutá bublina na jiný způsob	—

Svítky.

Moučný svítek	123
Moučný svítek z mozečkem	—
Svítek žemličkový	124
Svítek bramborový	—
Svítek krupičný	—
Svítek z telecích jater	125
Svítek z telecího masa	—
Svítek ze sněžených hříbků	—
Svítek z vajec	126

Zadělávaná a dušená jídla.

Dušená telecí játra	126
Dušená játra na jiný způsob	127
Telecí játra s kyselou smetanou	—
Jaterní knedlíky	128
Telecí jazyk s polskou omáčkou	—
Telecí jazyk s omáčkou pomorančovou	129
Dušené telecí ledvinky	—
Telecí ledvinky na kyselo	—
Telecí maso se smetanovou omáčkou	—
Telecí maso s karfiolem	—

	Stránka
Telecí maso s vínem	130
Telecí maso s paprikou	—
Telecí maso s citronovou omáčkou	—
Telecí kýta neb hrudí s vinnou omáčkou	131
Telecí hlava sekaná	—
Celá hlava telecí s vinnou omáčkou	132
Dušené telecí řízky	—
Telecí řízky se žampiony	133
Telecí karbonátky s omáčkou	—
Telecí zadělané mozečky	134
Telecí mozečky s máslovou omáčkou	135
Telecí karbonátky s kaparami	—
Sekanina telecí	136
Telecí závitky	—
Nadívané telecí závitky	—
Telecí řízky se sardelmi	137
Telecí brzlíky s hnědou omáčkou	—
Telecí brzlíky se slaninou	138
Telecí okruží	139
Telecí ohony	—
Zadělané telecí nožičky	—
Zadělané telecí plíce	140
Dušené skopové ledviny	—
Dušené skopové ledviny na jiný způsob	—
Dušené skopové jazyky	141
Skopové jazyky se studenou omáčkou	—
Zadělané skopové maso se smaženou cibulí	142
Skopová sekanina s vejci	—
Dušená skopová kýta	143
Dušené skopové plece	144
Skopové hrudí s dušenou rejí	—
Zadělané skopové maso s omáčkou ze zeleniny	145
Zadělané skopové maso s rýží	—
Skopová kýta dušená	—
Vepřové závitky	146
Vepřové kotletky	—
Vepřové maso na pivo	—

	Stránka
Dušené vepřové ledvinky	147
Uši z vepře	—
Vepřové maso s polskou omáčkou	—
Studená vepřová hlava	—
Jaternice	148
Jelítka	149
Klobásy	—
Drátky	150
Vařená šunka	—
Zadělané husí drobečky s knedlíčky	—
Husí drobečky s karfiolem	151
Husí drobečky s rejží	—
Dušená husí játra	152
Dušená husí játra s lanýži	—
Husí játra s omáčkou	153
Husí krev	—
Dušená husa	—
Dušená kuřata s hnědou omáčkou	154
Dušená kuřata v omáčce s lanýži	—
Dušená kuřata v omáčce se žampiony	—
Dušená kuřata s vinní omáčkou	—
Dušená kuřátka s kyselou omáčkou	155
Dušená kuřata s račí omáčkou	—
Dušená kuřátka po francouzsku	156
Dušená kuřátka v krvi	—
Kuřátka s paprikou	157
Kuřata s lanýži	—
Zadělaná kuřata s karfiolem	158
Kuřata se šparglem (chrestem)	—
Kuřata s majonezovou omáčkou	—
Kuřata se slanečkem	159
Kuřata rejží nadívaná	—
Vařený kapoun s omáčkou	—
Dušený kapoun s rejží	160
Dušený kapoun s vinní omáčkou	—
Dušený kapoun s račí omáčkou	—

	Stránka
Kapoun s lanýžovou omáčkou	161
Dušená holoubata se žampiony	161
Dušená holoubata se šparglem	162
Dušené holuby s faší	—
Dušená nadívaná holoubata	163
Dušená holoubata s hnědou omáčkou	—
Dušená kachna se smaženou zemličkou	164
Nadívaná dušená kachna s lanýžovou omáčkou	—
Zadělaná kachna s hnědou omáčkou s kaparami	165
Studená fašovaná kachna s omáčkou z hořčice	166
Zadělavaný beránek s maslovou omáčkou	167
Zadělavaný beránek se šparglem	—
Zadělavaný beránek s karfiolem	—
Dušené beráncí jazýčky	—
Zadělané beráncí uši	—
Dušená beráncí kýta	—
Dušené beráncí kýtky s vejci	168
Beránek s paprikou	—
Kůzlátko v octu vařené	169
Dušené křepelky	—
Dušené křepelky na jiný způsob	—
Dušené kvíčaly	170
Dušené sluky	—
Dušené koroptve	171
Dušené koroptve se zelím	—
Dušený bažant	172
Dušený bažant v kyselém zeli	—
Salmi z bažantů	173
Salmi z bažantů na jiný způsob	—
Dušený tetřev	174
Dušený krocan s lanýži	—
Dušená divoká kachna	175
Zadělavání králíci s bílou omáčkou	—
Předek zajíce na černo	176
Zadělavaný kamzík s hnědou omáčkou	—

	Stránka
Zvěřina s omáčkou	177
Dušené srnčí plíce	—
Dušená srnčí játra	178
Jelení hřbet s omáčkou pepřovou	—
Jelení hřbet s citronovým křenem	—
Zadělávané kančí hrudi	179
Kančí hlava	—

Smaženiny.

Smažený telecí mozek	181
Pavézky z mozku	—
Smažená telecí játra	—
Smažené telecí brzlíky	182
Sekané telecí kotletky	—
Smažené telecí řízky	—
Telecí smažené nožičky	—
Jehněčí kotletky	183
Smažené jehněčí	—
Smažená kuřata	—
Smažená vejce	184
Karbanátky z telecího a vepřového masa	—
Smažená sekanina z vepřového masa	—

Pečité.

Telecí pečená kýta	185
Telecí kýta na jiný způsob	—
Pečená telecí kýta se sardelkami	—
Pečené ledvinová	—
Nadívané telecí hrudi	186
Pečené telecí řízky	—
Skopová kýta	187
Nadívaná skopová kýta	—
Skopová kýta na způsob zvěřiny	—
Pečený skopový hřbet	188
Skopové kotletky	—
Pečené vepřové jazyky	—
Vepřová kýta	189
Vepřová ledvina	—
Vepřová kýta na kyselo	—
Pečená šunka	190
Šunka v těstě pečená	—
Pečené podsvínče	—

	Stránka
Pečená husa	191
Pečená kachna	—
Pečená kuřata na rožni	—
Pečená kuřata	—
Pečená kuřata se slaninou	192
Holuby	—
Kapoun se sardelkami	—
Kapoun ušticemi nadívaný	—
Beráncí zadek	193
Nadívaný beráncí předek	—
Pečené křepelky	—
Pečené kvičaly	194
Pečené kvičaly na jiný způsob	—
Pečené sluky	—
Pečené ptáčky	195
Koroptve	—
Bažant na rožni	—
Bažant lanýži nadívaný	196
Bažant pečený	—
Bažant pečený na jiný způsob	—
Tetřev	197
Pečený krocán	—
Krocán s nádivkou z kaštanů	—
Krocán s nádivkou mandlovou	198
Pečený zajíc	—
Pečený zajíc v kyselé smetaně	198
Zajec řízky s nádivkou	—
Zajec řízky s nádivkou na jiný způsob	200
Pečený hřbet srnčí neb kýta	201
Jelení kýta	—
Kamzík	202
Divoká kachna	—
Divoký holub	—
Pečená kýta z divokého kance	—

Saláty.

Salát hlávkový	203
Salát okurkový	—
Salát bramborový	204
Salát bramborový se slanečkem	—
Salát ze zeli	—
Salát ze zeli na jiný způsob	—
Salát ze štěrβάku	—
Salát z karfiolu	205
Salát celerový	—

	Stránka
Salát z chřestu	205
Salát z chmelíčku	206
Salát na vlašský způsob	—
Salát z čerstvých švestek	—
Salát ze švestek sušených	207
Salát z čerstvých višní neb třešní	—

[Kompoty.

Kompot jablekový	207
Kompot jablekový se zavaře- ninou	—
Kompot z hrůšek	208
Kompot třešňový	—
Kompot z pečených jablek	—
Rosolový kompot z jablek	209
Kompot kaštanový	—
Kompot malinový	—
Kompot jahodový	210
Kompot z ryvízu	—
Kompot broskvový	—
Kompot merunkový	—
Kompot švestkový	211
Kompot pomorančový	—
Kompot z brusinek	—
Kompot z ostružin	—
Kompot z černých jahod	212
Kompot šípkový	—
Kompot míchaný	—

Paštiky.

Paštikové těsto	212
Máslové těsto k paštikám	213
Paštika z kuřat	—
Paštika z holubů	214
Paštika z bažanta z ustri- cemí	—
Paštika ze zajíce	215
Paštika srnčí	216
Paštika z divokých kachen	217
Paštika z hovězí ledvinové pečené	218
Paštika z telecího masa	219
Sekaná paštika	—
Paštika z husích jater	—
Paštika z bramborů	220
Paštika ze žloutků	—

	Stránka
Paštika z flíčků	220
Paštika z nudlí a smíšeniny	221
Studená paštika	222
Paštičky se šunkou	223
Jiné paštičky se šunkou	—
Paštičky z telecího masa	—
Bramborové paštičky z drů- beže	224
Paštičky z kuřat	225
Paštičky z kuřat na jiný způsob	—
Paštičky z telecích jater	226
Paštičky z brzlíků	—
Paštičky z brzlíků na jiný způsob	227
Paštičky z rýže	—
Malé paštičky se smíšeninou	—

Rosoly.

Rosol k jídlům studeným	228
Rosolová hovězina	229
Telecí hlava v rosolu	—
Rosol z telecího masa a z te- lecích nožiček	230
Sekaná šunka v rosolu	—
Marinovaná ledvinová pe- čené	231
Marinovaná kuřata	—
Sele v rosolu	232
Koroptve a bažanty v rosolu	—
Mladý krocen v rosolu	—
Kapoun v rosolu	233
Hlava divokého kance v ro- solu	—
Marinovaný tetřev	234
Marinovaný tetřívek	235
Tetřev v rosoli	—
Tetřívek v rosoli	236
Kuřátka s rosolem	—
Koroptve s omáčkou majo- nešovou	—
Marinovaná kýta z divokého kance	237

Polívky postní.

Svařenina ze zelenin k po- stním polívkám	237
--	-----

	Stránka
Hnědá rybí polívka s vandličkami	238
Hnědá tlučená rybí polívka	—
Tlučená rybí polívka na jiný způsob	—
Polívka z linků	239
Obyčejná rybí polívka	—
Obyčejná rybí polívka s kne- dličky	—
Želví polívka	240
Polívka z hlemýždů	—
Postní polívka z raků	—
Polívka ze žab	241
Polívka z hráchu	—
Polívka čočková	242
Polívka ze zeleniny	—
Polívka z piva	—
Polívka pивní na polský způsob	—
Polívka z vína	—
Polívka bramborová	243
Polívka krupková se sušenými houbami	—
Polívka bramborová s čerstvými houbami	—
Polívka s kmínem	244
Sladká polívka z mléka	—
Polívka z mléka s rejží	—
Polívka mléková se sněhovými knedličky	245
Polívka ze saga	—
Polívka sagová z burgundského vína	—
Polívka šparglová	—
Polívka z čokolády	246

Studené ovocní polívky.

Ochlazující polívka z jahod	246
Ochlazující polívka z malin	—
Ochlazující polívka z višní	247

Ryby.

Rybí úprava vůbec	247
Smažený kapr	248
Kapr na černo	249
Kapr na černo na jiný způsob	250
Kapr na modro	—

	Stránka
Kapr fašovaný	251
Marinovaný kapr	—
Kapr v rosolu	252
Kapr pečený s kyselou smetanou	—
Nadívaný pečený kapr	253
Nadívaný tarant	—
Kapr s hnědou omáčkou a se smržemi	254
Kapr se sardlemi	—
Štika v slané vodě vařená	255
Štika s omáčkou na holandský způsob	256
Pečená štika	—
Štika dušená	257
Štika s bílou omáčkou	—
Štika slaninou protáhnutá	—
Štika nadívaná	258
Štika se sardlemi	259
Štika se sekaninou (purée)	—
Štika na modro	260
Pudding ze štiky s račí omáčkou	—
Zadělávaná štika	261
Štika se smetanovou omáčkou	—
Štika smažená	262
Štika s mušlemi	—
Štika s kyselou smetanou	263
Losos na modro	—
Pečený losos	—
Losos pečený na jiný způsob	—
Pečený losos s raky	264
Pečený losos s majonesovou omáčkou	—
Losos na rožni pečený s kaparovou omáčkou	265
Vařený losos s omáčkou po holandsku	—
Vařený losos s omáčkou sardelovou	266
Vařený losos s omáčkou po anglicku	—
Okoun se slaninou a s omáčkou na holandský způsob	267
Okoun na modro	—
Vařený okoun	—

	Stránka
Pečené řízky z okounů s omáčkou sardelovou	268
Okoun pečený na rošti	—
Smažený okoun	—
Dušení linci	269
Smažení linci	—
Smažení pstruzi	—
Pstruzi s omáčkou na holandský způsob	—
Marinování pstruzi	270
Pstruzi na modro	—
Pstruzi vaření ve víně	—
Pstruzi s račí omáčkou	271
Řízky ze pstruhů se zeleným hráškem	—
Řízky ze pstruhů s majonesovou omáčkou	—
Pstruzi v rosoli	272
Rozličné ryby v rosoli	—
Rosol z ryb	—
Sumec s omáčkou	273
Sumec pečený	—
Pečený sumec se žampiony	—
Sumec na modro	274
Smažený sumec	—
Parma smažená	—
Parma s omáčkou sardelovou	—
Parma na modro	275
Úhoř na modro	—
Úhoř s majonesovou omáčkou	—
Úhoř smažený	—
Úhoř pečený na rošti	—
Pečený úhoř	276
Marinovaný úhoř	—
Karas na modro a smažený	—
Podoustve na modro a smažené	—
Lupice (candát)	—
Lupice vařená	277
Lupice se sardelemi	—
Lupice s majonesovou omáčkou	—
Lupice smažená	278
Mníci smažení	—
Mníci na modro	—
Ovesničky (mrňinci) v omáčce	279

	Stránka
Ovesničky smažené na jiný způsob	279
Pečený slaneček	—
Slaneček smažený	280
Treska vařená s křenem	—
Treska s omáčkou sardelovou	—
Treska smažená	281
Treska na holandský způsob	—
Vaření raci	—
Raci s omáčkou	—
Smažení raci	282
Nadívání hlemýždi	—
Žáby s omáčkou z vína	283
Zadělávaná žabí stehénka	—
Smažená žabí stehénka	284
Želva s citronovou omáčkou	—
Želva smažená	—
Mušle pečené	285
Mušle s vínem	—
Surové ušřice	—
Ušřice s vínem	—
Pečené ušřice s citronovou šťávou	286
Ušřice se sardelovým máslem	—

Vejsce a jiná postní jídla.

Vejsce na měkko	286
Míchaná vejce	287
Míchaná vejce se slanečkem	—
Vejce na holandský způsob	—
Nadívání vejce	—
Míchaná vejce s hříbky	288
Míchaná vejce se sýrem	—
Sazená vejce	289
Sazená vejce na šunce	—
Sazená vejce v kyselém smetaně	—
Sazená vejce v hnědém másle	—
Smažená vejce	290
Vejce pečená	—
Ztracená vejce s ragoutem	—
Ztracená vejce v šťovíkové omáčce	391

	Stránka
Míchaná vejce se šparglem a raky	291
Míchaná vejce s lanýží a lo- vím sosem	—
Uzenky s vajec	292

Buchty, koláče a jiné moučné pečivo.

Vánočka	292
Velkonoční bochánek	293
Buchta	—
Buchta na jiný způsob	—
Buchta na jiný způsob	—
Dobrá buchta z mandlí	—
Buchta z mandlí	295
Buchta s hrozkami	—
Buchta s hrozkami na jiný způsob	296
Buchta na francouzský spů- sob	—
Buchta z máku	—
Dobrá buchta s višněmi	297
Píškotová buchta	—
Malé nadívané buchtíčky	—
Koláče z křehkého těsta s jablky	298
Švestkový koláč z křehkého těsta	299
Dobrý koláč z křehkého tě- sta s jablky na jiný spů- sob	—
Koláč s jahodami	300
Koláč s malinami	301
Koláč z křehkého těsta s me- runkami	—
Koláč z křehkého těsta s bro- skvemi	—
Koláč křehký s višněmi	—
Křehký koláč se slivami	—
Křehký koláč s jahodami se sněhem	—
Koláč ryvízový	302
Malé koláčky s merunkami	—
Malé koláčky na francouzský způsob	—
Karlovarské koláče	303
Malé koláčky s broskvemi a koláčky se švestkami	—

	Stránka
Malé koláčky s jahodami a koláčky s malinami	303
Koláčky s mákem neb s po- vidly	304
Malé koláčky z křehkého tě- sta	—
Malé koláčky s tvarohem	—
Stoleté koláče	305
Martinské rohlíčky	—
Koblihy	306
Koblihy na jiný způsob	—
Šišky	307
Kynuté píškoty	—
Vosí hnízda	308
Rohlíčky po vídeňsku	309
Píškoty k čaji	—
Preclíčky s hrozkami	—
Kmínové žemličky	310
Hanoverské buchtíčky	—
Jiné buchtíčky	311
Ještě jiné dobré buchtíčky	—
Desertní višňové vandlíčky	—
Bramborové vandlíčky	312
Mandlové vandlíčky	—
Anýzové bochánky	—
Anýzové preclíčky	—
Norimberské pečivo	313
Vanilkové hubičky	—
Hubičky na jiný způsob	—
Suchárek	314
Jiný suchárek	—
Francouzské kyšky z pále- ného těsta	315
Kyšky z páleného těsta s čo- koládou	—
Kyšky z páleného těsta s mandlemi	316
Malé bochánky z páleného těsta se sýrem	—

Koláčky a jiná pečiva z máslového těsta.

Koláčky z máslového těsta s višněmi	317
Koláčky z máslového těsta s jahodami	318
Koláčky z máslového těsta s malinami	—

Koláčky z máslového těsta s ryvizem	318
Koláčky z máslového těsta s čokoládovým krémem	—
Koláčky z máslového těsta s mandlemi (taštičky)	—
Koblihy z máslového těsta	319
Vandlíčky z máslového těsta s merunkami	—
Vandlíčky z máslového těsta s broskvemi	—
Vandlíčky z máslového těsta s mandlemi	—
Vandlíčky z máslového těsta se smíšeninou	320
Mandlové taštičky	—

Cukrové polevy (glace) k ozdobení dortů a jiných cukrovinek.

Bílá poleva	321
Žlutá poleva	—
Růžová poleva	—
Hnědá poleva	—
Zelená poleva	—
Malinová poleva	322
Ryzíková poleva	—
Poleva s maraskinem	—
Poleva s punčem	—
Čokoládová poleva	323

Dorty.

Dort chlebový	323
Jiný chlebový dort	—
Mandlový dort	324
Jiný mandlový dort	—
Dort čokoládový	325
Čokoládový dort na jiný způsob	—
Dort kaštanový	326
Jiný dort kaštanový	—
Dort z vajec	327
Dort piškotový	—
Piškotový dort se zavařeninou	—
Linecký dort	328
Linecký dort na jiný způsob	—

Francouzský mandlový dort s krémem	329
Mandlový dort s čokoládou	330
Zaječí neb hnědý mandlový dort	—
Sněhový dort s jahodami	—
Sněhový dort s ryvizem	331
Dort s pistaciemi	—
Dort bramborový	332
Maltezký dort	—
Černý mandlový dort	333
Dort z lískových oříšků	—
Dort s punčem	334

Cukrovinky.

Malé mandlové piškoty	334
Malé mandlové piškoty s čokoládou	335
Piškoty v papírových pouzdech	—
Vídeňské čokoládové piškoty	—
Obyčejné piškoty	—
Piškoty na jiný způsob	336
Tvrdé piškoty vídeňské	—
Francouzské piškoty	—
Císařské piškoty	337
Obyčejné piškoty v pouzdech k vínu	—
Vanilkové piškoty	—
Skořicové hvězdičky	338
Hvězdičky vanilkové	—
Španělský sněh	—
Cukrový chléb k vínu	—
Cukrové merunky	339
Naříváné cukrové merunky	—
Cukrové vanilkové hubinky	—
Cukrové hubinky na jiný způsob	340
Cukrové půlměsíčky	—
Mandlové obloučky	—
Mandlové obloučky na jiný způsob	341
Anýzový chléb	—
Vídeňský anýzový chléb k čaji	—
Norimberské anýzové proužky k čaji	342
Anýzové bochánky	—
Vídeňský vanilkový chléb k čaji	—

	Stránka
Cukrové dortičky k čaji . . .	342
Mandlový suchar k čaji . . .	343
Anglický suchar	—
Kofeněný suchar	—
Vanilkové preclíčky k čaji . . .	344
Preclíčky k čaji na jiný způsob	—
Vanilkové proužky k čaji . . .	—
Mandlové oplatky	345
Francouzské kaštanové bochánky k čaji	—
Madelaines	—
Mandlové proužky s malinovou zavařeninou	346
Mandlové proužky s ryvickou zavařeninou	—
Proužky z hořkých mandlí . . .	347
Cukrové mandlové proužky . . .	—
Cukrové proužky s vanilkou . . .	348
Cukrové proužky s pomeranči	—
Cukrové proužky s čokoládou	—
Cukrové proužky s mandlemi . . .	—
Sladké makaronky	—
Skořicové makaronky	349
Makaronky čokoládové	—
Nadívané makaronky	—
Mandlový konfekt	—
Citronový konfekt	350
Mandlový konfekt	—
Mandlové hromádky	—
Mandlové věnečky	351
Mandlové polevané pokroutky . . .	—
Cukrové koláčky	—
Pražské cukrové koláčky	—
Cukrové brambory	352
Janovský závitok	—
Závitok piškotový	—
Piškotový závitok ze chateau . . .	353
Dortičky s krémem	—
Cukrové kroužky	354
Cukrové proužky se zavařeninou merunkovou	—
Janovské proužky se zavařeninou merunkovou	—
Janovské proužky s červenou cukrovou krupicí . . .	355
Janovské proužky s citronovou polevou	—

	Stránka
Ovocní koláč	355
Skořicové tabuletky k čaji . . .	356
Malé dortičky s pistáciemi . . .	—
Svinuté vanilkové oplatky . . .	—
Vídeňské svinuté oplatky . . .	357
Obyčejné svinuté oplatky . . .	—
Svinuté oplatky s vínem . . .	358
Holandské smetanové skládance	—
Jiné holandské smetanové skládance	—
Flamské skládance	—
Skořicové skládance k čaji . . .	359
Cukrované mandle	—
Cukrované jádra z oříšků lískových	—
Cukrové kaštiny	360
Cukrové kaštiny na jiný způsob	—
Pumperníkl	—
Baselský perník	—
Bílý perník	361
Bílý perník na jiný způsob . . .	—
Bochánky z lískových oříšků . . .	362
Švédské bochánky	—
Tirolské bochánky	—
Bélohradské bochánky	363
Čokoládové bochánky	—
Kapucínské bochánky	—
Nadívané bochánky čokoládové	—
Pepřové bochánky	364
Pepřové bochánky na jiný způsob	—
Gdoulové celtličky	—
Citronové celtličky	365
Karty	—
Karty z těsta mandlového . . .	—
Račí obloučky	—

Kterak se cukr k zavařeninám čistí a do jakých stupňů se vaří 366

Jak se cukrová krupice připravuje	367
Cukrová červená krupice	368
Žlutá cukrová krupice	—
Zelená cukrová krupice	—

	Stránka
Hnědá cukrová krupice . . .	368
Cukr vanilkový	—
Cukr pomorančový	—
Cukr citronový	369
Cukr skořicový	—

Cistění cukru, vyzího měchýře a želatynu.

Čištění cukru	369
Čištění vyzího měchýře . . .	—
Čištění želatynu (gelatin) . .	370

Sladké francouzské rosoliny (Krém-y)

Rosolina s čokoládou . . .	370
Rosolina s vanilkou	371
Rosolina merunková	372
Malinová rosolina	—
Jahodová rosolina	373
Rosolina s maraskinem . . .	—
Rosolina pomorančová . . .	—
Rosolina fialková	374
Višně v rosolu	—

Smetanové pěny.

Pěna smetanová s jahodami	375
Pěna smetanová s malinami	—
Pěna smetanová s čokoládou	—
Pěna smetanová s vanilkou	—
Pěna smetanová s maraskinem	—
Sladké rosoliny se smetanovou pěnou na bavorský způsob	376
Sladká rosolina s ryvizem se smetanovou pěnou . . .	—
Sladká rosolina s ovocem se smetanovou pěnou	—
Sladká rosolina se smetanovou pěnou s vanilkou . .	377
Sladká rosolina z lískových oříšků se smetanovou pěnou	378
Rosolina čokoládová se smetanovou pěnou	—
Sladká rosolina s maraskinem se smetanovou pěnou . .	379

	Stránka
Sladká rosolina s malinami se smetanovou pěnou . . .	379
Sladká rosolina s jahodami se smetanovou pěnou . . .	—
Sladká rosolina s malinami se smetanovou pěnou . .	380
Vinné a likérové rosoliny . .	—
Červená rosolina ze šampaňského vína	—
Rosolina s maraskinem . . .	—
Rosolina z ořechového likéru	381
Rosolina z vanilkového likéru	—
Rosolina z anýzového likéru .	—
Rosolina punčová	—
Rosolina z rýnského vína . .	—
Citronová rosolina	382

Rosoliny s ovocem.

Citronová rosolina s čerstvými jahodami	382
Citronová rosolina s malinami	—
Rosolina z vína s merunkami	—
Rosolina z vína s broskvemi	383
Rosolina ze šampaňského vína s čerstvým vínem	—
Rosolina z rýnského vína s ryvizem	384
Rosolina z rýnského vína s amorelkami	—
Rosolina z rýnského vína s malinami	—
Rosolina ze šampaňského vína s pomorančem	—
Rosolina ze šampaňského vína v koflicích	385

Krémy po anglicku.

Krém z kávy	385
Krém s čokoládou	386
Krém s vanilkou	—
Krém s páleného cukru s vanilkou	387
Krém z kakao	—
Krém s maraskinem	—
Krém s čajem	388
Krém ze suchého pomorančového květu	—

Zmrzliny.

Připravování zmrzliny vůbec	388
Zmrzlina čokoládová	389
Čokoládová zmrzlina na vlaž- ský způsob	390
Zmrzlina z kávy	—
Zmrzlina vanilková	391
Zmrzlina z pomorančové kůry —	—
Zmrzlina citronová	—
Zmrzlina citronová na jiný způsob	392
Zmrzlina se skořicí	—
Zmrzlina z pražených mandlí —	—
Zmrzlina s maraskinem	393
Zmrzlina z kaštanů	—
Zmrzlina z malageského vína —	—
Zmrzlina z lískových oříšků	394
Zmrzlina z mandlí	—
Zmrzlina z broskví	—
Zmrzlina z merunek	395
Zmrzlina z višní	—
Zmrzlina z ananase	—
Zmrzlina z jahod neb z malin —	—
Zmrzlina pomorančová neb citronová	396
Zmrzlina z ryvízu	—
Zmrzlina z jablek	—
Merunková zmrzlina s muš- kátovým vínem	—
Malinová zmrzlina s mara- skinem	397
Zmrzlina z jablek s arakem —	—
Zmrzlina z kaštanů s rumem —	—
Zmrzlina punčová	—
Sorbet z ananase se žampaň- ským vínem	398
Sorbet z višní s vínem bor- deauxským	—
Sorbet malinový s burgund- ským vínem	—

**O zavařování ovoce a va-
řiva.**

Obecná pravidla o zavařování ovoce a vařiva	398
Štáva třešňová	—
Štáva třešňová na jiný způsob	399

Štáva malinová	399
Štáva jahodová	400
Štáva ryvizová	—
Štáva fialková	—
Štáva z brusnic	—
Štáva z dřšťálek	401
Jahodová vyvařenina (mar- melada)	—
Jahodová marmelada k uscho- vání na zmrzlinu	—
Vyvařenina ryvizová	402
Vyvařené maliny	—
Vyvařené maliny (marmelada) na jiný způsob	403
Vyvařené broskve	—
Vyvařené merunky	—
Vyvařenina jabloková	—
Svařenina (marmelada) ja- blková	404
Vyvařenina gdoulová	—
Svařenina šípková	—
Zavařený zelený angrešt	405
Zavařené maliny	406
Zavařený ryviz	—
Zavařený bílý ryviz	—
Obalený ryviz	407
Zavařené amarelky	—
Zavařené višně	—
Zavařené vinné zrní	—
Zavařené zelené merunky	408
Zavařené zelené broskve	409
Zavařené oloupané merunky —	—
Zavařená zelená	410
Zavařené zralé merunky	—
Zavařené zralé broskve	411
Zavařené mirabelky	—
Zavařené trnky	412
Zavařený meloun	—
Zavařená gdoulová jablka	413
Merunky v třešňovce	—
Merunky v cognaku	414
Broskve v cognaku	—
Zavařené melouny s rumem —	—
Zavařené slívy s rumem	415
Zavařený ananas	—
Zavařené muškatešky	416
Zavařené zelené fíky	—
Zavařené černé ořechy	417
Zavařené bílé ořechy	418

	Stránka
Zavařená pomorančová kůra	418
Zavařené šípky	419
Zavařené mišpule	420
Karfiol	—
Červená řípa	421
Zavařené třešně v octě	—
Zavařené zelené bobý	—
Třešně v páře vařené bez cukru	—
Borůvky v páře vařené bez cukru	—
Broskve v páře vařené bez cukru	—
Merunky v páře vařené bez cukru	423
Švestky v páře vařené bez cukru	—
Broskve v páře vařené	—
Oloupané švestky v páře va- řené	424
Rozličné ovoce v páře va- řené	—

Naložené ovoce a vařivo.

Višně v octě naložené	424
Švestky v octě naložené	425
Ryziz v octě naložený	—
Chřest	—
Žampiony	—
Artičoky	426
Červená řípa	—
Zelený hrášek	427
Zelený hrášek na jiný spů- sob	—
Brusinky	—
Rajská jablka	428
Rajská jablka na jiný spů- sob	—
Lanýže	—
Hřibky	—
Ryzce	429
Perlové cibulky	—
Kukufice	—
Hořčice jemná	430
Hořčice obyčejná	—
Naložené zeli	431
Naložená brukev	—

	Stránka
Naložené okurky	432
Okurky na jiný způsob	—
Okurky po anglicku	433
Okurky s hořčicí	—
Okurky s pepřem	—
Okurky v slané vodě nalo- žené	435
Okurky naložené v cukru a octě	434
Naložené nezralé melouny	—
Okurky v páře vařené	—
Naložená smíšenina po an- glicku	436

Nápoje.

Káva	436
Cacao	427
Čokoláda	438
Čokoláda z vody	—
Čokoláda se žloutky	—
Čokoláda zpěněná	—
Studená čokoláda	439
Čaj	—
Čaj s rumem	440
Čaj s rumem a se smetanou	—
Čaj se žloutky	—
Čaj z jahodové nati	—
Čaj ze stopek třešňových	441
Čaj na polský způsob	—
Císařský čaj pro silný kašel	442
Punc	—
Jiný vinní punc	—
Punc po anglicku	443
Punc ze šampaňského vína	—
Burgundský punc	—
Punc na jiný způsob	444
Studený punc s vejci	—
Studený punc královský	445
Puncová trest	—
Palené neb kořenné víno	—
Bišof	446
Bišof na ruský způsob	—
Kardinál	—
Grog	—
Teplá limonada	—
Limonada citronová	447

	Stránka
Limonada pomorančová . . .	447
Limonada třešňová	—
Limonada ryvízová	—
Limonada z fialkové šťávy . .	—
Limonada malinová	—
Limonada ze syropu	448
Limonada s vínem	—
Mandlové mléko	—
Mandlové mléko se skořicí . .	449
Majový nápoj	—
Teplé pivo	—
Voda z jablek	450
Voda z jablek na jiný způsob	—
Teplý nápoj pro kašel	—
Chaudeau	—
Chaudeau s rumem	451
Chaudeau z pomorančové šťávy	—
Sillebub	—
Sillebub na jiný způsob . . .	—
Ječná voda	452
Chlebová voda	—

Likéry.

Likér z citronů	452
Likér z gdonů	453
Likér z merunek	—
Likér z merunkových jader . .	—
Likér vanilkový na uherský způsob	—
Likér vanilkový na jiný způsob	454

	Stránka
Likér Vespettro	454
Likér s anýzem	—
Likér z červeného ovoce . . .	455
Likér z pomorančů	—
Likér z ořechů	—
Likér z nedozrálých pomo- rančů	456
Višně ve vinném líhu	—
Třešně ve vinném líhu	—
Merunky a broskve ve vin- ném líhu	—
Višňovka	457
Octy	457—458
Nádívky do koláčů, buchtíček, koblíh a cukrovin	459—460
Míšeninky	461—462
Másla a mouky	462—465
Kuchařská pokynutí praktická	466—474
O sestavování lístků jídelních	474—478
Seznam potravních látek podle toho, v kterých dobách nejlíp se hodí	478—480
Jídelní lístky na roz- ličné doby roku	480
Abecední seznam	489