

Rychlá kuchařka.



Návod

k rychlému upravování snídaní, obědů i večeří

obzvláště za doby letní.

Sepsala

KAROLINA FANTOVÁ.



V PRAZE.

Nákladem Aloise Hynka, knihkupce.

[1888 2.]



PŘEDMLUVA.

Účelem praktické této knižčky jest, aby našim hospodyňkám poradila, kterak by v čas potřeby bez velikých příprav i bez delší namáhavé práce snídaně na vidličku, neb obědy neb večere chutné a živné na rychlo upravití mohly. Býváť obzvláště za horkých dnův letních nemilo, u ohně v kuchyni dlouho se lopotiti a skutečně „v potu tváře“ nějaké to jídlo kuchtiti.

Návod náš přispěje hospodyňkám, nevědoucím, co by na rychlo k snídani nebo k obědu připravití měly, praktickou radou svou ku pomoci a bude obzvláště oněm paničkám vítaným, kteréž vedle úpravy jídel i jiné práce domácí nebo snad i obchodní musí obstarávati.

Na místě dosavadních rychlovarů lihových neb petrolejových doporučujeme nejnovější přenosné rychlovary systému Nieske-ova, jež se karbono-natronem vytápějí a ani kouře ani sazí, aniž páry neb zápachu nepříjemného nedělají. Paliva může se na 6 i 7 hodin na jednu do nich vložit a oheň dá se dle libosti rychle podpáliti i uhasiti.

Množství jednotlivých jídel jest tuto průměrem pro tři osoby vypočteno; pro jedinou osobu dostačí tedy třetina všeho, co udáno, pro šest osob množství (míry i váhy) dvojnásobné.

Karolina Fantová.

P o l é v k y.

Krupovky.

K polévkám těmto běrou se Knorrový moučky, kteréž lze v každém lepším obchodě kupeckém koupiti a sice: moučka rýžová, neb ječná, hrachová, z bobů neb z čočky atd. Upravují se pomocí Liebigovy masité tresti, s přídavkem sušených hub atd.

Vezměme 3 lžíce rýžové moučky, se studenou vodou ji dobře rozkloktejme, přilejme čisté, horké polévky hovězí, nechme to za stálého kvedlání dobře převařiti a dejme do polévky takto upravené osmažené na kostky nakrájené housky tvrdé. Dle potřeby se přidá ještě soli.

Stejným způsobem upravují se i ostatní polévky z mouček Knorrových. Můžeme i bez hovězí polévky z pouhé vody s pomocí trest

masité, kousku másla a soli chutné polévky připravit. Houska neb chléb na másle osmažený do všech podobných polévek se hodí.

Rychlá hovězí polévka.

K této lze upotřebit všech odřezků masa, jež chceme k jídlu upravit, kostí, tuku, k čemuž se přidá obvyklé směsi zelenin, kousek jater hovězích, půl lžičky masité tresti, lžička soli, půl oloupané cibule a drápek česneku. Také se může pro lepší chuť přidati rozpůlená pečárka (žampion) nebo několik kousků sušených hub.

Chystáme-li drůbež nějakou k obědu, přidáme k polévce drůbky, čímž se chuť její rovněž zlepšuje.

Rychlá tato polévka dá se upravit v tomtéž čase, jakéhož úprava ostatních krmí vyžaduje (tedy nejdéle hodiny času).

Zavařiti do ní můžeme známé výrobky z těsta (nudličky, hvězdičky, flíčky atp.), jež všude hotové dostati lze. Třeba jen k tomu hleděti, aby byly čisty a čerstvy.

Polévky z vody.

Praženka. Udělá se hezky hnědá jíška. Do vody dá se sůl, kousek másla a špetka

kmínu. Když se polévka vaří, přidá se jíška, aby byla hodně hustá; usmaží se chléb neb houska a polévka se na to procedí.

Úkrop. Cibule se drobně rozseká a s máslem do růžova se usmaží. Uvaří se asi $\frac{3}{4}$ litru vody, osolí se a nalije do mísy, v níž je nakrájený chléb smíšený s usmaženou cibulí. Anebo:

Utře se několik drápků česneku s máslem a solí, na másle usmaží se chléb, utřený česnek se s vodou chvíli povaří a nalije se na usmažený chléb do mísy.

Zemáková. Do přiměřeného množství vody nakrájí se zemáků, přidá se petružele, pepře, květu, nového koření, česneku, soli, kousek cibulky, trochu hub a kmínu. Udělá se jíška, dá se do toho a zavaří. Aneb:

Několik zemáků se oškrábe, rozkrájí a uvaří s cibulí a s celerem ve vodě, rozmíchá se, polévka se procedí, přidá se másla, soli, pepře a usekané petružele.

Polévka z mouky. Dvě vrchovaté lžíce mouky se rozkloktají v trošce studené vody, mezi mícháním přilije se půl litru vařící vody, osolí se, omastí přiměřeně máslem, svaří se chvíli a přidají se dva žloutky. Aneb:

Rozpustí se 4 deka másla a smíchá se s 2 lžicemi mouky, až se zápražka počne zdvihati; přileje se k tomu pomalu půl litru vařící vody

a svaří se to; potom se to dobře promíchá, osolí, přidá květu, rozsekané kůry citronové, 2 žloutků a rozsekané petružele.

Chlebová. Rozkrájí se krajíc černého a krajíc bílého chleba, dá se do hrnku s vodou, úplně se rozvaří a sýtkem protlačí; k tomu se přidá citronová kůra, cukr, hrozinky, vše se osolí, čtvrt hodiny se to vaří, načež se žloutek s vínem rozkvedlaný do toho vrazí.

Polévka z piva.

Do půl litru piva dá se 4 deka cukru, trochu kůry citronové jemně rozsekané, kousek másla, vše se osolí, přidá se kmínu, zázvoru a rozstoupaného chleba, svaří se, až vše zhoustne, procedí se to a dva žloutky do toho se zakvedlají. Aneb:

Do půl litru piva dá se kus cukru a vaří se. Když je ve varu, přidá se lžíce monky, trochu smetany a dvě žloutků.

Polévka z vína.

Do půl litru vína dá se cukr, skořice a vaří se. Když je ve varu, přidá se tři žloutků a zakloktá se tím. Aneb:

Vezme se vína dle potřeby, dolije se trochu

vody, přidá se cukru, skořice a jemně rozsekané kůry citronové, vše se společně svaří, načež se přidá přebraných a očištěných velkých hrozin (sultánek), osmaženého rozstrouhaného chleba a opět se nechá vše společně vařit.

Polévka z mléka.

Litr mléka se svaří s cukrem, skořicí a solí, přidá se 2—3 lžic upražené mouky, chvíli se to povaří, několik žloutků se do toho rozmíchá a na usmažené housky se to nalije. Aneb :

V litru kyselé smetany rozkloktají se 4 žloutky, přidá se lot másla, svaří se to nad mírným ohněm a nalije se to na housku rozkrájenou a usmaženou.

Polévka panádlová.

V litru slané vody vaří se 4 housky, měcháčkou se rozmíchají, přidá se k nim kus másla a trochu květu. Když se to bylo chvíli povařilo, přidají se 4 rozkloktaná vejce a je-li polévka hustá, přileje se trochu vody.

Polévka z jater.

Za 10 kr. hovězích jater a za 5 kr. sleziny se hezky jemně uškrábe; zbývající mázdry a vlákna dají se k zelenině. Na to se rozpustí hezký kus másla a když je rozpáleno, zamíchá se do něho tři lžíc mouky, jíška tato nechá se zhnědnouti, dá se k ní drobně rozsekaná cibule a zelená petružel, ždibec tlučeného pepře a nového koření. Když se to zpěnilo, vmíchá se směs jater a sleziny do toho, nechá se to chvíli dusit a přilije se k tomu buď masité polévky anebo dle potřeby vody. Potom se to dle libosti osolí, nechá se to několika vary projít, procedí se to a dá se to na stůl.

K polévce této hodí se smažená houska anebo smažené knedlíčky z housky strouhané.

Zadělávaná.

Děláme-li na př. telecí řízky nebo něco jiného z masa telecího, tedy můžem z odřezků masa, z kostí, přebytečného tuku, kůžiček a šlach udělati polévku podobným způsobem jako rychlou hovězí polévku. Když je vše uvařeno, uděláme z másla a mouky světle hnědou jíšku, nalijeme do ní nejprve trochu studené vody,

dolijeme ji pak telecí polévkou právě udělanou, necháme vše ještě jednou povařit a procedíme hotovou polévku pak na kousky masa do misky polévkové. V čas karfiolu můžeme také této zeleniny k ostatním ingrediencím přidati.

Vaječná.

Udělá se růžová jíška a nechá se vychladnouti. Na ni se nalije polévka, ve které byla rozkloktána 4 vejce, osolí se, přidá se muškátu (květu) a polévka nalije se na housku usmaženou. Aneb:

Tré vajec, 2 loty másla, 3 lžíce housky strouhané, sůl a muškát se rozkloktá; smíšenina tato dá se pozvolna do polévky a svaří se.

Polévka rybí.

Do dvou žejdlíků vody dá se kousek celeru, petružele, kapusty, tlučeního květu; když se to chvíli vařilo, přidá se růžová jíška a opět se to vaří. Napotom se to procedí, osolí, přidá se kus nového másla, rozsekané zelené petružele; dá se do toho mlíčí a jikry a polévka hotová se na housku na nudličky skrájenou a usmaženou nalije.

Polévka račí.

Vaříme-li si k obědu nebo ku snídani na vidličku raky, můžem si zároveň následující polévku z nich upravit:

Račí ocásky se na nudle skrájají (po délce); skořápky se chvíli na másle dusí, načež je s 2 tvrdými žloutky a s houskou sušenou v hmoždíři utlučeme, nalijeme na ně potřebné množství (dle počtu osob) polévky ode včera, povaříme to, procedíme, přidáme nakrájených ocásků račích a trochu květu. Aneb:

Z másla račího udělá se asi s 2—3 lžícemi mouky jíška, svaří se se silnou polévkou hovězí, zavaří se do toho jemné krupky nebo rýže, před odnešením na stůl vrazí se do polévky několik žloutků a dá se do ní uvařených račích ocásků.



M a s i t á j í d l a.

Smažené řízky telecí.

Maso z telecí kýty se ztlouští dvou prstů nařeže, naklepe, vypere, nasolí, obalí v mouce, ve vejci rozkloktaném, ve strouhané housce a napotom se v rozpáleném sádle vepřovém řízky ty do žluta usmaží. K nim přidá se citron.

Jiné řízky telecí.

Cibule se rozseká, nechá se na másle rozpařit a telecí řízky dají se do ní asi na dvě minuty. K řízkům těmto může se přidati vařený karfiol. Anebo:

Udělá se sardelové máslo, řízky telecí tím se potřou a nechají opéci.

Telecí řízky (přirozené).

Maso z kýty nařeže se ztlouští dvou prstů, naklepe se, vypere, nasolí, obalí se v mouce, a dá se na pekáč, na němž se byla cibulka do pola usmažila. Řízky se pak po obou stranách

po 10 minut dusí. Je-li málo šťávy, přilije se hovězí polévky nebo vody, šťáva se na řízky procedí a přidá se citron na čtvrtičky rozkrájený.

Řízky frikandóové.

Dělají se jako řízky přirozené; když jsou upečeny, vyndají se na mísu, do mastnoty po nich zbylé dá se několik lžic dobré kyselé smetany, nechá se to jednou projítí varem a vlije se pak zahoustlá tato omáčka na řízky. K tomu se hodí nejlépe mladé (nové) zemáky s kmínem ve slané vodě uvařené.

Pravá uherská paprikáše.

Půl kila telecího masa nakrájí se na kostky a osolí se; napotom rozpustí se 12 deka másla aneb tolikéž jemně usekané slaniny, skrájí se dvě cibulí a dají se tyto do másla, jakmile se řádně rozpálilo. Cibule musí se usmažit do hnědočervena, načež se přidá na špičku nože tlučené papriky. Nyní teprvé dá se maso telecí do toho, a dusí se za přilévání vody do měkka. Když je maso již skorem měkko, oloupá se 3—4 syrových bramborů, rozkrájí se každý na čtvrtky a nechají se tyto s sebou vařit, až jsou úplně rozvařeny, čímž povstane zahoustlá omáčka. To

vše řádně promícháno a dle libosti rozředěno k jídlu se upraví. K tomu se hodí nejlépe nuky máslem omastěné.

Telecí ragout.

Upravuje se jako paprikáže, jen že paprika a cibule se vynechá. Místo této přidá se na nudle nakrájených žampionů nebo jiných hub (hříbků) a troška jemně usekané zelené petržele do másla, do něhož rozsekané maso má přijíti. Také můžem prostřední kytici karfiolu ve slané vodě k tomu zvláště uvařiti. Karfiol buď dobře vyprán, košťál dobře oloupán, karfiol na menší kytičky rozdroben; odvaru z něho můžeme časem po lžicích k masu přilévati. Když je maso dosti měkko, zaprášíme to 3 lžicemi mouky, dobře to promícháme a rozředíme posléze smíškou tu dle potřeby odvarem karfiolu. Na míse obloží se ragout kousky karfiolu.

Není-li hub ani květáku, jest nejlépe vzíti dušenou rýži.

Jemné ragout hovězí.

K tomu vezmeme maso hovězí takové, které se brzo a snadně do měkka udusí. Ostatně upravuje se toto ragout jako ragout z masa telecího.

Do slaniny musí přijíti dvě jemně rozsekaných cibulí, trochu zelené petružele, hub a karfiolu, jehožto odvarem se to chvílemi podlévá. Dále rozvaří se při tom jako při paprikáži čtvero prostředně velkých za syrova oloupaných a rozkrájených zemáků. Tyto dají se však k tomu teprvé, když je maso skorem již měkko. Na místě zaprášky moučné vezme se čtvrt litru kyselé smetany, nechá se to ještě jednou povařit a dá se to na stůl.

Pravý uherský gulaš.

Přípravnje se právě tak z masa hovězího, jako paprikáže z masa telecího. Na místě másla vezme se drobně usekaná slanina. Kyselá smetana odpadne. Ke gulaši hodí se rovněž nejlépe nuky omastěné nebo rozmačkané brambory.

Pravý anglický beefsteak.

Maso svíčkové pečeně zbaví se všech blan a žilek; nařezají se zakulacené kousky dvě prstů ztlouští, naklepají se, posolí a popepří. Zbývá-li času, nechají se čtvrt hodinky aspoň na sobě přikryty ležeti. Po případě dají se hned do pánve, kdež se trochu cibule usekané na másle smaží, než sežloutne. Do beefsteaků ne-

smí se píchati, aby šťáva z nich nevytekla. Nechají se po obou stranách pěkně do hněda opéci, což trvá 10—12 minut; nemají-li být uvnitř (po anglicku) syrovy, nechají se déle v pánvi. K nim hodí se nejlépe vejce sazená, nebo nové brambůrky; také hořčice nebo másla sardelového můžeme k nim na stůl dáti.

Ramsteks.

Vezměme k tomu tři řízků vedlejšího masa hovězího stejné jako u beefsteaků tloušti, jenže formy podlouhle čtyřhranné. Ostatně se vše jako beefsteak upravuje. K ramstekům hodí se nejlépe za syrova na sádle opečené brambory, na lístky nakrájené. Též může se purée bramborové nebo hořčice k nim dáti.

Sekané řízky (karbanátky).

Tři čtvrtě kila hovězího masa se useká, dá se do něho rozmočená houska (dobře vymačkaná), trochu soli, tlučeného nového koření, pepře a jemně usekané zelené petržele i zamíchá se vejce syrové do toho. Když je vše důkladně promícháno, nadělá se z toho rukou v mouce zaprášenou malých placek, kteréž se v másle rozpáleném po obou stranách hezky do hněda opekou. Do mastnoty zbylé dá se buď kyselá

smetany nebo jen vody, nechá se to varem pro-jíti a vlije se to na karbanátky opečené. K tomu se hodí nejlépe dušená rýže nebo makaronky.

Smažené řízky hovězí.

K tomu hodí se nejlépe tak zv. „roštěná“. S řízky nakládá se pak stejně jak s řízky tele-cími (vídeňskými). K řízkům hovězím přidává se salát vařený.

Anglická roštěná.

Na prst tlusté roštěnky se poněkud naklepají, osolí, po jedné straně moukou zapráší a v rozpáleném másle rychle opekou; načež se vyndají a nechají zatím na talíři ležeti. Do zbylé mastnoty dá se na nudličky nakrájená cibule, malá mrkvička, kousek celeru, kořinek petružele, vše na nudličky drobně rozkrájeno; dále dvě čistě obraných sardelek a troška drobounce usekané zelené petružele. Vše se usmaží do světlohněda; načež se to zapráší lžicí mouky, dobře se to promíchá a přileje se k tomu po chvíli trochu octa a 3—4 lžíce vody. Když je kořání do měkka udušeno, vloží se upečené roštěnky do toho, nechá se vše ještě dobře povařit i přidá se na konec ještě čtvrt

litru dobré kyselé smetany. Na stůl dají se k tomu brambory na sádle opečené.

Roštěná esterházká.

Upravuje se zcela tak jako anglická roštěná, až na to, že se petruželka i sardelky vynechají.

Zadělávané telecí.

Nejpříhodnější k zadělávání je strana krku. Vypere se a vaří, přidá se kus másla, veškeré zeleniny, však ne mnoho a osolí se. Když maso změklo, rozkrájí se na kousky; polévka z něho se scedí, udělá se na másle trochu bílé jíšky, tato se do polévky procedí, přimíchá se troška tlučeného květu a povaří se to. Kdo chce mít omáčku nakyslou, přidá šťávu z jednoho citronu. Anebo:

Přimíchá se k tomu na místě citronu čerstvých neb sušených, drobně rozsekaných hříbků i rozsekané zelené petružele; místo hříbků také karfiolu v hovězí polévce vařeného nebo žampionů neb na koláčky nakrájených smržů. Anebo:

Dusí se rýže na másle, na niž se přilévá buď polévka (je-li jaká) nebo voda. Když je rýže měkká, rozseká se drobounce uzenina,

smíchá se s rýží, udělá se omáčka, jak výše pověděno a přidá se k zadělávanému telecímu.

Svítek z masa.

Housky se nakrájejí na lístky, namočí se ve smíšenině mléka, tří vajec a soli, přimíchá se k tomu jemně usekané telecí ledviny, upeče se to na másle, mezi čímž se to častěji obrací; pak se to roztrhá vidličkou na větší kousky a přidá se to obyčejně k salátu.

Kotletky skopové.

Z pěkných žebírek nařežou se kotletky, dobře se sklepají, opepří a osolí se, načež se dají do čerstvého másla na pekáček nebo na pánev, pekou se asi 2 minuty po jedné, potom po druhé straně, načež se máslo sleje, maso dobrou hovězí polévkou (ode včera) poleje, svařiti nechá, potom na míse vypečenou omáčkou se polévá.

Ku kotletkám lze vhodně užítí i hořčice.

Jehně neb kůzle smažené.

Z jehněte se bere část od krku neb od ledviny v kůzlete cokoliv; pečlivě se to očistí,

kůžička se odstraní, maso se rozkrájí na úhledné kousky, opere se v čisté vodě, čistým šatem se osuší, posolí se, obalí se v mouce, vejci a v housce strouhané a na másle pěkně do žluta se usmaží.

Kůzlí kotletky.

Kůzlí maso na kotletky pozorně se nakrájí, naklepá, opepří a osolí. V másle s cibulí jemně rozsekanou se dusí, moukou zapráší, zaleje pak mlékem, dva tři rozkloktané žloutky se přidají a vše za častého míchání se na plotně ještě dále ponechává, až to úplně zhoustlo.

Zhuštěninou touto potrou se silně kotletky, načež se v rozkloktaném vejci omočí, v strouhané housce obalí a v másle do červena usmaží.

Ryba smažená.

Ryba se očistí, opere, čistým plátnem osuší, posolí, omočí, namočí se ve vejci rozkloktaném, v strouhané housce se obalí a pozvolna se do žluta na másle usmaží. Menší ryby smaží se celé, větší rozkrájejí se na stejné díly.

Telecí mozek s vejci.

Mozek se zbaví blan a krve a řádně se vypere. Cibulka rozsekaná s máslem se rozpaří,

mozek se osolí, přidá se květu, vloží se na cibulku, dobře se rozmíchá i rozbije se do toho, než se to nese na stůl, jedno neb dvě vajec.

Telecí mozek smažený.

Mozek se pozbaví všech blan i krve, vypere se, osuší, nasolí, obalí se v mouce, vejci i housce, osmaží se a nalije se naň polévka k jídlu uchystaná.

Játra po tyrolsku.

Půl kilo telecích jater rozkrájí se na proužky na prst dlouhé a dva prsty široké a nepřilíší se osolí; napotom se každý kousek protáhne několika nudlemi slaniny a játra upekou se v sádle vepřovém řádně rozpáleném. Když jsou upečena, pak se s nich mastnota slije, nasype se na ně jemně usekané kůry citronové, přileje se $\frac{1}{8}$ litru kyselé smetany, trochu polévky neb 2—3 lžíce vody, nechá se štáva tato ještě trochu s játry povařiti a pak se k něšení na stůl upraví. K tomu hodí se nejlepší purée (kaše) z hrachové, bobové neb čočkové moučky (Knorrem do obchodu zavedené).

Játra husí.

Upravují se podobně jako předešlá, jen že zůstanou v celosti. Aneb:

Husí játra od žluči opatrně oddělená se nasolí, opepří (do každé půlky může se pro chuť zastrčit po jednom hřebíčku); pak se rozkrájí drobounce půl cibulky, rozpaří se na husím sádle neb másle; potom se přidají játra, přikryjí se a časem se obracejí, aby byly všade stejny. Když jsou měkky, polijí se procezenou omáčkou a obloží se vařenými zemáky.

Kuře s paprikou.

Kuře vykuchané, obrané a očištěné rozdělí se na čtvrtky, osolí se a upravuje se zcela tak, jako telecí paprikáže. Aneb:

Dusí se se zeleninou; když změklo, přidá se k němu následující omáčka: bledá jíška protlačí se do omáčky při dušení povstalé, nechá se povařit, procedí se, maso se do toho vloží, na špičku nože papriky pak se v omáčce povaří.

K tomu hodí se nejlépe malé opečené brambůrky aneb knedlíčky z housky ustrouhané.

Roštěná játra.

Půl kilo telecích nebo vepřových jater rozkrájí se na takové kousky, jako chleba do polévky, přisype se na prkénku k tomu trochu pepře a majoránky. Napotom se upraví jako následující krmě:

Játra telecí se vyperou, blánka se stáhne; pak se posolí, propíchají slaninou (při rozkrájených prvejších protýkání slaninou odpadá), naseká se cibulka a s máslem neb slaninou se chvíli dusí, až změkknou; omáčka se na konec na ně procedí. Při této (druhé) úpravě jater možno přidati také trochu pepře a 2 hřebíčky.

Játra smažená.

Půl kilo jater telecích neb vepřových na řízky 2 prsty široké se rozkrájí, lehce osolí, v mouce, vejci a strouhané housce obalí a na sádle vepřovém usmaží.

K nim dá se zelený hrášek nebo salát vařený.

Ledvinky.

Ledvinky skopové ve vodě se namočí, loje pozbaví, vyšpikují, opepří, osolí a na másle

udusí. Omáčka se svaří s korou citronovou, přidá se do ní šťávy citronové a sklenička vína. Ledvinky se k omáčce přidají.

Ledvina hovězí nakrájí se na kousky, vypere se, dá se do hrnku bez vody a dusí se tak dlouho, až se voda z ní vypaří, kterážto voda vypařená se slije. Ledvina se pak opět vypere, naseká se cibulka, do rendlíku dá se 1 $\frac{1}{2}$ lotu másla, troška kmínu, pepře a nechá se to tak dlouho dusit, až to změkne.

Ledviny vepřové (telecí neb jehněčí) se operou, osolí, na másle s červeným vínem dusí, až změknou; pak se nechají vychladnouti, nakrájejí se nepřilíš tence, omočí se ve vejci, obalí v housce strouhané a po obou stranách se osmaží až zhnědnou. Citron na čtvrtky nakrájený k nim se přidá.

Také se mohou ledvinky vepřové jako játra roštěná (str. 24.) připravit. K nim se přidají pak zemáky opečené.

Vepřové kotletky smažené.

Upravují se stejně jako smažené řízky telecí. K nim se hodí nejlépe zelí nebo zelený salát kyselý.

Vepřové kotletky pečené.

3 pěkné kotletky vepřové dobře se naklepají, osolí a troškou kmínu posypají. Napotom se opekou na másle rozpáleném po obou stranách a nalije se na ně, když jsou hotovy, kávová lžička octa. Do omastku zbylého dá se lžíce vody, nechá se to varem zpychnouti a vlije se to na kotletky, k nimž se přidá kaše bramborová (bez mléka).

Telecí kotletky smažené

upravují se stejně jako smažené kotletky vepřové.

Telecí kotletky pečené

upravují se jako pečené kotletky vepřové, jen že se kmín a ocet vynechá.

Klobásy.

$\frac{1}{2}$ kila čerstvých, pěkných klobásů opeče se v rozpáleném sádle vepřovém, až jsou po obou stranách pěkně křehky a hnědy. Do zbylé mastnoty dá se lžíce vody, nechá se to varem zpychnouti a nalije se šťáva ta na klobásy. Ke klobásům hodí se nejlépe hořčice nebo též brambory rozmačkané a osmažené.

Kuře smažené.

Obere a očistí i rozkrájí se tak, jako kdyby se mělo upravovat s paprikou; potom se smaží jako řízky telecí; do mastnoty dá se na konec kousek zelené petružele, kterouž se kuře smažené svrchem ozdobí.

Rýže s masem.

$\frac{1}{2}$ kila telecího rozkrájí se na větší kostky a na másle a na cibulce jemně usekané se do měkka dusí. K němu se dá rýže současně udušená a oboje se smíchá. Též možno za několik krejcarů sýra parmezánského do toho sestrouhati.

Uzené se zelím.

Koupí se u uzenáře za 20—30 kr. uzeného masa (bůčku) a udělá se k němu v letě čerstvého nebo v zimě nakládaného zelí dušeného.

Okruží s omáčkou.

Očistěné okruží vaří se (silnou hodinu) ve slané vodě s kořínky zeleniny; přidá se s moukou na másle usmažené petružele, dobré polévky (třeba z masité trestí) a sklenice vína.

Okruží se rozkrájí, přidá se citronová šťáva, květ a žloutky ve smetaně rozkloktané. Jiná úprava:

Okruží se dobře vypere a vaří se s vodou, troškou octa, soli, s lístkem bobkovým, s 3 zrnky pepře, s 3 zrnky nového koření, s kouskem kůry citronové, s kořínky zeleniny, s malou cibulí oloupanou do měkka. Na to se okruží vyndá a skrájí. Na rendlíku rozpustí se kus másla, dá se, když je rozpáleno, tři lžíc mouky do něho, rozmíchá se to a nechá se to upražit do rudohněda. K tomu se přimísí troška thymiánu s topek setřeného. Rozkrájené okruží dá se do toho, vše se promíchá a přileje se dle potřeby odvaru procezeného. Na konec nechá se to ještě jedním varem projít. K tomu se hodí nejlépe špekové knedlíky.

Jaternice. Jelita.

Namočí se před pečením (nejsou-li zcela čerstvy) do vařící vody, načež se stejně jako klobásky opékají. K nim se hodí nejlépe rozmačkané brambory (po případě se zelím).

Uzenky (párky).

6 párků malých nebo 3 velké (frankfurtské) dá se do horké vody a nechají se 8—10 minut v páře ležeti.

K nim se přidá nastrouhaného křenu nebo hořčice. Také kaše hrachová neb čočková (purée) může se k nim (z moučky Knorrovy) na rychlo upravit.

Buřty (pukavky).

Ohřívají se jako párky, musí však déle v páře se ponechati. Také tak zv. „taliány“ hodí se k snídani neb k večeři na rychlo upravené K oběma hodí se křen ustrouhaný.

Salát z uzenáčů.

Tré neb více uzenáčů (buřtů) rozkrájí se na kolečka, když byla kůže s nich dříve svlečena. Napotom rozloží se kolečka pěkně na talíř, rozkrájí se cibule pěkně na nudličky, nasype se na uzenáče i nalije se na ně octa i oleje dle potřeby. Také můžem rozkrájených malých okurek kyselých (znojenských) k tomu přimíchati.

Šunka po anglicku.

Za 30 kr. šunky (asi 6 řízků) vloží se do másla rozpáleného a po obou stranách se drobátko opeče. Na to se rozloží na teplém talíři a položí se na ni tré vajec sazených. Aneb :

Šunka na drobno se rozseká a smíchá se s vejci míchanými.



Jídla z vajec.

Vejce na měkko.

Mají-li vejce být přiměřeně měkká, vhodí se do vody vařící na 5 minut. Vejce na měkko uvařená jsou jídlem velice lehkou stravitelným a velmi živícím.

Vejce na tvrdo.

Vejce hodí se do vařící vody a nechají se tam nejméně čtvrt hodiny. Mohou se jísti se solí a křenem, jakkoli jsou těžce stravitelná. Na čtvrtky nakrájená přikládají se k salátu, k bobům na kyselo upraveným atd.

Vejce míchaná.

Několik vajec (aspoň dvě na osobu) roztluč se do hrnku, přidá se soli (po případě i trochu mléka), rozmíchají se a v másle rozpuštěném za neustálého míchání do přiměřené houščky a hotovosti se upraví. Může se k nim přidati špetka rozsekané pažitky. Obyčejně se přidávají k nim nakládané okurky.

Vejce se sardelemi.

Do vajec míchaných zamíchají se sardelky očistěné, kůstek zbavené a buď na nudličky skrájené neb na drobno rozsekané. Také je můžem s máslem utřítí a drobátko to opepřiti.

Vejce se sýrem.

Na každé vejce rozbité dá se za třetinu (jeho váhy) ustrouhaného sýra, za šestinu másla, na každé vejce lžice mléka, něco málo soli a hodně pepře. Vše se tak dlouho míchá, až se bílek srazí a dá se na teplé míse na stůl.

Vejce se slaninou.

Slanina se nakrájí na kostky, dá na pekáč a když je do růžova usmažena, přidají se k ní roztlučená, v hrnku rozmíchaná, osolená a opepřená vajíčka. Potom se jimi stále míchá, až dostatečně zhoustnou a se dodělají.

Vsazená vejce.

Máslo se dá na formu lívancovou; když je horké, roztluče se do každého důlku vejce, osolí se, nechají se tam, až žloutek utuhne, nesmí se nechat přejíti, jelikož pak nejsou chutná.

Také se může na každé vejce na nudličky

rozsekané sardelky dáti. K těmto vejcím dávají se obyčejně kyselé okurky.

Jiný způsob: Obyčejná mísa se pomastí, postaví na kamna, nalije se do ní čtvrt litru kyselé smetany; vejce se pozorně roztlukou, na smetanu vsadí, posypou se rozkrájenými sardelkami, sekanou pažitkou nebo petruželí, ustrouhanou houskou a malými kousky másla, načež se dá mísa do trouby, aby vejce utuhla a potáhla se hnědou korou.

Vejce s houbami.

Čerstvé hříbky se nakrájejí na tenké lístky, vyperou, osolí se, dají na pekáček s rozsekanou zelenou petruželí, novým máslem a pepřem; chvíli se to smaží. Zatím se na jiný pekáček dají vejce s máslem, rozsekanou pažitkou, pepřem a solí. Když jest obé hotovo, narovnají se houby do středu mísy a vejce okolo. Také můžem rozkrájené kyselé okurky mezi to narovnat.

Vejce s kyselou smetanou.

5—6 vajec uvaří se na tvrdo. Když vychladla, oloupají se a nakrájejí na čtvrtky nebo na kostky. 4 žloutky syrové se rozkloktají v lejdlíku dobré, kyselé smetany; pekáček se vymaže máslem, nakrájená tvrdá vejce se do něho

rozloží a osolí; rozkloktané ve smetaně žloutky se na ně vlijí, načež se to dá do trouby a nechá se to pomalu zhoustnouti. Když je to upečeno, vyklopí se to na talíř a posype drobbátko pepřem.

Vejce s omáčkou z hořčice.

Několik vajec se uvaří na hniličku (za 5 minut), ve studené vodě se ochladí, rozkrájí a polijou se omáčkou z hořčice.

Vejce se zemáky.

Na tvrdo uvařená vejce oloupáme, nakrájíme je na lístky; co je vajec, tolik uvařených, vystydlých zemáků rovněž na lístky skrájíme. Pekáček se vymastí, položí se vrstva zemáků, posype sekanou pažitkou a pepřem, pak se dá vrstva vajec; takto se pokračuje, až je pekáč naplněn; nejhořejší vrstvu ať tvoří zemáky. V žejdlíku dobré, kyselé smetany rozmíchají se 3 – 4 žloutky a nalije se to na pekáč, načež se to peče v troubě.

Amoletky z vajec.

6 vajec se roztluče a dá do hrnku, do nich se dají 2 vařečky mouky, promíchají se, osolí, přidá se lot čerstvého másla, trochu pepře

a dobře se to promíchá. Amoletková forma se vymastí a na ni se lijí amoletky. Na to se tyto po obou stranách opekou a pomaží se buď povidly nebo sekaninou z masa.

Zeleniny.

Zemáky osmažené.

Uvařené zemáky se olonpají, rozštouchají se napolo a na másle se (trochu osoleny) osmaží. Přidávají se takto upraveny k různým pečením.

Zemáky nové s kmínem.

Oškrábají se a uvaří v slané vodě, do nížto se přidá trochu kmínu, kousek zelené petržele a půl oloupané cibule. Za čtvrt hodiny jsou uvařeny. Dávají se buď jen o sobě k různým masům pečeným, nebo se jedí s čerstvým máslem, nebo se omastí a posypou strouhaným tvarohem. Také se mohou na másle opéci.

Purée zemákové.

Upravuje se jako obyčejná kaše bramborová s mlékem nebo i bez něho. Na kaši tu

dá se na másle usmažená cibule, drobně nakrájená.

Purée z hrachu, z bobů, z čočky.

K rychlému upravení těchto kaší nejlépe použítí Knorrových mouček (z hrachu, z bobů, z čočky). K vůli lepší chuti možno přidati půl lžičky tresti masité a nechat ji s tím svařit.

Zemáky pečené.

Vařené zemáky se oloupají, na lístky nakrájejí, na pánvi v másle posolí, často obrátí a do žluta upekou. Kdo chce, může rozsekané cibule k nim přimíchat.

Zemáky dušené.

Zemáky se uvaří, oloupají a na lístky nakrájejí; dusí se pak chvíli s máslem, usekanou zelenou petruželí, pažitkou, s octem, pepřem a solí.

Zemákový salát s vínem.

Vařené, na lístky nakrájené zemáky polijí se polévkou nebo horkou vodou, přikryjí se a polijí pak následující omáčkou: smíchá se 6 lžic provenského oleje, 6 lžic červeného vína, 4 lžice octa, 2 jemně usekané cibule, pepř a sůl, vše se promíchá se zemáky a obloží se zeleným salátem, řeřichou nebo červenou řepou.

Zemáky se sardelemi.

Zemáky se oloupají, na lístky nakrájejí, na pekáči se polijí olivovým olejem, přidá se nasekané petružele, pažitky, kousek česneku, pepře, soli a trochu octa. Mezitím, co se zemáky smaží, zatřese se jimi několikrát a na konec přidá se k nim několik sardelí usekaných.

Zemáky se smetanou.

Vařené, oloupané zemáky se na lístky rozkrájejí, na pekáči omastí, posolí a chvíli pekou. Když počínají již hnědnouti, polijí se sladkou nebo kyselou smetanou a dusí se pak ještě čtvrt hodiny.

Zemáky s vejci.

Zemáky se na lístky nakrájejí a na másle upekou, načež se několik vajec se solí, pepřem, rozsekanou pažitkou a několika lžícemi smetany smíchá, na zemáky nalije, aby vejce vypadala jako míchaná.

Zemáky nadívané.

Několik stejně velkých zemáků syrových se opere, oškrábe, na půlky rozkrájí a tyto se vydlobají. Napotom se 2—3 vařené zemáky (ode včera uschované) rozmačkají s usekanou

cibulí; 4 loty másla s kouskem na kostky skrájené slaniny (nebo tučného uzeného bůčku), s vejcem, usekanou petruželí, pažitkou, pepřem a solí se smíchá, vše se v hmoždíři utluče. Rozpůlené zemáky syrové vymastí se máslem, nádivka se do nich vloží, zemáky se spojí a ve vymastěné formě upekou.

Flíčky s uzeným masem.

Zemáky se uvaří, oloupají a vystydlé na koláčky rozkrájí. Uvařené maso uzené rozseká se sekáčkem na drobné kousky. Na pekáček dá se kus nového másla, do kterého drobně rozstrouhaná cibule se přidá a tak dlouho se upravuje, až zcela zčervená, k čemuž se pak dvě dobře očistěných a rozetřených sardelí přidá. Zemáky, maso i takto upravená cibule se promíchá a dostatečným množstvím kyselé smetany polije, načež se vše pozvolna upeče.

Hrášek zelený.

Zrnka z lusků mladého hrachu se vyberou, operou, dají na pekáček s kusem másla, cukru a soli, dusí se a je-li třeba, podlévá se hovězí polévkou nebo vodou. Když změknu, smíchá se s bledou jíškou, nemá-li býti bledý, přidá se kousek upáleného cukru, povaří se a položí se naň jakákoliv smaženina.

Květák (karfiol).

Karfiol se očistí, všechna zeleň se opatrně odstraní, aby se růžičky neporouchaly, karfiol se přepere, dá se do slané vody s kouskem másla a vaří se do měkka.

Zatím se ustrouhá kůrka housky, na másle se usmaží, uvařený karfiol se pozorně na misku postaví, posype se smaženou houskou a horkým rozpuštěným máslem se polije.

Chřest (špargl).

Od hlavičky dolů se blána seškrábe, několik kousků se sváže, voda osolí, a když se počne vařit, vloží se do ní i vaří se tak dlouho, až změkne. Potom se pozorně z vody vytáhne, nitky, jimiž byl svázán, se odstraní, špargl posype se postrouhanou houskou a polije se máslem rozpáleným.

Špenát se slaninou.

Svařený špenát nechá se vychladnouti, aby se voda s něho stáhla, položí se na řešeto; slanina na kostky rozkrájená se usmaží, moukou zapraží a za stálého míchání se udusí a se špenátem smíchá.

Kapusta.

Vrchní listy se odloupají a kapusta se na čtvrtičky podlouhlé nakrájí, voda se na ni nalije, aby se spařila, dva drápky česneku utrou se se solí, přidá se trochu pepře, kus nového másla a dusí se to, až kapusta změkne. Cedníkem protlačí se maloučko jíšky, useká se kousek uzeného masa, přidá se do toho jen tolik, aby dostala kapusta chuť od něho; ostatní uzené maso dá se na mísu do prostřed a kapustou kolem se obloží.

Žampiony s uzeninou.

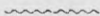
Žampiony se rozkrájí, operou, na síťě osuší a udusí se s celou cibulí a solí. Když změknou, přidá se kousek másla, rozsekané petružele, opepří se, dusí se, až úplně změknou, polijí se polévkou, svaří, cibule se vyndá a žampiony dají se na stůl s karbonátky neb s uzeninou.

Zelí se slaninou.

Koupí se tři přešrše kyselého zelí a za 12 kr. slaniny. Tato se nakrájí na malé kostky, nechá se do zlatožluta usmažit a vlije se pak do teplé mísy, v nížto zelí se upravovalo. Přimíchá se k tomu také troška soli. Je-li zelí příliš kyselé, musí se před upravováním poněkud přeprati.

Salát se slaninou. (Špekový salát.)

Tuhá, bílá slanina rozkrájí se na malé kostky, vypeče se až chrupe, přileje se trochu octa a dokud je to teplé, nalije se to na dobře upravený salát hlávkový, který se s tím promíchá a za tepla na stůl nese.



Různé přídavky k masitým pokrmům.

Dušená rýže.

$\frac{1}{4}$ kilo rýže se opere a na másle s půlkou rozsekané cibule dusí, při čemž se dle potřeby přilévá polévky nebo vody. Udušena musí být do měkka tak, aby bylo každé zrno pro sebe. Může se také nastrouhaného sýra parmezánského k ní přimíchat.

Rýže s uzeninou.

Rýže se uvaří, omastí, osolí, smíchá s parmezánským sýrem strouhaným. Do pomastěné mísy dá se rýže, posype se sekanou uzeninou, polije se vejcem v mléce rozkloktaným, nahoru

nasype se opět rýže, pomaže se vně vejcem, posype sýrem a npeče se.

Smažené řízky z housky.

Dvé žemlí rozkrájí se na lístky neb řízky po celé šířce a sice z každé housky asi 6 řízků. Každý tento řízek omočí se v studeném mléce, obalí se v mouce, pak ve vejci rozkloktaném a v housce strouhané i usmaží se v rozpuštěném sádle vepřovém do zlatožluta. Řízky tyto hodí se k mozečkům i k jiným pokrmům.

Máslo sardelové.

Za 15 kr. dobrého másla utře se s třemi očištěnými a kůstek zbavenými sardelemi, vše se dobře promíchá, dá se tomu nožem ve vodě omočeným úhledná forma a ozdobí se to svrchem neb kolkolem zelenou petruželí. Máslo to hodí se k beefsteaku i k bramborům na loupáčku k večeři.



Moučná jídla.

Nuky maštěné.

$\frac{1}{2}$ kila mouky dá se do mísy hluboké, vrazí se do ní tři vejce, trochu soli a dle potřeby studeného mléka nebo pouhé vody, udělá se z toho nepříliš tuhé ani příliš řídké těsto. Nuky zavařují se pomocí menší lžice, kteráž se pokaždé do horké vody musí omočiti, aby se těsto nelepilo, do slané vařící vody. Když plavou všechny nuky zavařené již na povrchu, vyberou se dřevovanou lžicí, ochladí se v studené vodě a hodí se pak do másla rozpuštěného, kdež se chvíli ponechají.

Špekové knedlíky.

Tři tvrdých housek skrájí se na malé kostky a rovněž tak za 9 kr. slaniny. Tato se rozpustí, až sežloutne, pak se hodí houska skrájená do ní, vše se dobře promíchá a nechá se do křehka opéci. Napotom se dá vše to do hluboké mísy, rozbije se tři celých vajec do toho, přilije se asi $\frac{1}{8}$ litru mléka nebo vody, přidá se soli

a zpracuje se to s potřebným množstvím mouky na těsto knedlíkové. Knedlíky, prostřední velikosti dají se pak do silně vařící vody trochu osolené, a nechají se asi 20 minut vařit (neb i déle). Jsou-li dosti uvařeny, pozná se dle toho, že snadno spadají s vidličky, kterouž byly napíchnuty a z vody vytaženy. Dají se pak roztrhány na mlsu a polijí se máslem rozpuštěným.

Knedlíky tyto možno také k okruží (str. 27) přidati. Obyčejně dává se k nim maso uzené a zelí.

Nuky s vejci.

Nuky udělají se vypsáním již způsobem a dají se pak do rozpáleného másla. Po chvíli rozkloktá se dvě vejce v hrnku a nalije se to na nuky, kteréž se s tím rychle zamíchají.

Makaronky.

Koupí se $\frac{1}{2}$ kila makaronů a rozlámou se na menší kousky, uvaří se v slané vodě do měkka, načež se upravují dále jako nuky maštěné nebo na másle osmažené.

Makaronky se šunkou.

K makaronům na másle již opečeným přimíchá se šunka jemně usekaná a tři lžíce kyselé smetany.

Omelety.

Ku 6 omeletám (pro tři osoby) potřebí $\frac{1}{4}$ litru chladného mléka a 3 vajec. Mléko rozkloktá se se žloutky a s troškou soli. K tomu se dá tolik mouky, až povstane táhlé těsto. Potom se udělá ze zbývajících tří bílků sníh, kterýž se do těsta rychle zamíchá. Na pánvi ploché rozpustí se kus másla a nalije se na ni tolik těsta, až povstane veliký tenký lívanec, kterýž se po obou stranách opéci nechá. Takových lívanců udělá se šest. Omelety takto hotové potrou se buď zavařeninou nebo sekaminou šunky atd. a stočí se dohromady; omelety sladkou zavařeninou pomazané posypou se na konec cukrem.

Knedlíky tvarohové.

7 deka másla bezky do peřita se rozpustí, rozdrobí se do toho $\frac{1}{4}$ kila tvarohu, ostrouhané 4 housky rozkrájejí se na malé kostky, tyto se třemi vejci rozkloktanými navlhčí a dají se pak k ostatnímu; vše se drobátko osolí, zamíchá se silná lžice mouky do toho, vše se dobře promíchá a udělají se v rukách moukou zaprášených z toho knedlíky prostřední velikosti. Tyto se zavaří do slané vody (nesmějí leč jediným varem

projíti), dají se pak hned na mísu, posypou strouhanou houskou a polijí se máslem rozškvařeným.

Krupičný svítek.

Tohoto lze buď co sedla k některé zele-
nině, nebo jako sladkého jídla moučného s kré-
mem nebo se šodó použití. Rozkloktá se dobře
dvě žloutků a zamíchá se do toho tolik krupice,
mnoho-li jí vejce do sebe přijmou, s troškou
soli. Z bílků udělá se ve sklenici nebo v hr-
něčku sníh, kterýž se rovněž do krupice za-
míchá. Na to se rozpustí kus másla na ploché
pánvi a svítek se na ní upeče. Když je po obou
stranách dost vypečen, nechá se vychladnouti,
rozkrájí se na šikmé kostky, polije se stude-
ným mlékem a nechá se s ním varem projíti.
Jakmile se mléko do svítku úplně bylo vtáhlo,
dá se na stůl. K tomu se dá krém nebo šodó.

Laciný krém.

Prostředně veliká lžíce mouky rozkloktá
se ve $\frac{1}{4}$ litru chladného mléka, až je mouka
úplně rozmíchána, napotom se rozkvedlá do toho
tré žloutků a lžíce tlučeného cukru. Také se
dá do toho za 5 kr. celé vanilky, nechá se to
za ustavičného kvedlání svařiti a naliže se krém
takto upravený na moučné jídlo.

Chaudeau. (Šodó.)

6 žloutků opatrně se od bílků odloučí a dají se do litrového hraku; s nimi rozkvedlá se 6 lžic bílého vína a 3 lžíce tlučeného cukru; postaví se hrnek s tím k ohni a za ustavičného kvedlání tak dlouho nad ohněm se to nechá, až to zhoustne. Pak se to ke konečné úpravě moučného jídla upotřebí.

Pravý císařský smaženec.

Těsto udělá se jako k omeletám a také se stejně upeče; jen že se lívance hned na pánvi na kousky rozpíchají a na ohřátou mísu jeden na druhý pokládají. Svrchem posypou se pak cukrem tlučeným.

Krupičný smaženec.

Do rendlíku dá se za 15 kr. másla, rozhřeje se i zamíchá se do něho $\frac{1}{4}$ kila krupice. V půl litru studeného mléka rozkloktá se pak dvě celých vajec, přidá se trochu soli a směs tato se do krupice poněkud osmažené vmíchá. Smaženec se chvillemi propichuje, aby pára z něho se vytlačila a posype se pak jemně utlučeným cukrem.

Rýže v mléce.

$\frac{1}{4}$ kila dobře přebrané rýže uvaří se v litru mléka s troškem soli za občasného míchání do měkka. Potom se do ní kus másla vmíchá a upraví se jako kaše buď s cukrem a skořicí anebo se posype čokoládou jemně ustrouhanou.



S a l á t y.



Zemákový.

Uvařené zemáky rozkrájejí se na lístky; na míse salátové utře se půl lžičky francouzské hořčice s třemi lžicemi jemného octa a oleje, přidá se dle chuti soli a malá oloupaná, jemně rozsekaná cibule. Vše to se dobře smíchá. Hořčice může se také vynechat.

Zelený.

Srdíčka salátu hlávkového rozkrájejí se na čtvrtičky, operou se dobře v studené vodě, nechají se osáknouti a dají se do mísy salátové. Také se dají na ně vejce tvrdá na čtvrtičky rozkrájená. Ostatní úprava je tatáž jako při předešlém salátu zemákovém.

Ředkvičkový.

Žluté a velké listí od ředkviček se okrájí a zahodí, ostatní se k salátu upotřebí; opere se, rozkrájí na drobno, osolí a dle chuti octem a olejem upraví. Ředvička sama může se také s máslem čerstvým a se solí na stůl dáti.

Okurkový.

Úprava salátu tohoto jest všeobecně dosti známa i může se zde o ní pomlčeti.

Slanečkový.

Dvě pěkných slanečků, co možná mličníků, čistě se oškrábe a kosti pozboví, načež se nechají půl hodiny v mléce ležeti. Na to se rozkrájí (vyjma mličí) na malé kousky a rozloží se po talíři. Mličí se s jemným olejem dobře rozetře, dá se k tomu octa, lžíce kyselé smetany, a jemně rozsekaná cibule, vše se dobře smíchá i s kousky slanečka. Také na lístky skrájené, vařené zemáky a jablka na kousky rozsekaná mohou se do toho zamíchati.



K o m p o t y.

Kompot z jablek.

12 míšenských jablek se oloupá, na půlky nebo čtvrtky rozkrájí, jádra se vyloupají, a dusí se ve vodě s 10 kousky cukru, se šťávou polovičky citronu, s několika hřebíčky a s kouskem skořice do měkka, aniž by se nechala rozvařit. Z citronu nesmí žádné jádérko do toho padnouti. Vychladlé dá se to na stůl.

Kompot z hrušek.

Dělá se jako kompot předešlý. Musí se k tomu sladké, šťavnaté hrušky vzít. Hrušky velké i malé oloupají se, nechají se však v celosti.

Kompot z třešní a višní.

Stopky se utrhnou i dá se málo vody, jelikož vydají samy dosti šťávy. Ostatní úprava jako při kompotech předešlých.

Švestkový kompot.

Kopa pěkných švestek se rozpálí, pecky se vyndají a švestky dají se bez vody do rendlíku.

S několika kousky cukru pak se tak dlouho dusí, až jsou zcela zavařeny. Vychladlé dá se to na stůl. K tomu hodí se smažené řízky z housky (viz str. 41).

Kompot ze sušených švestek.

$\frac{1}{4}$ litru sušených švestek se opere a upraví se jako kompot jablekový.

Teplé nápoje.

Káva.

Pro 3 osoby dostačí tři lžiče jemně umleté kávy s 9 lžícemi vody. Voda musí se dobře vařit a po lžících (sběračkách) na kávu umletou nalévat. Kávostroj nebudiž o mnoho větší, nežli aby stačil pro 3—4 osoby. Má-li být káva hodně černá, přidá se půl kávové lžičky kávy fíkové. Ke kávě patří dobrá smetana. Černá může se s příměskem cognacu neb rumu pít.

Ruský neb čínský čaj.

Čaj má se v plechové krabici přechovávat, kteráž byla před tím vařící vodou na špetku čaje nalitou vypláknuta. Tato čajem prosáklá

voda nechá se v krabici plechové vychladnouti. Spůsobem tím zachová se nádobě k uschování čaje určené aroma a tak snadno z ní se neztrácí. Když byla voda v krabici vychladla, vylije se, krabice se dobře vysuší a zásoba čaje v ní se uloží. Pro dvě osob vezme se — počítáme-li na každou osobu dva šálky — dvě naplněných lžiček čaje. Na toto množství čaje nalije se litr vařící vody a nechá se to přikryto nejvýše 10 minut státi, nežli se počne do kalíšků nalévat. Dobrý druh čaje může se nechat uschnouti a dá se ho ještě jednou s přimísením čerstvého čaje použít. Čaj pije se se smetanou nebo s rumem.

Čokoláda.

Nejlepší, nejjemnější druh jest čokoláda Küfferlova.

Na jeden šálek vystačí jedna tabulka, která se na několik kousků rozláme; tyto kousky dají se do hrnku dole užšího i nalije se na ně $\frac{1}{4}$ litru mléka. Potom se přistaví hrnek k ohni a nechá se to za ustavičného kvedlání dvakráte vzkypět. Hrnek nesmí být příliš malý, aby čokoláda nepřetekla. Kdo rád sladkou čokoládu, nechť přidá kousek cukru.

Kakao.

Hodí se zvláště osobám slabým a nervosním a potom dětem. Jest to nápoj velice zdravý a lehčí čokolády. Pro 3 osoby nechá se svařit třé vrchovatých lžiček na prášek umletého Küfferlova kakaa s 10 kousky cukru. Musí se tím stále míchat (kvedlati), jelikož to snadno překypí.

Nejlepší punš vinný.

Do čistého, nvnitř smaltovaného rendlíka, ve kterém nic mastného nebylo pečeno, dá se 1 $\frac{1}{2}$ litru vody, s citronu jemně sříznutá kůra, aby na ní nic bílého nezbývalo, kousek celé skořice, několik hřebíčků a kilo cukru. To se nechá tak dlouho nad ohněm státi, až se cukr úplně rozteče; napotom vytlačí se do toho šťáva z dvou citronů, nalije se do toho 1 $\frac{1}{2}$ litru dobrého, červeného vína a $\frac{1}{4}$ litru araku nebo rumu; také šťáva z 3 pomorančů může se k zlepšení chuti přimísiti. Vše to nechá se jednou svařit a nalévá se to horké do sklenic. Aby sklenice nepraskaly, dá se do každé kovová (stříbrná) lžička.



Nápoje studené.

Limonáda.

Na půllitrovou sklenici limonády stačí šťáva polovice citronu s 4—5 kousky cukru. Cukr dán budiž do vody před šťávou z citronu, jelikož se jinak těžko rozpouští.

Mléko mandlové.

Na obyčejnou sklenici mléka mandlového vezme se 9 mandlí, utlukou se i se slupkou, dá se do studené vody 3—4 kousků cukru a jemně utlučené mandle se čistým plátýnkem dobře vytlačí, při čemž se cumlík s mandlemi častěji do vody ve sklenici potápí. To se dělá tak dlouho, až se voda ve sklenici do mléčna zabarví. Zbytků mandlí lze jako otrub mandlových k mytí rukou upotřebit.

Nápoj májový (z mařinky lesní).

Kytička mařinky lesní (Waldmeister) se ve vodě dobře vypere a dá se do litrové sklenice neb nádoby porcelánové; nalije se na ni

půl litru starého, bílého vína a tolik též vína červeného. Dále se skrájí dvě velkých pomorančů i s korou na tenké lístky a dají se tyto s 15 kousky cukru (nejméně!) do vína, nechá se to 10 — 15 minut přikryto státi, načež se to z téže nádoby nalévá do sklenic pomocí cedítka čajového. Do každé sklenice dá se 1 — 2 řízky pomorance. Dlouho však nesmí nápoj s mářinkou státi, jelikož by trpké příchuti nabyl.



OBSAH:

	Str.
Předmluva	3

Polévky.

Krupovky	5
Rychlá hovězí polévka	6
Polévky z vody	6
Polévka z piva	8
Polévka z vína	8
Polévka z mléka	9
Polévka panádková	9
Polévka z jater	10
Zadělávaná	10
Vaječná	11
Polévka rybí	11
Polévka račí	12

Masitá jídla.

Smažené řízky telecí	13
Jiné řízky telecí	13
Telecí řízky (přirozené)	13
Řízky frikandóové	14
Pravá uherská paprikáže	14
Telecí ragout	15
Jemné ragout hovězí	15
Pravý uherský gulaš	16
Pravý anglický beefsteak	16

	Str.
Ramstecks	17
Sekané řízky (karbanátky)	17
Smažené řízky hovězí	18
Anglická roštěná	18
Roštěná esterházká	19
Zadělávané telecí	19
Svítek z masa	20
Kotletky skopové	20
Jehně neb kůzle smažené	20
Kůzlí kotletky	21
Ryba smažená	21
Telecí mozek s vejci	21
Telecí mozek smažený	22
Játra po tyrolsku	22
Játra husí	23
Kuře s paprikou	23
Roštěná játra	24
Játra smažená	24
Ledvinky	24
Vepřové kotletky smažené	25
Vepřové kotletky pečené	26
Telecí kotletky smažené	26
Telecí kotletky pečené	26
Klobásy	26
Kuře smažené	27
Rýže s masem	27
Uzené se zelím	27
Okružší s omáčkou	27
Jaternice. Jelita	28
Uzenky (párky)	28
Buřty (pukavky)	29
Salát z uzenáčů	29
Šunka po anglicku	29

Jídla z vajec.

Vejce na měkko	30
Vejce na tvrdo	30
Vejce míchaná	30
Vejce se sardelemi	31
Vejce se sýrem	31
Vejce se slaninou	31
Vsazená vejce	31
Vejce s houbami	32
Vejce s kyselou smetanou	32
Vejce s omáčkou z hořčice	33
Vejce se zemáky	33
Amoletky z vajec	33

Zeleniny.

Zemáky osmažené	34
Zemáky nové s kmínem	34
Pureé zemákové	34
Purée z hrachu, z bobů, z čočky	35
Zemáky pečené	35
Zemáky dušené	35
Zemákový salát s vínem	35
Zemáky se sardelemi	36
Zemáky se smetanou	36
Zemáky s vejci	36
Zemáky nadívané	36
Fličky s uzeným masem	37
Hrášek zelený	37
Květák (karfiol)	38
Chřest (špargl)	38
Špenát se slaninou	38
Kapusta	39
Žampiony s uzeninou	39

	Str.
Zelí se slaninou	39
Salát se slaninou (špekový salát)	40

Různé přídatky k masitým pokrmům.

Dušená rýže	40
Rýže s uzeninou	40
Smažené řízky z housky	41
Máslo sardelové	41

Moučná jídla.

Nuky maštěné	42
Špekové knedlíky	42
Nuky s vejci	43
Makaronky	43
Makaronky se šunkou	43
Omelety	44
Knedlíky tvarohové	44
Krupičný svítek	45
Laciný krém	45
Chaudeau (šodó)	46
Pravý císařský smaženec	46
Krupičný smaženec	46
Rýže v mléce	47

Saláty.

Zemákový	47
Zelený	47
Ředkvičkový	48
Okurkový	48
Slanečkový	48

Kompoty.

Kompot z jablek	49
Kompot z hrušek	49
Kompot z třešní a višní	49

	Str.
Švestkový kompot	49
Kompot ze sušených švestek	50

Teplé nápoje.

Káva	50
Ruský neb čínský čaj	50
Čokoláda	51
Kakao	52
Nejlepší punš vinný	52

Nápoje studené.

Limonáda	53
Mléko mandlové	53
Nápoj májový (z mařinky lesní)	53

