

SCHICHTOVA KUCHAŘKA

**VYBRANÉ
PŘEDPISY**



2. DÍL

**MASNÉ POKRMY
MINUTOVÁ KUCHYNĚ
KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ**

Nákup a znalost zboží.

Hovězí maso. Při nákupu masa třeba dbáti toho, aby bylo z mladého, silného dobytčete. Dobré hovězí maso je živě světlečervené, pružné a má drobná vlákna. Lůj je tuhý, poněkud zrnitý a žlutavě bílý. Kravské maso není horší než vojské, jak se často má za to; každým způsobem je maso z mladé, silné krávy lepší, než maso z udřeného vola. Z kravského masa je znamenitá polévka.

Telecí maso má býti z telete aspoň 4 neděle starého a dobře živého. Takové maso je bledě růžové, tuhé a jadrné, nikoli měkké a vodnaté. Nejjemnější a nejsilnější je maso z telat 6 neděl starých, krmených mlékem a syrovými vejci. Neai-li kýtová kost ještě příliš silně vyvinuta, kýta však při tom kulatá, plná a masitá, pochází jistě z mladého krmeného telete. Ledvinky musí být zarostlé lojem a nesmějí jen viseti v kůži.

Dobré skopové maso má jemná vlákna a je světle červené, nikoli plavé. Je-li bledé, je patrně z nemocného zvířete. Lůj má býti bílý, nikoli žlutý.

Dobré vepřové maso je světle červené. Maso s tmavou kůží je ze starého vepře. Je-li maso ovadlé, možno souditi, že je z nemocného zvířete.

Maso z čerstvě poraženého dobytčete, zvláště maso hovězí, se na vaření nehodí. Maso má viseti v létě 2—3 dny, v zimě pokud možno ještě déle. Nejlépe je zavázati do čistého mulového nebo plátěného pytlíku a pověsiti je v létě do sklepa, který nesmí být ovšem ztuchlý. V zimě, neprší-li nebo nepadá-li sníh, možno je pověsiti venku. Chceme-li maso uložit do ledničky, musíme je dát na hliněnou nebo porcelánovou mísu; nebo složíme na rošt několikánásob ubrousek a na něj položíme maso. Uložené maso nutno ovšem chrániti před vlhkostí a mokrem, aby neztratilo nejlepší šťávu. nezměklo a neoslizlo. Proto se nedoporučuje dávat maso do mléka nebo do podmáslí. Lépe je maso naložit do octa nebo natříti kuchyňskou solí.

Za nejspolehlivější konzervovací prostředek doporučujeme pokrmový tuk Ceres.

Zvěřina. Při nákupu zvěřiny hledme, aby byla ještě čerstvá a nebyla rozstřílená. Delším visením ztrácí zvěřina jemnou chuť. Je-li třeba zvěřinu ještě nějaký čas uchovati, udrží se nejčerstvější, pověsí-li se nebo uloží-li se k ledu v kůži. — Někaký čas ji možno uchovati, dá-li se do marinády, jak je v příslušných předpisech popsáno.

Drůbež. Nejlépe kupovati drůbež živou. Zdravou drůbež poznáme po lesklých očích bez lysých kroužků, po hladce přilehlém peří, po rychlých pohybech a živě červeném hřebínku. U zabité drůbeže si všimněme, jsou-li okraje rány po zařiznutí rozevřeny ven a oči pod zavřenými víčky plné. Kůže drůbeže musí být bílá a napjatá, nesmí být namodralá nebo zelenavá a měkká; taková kůže je znamením, že se drůbež počiná kaziti. Maso má být jadrné a zobák musí mít přirozenou barvu.

Kromě toho je velmi důležité věděti, je-li drůbež stará nebo mladá. Skoro vždy je mladá drůbež lepší než stará, výjimka je jen u slepic, aspoň chceme-li je na polévku. Záleží-li nám u husy zvláště na sádle, koupíme raději husu starší nežli docela mladou.

Mladé husy poznáme po jejich světlých měkkých nohou, které možno snadno natrhnouti; kolem zornic mají bílý kroužek a zobák světle žlutý. Staré husy mají kroužek kolem zornic modrý nebo žlutý, nohy tmavé a s tlustou plovací blanou.

U kachen platí totéž; mladé kachny mají v poměru k šířce hlavy delší zobák než staré.

Mladou slepici poznáme po štíhlém těle a měkkých kostech, z nichž zvláště kobyliku snadno vmáčkne; drápy mívá dlouhé a ostré. Staré slepice naproti tomu, mají-li být dobré, musí být hodně tučné, jadrné a mají mít tupé, hrabáním obroušené drápy.

U krůt je to obrácené než u ostatní drůbeže. Z mláďi mívají tmavé skoro černé nohy a červenavou hlavu; staré krůty mají červenavé nohy s drsnými šupinami a s dlouhými, silnými drápy, hlavu mají modravě zbarvenou. Krůty mají maso jemnější než krocani.

Holubi mají být tlustí a prsa mají mít tuhá a masitá. Holoubata mají jemné, růžové nožičky, často hustě opeřené; kobyliku jim snadno vmáčkne a pod křídly nemají peří, nýbrž jen chmýří.

Dívoká drůbež, je-li mladá, má žlutě lemovaný zobák a světlé nohy. Mladé koroptve mají žluté nohy a světle šedou hlavu; staré koroptve mají tmavou hlavu a modré nohy.

Uchovávatí drůbež jest radno jen za chladného, suchého počasí: větší ji neškubanou na vzdušném místě, ale dříve ji vyháčkujeme a břišní dutinu po vnitřnostech vycpeme čistým papírem. Musíme-li drůbež uchováti déle, připravíme ji úplně, opečeme ji na Ceresu a ponecháme v šťávě a v tuku, až ji potřebujeme. Drůbež, kterou chceme vařit, ovaříme a pak ji můžeme nechat několik dní ležeti. Aby drůbež vydržela, je ovšem také při jejím zabíjení a kuchání třeba jisté pozornosti. Před zabíjením již drůbež nekrmíme aspoň 12 hodin, nedáme jí ani vody, neboť drůbež zabítá v době trávení vydrží sotva 8 dní. Také se škubáním příliš nespíchejme, poněvadž se tak kůže snadno zakrývá.

Ryby. Při nákupu ryb je velmi důležité kupovati jen ryby čerstvé, nelze ani dost varovati před koupí ryb ne zcela čerstvých. Nejlépe kupovat ryby živé, pokud možno teprve před nedávnem chycené. Je zajisté pochopitelné, že masu ryb tisínicích se po chycení dlouhý čas s jinými rybami v nevelké nádrže, chuti nepřibude. Zda jsou mrtvé ryby ještě čerstvé, poznáme nejlépe, zdvihneme-li žábrové víčko; žábra pod ním musí mít čerstvou červenou barvu. Oči ryb nesmějí být zapadlé a kůže musí být tuhá.

V zimě udržíme ryby delší dobu čerstvé, dáme-li je zmraznouti: zabalené v ledu je možno daleko poslati. Některé ryby, zvláště kapry, můžeme zasílati dokonce živé, dáme-li jim do huby kousek chleba namočeného v kořale a zabalíme-li je do čerstvé trávy. Zmrzlé ryby musí rozmraziti v studené vodě. Dáme-li je rozmraznouti do vody teplé nebo na kamna, maso změkne, oslízne a při vaření se rozpadne.

Ceres nejlepším prostředkem na konzervování masa.

Setrná, praktická hospodyňka se snaží syrové maso uložit tak, aby se nezkazilo. K uchování velkých kusů masa se nehodí ani aparát Weck, ani přístroj vakuový, nehledě ani k tomu, že je nemá každá hospodyňka. Nejlepší konzervovací prostředek na maso je tekutý pokrmový tuk Ceres. Žádný jiný tuk se k tomu nehodí tak dobře, jako Ceres. V Ceresu můžeme uchováti každou pečen, ať je jakéhokoli druhu, i za teplého ročního období několik neděl. Připravíme maso úplně k pečení, osolíme je trochu třeba-li protáhneme i slaninou a potom je obrátíme v rozpuštěném, ale již ochlazeném pokrmovém tuku Ceres. Tuk velmi rychle ztuhne a uzavře maso před vzduchem. Místa, která nejsou Ceresem úplně zakryta, potřeme jím ještě dodatečně. Chceme-li pak pečení připravit, dáme ji s pekáčem do horké trouby. Ceres, který se rychle rozpustí, slijeme, nahradíme čerstvým Visanem a pečení připravíme podle předpisu.

Na konzervování masa použitého Ceresu pak můžeme upotřebiti ještě na jišku a pod.

Hovězí maso.

(Viz tab. I.)

Hovězí guláš.

Potřeby: 35 *dkg* hovězího masa z oháňky nebo z nohy, 15 *dkg* Visanu, 12 *dkg* cibule, paprika, kmín a sůl, majoránka, česnek, jemně sekaná citronová kůra.

Příprava: Udušíme na Visanu 12 *dkg* jemně sekané cibulky, papriku, kmín a sůl, přidáme k tomu na kostky krájené hovězí maso a přikryté je udušíme do měkka. Cibule se musí rozejít a vytvořit zahoustlou, světle hnědou omáčku, pak není třeba maso zaprašovati. Zaprašuje se jen proto, aby jí bylo více a pak se na guláš nalije polévka. Na konec přidáme trochu jemně krájené citronové kůry, česneku a majoránky. Aby byla omáčka lepší, můžeme do ní dát také zavařená rajská jablčka.

Šťavnatá pečeně.

Potřeby: Hovězí maso (od žebra), Visan, cibule, mrkev, bobkový list a pepř.

Příprava: Naklepáme pěkný kousek hovězího masa a osolíme. Mezi tím dáme na Visanu zpěníti do zlatožluta cibuli, přidáme trochu mrkve, bobkový list, několik zrněk pepře a pak maso. Když maso pěkně zhnědne, přilijeme vody. Pak je dáme podle velikosti 2—3 hodiny dusiti, při čemž nesmí být bez šťávy. Štáva se podává, jak je.

Cikánské maso.

Potřeby: 1 *kg* hovězího masa, 4 rajská jablka, 2 cibule, 10 *dkg* Visanu, trochu papriky, $\frac{1}{8}$ *l* smetany.

Příprava: Rajská jablka, na koláčky nakrájené cibule a trochu papriky odusíme na Visanu. Potom k tomu dáme dobře naklepané hovězí maso a přilévající stále vodu nebo polévku, udušíme je do hněda a do měkka. Na konec zakvedláme smetanu lžící mouky a povaříme ji s procezenou šťavou. Toto výborné jídlo podáváme s rýží nebo s makarony.

Roštěnka.

Potřeby: Hovězí maso, Ceres, cibule, sůl a pepř.

Příprava: Hovězí maso z báčku nakrájíme na řízky asi na palec silné, naklepeme je, osolíme a opepříme. Na lístky krájenou cibuli udušíme na Ceresu, položíme na ni řízky a udušíme je do měkka a do hněda. Na konec je zaprašíme troškou mouky a přilijeme hovězí polévku nebo 1 smetanu, aby byla roštěnka chutnější.

Hovězí pečeně na divoko.

Potřeby: 1 *kg* hovězího masa, octové mořidlo, 10 *dkg* Visanu, jedna velká cibule, pepř a nové koření, bobkový list, tymián, citronová kůra, cukr a $\frac{1}{8}$ *l* kyselé smetany.

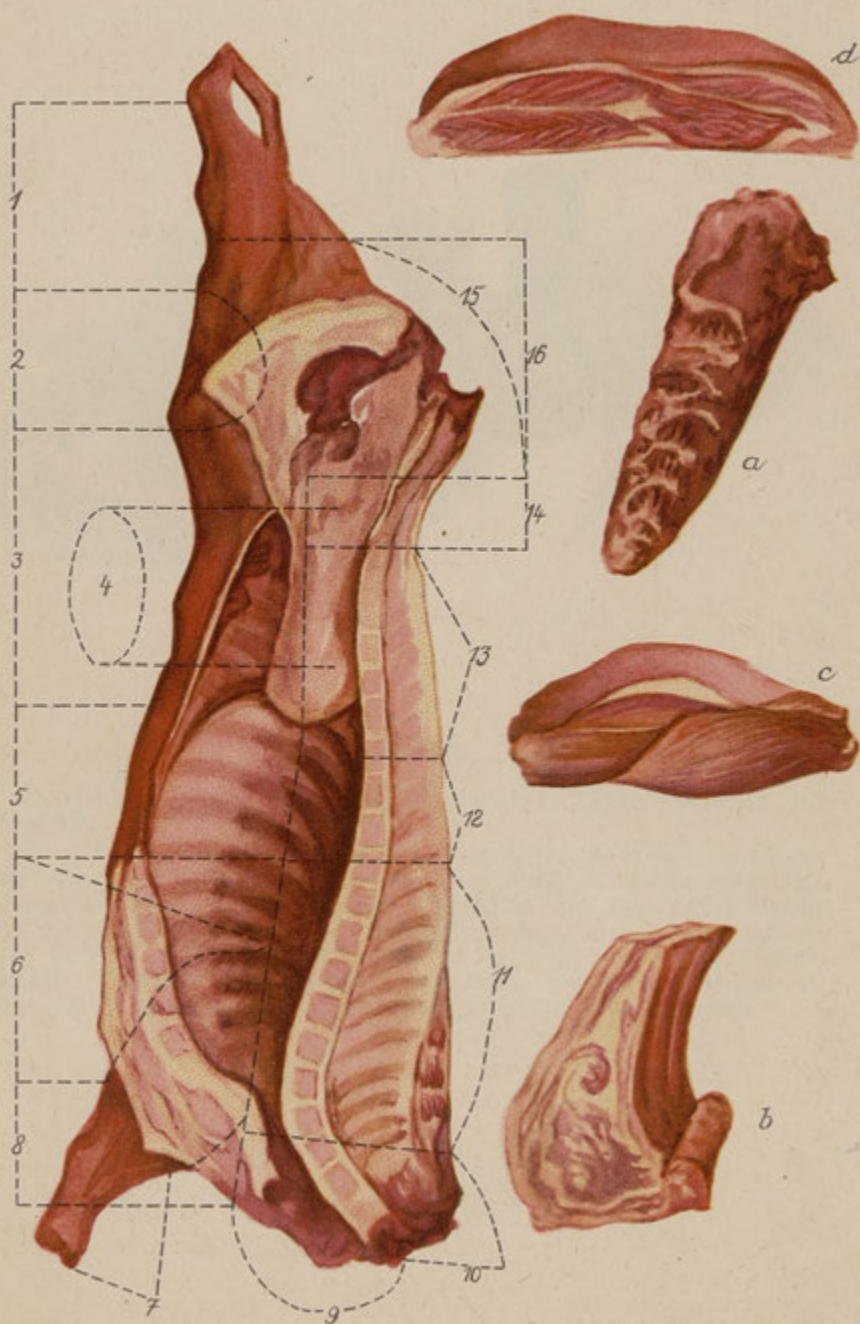
Příprava: Hovězí maso protáhneme slaninou a naložíme na 3 dni do octového mořidla. Dáme na pekáč 10 *dkg* Visanu, na koláčky krájenou cibuli, 6 zrněk pepře a 6 zrněk nového koření, 1 bobkový list, trochu tymiánu a

Hovězí maso.

Tab. I.

Hovězí maso má podle částí dobytčete, z které je, různá jména:

1. Noha.
2. Ořech nebo vnitřní šál.
3. Slabina, podbřišek, bok.
4. Filet, svíčková.
5. Bok, příčné žebro.
6. Plece.
7. Noha.
8. Hrudní špička.
9. Krk.
10. Krkovice, zátylek.
11. Vysoké žebro.
12. Prostřední žebro nebo rumpsteak.
13. Hovězí pečeně, ledvina, roštěnka.
14. Jádro, špička.
15. Maso od ocasu.
16. Vrchní šál, horní šál (špalík), vnější šál
 - a) svíčková pečeně,
 - b) roštěnka.
 - c) horní šál,
 - d) jádro, špička.





Roastbeef.

Potřeby: Hovězí maso ze svíčkové neb od ocasu, pokrmový tuk Ceres, sůl.

Příprava: Z kousku pěkného, dobře odleželého hovězího masa odstraníme blány a kosti. Maso řádně natřeme solí a necháme je hodinu ležeti. Pak je dáme na pánev s Ceresem a pečeme při prudkém ohni. Maso stále poléváme horkým tukem, často je obracíme, ale vidličkou nenapichujeme. Tak je pečeme podle velikosti asi 20—30 minut, vyndáme je, přikryjeme mísou a dáme nad páru. Pečení nakrájíme na zcela tenké řízky; musí být uvnitř červená, ale nesmí být krvavá. Roastbeef podáváme na stůl s různou zeleninou.

možno-li trochu saturejky, necháme to osmažití a pak položíme do pekáče špikované maso, přilejeme hodně vody, přidáme citronovou kůru, 3 kostky cukru a upečeme maso pěkně do hněda a do měkka. Omáčku procedíme, zakvedláme kyselou smetanu lžící mouky a pak ji smísíme s omáčkou. Omáčku povaříme, nalijeme na maso nakrájené na řízky a necháme je v horké omáčce ještě $\frac{1}{4}$ hodiny.

Česká roštěnka.

(Pro 6 osob.)

Potřeby: 6 hovězích řízků po 20 *dkg*, 10 *dkg* Visanu, trochu kmínu, česnek, sůl a $\frac{1}{4}$ l smetany.

Příprava: Roštěnky zpola udusíme na Visanu s trochou kmínu, obrátíme je, povrch potřeme rozetřeným kouskem česneku, zaprášíme, podlijeme smetanou a dodusíme.

Svinovaná roštěnka.

Potřeby: 1 *kg* vysoké roštěnky, 3 sardele, 1 lžice kaparek, citronová kůra, 1 malá cibule, zelená petržel, 2 lžice kyselé smetany, 1 vejce, 5 *dkg* slaniny, 15 *dkg* Ceresu.

Příprava: Jednu roštěnku drobně usekáme, protlačíme sítkem a smísíme s jemně sekanými sardelmi, sekanými kaparkami, citronovou kůrou, sekanou půlkou cibule, smetanou a vajíčkem. Touto směsí potřeme ostatní roštěnky, zbavené loje a kostí a tence naklepané. Roštěnky svineme, zavážeme, aby se nerozvinuly a dáme je opéci na slanině a Ceresu s polovicí cibule; polejeme je $\frac{1}{4}$ l vody a udusíme do měkka. Se šťávy sebereme masťotu a zahustíme ji lžící vína, trochou polévky a moukou.

Bifsteky (hovězí řízky) s hříbky.

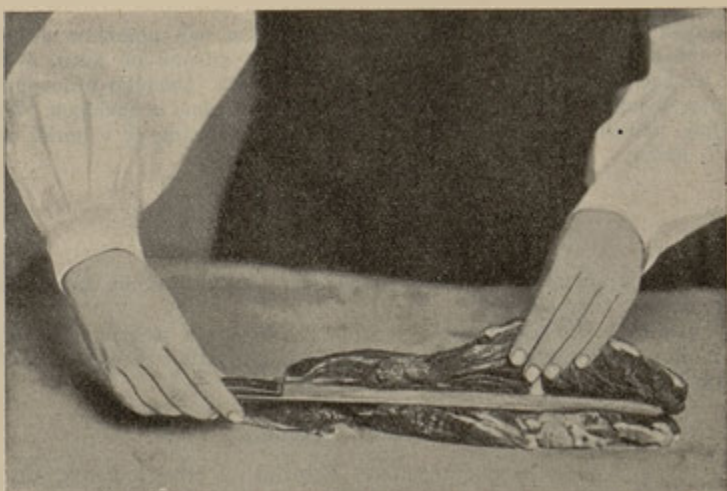
Potřeby: $\frac{1}{2}$ *kg* svíčkové pečeně, 10 *dkg* Ceresu, 4 *dkg* Visanu, 4 větší hříby, trochu petržele a sůl.

Příprava: Ze svíčkové pečeně ukrojíme 4 malé ale silné řízky, které naklepáme do kulata a světle opečeme po obou stranách na 10 *dkg* Ceresu. Hříby drobně usekáme, měkce udusíme na 4 *dkg* Visanu s troškou petržele a potřeme jimi na prst silně bifsteky. Ty položíme na pekáč vedle sebe, polijeme je jen 1—2 lžicemi vody nebo polévky a dáme na 2 hodiny dusiti do trouby. Chceme-li použiti hub sušených, musíme je měkce uvařiti.

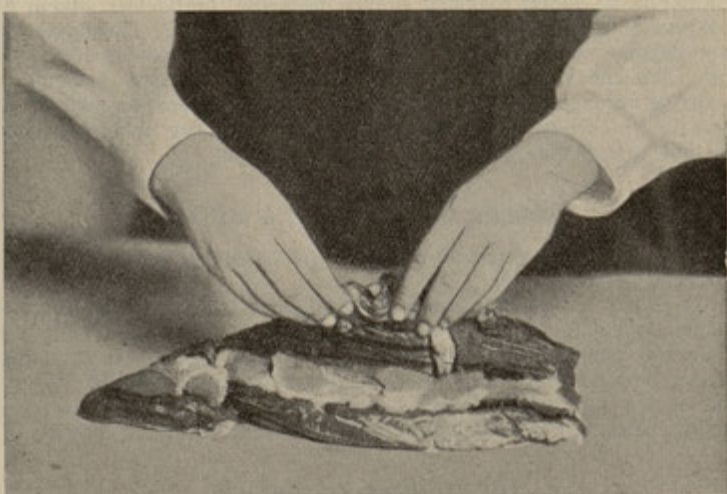
Hovězí maso v lasturách.

Potřeby: $\frac{1}{2}$ *kg* vařeného hovězího masa, 10 *dkg* Visanu, $\frac{1}{2}$ malé cibule, 7 sardelí, 1 lžice parmezánského sýra, 2 *dkg* kaparek, 1 velký šálek kyselé smetany, 1 žloutek a na špičku nože sekané citronové kůry.

Příprava: $\frac{1}{2}$ *kg* hovězího vařeného masa (i zbylého) rožemelema strojkem a udusíme do měkka na 2 *dkg* Visanu se strouhanou cibulí. Potom přidáme sardelové máslo ze 7 sardelí a 14 *dkg* Visanu, strouhaný parmezánský sýr, sekané kaparky, smetanu, žloutek a citronovou kůru. Lastury potřeme Visanem, naplníme směsí, posypeme parmezánem a strouhanou žemlí, pokapeme Visanem a pečeme 10 minut v horké troubě.



Naříznutí svíčkové pečeně k plnění.



Svíčková pečeně s uzeným masem.

Potřeby: Svíčková pečeně, dlouhý řízek vařeného uzeného masa, 14 *dkg* Visanu, 1 malá cibule, na špičku nože tlučeného pepře a sůl.

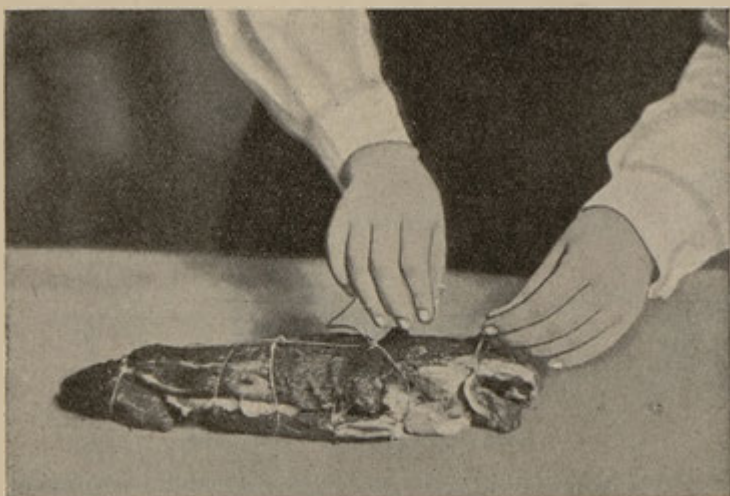
Příprava: Obereme se svíčkové pečeně blány, připravíme ji, osolíme, opeříme a po celé délce ji po straně nařízneme tak, aby po druhé straně zůstala pohromadě. Do naříznuté svíčkové vložíme dlouhý řízek vařeného uzeného masa, svíčkovou svineme, ovineme pevně nití a pečeme ji na Visanu s cibulí 3 hodiny.



Smažený hovězí jazyk.

Potřeby: Hovězí jazyk, mouka, vejce, strouhaná žemle, Ceres, koření, kořenová zelenina.

Příprava: Jeden hovězí jazyk stačí pro 10 osob; i v malé domácnosti uvaříme jazyk celý a připravíme jej různým způsobem na několik jídel. Kost a houbovitě maso odřžeme a jazyk dobře opereme. Potom jej uvaříme do měkka v slané vodě s kořením a s kořenovou zeleninou, sloupneme za horka kůži a uložíme zatím jazyk do omáčky až do dalšího upotřebení. Chceme-li hovězí jazyk nebo část smažit, dáme jej vychladnouti, nakrájíme napříč koláčky 1 cm silné, obalíme je moukou, vejcem a strouhanou žemlí a usmažíme je v Ceresu do hněda. Smažený jazyk podáváme k zelenině, k luskám, ke květáku, k špenátu atp. Koláčky upravíme ve věnci kolem zeleniny.



Ovázání plněné svičkové pečeně.

Kravské vemínko.

Potřeby: Kravské vemínko, trochu mouky, 1 vejce, strouhaná žemle, Ceres.

Příprava: Vemínko dobře vymočíme, spaříme vařící vodou a vaříme v slané vodě 3—4 hodiny, až je pěkně měkké. Pak je dáme vychladnouti a nakrájíme na tlusté řízky, které trochu osolíme, obalíme moukou, vajíčkem a strouhanou žemlí a usmažíme na Ceresu světle žlutě po obou stranách. Vemínko se podává s omáčkou hořčicovou nebo sardelovou a s brambory; také zelenina se k němu hodí.

Dušená hovězí játra.

Potřeby: $\frac{3}{4}$ kg jater, 10 dkg slaniny, 6 dkg Visanu, 1 cibule.

Příprava: Obereme s jater blány, pokud možno z nich vyřežeme šlachy, ale tak, abychom játra neroztrhali; navrch je protáhneme slaninou. Potom rozpustíme na pekáči Visan, dáme do něho játra a stále je polévajíc dusíme je s cibulí asi $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ hodiny. Štávu rozředíme trochou polévky nebo vody, zahustíme trochou mouky a okořeníme 5 kapkami polévkového koření.

Hovězí srdce.

Potřeby: Hovězí srdce, koření, kořená zelenina, 10 dkg Visanu, trochu mouky, 1 cibule, ocet, cukr a pepř.

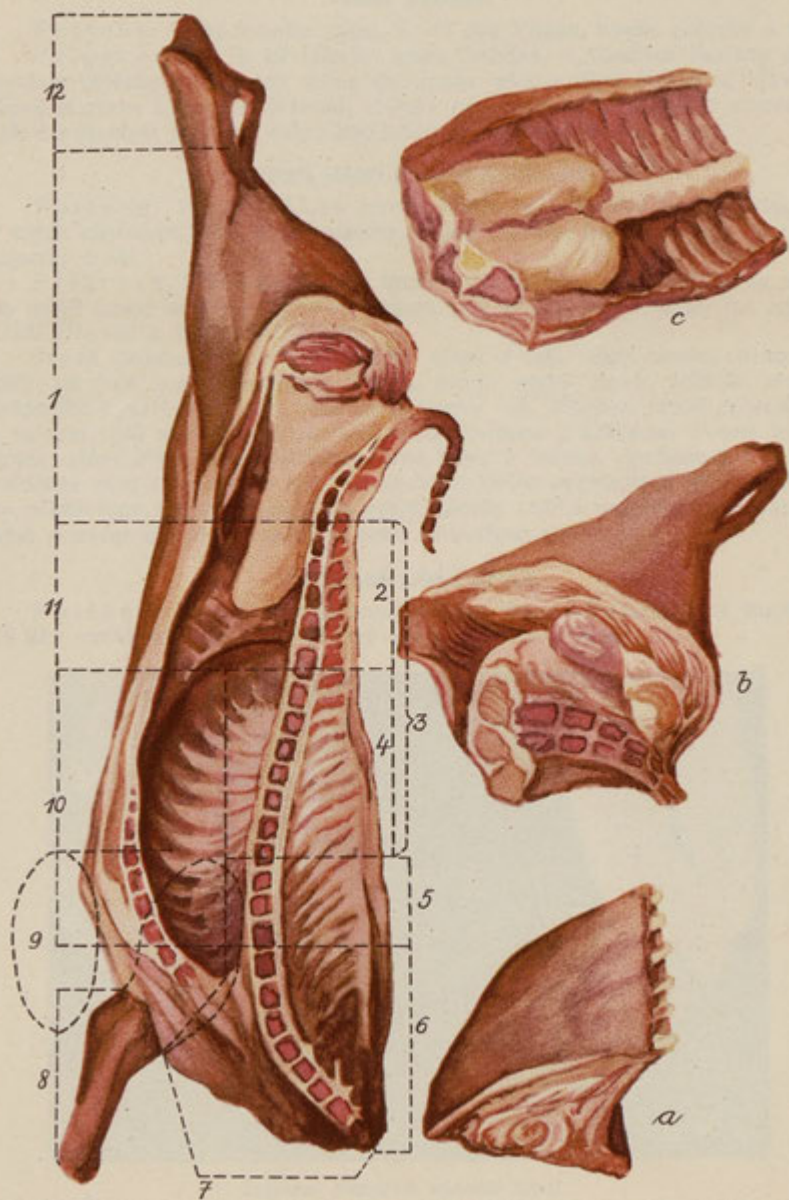
Příprava: Hovězí srdce uvaříme v slané vodě s kořením a kořenovou zeleninou. Potom udeláme z Visanu a trochy mouky světle hnědou jíšku, nakrájíme do ní cibuli, přidáme trochu odvaru, podle chuti octa, cukru i pepře a na kostky nakrájené srdce v ní povaříme.

Telecí maso.

Tab. II.

Levá půlka telete, vnitřní strana.

1. Kýta; horní část je velký ořech, jednotlivé svaly jsou frikanda.
2. Ledvina.
3. (t. j. 2. a 4. dohromady) hřbet nebo karé.
4. Kotletky.
5. Ramínko.
6. a 7. Krkovička.
8. Noha.
9. Plece.
10. Hrudí (se špičkou a s brzlíkem).
11. Podbřišek, tenký bok.
12. Noha
 - a) kotletky,
 - b) kýta,
 - c) hřbet nebo karé.



Telecí maso.

(Viz tab. II.)

Telecí pečeně.

Potřeby: $\frac{1}{2}$ kg telecího masa, 8—10 dkg Visanu, trochu polévky a sůl.

Příprava: Asi $\frac{1}{2}$ kg telecího masa (ledviny) s Visanem, špetkou soli, trochou polévky nebo vody dáme do trouby péci a pilně poléváme šťavou. Když je maso křehké a červené, slijeme tuk a zavaříme v pánvi usazenou šťávu s trochou polévky, nakrájíme maso na řezy a polijeme šťavou.

Studená telecí pečeně nadívaná.

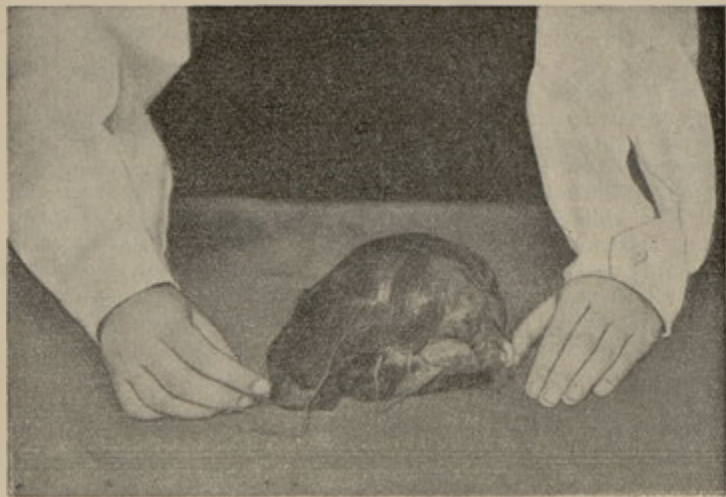
Potřeby: $1\frac{1}{2}$ kg telecího hrudí, 3 strouhané žemle, 10 dkg Visanu, 2 vejce, citronová kůra, 6 dkg slaniny, 6 dkg uzeného jazyka, kyselé okurky, kaparky a sůl.

Příprava: V pěkném telecím hrudí uděláme tak zvanou kapsu tak, aby po jedné straně zůstala s hrudím spojena, pak připravíme nádivku (na jedno hrudí $1\frac{1}{2}$ kg) z těchto součástí:

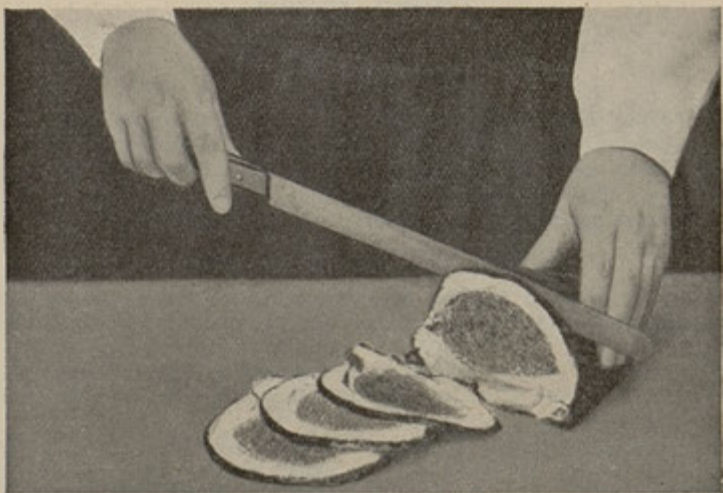
Jemně strouhané žemle, rozpuštěný Visan, 2 celá vejce, trochu citronové kůry, na malé kostky nakrájená slanina, jemně uzený jazyk, několik jemně krájených kyselých okurek, kaparky a trochu soli. Všechno řádně promísíme a na prst silně naplníme kapsu, jejíž okraje svineme a zašijeme. Potom telecí hrudí vaříme $2\frac{1}{2}$ hodiny v dobré polévce. Když je vařeno, vyndáme je z hrnce, položíme mezi 2 prkénka a zatížíme závažím. Úplně vychladlé hrudí nakrájíme na pěkné řezy, které položíme na velký, plochý talíř a ozdobíme dvoubarevným rosolem, na tvrdo vařenými vejci, řetkvičkou a p.

Nadívané telecí hrudí.

Potřeby: $1\frac{1}{2}$ kg telecího hrudí, 14 dkg Visanu, 2 žemle, 3—4 žloutky, 14 dkg strouhané žemle, muškátový ořech, citronová kůra.



Zašívání plněného telecího hrudí.



Krájení telecího hruď.

Příprava: Z telecího hruďi vyndáme žebra, vrchní kůži částečně podebereme, uděláme kapsu, vymyjeme ji a osolíme.

Nádivka: Utřeme Visan a s ním 2 namočené, vymačkané žemle, žloutky, strouhanou žemli, zelenou sekanou petrželku, strouhaný muškátový ořech a citronovou kůru. Směsí naplníme kapsu, kterou zašíjeme. Potom dáme telecí hruď kapsou dolů na pánvi s kouskem Visanu a pečeme je; za chvíli hruďi obrátíme, potřeme kůži Visanem a pečeme je zvolna dobré 2 hodiny, stále je poléváme.

Řízky na smetaně.

Potřeby: $\frac{1}{4}$ kg telecích řízků, $\frac{1}{8}$ l bílého vína, kaparkv, citronová kůra, Visan a 2 sardele.

Příprava: Ze smetany, bílého vína, několika jemně sekaných kaparek, trochy jemně sekané citronové kůry, zelené petržele, jemně krájených sardelí, podle chuti citronové šťávy a trochy světlé Visanové jíšky pěnivě ukvedláme a uvaříme omáčku a postavíme do horké vody. Maso z telecí kýty, obrané ze všech blan, nakrájíme na řízky na prst tlusté, naklepáme je a osolíme, pak rozpálíme na bístekové pánvi kousek Visanu a maso opečeme po obou stranách do hněda na šťavnaté přírodní řízky. Pak slijeme přebytečný tuk (který se výborně hodí na brambory) a na řízky nalijeme připravenou omáčku, necháme je přikryté $\frac{1}{2}$ minuty dusit, vyndáme je, dáme na horkou mísu a procedíme na ně omáčku.

Telecí žebírka.

Potřeby: $\frac{1}{2}$ kg telecích žebírek, 10 dkg Visanu, trochu bílého vína.

Příprava: Telecí žebírka naklepáme, osolíme a položíme na hodinu do bílého vína; když je vyndáme, poprášíme je moukou a dáme do rendlíku s horkým Visanem. Opečeme je, obrátíme a když jsou opečena i po druhé



Telecí kýta se špekem na smetaně.

P o t ř e b y: Telecí kýta, $\frac{1}{4}$ kg slaniny, pepř, sůl, 15 *dkg* Visanu, 1 cibule, $\frac{1}{4}$ l kyselé smetany.

P ř í p r a v a: Kýtu omyjeme, obereme z blan a vyndáme z ní kost. Slaninu nakrájíme na 3 *cm* dlouhé a 1 *cm* silné proužky. obalíme je v pepři smíšeném se solí, uděláme v mase zářezy a slaninu do nich nastrkáme. Potom kýtu pečeme v troubě 2 hodiny na Visanu s cibulí na koláčky krájenou a při tom ji pilně poléváme vypečeným tukem. Když cibule zhnědne, přidáme trochu vody. Na konec přilijeme smetanu a kýtu dopečeme. Kýtu podáváme s makarony neb s brambory.

straně. dáme je na mísu. Do ostatního tuku přidáme lžíci mouky, nalijeme na ni víno a povaříme. Omáčku nalijeme na telecí žebírka a dáme k nim na Visanu smažené brambory.

Telecí plíčky.

Potřeby: Telecí plíčky. kousek jater, celé koření, tymián, ocet, kyselá smetana a Visan.

Příprava: Plíčky a kousek jater uvaříme do měkka se solí, cibulí, několika zrnky pepře, špetkou nového koření, jedním bobkovým listem, trochou tymiánu a dvěma lžicemi octa. Pak je na drobno nakrájíme. Polévku přecedíme, zapražíme Visanovou jíškou, přidáme trochu kyselé smetany a nakrájené plíčky v ní ještě povaříme. K telecím plíčkám podáváme brambory. Tak můžeme připravit také dršťky a vepřové plíčky.

Telecí ořech s hříbků.

Potřeby: Telecí ořech (je to kousek masa z kýty, který jest na vnitřní její straně a který snadno oddělíme). 5 *dkg* slaniny, 8 *dkg* Visanu, bílý pepř, 10 *dkg* hříbků a cibule.

Příprava: Ořech obereme z blan, osolíme, protáhneme jemnými proužky slaniny a udusíme do měkka na Visanu s cibulí krájenou na kolečka a s pepřem. Když je maso měkké, vyndáme je a do zbývajících šťáv přidáme trochu bílé Visanové jíšky, aby byla omáčka hustší. Potom ji procedíme, přidáme trochu citronové šťávy, ořech nakrájíme na tenké řízky, které však necháme pohromadě a dáme do omáčky. Při úpravě položíme ořech doprostřed mísy a kolem něho uděláme věnec z jemně krájených a ve Visanu s trochou petrželky dušených hříbků.

Císařské řízky.

Potřeby: $\frac{1}{2}$ *kg* masa na řízky, sůl, pepř, majoránka, kyselá smetana a Visan.

Příprava: Řízky naklepáme, osolíme, potřeme majoránkou a trochou pepře, obalíme moukou a upečeme na Visanu do světle hněda. Pak přilejeme tolik polévky nebo vody a kyselé smetany, až máme dosti omáčky a řízky v ní dusíme 2 až 3 minuty. Hotové řízky dáme na kulatou mísu, polijeme je omáčkou a dokola obložíme dušenou rýží, kterou opapikujeme.

Telecí závitky.

Potřeby: 1 *kg* jadrného telecího masa, 10 *dkg* telecího masa, 10 *dkg* syrového uzeného masa, 4 sardele, 2 vejce, 2 kávové lžičky kaparek, trochu strouhané žemle a Visan.

Příprava: Nakrájíme z masa 8—10 řízků, naklepeme je a plníme touto sekaninou: 10 *dkg* syrového telecího masa, 10 *dkg* uzeného masa, očištěné sardele jemně usekáme a přimícháme 2 vejce, kaparky a strouhanou žemli. Touto směsí plněné řízky svíneme a obvážeme nití. Potom je dáme do rozpěněného Visanu v kuthanu, přikryjeme je dobře přiléhající pokličkou a udusíme do měkka. Podle potřeby přiléváme občas trochu polévky nebo vody. Na konec přidáme trochu pražené mouky a zavaříme hladkou omáčku.



Plněné telecí závitky.

Mnichovské telecí řízký.

Potřeby: Maso z telecího ramínka, kořenná zelenina, sůl a Visan.

Příprava: Z telecího ramínka nakrájíme silné řízký a udusíme je do měkka na Visanu s podél krájenou kořennou zeleninou a se solí. Na konec přidáme trochu bílého vína, povaříme je a řízký podáváme na stůl s kořennou zeleninou.

Vepřové maso.

(Viz tab. III.)

Vepřová pečeně.

Potřeby: 1 kg libového vepřového masa, 6 dkg Visanu, kmín a sůl.

Příprava: Vepřové maso nasolíme a dáme s Visanem, trochou kmínu a teplou vodou do trouby nebo na plotnu. Polévajíc maso vypečenou šťavou necháme je pěkně zhnědnouti, podle potřeby přilijeme vody a necháme je dodusit. Potom pečení nakrájíme, šťávu procedíme a nalijeme na maso.

Vepřová kýta se smetanovou omáčkou.

Potřeby: 1 kg libového masa z kýty, 18 dkg Visanu, $\frac{1}{8}$ l smetany, několik kaparek, trochu mouky.

Příprava: Maso osolíme, dáme na pekáč s 18 dkg Visanu, podlijeme je teplou vodou a upečeme do měkka. Potom zakvedláme $\frac{1}{8}$ l smetany s 3 lžicemi mouky a smícháme s vypečenou šťavou, omáčku procedíme, přidáme několik kaparek a maso dáme v omáčce povařit.

Pečené sele.

Potřeby: sele, cibule, koření, 4 vejce, $\frac{1}{4}$ kg Visanu, $\frac{1}{4}$ kg strouhané žemle, sůl, zelená petrželka a slanina.

Příprava: Nejlepší jest sele 14 dní staré. Pěkně je očistíme a vyvrheme, aniž je po délce rozřízneme. Pak vypícheme oči a usekneme nožičky. Sele dobře omyjeme, osušíme uvnitř i povrch, osolíme je a pověsíme na den v chladném místě zavinité do čisté utěrky.

Pak si připravíme tuto sekaninu: Uvaříme plíce a srdce ve vodě se solí, cibulí a kořením do měkka a pak obojí hodně jemně rozsekáme se syrovými játry. Potom přidáme do pěny utřený Visan, vejce, strouhanou žemli, sůl a jemně sekanou petrželku. To všecko dobře promícháme, naplníme tím sele a zašíjeme. Potom je dobře natřeme slaninou. Kůži nutno několikrát propíchnout špičkovací jehlou, aby se nedělaly puchýře. Tak je pečeme s trochou vody $1\frac{1}{2}$ —2 hodin v horké troubě a nepoléváme je, aby zůstala kůžička křehká. Musíme je častěji natírat slaninou, čímž kůžička zhnědne a stane se chrupavou. Než sele podáváme na stůl, dáme mu do huby citron. Chceme-li sele péci nenadívané, musíme je dříve uvnitř ve hřbetě naseknout a propíchnout třískou, aby podrželo svůj tvar.

Vařená šunka.

(Tímto způsobem vařená šunka je výborná.)

Potřeby: Na vaření se hodí nejlépe šunka málo uzená, ale dobře nasolená. Šunku dáme do vody na 6 až 8 hodin, pak ji očistíme a omyjeme. Ovineme ji pevně motouzem a dáme vařit ve větší nádobě, aby měla dosti vody. Jakmile se počne voda vařit, stáhneme nádobu s ohně, aby se šunka nevařila a v horké vodě se jen dotáhla. Podle chuti přidáme tymián, bazalku, majoránku, pepř, několik jalovcových zrněk a jednu cibuli. Asi za půl hodiny přilejeme do této horké vody vinnou sklínku žitné kořalky, čímž šunka pěkně změkne a zjemní. Šunku necháme v horké vodě 3 až 5 hodin. Abychom poznali, je-li vařená, pícháme do ní vidličkou; můžeme-li vidličku lehce vytáhnouti, je šunka vařena.

Srbské maso s rýží.

Potřeby: 1 kg libového vepřového masa, 2 cibule, 8 dkg Visanu, trochu papriky, 25 dkg rýže.

Příprava: Maso nakrájíme na malé kostky a dáme je s jemně krájenou cibulkou do žluta opéci na Visanu. Pak je zaprášíme trochou papriky, osolíme, přilejeme $\frac{1}{2}$ l vody a pokličkou dobře přikryté je hodinu dusíme. Potom k masu přidáme rýži a dusíme vše ještě $\frac{1}{2}$ hodiny, až je rýže měkká. Než jídlo podáváme na stůl, přidáme 3 lžice ementálského nebo parmezánského sýra. Místo vepřového masa můžeme vzít také telecí, skopové nebo míchané.

Vepřové kotlety s pikantní omáčkou.

Potřeby: $\frac{1}{2}$ kg vepř. kotlet, 4 dkg Visanu, 1 cibule, $\frac{1}{8}$ l zbylé šťávy z pečeně nebo dobré polévky, 3 naložené okurky, trochu zelené petrželky. Na smažení kotlet 10 dkg Visanu.

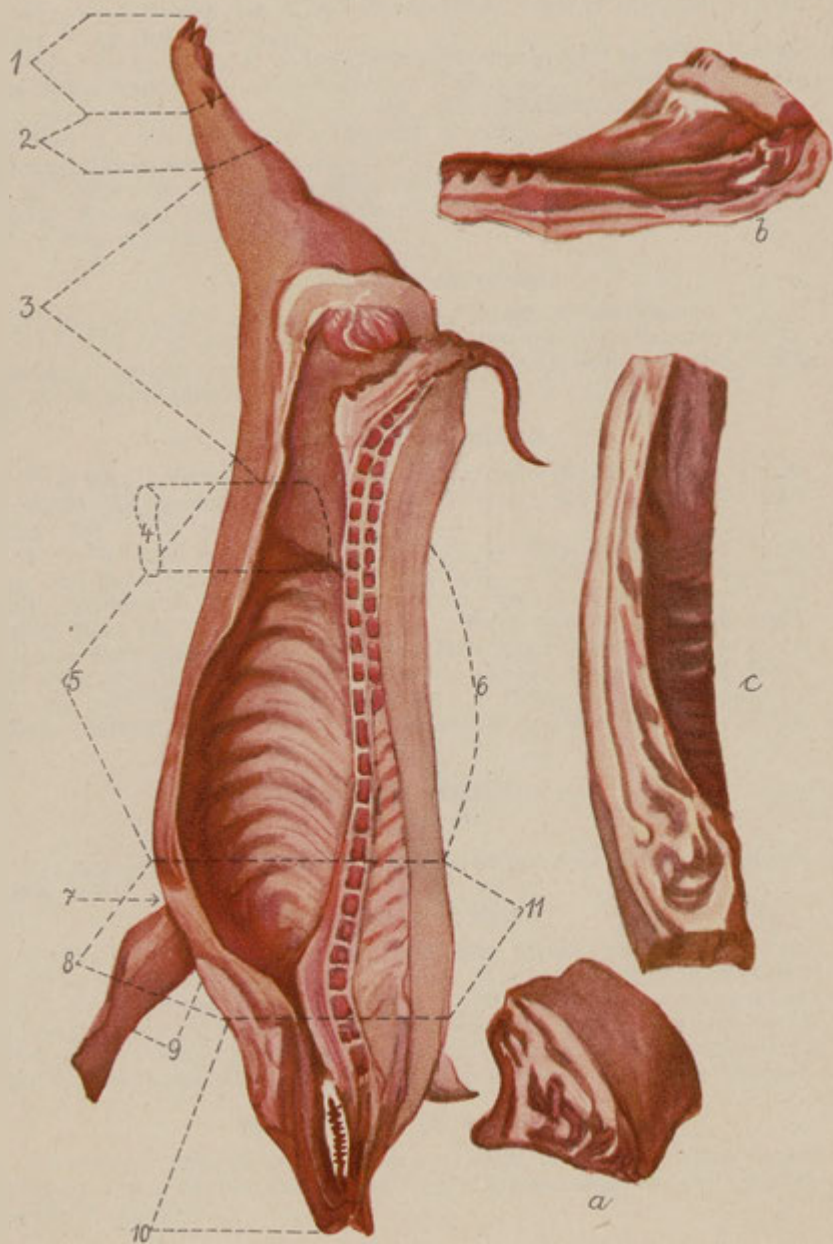
Příprava: Cibuli udušíme do žluta na 4 dkg Visanu; pak přilejeme šťávu z pečeně, přidáme sekané, v octě naložené okurky a jemně sekanou petrželku. Vřelou omáčkou polejeme kotlety smažené na Visanu.

Vepřové maso.

Tab. III.

Levá půlka vepře, vnitřní strana:

1. Pazourek.
2. Kolínko.
3. Kýta, šunka.
4. Filet, panenská.
5. Podbřišek, bůček.
6. Pečeně, karé, karbonátky.
7. Přední kýta. (Zakryta, na vnější straně.)
8. Plecko (ramínko).
9. Kolínko
10. Hlava s rypákem a s uchem.
11. Krkovička
 - a) pečeně, karé snímané.
 - b) podbřišek.
 - c) hřbet, karé s krkovičkou a s ramínkem.



Risoto s vepřovými játry.

Potřeby: 30 *dkg* rýže, 4 lžíce Visanu, cibule, bobkový list, pepř, česnek, paprika, $\frac{1}{2}$ *kg* vepřových jater.

Příprava: Otřenou, nepranou rýži opražíme do žluta se dvěma lžicemi rozpuštěného Visanu. Potom přidáme $\frac{1}{2}$ *l* vřelé vody, 1 kávovou lžičku soli, jednu malou cibuli, 1 bobkový list, 6 zrněk pepře a dusíme rýži 40 minut. Játra nakrájíme na malé, tenké řezy a udusíme je rychle na dvou lžicích Visanu. Potom přidáme strouhaný stroužek česneku nebo dvě strouhané cibule, trochu soli, na špičku nože papriky a $\frac{1}{2}$ šálku vařící vody, přikryjeme játra pokličkou a dusíme 10 minut. Než jídlo podáváme na stůl, promícháme vše s rýží a přidáme 2 lžíce parmezánského sýra

Vepřová kýta se sardelmi.

Potřeby: kýta z mladého vepře, 8 *dkg* sardelí, 10 *dkg* Visanu.

Příprava: S kýty stáhneme kůži a všechn tuk. Sardele dobře utřeme s Visanem a potřeme tím stejnoměrně kýtu, kterou dáme péci do trouby. Když kýta zhnědne, přilijeme trochu vodv.

Vepřový hřbet na divoko.

Potřeby: Vepřový hřbet, cibule, kořenová zelenina, koření, tymián, jalovec, 28 *dkg* strouhaného chleba, 14 *dkg* Visanu, 1 sklenka červeného vína, trochu octa.

Příprava: Z malého vepřového hřbetu sřízneme sádlo a kůži až na 1 *cm* tloušťky, z jedné cibule, kořenové zeleniny, koření, jalovcových zrněk, trochy tymiánu a trochy octa uvaříme mořidlo, dáme je vychladnouti, vložíme do něho hřbet, každý den jej obrátíme, po 4 dnech vyndáme, dáme na pekáč, podlejeme trochou mořidla a upečeme do měkka. Pak dobře promícháme strouhaný chléb, trochu utlučeného pepře, Visan a sklenku červeného vína, pomazeme tím celý hřbet a uhladíme, dáme zase do trouby a necháme opéci. Po ohlazení nesmíme již pečení polévat. můžeme ji jen častěji pokapat sádlem.

Skopové maso.

(Viz tab. IV.)

Všechny pokrmy ze skopového masa nutno podávati na horkých mísách a talíře ohřátí.

Pečená skopová kýta.

Potřeby: Skopová kýta, Visan, 3 stroužky česneku, trochu kmínu a sůl.

Příprava: Ze skopové kýty vyndáme kosti a sřežeme lůj. Kýtu řádně otřeme čistou utěrkou a osolíme. Potom rozeťme česnek se solí, potřeme jím maso, přidáme trochu kmínu, dáme kýtu na pekáč, podlejeme ji vodou a na plotně po obou stranách odusíme. Pak odlijeme trochu omáčky, otřeme kýtu dobře Visanem a pečeme ji v troubě pilně ji podlévající a potírající Visanem.

Skopová kýta po štyrsku.

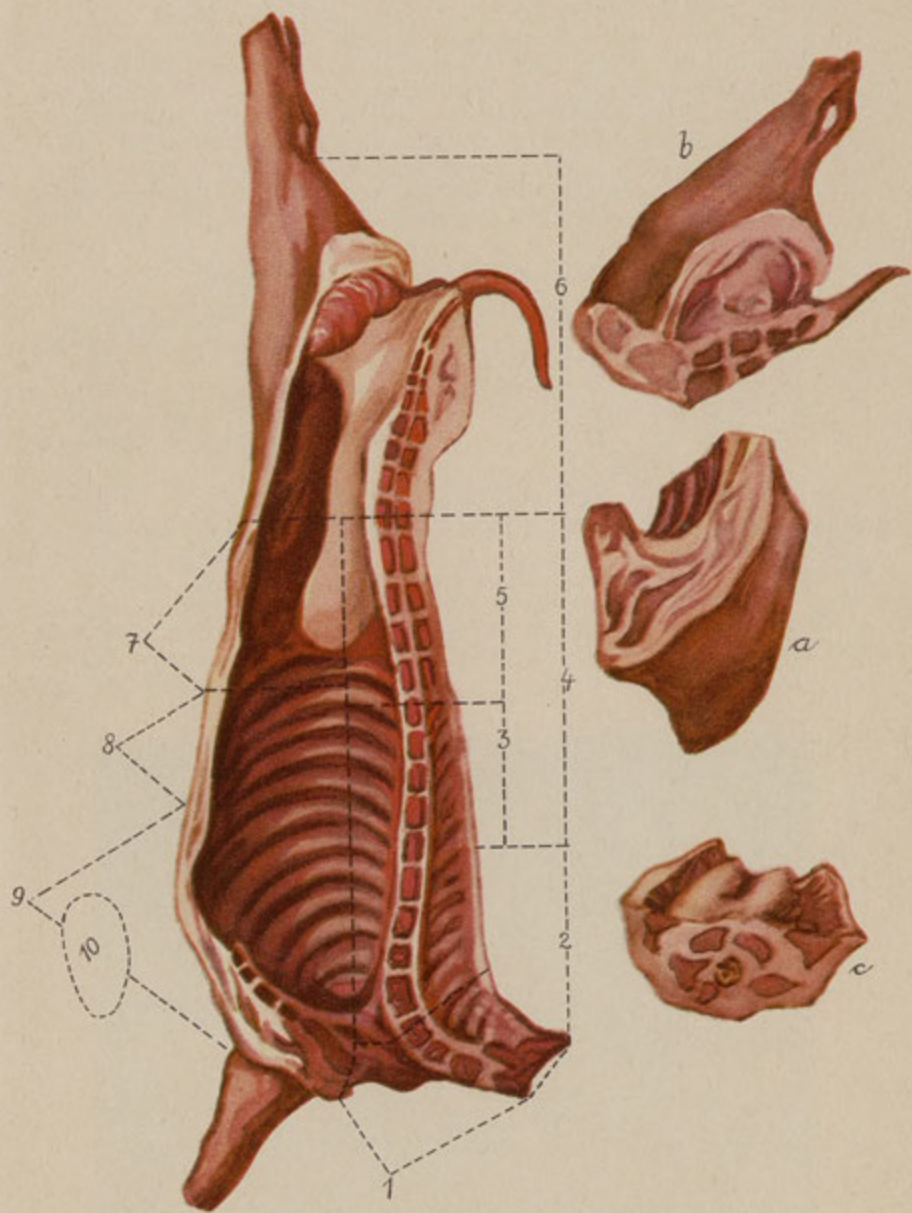
Potřeby: Skopová kýta, mořidlo z 1 *l* vody, trochy octa, cibule, pepře, bobkového listu a tymiánu, pak 10 *dkg* slaniny, kořenová zelenina, Visan, kyselá smetana, 2 *dkg* hříbků.

Skopové maso.

Tab. IV.

Levá půlka skopce, vnitřní strana:

1. Krk.
2. Krkovička.
3. Kotletky.
4. (t. j. 3. a 5. dohromady) hřbet, karé.
5. Ledvina.
6. Kýta.
7. Pupek.
8. Pohrudí.
9. Hrudí.
10. Přední kýta, plecko, hrudí (na vnější straně)
 - a) kotletky, karbonátky.
 - b) kýta.
 - c) hřbet, karé s ledvinami.



Příprava: Odstraníme z kýty kosti a lůj. Obereme dobře blány, kýtu osolíme a necháme v přikryté nádobě do příštího dne. Druhý den ji vložíme do vařeného, vychladlého mořidla a přikryjeme. Čím déle kýta v omáčce leží, tím bude křehčí a chutnější. Když ji potřebujeme, protáhneme ji slaninou, přidáme jemně krájenou kořenou zeleninou a napolo ji udusíme v ššávě, v které byla naložena. Potom ji vyndáme a dopečeme potírajíce ji stále Visanem. Hříbky měkce uvaříme v trošce vody, jemně je rozsekáme a přidáme s procezenou štavou k pečení. Kýtu vyndáme a nakrájíme. Potom zakvedláme $\frac{1}{4}$ l kyselý smetany s 3 lžicemi mouky, zahustíme tím omáčku a dáme do ní krájenou kýtu. Ještě ji povaříme a podáváme na stůl s rýží neb s makarony.

Skopové maso s majoránkovou omáčkou.

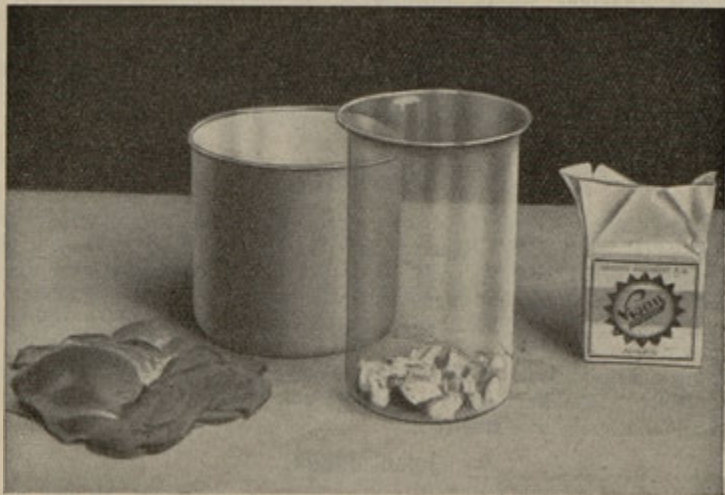
Potřeby: $\frac{1}{2}$ kg libového skopového masa, 6 dkg Visanu, 2 stroužky česneku, trochu majoránky.

Příprava: Maso měkce uvaříme. Polévku scedíme, z Visanu uděláme světlou jíšku, zahustíme ji polévkou, rozetřeme česnek se solí a dáme jej s majoránkou v ruce rozemnutou do omáčky. Maso nakrájíme na kostky, dáme je do omáčky a všecko ještě povaříme.

Smažené skopové řízky.

Potřeby: 1 kg masa na kotlety, koření, kořená zelenina, mouka, 1 vejce, strouhaná žemle, 16 dkg Visanu.

Příprava: Maso dáme do vařící vody; když sebereme pěnu, přidáme do vody sůl, koření, zeleninu a maso uvaříme do měkka. Potom je vyndáme, dáme vychladnouti, nakrájíme na řízky, které opepříme a osolíme, obalíme moukou, vejcem a strouhanou žemlí a usmažíme na Visanu po obou stranách do zlatohněda.



Irish stew.

Irish stew.

(Vysl. ajriš stju.)

Potřeby: 1 kg masa na kotlety nebo z kýty, 3 brambory, sůl, pepř, $\frac{1}{4}$ kg Visanu.

Příprava: Nakrájíme z masa řízky na prst silné a lůj sřežeme. Řízky naklepáme, posolíme a trochu opepříme. Brambory oškrabeme, nakrájíme na silné koláčky a spaříme vařící vodou. Potom dáme na dno polévkové mísy nebo pudinkové formy kousky Visanu a na ně střídavě vrstvu masa a vrstvu bramborů, při čemž vždycky mezi jednotlivé vrstvy zase kousky Visanu. Kdo má rád cibulovou chuť, může každou vrstvu masa také posypati troškou strouhané cibule. Na konec nalijeme na maso tolik masové polévky, aby byla vrchní vrstva přikryta. Potom dáme na hrnc dobře přiléhající pokličku a pokrm vaříme na mírném ohni 1—1½ hodiny. S hrncem musíme čas od času opatrně hnouti. Jídlo můžeme vařit také s bílým hlávkovým zelím, které nakrájíme, spaříme, dáme na vrstvy bramborové a trochu pokmínujeme.

Maso na paprice.

Potřeby: 1 kg masa na žebro nebo hrudí, 2 lžíce Visanu, sůl, paprika, 1 cibule, 1 šálek kyselé smetany.

Příprava: Maso nakrájíme na řízky, naklepáme, osolíme, opaprikujeme, odusíme na 2 lžících zpěněného Visanu s cibulí, ale nesmí zhnědnouti. Potom je zaprášíme trochu moukou, přilejeme smetanu, trochu polévky nebo vody a maso v omáčce udusíme.

Jehněčí fricassé.

Potřeby: Jehněčí hrudí, kořená zelenina, bazalka, Visan, 1 cibule, 4 sardele, 1 žloutek, 1 citron.

Příprava: Jehněčí hrudí uvaříme do měkka v slané vodě s kořenou zeleninou a bazalkou; vařené hrudí dáme vychladnouti, kosti vyjímeme, maso nakrájíme na kostky. Potom uděláme z Visanu světlou jíšku, nalijeme na ni jehněčí polévku, přidáme jemně sekanou, na Visanu smaženou cibulku, jemně sekané sardele, do omáčky zakloktáme žloutek, přidáme citronovou šťávu a necháme v tom maso jednou přejíti varem. Fricassé urovnáme na hluboké míse do vrcholíku a obložíme je malými žemlovými knedlíčky.

Zvěřina.

Rozeznáváme tři druhy zvěřiny: vysokou, nízkou a černou. K vysoké zvěři se počítá jelen, daněk, srnec a kamzík; k nízké zvěři patří zajíc, králík atp. Oba tyto druhy se také označují proti zvěři pernaté jako zvěř srstnatá. Zvěřina, zvláště srstnatá, se vyznačuje svou velkou výživností a lehkou stravitelností a proto se zvláště doporučuje za stravu nemocným a rekonvalescentům.

Nákup zvěřiny závisí na době šetření. Doporučujeme tedy hospodyňkám, aby se řídily naším kuchyňským kalendářem, který jim dá při sestavování jídelního lístku spolehlivé směrnice.

Jelen, daněk.

Potřeby: Maso z kýty, ze hřbetu nebo ze svíčkové, 10 dkg slaniny, 20 dkg Visanu, $\frac{1}{4}$ l kyselý smetaný.



Pilav.

Potřeby: 1 kg skopového karé, kořená zelenina, cibule, sůl, koření, 30 *dkg* rýže, 12 *dkg* Visanu, strouhaná žemle a parmezánský sýr.

Příprava: Maso měkce udusíme v trošce vody s kořenou zeleninou, cibulí a solí. Než je úplně dušené, přidáme několik zrněk koření, hřebíček a muškátový květ. Maso dáme vychladnout a pak je nakrájíme na řezy. S procezenou omáčkou uvaříme měkkou, hustou rýži, kterou dříve ve 2 lžicích Visanu na mělké pánvi upražíme do žluta. Potom vymažeme hlubokou mísu do poloviny Visanem a dáme do ní polovic rýže; na ni položíme vařené skopové kotlety vedle sebe a pokryjeme je rýží. Rýži potřeme vejcem, posypeme strouhanou žemlí a parmezánským sýrem a takto připravený pilav pečeme $\frac{1}{2}$ hodiny v troubě. Pilav podáváme na stůl v míse a zdobíme jej na čtvrtky krájenými, na tvrdo vařenými vejci a na Visanu do hněda smaženými koláčky cibule.

Příprava: Z kýty vyřízneme kosti, očistíme ji, obereme z blan, osolíme a protáhneme slaninou. Potom dáme na pekáči zpěníti Visan a položíme do něho pečení. Polévajíce pilně maso pečeme je podle jakosti 2—2½ hodiny. Půl hodiny před podáváním na stůl přilejeme k zvěřině šálek kyselé smetany. Na pekáč připečenou omáčku občas oškrabeme.

Jelení svíčková pečeně.

Potřeby: Jelení svíčková, Ceres, slanina, kyselé smetana.

Příprava: Svíčkovou obereme z blan, dobře protáhneme slaninou. nasolíme a celou pěkně opečeme do hněda na rozpáleném Ceresu. Pak přilejeme trochu vody, maso přikryjeme pokličkou a dopečeme. Na konec přilejeme kyselou smetanu a všechno ještě povaříme. K pečení podáváme pečivo z loupavého těsta.

Pečená neb dušená jelení kýta.

Potřeby: Jelení kýta, 25 *dkg* Visanu. ½ čajové lžičky polévkového koření a mořidlo z octa, cibule, kořenné zeleniny, citronových koláčků, petržele, estragonu, tymiánu, pepře a jalovcových zrnek.

Příprava: Kýtu obereme z blan a dáme do uvedeného mořidla, kde ji necháme 5—6 dní a denně ji obracíme. Pak ji vyndáme, mořidlo procedíme sítkem a část ho svaříme s kostmi a masovými odpadky z kýty na hnědou omáčku. Na pánvi lehce rozpálíme Visan, dáme do ní kýtu, opečeme ji na všech stranách a přilejeme k ní hnědou omáčku. Pak necháme kýtu pod pokličkou zvolna do měkka udusit a omáčku zesílíme polévkovým kořením.

Jelení bístecky.

Potřeby: ½ *kg* jeleního masa z plecka nebo z krku, 6 *dkg* slaniny, sůl, pepř a 12 *dkg* Visanu.

Příprava: Maso jemně rozsekáme, promísíme sekanou slaninou, osolíme, opepříme a upečeme na horkém Visanu podle libosti s cibulkou nebo bez cibulky do hněda.

Opékaná nebo smažená jelení játra.

Potřeby: Játra, sůl, pepř a Visan.

Příprava: Játra dáme na hodinu močit do vody. Potom z nich stáhneme jemnou blánu a nakrájíme je na řezy, které osolíme, opepříme a opečeme po obou stranách do hněda. Dáváme k nim hnědou hořčicovou omáčku. — Na řezy nakrájená játra můžeme též obalovati ve vejci a v mouce, smažit na Visanu a podávati se salátem.

Srnčí kýta.

Připravíme ji jako srnčí hřbet, ale kýta se musí péci o 1 hodinu déle. Také srnčí plecko (přední kýta) se tak připravuje.

Srnčí žebírka po milánsku.

Potřeby: ¾ *kg* srnčího hřbetu, sůl, pepř, Visan, šálek masové polévky, sklenka madeirského vína, 8 rajských jablíček, 30 *dkg* makaronů, parmezánový sýr.

Příprava: Z odblanovaného srnčího hřbetu nařežeme kotlety, rozklepáme je, osolíme, opepříme a upečeme je rychle na Visanu do hněda. Zbývající masnotu svaříme s trochou zapražené mouky, šálkem polévky, sklenkou madeirského vína. Před tím udusíme rajská jablíčka s trochou Visanu a s omáčkou do měkka a protřeme sítkem. Potom uvaříme makarony v slané vodě a promícháme je s Visanem a parmezánským sýrem. Kaše z rajských jableček a makarony musí být na horké plotně, až je maso pečené. Pokud upravíme takto: Doprostřed mísy dáme kaši z rajských jableček, kolem položíme makarony, na ně postavíme vzhůru kotlety a omáčku podáváme v omáčniku.

Srnčí játra po myslivecku.

Potřeby: Jedna srnčí játra (stačí pro 1—2 osoby), sůl, pepř, cibule, ocet, Visan.

Příprava: Srnčí játra mají znamenitou jemnou chuť, ale musí být úplně čerstvá. Játra krátký čas močíme ve vodě, obereme je z blan, nakrájíme na tenké řezy a opečeme po obou stranách do hněda na Visanu s jemně sekanou cibulí, se solí a s pepřem. Potom je zaprášíme moukou, přilejeme k nim ocet a přikryté ještě jednou povaříme.

Sob.

Sobí maso připravíme právě tak jako jelení: bývá však zpravidla jemnější a šťavnatější a proto je netřeba tak dlouho péci.

Kamzičí pečeně.

Připravíme ji jako pečení srnčí. ale maso, zvláště ze starého kamzíka, mívá hrubá vlákna a bývá suché.

Zajíc.

Když kupujeme zajíce, podívejme se, kam je střelen. Je-li střelen do hřbetu, je méně cenný, poněvadž je nejlepší část masa rozbita. Příliš velký zajíc bývá zpravidla starý a má tuhé maso; aby bylo křehčí, uchystáme zajíce k pečení a dáme ho na 2—3 dny do mořidla.

Pečený zajíc.

Potřeby: Vypělý mladý zajíc, 20 *dkg* Visanu, 7 *dkg* slaniny, $\frac{1}{4}$ l kyselé smetany, 1 kávová lžička mouky a sůl.

Příprava: Zajíce obereme z blan, protáhneme jej slaninou, položíme jej hřbetem navrch do vhodného pekáče, osolíme a často poléváme horkým Visanem. Když povrchu trochu zhnědne, polejeme ho kyselou smetanou a pečeme, při čemž ho často poléváme. Upeče se podle stáří a velikosti: mladý zajíc za hodinu, starší za $1\frac{1}{2}$ —2 hodiny.

Zajíc na černo.

Potřeby: Zajetí předek, srdce, játra, 2 bobkové listy, sůl, Visan na jíšku.

Příprava: Maso čistě omyjeme, břicho a přední plecka rozkrájíme na vhodné kousky, dáme je povařit ve vařící vodě, přidáme ocet, koření a sůl a maso uvaříme do měkka. Když je vařené, uděláme ze 2 lžic mouky na Visanu hnědou jíšku, nalijeme na ni omáčku, uděláme ji trochou bílého vína pikantní, maso dáme na mísu a omáčkou je polijeme.



Pečený srnčí hřbet.

Potřeby: Srnčí hřbet, $\frac{1}{4}$ kg Visanu, chlebová kůrka, slanina, koření, 4 zrnka jalovce, šálek kyselé smetany.

Příprava: Vyčnívající žebra osekáme, aby pak nebyl na míse upravený hřbet příliš vysoký. Potom obereme se hřbetu blány, jemně jej protáhneme slaninou a polijeme vařící vodou. Na pánvi rozpálíme Visan, dáme do něho srnčí hřbet a přiléváme čas od času trochu vařící vody. Se hřbetem dáme do pánve několik tvrdých chlebových kůrek, koření a jalovcová zrnka. Hřbet osolíme, poléváme pilně omáčkou a pečeme $1\frac{1}{2}$ —2 hodiny. $\frac{1}{4}$ hodiny před upravením přilijeme smetanu, aby se také povařila. Je-li trouba příliš horká, můžeme pečení přikrýti papírem potřeným Ceresem. Doporučuje se zapíchnouti napřed do pečeně malou třísku, aby se pečeně nezkřivila. Srnčí hřbet podáváme s půlměsíčky z loupavého těsta (viz I. díl) a s červeným zelím.

Zajíc s cibulkami

(doporučuje se na starší nebo rozstřílené zajíce).

Potřeby: $\frac{1}{4}$ l bílého vína, sůl, hřebíček, 2 větší nebo 4 malé cibulky, šálek hrubě sekaného uzeného masa, slanina, 10 *dkg* Visanu.

Příprava: Zajíce protáhneme slaninou, rozřežeme jej na kusy a vaříme v hrnci s bílým vínem, se solí, s hřebíčkem, s oloupanými cibulkami a s uzeným masem, až je měkký. (Cibulky nutno po $\frac{1}{2}$ hodině vyndati.) Visanu použijeme na hnědou jíšku, zavaříme ji v odvaru a omáče dáme náležitou chuť citronovou šťavou a cukrem.

Zaječí salmi.

Potřeby: Zbytky z pečeného zajíce, 2 lžíce pálené mouky, 5 *dkg* sekaných sardelí, žampiony, bramborová kaše. Visan, strouhaný parmezánský sýr, strouhaná žemle.

Příprava: Vezmeme zbytky z pečeného zajíce nebo zajíce špatně pečeného. Vyndáme kosti a rozkrájíme maso na malé kousky. Kosti a odpadky masa roztlučeme v hmoždýři, každé zvlášť. Potom nalijeme na kosti mas. polévku nebo vodu a dáme je vařit. Odvar z kostí procedíme sítkem a vaříme s pálenou moukou a rozkrájeným masem. Uvařenou omáčku procedíme sítkem a přidáme do ní sardele, trochu citronové šťávy a sekané žampiony. Když je omáčka hladká, dáme do ní nakrájené zaječí maso a dáme ji na horkou plotnu, ale nesmí se vařit. Mezitím upravíme po okraji mísy bramborovou kaši, omastíme ji rozpuštěným Visanem, posypeme parmezánským sýrem a strouhanou žemlí, dáme ji do trouby rychle upéci do zlatožluta a potom dáme doprostřed mísy hotové salmi.

Divoký králík.

Maso z divokého králíka je velmi podobné masu zaječímu, ale je šťavnatější, jemnější a rychleji se peče. Divoký králík je chutnější než králík domácí. Králíčí maso dáváme před pečením na 2 dny do octového mořidla, aby dostalo silnější chuť.

Pečený králík.

Potřeby: Králík, strouhaná žemle. Visan, citronová šťáva.

Příprava: Králíka připravíme a upečeme jako zajíce. Půl hodiny před podáváním na stůl jej tlustě posypeme strouhanou žemlí, kterou pak pokapeme Visanem a dáme prudce opéci, aby chrupala. Při úpravě pokapeme maso citronovou šťavou.

Fricassé z králíka.

Potřeby: Králík, Visan, 1 malá cibule, 3 hřebíčky, odvar z telecích kostí, ocet, sůl, pepř, muškátový ořech, 2 žloutky.

Příprava: Králíka rozkrájíme na kusy, dáme rozpustiti na pánvi 5 *dkg* Visanu, přidáme do něho cibuli a hřebíčky, udusíme v tom maso, zaprášíme je lžící mouky a uvaříme do měkka s odvarem z telecích kostí, s octem, se solí, s pepřem a s muškátovým ořechem. Omáčku procedíme sítkem, přidáme 1 lžici Visanu a trochu citronové šťávy a znovu povaříme. Potom dobře zakvedláme 2 žloutky s 2 lžicemi mléka nebo smetany, nalijeme do vařící omáčky a necháme ji státi na horké plotně, ale aby se již nevařila. Fricassé

upravíme na polohluboké míse a po okraji mísy dáme malé žemlové knedlíčky, vařené v slané vodě.

Divoký kanec.

Maso z divokého kance vyžaduje skoro vždy octového mořidla. Vyjma maso z nedoročáka (divoké sele do 1 roku) nebo maso z mladých vepřů do 2 let. Maso z divokých vepřů se jídá zvláště v zimních měsících. (Viz kuchyňský kalendář.) Po zastřelení divokého kance musí maso několik dní viset.

Pečeně z divokého kance v červeném víně.

Potřeby: Hřbet z divokého kance (váží asi 7 kg; možno vzít i půl nebo čtvrt a ostatních potřeb podle toho), mořidlo z červeného vína, z koření a ze 2 lžic soli, pak 25 *dkg* Visanu, kůrka z černého chleba, 2—3 lžice rybízové marmelády, podle potřeby masového odvaru.

Příprava: Kůži povrch nakrojíme na kostky a pečení polijeme mořidlem z červeného vína, v němž ji ponecháme 5 dní. Potom ji vyndáme z mořidla, osušíme, polijeme horkým Visanem a pečeme v troubě, polévající ji zvolna mořidlem a masovým odvarem. Za hodinu pečení osolíme, dáme k ní chlebovou kůrku, pilně ji poléváme a pečeme 3—3½ hodiny. Hotovou pečení vyndáme, sebereme s omáčky masnotu, omáčku smísíme s rybízovou marmeládou, povaříme ji, procedíme a podáváme k pečení.

Pečeně z divokého selete.

Potřeby: Hřbet z nedoročka (4—5 kg), 25 *dkg* Visanu, 1—2 sklenky bílého vína, 2 bobkové listy, pepř, 2 lžice soli, 2 cibule, 1 petrželový kořen, 2 mrkve, ½ citronu.

Příprava: Sejmeme se hřbetu kůži, polijeme jej horkým Visanem a osolíme. Přidáme trochu masového odvaru, na pánev dáme zeleninu a kořenou zeleninu, poléváme pilně pečení a přilijeme bílé víno. Když je maso pečené (asi za 2 hodiny), sebereme s hladce svařené omáčky masnotu, dáme do omáčky citronovou šťávu, procedíme ji a nalijeme na pečení. Můžeme k ní podávat ještě remouládovou omáčku (z octa, hořčice, pepře, oleje a soli).

Kotlety z černé zvěře.

Připravují se jako vepřové kotlety, podle libosti obalované nebo přirozené.

Divoká drůbež.

Salmi z koroptví.

Potřeby, 4 koroptve, 1 cibule, 2 mrkve, tymián, 5—6 zrněk pepře, 6 *dkg* Visanu, 5 *dkg* slaniny, 1 sklenka madeirského vína, hrst žampionů na zdobení, sůl.

Příprava: Koroptve upečeme, prsíčka a nohy uřízneme a držíme ve výpečkách teplé. Všechno ostatní maso sloupneme s kostí a jemně usekáme. Na Visanu světle žlutě usmažíme jemně krájenou cibuli a na kostky nakrájenou slaninu, přimícháme k tomu sekané maso, přidáme koření a usekané mrkve, polijeme odvarem z kostí a svaříme vše na zahoustlou kaši. Tuto kaši protřepe sítkem, přimícháme sklenku madeirského vína, vyndáme maso z omáčky,

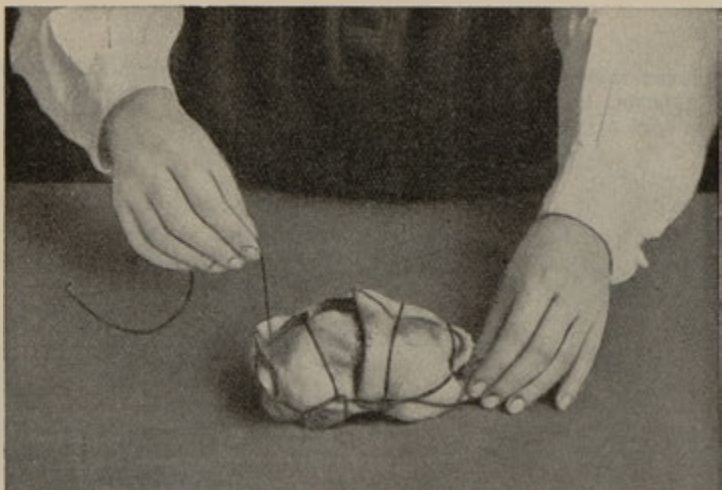


Zaječí kotletky po francouzsku.

Potřeby: Mladý zajíc, kořená zelenina, estragon (= sibiřský pelyněk), žampiony, sekané šalotky, 2 lžice Visanu, sklenka bílého vína, espagnol.

Příprava: Vezmeme mladého zajíce se silným, masitým hřbetem. Hřbet obereme z blan, vyřežeme dlouhé hřbetové svaly, nakrájíme je šikmo na kotletové řezy a rozklepeme je trochu plochou stranou sekáčku. Zaječí žebírka očistíme, krátce přisekneme a do špičky každé kotletky pícháme žebírko. Na pánvi měkce udusíme kořenou zeleninu, estragon, šalotky a žampiony s Visanem a s bílým vínem. Kotletky osolíme a opepříme, dáme je na pánev, po 3 minutách je obrátíme a dusíme 3–5 minut na prudkém ohni, při čemž pánvi sem tam pohybujeme, aby se maso nepřipálilo. Potom na ně nalijeme 3 lžice espagnolu, který dostaneme v lahůdkářském obchodě, pokapeme citronovou šťavou, dáme vše trochu povařit a upravíme takto: Doprostřed mísy dáme červené zelí, kolem něho položíme kotletky, polijeme je omáčkou a obložíme brambory, vařenými v solené vodě.

dáme- je na mísu, polijeme zahoustlou omáčkou a obložíme brambory sنا-
ženými na Visanu,



Špikování koroptve.

Koroptve a klobásy.

(Velmi vydatné.)

Potřeby: 2 koroptve, $\frac{1}{2}$ kg klobás, 15 *dkg* slaniny, 15 *dkg* Visanu, 2 hlavičky mačinkové kapusty (kučerky), 2 cibule, 1 lžíce mouky a sůl.

Příprava: Koroptve opečeme ve Visanu se všech stran, vyložíme pekáč lístky slaniny, dáme do něho 4 *dkg* Visanu, položíme na něj klobásu a jemně krájenou cibuli, na to dáme vrstvu spařených, vymačkaných kapustových lupenů bez tlustých žebor, obložíme je koroptvemi, přikryjeme je lístky slaniny a navrch rozložíme zbylé lupeny kapustové. Takto připravené jídlo polijeme $\frac{1}{2}$ l odvaru z kostí, přikryjeme papírem potřeným Ceresem, dáme na to pokličku a dusíme podle stáří koroptví 2—2 $\frac{1}{2}$ hodiny. Když jsou koroptve udušeny, vyndáme je i s klobásou, sebereme s omáčky masnotu, zahustíme ji světlou Visanovou šťáskou, koroptve rozkrájíme a při upravování položíme s rozkrájenou klobásou na kapustu.

Jeřábek a sněhule.

Jeřábek a sněhule se u nás vyskytují jen zřídka; ale bývají k nám v zimě často posíláni ze Švédska a z Norska. Podobají se koroptvi a možno je tedy připravovati týmhž způsobem.

Tetřívек.

Tetřívек je větší než koroptev a musí se déle péci; lépe je ho dusiti než péci. Hospodyňky tetřívka obyčejně stahují, protahují slaninou a pekou;

tím ztratí tetřívěk své aroma. Aby měl tetřívěk lahodnou chuť, má pokud možno dlouho viseti, ale tak dlouho viseti nesmí, až maso nahnívá. Právý čas poznáme, vytrhneme-li občas péro; jde-li péro lehce, je tetřívěk dosti odležený.

Křepelka.

Křepelku nutno připravit čerstvou, poněvadž její tuk při delším visení páchne rybinou. Poněvadž se křepelky střílejí na honu s koroptvemi, často je s nimi také pečeme.

Křepelka s koroptví.

Křepelku vykucháme, uřízneme jí hlavu, natřeme ji solí, obalíme lístky slaniny a vinnými listy, ovážeme vymočenou nití a strčíme ji do koroptve. Koroptev upečeme podle předpisu, vyndáme křepelku a podáváme ji na stůl v jejím obalu s koroptví na míse.

Pečené křepelky.

Potřeby: 8—10 křepelék, 15 *dkg* slaniny, sůl, 15 *dkg* Visanu, 10 velkých vinných listů.

Příprava: Křepelky vykucháme, uřízneme jim hlavy, natřeme je uvnitř i zevně solí, obalíme je lístky slaniny a vinnými listy, upravíme je na pekáč nožičkami nahoru a upečeme na rozpěněném Visanu. Pečeny 15 minut jsou nejšfavnatější. Podáváme je v jejich obalu a přikládáme k nim zelený hrášek.

Dušené kvičaly.

Kvičaly mají nechutnější maso na podzim (viz kuchyňský kalendář). Musí 2—3 dny viseti.

Potřeby: 6 tučných kvičal, 14 *dkg* Ceresu, 2 *dkg* slaniny, Visan, pepř, jalovec, hříbky, sůl.

Příprava: Rozpálíme v hliněném hrnci 14 *dkg* Ceresu a dáme do něho 6 kvičal bez žaludků. Když trochu osmahnou, přidáme 5 zrněk jalovce, 2 *dkg* na kostky krájené osmažené slaniny, sůl, pepř a 4 lžice vody, přikryjeme hrncem pokličkou a kvičaly dusíme 15 minut v horké troubě.

Když je upravíme na mísu, položíme kolem nich 12 krajíčků chleba smaženého na Visanu. Dusíme-li kvičaly s několika hrubě sekanými hříby, mají jemnější chuť.

Sluky.

Sluky se připravují jako kvičaly.

Salmi ze sluk.

Potřeby: 3 sluky, 10 *dkg* slaniny, 10 *dkg* dušených žampionů, 2 šalotky, 1 citron, $\frac{1}{2}$ šálku smetany, 1 sklenka bílého vína, sůl, pepř, 10 *dkg* Visanu na smažení.

Příprava: Vykuchané sluky upečeme na Visanu, vyndáme, každou sluku rozřízneme na 4 díly a dáme je na teplo. Omáčku necháme trochu povařit, zalijeme ji trochou masového odvaru a bílým vínem, vaříme v ní sekané vnitřnosti (kromě žaludku) se solí a s pepřem $\frac{1}{2}$ hodiny, potom při-



Pečené koroptve.

Potřeby: 6 mladých koroptví, 20 *dkg* Visanu, 15 *dkg* slaniny, $\frac{1}{4}$ l kyselé smetany, 2 lžice soli, 1 kávová lžička mouky.

Příprava: Koroptve oškubáme, vykucháme, vymyjeme, uvnitř vysolíme a upravíme na pekáč tak, že jim podstrčíme hlavičku pod jedno křídlo a ovážeme je nití, při čemž můžeme zároveň přivázati vždy lístek slaniny, který jim položíme na prsíčka.

Potom je polijeme horkým Visanem a pečeme $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ hodiny v troubě polévající je trochou tekutiny. Na konec je polijeme smetanou, vyndáme a omáčku zavaříme s moukou. Neopomníme dáti do vnitřku koroptví kousek Visanu, aby se při pečení nevysušily. Koroptve můžeme také zavinouti do vinných listů a slaniny, aby měly pikantní chuf.

mícháme smetanu, dáme do ní citronovou šťávu, procedíme sítkem, přidáme sekané žampiony a omáčku nalijeme na čtvrcené sluky. Sluší salmi obložíme na míse rýží.

Bažant.

Bažant má nejlepší maso na konec podzimu (viz kuchyňský kalendář). Než ho připravujeme, musí 6—8 dní viset neškubaný; teprve dostatečně dlouhým visením dostane své aroma. Čerstvě střelený bažant se chutí mnoho neliší od obyčejné slepice.

Pečený bažant.

Potřeby: 1 bažant, 8 *dkg* slaniny, 10 *dkg* Visanu, $\frac{1}{2}$ šálku sladké smetany, 1 kávová lžička pšeničné mouky.

Příprava: Bažanta oškubáme, až když jej chceme připravovati, ožehneme ho a omyjeme. Když ho vykucháme (bažant se nemá vymývat, nýbrž jen ubrouskem řádně vytřít), důkladně ho osolíme a ovážeme slaninou. Nejdříve ho položíme prsy dolů na páněv s rozpáleným Visanem a při mírném ohni jej 1—1 $\frac{1}{2}$ hodiny pečeme do tmavožluta. Než jej podáváme na stůl, zakvedláme do $\frac{1}{2}$ šálku smetany 1 kávovou lžičku pšeničné mouky a nalijeme do omáčky.

Divoké kachny.

Mezi mnoha druhy divokých kachen je nejmenší a nejchutnější čírka, poněvadž je nejméně citlivá rybinou. Všechny divoké kachny nutno připravovat čerstvé, neboť visením dostanou chuť po rybině.

Pečená divoká kachna.

Potřeby: 1 kachna, 2 cibule, sůl, 1 bobkový list, trochu pepře, 12 *dkg* Visanu.

Příprava: Kachně uřízneme hlavu a nohy až k přehbí v koleně, vykucháme ji, ožehneme a připravíme. Pak ji vytřeme uvnitř solí a pepřem, strčíme do ní cibuli a bobkový list a položíme ji na pekáč. Polijeme ji vařící slanou vodou, dáme do trouby a pak polijeme horkým Visanem. Kachnu pečeme 1 hodinu. S omáčky sebereme masnotu a zahustíme ji troškou mouky. Labužníci mají rádi kachnu ne zcela propečenou; tu stačí ji péci jen 30 minut. Podáváme ji na stůl s pomorančovým kompotem.

Domácí drůbež.

Zabíjení drůbeže. Husy a kachny se mají zabíjeti tak, že se jim na vazy hned za hlavou oškube trochu peří a pak se jim do vazy hluboko bodne ostrý, špičatý nůž. Krev se chytí do hrnce s trochou octa, rozkvedlá se a uschová k pozdějšímu upotřebení. Kuřata, slepice, krůty a krocani se zaříznou ostrým nožem na krku hned pod hlavou. Holubům se uřízne hlava.

Pečená kuřata.

Potřeby: 4 kuřata, 10 *dkg* slaniny, 15 *dkg* Visanu, sůl, malý šálek smetany.

Příprava: Kuřata připravíme k pečení, osolíme a upravíme; každé kuře obalíme slaninovými lístky, dovnitř dáme kousek Visanu. Potom je

položíme do pekáče na slaninové lístky, polijeme horkým Visanem a přilijeme hned trochu horké vody. Na konec je polijeme smetanou a upečeme při prudkém ohni. Kuřata podáváme s brambory a ve svátek k nim dáme přílohou žampiony.

Smažená kuřata.

Potřeby: 3—4 kuřata (6—8 neděl stará), mouka, 3 vejce, strouhaná žemle, Ceres.

Příprava: Kuřata oškubáme a vykucháme, ponoříme je na 1 minutu do vařící vody, potom do studené, rozřízneme je po délce na dvě půle, vyřízneme páteř a každou půli přerýzneme na dva díly, takže jsou kuřata rozkrájena na čtvrtky. Čtvrtky znovu omyjeme a osušíme, posypeme jemnou solí a obalíme v mouce, pak ve vejci a v strouhané zemi a usmažíme je na rozpáleném Ceresu po obou stranách do světlohněda. To trvá 5—7 minut, až dostane maso zlatožlutou barvu a je prosmaženo. Smažená kuřata podáváme s bramborovým salátem nebo s mladou zeleninou.

Kuře s rýží.

Potřeby: 1 kuře (může to být také slepice), 30 *dkg* rýže, Visan.

Příprava: Kuře měkce uvaříme. Rýži měkce udusíme s 2 lžicemi Visanu a s odvarem z kuřete tak, aby zrnka zůstala celá. Potom rozkrájíme kuře na kusy, na dno misky dáme rýži, na ni rozkrájené kuře a kolem ostatní rýži. Dříve si připravíme holandskou omáčku, polijeme jí kuře s rýží a zbytek dáme na stůl v omáčnicku.

Kuře na paprice.

Potřeby: 2 kuřata, 2 lžíce Visanu, krájená malá cibule, sůl, paprika, $\frac{1}{2}$ l kyselé smetany.

Příprava: Kuřata rozkrájíme na několik kusů, osolíme je a opaprikujeme, dáme do kuthanu Visan a cibuli a dusíme v něm pokličkou dobře přikrytá kuřata 20 minut. Potom na ně nalijeme smetanu, dodusíme je a podáváme na stůl s omáčkou.

Fricassé z kuřat s žampiony a s lanýži.

Potřeby: 3 kuřata, 12 *dkg* žampionů, 2 *dkg* lanýžů, 1 l masového odvaru, sůl, 3 žloutky, Visan, 2 mrkve, 2 cibule, 1 petrželový kořen, 1 lžíce mouky, 6—8 zrněk pepře, $\frac{1}{2}$ citronu, 1 sklenka bílého vína.

Příprava: Kuřata uvaříme v kuthanu v masové polévce s 1 lžicí Visanu, se solí a s kořenovou zeleninou. Ze 3 *dkg* Visanu uděláme hodně světlou jíšku, dáme k ní tolik polévky, kolik je třeba na hladkou omáčku. vaříme ji zvolna $\frac{1}{4}$ hodiny s $\frac{1}{2}$ cibule a 6—8 zrnky pepře. zakvedláme do ní 3 žloutky a dáme jí náležitou chuť citronovou šťavou a bílým vínem. Kuřata rozkrájíme na vhodné kousky a omáčkou polijeme. Ve Visanu a v bílém víně dušené žampiony a lanýže přimícháme.

Holubi.

Holubi mají po zabítí 3 dny viset, aby měli jemnější maso. Domácí holubi jsou nejlepší v červnu, červenci a srpnu. Holubi, dovážení k nám v zimě z Itálie, jsou větší a musí se také déle péci.

Pečení holubi.

Potřeby: 4 holubi, 10 *dek* Visanu, masitá polévka.

Příprava: Holuby vytřeme uvnitř solí a pepřem a pečeme je na Visanu 20–30 minut, polévající je pilně masitou polévkou. Můžeme je také nadít žemlovou nádivkou.

Při hostinách předkládáme holuby nadívané lanýži, jemně krájenými a dušenými na Visanu s troškou bílého vína a s lanýžovou omáčkou.

Holoubata s hlavičkami chřestu.

Potřeby: 4 holoubata, Visan, 1 cibule, 1 mrkev, 1 petrželový kořen, šálek masité polévky, citronová šťáva, trochu pepře, 2 žloutky, $\frac{1}{2}$ *kg* chřestových hlaviček.

Příprava: Připravíme 4 holoubata, ponoříme je na 1 minutu do vařící slané vody a dáme vychladnout do studené vody. Pak je osušíme, osolíme a upečeme na Visanu po všech stranách do světlé žlutosti.

Potom k nim přidáme cibuli, mrkev, petrželový kořen, zaprášíme je lžící mouky, přilijeme masitou polévku a upečeme holoubata do měkka. Pečená holoubata vyndáme, dáme je na teplo, omáčku procedíme sítkem, zahustíme ji strouhanou žemlí, dáme jí náležitou chuť citronovou šťavou a troškou pepře, zakvedláme do ní 3 žloutky a na konec ji smícháme s chřestovými hlavičkami, uvařenými v slané vodě. Zeleninu dáme doprostřed polohluboké mísy a rozpolávaná holoubata položíme kolem.

Holoubata se zeleným hráškem.

Tento pokrm připravíme jako předešlý, jen místo chřestových hlaviček přimícháme do omáčky zelený hrášek, také v slané vodě měkče uvařený.

Pečená husa.

Potřeby: 1 husa, 2–3 jablka, sůl, 1 lžice bramborové mouky.

Příprava: Husu podle předpisu očistíme a připravíme, dáme do ní neloupaná jablka, dobře ji osolíme a položíme na prsa do pekáče, přilijeme 1 l vařící vody, dáme do horké trouby a necháme zvolna péci. Je-li husa hodně tučná, propícháme občas kůži, aby se lépe vypekla. Za 1½ hodiny, jakmile se sádlo v pekáči zčistí, musíme je sebrat. Potom dáme huse větší žár, aby zhnědla. Husu pilně poléváme, občas přilijeme trochu vařící vody a seškrábneme hnědé výpečky s pekáče, aby se vařily se šťavou. Poslední půl hodiny již husu nepoléváme. Než vyndáme husu z pekáče, polijeme ji malým šálkem studené vody, aby kůže pěkně chrupala. Pak dáme povařit šťávu a zahustíme ji lžící bramborové mouky. Mladou husu pečeme 2 hodiny, starou husu 3–4 hodiny.

Husí drůbky (kaldoun).

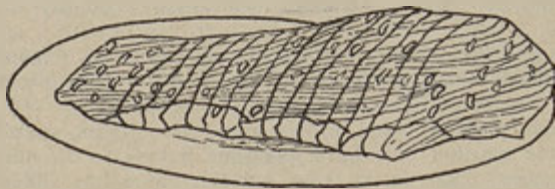
Potřeby: Srdce, žaludek, křídla, nohy, krk, 2 lžice mouky, 2 bobkové listy, 5 zrněk pepře, 4 *dek* Visanu, 1 lžice soli.

Příprava: Srdce, rozřiznutý žaludek, křídla, na kousky nakrájený krk a stažené nohy uvaříme se solí a s troškou koření do měkka. Ze 2 lžic mouky uděláme na Visanu jíšku, zalijeme ji nemastnou polévkou z drůbků, podle libosti ji zakyselíme citronovou šťavou a omáčku dobře zavaříme. Husí drůbky dáme na hlubokou mísu, polijeme omáčkou a podáváme na stůl s žemlovými knedlíčky, s rýží nebo se slanými brambory.

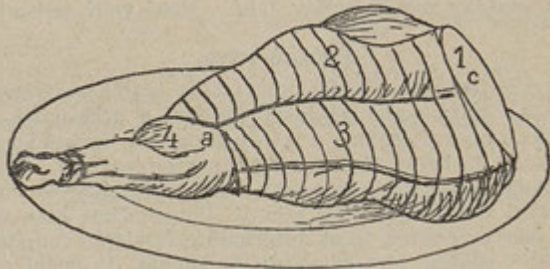
Krájení mas.

Tab. V.

Při rozkrajování masa platí všeobecné pravidlo, že se svaly a masová vlákna krájí napříč a kosti se oddělují v kloubech. Při krájení je zvláště třeba mít jistou ruku a netlačit na nůž, nýbrž jím masem jen pevně táhnouti.



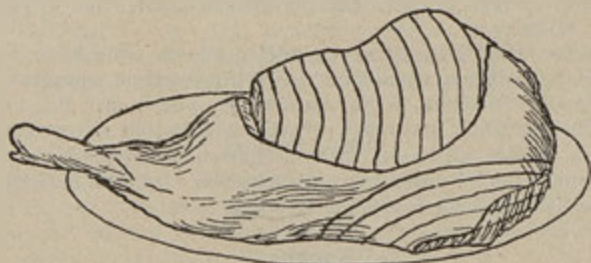
Hovězí filet (svíčková pečeně). Pečená svíčková — i pěkně šťavnatá — mívá špičku přece poněkud suchou. Máme-li hosti, odřízneme tedy špičku šikmo a tímž směrem pak krájíme maso na tenké, šikmé řezy.



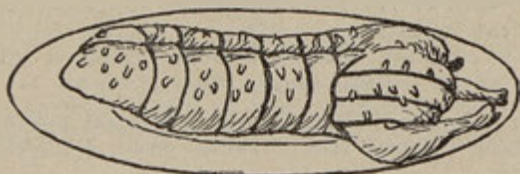
Telecí kýta. Kýtu položíme vnitřní stranou nahoru, kostí obrácenou doleva. Tenký kousek masa (4) na kosti odkrojíme kulatým řezem od prava doleva. Pak nakrájíme tímž směrem celý vrchní ořech (frikando) na šikmé řezy až ke kosti a—c. Potom jedeme hlubokým, vodorovným řezem podél kosti a tak oddělíme řezy od kosti. Poté kýtu obrátíme, sřízneme hořejší část a od opačného konce krájíme ořech 2 a 3 šikmo na řezy až k—c, které oddělíme od kosti jako při prvním ořechu.

Krájení mas.

Tab. VI.



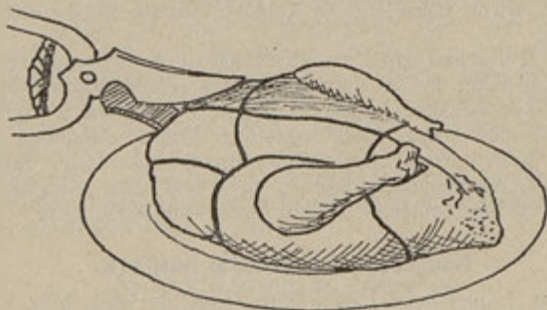
Šunka.



Zajíc: Hřbet rozdělíme na 6—8 dílů a každé stehno na 3—4 kousky.



Husa.



Správné nasazení nůžek na drůbež.

Smažená husí játra.

(Pro minutovou kuchyni.)

Potřeby: 1 husí játra, 2 lžice strouhané žemle, sůl, 1 vejce, špetka pepře, 2 *dkg* Visanu.

Příprava: Husí játra dáme do mléka, kde je ponecháme až do jejich upotřebení. Pak je ořeme, namočíme ve vajíčku, osolíme, opepříme a obalíme strouhanou žemlí. Smažíme je na rozpáleném Visanu asi 10 minut; šťávu můžeme svařiti s troškou masového výtažku a zakyselit citronovou šťavou.

Husí játra možno připravit různým způsobem. Nejlepší jsou s lanýží. Husí játra zdobená lanýží dušenými v madeirském víně jsou delikatesou. Také žampiony jsou jako příloha k omáčce výborné.

Kachna.

Kachna se peče jako husa. Je-li kachna příliš hubená, nutno ji péci s Visanem a vařící vodu přilít. až Visan zbrunátní.

Dušená kachna.

(Velmi vydatná a chutná.)

Potřeby: 1 kachna, 2 lžice Visanu, $\frac{1}{2}$ l masité polévky, $\frac{1}{2}$ l bílého vína, 2 lžice hnědé Visanové jíšky, 2 sekané cibule, 4 sardele, koření, ocet a několik kaparek.

Příprava: Dáme v kuthanu lehce zbrunátněti 2 lžice Visanu, položíme do něho obranou, na kusy rozkrájenou kachnu, přilijeme k ní trochu vařící vody a kachnu dusíme, až je napolo měkká. Pak maso vyndáme, na omáčku nalijeme masitou polévku, bílé víno, přidáme jíšku, sekané cibule, sardele, kaparky, koření a trochu soli a svaříme všechno na zahoustlou omáčku. Potom omáčku procedíme sítkem, zakyselíme trochou citronové šťávy, položíme do ní maso a dodusíme. Dušenou kachnu dáme na hlubokou mísu, polijeme ji omáčkou a podáváme k ní bramborovou kaši.

Kachna s houbami.

(Velmi vydatná a dobrá.)

Potřeby: 1 kachna, koření, bobkové listy, 2 lžice Visanu, 2 lžice hnědé Visanové jíšky, citron nakrájený na koláčky, smrže, hříbky nebo žampiony, 2 žlutky.

Příprava: Kachnu dáme napolo uvařiti do trochy vody se solí, s kořením a bobkovými listy. Potom dáme zpěníti na rendlík Visan a kachnu v něm do hněda a měkce udusíme. Jíšku zavaříme s polévkou z kachny, přidáme nakrájený citron bez zrněk, šálek krájených hříbků, žampionů nebo smržů. Když se vše dobře provaří, vyndáme citronové koláčky, zakvedláme do omáčky 2 žlutky, kachnu rozkrájíme na kusy, rozložíme je na mísu a polijeme omáčkou. Okolek mísy můžeme zdobiti žemlovými knedlíčky.

Nadívaný kachní nebo husí krk.

Potřeby: 1 husí nebo kachní játra, kolik je jater, tolik sekané uzené slaniny a tolik jemně sekaného telecího masa, 1 vejce, 1 žemle, sůl, pepř, $\frac{1}{2}$ šálku smržů nebo lanýžů.

Příprava: Játro vymočíme, rozsekáme, přidáme k nim slaninu a telecí maso, přimícháme vejce se žemlí namočenou ve vodě a vymačkanou, sůl a pepř a kaši protřeme sítkem. Lanýže nakrájíme na malé kostky a přimícháme k tomu. S husího nebo kachního krku stáhneme opatrně kůži, volně ji naplníme připravenou nádivkou a na obou koncích zašijeme. Pak ji zvolna vaříme $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ hodiny ve vodě nebo v masité polévce. Vařený plněný krk dáme vychladnouti, zatěžíme závažím a když vystydne, krájíme jej jako nárez a podáváme.

Kachní salmi.

Potřeby: 1 kachna, 5 *dkg* slaniny, 2 lžíce Visanu, 1 kávová lžička polévkového koření, 2 sklenky bílého vína, několik lanýžů, červené víno.

Příprava: Kachní prsa protáhneme slaninou, pak vyložíme kuthan slaninovými lístky a trochu je opečeme, přidáme Visan a když zbrunátní, přilijeme polévkové koření a 2 sklenky bílého vína. Do této omáčky dáme kachnu, dobře ji přikryjeme pokličkou a dusíme, až je měkká. Když kachna vychladne, nakrájíme maso z prsou, stehem a křídel na řízky. Staženou kůži a ostatní maso jemně rozsekáme, povaříme s troškou červeného vína a procedíme. Necháme to krátký čas státi, sebereme masnotu, přidáme do toho šálek v bílém víně dušených lanýžů a s nakrájenými kousky masa uvedeme do varu. Maso upravíme pěkně na míse, polijeme je omáčkou a zdobíme chrupavými smaženkami žemlovými, bramborovými nebo z listového těsta.

Pečený krocan.

(1 krocan stačí pro 10—12 osob. S dvojí nádivkou. Doporučuje se péci jen krocany teprve $\frac{3}{4}$ —1 rok staré. Musí viseti 6—8 dní.)

Potřeby: 1 krocan, žemlová nádivka nebo masová nádivka.

Žemlová nádivka: 4 žemle namočíme do vody, vymačkáme a dobře umícháme s 6 *dkg* Visanu, 2 vejci a jemně sekanými vařenými krocánými játry.

Masová nádivka: 12 *dkg* Visanu utřeme do zpěnění, přidáme 12 *dkg* namočené a vymačkané žemle, 3 vejce, sůl, strouhaný muškátový ořech, jemně sekaná syrová játra, 12 *dkg* jemně sekaného telecího masa, 12 *dkg* jemně sekaného tučného vepřového masa a dobře promícháme. Je-li potřebí, přidáme strouhanou žemli.

Krocana plníme podle libosti buď první nebo druhou nádivkou.

Vlastní příprava: Krocana připravíme k pečení, naplníme mu vole, upravíme jej na pekáč, při čemž mu podstrčíme hlavu pod křídlo dopředu a upevníme špejlem. Prsa ovineme slaninovými lístky a dovnitř dáme kousek Visanu. Na pekáči polijeme krocana vařící vodou, přikryjeme a dusíme $\frac{3}{4}$ hodiny. Potom sliveme šťávu, polijeme krocana horkým Visanem a polévající jej stále šťavou upečeme. Šťávu zaprášíme trochou mouky, můžeme přimíchati též smetanu.

Mimo vole možno nádivkou plniti i vnitřek krocana; k tomu se obzvláště hodí náplň masová. Mladé krocany můžeme jako každou jinou mladou drůbež hned péci a nemusíme je dříve ovařit.

Pečený kapoun po tyrolsku.

Potřeby: 1 kapoun, 10 *dkg* uzeného jazyka, 8 *dkg* lanýžů, sůl, 15 *dkg* Visanu, šálek kyselé smetany.

Příprava: Kapouna připravíme k pečení a prsa mu protáhneme střídavě v řádcích proužky uzeného jazyka a proužky na Visanu a na víně dušených lanýžů. Potom jej polijeme horkým Visanem a dáme na 1½ hodiny péci; při tom ho pilně poléváme. Na konec na něj nalijeme kyselou smetanu.

Dušený kapoun.

(Týmž způsobem možno připravit i staršího krocana.)

Potřeby: 1 kapoun, 1 petrželový kořen, 2 mrkve, 2 koláčky celeru, 15 *dkg* Visanu, šálek smetany, ½ sklenky madeirského vína, 5 *dkg* slaniny.

Příprava: Kapouna rozkrájíme na kusy, prsa protáhneme několika proužky slaniny. Maso opečeme na Visanu a osolíme. Potom je polijeme ½ l masové polévky, přidáme nakrájenou kořenou zeleninu, koření a půl sklenky madeirského vína, přikryjeme hrnec dobře pokličkou a dusíme maso, až je měkké. Potom maso vyndáme, do omáčky zavaříme smetanu, procedíme a nalijeme na maso.

Kroketky ze staré drůbeže.

(Na druhu drůbeže nezáleží.)

Potřeby: Drůbež, uzené maso, Visan, Ceres, cibule, mouka, 2 vejce, citronová šťáva, strouhaná žemle.

Příprava: Z masa vyndáme kosti a dáme je vyvařiti s kořenou zeleninou. Maso pak dusíme v tomto odvaru, až změkne. Na 2 díly masa z drůbeže vezmeme 1 díl uzeného jazyka nebo syrového uzeného masa, usekáme maso z drůbeže i uzené a smícháme. 2 lžíce mouky a 1 rozkrojenou cibuli osmažíme na Visanu a přilejeme k tomu tolik odvaru z drůbeže, aby byla omáčka zahoustlá. Když ochladne, zakvedláme do ní 2 žloutky, zakyselíme citronovou šťávou, nalijeme na masovou kaši, přidáme podle potřeby strouhané žemle, maso dobře propracujeme a uděláme kroketky, které obalíme v bílku a v strouhané žemli a usmažíme na Ceresu do zlatožluta.

Pro minutovou kuchyni.

Maso na kmínu.

(40 minut.)

Potřeby: ½ *kg* telecího masa, 8 *dkg* Visanu, na špičku nože kmínu.

Příprava: Telecí maso nakrájíme na kousky, dusíme je na Visanu a na kmíně ½ hodiny, podlijeme je vodou, zaprášíme moukou a okořeníme několika kapkami polévkového koření. V létě můžeme s masem dusiti také 1—2 hříby nebo žampiony.

Bramborové halušky.

(40 minut.)

Potřeby: 1 *kg* vařených bramborů, 35 *dkg* vařeného uzeného masa, 8 *dkg* Visanu, 2 vejce, šálek smetany.

Příprava: 1 *kg* včera vařených bramborů nakrájíme na koláčky a uzené maso jemně usekáme. Vymažeme dobře kuthan Visanem, dáme do něho

nejdřív vrstvu uzeného masa, pak vrstvu bramborů a tak střídavě dále uzené maso a brambory, až je kuthan plný. Nahoru přijdou brambory. Potom rozkvedláme v smetaně 2 vejce, polijeme tím halušky, navrch je ještě dobře pokropíme Visanem a pečeme $\frac{1}{2}$ hodiny v horké troubě.

Mozeček se slaninou.

(20 minut.)

Potřeby: 3 *dkg* slaniny, 4 *dkg* Visanu, 3 vepřové mozečky, 3 vejce.

Příprava: Slaninu nakrájíme na kostky, rozpálíme je, přidáme Visan, pak k nim dáme omytý a z blan obraný mozeček, osolíme, přikryjeme pokličkou a dáme dusiti. Potom přidáme vejce, mozeček dodusíme a podáváme jej s jemně sekanou petrželkou.

Hříbkové ragout.

(25 minut.)

Potřeby: 10 *dkg* Visanu, $\frac{1}{8}$ l masové polévky, 4 velké hříby nebo žampiony, 20 *dkg* vařeného, sekaného uzeného masa, 2 vejce, několik kaparek a parmezánský sýr.

Příprava: Zamícháme na ohni Visan s trochou mouky, přidáme masovou polévku, sekané kaparky a hříby, pak uzené maso a 2 vejce. To vše dáme do kuthanu, posypeme parmezánským sýrem a pečeme 15—20 minut v horké troubě.

Italská rýže.

(40 minut.)

Potřeby: 4 *dkg* slaniny, 6 *dkg* Ceresu, 2 malé cibulky, 1 polévkový talíř rýže, 2 lžice zavařených rajských jablek, parmezánský sýr a polévkové kostky.

Příprava: V kuthanu dáme rozpáliti na kostky nakrájenou slaninu, přidáme Ceres a udusíme v tom jemně sekané cibule. Potom přidáme rýži, v $\frac{1}{2}$ l vody rozpustíme polévkové kostky a zavařená rajská jablíčka, tuto omáčku nalijeme na rýži, přikryjeme ji dobře pokličkou a dusíme v hodně horké troubě 35 minut. Než podáváme rýži na stůl, posypeme ji strouhaným parmezánským sýrem.

Nákyp z telecího mozečku.

(25 minut.)

Potřeby: 1 telecí mozeček, 4 uzení slanečci, 8 vařených bramborů, Visan, $\frac{1}{2}$ l kyselá smetana, sůl a pepř.

Příprava: Telecí mozeček obereme z blan, vaříme 3—4 minuty, pak jemně nakrájíme. Maso, mlíčí a jikry ze slanečků nakrájíme jemně, brambory na malé kostky. Potom dáme do kyselá smetany lžící rozpuštěného Visanu, vejce, sůl a pepř, dobře to prokvedláme, přimícháme mozeček, slanečky a brambory, směs dáme do formy vymazané Visanem a vysypané strouhanou žemlí, pokapeme povrch rozpuštěným Visanem a tence posypeme strouhanou žemlí. Nákyp rychle pečeme v horké troubě, až je světle žlutý, což trvá 15—20 minut. Jako přílohu doporučujeme hlávkový salát.

Smažené uzenky.

(30 minut.)

Potřeby: Vařené brambory, tvaroh, 1 vejce, trochu mouky, uzenky a Ceres.

Příprava: Vařené brambory rozstrouháme, osolíme a zpracujeme s trochou tvarohu, solí, vejcem a moukou na těsto. Nakrájíme těsto na malé kousky, smáčkeme je na plocho, po délce zavíneme do každého jednu uzenku a usmažíme je na rozpáleném Ceresu pěkně do zlatožluta. Podáváme je podle libosti s nějakou zeleninou.

Námořnické řízky.

(30 minut.)

Potřeby: Tvrdý chléb zadělaný mlékem, Visan, parmezánský sýr a sardele.

Příprava: Chléb nakrájíme na tenké krajíčky, které namočíme v rozpuštěném Visanu. Jeden krajíček posypeme strouhaným parmezánským sýrem, dáme naň $\frac{1}{2}$ sardele, přikryjeme druhým krajíčkem, na něj položíme zase $\frac{1}{2}$ sardele, přikryjeme novým krajíčkem, pokapeme rozpuštěným Visanem a takto připravené řízky složíme na pekáč a dáme rychle péci do horké trouby. Tyto řízky jsou výbornou přílohou k mrkvi, brukví a špenátu.

Telecí žebírka v papírových obalech.

(30 minut.)

Potřeby: $\frac{1}{2}$ kg pěkného, vysokého telecího žebra, 15 dkg jemné lanýžové klobásy, 1 cibule, 3 dkg slaniny, Visan.

Příprava: Telecí žebírka odřízneme od obratlů a rozklepáme je hodně do široka. Lanýžovou klobásu jemně rozetřeme, přidáme k ní slaninu a jemně sekanou cibuli a touto směsí potřeme žebírka. Každé takto připravené žebírko dobře zaobalíme do papíru omaštěného rozpuštěným Visanem a upečeme je rychle v horké troubě na železné pánvi.

Špikovaný telecí brzlík.

(40 minut.)

Potřeby: 1 telecí brzlík, 3 dkg slaniny, 8 dkg Visanu, trochu mouky, bílé víno.

Příprava: Brzlík protáhneme jemnými proužky slaniny, ovaříme ve vodě a udusíme do měkka na 4 dkg Visanu. Potom uděláme ze 4 dkg Visanu řídkou, bledou jíšku, přilijeme trochu vody, trošku polévkového koření a bílého vína, to vše svaříme, procedíme na brzlík a brzlík dodusíme.

Smažené telecí ledvinky.

(30 minut.)

Potřeby: 4 ledvinky, strouhané žemle, 1 vejce, Visan.

Příprava: Ledvinky dáme na 5 minut do vody, odstraníme z nich tuk, nakrájíme je na tenké plátky, které osolíme, obalíme v mouce, ve vejci a

v strouhané žemli a usmažíme na Visanu pěkně do žluta. Podáváme k nim zeleninu nebo bramborový salát.

Holštýnské řízky.

(Pro 6 osob — za 30 minut.)

Potřeby: 6 telecích řízků, 1 lžíce mouky, sůl, 12 *dkg* Ceresu, 1 vejce, brambory, salát z červené řepy, hlávkový salát nebo petrželka.

Příprava: Řízky naklepáme, osolíme, poprášíme moukou a po obou stranách v rozpáleném Ceresu osmažíme pěkně do hněda. Potom k nim přilejeme $\frac{1}{8}$ l vody a řízky necháme v dobře přikryté pánvi 3 minuty dusit. Na pánvi přichycený tuk smísíme se štavou z masa. Mezitím dáme vařit brambory, s nimiž pak upravíme řízky na misku. Zdobíme je na tvrdo vařeným vejcem a salátem nebo petrželkou.

(Uvádíme v této knize jen část předpisů pro minutovou kuchyni; další otiskneme v pozdějších dílech.)

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA LEDEN.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|--|--|--|---|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso Králík Sele | Husa Slepice Poulardi Kapouni Krocani Holubi Perličky | Jelen Daněk Srnc Zajíc Sob Divoký kanec | Tetřev Bažant Tetřívek Sněhule Divoká kachna Divoká husa |
| Ryby a korýši | Zelenina | Plody | |
| Úhoř Okoun Cejn Štika Kapr Ježdík Losos Parma Plotice Lin Sumec Candát Humří Bachně Treska Sleď Mořský jazyk Ústřice Langusty Mořské mušle Kaviár Krabí Hlemýždi | Artičoky Květák, karfiol Bílé hlávkové zeli List. zeli, list. kapusta Růžičková kapusta, zelniček Červené zeli Mačinková kapusta Čikorka, čekanka Brukev Černý kořen Mrkev Bílá řepa, tuřín Celer Luštěniny Kyselé zeli Červená řepa Brambory Konservy Šušená zelenina Štěrbák | Jablka Hrušky Pomeranče Citrony Kaštany Ananasy Banány Fíky Sušené ovoce Lískové oříšky Vlašské ořechy Brasílské ořechy, para Hroznové rozinky Křupavé mandle Konservy | |
| <p><i>Nápoje:</i> Jablečná šťáva Ceres, vinný punč, grog, teplé sladké pivo, pivo s vejci.</p> <p>Do kuchyně se nehodí: Kuřata.</p> | | | |

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA ÚNOR.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|--|--|---|---|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso Králík Ovar | Slepice Poulardi Kapouni Holubi Perličky | Jelen Daněk Srniec Zajíc (do polo- vic měsíce) Sob Divoký kanec | Tetřev Bažant Tetřívěk Sněhule Divoká kachna Holubi Divoká husa |

| Ryby a korýši | Zelenina | Plody |
|---|---|--|
| Úhoř Okoun Cejn Štika Ježdík Losos Parma Plotice Sumec Candát Kapr Bachně Treska Hlemýždi Mořský jazyk, kosoret Kambala Jeseter Ústřice Langusty Mořské mušle Kaviár Marinované a uzené ryby Uhoř v rosolu Rybí kotlety | Artičoky Květák, karfiol Bílé hlávkové zeli List. zeli, list. kapusta Červené zeli Růžičková kapusta, zelníček Mačinková kapusta Brukev Mrkev Cikorka, čekanka Kartotka Kyselé zeli Čeler Špenát Brambory Štěrbák Luštěniny Sušená zelenina Konzervy | Jablka Pomeranče Citrony Kaštany Banány Fiky Sušené ovoce Lískové oříšky Vlašské ořechy Brasilecké ořechy, para Hroznové rozinky Křupavé mandle Konzervy Ananas Mandarinky |

Nápoje: Jablečná šťáva Ceres, čajový punč, masopustní punč.

Do kuchyně se nehodí:

Husa v druhé polovině měsíce, kuřata, raci.

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA BŘEZEN.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|---|---|---------------|---|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso Jehně | Kapouni Poulardi Holubi Perličky | Sob | Tetřev Tetřívěk Divoká kachna Vejce čejčí Divoká husa |

| Ryby a korýši | Zelenina | Plody |
|--|---|---|
| Uhoř Pstruh Okoun Cejn Losos Plotice Sumec Candát Platýs Bachně Treska Hlemýžďi Mořský jazyk Ústřice Mořské mušle Kaviár Sleď Marinované a uzené ryby Ryby v rosolu Rybí rosoly Rybí kotletky | Květák, karfiol Chmelový pazoušek Špenát Paličková kapusta Růžičková kapusta, zelníček Mrkev Karotka Řetkve Křen Červená řepa Celer Řetkvička Polní salát Černý kořen Brambory Štěrbák Cibule Luštěniny Sušená zelenina Konzervy Rebarbora, reveň Žampiony, pečárky | Jablka Pomeranče Citrony Ananasy Fíky Sušené ovoce Mandle Ořechy Mandarinky |

Nápoje: Ananasová bowle, jablečná šťáva Ceres.

Do kuchyně se nehodí:

Zvěřina, husa, raci,

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA DUBEN.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|---|---|---|---|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso Jehně Kůzle | Poulardi Holubi Perličky | Sob Divoký kanec | Tetřev Tetřívek Sluky luční Vejsce čejčí Vejsce racka Vejsce vrani |
| Ryby a korýši | Zelenina | Plody | |
| Úhoř Pstruh Okoun Pstruh lososový Lipan Candát Platýs Bachně Treska Makrela Jeseter Ústřice Langusty Humři Marinované a uzené ryby Ryby v rosolu Uzené makrely Mořský jazyk | Cizozemský chřest, špagl Květák, karfiol Čikorka, čekanka Smrž Řeřicha potoční Rebarbora, reveň Hlávkový salát Polní salát Šťovík Špenát Paličková kapusta Řetkvička Jarní byliny Mařinka vonná Kartotka Černý kořen Konservy Nové brambory | Pomeranče Cítrony Ananasy Sušené ovoce Konservy Mandarinky | |

Nápoje: Kardinál, velikonoční víno, jablečná šťáva Ceres.

Do kuchyně se nehodí:

Slepice.

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA KVĚTEN.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|--|---|---|-----------------------------------|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso Sele | Poulardi Holubi Mladá husa Mladá kachna | Srnec Divoké sele | Tetřev Tetřívěk Vejce racka |
| Ryby a korýši | Zelenina | Plody | |
| Úhoř Pstruh Pstruh lososový Lipan Makrela Bachně Treska Mihule Raci Humři Candát Langusty Uzený losos Marinované ryby Ryby v rosolu Želvy | Chřest, špargl Smrže Karotka Kedlubny, brukev Šťovík Žampiony Hlávkový salát Řeřicha Rebarbora, reveň Špenát Jarní byliny Čerstvá petržel Pažitka, ošlejš Konzervy Nové brambory Mařinka vonná Artičoky | Pomeranče Nezralý angrešt Meruňky Třešně Konzervy | |
| <p>Nápoje: Mařinkový májový nápoj, jablečná šťáva Ceres.</p> <p>Do kuchyně se nehodí: Slepice, králík.</p> | | | |

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA ČERVEN.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|--|---|--------------------------------|-----------------------------|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso Sele | Mladá husa Mladá kachna Kuřata Kapouni Holubi Perličky | Srnec Divoké sele Kamzík | Sluky lesní Sluky otavní |

| Ryby a korýši | Zelenina | Plody |
|--|--|---|
| Úhoř Pstruh Pstruh lososový Makrela Candát Platýs Sleď Matjes Raci Humři Mořský jazyk Želvy | Zelený hrášek Chřest, špargl Fazole Karotka Mrkev Kedluben, brukev Rebarbora, reveň Žampiony Špenát Hlávkový salát Nové brambory Kopr Artičoky Štěrбак Šmrže Šťovík | Nezralý angrešt Jahody Třešně Rybíz Maliny Citrony Meruňky Broskve |

Nápoje: Jablečná šťáva Ceres, jahodová bowle, citronová limonáda.

Do kuchyně se nehodí:

Losos.

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA ČERVENEC.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|---|--|--|--|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso Sele Králík | Husa Kachna Kuřata Holubi Kapouni Poulardi | Srnc Divoký kanec Kamzík | Sluky otavní Sluky lesní Holubi Dropi |
| Ryby a korýši | Zelenina | Plody | |
| Úhoř Pstruh Losos Lín Platýs Sleď Matjes Raci Humři Okoun Mořský jazyk Čandát Želvy | Zelený hrášek Fazole Kedluben, brukev Mrkev Karotka Hlávkový salát Houby Nové brambory Okurky Řetkvička Řetkev Bílá řepa Mačinková kapusta Červená řepa Nová cibule Štěrbák | Jahody Maliny Třešně Višně Rybíz Angrešt Meruňky Broskve Švestky Raná jablka Letní hrušky Rajská jablka Melouny Borůvky Ananasy Citrony | |

Nápoje: Jablečná šťáva Ceres, broskvová bowle, okurková bowle.

Do kuchyně se nehodí:

Perličky, krabi, mušle, treska.

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA SRPEN.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|--|---|---|--|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso Sele Králík | Husa Kachna Kuřata Holubi Poulardi | Jelen Daněk Srnc Divoký kanec Kamzik | Divoká husa Divoká kachna Holubi Dropi Sluky otavní Sluky lesní |
| Ryby a korýši | Zelenina | Plody | |
| Úhoř Pstruh Parma Okoun Kapr Štika Losos Lín Platýs Kambala Matjes Sled Humři Raci Mořský jazyk Žabí stehýnka | Artičoky Květák, karfiol Fazole Kedluben, brukev Kartotka Mrkev Žampiony Hřiby Lišky Hlávkový salát Paličková kapusta Tuřín, bílá řepa Červené zelí Bílé hlávkové zelí Ošlejh Kopr Palice kukuřičná Červená řepa Celer Okurky Cibule Rajská jablíčka | Maliny Višně Rybíz Angrešt Ringle Slivy Broskve Meruňky Jablka Hrušky Borůvky Brusinky Šípek Citrony Rajská jablka Ořechy Melouny | |
| <p><i>Nápoje:</i> Melounová bowle, jablečná šťáva Ceres.</p> <p>Do kuchyně se nehodí:</p> <p>Majonézy, salát se slanečkem, smrž, řetkvička, tučné vepř. maso.</p> | | | |

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA ZÁŘÍ.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|--|---|--|---|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso | Husa Kuřata Poulardi Holubi | Jelen Daněk Srnc Zajíc Divoký kanec | Koroptve Křepelka Jeřábek Kvíčaly Holubi Sluky lesní |
| Ryby a korýši | Zelenina | Plody | |
| Úhoř Štika Kapr Pstruh lososový Lín Platýs Bachně Kambala Mořský jazyk Candát Sled Matjes Uzené flundry Marinované ryby Rybí kotletky Žabí stehýnka Kaviár | Artičoky Květák, karfiol Mačinková kapusta Červené hlávkové zelí Bílé hlávkové zelí Brukev Kedluben Kyselé zelí Bílá řepa Žampiony Palice kukuřičná Štěrbák Červená řepa Celer Hlávkový salát řetkvička Řetkev Tykev Okurky Kořeněné byliny Cibulka Šalotky Rajská jablička | Borůvky Brusinky Šípek Vinné hrozny Švestky Hrušky Jablka Rajská jablka Ořechy Lískové oříšky Mirabelky Kdoule Melouny | |
| Nápoje: Jablečná šťáva Ceres, ovocné šťavy. Do kuchyně se nehodí: Ananas, okoun, kachna. | | | |

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA ŘÍJEN.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|--|---|---|---|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso | Husa Kachna Slepice Kapouni Holubi Krocani Perličky | Jelen Daněk Srniec Zajíc Divoký kanec | Koroptve Bažant Tetřivek Tetřev Jeřábek Sluky luční Křepelka Skrivan Holubi |

| Ryby a koryši | Zelenina | Plody |
|--|---|--|
| Úhoř Štika Kapr Lin Candát Platýs Kambala Mořský jazyk Bachně Treska Ústřice Kaviár Sled Marinované ryby Ryby v rosolu | Květák, karfiol Bílé hlávkové zelí Mačinková kapusta Brukev, kedluben Červené hlávkové zelí Bílá řepa Mrkev Karotka Špenát Kyselé zelí Červená řepa Španělská cibule Pór Čeler Štěrbák Lanýže Konservy Luštěniny Žampiony | Brusinky Jablka Hrušky Švestky Vinné hrozny Kdoule Kaštiny Vlašské ořechy Ananasy Rajská jablka Datle Fiky Sušené ovoce Tykev |

Nápoje: Jablečná šťáva, kdoulová bowle, celerová bowle, jablečné víno.

Do kuchyně se nehodí:

Raci, sluky lesní.

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA LISTOPAD.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|---|---|---|---|
| Hovězí maso Skopové maso Telecí maso Vepřové maso Králík | Husa Kachna Slepice Kapouni Poulardi Perličky Krocani Holubi | Jelen Daněk Srnc Zajíc Králík Divoký kanec | Koroptve Tetřev Tetřívěk Jeřábek Bažant Kvíčaly Holubi Sluky luční |
| Ryby a korýši | Zelenina | Plody | |
| Úhoř Štika Kapr Lín Candát Rejnok Okoun Platýs Kambala Mořský jazyk Bachně Štikozubec Sleď Ústřice Kaviár Marinované a uzené ryby Hlemýždi | Květák, karfiol Černý kořen Bílá řepa Mrkev Kartotka Kedluben, brukev Špenát Brukev Červené zeli Bílé zeli Mačinková kapusta Růžičková kapusta Kyselé zeli Čeler Štěrbák Červená řepa Luštěniny | Jablka Hrušky Vinné hrozny Ořechy Pomeranče Citrony Kaštany Datle Fíky Sušené ovoce Tykev | |
| <p><i>Nápoje:</i> Lovecký punč.</p> <p>Do kuchyně se nehodí: Lososoví pstruzi, humři.</p> | | | |

KUCHYŇSKÝ KALENDÁŘ NA PROSINEC.

Do kuchyně se hodí:

| Jateční maso | Drůbež | Srstnatá zvěř | Pernatá zvěř |
|--|---|--|---|
| Hovězí maso Skopové maso Vepřové maso Telecí maso | Husa Slepice Kapouni Poulardi Krocani Holubi Perličky | Jelen Daněk Srně Zajíc Divoký kanec Divoké sele Králík | Tetřev Tetřívek Bažant Sluky luční Křepelka Holubi Divoká kachna Divoká husa Koroptve |

| Ryby a korýši | Zelenina | Plody |
|---|--|--|
| Úhoř Kapr Štika Lín Candát Rejnok Parma Platýs Kambala Bachně Treska Mořský jazyk Ústřice Kaviár Sleď Marinované a uzené ryby Hlemýždi | Květák, karfiol Listové zelí Růžičková kapusta, zelníček Brukev Bílé zelí Mačinková kapusta Červené zelí Černý kořen Kedluben Mrkev Karotka Bílá řepa Vodnice Červená řepa Kyselé zelí Brambory Konzervy Sušená zelenina | Jablka Ořechy Lískové oříšky Pomeranče Vinné hrozny Ananasy Kaštany Mišpule Banány Sušené jižní ovoce Konzervy Sušené ovoce |

Nápoje: Ananasová bowle, vánoční punč, silvestrovský punč.

Do kuchyně se nehodí:

Potoční pstruzi, jehněčí maso.

Obsah.

| | Strana | | Strana |
|-------------------------------------|--------|-------------------------------------|--------|
| Nákup a znalost zboží | 3—4 | Barevná tabulka: Skopové maso . | 18—18a |
| Ceres nejlepším prostředkem na kon- | | Skopové maso s majoránkovou omáč- | |
| servování masa | 4 | kou | 19 |
| Hovězí maso. | | Smažené skopové řízky | 19 |
| Hovězí guláš | 5 | Irish stew | 20 |
| Šťavnatá pečeně | 5 | Maso na paprice | 20 |
| Cikánské maso | 5 | Jehněčí fricassé | 20 |
| Roštěnka | 5 | Zvěřina | |
| Hovězí pečeně na divoko | 5 | Jelen, daněk | 20 |
| Barevná tabulka: Hovězí maso . . . | 6—6a | Pilav | 20a |
| Roastbeef | 6b | Jelení svičková pečeně | 21 |
| Česká roštěnka | 7 | Pečená neb dušená jelení kýta . . | 21 |
| Svinovaná roštěnka | 7 | Jelení bifstecky | 21 |
| Bifstecky (hovězí řízky) s hříbkv . | 7 | Opékaná nebo smažená jelení játra . | 21 |
| Hovězí maso v lasturách | 7 | Srnčí kýta | 21 |
| Svičková pečeně s uzeným masem . | 8 | Srnčí žebírka po milánsku | 21 |
| Smažený hovězí jazyk | 8a | Srnčí játra po myslivecku | 22 |
| Kravské vemínko | 9 | Sob | 22 |
| Dušená hovězí játra | 9 | Kamzičí pečeně | 22 |
| Hovězí srdce | 9 | Zajíc | 22 |
| Barevná tabulka: Telecí maso . . | 10—10a | Pečený zajíc | 22 |
| Telecí maso. | | Zajíc na černě | 22 |
| Telecí pečeně | 11 | Pečený srnčí hřbet | 22a |
| Studená telecí pečeně nadívaná . . | 11 | Zajíc s cibulkami | 23 |
| Nadívané telecí hrudí | 11 | Zaječí salmi | 23 |
| Řízky na smetaně | 12 | Divoký králík | 23 |
| Telecí žebírka | 12 | Pečený králík | 23 |
| Telecí kýta se špekem na smetaně . | 12a | Fricassé z králíka | 23 |
| Telecí plíčky | 13 | Divoký kanec | 24 |
| Telecí ořech s hříbkv | 13 | Pečeně z divokého kance v červe- | |
| Čisafské řízky | 13 | ném víně | 24 |
| Telecí závitky | 13 | Pečeně z divokého selete | 24 |
| Mnichovské telecí řízky | 14 | Kotlety z černé zvěře | 24 |
| Vepřové maso. | | Divoká drůbež. | |
| Vepřová pečeně | 14 | Salmi z koroptví | 24 |
| Vepřová kýta se smetanovou omáč- | | Zaječí kotletky po francouzsku . . | 24a |
| kou | 14 | Koroptve a klobásy | 25 |
| Pečené sele | 15 | Jeřábek a sněhule | 25 |
| Vařená šunka | 15 | Terčívek | 25 |
| Srbské maso s rýží | 15 | Křepelka | 26 |
| Vepřové kotlety s pikantní omáčkou | 15 | Křepelka s koroptví | 26 |
| Barevná tabulka: Vepřové maso . | 16—16a | Pečené křepelky | 26 |
| Risoto s vepřovými játry | 17 | Dušené kvícaly | 26 |
| Vepřová kýta se sardelemi | 17 | Sluky | 26 |
| Vepřový hřbet na divoko | 17 | Salmi ze sluk | 26 |
| Skopové maso. | | Pečené koroptve | 26a |
| Pečená skopová kýta | 17 | Bažant | 27 |
| Skopová kýta po štyrsku | 17 | Pečený bažant | 27 |
| | | Divoké kachny | 27 |
| | | Pečená divoká kachna | 27 |

| | Strana |
|---|--------|
| Domáci drůbež. | |
| Pečená kuřata | 27 |
| Smažená kuřata | 28 |
| Kuře s rýží | 28 |
| Kuře na paprice | 28 |
| Fricassé z kuřat s žampiony a s la- nýží | 28 |
| Holubi | 28 |
| Pečení holubi | 29 |
| Holoubata s hlavičkami chřestu | 29 |
| Holoubata se zeleným hráškem | 29 |
| Pečená husa | 29 |
| Husí drůbky (kaldoun) | 29 |
| Krájení mas | 30—31 |
| Smažená husí játra | 32 |
| Kachna | 32 |
| Dušená kachna | 32 |
| Kachna s houbami | 32 |
| Nadívány kachní nebo husí krk | 32 |
| Kachní salmi | 33 |

| | Strana |
|-------------------------------------|--------|
| Pečený krocan | 33 |
| Pečený kapoun po tyrolsku | 33 |
| Dušený kapoun | 34 |
| Kroketky ze staré drůbeže | 34 |

Pro minutovou kuchyni.

| | |
|---|-------|
| Maso na kmínu | 34 |
| Bramborové halušky | 34 |
| Mozeček se slaninou | 35 |
| Hříbkové ragout | 35 |
| Italská rýže | 35 |
| Nákyp z telecího mozečku | 35 |
| Smažené uzenky | 36 |
| Námořnické řízky | 36 |
| Telecí žebírka v papírových obalech | 36 |
| Špikovaný telecí brzlík | 36 |
| Smažené telecí ledvinky | 36 |
| Holštýnské řízky | 37 |
| Kuchyňský kalendář | 38—49 |