

# **SCHICHTOVA KUCHAŘKA**

## **VYBRANÉ PŘEDPISY**

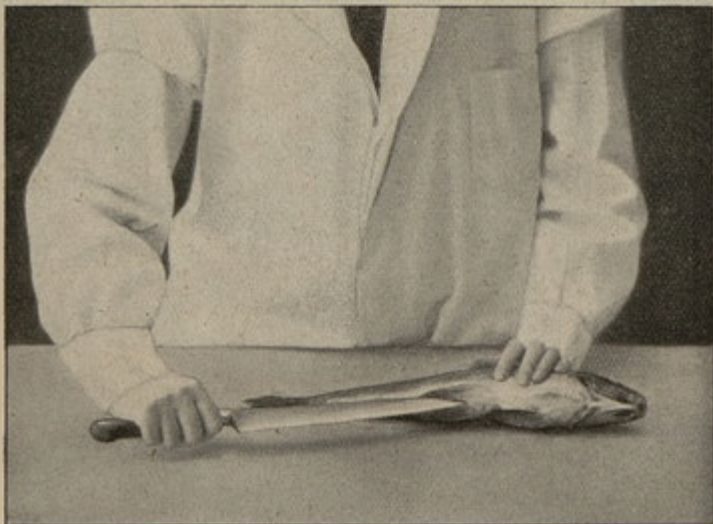


### **4. DÍL**

**RYBY - PAŠTIKY - SALÁTY  
BRAMBOROVÉ POKRMY  
PŘÍKRMY**

## Ryby a korýši.

Ryby mají maso velmi výživné, lehce stravitelné. Rozeznáváme ryby sladkovodní a mořské. Ryby sladkovodní se prodávají většinou živé. Při jejich nákupu musíme dbátí toho, aby byly ještě čilé. Mdlé, polomrtvé ryby jsou nejen méně chutné, nýbrž ztrácejí pozvolným hynutím také na výživnosti



Otvírání ryby.

Také mořské ryby nutno připravovati čerstvě. Jsou-li skutečně čerstvé, mají červené žábry a tuhé maso.

### **O k o u n.**

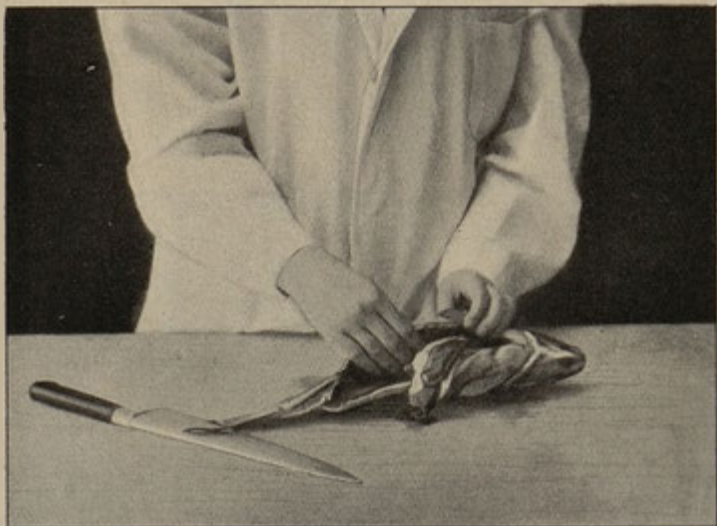
**Z n a k y:** 20—35 cm dlouhý, 2 hřbetní ploutve, z nichž přední ostnatá. Nahofe je zelenavě žlutý, vespod bílý, shora dolů se táhnou černavé příčné pásy, hřbetní ploutve jsou šedé, ostatní červeně zbarvené.

**Čas tření:** duben a květen; v té době je nepoživatelný (viz kuchyňský kalendář, díl 2.).

### Okoun vařený.

Potřeby:  $\frac{1}{2}$  kg okouna, marináda z vody, soli, cibule, usekaného petrželového kořene, bobkového listu a 4 zrněk pepře, 2 lžice Visanu,  $\frac{1}{2}$  šálku sladké smetany, 1 lžice mouky, citron.

Příprava: Ryby očistíme a rozkrájíme napříč na kousky. Když se marináda vaří, dáme rozkrájené ryby do ní a vaříme 10 minut. Pak odlijeme tolik vody, aby jí na rybě ještě zbylo dosti na omáčku, přidáme Visan a okouna



Kuchání ryby.

přikryjeme a uvaříme. Potom dobře ukvedláme smetanu s moukou, přidáme několik kapek citronové šťávy a sekané zelené petrželky a všechno znovu povaříme. Při úpravě přidáme ještě několik kapek polévkového koření. Rybu podáváme se žemlovými knedlíčky vařenými v slané vodě.

### Okoun smažený.

Okouna na obou stranách lehce nařízneme, jemnou solí osolíme a necháme přikrytého hodinu ležeti. Pak jej osušíme, obalíme v mouce, ve vejci a v strouhané zemi a usmažíme na Ceresu. Smaženého okouna ozdobíme zelenou petrželkou a citronem a podáváme jej s remouládovou omáčkou.

### Okoun se zelinami.

Potřeby: Marináda z citronové šťávy, soli, tlučného pepře a jemně usekaných zelin,  $\frac{1}{2}$  kg okouna, 1 lžice Visanu nebo Ceresu, žampiony, šalotky, zelená petrželka, šťáva z jednoho citronu,  $\frac{1}{8}$  l bílého vína.



### Candát na modro.

**Potřeby:** 1 kg candáta, ocet, slaná voda, rozpálený Visan, na tvrdo vařené žloutky, zelenina, cibule, karotky, celer, petrželový kořen.

**Příprava:** Candáta vaříme v pánvi se zdvihačem, aby se při vynedávání nerozlámá. Oškrabeme jej, vykucháme a omyjeme. Pak na něj nalijeme studený nebo horký ocet, přikryjeme a necháme  $\frac{1}{2}$  hodiny státi. Potom dáme rybu s jemně nakrájenou zeleninou do hodně osolené vařící vody, povaříme ji a na okraji sporáku necháme dotáhnouti. Candáta upravíme na ohřáté míse. dáme mu do huby kytičku zelené petrželky a misku ozdobíme horkými slanými brambory, promíšenými usekanou petrželkou. Dáváme k němu rozpálený Visan a na tvrdo vařené, jemně usekané žloutky nebo jej podáváme s majonézou nebo s remouládovou omáčkou.

Tímto způsobem připravíme také kapra na modro.

**Příprava:** Rybu očistíme, omyjeme, osolíme a vložíme do pánve vymazané Visanem. Pak přidáme jemně usekané šalotky a drobně nakrájené žampiony, nalijeme na ně bílé víno a citronovou šťávu. Rybu po obou stranách odusíme a vyndáme; do pánve dáme několik lžic polévky, trochu usekané petrželky a polijeme tím na míse upravenou rybu. Podáváme ji se slanými brambory.

### **Candát (lupice, maď. fogső).**

**Znaky:** Podobá se okounovi, má však táhlejší tělo a ližbetní ploutve dále od sebe. Bývá až 120 cm dlouhý. Nahoře je zelenavě šedý, po stranách a dole stříbrolesklý. Candát je nejchutnější od dubna do července, může však být požíván po celý rok.

Velké ryby se hodí jen k majonézám a omáčkám. Pro následující předpisy jsou nejlepší ryby  $\frac{3}{4}$  až  $1\frac{1}{2}$  kg.

### **Candát smažený.**

**Potřeby:** 1 candát, 1 vejce, strouhaná žemle, Ceres, sůl.

**Příprava:** Rybu oškrabeme, vykucháme, omyjeme, rozpůlíme a rozkrájíme na kousky. Kůži lehce nařízneme, rybu osolíme a necháme  $\frac{1}{2}$  hodiny ležet. Potom kousky osušíme, obalíme ve vejci a strouhané žemli a smažíme je na hodně rozpáleném Ceresu v nepřikryté pánvi, až zhnědnou a jsou křehké. Aby zase nezměkly, smažíme je teprve před podáváním na stůl. K smaženému candátu se hodí zelený, celerový nebo okurkový salát.

### **Candát vařený.**

**Potřeby:**  $1\frac{1}{2}$ —2 kg candáta, sůl, 1 l vody,  $\frac{1}{2}$  l octa, 1 cibule, trochu tymiánu, 3 hřebíčky.

**Příprava:** Candáta připravíme stejným způsobem jako vařenou štikou, stejně ozdobíme a podáváme jej s holandskou omáčkou.

### **Candátové řezy s lanýžovou omáčkou.**

**Potřeby:** 2 kg candáta, sůl, dvakrát na špičku nože pepře, 3—4 bobkové listy, na koláčky krájená cibule, šťáva z citronu, 20 dkg Visanu.

**Příprava:** Candáta oškrabeme, vykucháme, omyjeme, rozpůlíme po délce, stáhneme kůži a odstraníme kosti. Pak rybu nakrájíme na řezy jako prst tlusté, osolíme a opepříme, pokapeme citronovou šťávou, položíme na ně bobkové listy a cibuli a dáme na hodinu stranou. Pak je rychle osmažíme v plochem kastrolu na rozpáleném Visanu a polijeme šťávou, která se udělala pod řezy. Rybu podáváme s lanýžovou omáčkou (viz díl 3., str. 21.).

II. způsob (Candátové řezy smažené nebo candátové filety): Řezy připravíme podle předcházejícího předpisu, pak je necháme hodinu ležet, panýrujeme je a osmažíme na rozpáleném Ceresu. Podáváme k nim zeleninu nebo salát.

III. způsob (Candátové filety à la Lucullus): Řezy můžeme také protknouti jemně krájenými lanýži, pak je osolíme, opepříme, necháme odležet

a pečeme na Visanu. Na konec přilijeme trochu bílého vína, filets vyndáme, omáčku svaříme a přimícháme do ní 10—15 *dkg* Visanu. Míchajíce do omáčky Visan, nenecháme ji vařit.

### **Makrela.**

**Znaky:** Je 30—40 *cm* dlouhá, na hřbetě má ostnatou ploutev, za ní měkkou ploutev, která pokračuje v malých, oddělených ploutvičkách až k ocasu. Hřbet má tmavozelený s modravým leskem. Strany a břicho má zlatavé nebo purpurově lesklé.

### **Makrely vařené.**

Makrely neškrabeme, vaříme je v slané vodě s kořením, bobkovým listem, cibulí a podáváme k nim sardelovou, hořčicovou nebo kaparovou omáčku.

### **Makrely smažené**

připravíme jako smaženého candáta.

### **Makrely pečené.**

Ryby osolíme, obalíme v mouce a upečeme na Visanu. Před úpravou dáme do pánve trochu citronové šťávy a lžici polévky, povaříme a omáčku procedíme na ryby. Podáváme k nim brambory.

### **Kapr.**

Kapr je všeobecně znám. Čas tření má v květnu a červnu. Maso je nejchutnější od října do konce března (viz kuchyňský kalendář!).

### **Kapr na modro.**

Připravíme jej stejně jako candáta, vezmeme však t. zv. kapra lysého, kterého není třeba škrabat.

### **Kapr na černo.**

**Potřeby:** 1½ *kg* kapra, ocet, cibule, bobkový list, pepř a nové koření, sůl, 1 *l* piva, 2 lžice Visanu, 1 lžice syrobu, trochu perníku.

**Příprava:** Při zabíjení kapra zachytíme krev do šálku s několika kapkami octa. Ocet a krev ihned dobře zakvedláme, aby se krev nesrazila. Pak kapra oškrabeme, vykucháme, omyjeme a rozkrájíme na kousky, které dáme do hliníkového hrnce, kousky hlavy dospod, přidáme 2 na koláčky krájené cibule, bobkový list, pepř, nové koření, sůl a polijeme pivem (asi 1 *l*). aby byla ryba ponořena. Po krátkém vaření trochu piva slijeme a necháme jen tolik, kolik potřebujeme na omáčku. Pak přidáme Visan, syrob a trochu octa, jakož i krev, rybu rychle uvaříme, vyndáme ji a omáčku zahustíme trochou perníku. Kapra upravíme na ploché míse, nalijeme na něj trochu omáčky a ostatní podáváme v omáčnicku. Hodí se k němu slané brambory.

### **Kapr v červeném víně.**

Kapra připravíme stejně jako v předešlém předpisu, jen místo piva vezmeme červené víno nebo polovinu červeného vína a polovinu sladkého piva.



### Kapr smažený.

Potřeby:  $1\frac{1}{2}$  kg kapra, sůl, mouka, 2 vejce, strouhaná žemle,  $\frac{1}{2}$  kg Ceresu.

Příprava: Kapra očistíme, rozkrájíme na nepříliš malé kousky, osolíme je a necháme  $\frac{1}{2}$  hodiny ležeti. Pak je obalíme v mouce, ve vejci a v strouhané žemli, necháme je ještě 10 minut ležeti a pak je křehce usmažíme v rozpáleném Ceresu do světlohněda. K smaženému kapru podáváme salát. Také majonézy, studené omáčky a slané brambory se k němu hodí.

### Kapr na paprice.

Potřeby:  $1\frac{1}{2}$  kg kapra, slaná voda. 1 lžíce octa, 12 dkg Visanu, 2 cibule, 2 lžíce mouky,  $\frac{1}{4}$  l kyselého smetany,  $\frac{1}{2}$  šálku svařeného rybího odvaru, šálek masového odvaru a paprika.

Příprava: Rybu oškrabeme a omyjeme, rozkrájíme na kousky, osolíme a dáme na hodinu stranou. Mezitím osmažíme na Visanu 2—3 prostřední, jemně usekané cibule do zlatožluta, přidáme lžici sladké červené papriky a ocet, položíme rybu na cibuli, polijeme ji trochou polévky a pozvolna dusíme. Když je ryba měkká, vyndáme ji a z rybího odvaru uděláme omáčku: Zakvedláme  $1\frac{1}{2}$ —2 lžíce mouky do  $\frac{1}{4}$  l kyselého smetany, přilijeme rybí odvar a povaříme, rozředíme jej trochou polévky. Pak přisolíme a je-li třeba, přidáme několik kapek citronové šťávy a omáčku procedíme na rybu. Podáváme ji se slanými brambory.

### Kapr pečený.

Potřeby:  $1\frac{1}{2}$  kg kapra, citron, sůl, pepř,  $\frac{1}{4}$  l masového odvaru. Visan, mouka.

Příprava: Připravenou rybu zbavíme kostí a rozkrájíme ji na kousky jako kotletky. Pokapeme je citronovou šťavou, osolíme, opepříme a necháme je 1 až 2 hodiny odležet, pak je osušíme, obalíme v mouce, pečeme v nepřikryté pánvi na rozpáleném Visanu a upravíme na ohřáté míse. Do Visanu pak dáme lžici mouky a když zhnědne, přilijeme šálek masového odvaru a zaostříme citronovou šťavou. Na konec omáčku procedíme a podáváme ji v omáčnicku.

### Kapr po polsku.

(Na černo.)

Potřeby:  $1\frac{1}{2}$  kg kapra,  $\frac{1}{8}$  l octa, několik zrněk pepře, sůl, cibule, kořenová zelenina, 5 dkg strouhaného černého chleba, 6 dkg strouhaného perníku, 4 lžíce červeného vína nebo vinného octa, 3 dkg cukru páleného v kastrolu, trochou vody politého, 3 dkg nakrájených ořechů, stejné množství oloupaných, po délce krájených mandlí, rovněž tolik rozinek, nakrájených švestek a špetka pepře.

Příprava: Kapra oškrabeme, rozpílíme po délce, vykucháme, dobře omyjeme a rozkrájíme na kousky, které osolíme a necháme 10 minut ležet. Mezitím vaříme v octě s vodou na nudle nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a zrnka pepře. dáme rozkrájenou rybu (bez kousků hlavy) do ní a uvaříme do měkka. Pak kousky vyndáme, odvar hustě svaříme a přidáme strouhaný chléb, perník a přilijeme víno. Po dobrém svaření odvar procedíme. Do omáčky dáme ořechy, mandle, rozinky, švestky, jakož i tlukčený pepř, vaříme vše ještě  $\frac{1}{4}$  hodiny, dáme rybu do ní, ale již nevaříme. Část omáčky nalijeme na upravenou rybu, ostatní omáčku dáme do omáčnicku a podáváme s žemlovými knedlíčky.

### Štika vařená.

Potřeby:  $1\frac{1}{2}$  kg štiky, sůl,  $\frac{1}{2}$  l vody, ocet, 1 cibule, trochu tymiánu, 2 hřebíčky, 12 dkg Visanu a 3 sardele.

Příprava: Štiku oškrabeme, vykucháme, dobře omyjeme, osolíme a necháme 2 hodiny ležet. Pak svaříme vodu s octem, cibulí, tymiánem, hřebíčky a trochou soli. Potom položíme na pekáč štiku hřbetem vzhůru, sva-

řenou vodu scedíme a nalijeme ji na rybu. Pekač přikryjeme, dáme na oheň, vodu povaříme, pak pekač stáhneme stranou a rybu v něm necháme dotáhnouti (voda se již nesmí vařit). Štiku upravíme, ozdobíme zelenou petrželkou a vařenými, rozpáleným Visanem politými brambory. Podáváme ji s prolisovanými sardelimi, smíchanými s rozpáleným Visanem.

### Štika na paprice

připravuje se jako kapr na paprice.

### Pečená štika se sardelimi.

**Potřeby:** 1½ kg štiky, sůl, ½ cibule, z 3 sardelí a 10 dkg Visanu sardelové máslo, 6 lžic kyselé smetany, šťáva z ½ citronu a ½ lžice mouky.

**Příprava:** Rybu očistíme a osolíme, jako když ji vaříme, dáme do pánve na koláčky krájenou cibuli, položíme na ni štiku, potřeme ji sardelovým máslem a stále ji potřácejíce a přilévající smetanu, pečeme ¾ hodiny. Štiku upravíme v celku, pokapeme ji trochu citronovou šťavou a ozdobíme omaštěnými brambory. V pekáči zbylou šťávu svaříme, zaprášíme trochou mouky, polijeme polévkou, vše ještě jednou povaříme a omáčku procedíme na rybu.

**II. způsob:** Štice opatrně stáhneme kůži, protkneme rybu rozkrájenými sardelimi, dáme ji hřbetem nahoru do pekáče vymazaného sardelovým máslem a vyloženého cibulkami a upečeme do měkka, často ji polévající Visanem a smetanou.

### Lín.

**Znaky:** Je až 50 cm dlouhý, podobá se kapru, má tlustou, hladkou, sliznatou kůži, malé šupiny a v ústních koutcích po krátkém frňousu. Je tmavě olivově zelený s nádechem zlatožlutým. Tře se v červnu. Je nejchutnější od září do konce března.

### Lín na modro.

**Potřeby:** Marináda z poloviny vody a z poloviny octa, sůl, na tvrdo vařené vejce, zelená petrželka, Visan.

**Příprava:** Lína připravíme, rozpůlíme a vaříme takto: Nejprv dáme do kastrolu ocet, osolíme a vložíme lína do něho. Jakmile je ocet horký, přilijeme vařící vodu a rybu vaříme při mírném ohni 6—10 minut. Lína upravíme se zelenou petrželkou a v omáčnicku podáváme k němu jemně usekaná vejce, smíšená s rozpáleným Visanem.

### Lín s koprovou omáčkou.

**Potřeby:** Marináda z ½ l vody, 6 dkg Visanu, cibule na koláčky nakrájené, kořenové zeleniny, pepře, nového koření a bobkového listu. Tuto marinádu necháme ½ hodiny vařit. ¼ l kyselé smetany zakvedlané s ovršenou lžicí mouky, lžice usekaného kopru.

**Příprava:** Ryby rozkrájíme na kousky a vaříme ¼ hodiny v marinádě. Pak je vyndáme, dáme do marinády kyselou smetanu se zakvedlanou v ní moukou, dáme vše dobře povařit, scedíme, přidáme kopr, nalijeme omáčku na ryby a všechno ještě jednou povaříme.



### Štika na modro.

Štiku vaříme podle předpisu „štika vařená“. Lépe se však hodí na tuto přípravu menší ryby. Poněvadž je maso štiky poněkud suché, doporučuje se při vaření dát do vody 2 lžíce Visanu. Štiku můžeme podávat i studenou se zeleninovým salátem a s kornoutky uzeného lososa a ozdobíme ji huspeninou a zelenou petrželkou.

## Losos.

**Znaky:** Je 100—150 cm dlouhý, má štíhlé tělo, kulaté břicho, na hřbetu uprostřed krátkou ploutev, za ní ještě malou, tučnou ploutev. Má modrošedou barvu, strany a břicho stříbrolesklé, často se skvrnami. Čas tření v květnu a červnu. Maso je nejchutnější od října do února, ale také v ostatních měsících je požitelné. Nejchutnější je losos rýnský.

### Losos na modro.

Připravíme ho stejným způsobem jako candáta na modro.

### Losos s holandskou omáčkou.

Lososa nejdříve připravíme podle předpisu „candát na modro“ a necháme jej před úpravou dobře okapatí a pak jej polijeme holandskou omáčkou (díl 3.), k jejíž přípravě vezmeme trochu rybiho odvaru.

### Losos smažený.

**Potřeby:** Asi 1 cm tlusté řezy lososa, mouka, vejce, strouhaná žemle, Ceres.

**Příprava:** Řezy osolíme, obalíme v mouce, ve vejci a v strouhané žemli, osmažíme je v rozpáleném Ceresu do zlatožluta a podáváme je s majonézou nebo hořčicovou omáčkou.

### Paštika z lososa.

**Potřeby:** 1 kg lososa, 10 dkg Visanu, jemně sekané spařené šalotky, žampiony, petrželka, lanýž, nádivka ze zbytků lososa, namočené žemle, sardelového másla, 2 vajec a soli, list slaniny a loupavé těsto. (Viz díl 1.)

**Příprava:** Lososa rozkrájíme na stejně veliké kousky, trochu je osolíme a dusíme 5 minut na Visanu se šalotkami, houbami a petrželkou a obrátíme. Uvedenou nádivku protlačíme sítkem, vyložíme paštikovou formu loupavým těstem a kolem dokola je potřeme nádivkou. Kousky lososa s houbami a petrželkou dáme do formy, ostatní nádivkou, lístkem slaniny a svrškem z loupavého těsta pokryjeme a v mírné troubě upečeme do zlatožluta. Pak formu otevřeme jako při dortu, odkrojíme opatrně těstový svršek, sundáme slaninu, nalijeme na paštiku horké ragout z kapřího mličí a žampionů, přikryjeme ji opět svrškem a podáváme ještě horkou na stůl.

### Pstruh.

**Znaky:** Je 20—60 cm dlouhý (čím menší, tím chutnější), podobá se lososu, má však zavalitější tělo, olivově zelené, po stranách žlutavě zelené s černými skvrnami, mezi nimi oranžově červené tečky s bílým nebo modravým okrajem. Spodní strana je bělavě šedá s kovovým leskem. Nejchutnější je od dubna do července. Pstruhu blíže příbuzná je červenuška, lososový pstruh a losos. Duhový pstruzi jsou nejchutnější od června do konce září.

### Pstruh na modro.

Pstruhy stočíme (svážeme ocasem k hlavě) a připravíme je jako candáta. **Potřeby:** Pstruzi, ocet, pepř, nové koření, bobkový list a cibule.

**Příprava:** Pstruhy nařízneme a vykucháme. V pánvi přistavíme koření, cibuli a ocet v toliku slané vodě, aby se v ní pstruzi — když se voda vaří — přikryli. V tomto odvaru ryby necháme 10 minut dotáhnouti a podáváme je buď teplé nebo studené s majonézou.

### **Pstruzi s holandskou omáčkou.**

Pstruhy připravíme podle předcházejícího předpisu „pstruh na modro“, upravíme je na míse a ozdobíme zelenou petrželkou. Holandskou omáčku (3. díl), připravenou s troškou rybího odvaru, podáváme k nim v omáčnicku.

### **Pstruzi pečení.**

**Potřeby:** Pstruzi, mouka na obalování, Visan, masový odvar, citronová šťáva.

**Příprava:** Pstruhy připravíme, osolíme, obalíme v mouce a upečeme v nepřikryté pánvi do světlohněda. Pak je vyndáme, ponecháme na teple, slijeme část Visanu, povaříme zbylou usazeninu s troškou masového odvaru, zaostříme citronovou šťavou a pstruhy podáváme s omáčkou.

### **Kambala po domácku.**

**Potřeby:** Kambala, marináda ze slané vody, cibule, koření a bobkového listu, Visan a ragout, které připravíme takto: Uděláme z Visanu a mouky světlou jíšku, přidáme sardelové máslo ze 3 *dlg* sardelí a 6 *dlg* Visanu, obojí rychle umícháme, přilijeme trochu bílého vína, rybího odvaru a citronové šťávy a mícháme na ohni, až je masa hladká. Pak do ní dáme čerstvě dušené žampiony a 3 žloutky. Aby byla chutnější, můžeme přidat i rači klepeta.

**Příprava:** Kambalu uvaříme v marinádě pozvolna do měkka. Pak odstraníme kosti, polovici položíme na dlouhou mísu vymazanou Visanem, natřeme na ni ragout a dáme druhou polovinu ryby na první. Rybu posypeme parmezánským sýrem a strouhanou zemlí, pokapeme Visanem a pečeme 1/2 hodiny v troubě. Pečenou kambalu ozdobíme žampiony a bramborovou slanou. (Viz bramborová jídla.)

### **Mořský jazyk smažený.**

**Potřeby:** Menší mořské jazyky, citronová šťáva, jedno vejce, strouhaná zemle, Visan, mouka.

**Příprava:** S ryb stáhneme kůži, odřízneme postranní kosti, pokapeme ryby citronovou šťavou, osolíme, obalíme v mouce, ve vejci a v strouhané zemi a rychle je usmažíme na rozpáleném Visanu. Smažené mořské jazyky podáváme s omáčkou à la tartare nebo s majonézou.

### **Mořský jazyk s jemnými zelinami.**

**Potřeby:** 1 *kg* mořského jazyka, 14 *dlg* Visanu, 1 prostřední cibule, zelené celerové lístky a petrželka, trochu citronové kury, okurka, kapary a dušené žampiony, vše jemně usekané.

**Příprava:** Rybu stáhneme, osolíme a pokapeme citronovou šťavou. Pak na pánvi rozpálíme Visan, přidáme usekanou cibuli, zeliny, okurku, kapary, citronovou kůru a žampiony, udusíme a potřeme tím rybu po obou stranách. Pak ji dáme do podlouhlé pánve, přikryjeme ji a necháme na ohni 10—15 minut dusit. Dušenou rybu ozdobíme bramborovou slámou nebo malými vařenými brambory.

### **Smažený platýs.**

Připravíme jej stejným způsobem jako mořský jazyk.

### **Pečený úhoř.**

**Potřeby:** 1 kg úhoře, sůl, pepř, 10 dkg Visanu, šťáva z jednoho citronu, strouhaná žemle.

**Příprava:** Úhoře stáhneme, vyčistíme, nakrájíme na kousky, osolíme je a opepříme, dáme do ploché pánve a pečeme v troubě, polévající je Visanem a citronovou šťavou. Asi po 20 minutách posypeme kousky úhoře strouhanou žemlí a necháme je ještě několik minut péci, až je strouhaná žemle zlatožlutá. Pečeného úhoře polijeme citronovou šťavou a podáváme na stůl.

### **Vařená čerstvá treska (kabeljau).**

**Potřeby:** 1 kg čerstvé tresky, koření, cibule, bobkový list, 10 dkg Visanu, sůl, mléko.

**Příprava:** Rybu oškrabeme, omyjeme, dáme na hodinu do mléka a vody a pak ji posolíme. Potom dáme do vařící vody cibuli, koření a bobkový list, vaříme v tom zvolna rybu nepřikrytou, aby ztratila zápach a po 10 minutách ji stáhneme na okraj plotny a necháme ji ještě několik minut dotáhnouti. Poněvadž tresku vaříme a podáváme celou, nerozkrájenou, připravíme ji nejlépe na dlouhé pánvi, nebo ji stočíme, protáhneme jí ocas očními důlky, uvaříme ji v hrnci a podáváme na kulaté míse. Vařenou tresku ozdobíme zelenou kučera-vou petrželkou a podáváme k ní rozpálený Visan nebo remouládovou omáčku.

### **Smažená čerstvá treska (kabeljau).**

Připravíme ji stejným způsobem jako smažený mořský jazyk, rozkrájíme ji však na kousky, které obalíme ve vejci a v strouhané žemli a usmažíme na Ceresu.

### **Rybí kotletky.**

Važené rybí maso nebo zbytky ryby jemně usekáme, přimícháme 1 žloutek, 1 namočenou a vymačkanou žemli, sůl, usekanou petrželku, trochu Visanu a tolik strouhané žemle, aby se z toho daly lehce udělati malé kotletky. Místo kosti strčíme do nich kousek makaronů, obalíme je ve vejci a v jemně strouhané žemli a usmažíme na rozpáleném Ceresu pěkně do zlatožluta.

### **Marinovaný slaneček.**

Pěkné slanečky máme den ve vodě, kterou častěji vyměníme. Pak je osušíme, stáhneme, vykucháme a dáme do hlíněné nádoby. Mlíčí rozkvedláme

s troškou Visanu a vinného octa a nalijeme na slanečky. K tomu přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, mrkev, bobkový list, pepř a zrnka koření. To vše dříve trochu povaříme v octě a k slanečkům přidáme vychladlé. Nádobu dobře uzavříme a za 6 dnů mají slanečky znamenitou chuť.

### Račí máslo.

Potřeby: 10—12 raků, 15 *dek* Visanu.

Příprava: Raky očistíme a uvaříme podle předpisu na str. 12 a. Pak jim ulomíme klepeta a ocásky, z nichž vyndáme maso a dáme stranou. Potom jim ulomíme špičky kusadel a vytáhneme zelenavě zbarvené ledvinky, které se často omylem pokládají za žluč. Konečně ještě vyndáme střívko, které je zpravidla černé a leží pod krunýřem ocásku. Maso musíme tedy vyndávat velmi opatrně. Červený račí krunýř a ostatek raků utlučeme jemně v moždíci a smísíme s čerstvým Visanem. Pak to dáme na plotnu, aby se Visan rozpustil, a častěji zamícháme. Když se Visan rozpustí a zpění, přilejeme  $\frac{1}{2}$  l vody, povaříme krátký čas a scedíme zíněným sítkem do menší, ale hluboké nádoby. Nádobu pak dáme do studené vody, aby vychladla. Červeně zbarvený Visan se usadí nahore a můžeme jej snadno sebrati. Z masa klepet můžeme udělati knedlíčky a račími kusadly ozdobiti frikasé atd.

### Mořští raci.

K mořským rakům patří humr, langusta, krabi, garnely. Humr se loví při severních pobřežích Evropy. Jeho maso je nejchutnější od dubna do srpna, může se však požívat po celý rok. Langusty žijí v Středozemním moři a jsou nejchutnější od června do září. Krabi se loví skoro při všech evropských pobřežích. Zejména v Itálii jsou oblíbeným národním jídlem. Jejich maso je nejchutnější od října do ledna. Také garnely se loví při všech evropských březích.

### Humr vařený.

Vařící vodou usmrceným a vyčištěným humrům zandáme špičatou třískou konec střev, aby maso vniknutím vody neztratilo na chuti. Pak dáme humry do hodně osolené vařící vody, do níž napřed dáme čajové vajíčko s kmínem a svazečkem petrželky. Humr se musí vařit podle velikosti 20—25 minut. Pak jej vyndáme a natřeme Ceresem, aby se leskl. Potom jej sekáčkem a kladivem po délce rozpůlíme, každou polovici ještě jednou nebo i na několikrát přesekneme a otevřeme také klepeta, aby se mohlo maso na stole lehce vyndati. Pak jednotlivé kousky zase pěkně složíme, takže má humr svůj původní tvar. a ozdobíme jej petrželkou. Máme-li několik humrů, upravíme je s kytíčkou petrželky hlavami do středu. Studeného humra podáváme s octem, olejem a usekanou petrželkou nebo s majonézou; k teplému dáváme Visan s petrželkou a citronovými řízký.

### Humrový salát.

Podle předchozího předpisu vařeného humra rozsekáme, vyndáme maso a rozkrájíme je. Když maso vychladne, smísíme je s dobrým octem, olejem, drobně usekanou petrželkou, pažitkou a kaparkami, osolíme a opeříme a upravíme salát na kulatých mísách, jejichž okraje obložíme chlebičky s kaviárem. Do salátu můžeme také přimíchat drobně usekané rybí maso a na tvrdo vařená, usekaná vejce.



### Vaření raci.

**Potřeby:** Raci, Visan, 1 lžíce silného vinného octa, sůl, tlučený pepř a svazeček petržele.

**Příprava:** Raky dáme do čerstvé vody, vezmeme je shora za hřbet a čistě je okartáčujeme. Pak je dáme do nádoby, nalijeme na ně vařící vodu a nádobu přikryjeme poklicí. Raci se tím způsobem ihned usmrtí. Pak rozpustíme v kastrolu lžíci Visanu, přilijeme vařící vodu, pak ocet, osolíme, opepříme a přidáme svazeček petrželky. Do této vařící vody dáme raky, necháme je v ní 10—15 minut a častěji je promícháme. Jakmile zčervenají, odstavíme je s ohně a upravíme na ubrousku do pyramidy.

## Humrová majonéza.

Humry uvaříme a rozštípíme. Pak vyndáme maso, rozkrájíme je na kousky, navrstvíme na kulaté míse a dáme na krátký čas do marinády z octa, oleje, pepře a soli. Mezitím připravíme majonézu, kterou nalijeme na humrové maso. Humrovou majonézu ozdobíme na tvrdo vařenými vejci, okurkovými koláčky, kaparkami a srdečky hlávkového salátu. Na tuto majonézu můžeme také — jako na humrový salát — vzít humry z konzerv.

## Paštiky, tymbaly atd.

Paštiky možno připravit různým způsobem. Rozeznáváme paštiky velké a malé. K velkým paštikám patří také tymbaly; podávají se studené nebo teplé před pečení. K malým paštikám patří také croustady; podávají se hned po polévce jako předkrm nebo také k snídani s bouillonem. K pečení paštik se používá forem s plechovým okrajem. Z těchto forem možno paštiky po pečení vyndati neporušené a sesunouti na mísu. Paštiky mísové se podávají na stůl na mísách, na nichž se pekou. Paštikové koflíky se pekou bez forem, a to často duté. Duté paštiky pečeme obvykle do zásoby a plníme je teprve později.

Tymbaly (bubny), pojmenované podle svého polokulatého tvaru, se podávají vyklopeny. Malé paštičky se vypichují a pekou se na plechu nebo se jako croustady pekou ve formách, zvláště v pohárových.

Paštikové těsto připravíme podle toho, jakou nádivkou je chceme plnit. Rozeznáváme troji druh těsta. Na paštiky z drůbeže a jehněčího nebo telecího frikasé vezmeme křehké nebo loupavé těsto. Má-li se vařit maso v paštice, musíme vzít těsto křehké. Také na paštiky se zvěřinou bereme těsto křehké nebo vodové.

Poněvadž mnohým hospodyňkám příprava paštik není známa a poněvadž příprava mnohých paštik není nákladná a vyžaduje jen trochu trpělivosti, uvádíme přesné předpisy těchto tří druhů těsta. Na těstě závisí zdar paštiky.

### Obyčejné těsto vodové nebo spařené.

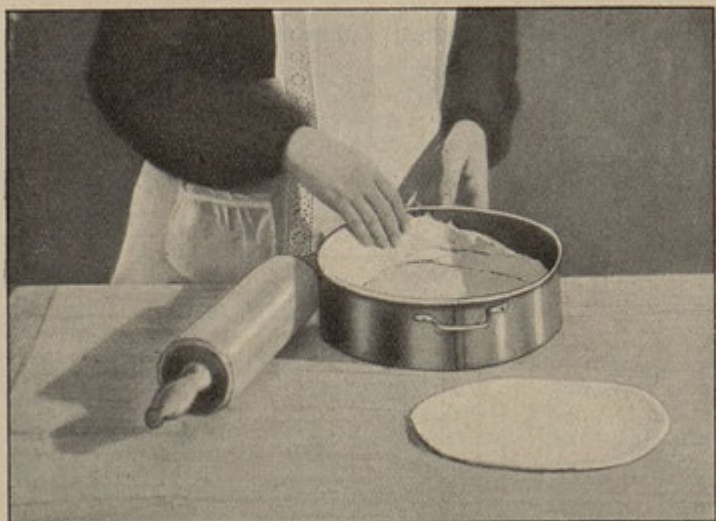
Nasypeme na vál  $\frac{3}{4}$  kg mouky a uděláme uprostřed důlek, do něhož dáme 2 žloutky a 10 dkg rozpuštěného Visanu. Nožem to dobře promícháme, přiléváme zvolna vařící vody (podle jakosti mouky) a mícháme, až dostaneme tuhé těsto. Pak je dlaní hněteme, až je tak hladké, že se již válu nechytá. Potom těsto zabalíme do ubrousku a dáme je stranou vychladnouti.

### Loupavé nebo máslové těsto.

Podrobný předpis na toto těsto najdete i s obrázkem v 1. dílu.

### Křehké těsto.

Dáme na vál  $\frac{1}{2}$  kg mouky, rozdrobíme  $\frac{1}{2}$  kg Visanu na vločky, rozdělíme je na mouce, prolíněteme to, přidáme 4 žloutky, trochu soli a půl šálku studeného mléka. To vše dobře propracujeme na pěkné, hladké těsto, které při-



Kterak se vykládá paštiková forma.

kryjeme ubrouskem a dáme na chladné místo. Také připravovati je musíme v chladné místnosti, k čemuž nutno míti zřetel zvláště při horkém počasí. Těsto musíme připravit rychle, poněvadž by se delším zpracováním ohřálo a drobilo. V zimě se podaří křehké těsto zvláště dobře, přeložíme-li je několikrát a znovu vyválíme.

### Vyložení paštikové formy.

**P o t ř e b y:** Loupavé těsto podle 1. dílu nebo vodové těsto podle předešlého předpisu.

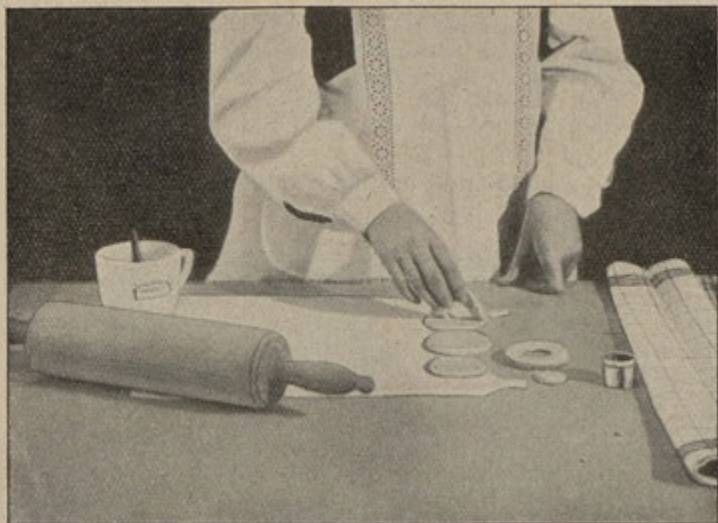
**P ř í p r a v a:** Paštikovou formu vymažeme kolem dokola Ceresem. Pak uděláme z těsta 3 díly. Těsto na spodní část vyválíme trochu silnější než ostatní, které má být 1 cm silné. Nejdříve přikryjeme dno formy těstem, jehož vrchní okraj potřeme bílkem. Druhý větší díl těsta vyválíme tak tence, abychom mohli dokola odkrojit pruh. Pak dáme k plnění připravené ragout do vyložené formy a na ně položíme z třetího dílu těsta vyválený svršek, který kolem dokola přitiskneme k těstu. Uprostřed svršku uděláme otvor, potřeme svršek vejcem a ozdobíme malými, vykrojenými nebo vypíchanými těstovými formičkami.

Paštiky, které se nepekou v dortových nebo rozkládacích formách, musí se vyndatí tkalouny, položenými křížem na dno formy.

### Dutá paštika.

(Na plechu pečené loupavé těsto na paštiky.)

Loupavé těsto vyválíme na placku asi 1 cm silnou, v průměru 25—35 cm. Z této placky odkrojíme dokola asi 5 cm široký pruh. Nejlépe se k tomu hodí



Skládání paštik z loupavého těsta.

dvojitý vypichovač, který vykrojí zároveň placku a okraj. Nemáme-li takový vypichovač, vystříháme si z bílého papíru 5 cm široký okruh, tak velký, jak velká má být paštika, položíme jej na těsto a vykrojíme je podle něho špičatým kuchyňským nožem. Vnitřní menší těstovou placku vyválíme potom tak tence, aby měla o 2 cm větší průměr než okruh. Potřeme je žlutkem, položíme na ni okruh a její dolejší přesahující okraj trochu přimáčkneme. Okruh potřeme na povrchu také vejcem a paštiku pečeme na bílém papíru položeném na plech v rozpálené troubě půl hodiny. Při natírání vejcem musíme mít pozor, aby nestékalo přes okraje. Paštiku plníme libovolným ragout.

### Štrasburská paštika z husích jater.

Potřeby: 2 pěkná husí játra,  $\frac{1}{4}$  kg uzené slaniny, 15 dkg lanýžů, sůl, špetka tlučeného nového koření, trochu tymiánu. Špetka bílého pepře,  $\frac{1}{8}$  l madeiry (možno také vzít v obchodech prodávané koření na paštiky).

Příprava: Z jater opatrně odstraníme žluč a dáme je na noc do mléka rozředěného zpolu vodou. Druhý den obereme s nich blány a protlačíme  $\frac{2}{3}$  jater sítkem. V sítku zbylé šlachy a blány osmažíme s troškou slaniny, jemně je usekáme a také sítkem protlačíme. Ze slaniny nařežeme tolik lístků, kolik potřebujeme k vyložení formy a na svršek paštiky. Ostatní slaninu jemně nakrájíme a rovněž sítkem protlačíme. Protlačená játra a slaninu smícháme s kořením, solí, jemně usekaným tymiánem a třetinou usekaných lanýžů. Ostatní husí játra s ostatními lanýži nakrájíme na tenké proužky. Pak dáme do formy dobře vyložené slaninovými lístky vrstvu nádivky, na ni dáme vrstvu na proužky nakrájených husích jater a lanýžů, opepříme a osolíme a tak pokračujeme, až

je forma plná. Nahoře musí být nádivka, kterou obložíme slaninovými listky. Paštiku přikryjeme plackou, stiskneme okraje k sobě, dáme formu na talíř. protože s počátku mastnota trochu prýští, a pečeme ji v troubě 2 hodiny. Nejlépe se hodí čerstvé lanýžce, které však musíme napřed dusit ve Visanu a v madeirském víně; můžeme však také vzít konzervované lanýžce.

### Napodobená paštika z husích jater.

(Z telecích jater.)

Potřeby:  $\frac{1}{2}$  kg telecích jater,  $\frac{1}{2}$  kg uzené slaniny, 2 lžíce kaparek, 12 dkg sardelí, 1 cibule, 10 dkg lanýžů, pepř, muškátový květ, sůl, kůra z 1 citronu, paštikové koření a trochu madeiry. Visan.

Příprava: Telecí játra na noc namočíme do mléka zcela rozředěného vodou. Druhý den s nimi obereme blány a jemně usekáme se slaninou, z které necháme trochu k vyložení formy. Sardele zbavíme kostiček, s kaparkami a citronovou kůrou je jemně usekáme a se solí i s kořením přidáme k játrům. Sekaninu protlačíme sítkem, aby byla zcela jemná. Lanýžce dusíme s lžící Visanu a madeiry a pak je nakrájíme na kostky. Formu vyložíme slaninovými listky, dáme do ní vrstvu sekaniny, pak lanýžů, osolíme a opeříme bílým pepřem a tak pokračujeme, až formu naplníme. Poslední vrstva bude ze slaninových lístků; zalepíme víko a pečeme paštiku  $1\frac{1}{2}$ —2 hodiny v troubě. (Tuto paštiku můžeme také dělati v zavařovacích sklenicích Rex.)

### Teplá masová paštika.

(Pro 8—10 osob.)

Potřeby:  $\frac{3}{4}$  kg telecího masa,  $\frac{3}{4}$  kg vepřového masa, 2 cibule, 6 dkg sardelí, 3 lžíce kaparek, 1 čajová lžička mouky, 8 dkg Visanu, 1 sklenka bílého vína, sůl, kůra 1 citronu, 1 vejce a trochu muškátového ořechu, máslové nebo loupavé těsto.

Příprava: Telecí a vepřové maso, jakož i sardele jemně usekáme. Pak osmažíme na Visanu drobně nakrájené cibule a přimícháme mouku. Pak maso osolíme, přidáme k němu trochu muškátového ořechu, odusíme je v cibulce a s bílým vínem vaříme půl hodiny. Potom přidáme ostatní potřeby. Připravené jednoduché máslové nebo loupavé těsto z 25 dkg mouky vyválíme na prst tlusté a vyložíme jím dno rozkládací formy. Kousek těsta oddělíme, tence vyválíme a nakrájíme na proužky, které později položíme mřížkovitě na paštiku. Těstové dno potřeme rovnoměrně masou a uděláme na ni z těsta mřížky, které potřeme vejcem. Paštiku pečeme 2 hodiny v troubě.

### Bístečková paštika.

Potřeby: Křehké těsto (viz předpis str. 13), 1 kg hovězího filetu, sůl, pepř, 10 dkg Ceresu, šálek žampionů, 1 čajová lžička drobně sekané petrželky,  $\frac{1}{2}$  kg bramborů, šálek masového odvaru.

Příprava: Z vyváleného těsta vykrojíme 2 placky ve velikosti formy a z ostatního těsta vyválíme pruh na vnitřní okraj formy. Maso naklepáme, rozkrájíme na malé kousky, osolíme je, opeříme a odusíme na Ceresu. Pak je vyndáme, dáme do kastrolu žampiony s petrželkou a přikryté je dusíme 10 minut. Brambory oškrabeme, nakrájíme na koláčky, spaříme a necháme

okapatí. Do formy vyložené těstem dáme maso, brambory a houby, nalijeme na ně šálek masového odvaru a přikryjeme druhou těstovou plackou, kterou na okrajích stiskneme s těstem ve formě. Paštiku pečeme  $1\frac{3}{4}$ —2 hodiny v troubě. Je-li to jiné maso než fileť, musíme je péci až  $2\frac{1}{2}$  hodiny.

### Paštika z máslového těsta s telecími plíčkami.

**Potřeby:** Máslové těsto ze 14 *dkg* mouky, 14 *dkg* Visanu, 2 žloutků. 4 lžíc smetany nebo mléka, soli a 2 *dkg* droždí, usekané telecí plíčky, sůl, majoránka,  $\frac{1}{10}$  l mléka, 1 cibule, 3 lžice Ceresu, 1 žloutek.

**Příprava:** Uvařené a usekané plíčky dusíme na Ceresu se solí, majoránkou, mlékem a usekanou cibulí, zvolna přilévajíc trochu polévky. Když to vychladne, přimícháme žloutek. Touto masou naplníme těstem vyloženou formu, přikryjeme plackou z máslového těsta, upečeme paštiku v troubě do zlatožluta a podáváme ji vyklopenou.

### Myslivecká paštika.

(Pro 12—15 osob.)

**Potřeby:**  $\frac{3}{4}$  *kg* telecí kýty,  $\frac{3}{4}$  *kg* skopového hřbetu nebo hovězího fileť, 1 *kg* srnčího masa, marináda z 1 sklenky bílého vína, 1 sklenky vinného octa, 1 cibule, 3 citronových koláčků bez jader, trochu tymiánu, estragonu, bazalky, 2 bobkových listů, 3 hřebíčků, soli. dále 7 *dkg* sardelí, kaparky, citronová kůra, 7 *dkg* šalotek. šťáva z 1 citronu, tlučný pepř a muškátový ořech, křehké těsto a na nádivku 1 *kg* telecího masa.

**Příprava:** Maso zbavíme tuku i blan a nakrájíme je na proužky na prst dlouhé a na 2 prsty široké, které musíme řádně naklepat. Pak na ně nalijeme marinádu a necháme je přikryté stát až do druhého dne. 1 *kg* telecího masa jemně usekáme, přidáme očištěné, usekané sardele, kapary, citronovou kůru a drobně usekané šalotky, dále šťavu z 1 citronu, několik lžic procezené marinády, sůl, pepř, muškátový ořech a vše dobře promícháme. Paštitkový obal připravíme z křehkého těsta v podlouhlé paštitkové formě. Na dno těsta ve formě položíme tenké listy slaniny a formu plníme po vrstvách sekaninou a na kousky nakrájeným masem. První a poslední vrstva je sekanina. Navrch zase dáme tenké listy slaniny a přiděláme těstové víčko. Paštiku pečeme  $1\frac{1}{2}$ —2 hodiny v troubě a podáváme ji druhý den studenou, nakrájenou na řezy a zdobenou nakyslou huspeninou.

### Zaječí paštika.

**Potřeby:** Maso z jednoho zajíce,  $\frac{1}{2}$  *kg* tučného vepřového masa, 10 *dkg* slaniny, 6 *dkg* Ceresu, cibule, sůl, trochu koření a zeleniny, husí játra, 10 *dkg* drobně sekaných dušených lanýžů. listky slaniny,  $\frac{1}{2}$  šálku červeného vína a  $\frac{1}{2}$  šálku vína madeirského.

**Příprava:** Zaječí a vepřové maso trochu odusíme na Ceresu a na slatině nakrájené na kostky s cibulí, se solí, kořením a zeleninou, jemně usekáme a protlačíme sítkem. Když vychladne, vyložíme formu tenkými listky slaniny, dáme do ní vrstvu sekaniny a vrstvu syrových nakrájených husích jater a usekaných lanýžů. Když je forma plná, nalijeme na to víno, položíme navrch lístek slaniny, zalepíme dobře víčko formy a vaříme paštiku v páře 2—3 hodiny.

### Koroptví paštika.

Potřeby: 2 staré koroptve,  $\frac{1}{2}$  kg syrových bramborů,  $\frac{1}{2}$  kg syrového uzeného masa, Visan, drobně sekaná cibule, sůl, pepř, usekané čerstvé zeliny, hnědá omáčka ze žampionů a loupavé těsto.

Příprava: Paštikovou formu vyložíme loupavým těstem. Dolů dáme vrstvu syrových bramborových koláčků, pak tence nakrájené uzené maso a naposledy drobně usekané maso z koroptví. Mezi jednotlivé vrstvy dáme kousky Visanu, cibuli, sůl, pepř a zeliny. Formu přikryjeme víčkem z těsta a pečeme paštiku  $1\frac{1}{2}$  hodiny. Než ji podáváme na stůl, odřízneme víčko a nalijeme na paštiku hnědou žampionovou omáčku.

### Bažantí paštika.

Potřeby: 1 bažant,  $\frac{1}{4}$  kg slaniny, Visan,  $\frac{1}{4}$  kg telecích jater, Ceres, usekané zeliny, drobně usekané lanýže a křehké těsto.

Příprava: Připraveného bažanta zpola upečeme na Visanu a když vychladne, nakrájíme maso na tenké řezy. Z telecích jater a ze zbytků bažantího masa uděláme obřídlou sekaninu, kterou smísíme se zelinami, lanýži a šťavou z pečeného bažanta. Potom vyložíme kulatou, Ceresem vymazanou paštikovou formu křehkým těstem, dáme dolů na prst tlustou vrstvu sekaniny, na ni položíme řezy pečeného bažanta a pak střídavě sekaninu a maso. Navrch přijde vrstva sekaniny, kterou obložíme tenkými lístky slaniny. Pak formu uzavřeme víčkem z těsta, které pevně přitiskneme na okraji, nařízneme je uprostřed křížem, potřeme vejcem a naklademe na ně ozdoby z křehkého těsta. Paštiku pečeme  $1\frac{1}{2}$ —2 hodiny v troubě; když je pečená, vyndáme ji z formy a podáváme ji hodně teplou.

### Vyklopená paštika holubi.

Potřeby: 3—4 holubi, 12 dkg Visanu, sůl, 1 polévkový talíř čerstvých smržů, 2 lžice mouky, 1 šálek masového odvaru a listové těsto.

Příprava: Holuby vykucháme, polijeme horkou vodou, po délce rozřízneme na dvě půlky a hřbetní kosti vyndáme. Potom dusíme maso s očištěnými smrži a trochou soli ve Visanu tak dlouho, až jsou smrže dobré. Pak to zaprášíme moukou, přilijeme omáčku, holuby a smrže necháme ještě trochu dusit a potom v omáčce vychladnout. Poté vyložíme těstem tymbalovou formu (nemáme-li ji, stačí hluboká, kulatá mísa), dáme do ní holuby se smrži a s omáčkou, paštiku zavěsíme víčkem z těsta, které přilepíme vejcem a špíkovoučkou propícháme. Paštiku pečeme 1— $1\frac{1}{2}$  hodiny a podáváme ji vyklopenou na ploché míse.

### Paštika ze zvěřiny.

Potřeby: 1 kg syrového masa jeleního, srnčího, zaječího, 20 dkg slaniny, 2 vejce, 7 dkg Visanu, jedna namočená, vymačkaná žemle, sůl, pepř, 6 jemně usekaných sardelí, 10 dkg vařeného uzeného jazyka, lanýže, kapary, Ceres.

Příprava: Připravíme si tuto sekaninu: Maso a slaninu rozemeleme strojkem, přidáme k němu usekané sardele, vejce, žemli, Visan, sůl, pepř a všechno dobře promícháme. Pak vymažeme formu Ceresem, na její dno polo-

Žíme listky slaniny, na ně dáme listky uzeného jazyka, usekané lanýže a kapary a na to opatrně sekaninu, aby se dno neposunulo. Pak formu přikryjeme a pečeme paštiku 1½ hodiny. K pečené paštice podáváme pikantní hnědou omáčku (díl 3.).

### Rybí paštika.

P o t ř e b y: 1½ kg jemné ryby, na př. lososa, štiky, pstruha, candáta a pod., ½ kg ryby na sekaninu, 2 vejce, 25 dkg Visanu, 2—3 žemle, 1 cibule, petrželka, ¼ kg žampionů, 3—4 sardelc. sůl.

P ř í p r a v a: Rybu očistíme a nakrájíme na kousky. Rozkrájenou cibuli dusíme v 3—4 dkg Visanu a dáme k ní 8—10 nakrájených žampionů a hrst usekané petrželky. Pak vyndáme z ½ kg rybiho masa kosti, maso drobně usekáme se sardelkami a dobře promícháme se zbylým Visanem a s namočenou, vymačkanou a jemně usekanou střídkou žemlovou, s vejcem a solí. Paštikovým těstem vyloženou formu tlustě pomažeme sekaninou, položíme na ni nakrájenou rybu a polijeme dušenými žampiony. Ostatní žampiony dáme nerozkrájené mezi to, pak přijde zase vrstva sekaniny a tak dále, až je paštika naplněna. Potom ji přikryjeme těstem, potřeme vejcem a pečeme 2 hodiny. Tuto paštiku možno podávati teplou nebo studenou.

### Paštičky.



Paštičky se zelcinou. Smažení v horkém Ceresu.

### Holubí paštika.

Očistíme dvě masitá holoubata, dáme je i se srdečky a játry do kastrolu, v němž dříve na 12 dkg Visanu osmažíme lžici strouhané cibule, kastrol při-

kryjeme pokličkou a necháme maso zvolna udusiti do měkka. Potom holoubata vyndáme, do Visanu dáme 3 lžice strouhané žemle, 2 očištěné sardele a trochu česneku a necháme vše tak dlouho smažiti, až počne strouhaná žemle žloutnouti. Pak přilijeme  $\frac{1}{4}$  l bílého vína, okořeníme vše citronovou kůrou a muškátovým květem a vaříme 10 minut. Mezitím nakrájíme holoubata na malé kousky, maso dáme do vína a vaříme je v něm ještě 5 minut. Potom tím vším naplníme ještě horkou paštiku, kterou uděláme podle předpisu na listové těsto (viz díl 1.).

### Paštičky s ragout.

Potřeby: Ze  $\frac{1}{4}$  kg Visanu máslové těsto, jeden telecí jazyk, telecí brzlík,  $\frac{1}{4}$  kg telecího masa, 7 dkg Visanu, půl cibule rozkrájené na koláčky, nové koření, 4 lžice mouky, jedna sardele, masový odvar, půl šálku bílého vína, trochu citronové šťávy, 2 žloutky.

Příprava: Vypícháme z máslového těsta prostředně velké koláčky, potřeme jejich okraj vejcem, na každý položíme těstový kroužek, potřeme je celé vejcem a paštičky pečeme v horké troubě. Koláčků vypíchnutých z kroužků použijeme za víčka. Potom měkce uvaříme telecí jazyk, udusíme brzlík a telecí maso v silném odvaru a nakrájíme je na malé kostičky. Pak rozpálíme Visan, zapěníme v něm nové koření a cibulku, dáme v tom zpěnit mouku, přidáme očištěnou, usekanou sardeli, všechno na ohni promícháme, přilijeme trochu odvaru, víno a citronovou šťávu, hustou omáčku necháme dobře svařiti a procedíme ji. Musí být pěkně hladce umíchána, pak do ní dáme na kostky nakrájené maso. Než paštičky plníme, spojíme všechno žloutky.

### Paštičky se salmi.

Potřeby: Zbytky zaječoho, srnčího, jeleního, koroptvího a p. masa. Na 1 kg masa 20 dkg slaniny, 6 dkg Visanu, 2 cibule, sůl, celá kořenová zelenina, 10 zrněk pepře, 10 zrněk nového koření, jedna žemle namočená v červeném víně a paštičky z máslového těsta.

Příprava: Dáme na kastrle zpěníti na kostičky nakrájenou slaninu s Visanem, krájenou cibulí a kořenovou zeleninou, kořením a solí. Na to dáme na kousky nakrájené maso a když je poloměkké, přidáme k němu namočenou žemli a všechno udusíme. Pak to rozmeleme strojkem na maso a protřeme sítkem. Salmi musí mít kořennou chuť. Je-li třeba, přidáme trochu červeného vína a polévkového koření. Salmi musí držeti pohromadě jako bramborová kaše. Plníme jím paštičky z máslového těsta nebo jím potíráme tenké lístky zvěřiny a podáváme k nim paštičky.

### Paštičky s mozečkem.

Potřeby: Z  $\frac{1}{4}$  kg Visanu máslové těsto, jeden telecí mozeček, 7 dkg Ceresu, půl cibule drobně usekané, pepř a sůl.

Příprava: Máslové těsto vyválíme, vykrojíme z něho prostředně velkým kobiliovým vypichovačem koláčky, dáme na ně z druhého koláčku máslového těsta kroužek, paštičky potřeme bílkem a upečeme je v horké troubě do zlatožluta. Mozeček vymáčíme, zbavíme žilek a blan a jemně usekáme. Na kastrolu rozpustíme Ceres, v něm dáme zpěníti do světlóžluta cibulku.



### Paštičky se zeleninou.

Potřeby: 12 $\frac{1}{2}$  *dkg* mouky, 2 žloutky,  $\frac{1}{2}$  čajové lžičky stolního oleje, Ceres, zelenina nebo ragout.

Příprava: Mouku umícháme s  $\frac{1}{4}$  l vody na hladké těsto. Do něho přidáme 2 žloutky a půl čajové lžičky stolního oleje. Pak nalijeme toto řídké těsto, které se má za přípravy pokud možno málo míchat, do vysoké nádoby. Potom namočíme paštikovou formičku v rozpáleném Ceresu, ponoříme ji do těsta a zase do Ceresu, který musí být stále hodně horký, a paštičku usmažíme. Pak ji vyklopíme z formičky a plníme zeleninou nebo ragout.

přidáme mozeček, osolíme a opepríme, dusíme asi 20 minut a plníme tím čerstvě pečené paštičky. Koláčky vypíchané z kroužků upečeme a dáme na paštičky jako víčka.

## Bramborové pokrmy.

Brambory, které obsahují mnoho škrobové mouky a vody, jsou především sytou, levnou poživatinou. Nesmějí býti jedinou potravou člověka, ale přece jsou nám nezbytné a spojují svou neutrální chuť nejrozsáhlější pokrmy.

Aby byly chutné, nutno je umět uvařit. Především třeba vařením způsobiti uvolnění nestravitelného buničného tkaniva, aby se zužitkoval značný obsah mouky, který je hlavní předností bramborů.

Proto brambory stavíme na oheň se studenou vodou, přidáme do ní 1 *dkg* soli na 1 *l* a necháme je stejnoměrně vařit. Když jsou vařeny, slijeme vodu, postavíme brambory na chvíli na plotnu, aby se obsažená v nich voda částečně vypařila a usnadnilo se zmoučnění.

Syrové brambory se mají loupati velmi tence, poněvadž bílkoviny leží hned pod slupkou.

### Bramborový příkrm.

Potřeby: 1 *kg* bramborů, 4 *dkg* slaniny, 4 *dkg* Ceresu, 1 prostřední cibule, 1 lžíce mouky, sůl, trochu petrželky.

Příprava: Na kostičky nakrájenou slaninu dáme rozpálit, přidáme k ní Ceres, osmažíme v tom cibulku, dáme do toho na kousky nakrájené brambory a trochu soli, polijeme vodou a brambory zpola uvaříme. Potom je zaprášíme moukou, necháme vše dobře povařit a na konec do nich dáme hrst usekané petrželky.

### Brambory se slanečkem.

Potřeby: 1 *kg* bramborů, 2 slanečky, 5 *dkg* Visanu,  $\frac{1}{3}$  *l* smetany, strouhaná žemle.

Příprava: Brambory uvaříme ve slupce nepříliš do měkka, oloupáme je a nakrájíme na koláčky. Potom vyndáme kosti ze dvou dobře vymáčených slanečků, maso z nich nakrájíme na kostičky a smísíme je se smetanou. Pak vymažeme nákovou formu Ceresem, vysypeme ji strouhanou žemlí a dáme do ní vrstvu bramborů. Tu polijeme smetanou s rozkrájenými slanečky, na to položíme novou vrstvu bramborů a tak pokračujeme, až je forma plná. Vrchní vrstva je z bramborů, na ni položíme kousky Visanu a posypeme strouhanou žemlí. Nákov pečeme při mírném ohni  $\frac{1}{2}$  hodiny v troubě, až brambory nahnědnou.

### Bramborový nákov se sýrem.

Uděláme jej podle předpisu na brambory se slanečkem. Smísíme však smetanu s 10 *dkg* strouhaného parmezánského sýra a 4 vejci.

### Škubánky I.

Potřeby: 1 *kg* bramborů, 10 *dkg* Ceresu, strouhaná žemle, sůl, 1 lžíce mouky.

**Příprava:** Uvaříme brambory v slané vodě, scedíme je, posypeme je lžicí mouky, postavíme v uzavřeném hrnci na několik minut na plotnu a častěji je promícháme. Potom brambory mačkadlem rozmačkáme na tuhou kaši. V Ceresu osmažíme strouhanou žemli do žluta, namáčíme do něho plechovou lžici a ukrájeme asi jako vejce velké škusbány, které dáváme na ohřátou mísu. Tyto škusbány jsou velmi chutné.

### **Škusbány II.**

1 kg oškrabaných bramborů uvaříme v slané vodě, pak je scedíme, ale tak, aby při nich zůstalo ještě trochu vody. Potom do nich zamícháme rychle 2 lžíce mouky, mačkadlem je hladce rozmačkáme a necháme je přikryté dotáhnout. Za 5 minut přimícháme zase 3 lžíce mouky a stáhneme hrncem na stranu sporáku. Z bramborové kaše ukrájeme lžicí velké noky, které dáváme na talíř a pak je posypeme mákem a cukrem, polijeme rozpáleným Visanem a podáváme na stůl.

### **Bramborový biskuit.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg včera vařených bramborů, 4 vejce,  $\frac{1}{4}$  kg cukru, 5 dkg mandlí a 4 hořké mandle, Ceres.

**Příprava:** Žloutky a cukr třeme  $\frac{1}{4}$  hodiny a pak je smísíme se strouhanými brambory a strouhanými mandlemi. Na konec k tomu přidáme sníh ze 4 bílků. Tím pak naplníme buchtovou formu dobře vymazanou Ceresem a biskuit pečeme v troubě 1—1 $\frac{1}{4}$  hodiny.

### **Brambory s paprikou.**

**Potřeby:** 1 kg syrových bramborů, 6 dkg slaniny, 6 dkg Ceresu, 1 cibule, 1 kávová lžička soli, právě tolik papriky, 2 šálky masového odvaru (nebo vody s polévkovým kořením), 1 šálek smetany. (Do smetany se doporučuje dát lžici mouky, aby se snad nesrazila.)

**Příprava:** Nakrájíme oškrabané brambory na koláčky. V kastrolu dáme osmahnouti na kostičky nakrájenou slaninu s Ceresem, do toho dáme drobně nakrájenou cibuli a necháme ji osmažit do žluta. Potom k tomu dáme nakrájené brambory, sůl, papriku a odvar, kastrol přikryjeme pokličkou a brambory dusíme půl hodiny. Pak na ně nalijeme smetanu a dusíme všechno přikryté ještě 10 minut, až jsou brambory měkké.

### **Francouzské brambory.**

(Pommes frites.)

**Potřeby:** 1 kg bramborů, 1 kg Ceresu, sůl.

**Příprava:** Surové, oškrabané brambory nakrájíme na  $\frac{1}{2}$  cm silné, 5 cm dlouhé tyčinky. (Můžeme je také nakrájet rýhovaným nožem na různé tvary.) V železném kastrolu dáme rozpálit 1 kg Ceresu, dáváme do něho po hrsti nakrájených bramborů a necháme je osmažit pěkně do světlohněda, což trvá asi 5 minut. Potom brambory vyndáme z tuku drátěnou lžicí a osolíme je. Tyto brambory musíme dávat na stůl zcela horké a hodit se na zdobené různých pečení. Zbylého tuku můžeme ještě libovlnně použít.

### **Bramborové noky.**

**Potřeby:** 3 brambory, 7 *dlg* Visanu, 1 vejce, půl lžíce mouky, trošku usekané petrželky a Ceres.

**Příprava:** Brambory oškrabeme, nakrájíme, měkce uvaříme a horké rozmačkáme. Přimícháme k nim Visan, žloutek, mouku, usekanou petrželku a sníh z bílku. Pak lžící uděláme noky, které osmažíme v rozpáleném Ceresu.

### **Bramborová sláma.**

Syrové, oškrabané brambory nakrájíme na tenké nudličky, které osmažíme v horkém Ceresu za 2 minuty pěkně do zlatožluta, aby chrupaly. Posolíme je a podáváme horké jako přílohu.

### **Smažené brambory.**

**Potřeby:** Syrové, oškrabané brambory, Ceres, sůl.

**Příprava:** Brambory nakrájíme na kostky, tyčinky, koláčky a jiné tvary, posolíme a dáme do pekáče, v kterém je do poloviny bramborů rozpuštěného Ceresu. Pak je dáme do horké trouby a za čas je obrátíme, aby celé pěkně zhnědly, což trvá asi  $\frac{1}{2}$  hodiny.

### **Obalované brambory.**

**Potřeby:** Syrové, oškrabané brambory, vejce, strouhaná žemle, Ceres, sůl.

**Příprava:** Brambory nakrájíme na  $\frac{1}{2}$  cm silné koláčky, povaříme je v slané vodě 4–5 minut, ihned ocedíme, dáme vychladnout, pak je obalíme



Krájení brambor na podlouhlé kousky.

ve vejci a strouhané žemli a osmažíme na horkém Ceresu jako řízky do světlého hněda. Syrové, osolené bramborové koláčky můžeme také obaliti jen v mouce bez vejce a osmažit je na Ceresu.

### **Bramborové kroketky.**

**Potřeby:** 1 kg v slané vodě vařených bramborů, 2 žloutky, trochu soli, Ceres, vejce, strouhaná žemle.

**Příprava:** Vařené brambory rozmačkáme, osolíme a promícháme se žloutky. Z tohoto těsta vyválíme v mouce, vejci a strouhané žemli jako palec velké nudle a v horkém Ceresu je v 3—4 minutách usmažíme pěkně do zlatožluta. Hodí se výborně k obkládání masových mís.

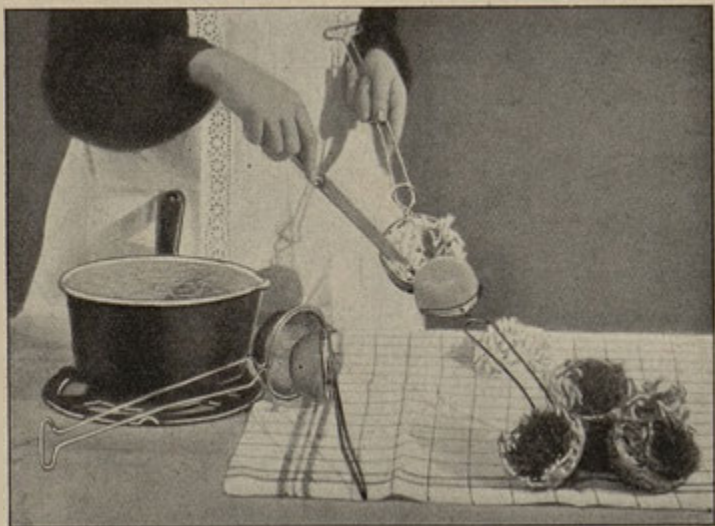
### **Stříkané brambory.**

**Potřeby:** 1 kg měkce vařených bramborů, 4 vejce, trochu soli, Ceres, 1 lžice mouky.

**Příprava:** Brambory jemně prolisujeme lisem na brambory, osolíme a smícháme s vejci a moukou. Tuto kašovitou masu naplníme do stříkacího sáčku s dosti velkým hvězdovitým otvorem (tulej), stříkáme asi 10 cm dlouhé tyčinky nebo i kroužky do pánve s hodně rozpáleným Ceresem a smažíme je v něm do zlatožluta.

### **Bramborové buchtičky.**

**Potřeby:** 1 kg bramborů,  $\frac{1}{4}$  kg mouky, 2 dkg Visanu, 2 vejce, trochu soli na těsto. Mimo to jablka, práškový cukr, kousek meruňkové marmelády a ještě Visan.



Smažení bramborových lízdečků.



### **Bramborová hnízdečka.**

Potřeby: Syrové, oškrabané brambory, horký Ceres.

Příprava: Nastrouháme brambory na nudličky, osušíme je dobře ubrouskem, plníme jimi hnízdečkovou formičku a smažíme v rozpáleném Ceresu do zlatožluta. Hotové hnízdečko z formičky vyklepneme a naplníme je sekaným masem, zeleninou, smaženými vejci, houbami a pod. Hnízdečka musíme podávat na stůl velmi horká. Hotová hnízdečka můžeme až do plnění udržeti horká v troubě, ale musíme je občas potřítí rozpuštěným Ceresem a malinko zaprášiti moukou, aby se nerozpadla.

**Příprava:** Brambory uvaříme, oloupáme a vychladlé je rozmeleme strojkem na maso. Potom uděláme z uvedených potřeb bramborové těsto. Když je těsto dost tuhé, rozválíme je a rozkrájíme na malé čtverečky. Za vaření bramborů a jejich chladnutí si připravíme jablka. Oloupáme je, rozpůlíme, vyndáme jádřince, obalíme poloviny jablek práškovým cukrem a naplníme je tuhou meruňkovou marmeládou. Takto připravená jablka položíme na těstové čtverečky, které nad jablky uzavříme. Buchtičky dáme do kastrolu dobře vymazaného Visanem a namastíme je také dobře po stranách, aby se na sebe nepřilepily. Potom je upečeme v troubě jako buchtičky z kynutého těsta.

### **Plněné brambory.**

**Potřeby:** 1 kg menších, stejně velkých bramborů, 20 dg šunky nebo uzeného masa, drobně usekaná cibule, Ceres, trochu smetany, 1 vejce a omáčka z pečené nebo z rajských jableček.



Brambory se pozorně vyhlubují.

**Příprava:** Brambory zpoila uvaříme a oloupáme. Potom skrojíme s každého bramboru víčko a brambor opatrně vyhloubíme. Vyškrabanou kaši pak smícháme s cibulí osmaženou na Ceresu a s usekanou šunkou nebo uzeným masem, touto masou naplníme vydlabané brambory a víčko přiděláme rozkvedlaným vejcem. Pak brambory dodusíme na Visanu, což trvá asi hodinu. Na konec na ně nalijeme silnou omáčku z pečené nebo hustou omáčku z rajských jableček a necháme vše dobře svažit.

### **Brambory s mlékem.**

**Potřeby:** 1/2 kg bramborů, mléko, sůl, pepř, Visan.

**Příprava:** Syrové brambory oškrabeme, nakrájíme na tenké koláčky

a dáme je na  $\frac{1}{4}$  hodiny do studené vody. Potom je dáme na kastrol a přilijeme k nim tolik mléka, aby byly přikryty (mléko možno také rozředit vodou), osolíme je, opepříme a pečeme je  $\frac{1}{2}$  hodiny v horké troubě. Při pečení je častěji polijeme rozpuštěným Visanem.

### **Brambory se sardelmi.**

**Potřeby:** 1 kg vařených bramborů, 10 dkg Ceresu, 3 sardele, zelená petrželka.

**Příprava:** Brambory oloupáme a nakrájíme na koláčky. Pak dáme v Ceresu na minutu osmažit očistěné, drobně usekané sardele a petrželku, přidáme nakrájené brambory a stále je obračejíce osmažíme je se sardelmi.

### **Bramborový nákyp.**

**Potřeby:** 1 kg syrových bramborů, sůl, Ceres.

**Příprava:** Brambory oškrabeme, ustrouháme, pak vymačkáme a osolíme. Potom dáme tuto masu na pánev, v níž dříve rozpálíme na prst vysoko Ceresu. Masu v horkém Ceresu do široka rozestřeme a po spodní straně osmažíme do hněda. Hotové jídlo nakrájíme na pánvi na menší kousky a podáváme je s brusinkami nebo jiným kompotem.

### **Smažené bramborové placičky.**

**Potřeby:**  $1\frac{1}{2}$  kg vařených bramborů,  $\frac{1}{2}$  kg syrových bramborů,  $\frac{1}{2}$  kg tvarohu, 3 lžíce mouky, sůl, Ceres.

**Příprava:** Vařené brambory ustrouháme, přimícháme k nim syrové brambory, rovněž ustrouhané, tvaroh i mouku a osolíme. Je-li toto bramborové těsto příliš tuhé, přilijeme trochu mléka. Dáme rozpálit v pánvi Ceres, z těsta naděláme kulaté placičky a osmažíme je v troubě po obou stranách do hněda.

### **Brambory s majoránkou.**

**Potřeby:** 1 kg vařených malých bramborů, 8 dkg Ceresu, 3 lžíce mouky, majoránka, odvar z kostí.

**Příprava:** Z Ceresu a mouky uděláme světlou jíšku, kterou zalijeme odvarem z kostí a necháme povařit s majoránkou. Potom přidáme vařené brambory a necháme všechno na okraji sporáku ještě  $\frac{1}{4}$  hodiny dotáhnouti.

### **Placičky z bramborů a tvarohu.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg vařených bramborů,  $\frac{1}{2}$  kg tvarohu, 4 lžíce mouky a Ceres.

**Příprava:** Z vařených, strouhaných bramborů, tvarohu a mouky zaděláme těsto, uděláme z něho s troškou mouky placičky a usmažíme je v pánvi na Ceresu po obou stranách pěkně do zlatožluta.

### **Brambory na kyselo.**

**Potřeby:** 1 kg vařených bramborů, 10 dkg Ceresu, 2 lžíce mouky, mléko, sůl, pepř a 4 pepřené okurky.

**Příprava:** 2 lžíce hladké mouky osmažíme do zlatožluta na Ceresu, pak je zalijeme mlékem nebo polévkou, osolíme a opepříme. Omáčku stále

mícháme a necháme ji vařit 10 minut. Pak do ní dáme na kostičky nakrájené pepřené okurky a nakrájené vařené brambory.

### **Bramborové chrupinky.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg syrových bramborů, 1 vejce, 2 lžice tvarohu, sůl, Ceres.

**Příprava:** Surové brambory oškrabeme, ustrouháme a pak z nich vytlačíme vodu. Potom tu masu umícháme s vejcem, tvarohem a solí na tuhé těsto, z něhož dáváme do rozpáleného Ceresu čajovou lžičkou malé noky, které osmažíme pěkně do hněda. Hodí se za příkrm.

### **Bramborové knedlíky.**

**Potřeby:** 6 vařených bramborů, 3 dkg krupice, 15 dkg mouky, 1 vejce, 1 žloutek, 1 cibule, Visan nebo Ceres.

**Příprava:** Brambory ustrouháme, promícháme se solí, krupicí, moukou, celým vejcem a žloutkem, uhněteme z toho jemné těsto a z něho uděláme knedlíky. Ty pak vaříme podle tvaru a velikosti 15–20 minut. Vařené knedlíky polijeme Visanem nebo Ceresem a osmaženou cibulkou.

### **Bramborový puding.**

**Potřeby:** 3 žloutky, 8 dkg Visanu, 20 dkg vařených, strouhaných bramborů, 5 ostrouhaných, v mléce namočených, dobře vymačkaných žemlí, trochu soli a sněh ze 3 bílků.

**Příprava:** 3 žloutky s 8 dkg Visanu třeme, až zpění, potom přimícháme vařené a jemně strouhané brambory a v mléce namočené ostrouhané žemle, trochu soli a sněh ze 3 bílků. Pak dobře vymažeme formu Visanem a zaprášíme trochou mouky. Potom dáme masu do formy a vaříme ji asi hodinu v páře. Vařený puding vyklopíme a posypeme parmezánem. Hodí se zvláště jako příloha k zvěřině. (Tento předpis je počítán pro 6 osob.)

### **Smažené bramborové knedlíčky.**

**Potřeby:** 5 nebo 6 prostředně velkých bramborů, Visan, sůl, strouhaná žemle, Ceres.

**Příprava:** Brambory uvaříme a prolisujeme, přidáme k nim kousek Visanu asi ve váze jednoho vejce, sůl a hrst strouhané žemle, všechno dobře promícháme a uděláme kulaté, jako ořech velké knedlíčky, které osmažíme v horkém Ceresu pěkně do zlatohněda.

### **Bramborové pečivo.**

**Potřeby:** Vařené brambory, mouka, Visan, sůl, kmín, trochu vařeného masa nebo šunky.

**Příprava:** Vařené, prolisované brambory sliněteme rychle se stejným množstvím mouky, s trochou Visanu a špetkou soli na těsto. Pak těsto vyválíme, vypícháme z něho kulaté, malé koblíčky nebo uděláme rohlíčky nebo tyčinky, posypeme je solí a kmínem a dáme je péci do trouby. Pečené rohlíčky nebo tyčinky rozřízneme a plníme vařeným masem, šunkou nebo i prolisovaným sýrem.

Možno připravit také tuto masovou nádivku: Usekané zbytky pečeně nebo masa od polévky smícháme s cibulí osmaženou na Ceresu. Přidáme pepř a sůl, zlepšíme několika kapkami polévkového koření a spojíme trochou husté kyselé smetany.

### **Bramborové koblíhy.**

**Potřeby:** Vařené brambory, mouka, Visan, sůl, žloutek, pečivový prášek.

**Příprava:** Ze stejného množství vařených, ustrouhaných bramborů, mouky a Visanu se špetkou soli, žloutkem a třikrát na špičku nože pečivového prášku uhněteme těsto, rozválíme je a vypícháme z něho koblíhy. Potřeme je bílkem, posypeme solí a kmínem a usmažíme je pěkně do zlatožluta. Koblíhy můžeme podávat horké nebo studené.

## **Saláty.**

### **Teplý bramborový salát.**

**Potřeby:** 1½ kg bramborů, 10 dkg slaniny, 1 cibule, špetka pepře, sůl, šálek masového odvaru, 3—4 lžíce octa, 1 šálek smetany.

**Příprava:** Brambory uvaříme v slupce, oloupáme je a nakrájíme na tenké koláčky. Slaninu nakrájíme na malé kostičky, vyškvaříme je a přecedíme. Procezené sádlo ze slaniny nalijeme do masového odvaru, dáme do něho drobně nakrájenou cibuli, sůl, pepř, ocet a smetanu, do této horké omáčky dáme nakrájené brambory a častěji jimi zamícháme. Brambory nesmějí být moučnaté; nejlépe vzít brambory salátové.

### **Studený bramborový salát.**

**Potřeby:** 1½ kg bramborů a na omáčku 4 lžíce rozpuštěného Visanu, 3 lžíce octa, ¼ l smetany, zeliny podle chuti, na špičku nože pepře, 1 cibule, trochu soli, polévkové koření.

**Příprava:** Z uvedených potřeb uděláme dobrou omáčku, nalijeme ji na vařené a na koláčky nakrájené brambory a salát necháme 2—3 hodiny státi.

### **Červený bramborový salát.**

**Potřeby:** 1½ kg bramborů, 1 šálek smetany, 4 lžíce rozpuštěného Visanu, 3 lžíce octa s červené řepy, trochu soli.

**Příprava:** Z uvedených potřeb uděláme salátovou omáčku, promícháme s ní vařené a na koláčky nakrájené brambory a při úpravě salát obložíme koláčky červené řepy. Na zdobení bramborových salátů vezmeme listy šťěrbákového nebo polního salátu, které potřebeme olejem, aby se leskly, trochu opeříme a osolíme a položíme do věnce kolem salátu.

### **Červená řepa.**

**Potřeby:** Červená řepa, křen, kmín, ocet. (Tento salát se nesolí.)

**Příprava:** Omyté řepy uvaříme celé. Nesmějí být poškozené a také nať se smí odkrojit jen tak daleko, aby nůž nezasáhl do řepy, poněvadž by z ní



### Dobrý slanečkový salát.

**Potřeby:** 3 slanečci,  $\frac{1}{4}$  kg zbytků telecího masa, 1 šálek červené řepy, 4 na tvrdo vařená vejce, jablko prostředně velké, 4 lžice oleje,  $\frac{1}{4}$  l smetany, 4 lžice octa, 1 slaná okurka, 1 cibule, sůl, pepř, na kostky nakrájené brambory a Visan.

**Příprava:** Dobře vymáčené slanečky zbavíme kostí a nakrájíme na kostky. Zbytky telecího masa, červenou řepu, bílek na tvrdo vařených vajec, jablko, okurku hrubě usekáme každé zvlášť a od každého lžici si ponecháme na zdobení. Všechno ostatní smícháme s masem ze slanečků a s brambory. Ze žloutků, oleje, trochy rozpuštěného Visanu, octa, smetany, usekané cibule, pepře a soli uděláme omáčku a dobře ji smícháme se salátem. Povrch salátu ozdobíme hvězdovitě tak, že doprostřed dáme koláček okurky a proužky okurky rozdělíme paprskovitě na tolik políček, kolik máme různě barevných potřeb. Políčka jedno po druhém obložíme drohně usekanou červenou řepou, usekaným bílkem, usekanou okurkou, telecím masem, třeným žloutkem atd.



Krájení masa do salátů.

jinak při vaření vytekla šťáva. Řepy se podle velikosti uvaří za 2—4 hodiny. Potom je dáme vychladnouti a nakrájíme na koláčky, které složíme po vrstvách do kamenného hrnce. Každou vrstvu posypeme kmínem, pak položíme na ni tenké koláčky křenu a všechno polijeme mírným octem. Na konec nalijeme na řepu tolik octa, aby jí byla zcela pokryta a hrncem dobře ovážeme. Řepu můžeme už druhý den jísti, ale uchová se v této marinádě dlouho.

### **Žampionový salát.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg žampionů, 4 lžíce oleje, 5 *dek* Visanu, 1—2 šálky masového odvaru zesíleného polévkovým kořením, špetka pepře, sůl, 2—3 lžíce octa.

**Příprava:** Přichystané žampiony osmažíme v horkém Visanu a v masovém odvaru, vyndáme je, dáme vychladnouti a smísíme je se salátovou omáčkou, připravenou z oleje, octa, soli, pepře a odvaru ze žampionů. Na salát se nejlépe hodí žampiony mladé, ještě neotevřené. Starší houby musíme zbaviti lupenů (řas) a nakrájeti na kousky.

### **Rybí salát.**

**Potřeby:**  $\frac{3}{4}$  kg vařeného rybího masa, 3 lžíce oleje, 2 lžíce octa, sůl, pepř, 1 strouhaná cibule,  $\frac{1}{8}$  l smetany.

**Příprava:** Rybu zbavíme kůže a kostí (i zbytků rybího masa možno použiti) a nakrájíme ji na malé kostky. Z uvedených potřeb uděláme salátovou omáčku, přimícháme do ní rybí maso a necháme je v ní dobře nasáknouti. Salát můžeme spojit také Visanovou majonézou.

**2. způsob:** Dobře okořeníme a uvaříme bílou mořskou rybu nebo kapra a necháme ji ve vodě, v níž se vařila, vychladnouti. (Možno použiti i zbytků rybího masa.) Vařenou rybu pak čistě obereme, zbavíme všech kostí a nakrájíme na větší kusy, které položíme do trochy octa, soli a pepře a dáme

vychladnouti. Potom spojíme salát Visanovou majonézou a upravíme jej na míse v tvaru polokoule. Na zdobení vezmeme na tvrdo vařená, nakrájená vejce, petržel a hlávkový salát.

### **Sardelový salát.**

Připravíme jej stejným způsobem jako slanečkový salát, ale místo slaneček vezmeme sardele. Sardelový salát má jemnější chuť než salát slanečkový.

### **Salát z kuřat.**

**Potřeby:** 2—3 kuřátka, šťáva z pečeně, lžice mouky,  $\frac{1}{4}$  l kyselý smetaný, 4 lžice oleje, 3 lžice octa, usekaná petrželka, pepř, sůl a Visan.

**Příprava:** Z pečených, vychladlých kuřátek vyndáme kosti a maso nakrájíme na tenké řezy. Potom ohřejeme šťavu z pečeně, umícháme ji hladce s moukou, smícháme se smetanou, octem, olejem, trochou rozpuštěného Visanu, pepřem, solí a na konec s petrželkou. Pak klademe maso z kuřátek po vrstvách na salátovou mísu, poléváme omáčkou, necháme každou vrstvu dobře nasáknouti a vychladlý salát ozdobíme před podáváním na stůl věncem zeleného salátu.

### **Ruský salát.**

**Potřeby:** Syrová šunka, roastbeef, jazyk, koroptev — každého  $\frac{1}{8}$  kg, 1 jablko, 1 slaná okurka, 1 sled, Visanová majonéza, 3 lžice octa, pepř, sůl, karotky, brambory, celer, mladý hrášek, 1 čajová lžička polévkového koření, lžice hořčice.

**Příprava:** Uvedené druhy masa a zeleniny nakrájíme na úzké proužky, slanečka dobře vymáčíme, nakrájíme jej na malé kostičky a všechno dobře promícháme se salátovým mořidlem z octa, pepře a soli, do něhož přidáme trochu polévkového koření. Za 3—4 hodiny toto mořidlo slijeme, připravíme Visanovou majonézu, do níž přimícháme lžici hořčice, upravíme s tím salát a ozdobíme jej lososem nebo račími ocásky.

### **Salát z hovězího masa.**

**Potřeby:**  $\frac{3}{4}$  kg zbytků hovězího masa, 2 vejce, 3 lžice octa, 3 lžice oleje, 1 šálek kyselý smetaný, 1 cibule, trochu petrželky, 2 lžice hořčice, 1 kyselá okurka, pepř, sůl a Visan.

**Příprava:** Zbytky hovězího masa a okurku hrubě usekáme nebo nakrájíme na kostičky. Pak připravíme omáčku ze dvou na tvrdo vařených žloutků, které dobře promícháme s olejem, troškou rozpuštěného Visanu, kyselou smetanou, hořčicí, usekanou cibulí, usekanou petrželkou, solí a pepřem. Od hovězího masa a okurky si ponecháme trochu stranou na zdobení a ostatní smísíme s omáčkou, necháme vše dobře nasáknouti a na konec mísu se salátem ozdobíme masem, okurkou, usekanou petrželkou a hrubě sekaným bílkem.

Všechny svrchu uvedené marinované saláty možno slítí a pak smísiti s Visanovou majonézou.

### **Maso na polévku jako salát.**

Teplý bramborový salát promícháme s dobrou majonézou, se sardelami, cibulí, kapary, salátovými okurkami, uzeným jazykem a troškou bílého pepře.

Měkce uvařené, na řezy nakrájené maso položíme do věnce kolem salátu a salát podáváme teplý. Tento salát je levným a vydatným pánským snídaním.

### **Cibulový salát.**

Potřeby: 5—6 velkých cibulí, ocet, olej, sůl a Visan.

Příprava: Cibule propečeme v horké troubě s Visanem, dáme je vychladnouti, oloupáme je, zcela drobně nakrájíme a promícháme se solí, octem a olejem.

### **Celerový salát.**

Potřeby: 2 velké celerové hlízy, sůl, pepř, ocet, olej.

Příprava: Celerové hlízy měkce uvaříme, dáme do studené vody, oloupáme, nakrájíme na koláčky, osolíme, opepříme a polijeme olejem a octem.

### **Mrkvový salát.**

Potřeby: Mrkev, ocet, sůl, olej, špetka cukru.

Příprava: Mrkev omyjeme, oškrabeme a zpola uvaříme. Potom ji nakrájíme rýhovaným nožem na tenké koláčky, které polijeme octem a olejem, trochu ocukrujeme a necháme několik hodin ležeti.

### **Zelný salát.**

Potřeby: 1 hlávka zelí, 10 *dek* Visanu, 1 lžice mouky, 3 lžice octa,  $\frac{1}{8}$  l kyselé smetany, 1 cibule, sůl a pepř.

Příprava: Zelí nakrouháme a povaříme v slané vodě. Potom dáme drobně krájenou cibuli zpěníti ve Visanu a zaprášíme ji moukou. Pak tu jíšku polijeme smetanou, osolíme, opepříme, okyselíme octem, necháme ještě jednou povařiti a smícháme se salátem. Zelný salát můžeme podávati na stůl studený nebo teplý.

### **Květákový salát.**

Potřeby: 1 růže kvěťáku prostředně velká, 3 lžice oleje, 2 lžice octa,  $\frac{1}{8}$  l kyselé smetany, pepř a sůl.

Příprava: Květák očistíme, uvaříme v slané vodě, ale ne tak měkce, aby se rozpadl. Z udaných potřeb uděláme salátovou omáčku, květák rozdělíme v růžičky, které upravíme na míse, polijeme omáčkou a salát necháme hodinu ležeti. Salát nesmíme promíchati, poněvadž by růžičky ztratily vzhled.

### **Chřestový salát.**

Chřestový salát připravíme podle předešlého předpisu. Chřest uvaříme v slané vodě, dáme jej vychladnouti, okapati a nakrájíme jej na kousky.

### **Fasolový salát.**

Připravíme jej jako předcházející saláty.

### **Salát z rajských jablíček.**

Potřeby: 8 rajských jablíček, 3 lžice oleje, 2 lžice octa, trochu papriky, špetka soli, drobně usekaná cibule nebo pažitka.

**Příprava:** Rajská jablčka dříve na nějaký čas položíme k ledu nebo do studeného sklepa, pak je omyjeme studenou vodou, nakrájíme na koláčky a vyndáme z nich jádra. Potom je opatrně promícháme v salátové omáčce z octa, oleje a trošky papriky, cibule nebo pažitky a salát dáváme hned na stůl. Tohoto salátu používáme také k zdobení jiných salátů.

### **Zeleninový salát francouzský.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{2}$  kg mrkve,  $\frac{1}{2}$  kg brukve,  $\frac{1}{8}$  kg celeru,  $\frac{1}{8}$  kg petrželového kořene,  $\frac{1}{4}$  kg mladého hrášku,  $\frac{1}{4}$  kg bramborů, 4 jablka, 4 pepřené okurky, 2 na tvrdo vařená vejce, Visanová majonéza.

**Příprava:** Mrkev, brukve, celer a petrželový kořen nakrájíme na malé kostičky a každé zvlášť měkce uvaříme, pak scedíme a dáme vychladnouti. Potom všechno smísíme, přimícháme k tomu hrášek a na kostičky nakrájené vařené brambory a přidáme nakrájená jablka, pepřené okurky a rovněž drobně nakrájená na tvrdo vařená vejce. Mezitím umícháme Visanovou majonézu a tou spojíme zeleninu. Salát opepříme bílým pepřem. Trochu worcestrové omáčky zjemní chuť salátu.

### **Italský salát.**

**Potřeby:**  $\frac{1}{4}$  kg vařeného uzeného masa,  $\frac{1}{8}$  kg pečeného telecího masa, 2 pepřené okurky, drobně nakrájené jablko, 2 sardele, 3 dkg kaparek, 2 cibule, trochu octa a pepře, Visanová majonéza.

**Příprava:** Obojí maso nakrájíme na drobně nudličky a promícháme s nakrájeným jablkem, sardelími, kaparkami, okurkami a drobně usekanými cibulími. Potom všechno polijeme trochou octové vody, kterou za chvíli zase slijeme. Pak salát spojíme Visanovou majonézou a opepříme. Aby bylo salátu více, můžeme do něho přidati také na nudle nakrájené vařené brambory.

### **Visanová majonéza.**

12 $\frac{1}{2}$  dkg Visaňu třeme s 2 žloutky, až zpění; pak přidáme šťávu z poloviny citronu, přimícháme 5 dkg olivového oleje, opepříme, osolíme a zakyselíme octem. Můžeme přidat i několik kapek polévkového koření. Použijeme-li Visanové majonézy na saláty, doporučuje se rozřediti ji trochou studené polévky.

### **Domácí salát.**

$\frac{1}{4}$  kg uzenice,  $\frac{1}{2}$  kg vařených bramborů, 1 vařenou mrkev a 1 brukve, mimoto 2 pepřené okurky nakrájíme na kostičky, přimícháme nakrájenou sardeli a to vše polijeme trochou octové vody, přidáme sůl a pepř. Salát pak musí nějaký čas státi, než jej spojíme Visanovou majonézou. Bude ještě chutnější, přimícháme-li do něho také zbytky masa.

---

## **Malé předkrmy a příkrmy.**

Malé předkrmy a příkrmy (hors d'œuvres) jsou při hostinách nezbytné. Mělo by se jich však více dbáti také v prosté domácnosti v neděli a ve svátek, neboť možno tyto pokrmy, jež jsou velmi chutné a povzbuzují chuť k jídlu,

připraviti zpravidla jen z nepatrných prostředků a zužitkují se na ně zbytky jiných jídel.

V 2. díle naší kuchařské knihy, v části „masné pokrmy“, najdou vážené hospodyňky mnoho jídel, která se hodí za předkrmy a příkrmy. Nejvíce je jich však v tomto dílu, neboť kapitoly „ryby a koryši“ jakož i „paštiky“ obsahují předpisy na přípravu předkrmů a příkrmů. Velmi oblíbený za předkrm a příkrm jest kaviár, nasolené jikry jesetera. Nejlepší a nejdražší druh jest velkozrnný, slabě slaný, šedý kaviár astrachánský, který má jemnou chuť. Drobnozrnné, tmavě zbarvené a levnější druhy se doporučují jen tehdy, nechutnají-li slane a tránem. Kaviár má velkou výživnost a je vyzkoušeným silicím prostředkem pro nemocné a rekonvalescenty. Ledem chlazený kaviár podáváme na skleněné míse, upravený do pyramidy, ozdobený kolečky citronu a k němu dáváme osmažené nakrájené bílé chlebičky, které naklademe do věnce kolem mísy. Také se jen maže na chlebičky a pokape citronovou šťavou. Malými, i k prostému jídlu vhodnými příkrmy jsou drobné ryby uzené a solené nebo v oleji, které jsouce podávány buď samotné nebo v různém složení s vejci a masem, jsou vždycky vítány. Velmi se doporučují také majonézová jídla (díl 3.), poněvadž se tím způsobem dobře zužitkují různé zbytky. Na konec pro hostiny připomínáme i vejce čejek a racků, která jsou nejchutnější. Požívají-li se na tvrdo vařená s Visanem a solí. Upravují se tak, že se postaví špičkou do mísy plné soli.

### **Všelicos k čaji o páté hodině.**

O čaji o páté hodině, jako nejjednodušším a proto velmi oblíbeném způsobu pohostinství, jsme již krátce pojednali v 3. dílu naší kuchařské knihy a upozornili jsme, jak své hosty můžeme i při skrovném pohoštění různými lahůdkami mile překvapiti. I hospodyňky, které bez pomocnice samy si vedou domácnost, mohou při trochu dovednosti bez chvatu pěstovati tento druh pohostinství. S málem dosáhnouti dobrého účinku, to je umění dobré hospodyňky, která si osvojí jistou zručnost v obkládání chlebičeků a v úpravě stolu. Chtějíce dáti hospodynkám ještě některé pokyny, uvádíme zde několik zvláštních předpisů k čaji o páté hodině.

#### **Obkládané chlebičky.**

Děláme je podle libosti z tenkých krajíčků obyčejného chleba, osmažených neb neosmažených bílých chlebičeků nebo i ze žemlí a housek, které po délce rozpůlíme.

#### **Chlebičky s pečením.**

Neosmažené černé nebo bílé chlebičky potřeme čerstvým Visanem, obložíme telecí pečením a osolíme. Doprostřed chlebička dáme výpečky z telecí pečeně.

#### **Chlebičky se šunkou nebo uzeným masem.**

Osmažené chlebičky dáme vychladnouti a pak je potřeme nejdříve Visanem, potom zcela tence hořčicí a obložíme libovou šunkou nebo vařeným uzeným masem.

#### **Chlebičky à la tartare.**

Z velké šišky chleba nakrájíme dlouhé krajíce a připravíme tuto pomazánku:  $\frac{1}{2}$  kg škrabaného hovězího masa smícháme s drobně usekanou cibulí,

1 lžící francouzské hořčice, zelenou petrželkou, šťavou z poloviny citronu, 2—3 syrovými žloutky, kaparkami, 2—3 sardelmi, solí a pepřem, dobře to prohněteme a uděláme z toho malé bochníčky. Ty položíme na krajíce chleba potřené Visanem, na ně dáme po koláčku na tvrdo vařeného vejce a pak křížem po délce rozpůlenou a kostiček zbavenou sardeli. Okraj chlebičků ozdobíme malými pepřenými okurkami a kaparkami.

### **Sardelové chlebičky.**

12 *dkg* sardeli omyjeme, zbavíme kostiček, zcela drobně usekáme a smícháme s  $\frac{1}{8}$  *kg* do pěny ušlehaného Visanu. Potom tu masu protlačíme sítkem a potřeme tím bílé chlebičky.

### **Chlebičky s vejci a sardelemi.**

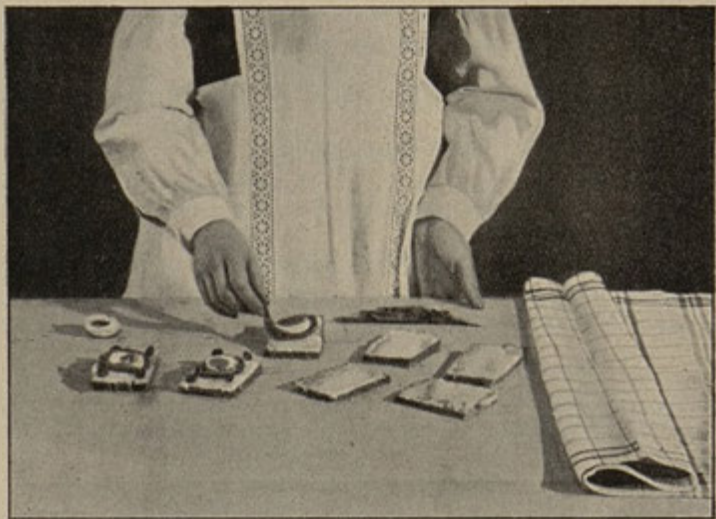
Na tvrdo vařená vejce nakrájíme napříč na koláčky, obložíme jimi chlebičky potřené Visanem, kolem každého koláčku vejce položíme vymáčenou sardeli a posypeme je kaparkami.

### **Chlebičky s hořčicovým máslem.**

12 *dkg* pěnivě utřeného Visanu dobře promícháme s 2 na tvrdo vařenými žloutky, jemně umíchanými s několika kapkami oleje, s 3—4 čajovými lžičkami hořčice, trochou soli a pepře. Touto masou pak potřeme bílé chlebičky a posypeme na tvrdo vařeným, drobně usekaným bílkem.

### **Bylinné máslo.**

12 *dkg* Visanu pěnivě utřeme a dobře promícháme se lžící drobně usekaných bylin (estragon, petrželka, kerblík atp.) a s polovinou malé, drobně usekané cibule, s troškou citronové šťávy a solí. Pak to protřeme sítkem.



Příprava chlebičků s vejci.



### Chlebíčky se sardinkami.

Nakrájíme z anglického, ve formě pečeného nebo sandwichového chleba tenké krajíčky a ořízneme kůrku. Chlebíčky potřeme Visanem a obložíme v prouzcích na tvrdo vařeným, usekaným bílkem, stejně vařeným, usekaným žloutkem a drobně usekanou petrželkou, takže bude na chlebíčku 6 proužků. Přes ně šikmo položíme 2 půlky sardinek bez kostiček.

### **Paštíkové chlebičky.**

Osmážené chlebičky tence potřeme Visanem, obložíme tlustou vrstvou paštiky z husích jater a ozdobíme nakrájenými lanýži.

### **Chlebičky s lososem.**

Tenké bílé chlebičky po obou stranách osmažíme a když vychladnou, potřeme je Visanem. Potom je obložíme tence krájenými lístky uzeného lososa.

### **Švédské chlebičky.**

Na tuto mísu vezmeme různé chlebičky. Krajičky anglického, ve formě pečeného chleba, žitného chleba a bílého chleba.

Bílé chlebičky potřeme Visanem a obložíme částečně uzeným lososem, částečně anšovičkovou pastou. Na ostatní chlebičky připravíme sýry roquefort a chester tím způsobem, že každý druh utřeme zvlášť s čerstvým Visanem a opapikujeme. Když potřeme sýrem všechny chlebičky, upravíme je střídavě na míse a tu a tam na okraj k nim přiložíme koláček citronu.

### **Severoněmecké sýrové chlebičky.**

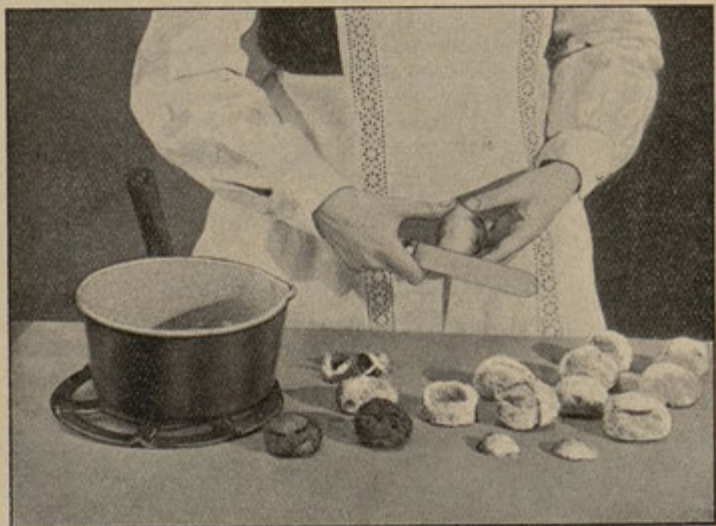
Smísíme 12 *dkg* pěnivě utřeného Visanu s 2 lžicemi strouhaného bylinného sýra, masou potřeme perníkové chlebičky a na každý dáme slaný keks.



Příprava chlebičků se sardinkami.

### Císařské chlebičky.

Nakrájíme tenké, podélné krajice černého chleba. První krajíc potřeme po jedné straně tlustě Visanem, položíme na něj druhý nenamazaný krajíc, který pak potřeme sardelovým máslem, na něj položíme třetí krajíc, který potřeme lososovým máslem a na něj položíme čtvrtý krajíc, takže má celý chléb tvar cihly. Z něho nakrájíme 1 cm silné řezy, které mají velmi pěkný vzhled. Zdobíme jimi mísu se studeným nářezem.



Plněné žemle.

### Mozečkové chlebičky.

2 telecí mozečky omyjeme a očistíme z blan, smícháme s drobně usekanou cibulí, usekanou petrželkou a pažitkou, osolíme a dusíme několik minut ve Visanu. Potom potřeme touto masou bílé chlebičky, položíme vždy dva na sebe, v Ceresu je osmažíme a podáváme teplé.

### Chlebičky se zvěřinou.

Srdce, plíce a játra z jednoho zajíce a  $\frac{1}{8}$  kg prorostlého vepřového masa uvaříme v slané vodě s jednou cibulí a troškou pepře do měkka a všechno rozmeleme strojkem na maso. Potom namočíme půl žemle, vymačkáme ji, dobře promícháme s jedním vejcem, drobně usekanou sardelí, troškou majoránky a 3 jemně utlučenými zrnky jalovce a smícháme s masem. Touto pastou potřeme bílé chlebičky, po obou stranách je v Ceresu světle osmažíme a podáváme teplé.

## Plněné zeměle.

**Potřeby:** 6 žemlí,  $\frac{1}{4}$  kg zbytků telecího masa, 4 sardele, několik řezů syrové slaniny, Ceres, trochu citronové šťávy, sůl, 2 vejce, 1 šálek polévky z polévkového koření, 2 lžice smetany, 2 dkg Visanu.

**Příprava:** Žemle zbavíme kůrky, hořejšek skrojíme na víčko a žemle vydlabeme. Pak připevníme na každou žemli víčko a osmažíme je v Ceresu do světležluta. Zbytky telecího masa dříve velmi jemně usekáme se sardeleni. Nakrájíme slaninu na malé kostičky. žlutě je osmažíme, dáme do masa, přidáme k tomu polévku a vejce a usmažíme vše ve Visanu. Potom sekaninu pokapeme citronovou šťavou, naplníme tím žemle a podáváme je teplé. Chceme-li k tomu použití zbytků libové pečeně, vezmeme více slaniny.

## Toast neb osmažený chléb.

Anglický chléb pečený ve formě nakrájíme na krajíčky, které krátce před čajem osmažíme. Toast nesmí chybět při žádné anglické snídani a je-li čerstvě osmažen, ještě teplý potřén Visanem a marmeládou, je znamenitou pochoutkou.

## Sýrové chlebičky.

15 dkg tučného sýra s 5 dkg Visanu, 1 kávovou lžičkou hořčice a 3 očištěnými sardeleni bez kostiček prolisujeme. Touto masou potřeme osmažené krajíčky chleba, na ně položíme jako mřížky proužky uzeného masa a do mřížkových otvorů dáme rýhovaným nožem nakrájený sýr, okurky neb kousky sardinek, marinované ryby neb lososa. Tyto chlebičky můžeme různě zdobiti a vypadají svou pestrostí velmi pěkně.

## Ženevská mísa.

Na dlouhou, úzkou porcelánovou mísu položíme v pruzích nakrájenou studenou telecí pečeň, roastbeef, jazyk a šunku, mezi to dáme v pruzích salát z rajsských jableček, jemný štěrbákový salát, rozčtvrcená vejce, na kolečka nakrájené okurky, nakrájené červené luskové papriky, červenou řepu a kapary. Zvlášť podáváme majonézu. Tu připravíme rychle takto:

4 na tvrdo vařená, prolisovaná žloutky třeme s jedním syrovým žloutkem a 5 lžicemi Visanu, až masa úplně zhoustne. Pak ji rozředíme troškou citronové šťávy a polévkového koření, přidáme špetku soli, pepře, cukru, 1 čajovou lžičku francouzské hořčice, jakož i podle potřeby dobrého vinného octa a nežli neseme majonézu na stůl, dáme ji na studené místo.

## Sandwichová šiška.

**Potřeby:** 12 dkg sekané libové šunky, 18 dkg na malé kostičky krájeného jazyka nebo jazykové uzenice, 4 na tvrdo vařená, na kostičky nakrájená vejce, 4 dkg drobně usekaných kaparek, Visan, 3 malé drobně usekané kyselé okurky,  $\frac{1}{4}$  kg sardelového másla (ze 4 sardelí) a 2 kg loupaných a na tenké koláčky nakrájených pistácií.

**Příprava:** Visan pěnivě umícháme s několika kapkami polévkového koření a přimícháme do toho všechny potřeby. Potom vydlabeme větší sandwichovou šišku, naplníme ji tou masou a necháme aspoň 10 hodin chladnouti. Vychladlou ji nakrájíme ostrým nožem na tenké řezy.

### **Sardelové máslo.**

Položíme 10 *dkg* sardelí do mléka, zbavíme je kostiček a zcela jemně je usekáme. Mezitím pěnívě utřeme 25 *dkg* Visanu, které smísíme s připravenými sardelemi. Potom všechno protřeme žíněným sítkem a opepříme troškou bílého pepře.

### **Hořčicové máslo.**

Vymáčíme 2 sardele, jemně je usekáme, smísíme s 12 *dkg* zpěněného Visanu a pak protřeme sítkem. Na konec přidáme lžici hořčice a trochu sekané zelené petrželky. Toto hořčicové máslo je výborné na pomazánku.

### **Šunková pasta.**

10 *dkg* šunky jemně usekáme nebo rozmeleme strojkem na maso a promícháme ji s 10 *dkg* zpěněného Visanu. Potom pastu osolíme a trochu opapříkujeme.

### **Játrová pasta.**

12 *dkg* telecích jater nakrájíme na řezy, osmažíme je s malou cibulí v trošce Visanu a všechno rozmeleme strojkem na maso. Potom pěnívě utřeme 12 *dkg* Visanu, přidáme k němu mletá játra, pastu osolíme, opepříme a zesílíme polévkovým kořením.

### **Pochoutkové chlebičky se svrchu uvedenými pastami.**

Uděláme z dobrého papíru 3 kornouty, jeden naplníme sardeiovým máslem, druhý játrovou pastou a třetí šunkovou pastou. Pak vytlačíme na krajíčky černého chleba 2 pruhy každé pasty po délce přes celý chlebiček, na to dáme malé kousky na tvrdo vařených vajec a všechno ozdobíme petrželkou.

## Topení v kuchyni

se při stoupajících požadavcích pohodlí a čistoty v bytech stále zlepšovalo. Tak postupuje od ohně otevřeného krbu přes všechny stupně lidské kultury až k elektrické troubě. Dnes se již sice používá vedle plynového vařiče i elektrického nádobí, ale většina našich hospodyněk se musí spokojit ještě s uhelným sporákem. Tento sporák bývá ovšem namnoze prakticky zařízen, ale má daleko do ideálu, za nějž možno označit sporák na hnědouhelný koks. Je u nás velmi málo známý, ačkoli se ho v Německu a v Anglii používá všude, kde se získává tento koks pozvolným pálením hnědého uhlí při výrobě parafinu. Nehoří plamenem, je jen žhoucí a dává stejnoměrné teplo, jakého je třeba k přípravě mnoha jídel a jakého by se na uhelném sporáku ani s největší námahou nikdy nedosáhlo.

Kde se může topit plynem, ustupuje i tento zdokonalený sporák před sporákem plynovým. Proto níže krátce pojednáme o tomto druhém systému topení dnešní doby, který se dnes zařizuje ve všech moderních novostavbách.

### Plynový sporák

se sice objevil po prvé v kuchyni teprve asi před 30 lety, ale velmi rychle se všeobecně rozšířil. To se vysvětluje především úsporností spotřeby plynu, neboť 1  $m^3$  plynu má stejnou topnou hodnotu asi jako 4 kw hodiny elektrického proudu. K tomu přistupuje čistota, pohodlí, stálá pohotovost k použití a snadné řízení plynového sporáku.

Zvláštní výhodou topení plynem jest, že možno s jistotou, pohodlně a úsporně ihned regulovat každý libovolný stupeň žáru a co nejlépe ho využít. To není možné u žádné jiné topné techniky. Je známo, že se jídla dlouho trvajícím varem nezlepší. Jen používání poměrně nižších, ale stejnoměrných temperatur dává jistotu, že jídlo podrží svou výživnost a dobrou chuť. Tuto podmínku lze při topení plynem snadno splnit.

Chceme-li maso uvážit, musíme je nejdříve dát do vařící vody, aby bylo šťavnaté. Nutného k tomu žáru dosáhne se na sporáku plynovém již za 10 minut po zapálení plynu. To je velmi důležité také při pečení, neboť se potřebuje se všech stran prudkého žáru, aby se bílkoviny masa po celém jeho povrchu ihned srazily. Pak se ovšem smí dále péci jen při malém plameni.

U všech národů a od pradávna je známo, že kousek masa pečený na rožni jest co do šťavnatosti a chuti znamenitou pochoutkou. Pečené na rožni dostane svou šťavnatost sálajícím žářem, kterého ovšem možno nejlépe dosáhnouti plynem. Pečení na pánev má ten účel, aby se nejen každá pečeně upekla stejně jako na rožni, ale aby se mohla zároveň připravit výborná omáčka. K tomu používáme smaltovaný plechový rošt o třech nohách. Maso dáme podle předpisů naší kuchařské knihy do horké plynové trouby a při pečení je pilně poléváme. Potom ponecháme pečení nějaký čas v uzavřené troubě plynovému žáru, ale dopečeme ji už při malém plameni.

Také na pečení koláčů se plynová trouba dobře hodí. Na buchtu ve formě však musí být plamen stále pokud možno malý. Pocínované formy jsou na pečení v plynové troubě lepší než hliněné. Jestliže pečivo i při malém plynovém plameni ještě příliš rychle hnědne, pokryjeme je archem papíru.

Čeho se má při používání plynového vaříče v kuchyni dbát, jest úhrnem toto:

1. Zapálení plamene vaříče. Nejdříve otevřeme plynový kohout, pak rozzelíme připravenou zápalku a potom plyn.

2. Další vaření a pečení. Na další vaření nebo další pečení jídel udržujeme plynový plamen zpravidla jen zcela malý.

3. Při vaření nemá být v kuchyni průvan. Musíme se také občas přesvědčiti, zda malé plaménky všechny hoří.

Rozumným zacházením možno ušetřiti značného množství plynu.

## Elektrická kuchyně.

Myslenka na využití zdroje elektrické síly také k topení a vaření má stále více přívrženců; nebude příliš dlouho trvati a elektrická kuchyně bude pro své jedinečné výhody na prvním místě. Především ovšem zbývá technice vyhrazeno široké pole působnosti, jak věc zdokonaliti tak, aby byl proud levnější.

Elektrické topení je dvojí: nepřímé a přímé. Nepřímým se rozumí používání nějaké plotýnky, která se rozpálí a své teplo dává nádobě na ní stojící. Tento způsob má tu nevýhodu, že se elektrické síly málo využije, t. j., že se část vyrobeného tepla ztrácí sáláním. Při elektrickém topení přímém jsou zvláště konstruované nádoby spojeny přímo se žhavicím odporem a chráněny vhodnou izolací proti sálání tepla ven. Všechny výhody, které jsou při topení plynovém, má elektrické topení ve větší míře. Elektrický sporák je stále k dispozici, pracuje také stejnoměrně, všechny kuchyňské nádoby pak možno regulovati v různých stupních tepla podle účelnosti prostým přepojením kontaktů. Máme-li na příklad vařiti kousek hovězího masa, zapneme elektrický vaříč na nejsilnější proud a voda je brzy ve varu. Potom přepojíme na nejslabší proud, který úplně stačí, aby se voda udržela při stejné teplotě a maso se uvařilo. Přístroj pracuje stále stejnoměrně, nádoba nepotřebuje dohledu a hospodyňka může tedy jít klidně za jinou práci. Čistota je tu vzorná.

Elektrické nádoby jsou dvoustěnné, zůstávají tedy úplně čisté a jídla v nich připravená možno nésti přímo na stůl. Poněvadž se při elektrickém topení nic nepálí, netvoří se kouř, saze nebo plyny, každá exploze je vyloučena.

Tyto všechny výhody nám ukazují, že elektrická kuchyně jest kuchyní budoucnosti. Potřebí jen, aby byl proud k vaření a topení levnější. Přístroje nejsou tak drahé, jak si snad někdo předpojatě myslí. Kdo však chce mít elegantní přístroje niklové atp., musí za ně dát ovšem více; totéž je i při jiném kuchyňském náčiní.

Bude ještě dlouho trvati, než naše hospodyňky přestanou vařiti na uhlém sporáku, ale elektrická kuchyně bude jednou na prvním místě.

## Stolní prádlo a jak s ním zacházeti.

Pravou klenotnicí dobré hospodyňky je skříň na prádlo. Často ji otvírá, nejen aby v ní srovnala své čístoounké prádlo, ale také, aby se ve volné chvíli potěšila všemi těmi věcmi, které snad kousek po kousku s námahou získala nebo jako kompletní výbavu do ní před lety po prvé ukládala. Jako pavučinka jemně drobnůstky vedle praktického spodního prádla, něžné kapesničky vedle rozkošného ložního prádla, vkusné ubrusy s příslušnými ubrousky, vše leží tu v přihrádkách vzorně urovnáno. Kolik milých, nezapomenutelných vzpomínek se jí vybaví v myslí, probírá-li se tím svým pokladem! I zcela malý, roztomilý ubrousek jí připomene tu neb onu hostinu, kterou kdysi pořádal, nebo jen improvizovanou, ale neméně zdařilou svačinu, k níž se sešli lidé tehdy navzájem snad si cizí, ale kteří se tu poznali, sblížili a později jako přátelé často znovu ztrávili u jejího stolu mnoho příjemných chvil.

Krásný porcelán, pěkné přebory, třpytivé sklenky, prosté i nádherné, uplatní se plně jen na stole pokrytém solidní, vkusnou stolní soupravou. Několik květů nebo zelených ratolestí ještě zvýší celkový dojem. Čístoounké, spořádané stolní prádlo je podmínkou příjemného každodenního a tím více ovšem i vzácnějšího svátečního jídla.

V dřívějších dobách mívaly hospodyňky jen dvojí druh stolních souprav: jídelní a t. zv. kávovou. Tím se však dnešní doba nespokojí a zpravidla používaných druhů tkanin je také více (bavlněné, pololněné, lněné nebo damaškové). Neobyčejné pokroky ve výrobě umělého hedvábí umožňují i skrovným domácnostem poříditi si stolní prádlo z umělého hedvábí. Také soupravy z čistého hedvábí vidáme teď při slavnostních příležitostech hojněji, poněvadž již nejsou tak drahé.

Pro úplnost uvádíme všechny druhy stolních souprav, které nám pokročílá výroba, podporována jsouc vyspělým průmyslem uměleckým, nabízí: soupravy pro snídane v indanthrenových barvách na bílém, žlutém, růžovém, světle modrém nebo zeleném podkladě, takže může hospodyňka přihlížeti k barvě okrajů nebo vzorku svého příboru k snídani. Jsou bez jakýchkoliv ažur a působí jen svou pestrostí několika květů nebo girland v t. zv. manýře vídeňských dílen neb také veselou obrubou. Vedle nich se používá plátěných ubrusů s velkým karem ve třech až čtyřech barevných odstínech, které se právě tak jako zmíněné již ubrusy k snídani velmi dobře hodí na balkon a na verandu.

Jídelní soupravy. Nejoblíbenější jsou stále bílé. Jen v hedvábí vidáme též mnoho odstínů pastelové barevných. Mnohé ženy mají ještě stále raději ubrusy bohatě květované, jež jsou již odedávna moderní; květy však jsou více stylisovány. Naši dobu však reprezentují stolní soupravy, jež mají do širokých, svítivých ploch vetkány jen ojedinělé, zcela ornamentální drobnůstky. Okázalé, ale velmi moderní jsou v Americe velmi oblíbené bílé soupravy z pravého i umělého hedvábí, na nichž uprostřed nebo v širokém rámu v pestrých odstínech indanthrenových barev (zlatých, zelených, modrých, hnědých) jsou namalovány nebo vetkány celé antické scény.

Kávová souprava se stává stále skrovnější a musila část své popularity postoupiti čajové soupravě. Kávová souprava je ze solidního plátna nebo damašku, kdežto při čajových soupravách se přihlíží k „éteričnosti“ jejich upotřebitelů a dělají se většinou z jemnějších látek, hodicích se ke kultivovanému tenkému čajovému šálku. Opál nebo zcela jemné plátno, obojí barevné, zdobí se prostými prolamo-

vanými pruhy nebo toledovými motivy. Monogram v ubrouscích (k čajovými a jiným moderním soupravám patří teď jen čtyři) vypadá v toledu rovněž velmi pěkně.

Jídelních souprav se používá při obědě a při večeři. Ale ani nejkrásnější ubrus, nejkrásnější stolní souprava nepůsobí radost, nezáchází-li se s ní správně. „Dbej svého prádla“, buď každé ženě připomenuto. Dbáti prádla pak znamená šetřit ho, a šetřitou chce přece býti každá žena. Výborné prací prostředky, které šetří nejen práce a času, ale i tkaniny, jsou radostí hospodyňky. „Chválu hospodyňky“, které používaly již naše matky, bere ovšem i dnešní žena k namáčení svého bílého prádla. Lněných i damaškových stolních souprav a staré, dobré Schichtovo mýdlo k jejich snadnému vyprání.

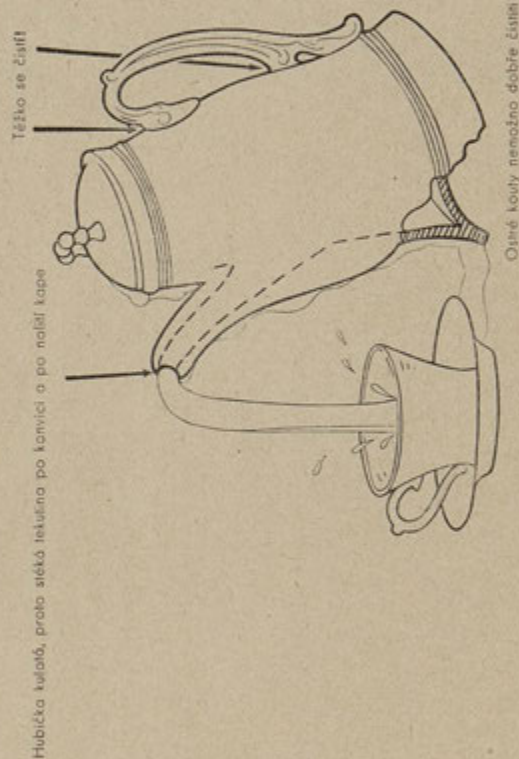
Barevně vzorkované indanthrenové stolní soupravy i z umělého hedvábí v nejjemnějších pastelových odstínech vypereme nepohodlněji Schichtalem, aniž snad tkanině nějak uškodíme. Lehce je přepereme v Schichtalovém roztoku, dobře vymácháme, ve stínu dáme ne zcela uschnouti a polovlhké je vyžehlíme. To je všechno. Batistové, opálové i lněné soupravy stolní můžeme po vyprání trochu apretovati vařeným bramborovým škrobem. Jednotlivé kusy prádla musíme vždy dobře vytáhnouti, pečlivě pověsiti na šňůru a vyžehliti polovlhké po rubu.

» Pěkné stolní prádlo je vždy dobrým vysvědčením pečlivosti hospodyňky, jejíž námaha a péče bývá odměňována spokojeným úsměvem příslušníků domácnosti, neboť v něm se zrcadlí štěstí rodiny.

# JAKOU KÁVOVOU KONVICI MÁME VOLITI?

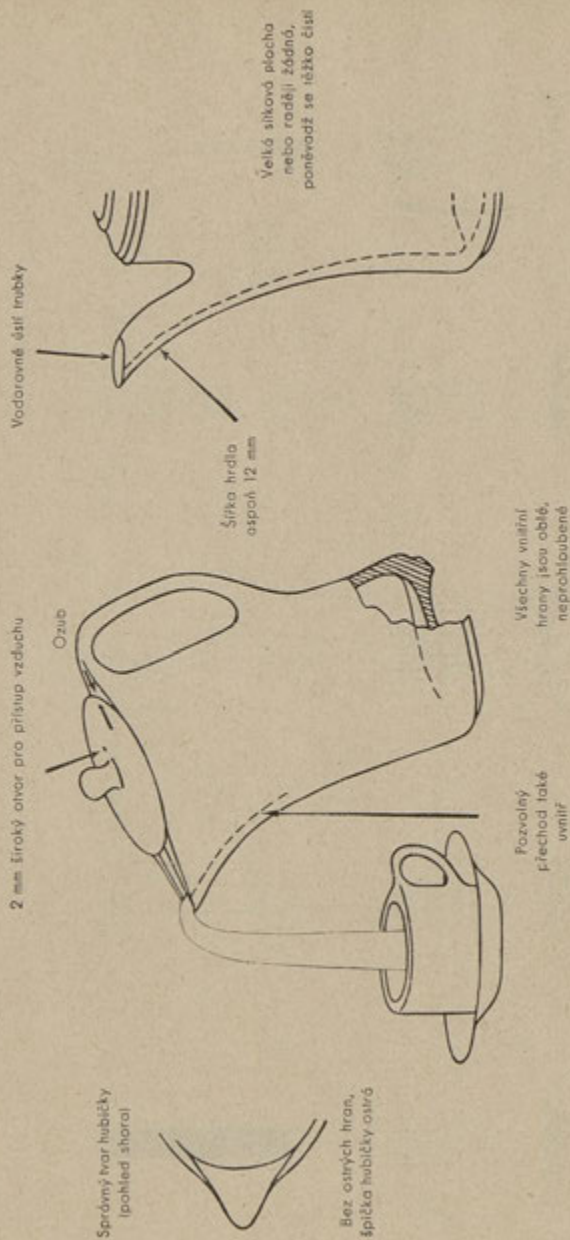
POŽADAVKY: 1. musí dobře stát (velký okraj u dna), 2. mít zajištěné víčko, 3. ve víčku otvor na vzduch, 4. praktický tvar ucha, 5. správný tvar hubičky, aby tekutina po nalití nekapala, 6. nesmí mít ostrých koutů, aby se snadno čistila

## CHYBNÝ TVAR



Z konvice se dobře nalévá, jen když je do poloviny naplněna. Při rychlém nalévání vytryskne tekutina pod víčkem konvice, poněvadž je hrdlo příliš úzké (7-8 mm).

# SPRÁVNÝ TVAR



Konvici možno úplně naplniti a čistě z ní nalévati, poněvadž má hubička správnou výši a správný tvar. Víčko má vnitřní ozub, takže nemůže spadnouti. Šipky na víčku a uchu ukazují správnou zajištěnou polohu víčka.

# NEÚČELNÉ A ÚČELNÉ TVARY VIDLIČEK

Příčné řezy chybných zubů (zvětšení)



Dřevěné sřfenky  
se uvolní,  
uvnitř nahmívají,  
ucuzují se v nich  
nečistota

CHYBNÉ TVARY



Nýtky špatně  
drží a pod  
uvělněnou  
sřfenkou se uza-  
zuje nečistota



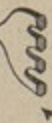
Zbytky jídel  
Měděnata



Zbytky jídel

Čep je jen  
zastaven, měl  
se v horké vo-  
dě rozpustit

Příčné řezy chybných zubů (zvětšení)

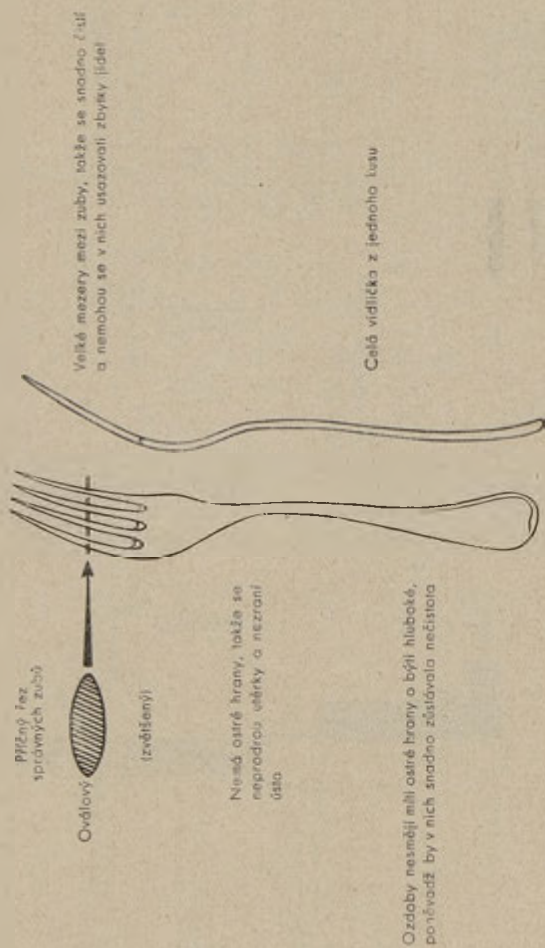


Ostré hrany  
trhají utěrky  
a zraňují ruku

V hlubokých  
ozdóboch se  
drží nečistota

NEVÝHODY: Zuby mají **ostré hrany** a snadno se jimi **zraní ústa**. Vlákna **utěrek se prodrou**, mezery mezi zuby jsou příliš **úzké** a možno je tedy čistiti jen **pískem** nebo **smrkem**. Tím se **poškárbe** **hladká plocha vidliček**, takže **snadno rezavějí**, **nečistota** a **zbytky jídel** **zůstávají** mezi zuby a to je **nehygienické** a **kazí chuť k jídlu**.  
Nedrží dobře v rukojeti, jsou nepraktické a špatně se jimi jí.

# SPRÁVNÝ TVAR



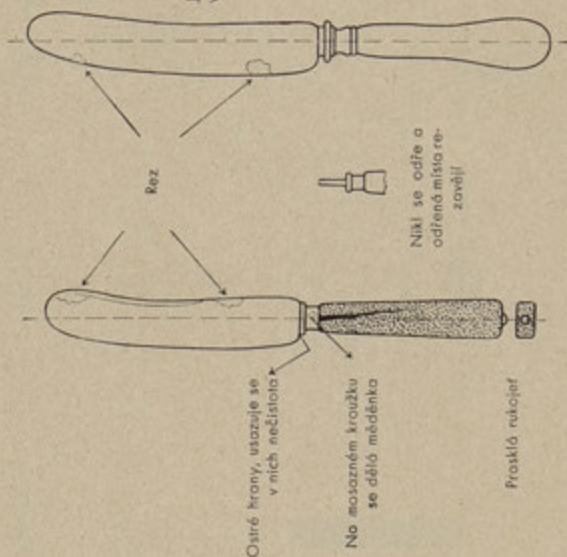
Hvačnick bezvadná vidlička z nerezavějící oceli.

# NEÚČELNÉ A ÚČELNÉ TVARY NOŽŮ CHYBNÉ TVARY

## PŘÍČNÉ ŘEZY CHYBNÝCH NOŽOVÝCH ČEPELŮ

Příliš vybroušené ostří, u tvrdé oceli se ulomí, u měkké oceli se ohne

Příliš lupě broušené ostří



Řez

Jako sklení nůž příliš velký a těžký

Čepel příliš dlouhá a je tedy při krájení potřebi velké síly

Ostré hrany, usazuje se v nich nečistota

Na masovém kroužku se dělá měděnka

Nikl se odře a odřená místa rezavějí

Těžko se čistí

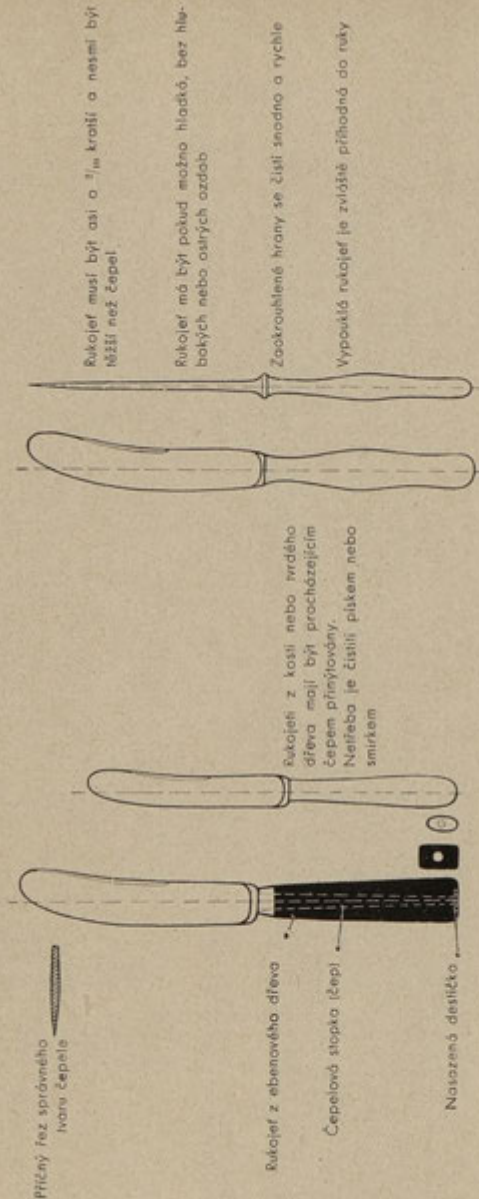
Rukojeť nahoře příliš tenká a kulatá, těžko se drží a nožem nemožno krájet rovně

Prasklá rukojeť

Trhliny ve dřevě a ostré hrany jsou nehygienické a kazí chuť k jídlu, protože zbytky jídel nelze úplně odstranit. Musí se čistiti pískem nebo smrkem, čím se poškrábě politura a odřená místa snadno rezavějí. Nožem se těžko zachází, snadno se smeká a nerovně krájí.

# SPRÁVNÉ TVARY

HYGIENICKY BEZVADNÝ NŮŽ Z NEREZÁVÉJÍCÍ OCELI SE ZALITOU DUTOU RUKOJETÍ Z NEOXYDUJÍCÍHO KOVU



Důležité znaky: Leží-li ostří nože před vytečovanou čarou, snadno se nůž zvrací, nekřídí rovně a vyžaduje více síly. (Každá hospodyně ví, že opotřebené nože lépe křídí.) Leží-li ostří za vytečovanou čarou, křídí nůž »lahem«, nikoli »tlakem«. Nezvrací se a proto se jím křídí lehce a rovně. Sekáčky musí mít ostří daleko před rukojetí.

# Obsah.

	Stránka		Stránka
<b>Ryby a korýši.</b>		Křehké těsto . . . . .	13
Okoun . . . . .	3	Vyložení paštikové formy . . . . .	14
Okoun vařený . . . . .	4	Dutá paštika . . . . .	14
Okoun smažený . . . . .	4	Strasburská paštika z husích jater . . . . .	15
Okoun se zelinami . . . . .	4	Napodobená paštika z husích jater . . . . .	16
Candát na modro . . . . .	4a	Teplá masová paštika . . . . .	16
Candát (lupice, maď. fogoš) . . . . .	5	Bístecková paštika . . . . .	16
Candát smažený . . . . .	5	Vyklopená paštika z telecích jater . . . . .	16a
Candát vařený . . . . .	5	Paštika z másł. těsta s telec. plíčkami . . . . .	17
Candátové řezy s lanýžovou omáčkou . . . . .	5	Myslivecká paštika . . . . .	17
Makrela . . . . .	6	Zaječí paštika . . . . .	17
Makrely vařené . . . . .	6	Koroptví paštika . . . . .	18
Makrely smažené . . . . .	6	Bažantí paštika . . . . .	18
Makrely pečené . . . . .	6	Vyklopená paštika holubí . . . . .	18
Kapr . . . . .	6	Paštika ze zvěřiny . . . . .	18
Kapr na modro . . . . .	6	Rybí paštika . . . . .	19
Kapr na černo . . . . .	6	Holubí paštika . . . . .	19
Kapr v červeném víně . . . . .	6	Paštičky s ragout . . . . .	20
Kapr smažený . . . . .	6a	Paštičky se salmi . . . . .	20
Kapr na paprice . . . . .	7	Paštičky s mozečkem . . . . .	20
Kapr pečený . . . . .	7	Paštičky se zeleninou . . . . .	20a
Kapr po polsku . . . . .	7		
Štika vařená . . . . .	7	<b>Bramborové pokrmy.</b>	
Štika na paprice . . . . .	8	Bramborový příkrm . . . . .	21
Pečená štika se sardelmi . . . . .	8	Brambory se slanečkem . . . . .	21
Lin . . . . .	8	Bramborový nákyp se sýrem . . . . .	21
Lin na modro . . . . .	8	Škubánky I. . . . .	21
Lin s koprovou omáčkou . . . . .	8	Škubánky II. . . . .	22
Štika na modro . . . . .	8a	Bramborový biskuit . . . . .	22
Losos . . . . .	9	Brambory s paprikou . . . . .	22
Losos na modro . . . . .	9	Francouzské brambory . . . . .	22
Losos s holandskou omáčkou . . . . .	9	Bramborové noky . . . . .	23
Losos smažený . . . . .	9	Bramborová sláma . . . . .	23
Paštika z lososa . . . . .	9	Smažené brambory . . . . .	23
Pstruh . . . . .	9	Obalované brambory . . . . .	23
Pstruh na modro . . . . .	9	Bramborové kroketky . . . . .	24
Pstruzi s holandskou omáčkou . . . . .	10	Stříkané brambory . . . . .	24
Pstruzi pečení . . . . .	10	Bramborové buchtičky . . . . .	24
Kambala po domácku . . . . .	10	Bramborová hnízdečka . . . . .	24a
Mořský jazyk smažený . . . . .	10	Plněné brambory . . . . .	25
Mořský jazyk s jemnými zelinami . . . . .	10	Brambory s mlékem . . . . .	25
Smažený platýs . . . . .	11	Brambory se sardelmi . . . . .	26
Pečený úhoř . . . . .	11	Bramborový nákyp . . . . .	26
Vařená čerstvá treska (kabeljau) . . . . .	11	Smažené bramborové placičky . . . . .	26
Smažená čerstvá treska (kabeljau) . . . . .	11	Brambory s majoránkou . . . . .	26
Rybí kotletky . . . . .	11	Placičky z bramborů a tvarohu . . . . .	26
Marinovaný slaneček . . . . .	11	Brambory na kyselo . . . . .	26
Račí máslo . . . . .	12	Bramborové chrupinky . . . . .	27
Mořští raci . . . . .	12	Bramborové knedlíky . . . . .	27
Humr vařený . . . . .	12	Bramborový puding . . . . .	27
Humrový salát . . . . .	12	Smažené bramborové knedlíčky . . . . .	27
Vaření raci . . . . .	12a	Bramborové pečivo . . . . .	27
Humrová majonéza . . . . .	13	Bramborové koblíhy . . . . .	28
<b>Paštiky, tymbaly atd.</b>		<b>Saláty.</b>	
Obyčejné těsto vodové nebo spařené . . . . .	13	Teplý bramborový salát . . . . .	28
Louhavé nebo máslové těsto . . . . .	13	Studený bramborový salát . . . . .	28

	Stránka		Stránka
Červený bramborový salát . . . . .	28	Chlebičky s vejci a sardelami . . . . .	34
Červená řepa . . . . .	28	Chlebičky s hořčicovým máslem . . . . .	34
Dobrý slanečkový salát . . . . .	28a	Bylinné máslo . . . . .	34
Žampionový salát . . . . .	29	Chlebičky se sardinkami . . . . .	34a
Rybí salát . . . . .	29	Paštikové chlebičky . . . . .	35
Sardelový salát . . . . .	30	Chlebičky s lososem . . . . .	35
Salát z kuřat . . . . .	30	Švédské chlebičky . . . . .	35
Ruský salát . . . . .	30	Severoněmecké sýrové chlebičky . . . . .	35
Salát z hovězího masa . . . . .	30	Čísafské chlebičky . . . . .	36
Maso na polévku jako salát . . . . .	30	Mozečkové chlebičky . . . . .	36
Cibulový salát . . . . .	31	Chlebičky se zvěřinou . . . . .	36
Celerový salát . . . . .	31	Plněné zeměle . . . . .	37
Mrkvový salát . . . . .	31	Toast neb osmažený chléb . . . . .	37
Zelný salát . . . . .	31	Sýrové chlebičky . . . . .	37
Květákový salát . . . . .	31	Ženevská mísa . . . . .	37
Chřestový salát . . . . .	31	Sandwichová šiška . . . . .	37
Fazoleový salát . . . . .	31	Sardelové máslo . . . . .	38
Salát z rajských jableček . . . . .	31	Hořčicové máslo . . . . .	38
Zeleninový salát francouzský . . . . .	32	Šunková pasta . . . . .	38
Italský salát . . . . .	32	Játrová pasta . . . . .	38
Visanová majonéza . . . . .	32	Pochoutkové chlebičky se svrchu uvedenými pastami . . . . .	38
Domácí salát . . . . .	32		

#### Malé předkrmy a příkrmy.

Všelicos k čaji o páté hodině . . . . .	33
Obkládané chlebičky . . . . .	33
Chlebičky s pečením . . . . .	33
Chlebičky se šunkou nebo uzeným masem . . . . .	33
Chlebičky à la tartare . . . . .	33
Sardelové chlebičky . . . . .	34

#### Topení v kuchyni.

Plynový sporák . . . . .	39
Elektrická kuchyně . . . . .	40
Stolní prádlo a jak s ním zacházeti . . . . .	41
Jakou kávovou konvici máme voliti . . . . .	44—45
Neúčelné a účelné tvary vidliček . . . . .	46—47
Neúčelné a účelné tvary noží . . . . .	48—49