

# **SCHICHTOVA KUCHAŘKA**

**VYBRANÉ  
PŘEDPISY**



## **3. DÍL**

**POLÉVKY - OMÁČKY  
ZELENINA - VAJEČNÁ JÍDLA  
STŮL JAKO STŘEDISKO  
RODINY A SPOLEČNOSTI**

# Polévky.

## Polévky masové.

(Na polévky берeme dobré hovězí maso z kýty, ocasu nebo horního šálu)

Na silný masový odvar (bouillon) vezmeme pro 4 osoby  $\frac{1}{2}$  kg hovězího masa. Maso omyjeme, přistavíme je v  $1\frac{1}{2}$  l vody a osolíme. (Při tom je již počítáno s tím, že se část vody vypaří.) Po  $\frac{1}{2}$  hod. vaření masa přidáme polévkovou zeleninu. Hovězí maso z mladého zvířete musíme zvolna vařit 2— $2\frac{1}{2}$  hodiny, maso ze staršího kusu však 3 hodiny. Polévka se nesmí nikdy vařit prudce, poněvadž by se zakalila. Po uvaření polévku přecedíme, necháme chvilku státi a pak ji zase nalijeme zpět do vymytého hrnce.

Podáváme-li polévku čistou (bez závaru) v šálcích, musíme ji úplně zbavití mastnoty. Na závar se hodí nudle, flíčky nebo masové knedlíčky; také můžeme do ní dátí vařenou, různě krájenou kořenovou zeleninu.

### Hnědá polévka.

Maso přistavíme, jak uvedeno v předešlém návodu; vezmeme však trochu více cibule a kořenové zeleniny, osmažíme do hněda na kousku Ceresu a přiléváme pak po lžících trochu polévky, čímž zelenina rychleji změkne. Poté vše dáme do vařící již polévky.

### Bílá polévka.

Potřeby (pro 6 osob):  $\frac{3}{4}$  kg libového hovězího masa z kýty, ocasu nebo horního šálu (také odřezky syrového masa) a morková kost; 2 žloutky, 2 lžíce mouky, žemle, petrželka, polévkové koření.

Příprava: Uvaříme světlý polévkový odvar, přecedíme a dáme znovu vařit. Jakmile odvar přijde do varu, ukvedláme hladce 2 lžíce mouky s trochou studené vody a přilijeme k vařicímu odvaru. Polévka se musí s moukou ještě dobře povařit a pak do ní za stálého míchání přidáme 2 žloutky a půl čajové lžičky polévkového koření. Polévku podáváme s osmaženými žemlovými kostkami a s jemně usekanou petrželkou.

### Obyčejná hovězí polévka.

Potřeby (pro 6 osob):  $\frac{3}{4}$  kg hovězího masa, 3 l vody, polévková zelenina, přivažková kost, sůl a Ceres.

Příprava: Maso naklepáme a omyjeme. Kostí dáme do studené vody a přistavíme na oheň. Jakmile je voda horká, dáme do ní maso. Mezitím osmažíme zeleninu na kousku Ceresu a pak ji dáme do polévky, která se musí  $2\frac{1}{2}$ —3 hodiny zvolna vařit. Když je maso měkké, polévku přecedíme, počkáme chvíli, sebereme lžící tuk a čistou polévku vlijeme do nádoby, v níž ji zavaříme.

### **Nudlová polévka.**

Z mouky, 1 vejce a 1 lžíce vody zaděláme na vále tuhé těsto, vyválíme je tenounce a nakrájíme na dlouhé pruhy a pak na tenké nudličky, které v polévce vaříme 3 minuty.

### **Flíčková polévka.**

Těsto připravíme tak jako na nudle, nakrájíme je však na čtverhranné flíčky, které zavaříme, jak v předešlém předpisu uvedeno.

### **Polévka s kapáním.**

Umícháme 2 celá vejce, 7 *dkg* mouky a špetku soli na kapání, které pozvolna lijeme do vařící polévky.



Pečené fritaty svineme a nakrájíme na nudle.

### **Polévka se strouhankou.**

Uděláme na vále z mouky a 2 žloutků hodně tuhé těsto, které pak rozstrouháme na struhadle. Strouhanku vaříme v polévce 3 minuty.

### **Krupičná polévka.**

Do 2 *l* vařící masové polévky dáme 10 *dkg* krupice a vaříme 10 minut. Než dáme polévku na stůl, můžeme do ní zakvedlati 1 žloutek.

### **Rýžová polévka.**

Spaříme třikrát 10 *dkg* rýže a vaříme ji ve 2 *l* masové polévky zvolna  $\frac{1}{2}$  hodiny.



### Polévka s fritatovými nudlemi.

Potřeby:  $\frac{3}{4}$  šálku mléka,  $\frac{1}{2}$  šálku mouky, špetka soli, 2—3 lžíce pokr-mového tuku Ceres, 2 vejce.

Příprava: Mouku, vejce, sůl a polovinu mléka dáme do hliněného hrnce, zakvedláme dobře a přilijeme zbývající mléko. Pak dáme kávovou lžičku Ceresu do omeletové pánve, rozpálíme jej, nalijeme na pánev asi 2 lžíce nebo 1 malou sběračku těsta, opečeme při mírném ohni do světlohněda, obrá-tíme a opečeme druhou stranu. Tak upečeme všechno těsto. Fritary pak svi-neme a nakrájíme na tenké nudle, které dáme do horké polévky.



### **Kroupová polévka.**

10 *dkg* krup omyjeme v studené vodě a vaříme je za častějšího míchání v  $\frac{1}{2}$  l polévky. Pak přilijeme zbývající polévku, uvaříme kroupy do měkka a zakvedláme 1 žloutek.

### **Zeleninová polévka.**

Mrkve, celer, květák, brukev, petrželový kofen a jinou zeleninu jemně nakrájíme na nudličky nebo z nich vypícháme různé tvary. Takto připravenou zeleninu osmažíme na Visanu a v masové polévce nebo v polévce z polévkových kostek uvaříme do měkka.

### **Jednoduché krupicové noky do polévky.**

Utřeme 5 *dkg* Visanu, přimícháme 2 celá vejce, sůl a tolik hrubé krupice (1—1½ kávového šálku), až se utvoří nepříliš tuhá masa. Pak vykrajujeme kávovou lžičkou malé noky a zaváříme je do polévky. ( $\frac{1}{4}$  hod.) Noky děláme teprve krátce před zavařením.

### **Císařské noky do polévky.**

Do kávového šálku čistě, masné, studené polévky nebo mléka zakvedláme 4 žloutky, trochu soli a vlijeme tu masu do hrnečku vymazaného Ceresem; hrneček přikryjeme a postavíme na 20 minut nad páru. (Voda nesmí vařit, nýbrž musí být jen vřelá.) Když masa ztuhne, vypícháme z ní lžičkou noky do polévky.

### **Polévka s morkovými knedlíčky.**

Utřeme 10 *dkg* morku, přidáme 2 celá vejce, trochu strouhané citronové kůry, sůl, 3 lžice mléka a tolik strouhané žemle, aby se z masy daly dělati knedlíčky, při čemž si dlaň pokaždé namočíme studenou vodou. Knedlíčky se musí vařit 10 minut v čistě, masnaty zbavené polévce.

### **Hnědá polévka se smaženým hráškem.**

Do hrnečku dáme celé vejce, 1 žloutek, 1 lžici smetany a tolik mouky, kolik třeba na zahoustlé kapání, které řádně utřeme. Do omeletové pánve dáme rozpálit asi 3 *cm* vysoko Ceresu, trochu kapání dáme do nudlového cedníku a mícháme v něm vařečkou, takže kapky těsta padají do horkého tuku až přikryjí jeho povrch. Těstový hrášek usmažíme do žluta, vyndáme cedníkem a dáme do čisté hnědé polévky, než ji podáváme na stůl.

### **Polévka s krupicovým svítkem.**

Do sněhu ze 3 bílků rychle přimícháme 3 žloutky, sůl a pak zvolna 10 *dkg* krupice, masu nalijeme do pánve dobře vymazané Ceresem a svítek upečeme do světlžluta. Pak jej rozkrájíme na malé kostky a dáme do polévky.

### **Polévka s moučnými noky.**

(Pro 6 osob.)

Potřeby: 3 vejce, 16 *dkg* Visanu a 24 *dkg* mouky.

Příprava: Visan utřeme do zpění; pak pozvolna přidáme 3 vejce a po lžici mouku a mícháme, až jsou vejce s moukou dobře utřena. Pak těsto

osolíme, uděláme malé noky a dáme je v polévce vařit. Mastnotu s polévky sběračkou sebereme.

### Piškotový svítek do polévky.

Potřeby: 7 *dkg* Visanu, 3 vejce, 3 lžíce mouky, trochu soli.

Příprava: Visan utřeme, přimícháme postupně žloutky, mouku a sůl. na konec snít z 3 bílků. Svítek pečeme v pánvi vymazané Ceresem, pak jej nakrájíme na kostky a podáváme k polévce.

### Masové taštičky do polévky.

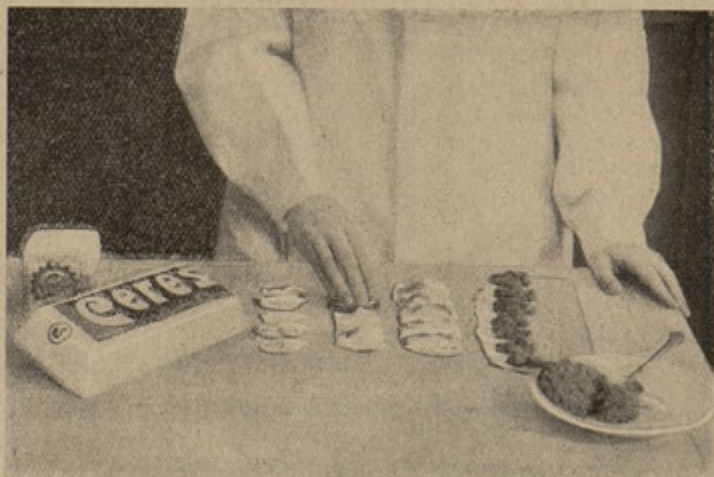
Z 1 vejce,  $\frac{1}{8}$  *kg* mouky a 1 lžíce vody uděláme nudlové těsto, které tence vyválíme. Pak dáme ve 2 *dkg* Visanu zpěníti jemně nakrájenou cibuli s 1 lžící mouky, přimícháme různé rozkrájené zbytky masa a pečeně, osolíme, opepíme a udusíme všechno v několika lžících polévky. Do teplé ještě masy přidáme vejce a dáme ji vychladnouti. Nudlové těsto nakrájíme na čtverečky, doprostřed každého dáme kávovou lžičku té masy, přeložíme čtvereček na trojúhelník. okraje dobře smáčkne a taštičky vaříme 3 minuty v polévce.

### Jaterní rýže.

Potřeby jsou tytéž jako na játrové knedlíčky, mimo to 1 lžíce mouky. Masu připravujeme, jak uvedeno v předešlém předpisu, přimísíme však zároveň se strouhanou zemí 1 lžící mouky. Masu protlačíme vařečkou obráceným struhadlem do vařící polévky a jaterní rýži 5—6 minut povaříme.

### Kraplíčky.

Potřeby: 1 vejce, 2 lžíce vody, 20 *dkg* mouky. Na nádivku: 6 *dkg* Ceresu nebo Visanu. 12 *dkg* hovězího masa nebo zbytky pečeně, 3 *dkg* strouhané země,  $\frac{1}{2}$  cibulky, zelená petrželka, trochu pepře, 1 žloutek.



Kraplíčky.



### Játrové knedlíčky.

Potřeby: 12 *dkg* hovězích jater, 6 *dkg* Ceresu, 1 celé vejce, 1 žemle bez kůry, 6 *dkg* strouhané žemle,  $\frac{1}{2}$  cibulky, stroužek česneku, špetka majonásky, zelená petrželka, trochu pepře a soli.

Příprava: Jemně krájenou cibuli a petrželku dáme na Ceresu osmažiti; mezitím naškrábeme játra a namočíme žemli ve vodě. Pak osmaženou cibuli a petrželku s játry a se žemlí dobře promícháme, přidáme vejce, jakož i koření, dobře umícháme a na konec přimísíme strouhanou žemli. Pak necháme masu  $\frac{1}{2}$  hodiny státi, uděláme malé knedlíčky a vaříme je v polévce 8—10 minut.

**Příprava:** Z vejce, mouky a vody uděláme nepříliš tuhé těsto, dáme je odpočinouti a pak je tence vyválíme. Mezitím dáme na Visanu osmažit do žluta cibuli a petrželku, přidáme strouhanou žemli, jemně usekané zbytky masa, pepře a dusíme vše 4—5 minut. Když masa vychladne, smísíme ji se žloutkem, uděláme z ní kuličky jako ořech velké a položíme je do řádků na vyválené nudlové těsto. Asi na 2 prsty široké mezery mezi řádky potřeme vejcem a těsto přehodíme. Těsto okolo nádivky dobře smáčkne a vypíchneme kraplíčky. Kraplíčky můžeme 8 minut vařit v slané vodě a pak je dát do hovězí polévky. Můžeme je však vařit také hned v polévce.

### **Masový svítek do polévky.**

**Potřeby:** 10 *dkg* zbytků vařeného nebo pečeného telecího nebo hovězího masa, 6 *dkg* Visanu, 1 žemle bez kůrky, 2 vejce, 2 lžíce mléka, 1 kávová lžička usekané petrželky,  $\frac{1}{2}$  malé cibule, 1 žampion, špetka soli, na  $\frac{1}{2}$  špičky nože majoránky a špetka pepře.

**Příprava:** Maso jemně nakrájíme, rovněž žemli, kterou polijeme mlékem. Petrželku, žampion a cibuli jemně usekáme a osmažíme na 2 *dkg* Visanu. Mezitím dobře utřeme ostatní 4 *dkg* Visanu, přidáme 2 žloutky, pak přimícháme maso, žemli a osmaženou cibuli, žampion a petrželku, jakož i sůl a koření a na konec snít z dvou bílků. Masu můžeme péci v kastrolu nebo ve formě a pak rozkrájet jako piškotový svítek na kostky.

### **Bramborové knedlíčky do polévky.**

Utřeme 6 *dkg* Visanu s 2 celými vejci, 14 *dkg* strouhaných bramborů, den před přípravou uvařených, trochou soli a 2 *dkg* mouky a uděláme knedlíčky, které povaříme 2 minuty v polévce.

### **Smažený mozeček do polévky.**

Telecí nebo vepřový mozeček dáme na několik minut do vlažné vody, obereme jej z blan, rozkrájíme na malé kousky, obalíme vejcem a strouhanou žemlí a usmažíme na rozpáleném Ceresu do světlohněda. Před podáváním na stůl nalijeme na něj polévku.

## **Polévky z různého masa, drůbeže a zvěřiny.**

### **Polévka z bílého telecího masa.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  *kg* telecí hlavy, 10 *dkg* Visanu, 3 lžíce mouky,  $2\frac{1}{2}$  *l* vody, 1 lžíce soli, kořenová zelenina, zelená petrželka, polévkové koření.

**Příprava:** Telecí hlavu omyjeme, přistavíme s vodou, kořenovou zeleninou a se solí a  $1\frac{1}{2}$  hodiny vaříme. Když je maso tak měkké, že se dají kosti lehce vyndat, odstavíme je. Ve větším kastrolu uděláme z Visanu a z mouky světlou jíšku, přidáme usekanou petrželku, 1 sběračku studené vody a mícháme tak dlouho, až je úplně hladká. Pak k tomu procedíme polévku, v níž se vařilo maso, dáme ji ještě  $\frac{1}{4}$  hodiny povařit a přidáme do ní s kostí obrané a na kostky nakrájené maso, jakož i několik kapek polévkového koření.



### Polévka z telecího mozečku.

**Potřeby:** 1 telecí mozeček, 2 malé cibule, zelená petrželka, 1 lžíce mouky,  $1\frac{1}{2}$  l odvaru z kostí, 1 žloutek, 10 dkg Visanu, žemle, polévkové koření

**Příprava:** Mozeček spaříme vařící vodou, stáhneme blánu a položíme jej na krátký čas do studené vody, aby se krev vytáhla. Potom jej jemně rozsekáme s cibulí a petrželkou. Pak dáme do hrnce rozpustit Visan a dusíme v něm mozeček 5—8 minut. Přimísíme lžici mouky, polijeme odvarem z kostí a necháme vše  $\frac{1}{2}$  hodiny vařit. Protlačíme polévku sítkem, zakvedláme žloutek, přidáme trochu polévkového koření a podáváme ji s krájenou osmaženou žemlí.

### Polévka z kaldounu.

**Potřeby:** Husí nebo kachní křídla, nožičky, srdce a žaludek, sůl, 2 l odvaru z kostí, 10 dkg Visanu, 3 lžíce mouky, 2 žampiony a trochu zelené petrželky.

**Příprava:** Křídla, nožičky, srdce a žaludek očistíme a omyjeme, postavíme na plotnu se solí, odvarem z kostí nebo vodou a vaříme  $1\frac{1}{2}$  hodiny. Pak uděláme z Visanu a mouky jíšku, přidáme na lístky nakrájené žampiony a polijeme polévkou. Na konec dáme do polévky na kousky nakrájené maso a petrželku.

### Polévka z ragout.

**Potřeby:** 1 telecí ucho, telecí brzlík, kachní nebo slepičí nožičky, křídla, srdce a žaludek,  $2\frac{1}{2}$  l vody, 1 lžíce soli, Visan a mouka jako při předešlém předpisu, kořenová zelenina, 2—3 žampiony, kousek květáku a zelená petrželka.

**Příprava:** Maso vaříme jako při předešlé polévce a podle téhož předpisu polévku zavaříme. Na lístky rozkrájené žampiony a v slané vodě uvařený, na kousky krájený květák dáme do polévky zároveň s rozkrájeným masem a petrželkou.

### Polévka ze slepice.

**Potřeby:** Slepice,  $1\frac{1}{2}$  l vody, trochu soli, zelená petrželka a trochu kořenové zeleniny.

**Příprava:** Slepici připravíme, rozkrájíme na 4 díly, postavíme se studenou vodou na oheň a rychle vyvaříme. Pak přidáme sůl, petrželku a kořenovou zeleninu, necháme vše 1— $1\frac{1}{2}$  hodiny vařit, zbavíme polévku mastnoty a procedíme. Polévku můžeme zavařit s jemnými nudlemi. Také rozkrájené maso dáme do polévky.

### Polévka z kostí z pečeně.

Kosti ze srnčí a zaječí pečeně nebo z drůbeže, které po pečení někdy vyndáváme, dávají ještě dobrou polévku. Nestačí-li tyto kosti, můžeme přidat i čerstvou kost hovězí.

**Potřeba:** Kosti, 10 dkg syrové šunky, 6 dkg Visanu, 1 cibule, 2 lžíce mouky, polévková zelenina, 1 šálek červeného vína, sůl, pepř.

**Příprava:** Kosti velmi jemně rozsekáme, přisekáme k nim šunku a dáme vše s jemně krájenou cibulí a zeleninou na Visanu zhnědnouti. Pak přidáme mouku, která musí také zhnědnouti. (Ale ať se nepřipalí!) Potom na to nalijeme  $1\frac{1}{2}$  l vařící vody a necháme 2 hodiny s trochou soli vařit. Polévku

nutno procediti jemným sítkem. Na konec do ní přilijeme červené víno a trochu ji opepříme. Polévku podáváme s malými houskovými knedlíčky nebo s pískotovým svítkem.

### **Polévka ze skopového masa.**

**Potřeby:**  $\frac{3}{4}$  kg libového skopového masa z kýty nebo ze lžbetu, mladé kedlubny nebo několik koláčků celeru a polévková zelenina.

**Příprava:** Postavíme maso s polévkovou zeleninou na oheň a  $1\frac{1}{2}$ —2 hodiny je zvolna vaříme. Při vaření musíme tuk pokud možno dobře sebrati, aby polévka nechutnala po loji. K tomuto účelu odtáhneme hrnec na stranu, aby polévka příliš nevařila. Tuk se pak usadí na jednom místě a tak jej můžeme lehce odstraniti. Na lístky nakrájené mladé kedlubny nebo několik koláčků celeru zjemní chut polévky. Polévku můžeme podávati čistou nebo zavařenou.

### **Myslivecká polévka.**

**Potřeby:** 2 staré koroptve nebo 1 tetřívka, 20 *dkg* syrové uzeniny, 15 *dkg* Visanu, 2 mrkve, 4 lžice mouky, sůl, trochu pepře, 1 žemle,  $\frac{1}{2}$  malé cibule.

**Příprava:** Z Visanu necháme 2 lžice a s ostatním pečeme koroptve nebo tetřívka. Když je zvěřina propečena, obereme maso s prsíček, nakrájíme je a dáme stranou. Ostatní maso a kosti v mozdíři jemně roztlučeme. Pak osmažíme mouku na Visanu do žluta, přidáme jemně krájenou cibuli, mrkev, uzené maso, jakož i roztlučené maso, opepříme a osolíme a konečně přilijeme  $1\frac{1}{2}$  l vody. Polévku vaříme  $1\frac{1}{2}$  hodiny, přecedíme a podáváme ji na stůl s nakrájenými prsíčky a s osmaženou žemlí.

### **Zaječí polévka.**

**Potřeby:** Vydané kosti z předku zajíce, zaječí drob (srdce a játra), bobkový list, 4 zrnka koření, jemně sekaná kořenová zelenina, světlá jíška ze 2 lžic Visanu a mouky, 1 sklenice červeného vína, sůl, žemle.

**Příprava:** Kostí a drob postavíme s  $1\frac{1}{2}$  l vody na plotnu a pěnu sebereme. Pak přidáme sůl, bobkový list, zrnka koření, kořenovou zeleninu a vaříme 2 hodiny. Pak polévku procedíme, zahustíme ji jíškou a na konec do ní přilijeme sklenku červeného vína. Polévku podáváme s osmaženou, na kostky krájenou žemlí.

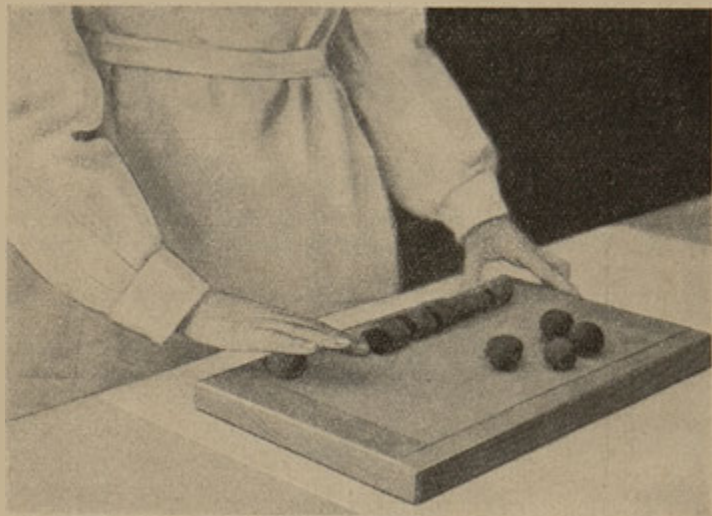
### **Polévka à la Reine.**

(Originální recept hotelu de l'Europe v Brémách. Zvláště pro hostiny.)

**Potřeby** (pro 12 osob): 1 dobře obraná slepice,  $1\frac{1}{2}$  kg libového telecího masa, 30 *dkg* Visanu,  $1\frac{1}{2}$  lžice mouky, 1 žemle, 4 l odvaru z kostí, 6 na tvrdo vařených žloutků, 8 sladkých mandlí, 1 čajová lžička cukru, 1 sklenice bílého vína.

**Příprava:** Slepici rozsekáme na kousky, ale tak, aby prsa zůstala celá. Telecí maso rozkrájíme také na kousky. Pak dáme Visan s několika kapkami vody a s masem do kastrolu a necháme maso  $\frac{3}{4}$  hodiny dusiti, ale dáme pozor, aby nezhnědlo. Potom je zaprášíme moukou a přidáme rozkrájenou žemli.

Polijeme vše odvarem z kostí a necháme polévku tak dlouho vařit, až slepice změkne; pak ji vyndáme, obereme maso s prsíček a dáme stranou. Ostatní maso a kosti roztlučeme docela jemně, dáme pak zpět do odvaru a necháme ještě nějaký čas vařit. Pak procedíme polévku jemným sítkem a postavíme ji na oheň, ale nevaříme. Žloutky a mandle v moždíři jemně roztlučeme, s cukrem a bílým vínem smícháme a dáme do horké polévky. Podáváme ji s jemně rozkrájeným slepičím masem.



Dělání játrových knedlíčků.

### Holubí polévka.

(Zvláště pro staré lidi, nemocné a rekonvalescenty.)

**Potřeby:** 2 holubi, sůl, několik zrnků koření, rozkrájená kořenová zelenina, Visan, strouhaná žemle, 2 vejce, petrželka, kerblík (třebule), estragon a bazalka, 1 lžíce mouky.

**Příprava:** Postavíme holuby s  $1\frac{1}{2}$  l studené vody na plotnu a pěnu při vaření čistě sebereme. Pak přidáme sůl, několik zrnků koření, jakož i kořenovou zeleninu a vaříme, až jsou holubi měkkí. Vyndáme je maso jemně rozkrájíme, část ho promícháme s trochou Visanu, 2 vejci a strouhanou žemlí a uděláme malé knedlíčky, které v polévce vaříme a pak s ostatním rozkrájeným masem dáme do polévkové mísy. Pak usekáme hodně jemně bylinky, dáme 2 lžíce Visanu do kastrolu a připravíme z 1 lžíce mouky světlou jíšku, do níž dáme usekané bylinky. Polévku procedíme jemným sítkem, postavíme ještě jednou na oheň a s jíškou povaříme. Podáváme ji s knedlíčky a s masem. Tato polévka jest velmi chutná.

## Polévky vodové.

Všechny polévky vodové musíme vařit v smaltovaných nebo hliníkových nádobách, poněvadž by jinak dostaly šedou, neúhlednou barvu.

### Chlebová polévka s kmínem.

Potřeby:  $\frac{1}{2}$  šálku jemně rozkrájené kořenové zeleniny, 2 lžíce Visanu, 1 polévkový talíř nakrájeného, na Visanu smaženého chleba, 1 lžíce kmínu, 1 žloutek, trochu polévkového koření.



Chlebová polévka. Zakvedláme do ní žloutek

Příprava: Usmážíme kořenovou zeleninu na 1 lžici Visanu do žluta a dáme s chlebem a kmínem do  $1\frac{1}{2}$  l vařící vody. Když je chléb měkký, procedíme polévku sítkem, přidáme trochu polévkového koření a zakvedláme do ní žloutek.

### Žemlová polévka.

Potřeby: 2 tvrdé žemle, trochu muškátového ořechu, sůl, 2 lžíce Visanu, 1 žloutek, 1 sklenice bílého vína.

Příprava: Rozkrájíme žemle, dáme je do polévkového hrnce, nalijeme na ně studenou vodu, přidáme trochu muškátového ořechu a sůl a uvaříme je do měkka. Pak je protlačíme sítkem, dolijeme na  $1\frac{1}{2}$  l polévky, povaříme ji, zakvedláme do ní žloutek a k zjemnění chuti přidáme sklenku bílého vína.

### Hnědá moučná polévka.

Potřeby: 5 lžic mouky, 10 dkg Visanu, sůl, kmín, 1 žloutek, 1 šálek sladké smetany, žemle.



**Příprava:** Rozpálíme v kastrolu Visan, zapražíme v něm mouku do hněda, přilijeme podle potřeby studené vody, osolíme, přidáme kmín a vaříme polévku, až se zčistí. Pak do ní zakvedláme žloutek a přidáme smetanu. Polévku podáváme s osmaženou zemlí.

### **Polévka s osmaženou krupicí.**

**Potřeby:** 4 lžíce krupice, 2 lžíce Ceresu, kořenová zelenina, muškátový ořech, citronová kůra, sůl.

**Příprava:** Osmažíme krupici na 1 lžíci Ceresu do zlatožluta. Kořenovou zeleninu osmažíme na ostatním Ceresu do hněda, uvaříme měkce v 1½ l vody a ocedíme. Pak dáme osmaženou krupici do polévky a necháme ji vařit, až nabobtná. Na konec přidáme trochu muškátového ořechu a citronové kůry.

### **Polévka ze zeleného žita.**

Místo zeleného žita můžeme také vzít žitné vločky. Polévku z ovesných vloček připravíme stejným způsobem.

**Potřeby:** Pro 4 osoby počítáme 12 *dkg* zeleného žita, 8 *dkg* Visanu, 2 žloutky, sůl.

**Příprava:** Namočíme žito večer před přípravou do studené vody a příští den je v téže vodě uvaříme a přidáme k němu Visan. Zelené žito musíme uvařit pěkně do měkka, což trvá asi 2 hodiny. Pak je protlačíme sítkem, přidáme 1½ l vařící vody, trochu soli, polévku dáme povařit a zakvedláme do ní žloutky. K zlepšení chuti můžeme ještě přidat několik kapek polévkového koření.

(Vezmeme-li vločky, nezakvedláme žloutky, nýbrž polévku jen povaříme.)

## **Polévky mléčné.**

K vaření mléčných polévek býváme jen hliníkové nebo smaltované nádoby a vypláchneme je dobře před použitím studenou vodou. Mléko se pak nepřipalí tak lehce. Mléčné polévky musíme vařit velmi pozorně a stále je míchat.

### **Krupicová polévka.**

Postavíme 1 l mléka a ½ l vody s kouskem skořice a trochou citronové kůry na oheň a když se polévka počne vařit, přidáme stále míchající 4 rovné lžíce krupice. V 10 minutách je krupice uvařena. Polévku osolíme a podle chuti přisladíme.

### **Rýžová polévka.**

1 šálek rýže chvíli s vodou povaříme a slijeme. Pak zvolna přiléváme 1½ l mléka a uvaříme v něm rýži s trochou skořice a citronové kůry do měkka. Pak polévku osolíme a podle chuti přisladíme. Místo samého mléka můžeme vzít polovinu vody.

### **Moučná polévka.**

Na 1½ l polévky vezmeme 4 lžíce mouky, zakvedláme je s trochou studené vody, vlijeme do vařícího mléka a stále míchající vaříme polévku 10 minut. Pak přidáme sůl a 1 lžíci Visanu.

### **Pohanková polévka.**

1 šálek pohanky přelijeme několikrát horkou, pak studenou vodou, postavíme ji se studenou vodou na oheň a zvolna ji vaříme do měkka. Potom přilijeme trochu mléka, dobře zamícháme a osolíme.

### **Kukuřicová polévka.**

(Vehmi chutná a levná.)

Postavíme 1 l mléka a  $\frac{1}{2}$  l vody s trochou citronové kůry na oheň a jakmile se vaří, přimícháme tolik kukuřicové mouky, až polévka dostatečně zhoustne. Pak přidáme 1 lžici Visanu a trochu soli a polévku podáváme s osmaženou, na kostky krájenou žemlí.

### **Pistáčková polévka.**

(Výborná.)

1  $\frac{1}{2}$  l mléka vaříme  $\frac{1}{4}$  hodiny s luskou vanilky. Do vařícího mléka zakvedláme 10 *dkg* jemně roztlučených pistacií a 10 *dkg* roztlučených sladkých mandlí zamíchaných s trochou smetany, přisladíme a osolíme podle chuti, přidáme 2 lžice mouky zakvedlané do studené vody a vaříme polévku ještě chvíli. Pak ji procedíme sítkem a zakvedláme do ní 2 žloutky. Bílky ušleháme s trochou cukru na tuhý sníh a dáváme z něho malé vločky na horkou polévku.

### **Tykková polévka.**

Rozčtvrtíme tykev, vyndáme jádra a nakrájíme dužinu na jemné řezy, které udusíme na Visanu. Pak přidáme mléko, skořici, citronovou kůru a trochu soli, uvaříme vše do měkka, protlačíme sítkem, rozředíme vařícím mlékem, polévku přisladíme a zakvedláme do ní 2 žloutky.

## **Polévky pivní a vinné.**

### **Švédská pivní polévka.**

Postavíme  $\frac{1}{2}$  l světlého a  $\frac{1}{2}$  l černého piva s kouskem zázvoru na oheň, přidáme do vařícího piva 2 lžice ve vodě zakvedlané pšeničné mouky, necháme vše vařit, až se polévka zčistí, pak ji osolíme a přisladíme. Potom uděláme z vejce a pšeničné mouky řídké těsto, nakapeme je do polévky, povaříme ji ještě 5 minut a zakvedláme do ní 2 žloutky.

### **Polévka z černého piva s mlékem.**

Postavíme  $\frac{1}{2}$  l černého piva se skořicí, citronovou kůrou, cukrem a solí na oheň, přidáme do vařícího piva 2 rovné lžice v studené vodě zakvedlané bramborové mouky, polévku vaříme, až se zčistí a pak ji odstavíme. Mezitím uvaříme  $\frac{1}{2}$  l mléka, zakvedláme do něho 2 žloutky a dáme do pivní polévky, dobře promícháme, osolíme a přisladíme. Polévku podáváme s osmaženou žemlí.

### **Jednoduchá vinná polévka.**

Vaříme 1  $\frac{1}{2}$  l bílého nebo červeného vína s trochou celé skořice, citronové kůry, 4 hřebíčky a cukrem podle chuti, dáme do vína 4 lžice v studené vodě

zakvedlané pšeničné mouky, vaříme polévku, až se zčistí a podáváme ji s osmaženou žemlí.

### **Polévka s vinnou pěnou.**

10 *dkg* jemně prosetého cukru a 3 celá vejce ušleháme šlehačkou až do zpěnění. Pak přimícháme 1 lžici pšeničné mouky. (Bramborovou moučku nesmíme vzít, poněvadž by polévka nepěníla.) Pak přidáme  $\frac{3}{4}$  l bílého vína s  $\frac{3}{4}$  l studené vody, postavíme nádobu do velkého, vařící vodou zcela naplněného kastrolu na oheň a stále mícháme, až je polévka horká a pění. Polévku musíme velmi rychle s ohně sejmuti a ihned podávat, poněvadž by jinak pěna spadla.

### **Polévka z vína sherry.**

Uděláme z 1 lžice Visanu a 1 lžice pšeničné mouky světlou jíšku, přilijeme  $\frac{3}{4}$  l sherry,  $\frac{1}{4}$  l bílého vína a  $\frac{1}{2}$  l vody, polévku vaříme, až se zčistí, přidáme kousek skořice, trochu citronové kůry a cukr a na konec zakvedláme do ní 2 bílky.

## **Polévky ze zelenin a luštěnin.**

### **Květáková polévka.**

**Potřeby:** Malou růži květáku, 2 lžice Visanu, 1 lžice mouky, sůl, pepř, petrželka, polévkové koření.

**Příprava:** Květák očistíme, omyjeme a přidavše 1 lžici Visanu uvaříme celý v  $\frac{1}{4}$  l slané vody do měkka. Pak jej vyndáme, odřízneme růžičky a dáme je stranou. Ostatní květák protlačíme sítkem, uděláme z Visanu a mouky světlou jíšku a dáme ji do polévky. Polévku hladce uvaříme a nalijeme ji na květákové růžičky a osmaženou žemlí. Znameníť je s jemně krájeným kuřecím masem nebo se zbytky z telecí pečeně. Na konec přidáme trochu polévkového koření, pepř a usekanou zelenou petrželku.

### **Polévka z růžičkové kapusty.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  *kg* růžičkové kapusty (také zv. zelníček), 2 lžice Visanu, 3 lžice mouky, sůl, polévkové koření.

**Příprava:** Růžičky očistíme, omyjeme, chvilku je ve vařící vodě povaříme, vodu opatrně slejeme, aby se růžičky nerozpadly a polijeme je studenou vodou. Pak rozpustíme Visan, dáme do něho na cedníku osáklé růžičky, odusíme je a přimícháme mouku. Potom na ně nalijeme  $1\frac{1}{2}$  l vařící vody a uvaříme je do měkka. Polévkovým kořením zlepšíme chuť.

### **Chřestová polévka.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{4}$  *kg* chřestu, světlá jíška ze 6 *dkg* Visanu a mouky, 1 žloutek, žemle.

**Příprava:** Oloupáme chřest, nakrájíme asi na prst dlouhé kousky a uvaříme je v slané vodě do měkka. Pak přidáme jíšku a vaříme polévku, až je hladká. Potom do ní zakvedláme žloutek a podáváme ji s osmaženou žemlí.



### Polévka z mladé zeleniny.

Potřeby: Karotky, brukev, celer, petrželový kořen, šťovík, květák, chřest, 2 lžíce Visanu, 1 lžíce mouky, 2 vejce, sůl, žemle a polévkové koření.

Příprava: Zeleninu očistíme, syrovou ji drobně usekáme a udusíme na Visanu. Pak ji zaprášíme moukou a nalijeme na ni 1 1/2 l vařící vody. Polévku vaříme, až je zelenina měkká, potom zakvedláme do ní 2 celá vejce, přidáme trochu polévkového koření a podáváme ji s osmaženou žemlí.





Loupání chřestu.

### Polévka z lusek.

**Potřeby:** 1 talíř nakrájených lusek, 6 *dkg* Visanu, 2 lžíce mouky, zelená petrželka, sůl.

**Příprava:** Lusky dusíme na Visanu 20 minut, přimícháme mouku, ale nenecháme ji zežloutnouti. Pak na ně nalijeme  $1\frac{1}{4}$  l vody, přidáme jemně sekanou petrželku a vaříme, až jsou lusky měkké.

### Boršč.

(Ruské národní jídlo; kyselá polévka z červené řepy.)

**Potřeby:**  $1\frac{1}{2}$  l silného odvaru z kostí nebo hovězího masa, 2 velké červené řepy, 2 lžíce Visanu, 2 lžíce mouky, 1 šálek kyselé smetany, 1 žloutek.

**Příprava:** Červenou řepu očistíme, rozkrájíme ji na tenké proužky, posypeme moukou a udusíme na Visanu do měkka. Pak ji dáme do vařící polévky, zakvedláme do ní smetanu s trochou mouky, polévku dobře povaříme a na konec do ní zakvedláme žloutek.

### Celerová polévka.

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  polévkového talíře na proužky nakrájeného celeru, právě tolik rozkrájených syrových bramborů, 2 lžíce mouky, 2 lžíce Visanu, 4 lžíce do měkka dušené rýže, polévkové koření.

**Příprava:** Nakrájený celer a brambory odusíme na Visanu, zaprášíme je moukou, nalijeme na ně  $1\frac{1}{2}$  l vody a uvaříme je do měkka. Pak je protlačíme sítkem a postavíme s jemně sekanými celerovými lístky ještě jednou na oheň. Přidáme trochu polévkového koření a polévku podáváme s rýží.

### **Polévka z rajských jableček.**

**Potřeby:** 8 malých zralých rajských jableček, ze 2 lžic Visanu a mouky světlá jíška, 4 lžice do měkka dušené rýže, bobkový list, nové koření, sůl.

**Příprava:** Rajská jablečka nakrájíme na kousky, postavíme je s  $\frac{1}{2}$  l vody a s kořením na oheň a uvaříme do měkka. Pak je protlačíme sítkem, polijeme litrem vařící vody, přidáme jíšku, osolíme a podáváme ji s rýží nebo s vařenými makarony.

### **Šťovíková polévka.**

**Potřeby:** 1 polévkový talíř šťovíkových lístků, 2 lžice Visanu, 2 lžice mouky, 2 žloutky, polévkové koření, žemle.

**Příprava:** Lístky omyjeme, zbavíme stopek, udusíme na Visanu do měkka, přidáme mouku a dáme vše do  $1\frac{1}{2}$  l vařící vody. Po půlhodinovém vaření přidáme trochu polévkového koření, zakvedláme do polévky žloutky a podáváme ji s osmaženou žemlí. Můžeme do ní také dát měkce dušenou rýži.

### **Houbová polévka.**

**Potřeby:** 1 talíř hřibů, 2 lžice Visanu, 1 lžice sekané petrželky, 1 usekaná cibule, 1 lžice mouky, sůl, pepř, žemle.

**Příprava:** Houby pečlivě očistíme a rozkrájíme na kousky. Rozpálíme Visan, dáme do něho houby s petrželkou a cibulí a udusíme je do měkka. Potom je polijeme  $1\frac{1}{2}$  l vařící vody, vaříme polévku  $\frac{1}{2}$  hodiny, přidáme mouku v troše studené vody zakvedlanou a zavaříme ji. Polévku osolíme, opepříme a podáváme s osmaženou žemlí.

### **Žampionová polévka.**

Tuto polévku připravíme stejně jako polévku houbovou.

### **Smržová polévka.**

**Potřeby:** 1 polévkový talíř smržů, 2 lžice Visanu, 1 lžice mouky, 1 žloutek.

**Příprava:** Smrže musíme řádně očistit, poněvadž bývá v záhybech mnoho písku. Vaříme houby 6–8 minut v slané vodě, potom je dáme do cedníku a splachujeme studenou vodou, až zůstane čistá. Když smrže osáknou, udusíme je na Visanu do měkka a polijeme  $1\frac{1}{2}$  l vařící vody nebo odvarem z kostí. Pak dáme do polévky v troše vody zakvedlanou mouku a vaříme ještě 15 minut. Vařenou polévku osolíme a zakvedláme do ní žloutek.

### **Cibulová polévka s parmezánským sýrem.**

**Potřeby:** 4 velké cibule, 2 lžice Visanu, 2 lžice mouky, 7 dkg parmezánu nebo také švýcarského sýra, 1 talíř osmaženého, na kostky krájeného chleba.

**Příprava:** Cibuli nakrájíme na jemné koláčky a usmažíme na Visanu do žluta. Pak ji zaprášíme moukou, polijeme 1 litrem vařící vody a vaříme  $\frac{1}{4}$  hodiny. Potom dáme osmažený, nakrájený chléb s rozstrouhaným sýrem do polévkové mísy a polijeme vařící polévkou.

## Hrachová polévka.

**Potřeby:**  $\frac{1}{4}$  kg žlutého loupáného hrachu, 2 lžice Visanu, 2 lžice mouky, 1 mrkev, 1 cibule, 1 stroužek česneku, kousek celeru, na kostky krájený, osmažený chléb nebo žemle.

**Příprava:** Hrách dáme večer do studené vody, aby nabobtnal. Příští den naň nalijeme hodně vody a uvaříme jej se zeleninou do měkka. Vařený hrách protlačíme sítkem, uděláme z Visanu a mouky jíšku, zavaříme s ní polévku, osolíme a podáváme ji s osmaženým chlebem nebo s osmaženou žemlí. Vaříme-li v ní zároveň kus vepřové hlavy, nebo přidáme-li trochu polévkového koření, je velmi chutná.

## Polévky z hrachového, čočkového, fazolového šrotu, z luštěninové a ovesné mouky.

Z hrubé mouky luštěninové, která se teď v obchodech prodává, můžeme velmi rychle připravit chutné polévky. Děláme to podle tohoto krátkého návodu:

Vezmeme pro 4 osoby 6 *dkg* některé této šrotové mouky, zakvedláme ji v trošce studené vody, přilijeme 1 *l* odvaru z kostí (také odvar z uzeného masa se tu dobře hodí) a uvaříme polévku. Pak přidáme na Visanu osmaženou cibuli (k fazolové polévce trochu majoránky) a podáváme ji s osmaženou žemlí.

## Dobré postní polévky.

### Rybí polévky.

**Potřeby:** Vnitřnosti z kapra, 10 *dkg* Visanu, kořenová zelenina, cibule, sůl, několik zrněk pepře, hobkový list, trochu tymiánu, 3—4 lžice mouky, ocet a  $2\frac{1}{2}$  *l* vody, žemle.

**Příprava:** Svaříme 1 *l* vody se solí a octem, dáme do ní očištěné kapří vnitřnosti a necháme je 10—15 minut vařit. Pak je vyndáme, přilijeme ještě zbytek vody, dáme do hrnce cibuli a koření a vaříme vše ještě  $\frac{1}{4}$  hodiny. Mezitím na Visanu do světlohněda usmažíme jemně krájenou zeleninu, zaprášíme ji moukou, necháme ji také zasmahnouti a dáme to pak do vařící polévky. Když se vaří polévka  $\frac{1}{4}$  hodiny, procedíme ji, dáme do ní rozkrájené vnitřnosti kapra a podáváme ji s osmaženou, na kostky krájenou žemlí.

### Polévka z rybí hlavy.

**Potřeby:** Hlava z kapra nebo jiné ryby, 1 vejce, 4 lžice mouky, 3 lžice strouhané žemle, 3 lžice Ceresu, cibule, kořenová zelenina, trochu pepře, 6 *dkg* Visanu, 1 kávová lžička soli, 2 *l* řídké hrachové polévky.

**Příprava:** Na kusy rozkrájenou rybí hlavu obalíme v mouce, ve vejci a v strouhané žemli a usmažíme ji na Ceresu. Po vychladnutí roztlučeme smažené kousky v moždíři. Mezitím osmažíme cibuli a kořenovou zeleninu na Visanu do zlatožluta, zaprášíme moukou, přidáme do toho roztlučenou hlavu, sůl a hrachovou polévku a necháme to 1 hodinu vařit. Pak polévku procedíme sítkem a sebereme masťotu. Polévku podáváme se smaženým hráškem.



### Račí polévka.

**Potřeby:** 16 raků, zelená petrželka, 1 kávová lžička kmínu, 12 *dkg* Visanu, 2 lžíce mouky. 5 *dkg* rýže, sůl, 2 rajská jablíčka, šálek zeleného hrášku a 2 *l* vody.

**Příprava:** Raky vaříme s petrželkou a kmínem v slané vodě, až zčervenají a pak maso z klepet a ocásků rozkrájíme na kostečky. Ostatní bez žluče dáme do moždíře, hodně jemně roztlučeme, usmažíme v kastrolu na Visanu a protlačíme sítkem do jiné nádoby. V nádobě to zahřejeme, zaprášíme moukou, obojí dáme trochu zasmažit, přidáme rýži a vše ještě několik minut smažíme. Pak přilijeme vodu a pilně mícháme. Polévku vaříme  $\frac{3}{4}$  hodiny, mezi vařením do ní přidáme rozkrájená rajská jablíčka a pak ji procedíme. Zelený hrášek uvaříme v slané vodě do měkka, dáme jej se smaženou zemlí do polévkové mísy a nalijeme na něj horkou polévku.

## Omáčky.

Správná volba omáček jest pro hospodyňku zkušebním kamenem jejího kuchařského umění, neboť špatně připravená omáčka zkazí nejlepší pokrm, kdežto dobrá omáčka správi i prostřední jakost pokrmu. Omáčky vyžadují při přípravě velkou péči. Rychlá příprava zkazí každou omáčku. Zvláště třeba pomalu smažití jíšky, pomalu přilévati odvary, pomalu vařiti. Vejce musíme míchat vždy se studenou tekutinou a dávat je do omáčky stále ji míchajíce a dbajíce toho, aby se nevařila.

S Ceresem nebo Visanem připravené omáčky chutnají výborně a hodí se i na nejlepší pokrm. Za základ skoro ke všem omáčkám se hodí následující základní omáčky z jíšky, pšeničné mouky a pálené mouky.

### Teplé omáčky k masovým pokrmům, rybám a zelenině.

#### Bílá omáčka.

**Potřeby:** 3 *dkg* Visanu, 1 lžíce mouky,  $\frac{1}{2}$  *l* dobrého, světlého masového odvaru, sůl.

**Příprava:** Visan rozpálíme, stále míchajíce přidáme k němu mouku a necháme ji do žluta zasmahnout. Pak zvolna přiléváme vařícího odvaru, osolíme a vaříme vše tak dlouho, až je toho jen půl. Mouka nesmí být chuchvalcovitá. Hotovou omáčku procedíme sítkem.

Chceme-li omáčku připravit bez odvaru jen se slanou vodou a polévkovým výtažkem, nalijeme na praženou mouku slanou vodu (nebo dáme do vody vyvařiti kost), necháme ji také na půl svařiti, sebereme vyvařenou pěnu a přidáme čajovou lžičku polévkového koření. Aby byla omáčka dost silná, doporučuje se s praženou moukou zároveň vařit nebo smažit mrkev, koláček petrželkového kořene, koláček celeru a 1 malou cibuli. Omáčku musíme procediti šátkem.



## Hnědá omáčka.

Rozpálíme 3 *dkg* Visanu a zapražíme na něm do hněda 1 lžíci mouky. Pak zvolna přiléváme  $\frac{1}{2}$  l vařícího, tmavého masového odvaru a necháme vše vařit, až je toho půl. Tuto omáčku můžeme také připravit s polévkovým výtažkem jako v předešlém předpisu.

## Smetanová (Bechamelova) omáčka.

Potřeby: 2—3 usekané cibule, 1 lžíce mouky, 5 *dkg* Visanu,  $\frac{1}{4}$  l masového odvaru,  $\frac{1}{4}$  l sladké smetany, špetka pepře, sůl, 2 vejce.

Příprava: Cibule odusíme na Visanu, přidáme mouku a usmažíme do žluta. Pak přilijeme masový odvar a smetanu, osolíme a opepříme a dáme omáčku svařit. Procedíme ji, zamícháme žlutky s trochou vody a zakvedláme do omáčky. Na konec do ní přidáme sníh z dvou bílků.

## Základní omáčka k zlepšení masových pokrmů a omáček.

Potřeby: 2 lžíce Visanu, 2 cibule, 2 mrkve, 2 petrželové kořeny, 1 malý celer, zbytky syrového masa, 1 bobkový list, pepř.

Příprava: Visan rozpustíme v kastrolu, přidáme rozkrájenou kořenovou zeleninu, pepř, jakož i bobkový list a pilně míchajíce usmažíme vše do hněda. Pak přidáme rozličné masové zbytky, také šlachy, osmažíme vše do hněda, nalijeme na to tolik vařící vody, že je vše přikryto, a sbírajíce pěnu vaříme 5—6 hodin. Pak procedíme omáčku a sebereme masnotu. Můžeme omáčku také uvařit zcela hustou, nesmíme ji však osoliti. Tento výtažek vydrží v zavařovací sklenici dlouhý čas a zlepšujeme jím masité pokrmy nebo omáčky.

## Hořčicová omáčka.

Potřeby: 1 ovřšená lžíce Visanu, 5 lžíc hořčice, 1 šálek vařící vody, 1 lžíce cukru, 3 koláčky citronu, trochu muškátového květu, 2 vejce, 1 lžíce mouky.

Příprava: Dáme rozpáliti Visan, přimísíme hořčici, přilijeme šálek vařící vody, přidáme cukr, koláčky citronu a muškátový květ a vše dobře provaříme. Na konec ukvedláme 2 vejce s 1 lžící vody a lžící mouky a zakvedláme to do omáčky.

## Hořčicová omáčka k masu.

$\frac{1}{2}$  l základní omáčky,  $\frac{1}{8}$  l kyselé smetany a 4 lžíce hořčice povaříme a podle chuti přidáme sůl, cukr a ocet.

## Španělská omáčka nebo espagnole.

Na dobrou španělskou omáčku potřebujeme jíšku, masový odvar a osmaženou kořenovou zeleninu. Jíšku uděláme z čerstvého Visanu (8 *dkg*) a z nejlepší mouky. Masový odvar připravíme takto:

Dno širokého kastrolu pokryjeme na lístky krájenou slaninou, na ni dáme petrželový kořen, celer, mrkve a na koláčky krájenou cibuli. Pak na to dáme několik řezů syrového uzeného masa a zbytky telecí kýty nebo drůbeže. Na ně nalijeme  $\frac{1}{2}$  l masového odvaru a dáme na mírném ohni malou chvilku povařit. Při tom musíme pilně míchat, aby to stejnoměrně zhnědlo.

Pak přilijeme k tomu láhev bílého vína a dáme opět trochu svařiti. Na konec přilijeme zase masový odvar, přidáme několik rajských jablíček, žampionů a lanýžů, necháme vše 3—4 hodiny vařiti, sebereme masnotu a omáčku procedíme ubrouskem. Osmaženou zeleninu připravíme zvláště takto: Dáme do kastrolu 15 *dkg* Ceresu, osmažíme v něm mrkve, 2 jemně rozkrájené petrželové kořeny, hrst žampionů a na konec 2 cibule, které tam dáme později, poněvadž rychleji hnědnou. Pak přidáme 25 *dkg* rozkrájeného syrového uzeného masa, trochu zelené petrželky, kerblíku a majoránky, polijeme 2 *l* masového odvaru a 2 *l* bílého vína a necháme vše zvolna vařiti, až je toho polovic. Když je vše tak dalece připraveno, smícháme jíšku s masovým odvarem a osmaženou kořenovou zeleninou, povaříme to stále míchající a pak necháme zvolna plné 3 hodiny svařovati, při čemž pilně sbíráme masnotu. Na konec procedíme omáčku do hliněného hrnce a tak dlouho mícháme, až je chladná.

### **Ženevská omáčka k lososu a jiným vařeným rybám.**

(Na mořské ryby zvláště výborná.)

**Potřeby:** 6 *dkg* Visanu, 6 *dkg* slaniny, 1 cibule, 1 mrkev, 6 žampionů nebo hřibů (také sušených můžeme použít, ale musíme je dříve do měkka udušiti), 3—4 zrnka pepře, 1 bobkový list, trochu petrželky, šťáva z 1 citronu, 1 sklenka bílého vína,  $\frac{1}{2}$  *l* masového odvaru, sardelové máslo (z 1 sardele a 1 lžice Visanu) nebo šťávy z anšoviček, 1 lžice mouky.

**Příprava:** Rozkrájíme jemně slaninu, kořenovou zeleninu a houby a přidavše pepř, bobkový list a petrželku osmažíme je na Visanu do žluta. Pak to zaprášíme 1 lžicí mouky, přilijeme masový odvar a necháme hodinu vařiti. Potom omáčku procedíme, přilijeme citronovou šťávu, bílé víno a krátce před jídlem přimícháme sardelové máslo nebo šťávu z anšoviček.

### **Bílá nebo hnědá cibulová omáčka.**

**Potřeby:** 2 jemně sekané cibule, 1 lžice Visanu,  $\frac{1}{2}$  *l* masového odvaru, 3—4 koláčky citronu, mouka.

**Příprava:** Osmažíme cibule na Visanu do žluta a s moukou uděláme světlou nebo tmavou jíšku, dáme ji do masového odvaru, který vaříme až zhoustne; pak to protlačíme sítkem. Potom přidáme koláčky citronu, omáčku s nimi povaříme a přidáváme ji s několika cibulkami v odvaru z kostí měkke uvařenými.

### **Cibulová omáčka s kmínem.**

**Potřeby:** 3—4 cibule krájené na koláčky, 1 lžice Visanu,  $\frac{1}{2}$  *l* masového odvaru, 4 lžice jemně strouhané žemle, 2 lžice kmínu.

**Příprava:** Cibule usmažíme na Visanu do žluta, přidáme odvar, strouhanou žemli a kmín a necháme vše do měkka uvařiti. Pak omáčku osolíme, protlačíme jemným sítkem a podáváme ji k vařenému masu. Je zvláště chutná k masu skopovému.

### **Česneková omáčka.**

**Potřeby:** 2 lžice Ceresu, 3—4 stroužky česneku,  $\frac{1}{2}$  *l* masového odvaru.

**Příprava:** Uděláme z Ceresu a mouky světlou jíšku, rozetřeme česnek a dáme do jíšky. Pak přilijeme masový odvar, omáčku uvaříme a procedíme. Místo odvaru můžeme také vzít vařící vodu a několik kapek polévkového koření.



### Rajská omáčka.

4 zralá rajská jablíčka, 1 lžíce Visanu, 1 drobně sekaná cibule, 6 *dkg* na kostky krájené šunky, světlá jíška z 1 lžíce Visanu,  $\frac{1}{4}$  l masového odvaru, 1 sklenice bílého nebo červeného vína (červené dá krásnější barvu), citronová šťáva, sůl, cukr.

**Příprava:** Rajská jablíčka omyjeme a rozkrájíme na kousky. Rozpálíme v kastrolu Visan. dáme k němu rajská jablíčka, cibuli a šunku a necháme je dusiti. Pak protlačíme rajská jablíčka sítkem, jíšku s masovým odvarem povaříme, dáme do ní protlačená rajská jablíčka a víno a necháme vše dobře vařit. Omáčku osolíme, přisladíme, přidáme citronovou šťávu a podáváme ji k hovězímu a telecímu masu nebo k drůbeži.



Rajská omáčka. Rajská jablíčka protlačíme sítkem.

### **Omáčka z pepřených okurek.**

**Potřeby:** Světlá jíška z 1 lžice Visanu, trochu základní omáčky (str. 19), 3 pepřené okurky nakrájené šikmo na silné řezy, citronová šťáva, sůl.

**Příprava:** Dáme jíšku do základní omáčky a povaříme. Pak přidáme okurky, měkce je uvaříme, omáčku osolíme a přilejeme citronovou šťávu. Je-li omáčka příliš hustá, můžeme přilít trochu masového odvaru nebo vody.

### **Jalovcová omáčka.**

(Znameníť k zvěřině a divoké drůbeži.)

**Potřeby:** 12 *dkg* jemně sekaného uzeného masa, hnědá jíška z 1 lžice Visanu, 3 sekané malé cibule, trochu pomorančové kůry, 1 lžice celých jalovcových zrnků,  $\frac{1}{2}$  l základní omáčky, 1 sklenka červeného vína, citronová šťáva.

**Příprava:** Šunku, cibuli, pomorančovou kůru a jalovec vaříme v základní omáčce a červeném víně  $\frac{1}{2}$  hodiny, pak protlačíme jemným sítkem. Omáčku pak hladce svaříme s jíškou, osolíme a zaostříme citronovou šťávou.

### **Lanýžová omáčka.**

**Potřeby:** Světlá jíška ze 2 lžic Visanu a mouky,  $\frac{1}{2}$  l odvaru z masa nebo z kostí, 1 sklenka červeného vína, 1 malá cibule, mrkev, 2 hřebíčky, 4 zrnka pepře, šálek lanýžů, 1 sklenka bílého vína, sůl.

**Příprava:** Do vařícího odvaru zamícháme jíšku a červené víno, přidáme cibuli, hřebíček a pepř a necháme vše dobře povařit. Lanýže čistě omyjeme (nejlépe kartáčem), oloupeme a slupky vaříme zároveň v omáčce. Pak lanýže jemně rozkrájíme a zvlášť se sklenkou bílého vína udusíme do měkka. Potom je dáme do nemastné, procezené omáčky, vaříme je ještě 10 minut a osolíme.



### Hnědá žampionová omáčka.

Potřeby: 1 šálek žampionů, 1 malá cibule, 2 lžíce Visanu, 1 lžíce mouky,  $\frac{1}{2}$  l hnědé základní omáčky (str. 19), několik svázaných stonků petržele, citronová šťáva, muškátový ořech.

Příprava: Žampiony očistíme, omyjeme, nakrájíme na proužky a s cibulí dusíme na Visanu. Pak přidáme mouku a když zhnědne, povaříme vše se základní omáčkou. Okořeníme je trochu muškátovým ořechem a petrželkou. Omáčku necháme 15—20 minut vařit, sebereme pěnu, vyndáme petrželku a omáčku zaostříme citronovou šťavou.

### Bílá žampionová omáčka.

Potřeby: 1 šálek žampionů, 2 lžíce Visanu, 1 sklenka bílého vína, světlá jíška z 1 lžíce Visanu a mouky,  $\frac{1}{2}$  l masového odvaru, 2 žloutky, sůl a citronová šťáva.

Příprava: Očištěné žampiony udusíme měkce na Visanu a bílém víně. Pak jíšku s omáčkou a procezenou šťavou ze žampionů povaříme, osolíme a zaostříme citronovou šťavou. Na konec do ní dáme žampiony.

### Smržová omáčka.

Potřeby: 1 šálek smrží, jíška ze 2 lžic Visanu a mouky,  $\frac{1}{2}$  l masového odvaru, citronová šťáva, 2 žloutky, jemně sekaná petrželka, 2 lžíce Visanu.

Příprava: Očištěné smrže hrubě rozsekáme a na 2 lžicích Visanu měkce udusíme. Pak povaříme jíšku v odvaru, přidáme smrže a omáčku osolíme a zaostříme citronovou šťavou. Na konec zakvedláme do ní žloutky a přidáme petrželku. Smetana a trochu pepře zlepši chuť.

### Visanová omáčka k rybám.

Potřeby: 3 syrové žloutky, 20 dkg Visanu,  $\frac{1}{2}$  l rybího nebo masového odvaru, 1 lžíce petrželky.

Příprava: Rozkvedláme žloutky, dáme Visan v hliněné nádobě na plotnu trochu změknouti a šleháme jej zvolna šlehačkou, přidávajíc žloutky, až masa pění. Pak ji postavíme na mírný oheň a stále míchajíc přiléváme horký, ale ne vařící odvar a na konec přidáme jemně sekanou petrželku. Omáčku na plotně mícháme bez vaření ještě 5 minut. Místo rybí omáčky můžeme přidati vařící vodu a 1 lžici polévkového koření. Tato omáčka jest velmi dobrá k rybám nebo skopovým kotletám.

### Visanová omáčka k zelenině.

Potřeby: 12 dkg Visanu, 1 lžíce mouky, pepř, muškátový ořech,  $\frac{1}{2}$  l masového odvaru.

Příprava: Visan s moukou dobře prohněteme, přidáme sůl, pepř, muškátový ořech, smísíme to s odvarem a omáčku vaříme v páře, stále míchajíc, až je hladká.

### Omáčka k frikasé.

Potřeby: 3 lžíce Visanu, 2—3 lžíce mouky,  $\frac{1}{2}$  l silného odvaru z kostí, 3 žloutky, šťáva z 1 citronu, petrželka nebo kapary.



### Holandská omáčka.

Potřeby: 5 žloutků,  $\frac{1}{2}$  citronu, 15—20 *dkg* Visanu,  $\frac{1}{4}$  l rybí, masové nebo zeleninové polévky, sůl, cukr, polévkové koření.

Příprava: Ušleháme v nějaké nádobě žloutky s citronovou šťavou a 3 lžicemi vody, pak přidáme asi třetinu Visanu, postavíme vše nad páru a za stálého míchání přidáváme ostatní Visan, jakož i masový odvar. Na konec omáčku zaostříme trochou citronové šťávy, osolíme a přisladíme.

Druhý způsob: Utřeme 3 žloutky s 10 *dkg* Visanu do zpěnění, přidáme 1 lžici mouky, citronovou šťávu a studenou vodu nebo masový odvar. Všechno dobře zakvedláme a stále míchající omáčku hladce uvaříme v páře. Potom přidáme ještě čajovou lžičku polévkového koření.

**Příprava:** Do 2 lžic rozpuštěného Visanu dáme mouku a mícháme na kraji plotny. Pak přilijeme vařící odvar a zahoustlou omáčku necháme 10 minut vařit, až je hladká. Pak do ní zakvedláme žloutky, přimícháme citronovou šťávu, lžici Visanu a sekanou petrželku nebo kapary. Tato omáčka se hodí dobře ke kuřeti s rýží, k frikasé z kuřat, k telecímu nebo jehněčímu masu.

### **Chřestová omáčka.**

Tuto omáčku připravíme právě tak, jako holandskou omáčku, 2. způsob. K zalévání vezmeme však jen odvar z chřestu a citronové šťávy není třeba. Omáčku podáváme k vařenému chřestu.

### **Květáková omáčka.**

Připravíme ji jako chřestovou omáčku. K zalévání vezmeme odvar z květáku a citronové šťávy také není třeba.

### **Zelinná omáčka.**

**Potřeby:** 1 čajová lžička jemně sekané pažitky, právě tolik estragonu a petrželky, 2 lžice Visanu, trochu mouky,  $\frac{1}{2}$  l masového odvaru, 2 žloutky, citronová šťáva, 1 čajová lžička sardelového másla, sůl, 1 čajová lžička polévkového koření.

**Příprava:** Pažitku, estragon a petrželku osmažíme na Visanu, zaprášíme trochou mouky a dobře svaříme s masovým odvarem. Potom do omáčky zakvedláme žloutky, přimícháme citronovou šťávu a sardelové máslo, osolíme ji a zesílíme polévkovým kořením.

### **Koprová omáčka.**

**Potřeby:** 2 lžice mouky, 5 dkg Visanu,  $\frac{1}{2}$  l odvaru z kostí, 3 lžice kyselé smetany, trochu octa a cukru, 2 lžice jemně sekaného kopru.

**Příprava:** Z mouky uděláme na Visanu světlou jíšku, přilijeme k ní odvar z kostí, smetanu, ocet a přidáme cukr. Když je vše dobře svařeno, přidáme kopr a necháme omáčku dotáhnouti, ale aby se nevařila.

### **Petrželková omáčka.**

**Potřeby:** 2 lžice Visanu, stejné množství mouky, jemně sekaná petrželka, polévkové koření,  $\frac{1}{2}$  l odvaru z kostí, sůl.

**Příprava:** Z Visanu a mouky uděláme světlou jíšku, povaříme ji dobře s odvarem a se solí, přidáme petrželku a několik kapek polévkového koření a omáčku dobře promícháme.

### **Majoránková omáčka.**

**Potřeby:** 5 dkg na kostky krájené slaniny, 5 dkg Visanu, 1 lžice mouky, odvar z kostí, 1 čajová lžička jemně rozetřené majoránky.

**Příprava:** Slaninu rozpálíme do světlé žlutosti, pak přidáme Visan a konečně mouku, kterou necháme zasmahnouti. Pak přilijeme tolik odvaru, až je omáčka hladká, přidáme majoránku a necháme ji chvíli pařit.

### **Pažitková omáčka.**

Připravíme ji jako majoránkovou omáčku, jen místo majoránky dáme jemně sekanou pažitku.

### **Kaparová omáčka.**

**Potřeby:** 20 *dkg* mouky, 1 lžíce Visanu,  $\frac{1}{2}$  l masového odvaru, šťáva z 1 citronu, 1 lžíce kaparů, 1 čajová lžička sekané petrželky.

**Příprava:** Utřeme v kastrolu Visan do zpění, přidáme mouku, pak studený odvar a omáčku kvedláme v páře, až je hladká a hustá. Na konec přidáme citronovou šťávu, kapary a petrželku. Trochou kyselé smetany zlepšíme její chuť.

### **Křenová omáčka.**

Povaříme světlou Visanovou jíšku s masovým odvarem a přidáme tolik strouhaného křenu, až je omáčka hustá. Omáčku pak ještě chvíli vaříme, aby křen změkkl.

### **Sardelová omáčka.**

**Potřeby:** 4 sardele, 5 *dkg* Visanu,  $\frac{1}{2}$  l odvaru z kostí, 1 bobkový list, 1 kousek citronové kůry, 3 malé cibule, kousek Visanu, 1 lžíce mouky.

**Příprava:** Sardele zbavíme kostiček a rozetřeme s Visanem. Pak osmážíme cibuli na Visanu do světlolžuta, přidáme 1 lžici mouky, uděláme jíšku, přilijeme odvar z kostí, přidáme citronovou kůru a bobkový list a všechno dobře provaříme. Omáčku pak procedíme, přidáme do ní připravené sardelové máslo a zakyselíme ji trochou citronové šťávy.

### **Slanečková omáčka.**

**Potřeby:** 1 slaneček, 1 lžíce Visanu, 1 lžíce mouky, 1 cibule, trošku pepře, 3 koláčky citronu, 1 žloutek.

**Příprava:** Slanečka máčíme nějaký čas v mléce, vybereme z něho kosti a jemně jej usekáme. Pak uděláme z Visanu, mouky a cibule světlou jíšku, povaříme ji s vodou na hladkou omáčku, přidáme usekaného slanečka, pepř a uvaříme omáčku. Na konec do ní přimícháme žloutek.

### **Omáčka z anšoviček.**

Do světlé Visanové jíšky přilijeme  $\frac{1}{2}$  l vařící vody a zaostříme ji podle chuti citronovou šťávou a anšovičkovou esencí. Tato omáčka se výborně hodí k vařeným rybám.

### **Kaviárová omáčka.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{4}$  l světlého masového odvaru, šťáva z půlky citronu, 2 lžíce jemného olivového oleje, 1 lžíce sekané petrželky a pažitky, 20 *dkg* kaviáru.

**Příprava:** Odvar uvedeme do varu, přidáme citronovou šťávu, olej, petrželku a pažitku. Do horké omáčky přimícháme kaviár a podáváme ji k úhoři, kapru, lososu a k lepším mořským rybám.



# Studené omáčky k masu, rybám a pod.

## Studená Visanová omáčka se zelinami.

Rozmanité zeliny, šalotky, petrželka, pažitka, šťovík, estragon a kerblík povaříme v slané vodě a jemně rozkrájíme. Pak usekáme 1 lžíci kaparů a 4 sardele. smísíme vše se čtyřmi na tvrdo uvařenými žloutky, přimícháme pozvolna 15 *dkg* Visanu a 5 *dkg* oleje a na konec ještě přidáme trochu estragonu. Omáčku dáme do studené vody nebo k ledu, aby ztuhla. Každé zeliny vezmeme lžičku.

## Visanová omáčka se sardelemi.

Potřeby: Sardelové máslo ze 7 *dkg* Visanu a 3 *dkg* sardelí. 4 lžíce vinného octa, 5 syrových žloutků, 3—4 *dkg* oleje.

Příprava: Rozpustíme sardelové máslo, zakvedláme do něho ocet a žloutky, dáme nádobu do hrnce s vařící vodou a kvedláme tak dlouho, až omáčka zhoustne. Pak ji dáme vychladnouti a po kapkách přimícháme olej.

## Majonéza nebo olejová omáčka ze syrových vajec.

Potřeby: 6 syrových žloutků, špetka bílého pepře. 2 čajové lžičky jemné hořčice, trochu soli,  $\frac{1}{8}$  l dobrého olivového oleje. citronová šťáva. trochu vinného octa.

Příprava: Žloutky utřeme hladce s pepřem. solí a hořčicí. míchajíc přidáme po kapkách olej a citronovou šťavu a mícháme tak dlouho, až omáčka zhoustne. Na konec přidáme trochu octa. Majonézu můžeme rozřediti vodou nebo octem. Trochu sněhu z bílku učiní ji pěnivou.

## Majonéza s kaviárem.

Dáme kaviár do jemného sítko a proplachujeme jej tak dlouho studenou vodou, až je bez šlemy. Pak jej smícháme s hotovou majonézou a podáváme k studené rybě.

## Remoládová nebo hořčicová omáčka.

Potřeby: 2 na tvrdo uvařené a 2 syrové žloutky, 10 *dkg* jemného oleje. 4 sekané sardele. 1 čajová lžička sekaných kaparů. trochu pažitky. 2 čajové lžičky jemné hořčice. bílé víno, sůl. ocet. cukr a pepř.

Příprava: Žloutky hladce utřeme, přidáme po kapkách olej a pak ostatní potřeby. bílého vína však jen tolik, aby byla omáčka hladká. Remoládová omáčka nesmí být tak hustá jako majonéza. Podáváme ji k studené rybě. masu. vejším atd.

## Vařená majonézová omáčka.

(Velmi lehce stravitelná.)

Potřeby: 4 žloutky, 1 ovršená lžice mouky, 1 šálek bílého vína, 1 šálek masového nebo rybího odvaru, 1 šálek nejlepšího oleje,  $\frac{1}{2}$  šálku rozpuštěného Visanu, trochu cukru, soli, pepře a octa.

Příprava: Žloutky hladce utřeme s moukou. Pak přidáme víno, ocet. odvar. sůl, Visan. olej a pepř. vše dobře prokvedláme. dáme omáčku při mírném ohni nad páru a mícháme ji tak dlouho, až je hladká. Pak ji dáme vychladnouti.



ji s masovým odvarem a kořením. Tuto omáčku můžeme tak rychle připravit z marmelády z rajských jableček v konzervách. Povaříme ji pak s nahoře uvedenými potřebami a s odvarem a zakvedláme do omáčky 2 syrové žloutky.

### **Hubertovská omáčka.**

**Potřeby:** 2 syrové žloutky, 5 *dkg* olivového oleje, hořčice, ocet, sůl, bílý pepř, 1 lžice sladké smetany, 3 lžice rybízové marmelády nebo huspeniny.

**Příprava:** K žloutkům přidáme po kapkách olej a mícháme, až je omáčka hladká a hustá. Pak přidáme hořčici, sůl, pepř a ocet, na konec smetanu a marmeládu a vše dobře promícháme. Tato omáčka jest výborná k studené zvěřině nebo k roastbeefu.

## **Sladké omáčky k moučníkům.**

### **Omáčka z mléka nebo ze smetany.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  l mléka nebo sladké smetany, mouka, 4 žloutky, cukr, sůl, skořice, vanilka, citronová nebo pomorančová kůra.

**Příprava:** Mléko povaříme se špetkou cukru a soli a zakvedláme do něho žloutky, které dřív hladce umícháme s trochou studeného mléka a 1 čajovou lžičkou mouky. Skořici, vanilku, citronovou nebo pomorančovou kůru zvolna povaříme v trošce mléka, ocedíme a dáme do omáčky, aby měla příjemnou chuť. Omáčku podáváme teplou nebo studenou.

### **Vanilková omáčka s mlékem nebo se smetanou.**

Připravíme ji jako smetanovou omáčku.

### **Citronová omáčka.**

**Potřeby:** 2 čajové lžice pšeničné mouky nebo 1 čajová lžička pudingového prášku, 4 žloutky, šťáva ze 2 citronů, 6 *dkg* cukru, trochu jemně sekané citronové kůry, trochu skořice, jako ořech velký kousek Visanu.

**Příprava:** Zamícháme pudingový prášek nebo pšeničnou mouku s trochou studené vody, roztlučeme do toho žloutky, přidáme citronovou šťávu, skořici, cukr, citronovou kůru, Visan a umícháme vše s  $\frac{1}{4}$  l studené vody na omáčku. Pak ji dáme na mírný oheň a stále míchající uvedeme ji zvolna do varu.

### **Mandlová omáčka.**

**Potřeby:** 1 malý šálek sladkých mandlí, 2 hořké mandle, trochu vanilky,  $\frac{1}{2}$  šálku mléka, 3 žloutky,  $\frac{1}{2}$  l sladké smetany.

**Příprava:** Mandle spaříme, oloupáme, rozemeleme a vaříme zvolna s vanilkou a mlékem  $\frac{1}{4}$  hodiny. Pak omáčku procedíme, přidáme  $\frac{1}{2}$  l smetany a povaříme s 2 čajovými lžičkami mouky. Na konec zakvedláme do omáčky žloutky. Podáváme ji studenou nebo teplou.

### **Čokoládová omáčka.**

**Potřeby:** 12 *dkg* strouhané čokolády,  $\frac{1}{8}$  l mléka nebo smetany, cukr, 2 žloutky.

**Příprava:** Čokoládu uvaříme s trochou mléka v hustou kaši, přilijeme ostatní mléko, osladíme a když se počne vařit, přimícháme do ní žloutky.

### **Omáčka z červeného vína.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  l červeného vína, cukr, 2 hřebíčky, kousek skořice, 2 čajové lžičky bramborové moučky.

**Příprava:** Víno s cukrem, skořicí a hřebíčky uvedeme do varu. Pak přidáme ve vodě rozkvedlanou bramborovou moučku a podáváme omáčku studenou nebo teplou. Místo čistého vína můžeme také dát polovinu vody.

### **Vinná pěna (šodó).**

**Potřeby:** 4 čerstvá vejce, 1 čajová lžička pšeničné mouky, 2 lžíce cukru,  $\frac{1}{4}$  l bílého vína.

**Příprava:** Vejce hodně rozkvedláme, přidáme mouku a cukr, na konec přilijeme bílé víno a omáčku kvedláme, až je hladká. Pak dáme kastrol nad páru a omáčku šleháme šlehačkou až do zpěnění (nesmí se však vařit). Pak ji šleháme na okraji plotny ještě několik minut, aby se nesrazila. Podle libosti přidáme citronovou šťávu nebo rum a podáváme ji horkou.

### **Šodó z jablečné šťávy „Ceres“.**

Připravíme je jako vinnou pěnu, vezmeme však místo bílého vína jablečnou šťávu Ceres.

### **Vanilková omáčka s vínem.**

**Potřeby:** Kousek vanilky, 4 celá vejce, 1 žloutek, 1 čajová lžička mouky, 2 lžíce cukru,  $\frac{1}{2}$  l bílého vína, 1 šálek ušlehané smetany.

**Příprava:** Vanilku polijeme vařící vodou a necháme státi. Pak zakvedláme vejce, žloutek, mouku a cukr v bílém víně, přilijeme vanilkovou vodu, postavíme omáčku do vařící vody, kvedláme ji, až zhoustne, a dáme ji vychladnouti. Než ji podáváme na stůl, přimícháme šlehanou smetanu.

### **Omáčka z čerstvých jahod.**

Rozmačkáme jahody, pocukrujeme je a necháme trochu státi. Pak je protlačíme hrubým sítkem a podle potřeby přimícháme sladké smetany.

### **Omáčka z ovocné huspeniny.**

Na 1 osobu rozpustíme v horké vodě 2 lžíce huspeniny, přidáme podle chuti trochu citronové šťávy nebo rumu a omáčku vaříme s 1 čajovou lžičkou pudinkového prášku, až je hladká.

### **Pomorančová omáčka.**

Oloupáme 4 pomoranče, sloupneme s nich bílou kůži, odstraníme jádra a pomoranče vaříme s trochou vody, cukru a s kouskem pomorančové kůry. Omáčku protřeme sítkem a vaříme s trochou pudinkového prášku, až je hladká.

### **Meruňková omáčka.**

Z 12 meruňek vyndáme jádra, meruňky rozkrájíme na kousky, dáme je s vodou, cukrem a citronovou kůrou na oheň a uvaříme do měkka. Na konec přidáme trochu pudinkového prášku a přilijeme sklenku bílého vína.



## Jedlé houby:



1.



5.



2.



6.



3.



7.



4.



8.

1. Hříb obecný (*Boletus bulbosus*). — 2. Ryzec pravý (*Lactarius deliciosus*). — 3. Pečárka ovčí (*Psalliota arvensis*). — 4. Lanýž letní (*Tuber aestivum*). — 5. Liška obecná (*Cantharellus cibarius*). — 6. Smrž obecný (*Morchella esculenta*). — 7. Klouzek obecný (*Boletus luteus*). — 8. Holubinka jedlá (*Russula vesca*).

## Nejedlé houby:



1.



5.



2.



6.



3.



4.



7.

1. Hřib bořký (*Boletus felleus*). — 2. Ryzec kravský (*Lactarius torminosus*). — 3. Mucho-můrka hlizovitá (*Amanita viridis* Pers.). — 4. Pestřec obecný (*Scleroderma vulgare*). — 5. Liška pomerančová (*Cantharellus aurantiacus*). — 6. Hadovka smrdutá (*Phallus impudicus*). — 7. Holubinka zápašná (*Russula foetens*).

# Zelenina a houby.

## Důležitá pravidla k přípravě zelenin.

V domácnostech širokých vrstev lidových bývá zelenina hlavní poživatinou. Ale jen správnou přípravou je z ní možno připravit chutná jídla, jež zároveň prospívají zdraví. Především nutno přihlížeti k tomu, jak různé druhy zelenin působí.

Špenát a chřest jsou pokládány za nejsnáze stravitelné zeleniny. Proto se jich hojně užívá v kuchyních pro nemocné. Také mrkev a květák se dává nemocným, ale květák jest již méně oblíben, poněvadž nadýmá, třebaže méně než zelenina jiná.

Při používání zeleniny nebývá nejdůležitější její výživnost, nýbrž zvláštní látky, tak zvané vitaminy, které jsou v zelenině obsaženy v docela nepatrném množství a kterých tělo potřebuje. Při přípravě zeleniny třeba dbáti toho, aby tyto látky zůstaly neporušeny. Dlouhé vaření a velké horko ničí vitaminy. Proto se má zelenina podle možnosti jemně řezati a trochu odusiti na Visanu. Jen zelnaté rostliny se doporučuje pro stravitelnost vařiti v slané vodě, při čemž má nádoba zůstati otevřena. Také špenát se při vaření nepřikrývá a přidává se k němu jedlá soda, aby nepozbyl barvy.

Dobře omytá a očištěná zelenina nemá nikdy zbytečně dlouho ležeti ve vodě. Jestliže zeleninu se zřetelem na chuť nedusíme, nýbrž vaříme, musíme ji dáti vždy do solené vařící vody.

Mladý zelený hrách a čerstvé fazole bývají označovány jako zelenina, kdežto sušený zralý hrách, fazole a čočka se prodávají jako luštěniny. Také v kuchyni se činí tento rozdíl. Luštěniny zpravidla den před přípravou namáčíme a vaříme je bez soli, poněvadž v slané vodě nezměkknou.

Jako luštěniny obsahují také houby bílkoviny a do jisté míry tedy nahrazují drahé maso. Při požívání hub musíme býti ovšem opatrní, poněvadž skoro každá nám známá jedlá houba má jedovatého, jí velmi podobného dvojníka. Kdo chce tedy hledati a jísti houby, musí dbáti tohoto:

1. Sbíráme jen takové houby, které dobře známe. Zvláště lehká jest záměna žampionu (pečárky) s muchomůrkou hlíznatou. Žampion má pod světlým kloboučkem růžové lupeny, které se u starších temně zbarví. Muchomůrka hlíznatá má na třeni hned u země kuželovité zesílení, podle něhož se pozná. Rytec pravý rozeznáme od jeho jedovatého druhu, t. zv. ryzce kravského, po žluté šfávě, která se vyroní na řezu. Jedovatý rytec kravský má na řezu bílé mléko a na kloboučku huňaté okraje.

2. I dobře známé houby máme požívat jen tehdy, jsou-li mladé a úplně čerstvé.

3. Houbová jídla požívejme pokud možno čerstvá. Požívatí několik dní staré houbové pokrmy jest nebezpečné.

4. Také jedovaté houby můžeme požívat, spaříme-li je dobře a vodu slejeme. Takové houby požívatí se však nedoporučuje, poněvadž jsou pak bez chuti. Kdyby však požíváním hub u někoho při vší opatrnosti přec nastala otrava a nebyl hned přítomen lékař, budiž použito nějakého davidla a projímadla (živočišného uhlí).

# Zelenina.

## Květák.

**Potřeby:** 1—2 růže kvěťáku, základní omáčka (str. 19), sůl.

**Příprava:** Květák očistíme, omyjeme, položíme na  $\frac{1}{4}$  hodiny do studené slané vody, košťálem nahoru, aby z něho případný hmyz vyploval. Pak jej buď v celku nebo rozebraný na růžičky dáme vařit do slané vařící vody. Když je měkký, dáme jej okapat na cedník, který položíme nad horkou vodu, aby květák nevychladl. Je-li květák v celku, dáme jej na kulatou mísu, polijeme jej horkou základní omáčkou, ozdobíme jemně sekanou syrovou šunkou a zbylou omáčku k němu podáváme v omáčniku. Na růžičky rozdělený květák podáváme nejlépe v holandské omáčce, zalité květákovým odvarem.

## Pečený květák.

**Potřeby:** 1—2 růže kvěťáku, 1 lžíce soli, 6 lžic strouhaného parmezánského sýra,  $\frac{1}{4}$  l holandské omáčky (str. 22), 2 lžice strouhané žemle, 2 lžice horkého Visanu.

**Příprava:** Dobře očištěný květák rozebereme na růžičky, dáme jej vařit do vařící slané vody a když je měkký, necháme jej osáknouti. Potom jej dáme do nákypové formy, polijeme  $\frac{1}{4}$  l holandské omáčky, posypeme strouhaným parmezánským sýrem a strouhanou zemlí, pokapeme Visanem a necháme vše 10—15 minut péci v troubě do světlohněda.

## Květák s rajskými jablíčky.

**Potřeby:** 1 velká růže kvěťáku, 6—8 rajských jablíček, 10 dkg Visanu, štipec pepře a soli,  $\frac{1}{8}$  l holandské omáčky, 1—2 šálky masového odvaru, 2 lžice strouhané žemle.

**Příprava:** Rajská jablíčka rozkrájíme a dusíme je na 4 dkg Visanu, přilévajíc zvolna jen tolik masového odvaru, kolik třeba na zahoustlou kaši. Kaši osolíme, opepříme a protlačíme sítkem. Mezitím očištěný květák rozebereme na růžičky a napolo uvaříme v slané vodě. Pak vymažeme nákypovou formu Visanem, dáme do ní vrstvu kvěťáku, na ni vrstvu kaše z rajských jablíček a tak dále, až je forma plná. Vrchní vrstva musí být květáková. Polijeme ji holandskou omáčkou, poklademe kousky Visanu, posypeme strouhanou zemlí a upečeme vše v troubě do zlatožluta. Nemáme-li masového odvaru, poléváme kaši z rajských jablíček květákovým odvarem, do něhož možno přidati polévkové koření.

## Chřest.

**Potřeby:** 1 kg chřestu, 15 dkg Visanu, 1 čajová lžička soli.

**Příprava:** Chřest oloupáme, odkrojíme tvrdou dřev a vaříme jej podle tloušťky  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  hodiny. Vařený chřest upravíme na podlouhlou mísu s hlavičkami k jedné straně. Nejlépe chutná chřest s rozpuštěným, čerstvým Visanem, ale je také dobrý s holandskou omáčkou.

## Chřest v konzervách.

Krabici otevřeme a dáme do horké vody. Konzervovaný chřest podáváme jako čerstvý.





### Karotka s chřestem.

Potřeby:  $\frac{1}{2}$  kg chřestu,  $\frac{1}{2}$  kg karotky, 1 lžíce soli, 2 dkg Visanu,  $\frac{1}{4}$  l holandské omáčky.

Příprava: Chřest a karotku očistíme a rozkrájíme obojí na kousky asi prst dlouhé. Karotku dáme napolo uvařiti do slané vařící vody, pak přidáme chřest a Visan a všechno dovaříme. Pak připravíme holandskou omáčku (str. 22), povaříme ji s odvarem chřestu a karotky, karotku a chřest dáme do hluboké mísy a polijeme je omáčkou. Je to výborné ke skopovým kotletám.

### Zelený hrášek.

**Potřeby:** 1 l zeleného hrášku, 1 šálek masového odvaru, štipec soli a trochu cukru, 1 čajová lžička mouky, 4 *dkg* Visanu, hrst petrželky.

**Příprava:** Hrášek dusíme na Visanu a v toliku masového odvaru, že je v něm úplně přikryt. Častěji opatrně zamícháme a ke konci jej zaprášíme moukou, přidáme sůl a trochu cukru a udusíme jej do měkka, ale nesmí se rozvařit. Krátce před úpravou přidáme k němu jemně sekanou petrželku a kousek čerstvého Visanu. Místo masového odvaru můžeme také vzít odvar z lusek a hrášek bude mít sladkou, příjemnou chuť.

### Hrášek s karotkou.

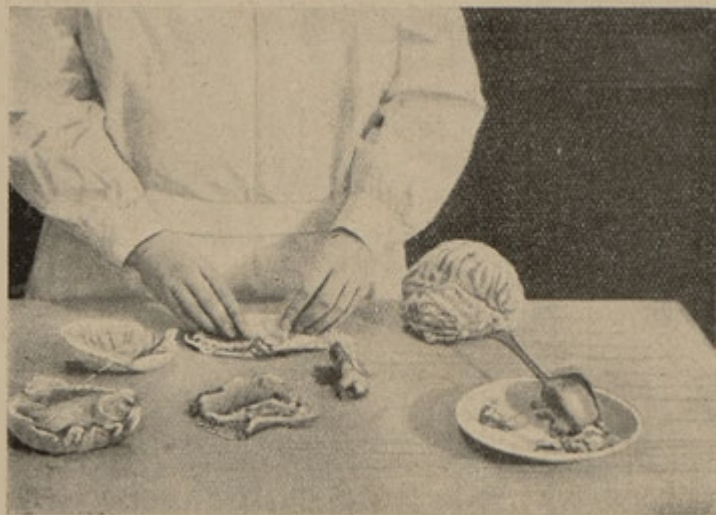
**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  l hrášku, 10 karotek, 1 čajová lžička mouky, 1 šálek masového odvaru, 1 lžice sekané petrželky, 4 *dkg* Visanu.

**Příprava:** Karotku oškrabeme, rozkrájíme na 2 *cm* dlouhé proužky a na Visanu s trochou odvaru dusíme, až je zpola měkká. Pak přidáme hrášek, přilijeme ještě trochu odvaru, vše dobře promícháme a dusíme dále. Potom hrášek s karotkou zaprášíme moukou, přidáme petrželku a necháme vše dodusit.

### Kyselé bílé zelí.

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  *kg* kyselého zelí, 8 *dkg* Ceresu, 1 menší usekaná cibule, 1 lžice mouky, trochu polévky, malý kousek cukru, trochu octa.

**Příprava:** Zelí vypereme a vaříme je hodinu ve vodě. V kastrole dáme zpěníti na Ceresu cibuli do žluta, přidáme mouku, uděláme světlou jíšku, polijeme 1 sběračkou polévky, přidáme ocezené zelí, přilijeme podle potřeby trochu odvaru ze zelí a zelí měkce udusíme. Potom přidáme kousek cukru a chuť zaostříme octem.



Zelné závítky. Lupeny potřeme nádivkou a svineme.

## **Červené zeli.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg červeného zeli, 4 lžice Ceresu, 1 jemně sekaná cibule, 3 lžice dobrého octa, 1 lžice mouky zakvedlané ve vodě, kousek cukru.

**Příprava:** Ze zeli vykrojíme košťál a tence je nakrájíme. Potom dáme na Ceresu zpěníti cibuli, spaříme zeli horkou vodou a dusíme je na zpěněném Ceresu, až je měkké. Pak přidáme mouku, přilijeme ocet a zeli dodusíme. Na konec je trochu přisladíme.

## **Bílé zeli s kmínem.**

**Potřeby:** 1 velká hlávka bílého zeli, 1 lžice mouky, 7 dkg Visanu, 1 šálek masového odvaru, 1 lžice kmínu, trochu soli.

**Příprava:** Hlávku rozčtvrtíme, vykrojíme z ní košťál a hrubá žebra a dáme zeli uvařit do slané vařící vody. Pak uděláme z mouky na Visanu jíšku, přilijeme odvar a udusíme v něm zeli s kmínem a solí do měkka.

## **Zelné závitky.**

**Potřeby:** Lupeny z 1 hlávky bílého zeli, nádivka ze sekaného syrového vepřového masa a vařeného hovězího masa (dohromady  $\frac{1}{2}$  kg), z 1 namočené housky, z 1 vejce a trošky soli a pepře, 7 dkg Visanu, šťáva z pečeně.

**Příprava:** Lupeny uvaříme v slané vodě do poloměkka, pak je rozložíme, potřeme nádivkou a svineme. Dáme na pánev Visan, 1 lžici šťavy z pečeně, položíme závitky na pánev a udusíme je do měkka. polévajíce je pilně šťavou.

## **Kapusta.**

**Potřeby:** 1 velká kapusta, masový odvar, trochu pepře, 1 lžice jíšky z Visanu a mouky.

**Příprava:** Kapustu čistě omyjeme, rozčtvrtíme, uvaříme v slané vodě, pak ji vyndáme, rozkrájíme, nalijeme na ni tolik odvaru, aby byla přikryta, a do měkka ji uvaříme. Trochu ji opepříme a povaříme s jíškou.

## **Nadívaná kapusta.**

**Potřeby:** 4 malé kapusty, nádivka jako při zelných závitcích, 2 lžice Visanové jíšky, trochu masové polévky nebo šťavy z pečeně.

**Příprava:** Omyjeme kapusty v teplé vodě, aby se listy daly dobře rozložit, do vnitřku kapust dáme po ovršené lžici nádivky, složíme listy zase dohromady, dáme kapusty na pánev, polijeme trochou polévky nebo šťavy z pečeně a necháme je hodinu dusiti. Povaříme jíšku s trochou polévky, nalijeme ji na kapustu a dusíme ji  $\frac{1}{2}$  hodiny, polévajíce ji často omáčkou.

## **Bílá řepa.**

**Potřeby:** 10 bílých řep, trochu šťavy z pečeně, světlá jíška ze 6 dkg Visanu a mouky, trochu pepře, polévkové koření.

**Příprava:** Řepy očistíme a oloupáme, nakrájíme na kolečka a udusíme je ve šťávě z pečeně do poloměkka. Na jíšku nalijeme trochu polévky nebo vody a polévkového koření, svaříme ji a procedíme na řepu, kterou v ní necháme dodusiti.



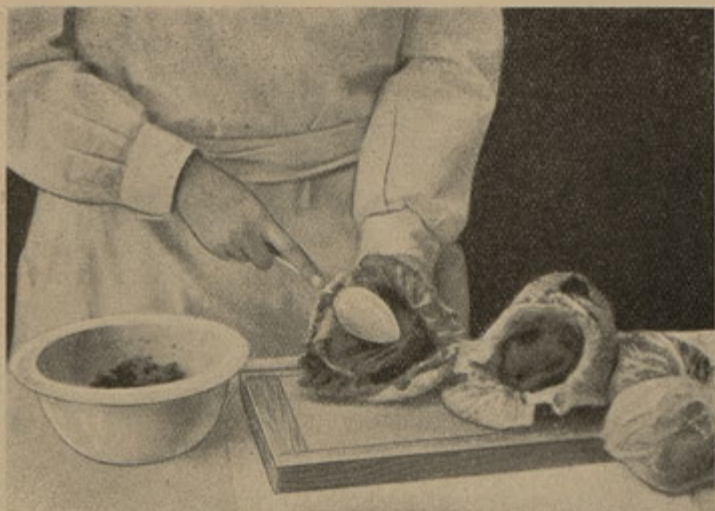
### Lipská všehochuť.

(Chutná nejlépe na počátku léta, kdy je všechna zelenina ještě mladá.)

**Potřeby:** Zelený hrášek, mrkev, kedlubny, chřest, květák, čerstvé smrže (každého 1 šálek na 4 osoby),  $\frac{1}{2}$  l masového odvaru, 1 lžice světlé Visanové jíšky.

**Příprava:** Všechno řádně očistíme a rozkrájíme. Smrže rozpůlíme, květák rozebereme na růžičky. Každou zeleninu vaříme v slané vodě zvlášť, ale tak, aby se nerozpadla a pak ji položíme na síto, aby osákla. Smrže spaříme a udusíme na Visanu do měkka. Chřest uvaříme v masovém odvaru. Pak přidáme jíšku, povaříme, přidáme zeleninu a několik minut ji dusíme. Zeleninu obkládáme žemlovými knedlíčky, uvařenými v masovém odvaru.





Nadívaná kapusta.

### **Mladá brukev se zelím.**

**Potřeby:** 6 kedlubnů,  $\frac{1}{4}$  l masového odvaru, světlá jíška z 1 lžice Visanu a přiměřeného množství mouky a ještě 10 *dkg* Visanu.

**Příprava:** Otrháme listy, omyjeme, svaříme a jemně usekáme. Kedlubny rozkrájíme na kousky, udusíme na Visanu do měkka, přidáme jíšku i usekané listy a polijeme masovým odvarem. Pak to osolíme a přidáme kousek cukru.

### **Nadívaná brukev.**

Oloupané kedlubny, napolo měkce uvařené, vydlabeme a jako kapustu plníme a také tak dále připravujeme.

### **Fazolové lusky.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  *kg* mladých fazolových lusek, masový odvar, světlá jíška ze 7 *dkg* Visanu a z potřebného množství mouky, štipec tlučeného pepře, sůl.

**Příprava:** Omyjeme mladé zelené lusky, stáhneme jim s obou stran vlákná a nakrájíme je šikmo na úzké nudle, které uvaříme v slané vodě v nepokryté nádobě do poloměkka a pak ocedíme. Jíšku dáme svařit s odvarem (můžeme vzít i vodu s fazolí a polévkové koření), přidáme trochu pepře, přisypeme nakrájené lusky a necháme je dodusit.

### **Fazolové lusky žluté.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  *kg* mladých lusek žlutých, v 8 *dkg* osmažená, strouhaná žemle, masový odvar, trochu citronové šťávy.

**Příprava:** Lusky omyjeme, stáhneme jim vlákna, jemně je nakrájíme a uvaříme v slané vodě. Pak nalijeme trochu odvaru na strouhanou žemli, přidáme uvažené lusky, necháme málo povařit a zaostříme citronovou šťavou. Můžeme je také uvařit celé, posypati strouhanou žemlí a políti rozpáleným Visanem.

### **Zelníček (kapusta popencovitá).**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg zelníčku, 10 dkg Visanu, špetka pepře, mouka, trochu polévky.

**Příprava:** Zelníček očistíme, omyjeme a na 4 dkg Visanu, soli a trošce polévky měkce udusíme. Z ostatního Visanu a mouky uděláme světlou jíšku, povaříme ji s trochou polévky, pak udusíme se zelníčkem a opepříme. Místo jíšky můžeme vzít také mouku.

### **Plněné cibule.**

**Potřeby:** 6 velkých cibulí, masová nádivka (viz předpis: Zelné závitky), masový odvar, Visan, sůl a špetka cukru.

**Příprava:** Oloupeme cibule a vaříme je  $\frac{1}{4}$  hodiny ve vodě. Když vychladnou, vydlabeme je shora trochu a plníme je masovou nádivkou. Pak je dáme otvorem nahoru na pánev jednu vedle druhé, přidáme trochu odvaru, Visanu, soli a cukru, přikryjeme je a udusíme do měkka. Podáváme je bez přílohy při malých hostinách nebo jimi zdobíme skopovou a vepřovou pečení.

### **Dušené ředkve.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg ředkvi, 6 dkg Visanu, trochu soli, cukru a mouky.

**Příprava:** Oloupeme ředkve, udusíme je v přikryté nádobě na Visanu se solí a cukrem do měkka, zaprášíme moukou a podáváme k vařenému hovězímu nebo uzenému masu.

### **Vařený černý kořen.**

Do litru studené vody s 2 lžicemi octa zakvedláme 1 lžící mouky a dáme hned do ní oškrabané černé kořeny, aby zůstaly bílé. (Proto máme kořeny vařit také v hliněné nádobě.) Černé kořeny uvaříme v slané vodě do měkka, posypeme je strouhanou žemlí a polijeme rozpáleným Visanem.

### **Smažené černé kořeny.**

V slané vodě měkce uvažené černé kořeny ocedíme a rozložíme na ubrus, aby oschly. Pak je omočíme v řídkém těstě na smažení a smažíme na Ceresu do světlé žlutosti.

### **Kapusta kadeřavá s kaštany.**

Listy ze tří kadeřávkových růží,  $\frac{1}{2}$  jemně sekané cibule, 12 dkg Visanu, 1 sběračka polévky,  $\frac{1}{8}$  kg pečených, oloupaných, na lístky rozkrájených jedyh kaštanů, 2 lžice mouky.

**Příprava:** Kadeřávek jest nejchutnější, když jej mráz ožehne. Odřízneme listy od košťálů, omyjeme je, uvaříme v slané vodě do měkka, ocedíme a spláchneme studenou vodou. Cibuli dáme zpěníti na Visanu, přidáme 2 lžice



### Hříby.

Potřeby:  $\frac{1}{2}$  kg hřibů, 8 dkg Visanu, 1 lžíce mouky, 1 lžíce usekané petrželky,  $\frac{1}{4}$  l masového odvaru, sůl.

Příprava: Očištěné hříby rozkrájíme, odusíme na Visanu, polijeme masovým odvarem, omáčku zaprášíme moukou, přidáme petrželku a sůl a všechno dohromady necháme dodusit. Houby můžeme také ozdobit míchaným vejcem.

mouky, uděláme světlou jíšku, přidáme jemně sekanou kapustu a polévku, na konec kaštany, promícháme vše dobře a hodinu dusíme. Dušená kapusta musí býti krásně hnědá a lahodná.

### Artičoky.

**Potřeby:** 10 artičoků, citronová šťáva, 12 *dkg* Visanu nebo holandské omáčky (str. 22).

**Příprava:** Odkrojíme z artičoků stopky a na spodní straně tolik, aby bylo vidět bílé maso. Když odstraníme spodní tuhé lístky, ostříháme nůžkami masité slupky. Artičoky dáme do vařící vody, okyselené citronovou šťávou nebo octem. Jakmile možno semenná vlákna lehce vytáhnouti, vyndáme artičoky z vody a přelijeme je studenou vodou. Potom odstraníme tvrdá vlákna a malé lístky ze středu a uvaříme je v slané vodě. Celkem se musí vařit 1½—2 hodiny. Vařené artičoky dáme osáknouti na ubrus, položíme je na mělkou mísu a polijeme rozpáleným Visanem nebo holandskou omáčkou.

**Druhý způsob přípravy:** Artičoky připravíme podle předešlého předpisu a uděláme tuto velmi chutnou omáčku:

Světlou jíšku ze dvou lžic Visanu a 2 lžic mouky svaříme se ¼ l bílého vína a ¼ l masového odvaru na hladkou omáčku. Potom přidáme ještě čajovou lžičku Visanu a trochu citronové šťávy, zakvedláme do ní žloutky a omáčku nalijeme na artičoky.

### Špenát.

**Potřeby:** ½ *kg* špenátu, 4 *dkg* Visanu, 1 lžice jemně sekané cibule, trochu pepře, sůl a česnek, 1 lžice sladké smetany.

**Příprava:** Špenát očistíme a omyjeme, několik minut jej vaříme nepříkrytý v slané vodě, ocedíme, vymačkáme a jemně usekáme. Pak dáme zpěníti cibuli na Visanu, přidáme k ní trochu mouky a svaříme s polévkou nebo s vodou ze špenátu na omáčku. V hotové omáčce povaříme ještě špenát s trochou soli a česneku a přimícháme lžici smetany.

### Jemné zeliny.

**Potřeby:** 1 šálek drobně sekaných perlových cibulek, 1 šálek zelené petrželky usekané s celerovou natí, 2 šálky žampionů, trochu tymiánu, 15 *dkg* Visanu.

**Příprava:** Cibulku odusíme na Visanu, přidáme usekané žampiony a necháme je tak dlouho dusiti, až se voda vypaří. Potom přidáme petrželku s celerovou natí a vše dusíme ještě jednou.

### Risi-pisi.

**Potřeby:** 10 *dkg* Visanu, 1 cibule prostřední velikosti, hrst sekané zelené petrželky, ½ l zeleného hrášku, 20 *dkg* rýže, trochu polévky, omáčka ze světlé Visanové jíšky.

**Příprava:** Cibuli a petrželku dáme na Visanu dusiti, přidáme hrášek a necháme jej zpola změkhnouti. Pak přisypeme opranou a dobře osáklou rýži a přilévajíc jíškovou omáčku a trochu polévky dusíme hrách znovu, aby změkhl docela.



# Minutová kuchyně.

## Houby.

### Dušené žampiony.

Potřeby:  $\frac{1}{2}$  kg čerstvých žampionů, 7 *dkg* Visanu,  $\frac{1}{4}$  l masového odvaru, šťáva z  $\frac{1}{2}$  citronu, 1 šálek kyselé smetany, sůl, trochu mouky.

Příprava: Žampiony dobře očistíme a spodní část nožky odřízneme. Mladé, ještě neotevřené žampiony, jež jsou nejchutnější, nakrájíme. Se starších hub stáhneme kůži a rozkrájíme je na kousky. Omyté a dobře osáklé žampiony odusíme ve Visanu přidávše kolik třeba masového odvaru a trochu soli. Pak přimícháme trochu mouky, smetanu i citronovou šťávu a necháme houby dodusit.

### Žampionové řezy.

Dobře očištěné hlavičky dorostlých žampionů udusíme ve Visanu, na řezy nakrájenou zemi osmažíme na Ceresu do žluta a na každý dáme jeden žampion, který osolíme a opepříme. Tyto řezy podáváme mezi jídlem nebo jimi zdobíme masové pokrmy.

### Plněné houby.

K plnění se hodí hříby, smrže a lanýže. Houby shora vydlabeme a naplníme je jemnou masovou nádivkou. Pak je udusíme ve Visanu a masovém odvaru. Plněné houby se hodí zvláště k zdobení pokrmů.

### Smrže.

Potřeby:  $\frac{1}{2}$  kg smržů,  $\frac{1}{4}$  l masového odvaru, sůl, mouka, pepř, 6 *dkg* Visanu, 2 lžice bílého vína.

Příprava: U každého smrže odřízneme dole třech, nožku uvnitř vyčistíme, celý smrž kartáčkem očistíme a několikrát je ve vlažné vodě omyjeme. Pak smrže hodíme do vařící vody a vaříme je 4 minuty. Smrže nesmíme příliš dlouho vařit, poněvadž by byly tuhé. Vodu musíme vylít, jelikož smrže obsahují některé jedovaté látky, které se vyvaří. Smrže vymačkáme, hrubě usekáme, odusíme na Visanu, polijeme masovým odvarem a dodusíme. Před podáváním na stůl je zaprášíme moukou, osolíme, opepříme podle chuti a přilijeme k nim víno. Jsou výbornou přílohou k ragout.

### Lanýže.

Jedlé lanýže rostou nejvíce v dubových lesích 50 *cm* hluboko pod zemí. Tvouří tvrdé kulaté hlízy, někdy až jako pěst veliké. Zevně jsou hnědočerné a pokryty hranolovitými, tupými bradavkami. Letní nebo německý lanýž má maso žlutavě bílé, francouzský lanýž je na průřezu hnědý a má znamenitou chuť.

### Lanýže na madeirském víně.

Potřeby:  $\frac{1}{2}$  kg lanýžů,  $\frac{1}{2}$  l vína madeira,  $\frac{1}{2}$  citronu, několik zrněk pepře, sůl,  $\frac{1}{2}$  čajové lžičky mouky.

**Příprava:** Lanýže neloupáme, nýbrž v teplé a studené vodě je umyjeme a kartáčkem dobře očistíme. Dáme do horkého vína trochu citronové šťávy, pepř a sůl a lanýže v něm uvaříme. Pak je vyndáme, postavíme nad páru, omáčku zaprášíme moukou, procedíme sítkem, lanýže rozložíme na ozdobně upravený ubrousek, obložíme je koláčky citronu a omáčku k nim podáváme v omáčnicku.

### **Ryzec pravý, rezek.**

Rezek jest oranžově až cihlově červeně zbarvený, na horní straně kloboučku má tmavé kroužky a roste v létě a na podzim v jehličnatých lesích. Maso má také červenožluté a roní na lomu oranžově červené mléko, které v krátkém čase, jako maso samo, zezelená jako mředěnka. (Podobá se velice ryzci kravskému, který na řezu roní mléčnou šťávu.) Klobouček ryzce jest nejprve plochý, u velkých hub později nálevkovitý. Nožka mladého ryzce je tvrdá, staršího ryzce dutá. Ryzec patří k nejuhnutnějším houbám.

### **Dušené ryzce.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg očištěných, omytých ryzců, 4 dkg Ceresu, 4 dkg slaniny, sůl, trochu pepře, malá krájená cibule, 1 čajová lžička sekané petržele.

**Příprava:** Rozřežeme slaninu na kousky, dáme ji osmažiti do světloužluta, přidáme Ceres, rozkrájené houby, sůl, pepř a cibuli, přikryjeme pokličkou a udusíme ryzce do měkka. Na konec přidáme petrželku.

### **Pečené ryzce.**

**Potřeby:** 20 pěkných, velkých ryzců, dobře očištěných a omytých, 2 drobně krájené cibule, 4 lžice Visanu,  $\frac{1}{2}$  l kyselý smetany, 2 lžice strouhané žemle, 2 lžice strouhaného parmezánského sýra, 2 lžice rozpáleného Visanu.

**Příprava:** Houby očistíme, omyjeme, usušíme a nakrájíme na tenké lístky. Udusíme cibuli na 4 lžicích Visanu, ale nenecháme ji zežloutnouti, přidáme houby, polijeme je smetanou, osolíme a opepríme podle chuti a necháme houby dusiti. Pak je dáme do formy, posypeme strouhanou žemlí a parmezánským sýrem, polijeme 2 lžicemi horkého Visanu a pečeme je v horké troubě, až se na nich udělá světle hnědá kůrka. Ryzce musíme ihned podávati.

### **Ryzcový salát.**

Udusíme na kousky nakrájené ryzce ve Visanu s trochou vody a soli do měkka a dáme je na sítko osáknouti. Pak je ještě teplé promícháme s octem, solí, pepřem, olejem, jemně krájenou cibulí a petrželkou a podáváme studené k hovězí, skopové nebo vepřové pečení.

### **Dušené lišky.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg lišek, sůl, pepř, 6 dkg Visanu, 1 nakrájená cibule, trochu masového odvaru a mouky, zelená petrželka.

**Příprava:** Očištěné, omyté, spařené houby dáme okapatí na sítko, pak je ve Visanu s cibulí, solí a pepřem udusíme do měkka. (Místo pepře můžeme také vzíti kmín.) Za dušení poléváme houby masovým odvarem, na konec je zaprášíme moukou a přidáme k nim jemně sekanou petrželku.

# Vaječná jídla.

## Vejsce na tvrdo s křenem.

Potřeby: 10 vajec, trochu soli a pepře, 2 lžíce oleje, 3 lžíce vinného octa a 2 lžíce strouhaného křenu.

Příprava: Vejce vaříme 10 minut, dáme je do studené vody, oloupáme, po délce rozčtvrtíme, osolíme a opepříme, polijeme olejem smíšeným s vinným octem a posypeme křenem. Chutnají výborně k bramborům.

## Míchaná vejce s uzenými sledi.

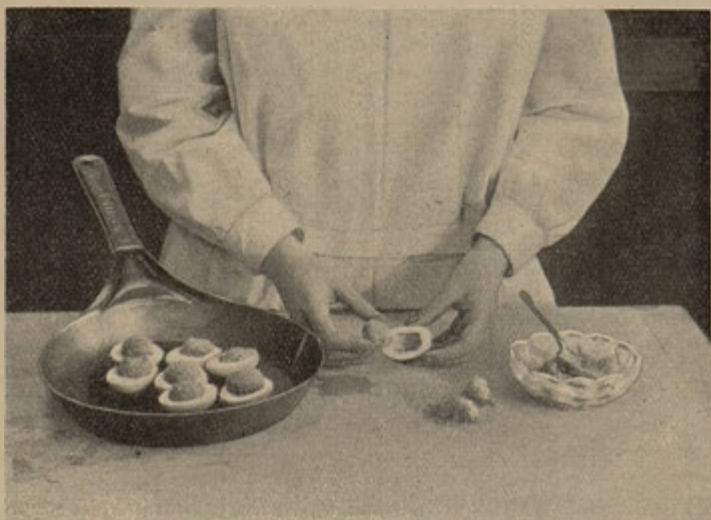
Potřeby: 6 uzených sledů, 6 *dkg* Visanu, 6 vajec, sůl a pepř.

Příprava: Sledě stáhneme, zbavíme kostí, rozkrájíme na kousky a v omeletové pánvi osmažíme na Visanu. Potom na ně roztlučeme vejce, osolíme je, opepříme a všechno lehce na plotně mícháme, až vejce ztuhnou. Podáváme k nim brambory nebo osmažené žemlové řezy.

## Plněná vejce.

Potřeby: 10 vajec, 2 žemle bez kůrky v mléce namočené a vymačkané, 5 očištěných, jemně usekaných sardelí, 8 *dkg* Visanu, pak ještě jedno vejce, 1 žloutek, 1 lžíce soli, trochu pepře,  $\frac{1}{4}$  l kyselé smetany, 3 lžíce strouhané žemle.

Příprava: Uvaříme 10 vajec na tvrdo, dáme je do studené vody, oloupáme a po délce rozpůlíme. Žloutky s namočenými žemlemi protlačíme sítkem a přimícháme je se sardelími k utřenému Visanu. Pak přidáme k tomu ještě jedno vejce a žloutek, 2 lžíce smetany, sůl a pepř a plníme tím bílky.



Plněná vejce: Z nádivky uděláme kuličky a vmáčkneme je do rozpůlených bílků.



Plněná vejce dáme do kastrolu, posypeme je strouhanou žemlí, polijeme zbylou smetanou a pečeme v troubě 10—15 minut.

### **Vejce s ledvinkami.**

**Potřeby:** 4 skopové ledvinky, 7 vajec, 3 lžice Ceresu, 4 *dkg* Visanu, sůl,  $\frac{1}{4}$  l rajské omáčky.

**Příprava:** Ledvinky očistíme, rozpůlíme a upečeme v horkém Ceresu do hněda. Pak vymažeme kastrol Visanem, dáme do něho ke kraji pečené ledvinky, osolíme je a roztlučeme k nim vejce tak, aby žloutky zůstaly celé. Kastrol necháme na plotně nebo v troubě tak dlouho, až bílky ztuhnou. Pak vše polijeme horkou rajskou omáčkou a pokrm podáváme v téměř kastrolu na stůl. (Velmi vydatné jídlo.)

### **Sázená vejce s parmezánským sýrem.**

**Potřeby:** Sardelové máslo ze 6 *dkg* Visanu a 4 sardelí, 9 *dkg* jemně strouhaného parmezánského sýra, 6 vajec, 1 strouhaná žemle.

**Příprava:** Utřeme sardelové máslo s parmezánským sýrem a strouhanou žemlí, potřeme tím na prst silně dno porculánové pánve, roztlučeme na to vejce, osolíme, opepříme a dáme upéci do trouby. Žloutky musí zůstatí měkké.

### **Ztracená vejce.**

**Potřeby:** 6 vajec, sůl, 3—4 lžice octa.

**Příprava:** Dáme v mělkém kastrolu svařiti trochu osolené vody s octem, rozbijeme do ní vejce a pohybujeme kastrole, až bílky ztuhnou. Pak vejce vyndáme cedníčkem.

### **Fritaty se sekaninou.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{3}$  l mouky, 2 vejce, mléko,  $\frac{1}{2}$  *kg* sekaných zbytků masa, koření, sůl, Visan.

**Příprava:** Z mouky, vajec a mléka upečeme fritaty a jednu položíme do prostředně velké, dobře Visanem vymazané formy. Na tuto fritatu dáme lžíci kořeněného sekaného masa, na ně opět jednu fritatu, pak sekané maso atd., až je forma plná. Poslední je fritata. Pak fritaty pečeme  $\frac{1}{4}$  hodiny v troubě při mírném ohni a vyklopíme.

### **Vejce na kyselo.**

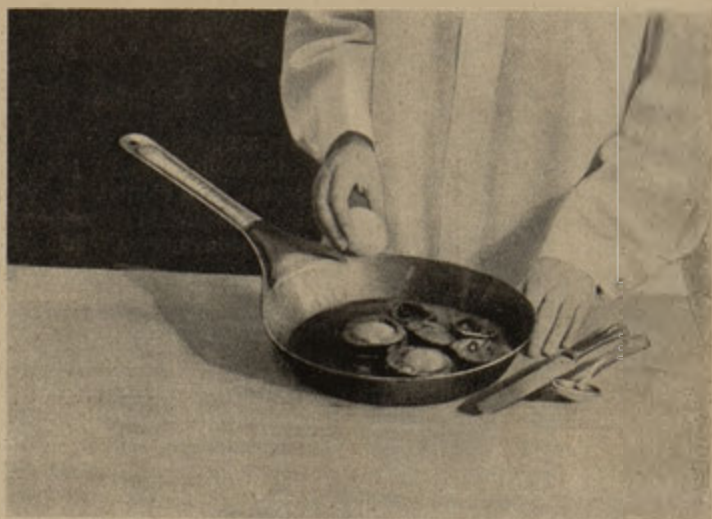
**Potřeby:** 2 lžice vinného octa, na špičku nože kmínu,  $\frac{1}{2}$  l kyselé smetany, trochu mouky, čerstvá vejce.

**Příprava:** Svaříme ocet se  $\frac{1}{4}$  l vody a kmínem, přidáme smetanu se zakvedlanou moukou a svaříme vše na zahoustlou omáčku. Pak do toho rozbijeme podle potřeby vajec a necháme je ztuhnouti. (S kmínovanými brambory jsou výborná.)

### **Omeleta s chřestovými hlavičkami.**

**Potřeby:** 8 vajec, sůl, 2 lžice chřestových hlaviček v slané vodě měkce uvařených, 6 *dkg* Visanu.





Vejce s rajskými jablíčky I.



Vejce s rajskými jablíčky II.

**Příprava:** Rozbijeme vejce do hrnce, osolíme je, přidáme chřestové hlavičky a promícháme vše vidličkou. Pak rozpálíme Visan v omeletové pánvi, dáme do něho vejce s chřestovými hlavičkami a omeletu upečeme na mírném ohni.

### **Holandská vejce.**

**Potřeby:** Vajec podle potřeby, Ceres, mouka, holandská omáčka.

**Příprava:** Malé, mělké formičky potřeme dobře Ceresem, zaprášíme moukou, rozbijeme do nich po čerstvém vejci, dáme je na 6 minut do vařící vody. Pak vejce z formiček vyklopíme a položíme je na mělkou mísu a posypeme sekanou zelenou petrželkou. Podáváme je s holandskou omáčkou.

### **Nadívaná vejce.**

**Potřeby:** Na tvrdo vařená vejce, po stejném dílu jemně sekané zeliny (estragon, tymián, petrželka, šfovík), trochu soli a pepře, Visan.

**Příprava:** Vejce rozkrojíme, vyndáme žloutky a smísíme je se stejným množstvím Visanu a usekanými zelinami (na 1 žloutek počítáme 1 čajovou lžičku zelin), s trochou soli a pepře. Touto směsí naplníme rozpůlené bílky a polijeme je studenou Visanovou omáčkou s usekanými zelinami.

### **Vejce s rajskými jablíčky.**

**Potřeby:** Rajská jablíčka, vejce, Visan, sůl a pepř.

**Příprava:** Jablíčka nakrojíme, vyhloubíme a udusíme na Visanu. Potom je uvnitř osolíme a opepříme, rozbijeme do nich po jednom vejci a necháme je na horkém Visanu, až vejce v jablíčkách ztuhnou. Podáváme je se zelenou, jemně sekanou petrželkou.

### **Vaječné smaženky.**

**Potřeby:** 2 na tvrdo vařená vejce, 2 lžíce Visanu, 1 čajová lžička mouky, 1 žloutek, 1 lžice strouhaného parmezánu, trochu jemně sekané pažitky, 3 dušené, sekané žampiony, Ceres.

**Příprava:** Rozsekáme vejce, umícháme je s horkým Visanem, moukou a 1 žloutkem na hustou omáčku, přidáme parmezánský sýr, pažitku a žampiony a vše dobře smísíme. Pak z té směsi uděláme řízky, obalíme je ve vejci a strouhané zemi a usmažíme na Ceresu do zlatožluta.

# Stůl

## jako středisko rodiny a společnosti.

V naší době, plné neklidu a shonu, kdy musí jít za výdělkem nejen sám otec, nýbrž i všichni dospělí členové rodiny a děti meškají několik hodin ve škole, zbývá jen málo času, který patří útulnému domovu. Mnohá rodina stráví společně jen těch několik chvil u jídla. Měla by tedy každá hospodyňka úpravě stolu věnovat největší péči, aby se její rodina v těch chvílích, které jsou často jediným zotavením za celý den, cítila zcela spokojena.

Prostíráme-li stůl k obědu, k večeři, k snídaní nebo k svačině, počínáme si podle okolností. K jednoduchému rodinnému obědu prostřeme stůl jinak, než máme-li hosty. Ale vždycky platí hlavní pravidlo: ubrus, ubrousky, nádobí a příbory musí být čisté. I v nejužším kruhu rodinném má být na stole všechno čisté, třebaže prosté a staré. Čistě prostřený, pečlivě upravený stůl je přepychem, který si může každý dovolit.

Máme-li hosta, nemusíme ho zahrnouti jídlem a pitím, stačí. pozveme-li ho přátelsky k obědu nebo k večeři, nabídneme-li mu prostý zákusek. Šálek čaje nebo sklenku vína.

A jako pohostinství, tak se má poměry řídit také úprava stolu. Zámožná rodina může hostu předložit drahá jídla a vzácné nápoje, má k tomu také cenný porcelán, broušené sklo, stříbrné příbory atd. Ale každého hosta uspokojí i skrovná kuchyně a prostá úprava stolu, projeví-li hostitelé svou upřímnou radost z jeho návštěvy. Přívětivost jest nezbytnou ctností každé hostitelky.

Co se týče družnosti, ukazují nám již jména rozličného uspořádání, že i zde je jídlo nebo tabule pojítkem společnosti.

V posledních letech se lidé bohužel stali náročnými nad své poměry, nejen co se týká oděvu a zábavy, ale i co se týká pohostinství; zdá se, že již i zde ta milá prostota starých, zlatých časů mizí. Každá rozumná hospodyňka bojuje proti takovému přehánění. Jak nepříjemně působí na hosta, vidí-li, že se hostitel pokouší mezi známými předčítí druhého okázalostí a hoštěním!

Nezáleží na tom, „co dáme“, ale „jak“ dáme. Ač tu nelze stanovit určité normy a pravidla, poněvadž tato kapitola je věcí jemného citu a dobrého vkusu, budiž přec podán v následujících odstavcích jakýsi návod, jak to zařídíme, aby se naše rodina i hosté u našeho stolu cítili spokojeni.

První, čeho musíme vzhledem k hostům dbátí, je stolní pořádek. Pozveme-li do společnosti jen přátele domu a dobré známé, rozesadíme je pokud možno tak, že není u stolu místa prvního ani posledního a členové rodiny usednou porůznu mezi hosty. takže se mohou starati o jejich zábavu a pohoštění.

Má-li společnost ráz slavnostní (větší rodinné slavnosti), vyžaduje dobrý tón, aby bylo přihlíženo k hodnosti hostů. Tu je pravidlem, že hostitel a hostitelka zaujmají prostředek tabule sedíce proti sobě. Hostitel nabídne rámě nejvznešenější dámě společnosti a vede ji k stolu; hostitelka přijme rámě nejvznešenějšího pána a dá se jím k stolu vésti. Dvě nejváženější dámy mají nárok na místa vedle hostitele, dva nejváženější pánové usednou vedle hostitelky. Pak následují ostatní dvojice postupně až k mládeži, která se posadí u dolejšího konce stolu společně s pány, na které se snad již dům nedostalo. Musí tu ovšem rozhodovat i takt hostitelčin, neboť povahy a sklony hostů jsou nemálo důležité a nikdo přec nechce své hosty ani ponížiti ani uraziti.



Při zvláštních oslavách, svatbách, jubileích atp. sedává dvojice nebo osoba. k jejíž počtu se slavnost pořádá, uprostřed podélné strany. Pak se usadí po obou stranách rodiče a ostatní, kdož jsou oslavencům blízcí, aniž se přihlíží k hodnotě jednotlivých osob. Účastní-li se svatební hostiny také kněz, přísluší mu místo proti snoubencům.

Při hostině budiž proneseno jen několik krátkých přípitků; dlouhé řeči jsou na újmou požitku z pečlivě upravených jídel.

Jídla se počínají podávati vždy u nejvznešenější dámy nebo nejvznešenějšího hosta. Potom se podávají dále podle pořadu. Při dalších jídlech však počínáme střídavě u některé jiné starší dámy, aby nebyl nikdo pohoršen. Při pánských dínerech, jichž se účastní paní domu, podává se každá mísa nejdříve jí; rovněž jsou-li hostmi ien mladí lidé. Pokrmy se hostu podávají vždy po levé straně; posluhující osoba, nesoucí mísu na levé ruce na složeném ubrousku, podrží ji hostu ve výši stolu co nejbliže u jeho talíře. Talíře vyměňuje posluhující osoba vždy pravou rukou a po pravé straně hosta. Právě tak se hostu podávají plné sklenky na podnosu zleva a je-li třeba, odbírají se zprava. Také víno se nalévá zprava, při čemž posluhující osoba nadržuje talíř vždy na šířku ruky od dolního kraje a nesmí dolévatí více než na 1 cm pod horní okraj sklenice.

### Podávání různých jídel.

Jídla, jež k sobě patří, jako pečeně, omáčka, brambory nebo zelenina, příloha atd., se vždy podávají rychle za sebou. Posluhuje-li jen jedno děvče, dá na stůl nejdřív příkrm, požádá, aby byl pak dán dalšímu hostu a samo podává hlavní pokrm.

Polévku dává hostům sama domácí paní, nebo se to děje u vedlejšího stolu: děvče vezme vždy jen jeden talíř polévky a předloží jej hostu s pravé strany. Předkrmy nebo hors d'œuvres se podávají na podnosu s pravé strany.

Rybu, která jde na stůl celá a bez omáčky, dáme na ubrousek a na mísu příložíme jen lžici. K rozkrájeným nebo celým rybám s omáčkou dáváme vidličku a lžici. Neloupané brambory, raci a pečené kaštany se podávají příkryté ubrouskem, aby nevychladly.

Velké kusy masa, které se mají krájetí až na stole, přináší se s velkým nožem a vidličkou; rozkrájíme-li pečení už v kuchyni, podáváme ji s vidličkou a lžicí. Předkrmy a zeleninu podáváme se lžicí, k salátům však přiložíme na mísu nůž a vidličku, obojí z rohu nebo ze dřeva.

Moučníky, teplé i studené, podáváme se lžicí, nakrájené dorty s dortovou lopatkou. Malé talířky na moučníky, dorty a zmrzlinu dáme na stůl hned při prostírání se lžičkou.

### Podávání nápojů.

Stolní víno, bílé a červené, dáváme na stůl v broušených karafách nebo vinných skleněných džbánkách. Musí jich býti na stole s dostatek, aby si mohl každý host snadno nalítí a své dámě posloužití. Prázdné karafy třeba včas nahradití jinými. Plní se u vedlejšího stolu. Je-li vína více druhů, má se posluhující osoba hosta zeptati, jakého druhu si přeje. V poslední době je zvykem, zvláštní druhy vína nabízetí již nalité ve sklenkách, při čemž se jmenuje jeho známka. Při nejlepších tabulích bývá po polévce víno sherry nebo madeirské; to se podává v malých sklenkách, a to každému hostu jednou a jen na zvláštní přání se sklenka nalije po druhé.

Šampaňská a sladká desertní vína, která se chladí na vedlejším stole, dáváme při pečení a desertu na stůl v lahvích.

Bowle nebo punč se podává s bowlovou lžicí v sklenicích, a to bowle stojí na stole, hostitel nalévá a posluhující osoba sklenice roznáší a přináší. Jemné likéry, jejichž druh se pozná na zavěšeném ozdobném štítku, se podávají často ke kávě a přijdou na stůl v lahvích. Nalévá je zpravidla hostitel nebo jiný pán ze společnosti. Šampaňské víno je lépe dávatí v úzkých číších než v moderních plochých pohárech, které jsou příliš velké; ty nemožno vyprázdnit najednou a víno v nich dobře nepění. Dobrá chuť všech druhů vína závisí na jejich teplotě. Bílá vína sice musí být



chladná, ale nesmějí být podávána příliš studená, obzvláště jemnější vína rýnská ztrácejí aroma, dávají-li se na stůl přechlazená. Ještě větší péče vyžadují červená vína. Ta dejme asi 2—3 hodiny před jídlem do mírně teplé místnosti, aby se odrazila.

Stará vína, burgundská, bordeaux a stará rýnská vína se snadno usazují a třeba je tedy nalévatí opatrně.

Pěnivá vína se piji studená, ale ne příliš studená. Stačí, postavíme-li je na  $\frac{3}{4}$  hodiny do drobně tlučeného ledu a soli. Když víno naléváme, držíme láhev zaobalenou ve vlhkém ubrousku, neboť od teplé ruky by ztratilo svou správnou teploturu.

Karafy s vodou a sklenice na vodu buď rozestavíme na tabuli, nebo je postavíme na vedlejší stůl a vodu podáme na zvláštní přání.

## Prostírání na stůl.

### Jednoduchý oběd.

Již na počátku jsme podotkli, že by měla každá pečlivá hospodyňka při denních jídlech věnovati stolu svou obzvláštní pozornost. Čistota a největší pečlivost jsou nezbytnou povinností.

S ubrusem, který nemožno měnit každý den, třeba zacházeti velmi pečlivě. Než jej skládáme, musíme vzítí smetáček a lopatku a ubrus očistiti ode všech drobtů. Potom jej složíme tak, aby neměl nové přeložky. (Tomu se nevyhneme, bereme-li ubrus za čtyři cípy a drobty vytřásáme.) Hospodyňka by měla v každém ročním období pamatovati aspoň na skrovnou květinovou výzdobu, zvláště jsou-li v domě hosté. Ubrusky, jichž se používá při hlavních jídlech celý týden, označíme stužkami nebo kroužky. Uprostřed stolu položíme rákosovou nebo slaměnou podložku a horké misky klademe na ni, aby byl chráněn ubrus. Hospodyňka má před sebou narovnaný polévkové talíře a nalévá na ně z polévkové misky polévku, kterou předkládá služka nebo některý člen rodiny jednotlivým osobám.

Po polévce zpravidla následuje vařený, dušený nebo pečený masový pokrm se zeleninou, s brambory nebo s knedlíky; ve dnech, kdy bývají za hlavní jídlo pokrmy moučné nebo vaječné, zelenina a maso většinou nebývá. To je celý oběd. V rodinách s nároky poněkud většími bývá po mase ještě kompot nebo moučník jako desert.

V neděli a ve svátek bývá hlavním jídlem nějaká pečeně a po ní moučník.

Posluha u stolu se omezuje jen na výměnu talířů a přinesení a odnesení jídel.

### Odpolední svačina

bývá v rodinách zpravidla mezi 3.—5. hodinou. Rovná se zjednodušené první snídani. Dospělí mívají kávu nebo čaj, děti mléko; k tomu žemle a ovocnou marmeládu nebo máslo. Máme-li návštěvu, dáváme k tomu ještě jednoduché pečivo a ovoce. V neděli bývá, zvláště na venkově, doma pečený koláč nebo buchta, v městě se hospodyňka ráda postará o drobné, křehké pečivo.

### Večeře

bývá v rodině mezi 7.—8. hodinou. V některých rodinách mívají teplou večeři, t. j. nějaký malý, teplý masitý nebo vaječný pokrm, který se často skládá ze zbytků od oběda. V létě bývají k večeři vejce na měkko, salát a studený nářez. Za večerní nápoji jsou v dnešní pokročilé době oblíbeny ovocné šťávy, zvláště jableková šťáva Ceres, ale pije se též čaj a mléko nebo i pivo. Řídčeji, většinou jen z příčin zdravotních, bývá na stole bílé nebo červené víno. V horkých letních dnech někdo zvláště rád pije kyselé mléko.

### Svačina, čaj o páté a večerní čaj

působí hostiteli méně potíží a vydání a mohou být pořádány i v rodinách skromnějších.

Při větší svačině pro dámy budiž upraven stůl velmi pečlivě. Čekáme-li mnoho hostů, připravíme jednu tabuli, která stačí pro všechny; je-li málo místa, musí stačiti



### Svačina.

Pozveme-li hosty na kávu, musíme upravit stůl velmi pečlivě. Ke každému šálku dáme desertní talířek, k němu přiložíme lžičku nebo i desertní nožík a stůl ozdobíme květinami. Velmi pěkné jsou ploché misky naplněné květinami. Můžeme však na stůl postavit také nízké kvetoucí květiny v květináčích.

60 cm pro osobu, nebo rozdělíme hosty k několika malým stolkům, podle staří, známostí a rodinných vztahů. Toto uspořádání je velmi oblíbeno, poněvadž mohou spolu besedovati bližší známi a nálada je srdečnější, ačkoli to má pro hostitelku jisté nevýhody. Domácí paní musí svou pozornost k hostům rozptylovati na několik stran a obsluha je nepohodlnější. Domácí dáma si volí místo vždy u hlavního stolu, u něhož v tomto případě bývá pohovka.

Na pohovce zaujmou místo dvě nejstarší nebo nejvznešenější dámy, kteréž však vždycky dávají starší dámě přednost. Velká tabule má slavnostní ráz, její obsluha je jednodušší a domácí paní ii snáze přehledné. Ale značně působí na náladu. Domácí paní tu připadá těžký úkol, taktně zaříditi, aby se sešly dámy se stejnými zájmy, byt si byly i cizí, aby si našly látku k společnému rozhovoru.

Když je prostřeno, dáme na stůl desertní talířky s malými ubrousky, k talířku položíme nožik na pečivo, nebo — podává-li se pečivo plněné šlehanou smetanou — také malé vidličky a lžičky, ozdobíme vkusně stůl květinami rozestavíce v symetrických vzdálenostech vázy s volnými kyticemi nebo ploché misky naplněné květinami nebo i nízké kvetoucí květiny v květináčích. Je-li tabule dlouhá, doporučuje se dáti na stůl dva podnosy s cukrem, mlékem a smetanou. Dává-li hostitelka ke kávě místo sladké smetany šlehanou smetanou, postaví ji na stůl krátce před příchodem hostů v různých menších křišťálových miskách a přiloží k nim po malé lžičce. Podle počtu hostů dáme na stůl jeden nebo dva větší koláče a mezi ně k příborům vhodné talířky s malým, hodně rozličným pečivem. Za hlavní zákusek volme nějakou bábovku, na př. rozinkovou, mandlemi nebo oříškovým krémem plněný věnec nebo větší koláče z piškotového těsta.

Jakmile se dostaví většina hostů, počne se podávati káva. Posluhující děvče přinese na podnose jen trochu přes polovinu naplněné šálky, na jejichž talířcích leží lžička na moka a podává je dámám vždy po levé straně. Domácí paní se stará o to, aby mohly dámy dosáhnouti mléka, cukru a smetany. Není-li dostatek personálu k posluze, možno podati také černou kávu v konvicích.

Při roznášení kávy je záhodno míti vždy připraveny 3—4 šálky čaje, poněvadž některé dámy pijí raději čaj.

Posluhující děvče musí po jisté době šálky opět nalíti, jde s konvicí od hosta k hostu, podívá se mlčky a není-li šálek ještě prázdný, vzdálí se tiše a poslouží hostu později.

Je nevhodné, jak se tu a tam stává, ptá-li se děvče hosta, přeje-li si ještě kávy. Jenom je-li na něco tázáno, má skromně odpověděti, jinak má jen pozorně posluhovati. Při neformálních kávových společnostech nebo kde z úsporných příčin děvčete nemají, nalévá kávu sama hostitelka nebo dcera a pečuje o to, aby si hosté cukr a smetanu podali kolem. Za hodnou dobu po vypití kávy sklídíme se stolu. Učiníme tak co nejrychleji a tiše. Kromě květinové výzdoby a ubrousků všechno se stolu odneseme a drobečky a zbytky jídel s ubrusu odstraníme. Potom podle toho, co má přijíti na stůl, prostřeme buď talířky s nožíky na dorty, malé talířky se lžičkou na zmrzlinu a s papírovými ubrousky nebo i malé talířky kompotové se lžičkou na krémy nebo na pudink.

Pak dáme podávati na míse zmrzlinu nebo šerbet s oplatkami, nějaký sladký krém s drobným konfektem, jako makronky, oplatky, piškoty a později ještě dort a k němu malou sklenku sladkého desertního vína nebo sklenku vína červeného nebo bílého. Tyto sladkosti dlužno podávati dvakrát a vyprázdňené sklenky nutno doliti.

Pohoštění se musí říditi druhem společnosti, má-li být velké a slavnostní, nebo menší, přátelštější. Má-li býti docela přátelské a intimní, zjednodušíme pečivo ke kávě a pak podáváme jen krém doma připravený.

## Čaj o páté hodině

nevyžaduje nijaké slavnostní úpravy stolu, má ráz nenuceného pobesedování, při němž je dovoleno dříve nebo později přijíti i odejít. Čaj se podává u malých prostřených nebo neprostřených stolků, obsluhovati není ani třeba. Čaj připravuje sama domácí paní a každému příštímu hostu podá šálek. Malé talířky s pečivem jsou uchystány



na stole, aby si každý posloužil sám, rovněž mléko, cukr, rum. Zřídka chybějí pochoutkové chlebičky (sandwiche — vysl. senduiče). Talíře se nepodávají, ji se všeho nenuceně z ruky. Společnost, která se přijímá od 5 hodin, zase se mezi 7.—8. hodinou rozejde.

Tento pohodlný, z Anglie přejatý „five o'clock“ (vysl. faif o klok) u nás dosti nezdomácněl. Chceme při svém besedování sedět jako doma. Společnost, v níž se porůznu stojí a podle libosti přichází a odchází, nevyhovuje našim národním zvykům a proto nám zůstala cizí.

Čaje o páté hodině jsou u nás sice velmi obvyklé, ale v základě jsou to podle svého provádění pozdní svačiny, při nichž se místo kávy podává čaj a přidávají se obložené chlebičky. Prostřený stůl a formální sezení u něho na vykázaném místě zůstalo.

## Večerní čaj

Jest jednoduchá forma večeře a nebudí v hostech nijaké zvláštní očekávám.

Jde-li o dámský čaj, je průběh podobný jako při dámské kávě, jenom že se hned při čaji za hlavní jídlo podává na mísách studené maso. Koláčů se tedy spotřebuje velmi málo. Sladký zákusek se podává jako při kávě pro dámy. Skládá-li se společnost z dám a pánů, podáváme nějaké teplé masové jídlo, na př. pečení, drobnou drůbež, kotlety neb pod. se salátem a kompotem a k tomu se může dát šálek čaje, také sklenka lehkého vína. Po teplém jídle následuje studené, ryba v rosolu, nářez, plněná vajíčka, sardinky, mísa rybího salátu a pod.

Záleží na hostiteli, má-li být čaj bohatší nebo jednodušší.

Při pozvání k večernímu čaji je právě tak přípustno, všechno, co se hostu předkládá, dáti hned na stůl, nebo z toho udělati malou večeři s několika jídly. Po čaji hosté ještě několik hodin besedují u stolu: nabídneme jim tedy ještě malé občerstvení: pánům sklenku piva, dámám ovoce a cukrovinky.

## Večeře

se počíná zpravidla v 8 hod. nebo — je-li společnost velká — v 9 hod. Pořádáme ji podobně jako diner, ale jednodušeji. Květinová výzdoba a dekorace tabule ovocem a desertem bývá skrovnější, počet jídel a výběr vína bývá omezenější. Při jednoduché večeři bývají dvě jídla, ryba nebo nějaká paštika a hlavní pečeně s obvyklými příkrmy. Stolní víno se pije až do pečeně, pak se až do konce podává nějaké lepší víno rýnské nebo pěnlivé. Zpravidla následuje ještě nějaký moučník, jemný krém nebo místo něho zmrzlina. Na konec podáváme ještě chléb a zeměle s různými sýry a máslem, jakož i ovoce, které právě roční doba skýtá. Zdrží-li se společnost déle, podáváme asi za ½ hodiny po večeři čaj s mlékem, rumem nebo citronem, bez pečiva.

Aranžujeme-li slavnostní večeři, podáváme 3—4 jídla. Počínáme šálkem bouillonu, pak podáváme rybu nebo nějakou paštiku, potom pečení s lepší zeleninou, salátem a kompotem, na konec zmrzlinu, máslo a sýr. Desert může být zcela jednoduchý. Místo bouillonu můžeme též dáti kaviárové nebo sardelové chlebičky nebo mušle.

## Úprava a zdobené jídel.

Ačkoli v jednotlivých předpisech pojednáváme také o úpravě jídel, zmínujeme se o tom v této kapitole ještě podrobněji, neboť i sebe pečlivěji připravený pokrm pozbývá ceny, je-li nevkusné a špatně upraven.

### Bouillon (čti. buiójn).

Úplně čistý bouillon bez závaru podáváme v šálcích. Dáváme k němu buď zeměle nebo tyčinky, sýrové piškoty nebo masové paštičky. Je-li bouillon s nějakým závarem, podává se na talířích, které nesmíme nikdy nalévat až po okraj.



## Předkrmy (hors d'œuvres).

Předkrmy vždy upravujeme na malé míse a přikládáme k nim lžici a vidličku. Jsou-li za předkrmy studené chlebičky s nářezem, pokryjeme mísu, než na ni dáme chlebičky, pěkně vysekávaným dortovým papírem a ozdobíme ji zelenou petrželkou.

Kaviár mažeme buď na chlebičky, nebo jej dáváme na stůl v původní doze, obložené ledem a zdobené citronem.

Ustřice čistě umyjeme, pak je rozevřeme a plochou skořápkou odstraníme. Potom jich dáme pro každou osobu určité množství na talíř a kolem nich položíme čtvrtky citronu. Ustřice musíme otvírat opatrně, aby z jejich vody nepřišlo nic nazmar.

Kolem malých formiček s paštičkami, krabiček se sardinkami a jiných malých dos dáme bílé papírové manžetky, které nastříháme na úzounké proužky, aby se kadeřily. U krabičky se sardinkami nesmí chybět příslušná vidlička. Papírové manžetky můžeme též nahradit krepovaným papírem, hodícím se barvou k ozdobě stolu.

Ryby se nemají na mísu klásti na stranu; dáváme je vždy hřbetem nahoru. Veliké ryby upravujeme na dlouhé míse, pokryté ubrouskem.

Pstruhy, malé štiky a jiné ryby stočíme do kolečka a konec ocasu jím protáhneme očními dalky.

Humry musíme v kuchyni rozštípnout; pak je zase složíme dohromady a postavíme je na mísu hlavami k sobě. Také raky upravujeme do pyramid.

## Masové pokrmy.

Vařené hovězí maso nakrájíme na řezy a pokládáme je šikmo na sebe. Za ozdobu se k němu hodí zelená petrželka nebo na růžičky řezané ředkvičky. Dáváme-li k hovězímu masu několik příloh, upravíme je na malých miskách, třeba křišťálových, a podáváme k němu teplou a studenou omáčku podle volby. Pečeně, přinesená z kuchyně v celku a krájená teprve na stole, musí být opatřena ozdobným bodlem. V kuchyni rozkrájenou pečení složíme zase do původní podoby a ozdobíme.

Řízky, frikandela, bifstecky nikdy nepokládáme na plocho vedle sebe, nýbrž šikmo na sebe, aby ležely na míse ve věnci. Šunku, žebírka a kýtů, které jdou na tabuli nerozkrájené, ozdobíme na konci kosti papírovou manžetkou.

Zdobené hovězí filety s ptačími hnízdečky. Podle předpisu nakrájené filety zase složíme do původní podoby a polijeme omáčkou. Kolem pečeně dáme ze syrových bramborů pečená hnízdečka (předpis ve 4. dílu Schichtovy kuchařky) a naplníme je střídavě mladým zeleným hráškem, mrkví, chřestem a žampiony. Všechna zelenina je měkce dušena v slané vodě s Visanem.

## Drůbež.

Aby byla dušená drůbež úhledná, rozkrájíme ji podle pravidel na vhodné kousky již před dušením. Když je dušena, složíme ji zase do původní podoby, polijeme omáčkou a ozdobíme.

Pečená husa (viz obr. v II. dílu) se upravuje takto: U žeberní části usekneme po obou stranách žebra stejně široce a položíme ji na dlouhou mísu, takže tvoří jakýsi podkladek. Tlustý kousek od stehů položíme vpředu na každou stranu, za něj nohu. Na řezy nakrájená prsa složíme do jejich původní podoby na hřbetové kosti. Takto upravenou husu ozdobíme kučeravou petrželkou.

Krůtu, kachnu a bažanta upravíme také tak.

Sluky složíme na dlouhou mísu celé, ale bez hřbetu, prsíčka nahoru, hlavičku dopředu. Kolem nich do věnce dáme horké krajíčky chleba.

Kvíčaly upravíme na dlouhé míse ve dvou řadách tak, aby měly prsíčka obrácena k sobě; na koncích přiložíme po kvíčale prsíčky dovnitř. Potom posypeme kvíčaly na kostky nakrájenou, osmaženou zemlí.

Obkládané koroptve. Z červeného zelí, které je ke koroptvím skoro nezbytnou přílohou, upečeme paštiku a vyklopíme ji doprostřed mísy. Paštiku obložíme lístky slaniny

a koroptve upravíme kolem paštiky. Můžeme též udělati podkládek z bramborové kaše, obložití jej červeným zelím a koroptve položit kolem do věnce.

Paštiky nosíme na stůl přikryté; je-li poklička z vodového těsta, položíme ji pak na zvláštní talíř, poněvadž ji nikdy nenabízíme.

Paštiky, které se vyklopují, podáváme již vyklopené, ale dříve zbavené tuku a kolem nich uděláme obrubu z rosołu nebo je zdobíme sekaným rosolem.

---

V této kapitole jsme podali rady a návody, na něž se může i mladá, nezkušená hospodyňka při slavnostních příležitostech spolehnouti. Neboť slavností možno slaviti slavnostně i prostěji, ale nutno je umět slaviti.

Každá slavnostní nálada se zvyšuje dobrým uspořádáním slavnosti, povznáší se jemným citem a pozorností hostitelů a řídí se dobrým jídlem. Radíme též váženým hospodyňkám, aby neklesaly na mysli, jestliže se jim při prvním pokusu něco nezdaří; několikerým opakováním nabudou zkušeností a pak se jistě dostaví žádoucí úspěch.

Neboť také pro kuchyni platí slova:

Cvik dělá mistra!

---

# Obsah.

Polévky:	Strana	Polévky mléčné.	Strana
Polévky masové		Krupicová polévka . . . . .	12
Hnědá polévka . . . . .	3	Rýžová polévka . . . . .	12
Bílá polévka . . . . .	3	Moučná polévka . . . . .	12
Obyčejná hovězí polévka . . . . .	3	Pohanková polévka . . . . .	13
Nudlová polévka . . . . .	4	Kukuřicová polévka . . . . .	13
Fličková polévka . . . . .	4	Pístáčková polévka . . . . .	13
Polévka s kapáním . . . . .	4	Tykvová polévka . . . . .	13
Polévka se strouhankou . . . . .	4	Polévky pивní a vinné.	
Krupičná polévka . . . . .	4	Švédská pивní polévka . . . . .	13
Rýžová polévka . . . . .	4	Polévka z černého pивa s mlékem . . . . .	13
Polévka s fritatovými nudlemi . . . . .	4a	Jednoduchá vinná polévka . . . . .	13
Kroupová polévka . . . . .	5	Polévka s vinnou pěnou . . . . .	14
Zeleninová polévka . . . . .	5	Polévka z vína sherry . . . . .	14
Jednoduché krupicové noky do polévky . . . . .	5	Polévky ze zeleniny a luštěnin.	
Císařské noky do polévky . . . . .	5	Kvěťáková polévka . . . . .	14
Polévka s morkovými knedlíčky . . . . .	5	Polévka z růžičkové kapusty . . . . .	14
Hnědá polévka se smaženým hráškem . . . . .	5	Chřestová polévka . . . . .	14
Polévka s krupicovým svítkem . . . . .	5	Polévka z mladé zeleniny . . . . .	14a
Polévka s moučnými noky . . . . .	5	Polévka z lusek . . . . .	15
Piškotový svítek do polévky . . . . .	6	Boršč . . . . .	15
Masové taštičky do polévky . . . . .	6	Celerová polévka . . . . .	15
Jaterní rýže . . . . .	6	Polévka z rajských jablíček . . . . .	16
Kraplíčky . . . . .	6	Šťovíková polévka . . . . .	16
Játrové knedlíčky . . . . .	6a	Houbová polévka . . . . .	16
Masový svítek do polévky . . . . .	7	Žampionová polévka . . . . .	16
Bramborové knedlíčky do polévky . . . . .	7	Smržová polévka . . . . .	16
Smažený mozeček do polévky . . . . .	7	Cibulová polévka s parmezánským sýrem . . . . .	16
Polévky z různého masa, drůbeže a zvěřiny.		Hrachová polévka . . . . .	17
Polévka z bílého telecího masa . . . . .	7	Polévky z hrachového, čočkového, fazolového šrotu, z luštěninové a ovesné mouky . . . . .	17
Polévka z telecího mozečku . . . . .	8	Dobré postní polévky.	
Polévka z kaldounu . . . . .	8	Rybí polévky . . . . .	17
Polévka z ragout . . . . .	8	Polévka z rybí hlavy . . . . .	17
Polévka ze slepice . . . . .	8	Račí polévka . . . . .	18
Polévka z kostí z pečeně . . . . .	8	Omáčky:	
Polévka ze skopového masa . . . . .	9	Teplé omáčky k masovým pokrmům a zelenině.	
Myslivecká polévka . . . . .	9	Bílá omáčka . . . . .	18
Zaječí polévka . . . . .	9	Hnědá omáčka . . . . .	19
Polévka à la Reine . . . . .	9	Smetanová (Bechamelova) omáčka . . . . .	19
Holubí polévka . . . . .	10	Základní omáčka k zlepšení masových pokrmů a omáček . . . . .	19
Polévky vodové.			
Chlebová polévka s kmínem . . . . .	11		
Zemlová polévka . . . . .	11		
Hnědá moučná polévka . . . . .	11		
Polévka s osmaženou krupicí . . . . .	12		
Polévka ze zeleného žita . . . . .	12		

	Strana		Strana
Hořčicová omáčka	19	Omáčka z ovocné huspeniny	28
Hořčicová omáčka k masu	19	Pomorančová omáčka	28
Španělská omáčka nebo espagnole	19	Meruňková omáčka	28
Zenevská omáčka k lososu a jiným vařeným rybám	20		
Bílá nebo hnědá cibulová omáčka	20	<b>Zelenina a houby.</b>	
Cibulová omáčka s kmínem	20	Důležitá pravidla k přípravě zelenin	29
Česneková omáčka	20		
Rajská omáčka	20a	<b>Zelenina.</b>	
Omáčka z pepřených okurek	21	Květák	30
Jalovcová omáčka	21	Pečený květák	30
Lanýžová omáčka	21	Květák s rajskými jablíčky	30
Hnědá žampionová omáčka	22	Chřest	30
Bílá žampionová omáčka	22	Chřest v konzervách	30
Smržová omáčka	22	Karotka s chřestem	30a
Visanová omáčka k rybám	22	Zelený hrášek	31
Visanová omáčka k zelenině	22	Hrášek s karotkou	31
Omáčka k frikasé	22	Kyselé bílé zeli	31
Holandská omáčka	22a	Červené zeli	32
Chřestová omáčka	23	Bílé zeli s kmínem	32
Kvěťáková omáčka	23	Zelné závitky	32
Zelinná omáčka	23	Kapusta	32
Koprová omáčka	23	Nadívaná kapusta	32
Petrželková omáčka	23	Bílá řepa	32
Majoránková omáčka	23	Lipská všeho chuť	32a
Pažitková omáčka	24	Mladá brukev se zelím	33
Kaparová omáčka	24	Nadívaná brukev	33
Křenová omáčka	24	Fazolové lusky	33
Sardelová omáčka	24	Fazolové lusky žluté	33
Slanečková omáčka	24	Zelníček (kapusta popencovitá)	34
Omáčka z anšoviček	24	Plněné cibule	34
Kaviárová omáčka	24	Dušené ředkve	34
		Vařený černý kořen	34
Studené omáčky k masu, rybám a pod.		Smažené černé kořeny	34
Studená Visanová omáčka se zeli- namí	35	Kapusta kadeřavá s kaštany	34
Visanová omáčka se sardelemi	25	Hříby	34a
Majonéza nebo olejová omáčka ze surových vajec	25	Artičoky	35
Majonéza s kaviárem	25	Špenát	35
Remoládová nebo hořčicová omáčka	25	Jemné zeleniny	35
Vařená majonézová omáčka	25	Risi-pisi	35
Zelinová omáčka	26		
Křen s octem	26	<b>Minutová kuchyně.</b>	
Křen s jablky	26		
Rajská omáčka	26	<b>Houby.</b>	
Hubertovská omáčka	27	Dušené žampiony	36
		Žampionové řezy	36
Sladké omáčky k mouční- kům.		Plněné houby	36
Omáčka z mléka nebo ze smetany	27	Smrž	36
Vanilková omáčka s mlékem nebo se smetanou	27	Lanýže	36
Citronová omáčka	27	Lanýže na madeirském víně	36
Mandlová omáčka	27	Ryzec pravý, rezeck	37
Čokoládová omáčka	27	Dušené ryzce	37
Omáčka z červeného vína	28	Pečené ryzce	37
Vinná pěna (šodó)	28	Ryzcový salát	37
Šodó z jablečné šťávy Ceres	28	Dušené lišky	37
Vanilková omáčka s vínem	28		
Omáčka z čerstvých jahod	28	<b>Vaječná jídla.</b>	
		Veje na tvrdo s křenem	38
		Míchaná vejce s uzenými sledi	38
		Plněná vejce	38
		Veje s ledvinkami	39
		Sázená vejce s parmezánským sýrem	39



	Strana
Ztracená vejce . . . . .	39
Fritaty se sekaninou . . . . .	39
Vejce na kyselo . . . . .	39
Omeleta s chřestovými hlavičkami . . . . .	39
Holandská vejce . . . . .	41
Nadívaná vejce . . . . .	41
Vejce s rajskými jablíčky . . . . .	41
Vaječné smaženky . . . . .	41

#### Stůl

jako středisko rodiny a společnosti . . . . .	42
Podávání různých jídel . . . . .	43
Podávání nápojů . . . . .	43

#### Prostírání na stůl.

	Strana
Jednoduchý oběd . . . . .	44
Odpolední svačina . . . . .	44
Večeře . . . . .	44
Svačina, čaj o páté a večerní čaj . . . . .	44
Čaj o páté hodině . . . . .	45
Večerní čaj . . . . .	46
Večeře . . . . .	46

#### Úprava a zdobení lůdel.

Bouillon . . . . .	46
Předkrmy (hors d'œuvres) . . . . .	47
Masové pokrmy . . . . .	47
Drůbež . . . . .	47