

D7996

OVNA ČESKÉ HOSPODYNĚ.

POŘÁDÁ A VYDÁVÁ MAJDALENA KAFKOVÁ.

Č. 1.

MOŘSKÉ RYBY

NA PRAŽSKÉM TRHU.



SEPSAL.

JOSEF KAFKA,

ADJUNKT MUZEA KRÁL. ČESKÉHO.

== S VYOBRAZENÍMI. ==

1895.

NÁKLADEM VLASTNÍM. — TISKEM J. OTTY V PRAZE.

KNIHOVNA ČESKÉ HOSPODYNĚ.

POŘÁDÁ A VYDÁVÁ MAJDALENA KAFKOVÁ.

(KRÁL., VINOHRADY 727.)

Č. 1.

MORSKÉ RYBY NA PRAŽSKÉM TRHU.

Pojednání

o všech druzích mořských ryb, jež v Praze prodávají se svěží
i konzervované, se zřetelem na jejich výživnou hodnotu
a úpravu k požívání. S dodatkem o ústřicích, slávkách,
humrech a různých racích mořských.

U výtahu v řadě přednášek „Přednáškového spolku“ v Praze

přednesl

JOSEF KAFKA,

adjunkt musea král. Českého.

— S VYOBRAZENÍMI. —

1895.

NÁKLADEM VLASTNÍM. — TISKEM J. OTTY V PRAZE.

Znalost přírody prostředek jest ji zužítkovati.

Spis.

Trhové poměry mořských ryb.

Moře obsahuje takové množství masité a výborné potravy, které stačilo by na dlouho uživit daleko větší množství lidstva, nežli které nyní požívá skvostných darů přírody, jež moře poskytuje. Proto národní hospodáři zejména těch zemí, které bohatým pobřežím mořským se vykazují, v novější době vynasnažují se učiniti poklady moře přístupnými i vzdáleným vnitrozemčanům. Děje se to namnoze s takovým úspěchem, že i daleko ve vnitrozemí dostati lze ryby a jiná zvířata mořská za velmi levnou cenu. To platí zvláště o Spojených státech severoamerických; z evropských zemí v té příčině nejvíce učinily Francie, Anglie, Německo, Švédsko, Norsko, dilem i Rusko.

Jest významné a význačné pro dopravní poměry v říši naší, že do nedávna náležely mořské ryby na vnitrozemských trzích našich k největším vzácnostem přes to, že máme na vlastním pobřeží dost vydatná loviště druhů trhových, a že tvoří se tam nové středisko průmyslu rybného (zabývajícího se nakládáním, uzením a j. úpravou ryb), soutěžící úspěšně se středisky cizozemskými, která dosud na trhu našem panovala. Teprve v nejnovější době z našich lovišť pronikly do obchodu sardinky, v oleji a soli nakládané, čerstvé ryby mořské však počaly se k nám z moře Severního a Východního dopravovati v menších partiích teprve v posledních 2—3 letech. Bývala to hlavně treska skvrnitá (*Gadus aeglephinus*, něm. Schellfisch, čes. často neprávem **morák** nazývaná) a sled obecný (*Clupea harengus*), které k nám v té době ve stavu čerstvém přicházivaly, zřídka vyskytla se u našich lahůdkářů ve stavu čerstvém některá jiná ryba. Teprve letošního leta, když

značně stouply ceny obyčejného masa u nás, zmocnila se podnikavá soutěž obchodu s mořskými rybami, které od té chvíle ve větším množství pravidelně na trh byly přiváženy a dosud k nám přicházejí. Jest v zájmu jak konsumujícího obcenstva vůbec, tak zejména méně zámožných tříd zvlášť, aby trh domácí rybám mořským byl tou měrou zachován, aby zejména levnější, nicméně velmi chutné a výživné druhy mohly sem býti i na dále pravidelně dopravovány. Věcné důvody toho budou níže zevrubněji vysvětleny. Je-li však tomu tak, bylo by si přáti, aby povolání činitelé postarali se, aby ryby mořské, pokud jsou aneb mohou býti potravinou pro širší vrstvy obcenstva, zvlášť ty, jež dělnému lidu mohou poskytnouti vzácnou stravu masitou, mohly býti zlevněny. Z čerstvých ryb mořských neplatí se u nás pravda žádného cla a potravní daň činí jen 1·2 — 3 kr. na 1 kg., cena jejich však zvyšuje se drahou dopravou. Vlivem opatření v Německu platných zlevnily se částečně aspoň ceny potravin těchto u nás, že staly se ony obecněji přístupnými.

Ceny ryb mořských, aspoň těch, jež činiti mohou nárok na název potravinu, dopadly konečně přece levněji nežli ceny jiných druhů masa domácího stejně výživné hodnoty, ač ceny na pobřeží platné předstihují nepoměrně a až desetinásobně.

Mimo čerstvé ryby dopravuje se k nám v nejnovější době značné množství mořských ryb **konzervovaných**: *uzených, nasolených, nakládáných, marinovaných* atd. Některé z těchto ryb nejsou přes to příliš drahé, že platí se z nich dosti vysoké clo; z některých však platí se clo tak vysoké, že jen toto jest na závalu možnému zlevnění těchto předmětů obchodu; uvažme jen, že na př. z ryb marinovaných a v oleji nakládáných platí se clo 15 zl. (vše rozumí se ve zlatě), pokud jsou uloženy v soudkách a jiných větších nádobách; avšak clo 50 zl. ze 100 kg., jsou-li uloženy v krabicích. Podobné clo platí se vůbec ze všech konzervovaných (40 zl. nechť jsou to již ryby, humři a p.) a z kaviáru (50 zl.), nižší clo (25 zl.) platí se z čerstvých ústřic a slávek (t. zv. mušlí, *Mytilus*), nejmenší pak z nasolených neb uzených sledů (3 zl. ze 100 kg.), kdežto ze všech jiných druhů menších ryb nasolených, uzených a ze sušených tresek 5 zl.

Z těchto dat jest patrné, jak velké procento zvýšené ceny zavinuje clo, ač jedná se tu jen řídceji o předměty přepychu nebo o ochranu domácí výroby (tuto jen co se týče sardínek v oleji a některých konserv).

Náš pražský trh vykazuje dnes v tomto oboru nejméně 50 druhů zboží i jsou proto dost na čase otázky:

1. Máme-li a můžeme-li potraviny ty s užitkem požívat i a
2. jak máme jich požívat.

Zivná hodnota mořských ryb.

K otázce první dá nám jasnou odpověď rozbor vnitřní hodnoty těchto potravin a požitín, jenž jasně znázorněn jest následujícím přehledem.

D r u h m a s a	O b s a h (p r o c e n t)			
	vody	bílkovin	tuku	popela
Zajíc	74·59	23·14	1·07	1·29
Vepřové libové	69·60	20·97	8·29	1·14
Hovězí velmi tučné	55·01	20·81	23·32	0·86
Telecí libové	77·85	20·81	0·81	—
Hovězí libové	75·75	20·25	3·01	—
Skopové polotučné	77·68	20·12	2·57	—
Srnčí	75·76	19·77	1·92	1·13
Telecí tučné	70·30	18·27	9·25	1·14
Vepřové tučné	48·71	15·98	34·62	0·64
Hovězí prorostlé	47·99	15·93	35·33	0·75
Treska sušená	18·60	77·90	0·36	1·52
Sled uzený	43·40	36·70	15·70	4·20
Treska čerstvá (kabljó)	70·50	27·00	0·40	2·10
Sardel	52·00	23·00	2·00	23·00
Šproty	60·00	23·00	16·00	1·00
Uzenáč (Bückling)	69·49	21·12	8·51	1·24
Mihule	51·00	20·00	25·50	3·50
Sled naložený	48·99	19·15	12·72	16·33
Treska skvrnitá	80·97	17·09	0·35	1·64
Treska ob. mladá (Dorsch)	83·00	15·40	0·30	1·30
Platejs (Flundr)	84·00	14·00	0·70	1·93
Kambala	86·14	11·91	0·25	1·22
Sled čerstvý	80·71	10·11	7·11	2·07

Výživnost potravin určuje především množství bílkovin, v nich obsažených, t. j. oněch dusíkatých látek, z nichž skládá se z velké části též masovina našeho těla. Čím více bílkovin ta která potravin obsahuje, tím jest poměrně živnější; ovšem že živná hodnota její skutečná závisí od toho, mnoho li těchto bílkovin jest ztravitelných a není li vůbec ztravitelnost jejich jinou součástíou neb nedostatkem jejím ohrožena. V té příčině zaslужuje pak naší pozornosti též množství tuku a vody ve hmotě obsažené; jisté malé množství tuku napomáhá snazšímu ztrávení bílkovin, větší množství tuku, jenž rozmnožuje se v masovině na úkor vody, jest však na

závadu, jakkoli jemu připadá v těle důležitý úkol, který bychom populárně vyložití mohli jako úkol látky topné.

Poměrně nejprůměrnější poměr v té příčině vykazuje z našich druhů masa hlavně libové hovězí a telecí, kteráž masa také vskutku známa jsou jako masa poměrně lehce stravitelná.

Vezmeme-li masa tato za měřítko, shledáváme, že do množství bílkovin a tuku vyrovnává se jim maso mnohých druhů ryb. Ryby, které mají vůbec větší množství tuku, spíše než kterékoli jiné maso hodí se ku samostatné výživě člověka.

Skutečný poměr výživnosti znázorňují následující čísla. Denní spotřeba bílkovin u dospělého muže páčí se na 130 gr. Aby tohoto množství bílkovin se mu dostalo, musel by obdržeti:

masa tresky sušené	167 gramů v průměrně ceně	4 kr.
" " obec. (kabljó)	484	16—20
" sledě naloženého	666	20
" " uzeného	354	21
" tresky skvrnité	877	21—26
" sledě čerstvého	1287	26
" tresky ob. (dorák)	848	34
" vepřového	595	38
" uzenáče	763	40
" telecího	580	47
" hovězího	614	49
" platejse velkého	612	80
" šprotů	568	91
" sardelí	568	97
" mihule mar.	650	1 zl. 30
" kambaly	918	1 " 38

Sestavili jsme přehled tento dle ceny tržové i vidíme z něho na první ráz, že **absolutně nejlevnější** maso při stejné hodnotě vnitřní (ovšem ale při nestejném množství) poskytují **tresky a sledě** (od 4 až do 26 a 34 kr.); v druhé řadě stojí naše maso *telecí, vepřové a hovězí*, k němuž druží se cenou z ryb mořských jen *uzenáč*, v třetí řadě pak jako nejdražší, tedy už více méně pokrmem zámožných může býti maso *platejsů, šprotů, sardelí, mihulí a kambal*.

Dobře počítající hospodyně učiní nám však ještě jednu námitku, a to co se týče nákladu na přípravu. Tu nelze smlčeti, že nejlevnější tu vytčená masa vyžadují ovšem značnější přísady tuku, zejména másla a některých přísad kořených; zkušenost učí nás však, že průměrně nelze náklad na běžnou přípravu pro 1 kg. páčiti výše nežli na 8—10 kr.; připočteme-li to ku shora daným cenám,

shledáme, že ani potom ještě nebude náklad na celou denní dávku*) pro dospělého muže tak vysoký jako při nejlevnějších mase ssavcím, jakým jest vepřové, pro požívání mnohem těžší a ne každému svědčící.

Tedy **tresky a sledě** doporučujeme pozornosti **hospodyň spořivých. platejsovitě ryby** pozornosti **hospodyň zámožných**, které na přílišné spoření nejsou odkázány.

Úprava a požívání mořských ryb.

Když ryby mořské ve stavu čerstvém sešly se pojednou ve větším množství na našem trhu, zlákala levnější cena některých druhů mnoho hospodyň ke koupi. Avšak potom slyšeli jsme लेकर stesky a námitky. Předně prý vadí *nepříjemný zápach*, který ryby ty rozšiřují v obchodě i v kuchyni, za druhé pak upraveny *neodpovídají zvyklostem naší chuti.**)*

*) Abychom vyhnuli se nedorozumění, poznamenáváme ještě, že tato denní dávka týče se jediné bílkovin a nestačí ještě úplná, jak ostatně jest samozřejmo, k výživě ústrojí, kteréž potřebuje ještě jiných látek, zejména t. zv. uhlohydrátů (jako jsou škrob, cukr) a tuku čili vůbec látek bezdusíkových. Jaká v té příčině jest potřeba těla lidského, řídící se dle stáří a síly ústrojí, vysvitá z tohoto příkladu:

J e d n o t n í k		potřebuje denně gramů		
s t á ř í	váhy	bílkovin	tuku	uhlo- hydrátů
Dívka 14 dní stará	2·7	12	20	27
Chlapec 1 měsíc	4·4	19	29	41
Dítě 5 měsíců	6·0	40	37	50
Dítě 2½ roku	10·0	36	27	150
Dospělý muž (30 let)	70	130	95	325
Dospělý dělník (36 let) . . .	70	132	90	450
Dospělý úředník	62	90	80	285
Dělnice (30 let)	58	76	23	340
Muž (65 let)	62	116	68	345
Kojící žena (25 let)	55	250	220	530
Stará paní (60 let)	58	80	50	265

**) Jak naši předkové již ryb mořských si vážili a je upravovati uměli, vypravuje dr. Z Winter ve své knize „Kuchyně a stůl našich předků“. Tresku podle knih upravovati uměli na osmero a z receptů kuchařských viděti, že s ní dělávali drabotu. Zvali ji vždy „štokfiš“ neb „štokwiš“ a jak se zdá, vozila se již drubdy treska do Čech nejhustěji znená. Slanečky, kteréž v Evropě až v XI. stol. snad všude znali, pekli naši předkové nejraději na pánvi. Jaké předpisy o úpravě tresky měli, toho dočítáme se v „Kuchařství“, jež „nově imprimováno“ u F. Šimáčka péčí dra. Čeňka Zibřta. Též rejnoky staří požívali; zmiňuje se o nich Kopp ve svých „Regimentech zdraví“, i v „Kuchařství“ jsou uvedeni.

Obě námitky zasluhují, aby po právu byly vyvráceny.

Zápach, který rozšiřují nebo lépe řečeno, kterým vyznačují se čerstvé ryby mořské, není, pozorujeme-li věc se stanoviska objektivního, nijak nepřijemný i jest to krátce osobitý zápach masa mořských ryb, který od zápachu jiných mas nejvíce tím se liší, že jsme mu méně zvyklí. Jestli však nepřicházíme věci vstříci s předsudkem, snadno tomuto zápalu zvykneme, ano najdeme třeba právě při něm, že rybě dodává jistě pikantnosti. Než ani toho není třeba. Kdo nechtěl by si na zápach ten navykati, ani pikantnost jeho přiznati, ten jenom nechť dá rybu **povařit do vody, do níž přidalo se trochu cibule a ve sáčku z organtinu na drobno rozmělněného dřevěného uhlí.**

V zájmu obchodníků s rybami mořskými ovšem jest, aby dbali největší čistoty, aby nezůstávaly v obchodních místnostech různé zbytky, jakož aby nehromadilo se v nich velké množství ryb, pokud tomu chladnější počasí nedovolí a pokud nelze jich rychle prodati. Jest nejlépe, leží-li větší zásoby v lednici a jen nejnutnější množství jest po ruce v obchodních místnostech. Obyvatelům měst přístavních zápach mořských ryb nevadí, nezvyklí na něj vnitrozemčané nebudou si na něj potom také stěžovati, učiní-li se taková opatření.

Tím bude kapitola „nepříjemného zápachu“ na dobro odbyta.

Jinak má se věc s úpravou. Zde třeba míti především na zřeteli, že mořská ryba jest přece jen jiné povahy nežli naše ryba sladkovodní, že dle této povahy třeba s ní také jinak nakládati. Kromě toho i různé druhy mořských ryb jinaké úpravy vyžadují. U některých hodí se snad náhodou způsob úpravy u našich ryb říčních obvyklé, u jiných však způsob ten naprosto selže.

Přece dá se vytknouti pro úpravu **několik všeobecných základních pravidel:**

Co se týče koupě mořské ryby, dlužno bedlivě přihlížeti, aby byla čerstvá. To nejlépe poznati lze na bělosti a tuhosti masa, ovšem i zápalu.

Především každá mořská ryba po náležitém učištění **budiž osušena a dobře nasolena.** V tom stavu jest dobře ponechati ji **1—2 hodiny.** Často pak doporučuje se před další úpravou rybu takto připravenou **povařit** (komu vadí zápach, jak shora naznačeno s cibulí a uhlím). **Voda k tomu cíli se za studena dobře osolí, okoření pepřem, novým kořením, bobkovým listem a cibulí, načež uvede se do varu a ryba se pak do ní na 5—10 minut vloží.**

Maso některých druhů snadno se rozpadá; proto ponořují se takové ryby do vařící vody na držátku (dřevěném neb porcelánovém

cedníku),*) aneb ovinou se organtinem a ovážou nití, aby po vynutí z vody na mísu neb na pekáč v celosti mohly býti položeny.

Jedná-li se jen o přípravu ryby k další úpravě, vyndá se ryba již po 5 minutách, má-li býti však vařená požívána, teprve po deseti minutách.

Taková vařená ryba dává se na stůl politá rozpáleným máslem; některým druhům svědčí při tom přidati trochu usmažené petržele. a na tvrdo uvařeného, rozsekaného vajíčka nebo usmažené země. Avšak to jsou již podrobnosti, ku kterým přihlédnuto bude později.

Co do úpravy na tomto místě uvéstí dlužno ještě dva více méně všeobecné způsoby úpravy:

1 Mišenina (čili ragoût) z ryby. K tomu cíli hodí se na př. každá treska, čím mladší tím lépe (hodí se k tomu i všechny druhy našich ryb sladkovodních). vůbec každá i nejlevnější ryba. Pochod úpravy jest tento: rybu upravenou (rozumíme tím vždy vyčištěnou a nasolenou, jak výše bylo naznačeno)**) povaříme několik minut způsobem, rovněž výše naznačeným,**) rovněž odstraníme z ní všechny hrubší kosti, rozkrájíme ji na malé kousky; tyto zacedíme citronovou šťávou a na mírném ohni na másle do měkka je udušíme; máslo pak scedíme a odstavíme stranou. Pak osmažíme lžici mouky v rozpustěném másle, zalejeme to asi $\frac{1}{4}$ litrem silné hovězí polévky a sklenicí bílého vína, přidáme k tomu máslo z ryby a za stálého míchání tuto omáčku svaříme; zahustíme ji pak třemi žloutky, zacedíme trochou citronové šťávy, přidáme kousek sardelového másla, okořeníme pepřem a muškátem, načež přidáme do toho rybu a dobře to promícháme. Hustou kaší, již jsme tak získali, naplníme skořápky mořských škeblí hřebenatek,***) zasypeme se strouhanou houskou, po případě též sestrouhaným parmasánským sýrem, zakapeme rozpustěným máslem (po případě též račím máslem) a na plechu v troubě pěkně do žluta opečeme, načež s citronem a houskou dáváme na stůl. Příprava tato zdá se složitá, nicméně nedá tolik práce, jak by se zdálo, a také konečný výsledek co se týče nákladu ospravedlňuje, co jsme výše o té věci pováděli. Večeře pro dospělého muže přijde průměrně jen na 24—36 kr.

2. Côtelety z ryby. K tomu cíli hodí se nejlépe ryby masa tužšího, tedy z mořských zejména tresky. Ryba rozřízne se podle

*) Nádobý na vaření ryb s takovými cedníky jsou i u nás v obchodě k dostání na př. u K. Nápravníka (Stěpánská a Rytířská ul.).

***) Na dále budeme při opakování této úpravy poukazovati již jen na stránku, kde jest uvedena.

****) Pectenů, jež dostati lze v různých velikostech u lahůdkářů. Misky tyto jsou velmi trvanlivy a vydrží po léta, jestli se vždy po upotřebení dobře vyčistí.

hřbetu, páteř se vyjme a kosti se odstraní, načež se maso jemně rozseká a se žemlí v mléce namočenou, vejci na tvrdo vařenými, usekanými šalotkami, pepřem a solí na sekaninu zpracuje, z které udělají se malé côtelety; tyto se v tlučeném vajíčku a strouhané žemli obalí a na másle usmaží; může se také ryba jen na kusy rozřezati, jemnými proužky špeku protáhnouti a pak na másle s přísadou silné polévky a jemně rozsekané zeleniny dusiti.

Druhy mořských ryb.

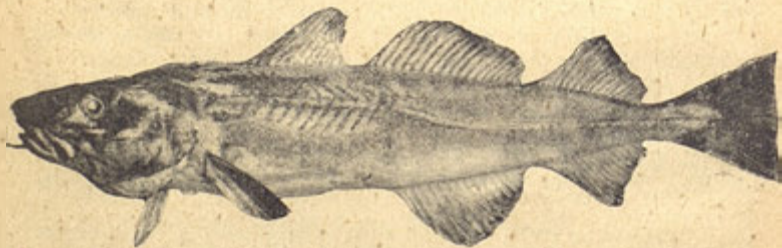
Dnes již náš pražský trh vykazuje velkou řadu druhů mořských ryb. Má-li býti naším úkolem uvéstí na stopu rationelního upotřebení jich v domácnosti, jest nezbytno nejdříve seznámiti čtenáře s jednotlivými druhy.

Druhy, jež ovládají trh, jsou hlavně ze tří skupin; jsou to ryby **treskovité**, **sleďovitě** a **platejsovitě**. Kromě těchto přicházejí jednotlivě nebo v malém množství do trhu též **rejnoci**, **štítníci**, **stintí** a j., v oleji pak u lahůdkářů též **tuňák** a **makrela**.

Tresky.

První skupinu tvoří *tresky*, z jejichž řad pochází největší část a nejlevnějších ryb, jež se nyní v Praze prodávají. Tresky vyznačují se obvykle vousem na spodním pysku a třemi hřbetními ploutvemi. Nejhojnější jsou dvě: obecná a skvrnitá.

1. **Treska obecná** (lat. *Gadus morhua*) (obr. 1.) má tělo štíhlé, a vous dlouhý tak, jako jest oko široké. Přichází sem pod rozmanitými jmény:



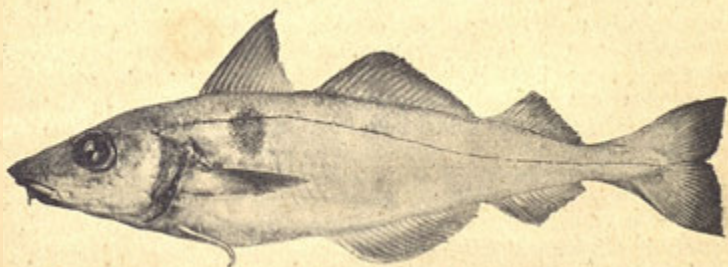
Obr. 1. 'Treska obecná. Kabljau. (Dle fotografie *)

*) Obrázky tyto ochotně zapůjčilo pro tento spisek Vydavatelstvo „Vesmír“, obrázkového časopisu pro šíření věd přírodních.

mladá čerstvá sluje na pobřeží: *Dorsch*, česky nazveme ji: *dorák*;
 stará čerstvá: *kabljou*,
 nasolená: *laberdan*,
 sušená: *Stockfisch* — česky: *treska*.

U nás hlavně jen kabljou a treska přichází, kdežto dorák od října do dubna nejlepší, dosud se neobjevil, zajisté však časem rovněž se dostaví. V chuti první místo zaujímá dorák, druhé kabljou, nejlepší od října do ledna, a pak v dubnu a květnu, třetí treska. Bývají tresky až 40 kg. těžké. Trou se v lednu. Sušené pocházejí hlavně od Nového Foundlandu, kde loví je Angličané. Lovy ty bývaly tak výnosny, že měly význam jak lov velryb, nebo výtěžek ze země kožesin v Sev. Americe. Tuk jaterní z tresek (lebertran) těží se hlavně na pobřeží norvežském.

2. **Treska skvrnitá** (*Gadus aeglephinus*, *Schellfisch*, též *morák zvaná*) (obr. 2) má vous malý, sotva patrný a vyznačena jest velkou tmnou skvrnou po straně těla za hrdelní ploutví. Známa



Obr. 2. Treska skvrnitá, (*Gadus aeglephinus*.) (Dle fotografie.)

jest obecně jménem „Schellfisch“, někdy česky též *morák*, malá bachně se nazývá. V chuti druží se ku kabljou.

3. **Treska tmavá** (*Gadus virens*; *Köhler*, v obchodě u nás neprávem „*losos*“*) nazývaná), cenná pro svou velikost a hojnost a proto podobně jako obecná a skvrnitá treska v obchodě pravidelně se vyskytující.

4. **Treska štikovitá** (*Merluccius vulgaris*, něm. *Hechtdorsch*, v trhu prostě *štika* nazývaná.) jest druh méně cenný, ač masa rovněž chutného.

5. **Merlan** (*Gadus merlangus*, *Wittling*) přichází také v severních mořích a mohl by leckdy na trh náš zablouditi (nemá vousu pod bradou nebo jen malý a tenký).

*) Skutečný losos nemá jako treska na hřbetě 3 ploutve, nýbrž jen jednu ploutvi skutečnou a kromě ní malou ploutvičku tukovou.

6. **Treska nejmenší** (*Gadus minutus*, *Zwergdorsch*) jest žlutěhnědá s čerými skvrnami, s vousem dlouhým, která by podobně jako předešlá mohla se u nás vyskytnouti.

Tresky čerstvé lze upravit následujícími způsoby:

1. **Dušením** (po anglicku). $1\frac{1}{2}$ kg. ryby nasolené (str. 6.) rozkrájí se na kousky na dva prsty stlouští a lehce na másle opeče; pak přeloží se i s máslem na jinou nádobu, zaleje se $\frac{1}{2}$ litrem dobré hovězí polévky, okoření muškátem, cayenským pepřem, zacedí šťávou z $\frac{1}{2}$ citronu, přidá se lžíce sardelového másla, sklenice bílého vína (po případě Sherry) a 90 gr. másla v mouce obaleného. V tom se ryba ještě deset minut dusí. Může se pak s uvařenými brambory požívat. Angličané dokončují úpravu nákladněji tím, že přidají $\frac{1}{2}$ tuctu na drobno rozkrájených ústřic i s jejich vodou a rybu pak ještě 5 minut dusí.

2. **Druhý způsob dušení**, zvlášť pro menší tresky vhodný: Ryba (nasolená a ovařená) rozkrájí se, rozloží do kuthanu s kousky čerstvého másla, zasype se utlučeným sucharem (neb strouhanou zemlí), usekanou petrželí, solí, pepřem a trochou muškátu: na to položí se několik kolečků citronu, (po případě též rozkrájené ústřice), zaleje se to $\frac{1}{4}$ l. vína a $\frac{1}{8}$ l. silného bouillonu, tak že ryba tekutinou jest zakryta; postaví se to na mírný oheň, přikreje a na puklici položí se několik kousků žhavého dřevěného uhlí a vše se $\frac{1}{2}$ hodiny dusí.

3. **Třetí způsob dušení**: Ryba nasolená ponoří se do vařící vody, zbaví pak kostí a rozkrájí. Kosti a odpadky vaří se $\frac{1}{4}$ hodiny v 1 lt. vody s cibulí, mrkví a několika zrnky pepře; polévka se pak procedí, zapraží světlou jízkou, osolí, opepří a svaří se lžící *catchupu*,*) načež se ryba v ní udusí; může se též ryba před dušením v mouce obaliti a na másle opéci.

4. **Vařením**. Ryba vaří se (str. 6.) 10—15 minut buď celá v držátku neb zavázaná v obalu, buď rozkrájená, při čemž se vařící voda dobře odpěňuje; chceme-li rybu dobře celou zachovati, můžeme ji též vložit na držátku neb v obalu do vody studené, kteréž se i trochu mléka přidává.

Také se treska vaří takto: Ryba vloží se na několik hodin do čerstvé, studené vody, pak se dobře očistí a vloží do nádoby, v níž se poleje Courtovou polévkou**) a do měkka uvaří, načež s některou omáčkou na stůl se dává.

*) Viz catchup sardelový ve statí o sardeli.

**) Tato Courtova polévka chová se v zásobě v kuchyních, kde se ryby často připravují. Skládá se z vody a vína (nebo octa), se solí, pepřem, kořením, zeleninou, šalotkou, cibulí, bobkovým listem, petrželí a dymianem. To se nejdříve svaří, načež používá se tekutiny k vaření ryb; po uvaření ryby se tekutina vždy schová a tvoří ten t. zv. *court-bouillon*. Jest dobré koření a zeleninu, dříve než se vařiti dá, na másle osmažit.

Na stůl dává se ryba máslem politá (str. 7.) nebo obložená a s různými omáčkami: **s hamburskou**: $\frac{1}{4}$ l. vody, $\frac{1}{4}$ l. vína, $\frac{1}{2}$ citronu na koláčky rozkrájeného, 100 gr. másla, rozstrouhaná žemle, trochu soli a utlučeného muškátového květu svaří se, načež přidá se tučt ústřic a ryba se do toho vloží a nechá povařit; — **s vaječnou**: 7—8 na tvrdo uvařených žloutků, na drobno rozsekaných, $\frac{1}{2}$ lžíce drobné usekané petržele, lžíce hořčice, trochu utlučeného muškátu, soli a šťáva z $\frac{1}{2}$ citronu, 3—4 lžíce polévky a 200 gramů rozpáleného másla, dobře se promíchá nad ohněm a skoro až do varu uvede. — Ryba obkládá se sekanými na tvrdo uvařenými vejci a usmaženou celou petrželí; mimo uvedené podává se též s máslem a hořčicí, nebo též i s omáčkou **sardelovou**: 100 gr. másla utře se na pěnu, dosadí znenáhla třemi žloutky, přidá se pak lžíce pšeničné mouky, trochu jemně usekané citronové kůry a 6 utřených sardelí, vše smíchá se na ohni se $\frac{1}{4}$ l. polévky a sklenicí bílého vína a zavaří se; — **s ústřicovou**: očištěné ústřice s vodou, ve skořápkách obsaženou a s vínem (na 2 tučty ústřic $\frac{1}{4}$ l. vína) několik minut se vaří. Zatím připraví se z másla světlá jíška, zaleje polévkou a přidá se k ní několik usekaných sardelí a trochu citronové kůry; tato omáčka vaří se několik minut, procedí se, přidá se k ní ono povařené víno i s ústřicemi, vše se uvede do varu a dosadí třemi žloutky; — **s omáčkou à la maître d'hôtel**: lžíce usekané petržele, lžíce usekaného křebliku a estragonu ponoří se do vařící vody a nechá jednou vařem přejít; zelenina se pak vybere, ochladí ve studené vodě a na sítku nechá osáknouti; pak se spracuje s kouskem másla zvící vláského ořechu a zavaří do zhuštěné polévky (coulis zvaný),*) do níž před tím několik žloutků, šťáva z $\frac{1}{2}$ citronu a lžička sardelového másla byla zavařena. Při pracích těchto musí se omáčkou stále míchat.

5. Pečením. Toto doporučuje se prováděti zvláštním způsobem: Ryba nasolená a uvařená (str. 6.) rozkrájí se na kousky asi šesticentimetrové a zbaví se při tom kostí. Plechová forma vytře se vydatně máslem, dno pokryje se vrstvou koláčků z čerstvě uvařených bramborů, mezi něž vloží se kousky másla; vrstva ta zakryje se pepřem a solí, po případě též trochou jemně usekané

*) Tato polévka připravuje se ve větších domácnostech do zásoby: Do kuthanu máslem vytřeného vloží se několik koláčků cibule, mrkve, kořenů petrželových a póru, několik řízků šunky syrové, 1 kg telecího masa, stará slepice a zaleje se to $\frac{1}{2}$ l. polévky z telecího masa. Dobře zakryté se to tak dlouho vaří, až huspeninovitá, jemně žlutá polévka sesedatí se počiná; pak přidají se 2 l obyčejné světlé polévky, zavaří se to a dobře odpění, zapraží jíškou ze 125 gr. másla a 2 lžic mouky, posolí, okoření několika pečárkami, trochou bedrníku, estragonu a listem bobkovým, několik hodin se to zdlouhá vaří, zbaví masnoty a procedí.

cibulky, načež položí se vrstva řízků z ryby, která se stroubanou houskou zasype a několika lžicemi smetany zavlhčí; vrstvení toto se opakuje dle potřeby, až posléz se forma doplní koláčky brainborovými, které se hustě zasypou strouhanou žemlí, pokryjí kousky másla a sladkou smetanou polejí. Nádobu postaví se pak do trouby nepříliš horké na třínožku a vše se půl hodiny zdlouha peče, načež přímo na stůl se nese. *Jiný způsob:*

Ryba nasolená a vařená (str. 6.) v celosti (není-li příliš velká) aneb jen jedna její část, přední bez hlavy neb zadní (je-li ryba velká) s ocasem položí se na rozpuštěné máslo v pekáči a v troubě se peče se sardelovým máslem; za pečení podlévá se mírně vodou neb polévkou, aby se máslo nepálilo. Na stůl dává se citronem obložená.

6. **Smažením.** Pro tuto úpravu vždy vhodnější jsou ryby menší, mladší, z obecných tresek zejména dorák. Ryba, jež několik hodin byla nasolena, osuší se, obalí moukou a smaží na másle, do hněda rozpáleném, nebo obalí se vaječným kváskem a žemlí a pak obvyklým způsobem smaží. Větší, starší tresky masa suššího se v úpravě této neodporučují. Chceme-li tyto (jako na př. tresku skvrnitou a kabljou) smažit, jest nutno rybu nasolenou aspoň hodinu **marinovat** citronovou šťávou, pepřem, cibulí a petrželí. Po **anglicku** provádí se to ještě jinak: Ryba nasolená se osuší a naplní nádivkou z masa telecího, zašije se, popráší solí a moukou a položí se do nádoby vytřené máslem nebo kousky másla vyložené; poleje se rozpuštěným máslem a lžící sardelové essence, zasype strouhanou žemlí a v mírném horku $\frac{1}{2}$ hodiny se smaží. Ryba dává se pak na ohřáté míse, obložená koláčky citronovými a petrželí. Některým chutná k tomu také omáčka, která se připraví z dvou naložených okurek, lžice kaprlat a 3 šalotek, což se s pepřem jemně useká a do $\frac{1}{2}$ l. hnědé coulis*) zdlouha zavarí a pak se lžící sardelové essence a lžící octa míchá.

7. **Po provençalsku:** Uvařená ryba, nebo studené zbytky z ní zbaví se kostí, rozkrájí se a položí do kuthanu, posype jemně usekanou petrželí, citronovou kůrou, šalotkami (po případě též česnekem), zaleje několika lžicemi tabulového oleje, což vše se dobře promíchalo a dusí se neb peče v tom za mírného horka dobrou půl hodiny a dává pak hned na stůl; při požívání zacezuje se citronem.

8. **Curry po anglicku:** Kabljou nebo jiná čerstvá treska peče se na kousky rozkrájená na másle s přísadou koláček ze dvou cibulí a jednoho jablka, lžičky rozmělněného dymianu a jednoho bobkového listu tak dlouho, až cibule do jasně hněda jest upečena.

*) Přípravuje se podobně jako bílá, jenže se bere k tomu ještě též maso hovězí.

Pak se přidá $\frac{1}{4}$ litru silné polévky, lžička curry a lžička rýžové mouky, vše se zamíchá a ryba se v tom ještě čtvrt hodiny dusí, načež přileje se $\frac{1}{8}$ l. smetany, osolí se to a opepří, načež dává se ryba na stůl rýží obložená. — Také z **uzené tresky** připravuje se takové **curry**:*) Dobře uzená treska se několik hodin před upotřebením rozkrájí a osolí. Pak teprve se peče podobně jako čerstvá treska.

9. S jemnou zeleninou (nejlépe menší tresky): Ryba kostí zbavená rozkrájí se na koláčky a marinuje hodinu citronovou šťávou, petrželi, solí a pepřem. Pak useká se jemně šalotka, několik pečárek, trochu petržele a estragonu, na másle se to usmaží, ryba se pak do toho vloží, zaleje marinadou a sklenicí vína, přikreje (po případě jen papírem máslem potřeným) a na mírném ohni dusí 15—20 minut. Na stůl dává se s bramborem, po případě též se sardelovou neb pečárkovou omáčkou.

10. S hnědou omáčkou: Z několika skvrnitých tresek (Schellfisch) 2 neb 3 vloží se do silné masové polévky, do níž přidalo se zeleniny, cibule a kůry z $\frac{1}{2}$ citronu; ostatní se stáhnou a zbaví kostí, rvzkrájí na řízky a všechny odpadky přidají se k oněm prvním do kuthanu, kdež se to 1 $\frac{1}{4}$ hodiny dusí; získaná tak polévka se procedí, smísí se sklenicí červeného vína, osolí, opepří obyčejným a cayenským pepřem a zapraží hnědou jízkou. Pak se vloží do ní řízky rybí, nechají se 10 minut povařit a dají se pak na stůl.

Treska sušená (Stockfisch) upravuje se ještě několika jinými způsoby; při koupi třeba především přihlídnouti, aby byla bílá a nikoli žlutavá. Obyčejně dostává se již namočená; lépe ale jest koupiti suchou a močení doma provésti takto: Treska položí se na 5 minut do vody, dřevěným kladivem se pak stluče a močí znovu 24 hodiny v měkké vodě, do níž přidali jsme lžíci potaše; následujícího dne vložíme tresku do louhu z popela dříví bukového, louh pak slejeme a nahradíme čistou vodou a střídajíce vody 3—4 dny tresku máčíme, až jest úplně bílá. Pak zbavíme maso kostí a kůže, rozřežeme je na kousky a vložíme do studené vody a postavíme na mírný oheň, kde se znenáhla voda oteplí, avšak do varu nepřivede. Aby se nepříjemný zápach odstranil, postačí vhoditi do této vody několik rozžhavených kousků uhlí dřevěného. Když má se treska upravovati, uvede se rychle do varu, odstaví se pak, pěna a uhlí se sebere. načež se může treska dávat na stůl s přípravou jako každá treska čerstvá (viz str. 11.) Jiné způsoby její úpravy jsou:

*) Curry jest vlastně jemně utlučené koření, kteréž rozmanitě se upravuje. Velmi dobré skládá se: z 15 gr. koriandru, 8 gr. zázvoru, 8 gr. kmínu, 8 gr. bílého pepře, 15 gr. curcummy, 6 gr. kardamomu a 2 gr. španělského pepře.

11. **Au Béchamel.** Jemně usekaná cibulka udusí se na 125 gr. másla a zaleje $\frac{1}{2}$ l. smetany; připravená treska nechá se v tom mírně $\frac{1}{4}$ hodiny dusiti, osolí se, okoření muškátem; pak vyndá se na ohřátou mísu, omáčka zabustí se žloutky a na rybu vyleje.

12. **Au gratin.** Hluboká mísa potře se Béchamelovou omáčkou. *) položí se pak vrstva uvařené a rozdrobené tresky, která se zvlaží ždíbkou másla, ustrouhaného parmasánského sýra a do jasné hněda usmažené cibule; vrstvení toto se opakuje, až je ryba spotřebována načež se svrchní vrstva zaleje hustou omáčkou Béchamelovou, posype parmasánským sýrem a kousky másla a v mírném horku se pak $\frac{1}{4}$ hodiny peče.

13. **Se sleděm.** Několik lžic sestrouhané housky se na másle osmaží; sled' ve vodě vypraný, kostí zbavený rozkrájí se na kousky; jemně usekaná cibule s několika lžicemi usekané petržele na másle se usmaží. Pak mísa neb kuthan potře se máslem a střídavě složí se vrstvy: tresky uvařené, sledě usekaného, usmažené cibule a petržele; zasype se to usmaženou zemlí a poleje rozpuštěným máslem a několika lžicemi hovězí polévky; vše se potom půl hodiny na mírném ohni dusí a dává na stůl s brambory.

Jinak možno ovšem **tresku vařenou** (způsobem shora dotčeným) prostě jen rozpáleným máslem políti a šťávou citronovou zacediti; také doporučuje se vařiti tresku ve slané vodě s mlékem a polévati pak máslem, v němž cibule byla usmažena; vařená treska požívá se též s **vaječnou omáčkou** (dvě vejce na tvrdo se uvaří, bílky i žloutky zvlášť na hrubo se usekají, vsypou se pak do půl litru bílé zhuštěné polévky [coulis, consomé] nebo do hovězí polévky, světlou jízkou zapražené, osolené a pepřem i muškátem okořeněné); s **máslem à la maître d'hôtel**: treska vařená rozloží se na mísu potřenou silně máslem à la maître d'hôtel, t. j. čerstvým máslem spracovaným s usekanou petrželí, pažitkou, pepřem, muškátem a lžicí vinného octa; ryba se v tom rozpálí a nese na stůl; s **lusky**: uvařená a ocezená treska zbaví se kostí, osolí, okoření bílým pepřem a trochou petržele, načež se na zeleninu, zejména lusky, uvařená uloží a rozpáleným máslem zaleje; s **petrželí**: rozpálí se máslo, usmaží se na něm několik usekaných šalotek s několika lžičkami usekané petržele, dvěma lžicemi octa a trochou bílého pepře; do toho vloží se uvařená a ocezená treska, několik minut se v tom peče a dává na stůl obložená celou petrželí, na másle osmaženou a s brambory.

*) Béchamelova omáčka: Mrkev, brukev, dvě cibule a 125 gr. špeku vaří se hodinu se $\frac{3}{4}$ l. polévky z telecího masa neb drůbeže; přidá se při vaření soli, pepře, muškátu, dymianu, svazeček petržele a znenáhla za stálého míchání $\frac{1}{4}$ l. smetany; omáčka se světlou jízkou zapraží a procedí.

Různé pokrmy z tresek.

14. Polévka z čerstvé tresky. Zbyla-li nám treska, můžeme ji k tomu použití, jinak vezmeme čerstvou; polovičku upečeme na másle, zbavíme kostí, usekáme na drobno a uvaříme v hovězí polévce se zeleninou, na drobno rozkrájenou. Pak se polévka procedí, zahustí se 3—4 rozkloktanými vejci a vloží se do ní knedlíčky, které udělají se z druhé poloviny ryby; na 250 gr. ryby syrové, na hrubo rozsekané vezmou se dvě celá vejce, několik lžic smetany neb mléka, 30 gr. másla, 125 gr. strouhané žemle, trochu soli, pepře a utlučeného muškátu a usekaná šalotka. Polévka se pak s nimi ještě povaří.

15. Polévka ze sušené tresky (po anglicku). 3 litry silného bouillonu okoření se tím způsobem, že se $\frac{1}{2}$ lit. bílého vína vaří čtvrt hodiny se 4 gr. hřebíčku, 4 gr. celého pepře, 60 gr. sardelí, kosti zbavených a 2 lžicemi catchupu žampionového,*) načež se to procedí a s bouillonem smíchá. Pak se to jižkou zapraží, načež vloží se do polévky na kousky rozkrájené maso z tresky, v polévce hovězí uvařené, po případě též kousky ústřic, osolí a opepří se to ještě a na stůl nese.

16. Polévka z tresky skvrnité (Schellfisch). 3 tresky stáhnou se a zbaví kostí a rozkrájí na řízky, kdežto kůže, hlavy, kosti a ocasy $1\frac{1}{2}$ hod. zdlouha vaří se s $2\frac{1}{2}$ lt. polévky hovězí s 2—3 cibulemi, svazčkem petržele, a několika zrnky pepře; polévka se pak procedí; zatím opeče se na 70 gr. másla do hněda 70 gr. šunky na drobné kousky rozsekané a zasype se to 2 lžicemi mouky; pak se to vloží do polévky, vaří $\frac{1}{4}$ hodiny, zaleje sklenicí vína (Madeira) a konečně svaří s připravenými řízkami z ryby.

17. Paštika z tresky. Uvařená treska (může být ze sušené připraveno) se řádně ocedí, smíchá s hustě svařenou omáčkou Bécha-melovou (viz str. 14.) a v dobře vypečené paštice z listového těsta dá na stůl. — Jinak: Paštiková forma vyloží se máslovým těstem 1 kg. tresky kostí zbavené rozkrájené a ve vodě povařené a ocezené udusí se na másle s jemně usekanou petrželí a smísí se pak se 70 gr. usekaných sardelí; 1—2 rozsekané cibule v másle

*) Catshup jest zásobní omáčka u nás neznámá, která připravuje se z ústřic, sardelí, ořechů a také ze žampionů. Poslední jest nejoblíbenější. Žampiony vyzralé a za sucha sbírané se očistí, rozlámou a uloží se soli vrstevnatě do hrnce (na 9 l. žampionů 375 gr. soli), přikryjí se a nechají 3 dny státi, při čemž se jimi každý den třikrát měchačkou zamíchá. Pak se postaví hrnec na $\frac{1}{2}$ hodiny do mírně teplé trouby a šťáva utvořená procedí se šatem, aniž by se žampiony mačkaly; vaří se pak $\frac{1}{4}$ hodiny, načež přidá se na každý litr tekutiny 7 gr. nov. koření, 7 gr. černého pepře v zrně, 2 listky muškátového květu, trochu zázvoru a 4—5 hřebíčků a vše se na polovičku odvaří, procedí, nechá vychladnouti a dá do sklenic, jež se dobře uzavrou.

na měkko se udusí, 125 gr. ostrouhaných žemlí rozmočí se v mléce a vymačká, rozmíchá s touto cibulí, 4 celými vejci, trochou petržele, soli a pepře; nyní se do formy těstem vyložené dá vrstva této sekaniny, pak vrstva ryby a ve vrstvení tom dle libosti se pokračuje. Na konec se vše ještě trochu osolí a bílým pepřem opepří. přikryje těstem, potře se povrch utlučeným vejcem a upeče se. Paštika dává se na stůl též s cibulovou omáčkou.

18. Pudding treskový. 1½ kg. tresky (možno použití sušené) se povaří, ocedí a jemně useká; 250 gr. másla se zpění, smísí s 8—10 žloutky, trochou soli, muškátu, 3—4 usekanými, na másle osmaženými šalotkami, trochou pepře, 200 gr. strouhané žemle, na konec s usekanou rybou a tuhým sněhem ze šesti bílků. Vše vloží se do formy máslem vytřené a žemlí vysypané, vaří se na vodní lázni 1½ hodiny a dává na stůl s omáčkou Béchamelovou neb sardeľovou.

Sleď. (Slaneček, Clupea harengus, Hering, Sleď vinutý [Rollhering], kořeněný [Kräuterhering], Bismarkův sleď, panenský [Matjes], baltický).

Ode dvou až tří let vyskytuje se v době tuhé zimy s jistou pravidelností na trhu našem **čerstvý sleď** (Grünhering), jehož kg. prodává se obyčejně za 20 kr.; jest to tedy nejlevnější masitá krmě u nás známá. Úprava její, má-li býti přiměřena, nevyžaduje také velkého nákladu, neboť stačí čerstvého sledě péci na másle; v té úpravě jest skutečnou lahůdkou. V soli naložený sleď liší se ostatně od čerstvého jen tím, že jest slanější, masa konservováním utuhlého; odstraní-li se tedy slanost a změkne-li opět maso, máme před sebou sledě jako čerstvého. Toho lze vskutku docílit, uloží-li se nasolený sleď na několik hodin do mléka. Pak může se v čisté vodě vypraný na másle upéci a chutná rovněž výborně.

Lov sledů počíná počátkem června a tito první, velmi jemní, tuční a málo nasolení sledi známi jsou jménem *sledů panenských* (*matjes*); jsou bez mličí a jiker. Největší množství sledů loví se od srpna do října a tito sledi jsou značně větší, mají mličí i jikry a nazývají se *sledi plnými* (Vollheringe). Za nejlepší platí východofryzští čili emdenští, nebo též norvéžští a irští, kdežto méně cení se angličtí, skotští, švédští a dánští.

Nasolený sleď zasluhuje vůbec více pozornosti, nežli se mu u nás věnuje. Jakkoli mnozí uznávají v něm výborný lék ku léčení kocoviny, není tím celý způsob požívání jeho vyčerpán. Rafinovanější upotřebení jeho jest za přísadu do známého dost „vla-

ského salátu“; do tohoto nehodí se jen sled obyčejný (nasolený), nýbrž velmi dobře též t. zv.

sled baltický*) (menší, naložený) a mimochodem uvedeno, i každá naše sladkovodní marinovaná neb rosolovaná ryba.

Sled nasolený představuje však do jisté míry rybu čerstvou, které se dá i jinak rozmanitě a výhodně užití. Třeba jen vymočiti z něho přebytnou sůl vodou neb mlékem tím způsobem, že nechá se v této tekutině asi 24 hodiny ležeti, načež se několikrát ještě v čisté vodě vypere.

Takový sled může se pak péci na másle s jemnou zeleninou a jinými přísadami, nebo ještě lépe

v máslovém těstě; sled zbaví se k tomu cíli kostí, potře se na vnitřní straně sekaninou z masa rybiho, žemlí namočených v mléce, vajec a másla s trochou soli a pepře a zavine pak do tence vyváleného máslového těsta, které zevně potře se vejcem a peče pak na plechu v troubě anebo obalený strouhanou žemlí usmaží se v pánvi na másle. S jemnou zeleninou peče se

sled v papillotách. K tomu cíli se několik rozsekaných pečárek**) (žampionů), šalotek a trochu petržele osmaží na másle a s troškou pepře a vlažné zhuštěné polévky (coulis str. 11.) na hustou kaši zavaří a pak vychladnouti nechá. Sled kostí zbavený dá se do rozpuštěného másla a na ohni trochu osmažit nechá, načež se zeleninovou tou kaší potře a po dvou kouscích složí do kornoutků z čistého papíru; na plech rozloží se papír olejem potřený, papilloty se sledem uloží se na něj a asi čtvrt hodiny pak při mírném ohni a častějším obracení pekou. Celá řada jiných chutných pokrmů dá se ze sledů takových připravit, tak:

Sledové koláčky. Rozsekáme-li vymočeného a kostí zbaveného sledě na drobno a smícháme pak se žemlí v mléce rozmočenou a vymačkanou, s vejcem, trochou rozpuštěného másla (2 sledě, 4 žemle, 2 vejce), cibule neb šalotky, můžeme z této směsi udělati koláčky, jež se pak v másle do hněda upekou.

*) Dříve jen Švédsko a Norsko lovily sledě a Německo žárlivě přiblíželo, jak veliký zisk z lovu toho mají; než v posledních letech vláda německá vynasnažila se lov sledů zavéstí též na svém pobřeží i zdařilo se to do jisté míry; hlavní část kořisti tvoří tu pak menší sledi baltičti; zvětšením lovu ujala se pak též různá úprava ryb pro obchod; nestačilo uzení a nasolování i přikročeno k marinování, nakládání a p. úpravám; ryby v některých případech i kosti se zbavují a v proužky masité rozřezávají (řízky sledů baltických neb východomorských) neb v široké proměňují pruhy, které se svízní neb svazují (sledí vinutí. Rollheringe). Všecky tak upravené druhy sledů požívají se přímo tak, jak je obchod podává.

**) Pečárky čili žampiony, o nichž tu často jest řeč, bývaly druhy na trhu našem houbou vzácnou. Od té doby, co nalezen způsob jich umělého pěstování, i v Praze věci té ujali se podnikaví zahradníci. Ve větších rozměrech je na př. pěstuje A. Svoboda na Štvanici.

Bábovka sledňová připravuje se z jemně rozsekaných sledňů (2), kteří míchají se s několika lžicemi (6) strouhané zeměle a rovněž takovým množstvím rozsekané telecí pečeně, s rozsekanou a v másle do žluta usmaženou cibulkou, žloutky (3) a trochou kyselé smetany (4 lžice); směs dobře se promíchá a vloží do formy máslem vytřené a žemlí vysypané, rovněž pak svrchu žemlí se zasype, rozpuštěným máslem pokropí a pak v mírném horku 20 až 25 minut peče. Z trouby vyndaná forma se ihned vyklopí na mísu a bábovka ozdobí celou, usmaženou petrželkou.

Paštika sledňová připravuje se ze 6—7 vymočených sledňů, kteří se očistí a kostí zbaví a pak ještě v mléce ležeti nechají; zatím připraví se sekaninka z ryby (kapra neb štiky asi 1½ kg.) kostí zbavené, která se velmi jemně rozseká společně s 5—6 žemlemi v mléce namočenými, 6—8 sardelmi, kostí zbavenými, šalotkami*) v másle usmaženými, petrželi, 3—4 žloutky vaječnými, 60 gr. ustrouhaného parmasánského sýra, s malou přísadou soli, pepře a muškátu; celá sekanina dobře se promíchá a sítem protlačí. Hluboká mísa potře se máslem a vrstvou této sekaniny; touto potrou se také kusy sledňů a svinou dohromady i uloží tak těsně vedle sebe na mísu sekaniny; zbytkem sekaniny se vše přikryje, okraj mísy obroubí se máslovým těstem a celé přikryje se těstovou pokrývkou, načež se nechá paštika v mírném horku asi tři čtvrti hodiny péci. Na stůl dává se též s omáčkou kaprlovou, zeleninovou neb sardelovou.

Sled' marinovaný. K tomu cíli musí se sled rovněž den močiti ve vodě a den v sbíraném mléce, načež ve vodě se opláchně a čistým šatem osuší; útroby se z něho vyndají a sledi tak upravení do kamenné nádoby se uloží; mlíčí ze sledňů vyňaté rozmíchá se s trochou vinného octa a naleje se pak na sledě; pak uvaří se ocet, do něhož dala se nakrájená cibule neb šalotky, několik bobkových listů, trochu pepře a koření; ocet tento se za vlažna na sledě naleje; když vše úplně vychladlo, zaleje se to trochou dobrého oleje a uzavře.

Sled' jako mihule (prika); vymočeným a osušeným sledňům přířízne se hlava, vypíchají se oči a potřené máslem upekou se na rošti. Pak uložíme je do kamenné nádoby střídavě s koláčky citronovými, bobkovým listem, hrubě utlučeným bílým pepřem a novým kořením. Polijeme je pak dobrým octem a na vrch asi na palec vrstvou dobrého salátového oleje; nádoba pevně obvázaná uschová se na chladném místě a poskytuje nám, kdykoli třeba, chutnou rybu na stůl.

*) Šalotky jsou jemné malé cibulky, jež u našich láhůdkářů a ve větších obchodech zelenářských dostati lze.

Sled nasolený, jak dostaneme jej od kupce, připravuje se *na stůl* rovněž po několikahodinném máčení ve sbíraném mléce; sled takto připravený opláchne se ještě ve vodě a osuší čistým šatem, stáhne se a zbaví kostí, rozkrájí v úhledné kousky, které se pekně na mísu srovnají. Zatím připraví se huspenina z telecích nožiček, které se několik hodin v polou vodě a octě s přísadou soli, zeleniny a koření vařily; horká polévka, která se tak získá, procedí se šatem, zbarví trochou šafránu na žluto a nechá pak stuhnouti. Aspik takto připravený rozseká se na malé kousky a použije se zároveň s kapriaty, citronovými koláčky, petrželi a zadělanými perlovkami ku obložení sledé na míse připraveného.

Sledí se též udi; jako *uzení* přicházejí zejména největší plní sledí do obchodu pod jménem *sledů lososových* (Lachsharinge), kdežto menší sledí, před uzením mírně solení známi jsou jako *uzenáči* (Pöklings, Bücking nebo Bückling). Z posledních nejproslulejší jsou t. zv. *špekovi uzenáči kielští*. Dobrý uzénáč musí mítí zevně krásně zlatovou barvu, masa musí býti bílého, tučného a jemného. Dobré pověsti těší se též uzenáči holandští z Harderwyku. Enkhuyranu a Amersfortu, z anglických jsou nejlepší z Yarmouthu,

Očistění a kostí zbavení jsou chutným zákuskem na zemi s máslem, při čemž doporučuje se je přisoliti. Mnozí dávají přednost pokrmu z nich s míchanými vejci.

Uzenáči pečení jsou s vejci ještě chutnější. K tomu cíli se očistí a zbaví páteře, do vnitř vloží se kousek másla (po případě též kousek másla s jemnou zeleninou a kořením) a ovinou se papírem máslem potřeným, v němž se upekou.

V Německu jest oblíbeno přidávati ku smaženinám, jako řízkům, vepřovým kotletám a p. po řízku sardelovém. Mnohem lepší a pikantnější jest použití k tomu řízků z nakládaných sledů zejména východomořských č. baltických, i ze sledů vinutých, kořeněných, marinovaných, při čemž přísada nakládaných ryzců neb okurek pikantnost ještě zvýší. Zejména tučnější kotlety vepřové stávají se tím záživnějšími a příjemnější se požívají. Též smažená vemena kravská těmito přísadami velice získají.

Sardel (*Engraulis encrasicolus* L., francouzsky: l'anchois vulgaire).

Sardel (obr. 3.) jest z pravidla 12—15, někdy prý až 20 cm. dlouhá; syrní čelist přesahuje spodní. Velice tenkých šupin čítá se 48—50 příčných řad, jsou tedy as o třetinu menší než u sardinky. Břich je okrouhlý. Co do barvy jest hřbet zelenavý, od stříbřitého břicha černavou podélnou páskou oddělený. Žije ve Středozemním

Obr. 3. Sardel *Engraulis encrasicolus* L.

moři a na západním pobřeží evropském až do 60° sev. šíře, v Baltickém moři velmi zřídka.

Chytání spadá do jara a léta a v obchodu vedou se nasolené tyto rybky, jménem sardel, marinované označují se jako „anšovi“ (*Anchovis*).

Sardelka jest hlavně rybou Středozemního moře, ač rozšiřuje se odtud podél pobřeží i do oceánu atlantického a do moře Severního. V těchto posledních obvodech jejího rozšíření nemá lov její zvláštního významu, ač i tu se provozuje a to v rozměrech vždy větších. Avšak již v Bretagni vynáší lov sardelí miliony, ve Středozemním moři pak náleží sardel vůbec k nejváženějším rybám svého druhu. Sardele vystupují podobně jako sledi často v takovém množství, že jediným tahem vyloví se i více než 40 tun po 7 až 8 tisících kusech.

Sardele používá se skorem výhradně jen k přípravě omáček a sardelového másla, kteréž jest přípravkou neb přísadou různých krmí; sardel o sobě zřídka se používá. Pomůžeme tu vykládati upotřebením sardele nasolené k úpravě hnědých, bílých neb i jinakých omáček, k úpravě obyčejného, zeleného neb i horkého sardelového másla, k přípravě sardelové pěny a essence*) a p., jsou četné příklady upotřebením sardele i v tomto spisku na jiných místech vyloženy, a zmíníme se jen o požívání sardelí přímo i o úpravě sardelových paštik, salátů, řízků a jiných jídel podobných.

Sardel přímo hodí se jako dobrý, chuť povzbuzující zákusek před druhou snídaní neb obědem (*hors d'oeuvre*); k tomu cíli vybírají se zvláště pěkné kousky nebo sardele ve zvláštních krabicích prodávané, opláchnou se ve vodě, zbaví kostí a hvězdovitě na talíř se ukládají a pak kaprlaty a citronovými koláčky obkládají; požívají se pak se žemlemi, máslem namazanými nebo s octem a olejem.

*) V obchodě přicházejí též hotové sardelové pasty — máslo sardelové, které třeba jen s čerstvým máslem rozdělati.

Sardele opečené velmi jsou chutny. K tomu cílí se vybrané sardele položí na nějakou dobu do vody, potom odstraní se z nich všecka sůl, odříznou se ploutve a ocásky a odstraní se kosti; sardele se osuší, obalí moukou a kváskem, který připraví se ze 70 gr. jemné mouky, sklenice vína, z pěny bílkové (z 1 vejce), trochy soli a polovičky lžíce proveneského oleje; v tom se na másle do hněda upekou a osmaženou petrželkou ozdobeny jako hors d'oeuvre podávají. Někdy se také mezi obě půlky sardele vkládá trochu nádivky z telecího masa a sardele tak upravené způsobem tuto naznačeným nebo také v obalu žemlovém smaží.

Sardelové řízky tvoří výborný zákusek. Jsou to řízky žemlové se sardelí, jež několikerým způsobem se upravují. Řízky žemlové potrou se sardelovým máslem nebo také máslem čerstvým, na které křížem složí se řízky ze sardelí čistě upravených a kostí zbavených; nebo se máslo sardelové rozmíchá se žloutky, na tvrdo vařenými, natře pak na žemlové řízky, na vrch položí se řízek z vejce, na tvrdo uvařeného a přes tento křížem dva sardelové řízky. Také může se čerstvé máslo rozetřítí s račím a sardelky obloží se pak račími ocásky a kapraty. Francouzi berou k tomu tvrdší žemle, které se smaží; sardele marinují napřed chvíli v oleji a citronové šťávě, mimo to pak připraví se sardelové máslo, k čemuž stačí odpadky, jež zbudou při úpravě řízků sardelových k velikosti řízků žemlových. Konečně se upraví hustá omáčka remouladová z vajec na tvrdo vařených, hořčice, usekané petržele, estragonu, šalotky, jemného octa a proveneského oleje. Žemle potrou se nejprve sardelovým máslem, pak remouladou a na vrch položí se sardelové řízky. Také upravují se řízky sardelové za tepla. K tomu cílí asi 70 gr. másla se utře se 4 čerstvými žloutky, znenáhla přidávanými; čistě upravené řízky ze sardelí složí se na řízky žemlové a potrou tímto máslem, načež přidrží se shora nad nimi žhavá lopatka leštící; jakmile řízky zhnědly, nesou se horké na stůl.

Sardelový salát, podobný do jisté míry u nás známějšímu salátu vlašskému, náleží k pokrmům neobyčejně v některých končinách oblíbeným. (Jest známo, že Goethe salát tento ve versích opěval.) Na větší misku salátu potřebí jest asi 250 gr. sardelí, jež se ve vodě vyperou, kosti zbaví a na malé kroužky rozkrájí; pak smísí se s drobně rozkrájenými okurkami naloženými (pepřovkami), pečárkami v octě naloženými, račími ocásky, mihulkami (prikami), uzeným lososem, kapraty, drobnou naloženou zeleninou (mixed pickles) a vše zaleje se octem a olejem a přiměřeně promíchá; zevně se to pak ozdobí koláčky z lososa uzeného, řízky sardelovými, kapraty, třeshněmi v octě naloženými, olivami, ústřicemi (ze skořepin vybranými), na okraji pak ozdobně přiříznutými řízky z uzených jazyků, uzenáčů a koláčků citronových.

Anšoviček upotřebuje se podobně jako sardelí k přípravě másla. Mimo to dá se z nich připravit:

Omáčka anšovičková. Několik anšoviček se useká a po zasypaní moukou na kuthanu 5—6 minut v másle smaží; pak přileje se $\frac{1}{2}$ litru hovězí polévky, přidá se kyselá okurka, na koláčky rozkrájená, a když se to $\frac{1}{4}$ hodiny povařílo, přidá se lžíce kaprlat. Angličané přidávají též pepře, muškátu a portského vína a používají omáčky té k rybám.

Salát anšovičkový. Několik (8—10) anšoviček očistí se, osuší, rozpůlí a do středu mísy uloží; pak obložíme je věncem jemně usekané petržele, pak věncem perlovek neb šalotek, rovněž usekaných a na konec podle chuti řípou neb některým zeleným salátem. Na konec se několik lžic provenčského oleje utře se šťávou citronu a na upravený salát naleje.

Zákusek anšovičkový k čaji připravuje se zhusta v Anglii pode jménem *anchovy toast*; řízkv žemlové se osmaží, potrou máslem, položí upravenými anšovičkami, na vrchu potrou hořčicí a opepří cayenským pepřem.

Catchup z anšoviček neb sardelí. $2\frac{1}{4}$ l. piva Pale Ale*) dá se do kuthanu, vloží se do toho dva tucty nepraných sardelí, dva lístky muškátového květu, lžička jemně utlučeného cukru, kousek celého zázvoru, šest malých cibulí, několik hřebíčků a deset zrnek černého pepře; vše uvede se do varu, odstaví se to pak stranou a nechá $\frac{3}{4}$ hod. mírně vařit, procedí se to pak jemným sítem, smíchá s dvěma lžicemi catchupu žampionového (viz str. 15.) a nechá pak vychladnouti. Jest to výborná zásobní sardelová omáčka, která hodí se k mnohým masům a pokrmům a uschovává se v dobře uzavřených skleničkách.

Sardinka (*Clupea Pilchardus*).

Nedávno přišly i sardinky čerstvé do Prahy a bylo zajímavé se přesvědčiti, jak málo lidí je znalo v celé jejich podobě, totiž s hlavou, bez které je často pojídali.

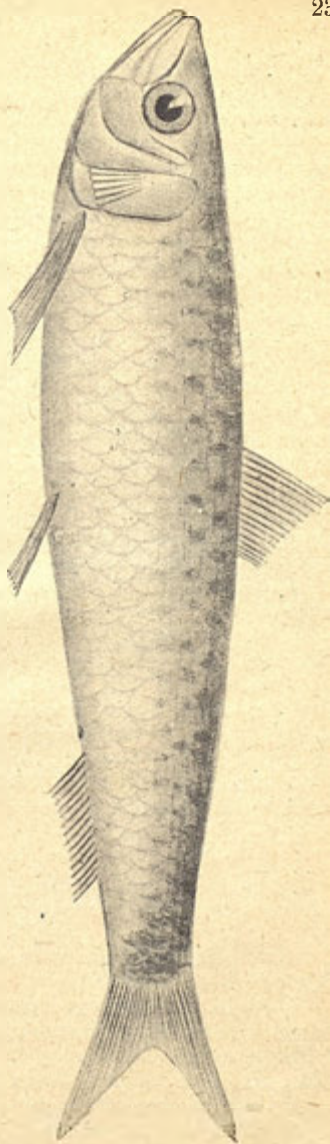
Sardinka (*Clupea Pilchardus* neb *Alosa sardina* Cuv., francouzsky: l'alose sardine) (obr. 4.) jest 18—20, řídčeji až 25 cm. dlouhá. — Výška ve středu těla jest 5—6krát obsažena v délce. Rozeznává se od sardele tím, že svrchní čelist nepřesahuje spodní, pak poměrně kratším a nižším tělem. Šupin, které velmi lehko odpadávají, čítáme 30 příčných řad. Hřbet zelenavě modrý, břich stříbřitý, podél postranní čáry řada tmavých skvrn. Nalézá se v Stře-

*) Pivo Pale Ale dostati lze v Praze u G. A. Müllera na Václavském náměstí čis. 41.

dozemním moři a na jihozápadním pobřeží evropském, zřídka v moři Severním a nikdy v Baltickém. Tak zvané ruské sardinky silně kořeněné nejsou sardinky, nýbrž mladí sledové a šproty.

Sardinky nejhojnější jsou na pobřeží francouzském a severním pobřeží španělském i přicházejí až k jižním břehům Anglie. Dle Couche žijí v lednu poměrně rozptýleny při dně, shromažďují se však v březnu ve velké zástupy, které čas od času se rozptýlí a opět shlukují a až do července v stálém spojení zůstávají. Velice přispívá ku hromadění tomu hojnost potravy na jednotlivých místech (neboť sardinka jest ryba velicežravá), mimo to ovšem i tření, jež nastává v měsících podzimních. Velké množství loví se jich na pobřeží anglickém u Cornwallu, větší ještě na pobřežích francouzských: jen menší část loví se v době tření, největší množství však v měsících jarních ze značných hloubek, při čemž zručnost a schopnost rybářů velmi padá na váhu. Známý jsou příklady, že jediným zatažením hlubinových sítí vyloveno bylo i 25 milionů těchto rybek.

V oleji naložené sardinky docházely dříve jen z Francie z okolí Nantes, v novější době však povstaly továrny na jejich nakládání též na pobřeží moře kvarnerského. Továrny v Duino, Grado, Isola, Fassana u Terstu a v Istrii, pak v Comise na ostrově Lissa má krajan náš pan Varhánek, jenž mimo to závod na ruské „sardinky“ má při moři Baltickém. Mimo to Societé generale française de



Obr. 4. Sardinka (*Clupea Pilchardus* nebo *Alosa sardina* Cuv.) Dle přírody v přir. velikosti.

conserves alimentair v Terstu má továrny v Isole, Grado, Rovigno a Comise. Tím je možno, že jsou sardinky tyto nyní o $\frac{1}{3}$ levnější než francouzské.

V oleji naložené sardinky jsou poměrně velmi drahé, ale za to velice chutné. Francie sama vyváží ročně přes 10 milionů krabic se sardinkami, což značí asi dvě stě milionů rybek.

Sardinky v oleji naložené přímo jako takové se požívají. Jako hors d'oeuvre na stůl zvlášť se upravují: Krabice se otevře krátce před upotřebením, sardinky se vyjmou, lehce se očistí a uloží hvězdovitě na misku, obloží se petrželí, kaprlaty (po případě též kaviarem) a zalejí čerstvým olejem provenčským.

Mimo pravé sardele a sardinky docházejí k nám v obchodu ze severu jiné sledovité ryby nasolené, jež hlav zbaveny, jistě velmi těžko určití lze, nebo jsou vůbec neurčitelné. Laciných druhů takových nepravých sardelí používá se v novější době namnoze k výrobě rybích mouček krmných a ku krmení ryb pstruhovitých. Jsou to někdy mladí slanečkové, jež lze určití dle počtu obratlů. (Viz též str. 33.)

Šproty. (*Chupea sprattus* L.)

Tyto dosahují 10—15 cm délky a z pravidla uzené se k nám zasílají.

Nejlepší šproty pocházejí z Kielu a Lübecku. Upravují a požívají se stejně jako uzenáči. (Viz str. 19.)

Také drobné ryby sledovité již za čerstva k nám se dopravují, loňského roku viděli jsme již čerstvé sardele, letos anšovičky. Rybky tyto za čerstva jsou tak chutné jako sled obecný a dá se při jejich úpravě všech těch způsobů použití, které pro sledě byly doporučeny. Potřebí je jen několikrát vodou opláchnouti a utřítí (aniž by se kuchaly) a pak přímo je možno upéci neb usmažit.

Platejsovité ryby.

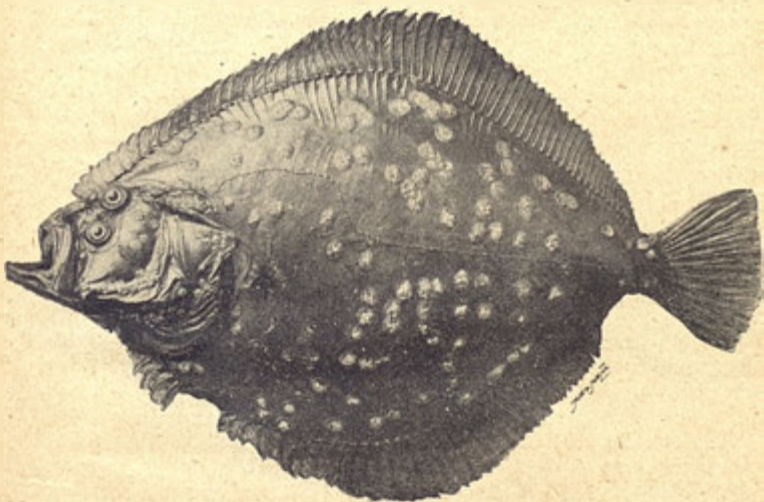
Třetí, nejčetněji na našem trhu zastoupenou skupinu ryb mořských tvoří *platejsovité*.

Jsou to ryby vyznačené vysokým, avšak velice sploštělým tělem, jež má jednu velikou hřbetní a jednu velkou břišní ploutev. Z mládí neliší se zevně od jiných ryb jinak nežli tímto zvláštním tvarem těla, plují také ploutví hřbetní vzhůru ve volné prostora vodní a mají oči po obou stranách; avšak nežli povyrostopou do velikosti několika centimetrů, přistoupí jedno oko k druhému (buď levé na pravo, buď pravé na levo), takže jsou pak obě na jedné straně;

ryba změnil svůj způsob života; uchýlí se ke dnu a pluje pak při dně tou stranou těla na vrch obrácena, na které oči se nalézají; strana ke dnu obrácená jest pak úplně bílá, kdežto strana svrchní, v barvě velmi měnlivá; bere na sebe barvu podobnou jako okolní dno mořské, takže ryba, přihneme-li si na okraje velkými ploutvemi trochu písku, úplně zmizí oku slídícího nepřitele.

Na náš trh hlavně tři typy se přivážejí:

1. Čtvrťák č. platejs velký (*Rhombus maximus*, Steinbutt, Tarbutt, franc. a angl. turbot) (obr. 5.), nejširší, s roztaženými ploutvemi



Obr. 5. Čtvrťák č. platejs velký (*Rhombus maximus*).

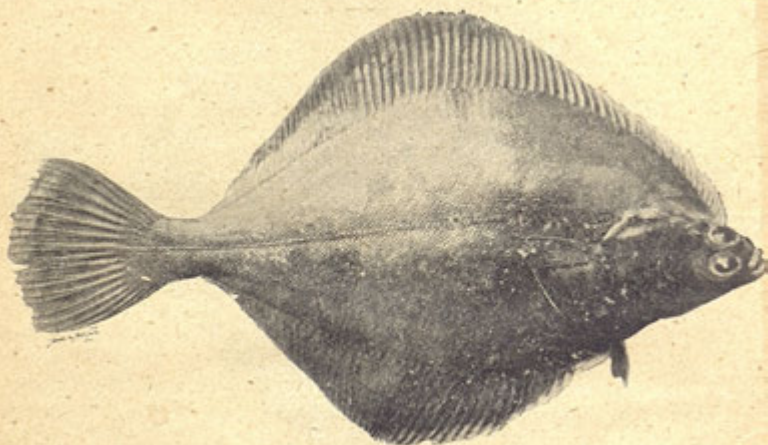
tvaru skoro kosočtvercového, s očima po levé straně; ploutev hřbetní předním koncem svým zasahuje až před oči. Platejs velký náleží mezi ryby nejvíce vážené. Bývá až 10 i 15 kg. těžký. Přichází dosti často v moři Severním a Východním, hlavně na pobřežích Hollandska a Anglie. Maso jeho jest velice chutné a obsahuje mnoho galerty. K požívání volí se raději menší a prostřední exempláře nežli příliš velké a vyžadují zvláštní péče při úpravě. Ryba náležitě očištěná musí se nejprve důkladně solí zevně třítí nebo dvě hodiny ve slané vodě močití, aby se povrchní hlen odstranil, načež se teprve několikrát v čisté vodě vypere, vně i uvnitř šatem osuší a rozříznutým citronem dobře potře. Ploutve se neuřezávají, nýbrž jen zkracují, neboť dolní jejich část, kde s masem souvisí, pokládá se za

zvláštní lahůdku. Když má se ryba vařit, rozřízne se nejtlustší část tmavohnědého povrchu, aby se zabránilo prasknutí spodní bílé kůže, neboť platejs dává se pak na stůl celý, bílou spodní stranou navrch.

Co do výživnosti (obsahu bílkovin) nedostihuje maso platejse úplná masa telecího a také tuku má značně méně.

Naproti tomu cena jeho jest v Praze dosti vysoká (1 zl. 20 kr. až 1 zl. 50 kr. za kg.), takže nemůžeme považovati rybu tu za potravinu, nýbrž jen za lahůdku.

2. **Platejs bradavičnatý** (*Pleuronectes flesus*, *Flundr*, franc. *fléton*, angl. *flounder*) (obr. 6.) a jemu příbuzné druhy. Má tělo po-



Obr. 6. Platejs bradavičnatý (*Pleuronectes flesus*, *Flundr*, franc. *fléton*, angl. *flounder*).

někud užší než předešlý, oči zpravidla po pravé straně, kůže šupinatou a skvrnitou a hřbetní ploutev počíná nad okem.

Loví se hojně v moři Severním a Východním a maso jeho zejména na podzim platí za zvláště chutné. Z Memelu a j. míst na pobřeží Moře Východního dováží se k nám též uzený.

Co do výživnosti platí o něm totéž, co o druhu předešlém, ač ovšem nižší cena činí jej přístupnějším. Při úpravě z kůže se stahuje. K němu druží se ještě příbuzný druh

Šola č. platejs obecný (*Pleuronectes vulgaris*, *Scholle*, *Butte*, franc. *plie*, *sole*, angl. *plaice*, *sole*). Bývá až 45 cm. dlouhá i 8 kg. těžká. Poznáme ji podle šesti hrbolu na hlavě.

3. **Jazír, kambala, sfolia** č. *mořský jazyk* (*Solea vulgaris, franc. a angl. sole, Seezunge*) (obr. 7. a 8.) tvoří třetí typ platejsovitých, nyní u nás známých; jest těla poměrně nejdelsího a nejuzšího, oči má po pravé straně, hlavu tupě ukončenou a hřbetní ploutev počíná před okem. Horní oko více méně před dolním.

Platí za nejlepší ze všech; ve Francii a v Itálii ji také nazývají „mořskou koroptví“. Nejlepší jsou prostřední 30—45 cm. dlouhé, jež jsou také nejdražší. Loví se po celý rok, jsou však dobré, jen když jsou čerstvy.

Má-li se jazír upravit, oškrabou se šupiny na bílé straně a stáhne se tmavá kůže, což snadno se dá provésti, nadzvedne-li se při ocase. Pak se ryba umeje, osuší, osolí a zabalená v šatu položí na hodinu do studena.

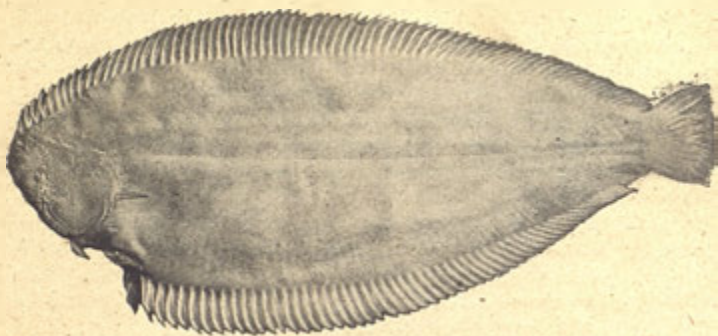
Co do výživnosti platí totéž, co u předešlých.

Platejs, nechť již bradavičnatý (flundr) neb obecný (šóla), jest vždy levnější nežli jazír (sfolia); proto dlužno při koupi dáti pozor; velmi dobrou pomůckou jest tu všimnouti si tvaru a podoby šupin. Platejsi mají šupiny okrouhlé, kdežto kambaly mají šupiny prodloužené a ozdobně paprskovitě rýhované. Rozdil znázorňuje dobře náš obr. 9. na str. 32.

Všecky ryby platejsovitě jsou výbornou, lehce stravitelnou lahůdkou.

Úprava ryb platejsovitých od úpravy treskovitých a sledovitých v mnohém ohledu se liší; netřeba jich zejména, nechceme-li jich vařených požívat, před jinou úpravou vařiti; jest maso jejich příliš jemné a také upraveno nemá nikdy zápach nijak nepříjemný.

1. **Vaření.** Šóla a flundr mají maso měkčí i třeba proto před vařením učiniti zvláštní opatření. Ryba upravená zbaví se hlavy a ploutví, osolí se a pokropí octem; nechá se tak několik hodin, aby maso ztuhlo. Pak se ryba osuší a ponoří se do vařící, nepřiliš slané vody a nechá se asi 6 minut vařiti; dává se na stůl dle chuti s rozpáleným máslem, s holandskou omáčkou, hořčicí a pod. Jazír vaří se přímo ve vodě (na zvedáčku nebo v obalu, aby se norozpadl), do níž přidalo se soli, několik lžic octa; voda uvede se rychle do varu, načež se odstaví a ryba v ní ještě as 7—8 minut ponechá; ryba obkládá se na míse celou petrželí smaženou a citronovými koláčky a podává jako předešlá. *Turbot* za účelem vaření poleje se *courtovým bouillonem* (viz str. 10), přikreje se několika papíry máslem potřenými, uvede se do varu a pak na 15 až 20 minut na mírněji teplé místo odstaví. *Po anglicku* dělá se to tak, že upravený turbot (viz str. 25) vloží se celý bílou stranou vzhůru do studené slané vody (na 4—5 lt. vody 200 gr. soli) ve velkém kuthanu, uvede se do varu a nechá pak na mírněji teplém místě dovařiti, až se maso od kostí lehce odděluje.



Obr. 7. Jazír (kambala, sfolia). Spodní strana.

2. **Dušení.** *Šóla nebo flundr* nasolí se 1—2 hodiny před dušením, pak se osuší, položí do kuthanu, zaleje $\frac{1}{2}$ lit. hovězí polévky, sklenicí červeného (nebo portského) vína, okoření a opepří, přidá se kousek muškátu a dobře přikrytý 20 minut se dusí; pak se vyjme, polévka zapraží se světlou jíškou, přidá se octa, essence sardelové, pepře a soli, zavaří se to a naleje na rybu na mísu. Ostatně se může ryba tak dušená též s holandskou omáčkou podávati.

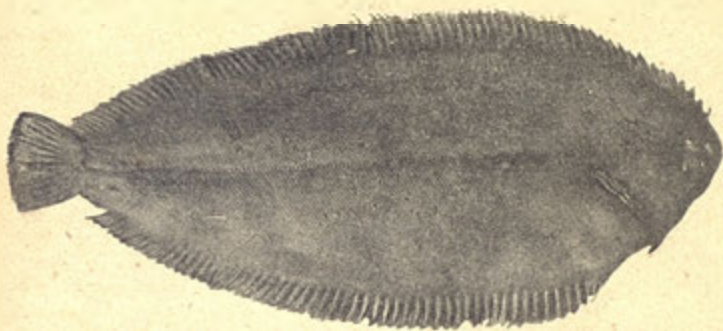
3. **Pečení.** *Šóla neb flundr* upraví se jako k vaření (viz výše), pak se osuší, ponoří se do mléka, v němž se vejce rozkloktalo, obalí se moukou a žemlí a na másle za stálého polévání se upeče. Rovněž může se ryba ponořiti do roztopeného másla, se žlutkem smíchaného, potom zasypati strouhanou houskou a upéci.

Konečně možno s prospěchem všechny druhy ryb platejsovitých péci na sardelovém másle jako tresky (viz str. 12.).

4. **Smažení.** Smažití mohou se všechny druhy těchto ryb, když byly dříve k tomu cíli *marinovány* (viz str. 12.). Přicházejí-li zdaleka v ledu, jako u nás, kladou se na 1—2 hodiny do tvrdé, silné osolené a s trochou octa smíšené vody, načež se osuší a pak obvyklým způsobem usmaží.

Nebo dělá se to takto: Mísa potře se máslem, posype jemně usekanou cibulí a petrželí, načež položí se na ni ryba na kousky rozkrájená, jež se osolí a opepří, zasype opět sekanou cibulí, petrželí a silnou vrstvou strouhané žemle, která se máslem zakropí; po straně přileje se sklenička hovězí polévky a ryba smaží se v dobře vytopené troubě 1—1 $\frac{1}{2}$ hodiny.

Jazír smaží se *po anglicku* takto: Celý položí se na pekáč dobře máslem vytřený, osolí se, opepří, zasype usekanými pe-



Obr. 8. Jazír (kambala, sfolia). Svrchní strana.

čárkami, šalotkami a petrželí a poleje poněkud bílou zhuštěnou polévkou (viz str. 11.) a v mírně teplé troubě se upeče. Pak vyloží se na ohřátou mísu a omáčka rozmíchaná ještě čerstvým máslem, šťávou z půl citronu se na ni naleje. Nebo se celá ryba obvyčejným způsobem usmaží; pak se z ní vytáhne páteř s ostatními kostmi a vnitřek vyplní se směsí upěněného másla, citronové šťávy, hořčice, sardelového másla, soli, muškátu a jemně usekané petržele a ryba se nese na stůl. — *Po francouzsku* se ryba jen v mouce obalí a usmaží, pak jemně utřenou solí posype a výloží na mísu, potřenou máslem à la maître d'hôtel, a zacezená citrónovou šťávou na stůl se nese.

Kromě těchto způsobů lze ryby platejsovitě, zvláště kambaly a turboty, upravovati ještě 13ti zvláštními způsoby:

5. **Kambala se smetánkou.** Kambala upravená ponoří se do vařící vody v kuthanu a nechá se 2 minuty tiše vařiti; vyndá se, okape, položí se do jiného kuthanu, poleje sladkou smetanou, aby právě byla přikryta, přidá se soli a bílého pepře, špetka muškátového květu a ždibka citronové kůry, ryba se v tom 8—10 minut dusí, přeloží se potom na horkou mísu, smetánka zahustí se arrowrootem*) nebo zapraží světlou jízkou, zacedí citrónovou šťávou a naleje na rybu.

6. **Fricassé z kambaly neb flundra.** Ryba připravená zbaví se kostí (snadno se to provede, ponoří-li se na malou chvilku do vařící vody) a rozkrájí na kousky asi šesticentimetrové, jež se posolí a hodinu ležeti nechají; pak se osuší a na čerstvém másle do měkka udusí. Na to zaleje se polévkou, zapraženou světlou jízkou

*) U V. J. Vondráčka v Perlové ulici.

nebo zahuštěnou strouhanou zemlí, přidá se bílého pepře, špetka muškátu. několik koláčku citronových bez jader a ryba se v tom dodusí; k omáčce přidá se na konec sklenice bílého vína, jakož i trochu račího neb sardelového másla; na míse obloží se ryba knedlíčky z rybího neb telecího masa (viz str. 15.).

7. **Au gratin.** Kambala, turbot, šóla mohou se upravit podobně jako treska takto:

Ryba připravená obvyklým způsobem položí se na hlubší mísu, vytřenou čerstvým máslem a posypanou usekanými žampiony, šalotkami, petrželí, solí a pepřem. Navrch zasype se rovněž solí, pepřem a jemnou zeleninou,*) jakož i silnou vrstvou strouhané země, na kterou rozloží se malé kousky čerstvého másla; po straně přileje se sklenice bílého vína se lžičkou sardelové essence**) a lžičkou žampionové essence, načež se mísa dá do trouby s dobrým svrchním žářem.

8. **A la Horly.** Ryba upravená a kostí zbavená rozkrájí se na kotletovitě kusy, marinuje se hodinu v olivovém (provençském) oleji, pepři, soli, petrželi a cibuli, osuší se pak, obalí moukou, upeče na rozpáleném másle do hněda po obou stranách a dává na stůl s citronem neb s omáčkou z rajských jablíček.

9. **Matelote** zove se původně ve Francii sekanina z několika druhů ryb a náleží k nejoblíbenějším pokrmům, jež zvláště na některých místech na Seině jsou vyhlášeny a kamž Pařížané k vůli nim výlety podnikají. Také z kambal, turbotů a p. ryb matelote se připravuje. Obvyklým způsobem připravená ryba položí se celá do přiměřeného kuthanu a přidá se k ní cibule rozkrájená, svažeček koření, trochu soli, bílého pepře, muškátu, másla, sklenice vína a trochu vody; ryba se v tom napolo udusí. Pak vyloží se na podlouhlou, máslem vytřenou mísu, obloží se ústřicemi a slávkami (mušlemi), jež byly před tím na minutu do vařící vody ponořeny, dále do měkka udušenými lanýži, zaleje se zhuštěnou polévkou (viz str. 11.) se dvěma žlutky rozvařenou a na mírném ohni se dodusí pod poklicí, která pokryje se žhavým dřevěným uhlím.

10. **Kambala s mayonnaisou.** Kambala připravená a kostí zbavená rozkrájí se na úhledné kousky, které se osolí a na chvíli odstaví; pak se zlehka opekou na másle a mezi dvěma plochými mísami neb puklicemi ulisují a vychladnouti nechají. Pak obalují se dobrou mayonnaisou***) a na hodinu se na led postaví; pak

*) Co jemná zelenina (*fine herbes*) jest, vyloženo v každé lepší knize, na ř. Kuchařské knize, vydané péčí spolku „Domácnost“.

**) Koupiťi lze u J. Lachmanna v Žitné ulici, V. J. Vondráčka v Perlové ulici a j.

***) Dost vhodných předpisů pro úpravu mayonnaisy najde laskavá čtenářka v dotčené Kuchařské knize.

narovnají se na mísu, obloží aspikem, sardelmi, olivami a račími ocásky.

11. Kambalové řízky a la tartare. Ryba kostí zbavená nakrájí se na řízky, obalí moukou, v utlučeném vejci a strouhané zemi a odstaví se na hodinu na chladné místo. Pak osmaží se řízky na másle, urovňají se věncovitě na okrouhlou mísu a do prostřed se vleje omáčka à la tartare, upravená ze syrového žloutku, špetky soli, bílého pepře, 125 gr. provenčského oleje, lžice estragonového octa, lžice hořčice a usekaných čerstvých zelenin.

12. Roulady. Větší kambala zbaví se kostí a rozkrájí na čtverhranné řízky, které se osolí, opepří bílým pepřem a dle libosti potrou kašovinou masovou (nádivkou), zavinou se pak, nití obvážou a na másle dusí, ponenáhlu přilévá se silné hovězí polévky a šťávy z půl citronu, v čemž se roulady do měkka udusí, pak se vyjmou, omáčka zapraží se moukou, na račím másle osmaženou (nebo zavaří se též se sardelovým máslem*) a naleje se na roulady, nití zbavené a masovým glacé polité.

13. Salát. Z kambaly a jiných ryb platejsovitých, po případě též z tresek, sledů a ryb ostatních možno následujícím způsobem chutný salát upravit. Ryba kostí zbavená rozkrájí se na úhledné řízky; tyto se na másle opekou a pak do vychladnutí lisují (viz č. 10.). Na to se hodinu marinují v provenčském oleji, citronové šťávě a estragonovém octě s pepřem, usekaným estragonem a bedrníkem. Ryba tak marinovaná může se buď s mayonnaisou požívat, nebo navrství se na míse nakrájený hlávkový salát, poleje se marinádou a obloží nakrájenými tvrdými vejci a srdíčky salátovými.

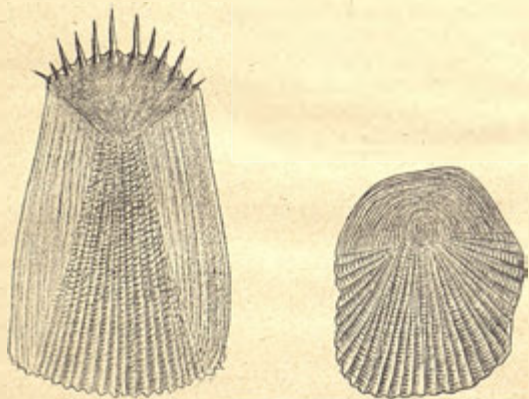
Možno též dva žloutky utlouci a rozmíchatí se lžící hořčice, polovičkou čajové lžice soli a s trochou bílého pepře, přidávati k tomu znenáhla provenčského oleje (4 lžice) a lžící estragonového octa (dle potřeby oleje a octa tolik, kolik množství a hustota omáčky vyžadují). Omáčka tato místo marinady na salát se naleje a tento se též řízky sardelovými, olivami a p. obloží.

14. S humrovou mišeninkou. Kambala neb turbot prostřední velikosti, náležitě upravený, vloží se celý do pánvice (turbot tmavou stranou, do níž řez byl učiněn, do spoda), potře se hrstí soli, poleje čerstvou vodou, uvede rychle do varu, načež se pánvice odstaví a ryba 40—50 minut zdlouha dusiti nechá, anižby se vařila. Zatím uvaří se pěkný humr v slané vodě, maso jeho se vybere, aniž by se zevní skořápka zničila; z masa toho připraví se mišenina (ragout) s lanýži, žampiony, ústřicemi a rybou. Ryba uvařená položí

* Nejrychleji lze sardelové máslo výborné chuti připravití si rozetřením pasty sardelové neb anšovičkové (na př. firmy Grosse & Blackwell v Londýně, v Praze u J. Lachmanna a V. J. Vondráčka) s čerstvým máslem

se na mísu, obloží se míšeninkou a na vrchu ozdobí se skořápkou z humra.

15. **Po vlasku.** Menší ryba (turbot neb kambala), jež po několik hodin byla nasolena, se osuší a položí na plochou, kamennou mísu a marinuje se ještě hodinu provenčským olejem, šťávou citronovou a sklenicí bílého vína. Zatím připraví se asi 6 lanýžů, které se usekají se stejným množstvím šalotek a žampionů, s trochou petržele, estragonu, pažitky; tato sekanina udusí se na 250 gr. másla, přidají se k tomu 4 lžíce strouhané žemle, trocha sardelového másla, špetka cayenského pepře a špetka utlučeného muškátu; vše smíchá se s $\frac{1}{2}$ l. zhuštěné bílé polévky (viz str. 11.) a svaří na mírném ohni na hustou omáčku. Ryba položí se do přiměřené, ploché pánvice, potře se svrchu omáčkou, pokryje se papírem, jenž olejem olivovým byl potřén, a zdlouha hodinu se peče za častějšího polévání omáčkou, k níž časem trochu vína se přidá. Na konec se omáčka odmastní.



Obr. 9. Šupiny: A. jazíra č. kambaly, B. platejse č. flundra, 20krát zvětšeno.

16. **Roštěná** (Turbot neb kambala). Ryba upravená položí se na mísu, posolí, popepří a zaleje čtyřmi lžicemi oleje a dvěma lžicemi citronové šťávy (nebo octa); po 1—2 hodinách peče se na velkém kuthanu (neb na rošti), při čemž se každých 5—6 minut obrací a marinádou potírá. Jakmile maso od kosti lehce se odlučuje, jest ryba hotova (as po $\frac{3}{4}$ hod.); položí se pak na mísu, obloží petrželí, po případě též malými ráčky, a požívá se též s ústřicovou neb koprovou omáčkou.

17. **S Béchamelovou omáčkou.** Čerstvá ryba nebo zbytky vařené ryby zbaví se kostí a rozkrájí na úhledné kousky. Do kuthanu dá se $\frac{1}{4}$ lt. sme any, $\frac{1}{4}$ lt. hovězí polévky (nebo též jen $\frac{1}{2}$ lt. smetany), přidá se kousek citronové kůry, usekaná šalotka, 6 zrněk pepřových a $\frac{1}{2}$ čajové lžice soli; vše nechá se 10 minut vařit, procedí se a chvíli na mírném ohni míchá s máslem, v mouce obaleným; pak položí se do toho ryba, ohřeje se v omáčce a upraví se na ohřátou mísu, kdež obloží se citronovými koláčky a petrželí, nebo osmaženými řízký zemlovými neb bramborovými.

* * *

Doprava svěžích ryb na trhy naše vzbudila již tu a tam myšlénku, nebylo-li by možno je teprve v obvodu hranic rakousko-uherských udití, nakládati a p. Ušetřilo by se tím clo, jež platí se z ryb konzervovaných a přišly by tudíž konzervy takové do obchodu mnohem levněji. Tak pomýšlí se zaříditi v Podmoklích závod na uzení sledů. To jest také ještě nejspíše ve velkém možno. Nakládání, marinování, rosolování dá se však ve velkém jen přímo na pobřeží prováděti. Jen v malých rozměrech po domácku mohlo by se to u nás odporučiti. Tak na př. malé sledovité ryby svěží k nám dopravené, mohli by si k účelům svým zejména v hostincích upravit. Tak na př. známé **anšovičky** jsou tímto způsobem **naloženy**: se slanou vodou svaří se nové koření, trocha muškátu, několik hřebíčků, trocha cayennského pepře, po případě přidá se k tomu též trochu octa neb vína; rybičky opláchnuté v čisté vodě se šatem osuší a uloží vrstvitě do skleněné nádoby, načež se upraveným lákem zalejí; postavíme je pak i s nádobou do vody, která se do varu uvede, načež se nádoba vyndá a uzavře. Také možno je dříve nasoliti a na tabulovém oleji upéci a pak do láku uložit.

Jiné ryby mořské.

Dosud uvedené druhy ryb náležejí k druhům, jež na trh náš nyní pravidelně a hojně docházejí a také vždy pohotově budou, pokud trh ten rybami mořskými bude oživen.

Avšak lov námořní někdy ve větším, jindy v menším množství přináší druhy nejen jedlé, ale i zvlášť chutné i výživné a ne vždy drabé, o nichž rovněž dlužno se zmíniti. Z takových vyskytli se v Praze dosud:

1. **Rejnok** (*Raja*, *Roche*, *franc. raie*, *angl. ray*) (obr. 10.), ryba z přibuzenstva žraloků, nápadná již svým zvláštním tvarem těla, význačným ocasem, nepoměrně úzkým.



Ob. 10. Rejuok (Raja, Roche).

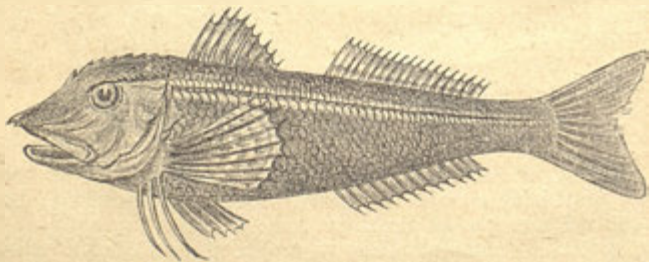
2. Štitník (*Trigla*, *Knurrhahn*) (obr. 11.), tvrdoploutvá ryba, nejbliže příbuzná našim okounům a vyznačená vedle ostrnitých, ostrých ploutví i štitovitými deskami a ostny na hlavě a svrchní čelisti.

3. Úhoř mořský (*Conger vulgaris*).

4. Koruška č. stint (*Osmerus eperlanus*), malá to rybka lososovitá.

Možno dost, že vedle těchto i leckterá jiná ryba ještě se vyskytne; bude to závislým od rozvoje trbu s rybami mořskými. Jakkoli druhy, ve spisku tomto již uvedené, jsou na mnoze výborné, nelze přece tvrditi, že by nemohly od moře přijíti ještě mnohé lepší. Tak na př. *pilobřích* (*Zeus faber*) z příbuzenstva ryb makrelovitých, i *makrela* (*Scomber scombrus*), dále *čus mořský* (*Lophius piscatorius*), *tuňák obecný* (*Thynnus vulgaris*) a mnohé

jiné jsou ryby vzácné chutnosti a nezřídka i neocenitelné výživnosti. Z těchto některé nejsou u nás aspoň v oleji naložené neb jinak konzervované neznámy. Tak na př. *makrela* přichází u ně-

Ob. 11. Štitník (*Trigla*, *Knurrhahn*.)

kterých našich lahůdkářů*) v oleji naložená a nezřídka pode jménem *mořských pstruhů* neb makrel se prodává. Také *tuňáka* v oleji u shora jmenovaných obchodníkův jsem nalezl.

*) V. J. Vondráček v Perlové ulici, J. Lachmann v Žitné ulici.

Konečně pak přicházejí na trh náš i jiné ryby, ne sice nejedlé, avšak nikoli tak chutné, aby ospravedlněna byla cena, za kterou se prodávají. Máme tu na př. na mysli

Máčku (*Scyllium canicula*, *Katzenhai*, *Grundhai* neb *Grundfisch*) v prodeji často, avšak jen bez hlavy a kůže se vyskytující. Ryba tato jest malý druh žraloka, jehož masem i rybáři na mnoze pohrdají a jen v některých končinách je suší a požívají. Maso jeho není, jak se praví, tuhé a houževnaté, naopak jest dosti měkké, velice bílé a úhledné; jest však značně proniknuto tukem, který je činí méně záživným a příjemným. Dá se na př. dobře požívatí v mísenině (viz str. 7.), ale nepříjde každému k chuti pouze pečené nebo dokonce smažené. Kdyby bylo levné, jak by vzhledem k naznačeným okolnostem býti mohlo a mělo, nemohlo by se zavrhovati, jinak ovšem dáme přednost rybám jiným.

Úprava výše uvedených ryb mořských řídí se v zásadě těmitěž pravidly jako u předešlých. Jen některé podrobnosti a zvláštnosti jich se týkající buďte tu ještě uvedeny:

Rejnok. Nejoblíbenější a nejlepší jsou *rejnok hladký* (*Raja batis*) a *rejnok ostnitý* (*Raja clavata*), kteří v moři Středozezemním, Severním i v Atlantickém oceánu přicházejí. Poslední jest zejména chutnější, a ze Severního moře k nám přichází.

U těchto ryb platí, že *maso jejich musí býti odleželé*; tomu již u ryb na našem trhu jest bez našeho přičinění vyhověno.

Při vaření počínáme si takto: Ryba očištěná, hlavy a ocasu zbavená, se zevně okartáčuje s použitím dřevěného popele a soli; pak se čistou vodou několikrát omeje, položí do kuthanu, poleje čistou, studenou vodou, do ní přidá se koflík octa, $\frac{1}{4}$ l. bílého vína a obvyklá zelenina (mrkev, cibule, petržel) a koření (celý pepř, bobkový list, hřebíček, svazeček sušeného koření a sůl); vše přikryté pomalu uvede se do varu, když několikrát var přešel, odpění se voda, a ryba nechá se v ní pomalu dojíti. Před další úpravou se *kůže stáhne*. Takto uvařený rejnok může se požívatí politý obyčejným rozpáleným máslem, nebo jak ve Francii jest obvyklo s *černým máslem* (au beurre noir); k tomu cílí se hrst usekané petržele a několik na koláčky nakrájených šalotek na 125 gr. másla do hněda rozpáleného usmaží a toto máslo buď přímo na rybu naleje, nebo napřed ještě s polévkou (odvarem) z této ryby smíchá.

Rejnok roštěný. Do kuthanu dá se mléko, kousek másla v mouce obalného, cibule, petržel (kořen), svazeček sušeného koření, pepř a jiné koření v zrně a sůl; vše se svaří, načež dává se do toho rejnok upravený jako shora, nechá se jednou povařití, ocedí se, stáhne, pak se dvakrát ponoří do rozpustěného másla, obalí moukou a peče se na papíře, olejem provensským potřeném

na rošti. Na stůl dává se s rémouladovou, Robertovou*) neb kapřovou omáčkou.

Rejnek smažený. Má-li se rejnok smažiti, ponoří se do vařící vody a stáhne a marinuje se pak 4—5 hodin v oleji, octě a koření. Smaží se na oleji neb másle.

Rejnek po vlašsku se sýrem. Rejnok vaří se jako roštěný; odvar se procedí a do husta svaří; mísa neb pekáč posype se strouhaným parmesánským sýrem, na něj rozloží se ryba kůže zbavená s cibulkami, jež se v její polévce uvařily, obloží se osmaženými řízký zemlovými, zaleje připravenou zhuštěnou polévkou, zasype opět sýrem, a upeče se při mírném ohni v troubě, při čemž zakřeje se poklicí, na kterou vloží se žhavé dřevěné uhlí.

Štitník musí se před úpravou stáhnouti; k tomu cíli podřízne se pod hrubými ploutvemi a nařízne se podle hlavy, načež dá se kůže od hřbetu směrem dolů odchlípiti a ryba z ní hravě i s vnitřnostmi vytáhnouti. Náležitě očištěná může se pak upravit každým způsobem již uvedeným; pečená na sardelovém**) másle poskytuje pokrm velice chutný a živný.

Úhoř mořský nedostihuje v chuti úhoře říčního. Může se připravovati jako ostatní ryby mořské a jako úhoř říční.***)

Makrela sotva kdy k nám čerstvá přijde. Jednak nenáleží při pobřeží Německém k rybám hojným (loví se hojně hlavně jen při pobřeží Anglickém, Srbském, Holandském, Francouzském a Nor-

*) **Rémouladová omáčka:** Žloutek 4 čerstvé na tvrdo uvařených vajec se v hmoždíři utluče nebo jemným sítem protlačí, znenáhla se 4—5 lžicemi tabulového oleje, 1 lžicí sardelového másla (nebo s 2—3 utřenými sardelemi), 1 lžicí hořčice, s 1 usekanou šalotkou, s trochou usekané čerstvé zeleniny (petržele, bedrníku, estragonu, kerblíku). 1 lžičkou usekaných kaprlat, s trochou soli, bílého pepře, s několika lžicemi estragonového (neb vinného) octa, špetkou cukru a s 1—2 lžicemi světlého aspiku (nebo studené silné hovězí polévky) na hustou omáčku rozmíchá. — Nemusi-li býti omáčka tak jemná, postačí žloutky, olej, hořčice, ocet, kaprlata, šalotka, pepř a sůl. — **Robertova omáčka:** 3—4 cibule na kostky rozkrájené se na 70 gr. másla do zlatova osmaží a na síť okapati nechají: do másla přidá se kousek čerstvého, osmaží se na něm 2 lžice mouky jemně do žluta, přileje se k tomu $\frac{1}{8}$ l. zhuštěné hovězí polévky, 1 l. dobrého vína, 1 lžice vinného octa, trochu citronové kůry, kousek cukru, několik zrněk bílého pepře a vše svaří se na hustou omáčku, která se pak procedí; přidá se do ní dříve připravená cibule, znovu se to povaří a dosadí trochou sardelového másla, hořčice a citronové šťávy. —

**) Kdežto našim rybám říčním při této úpravě svědčí zejména sardele brabantské, v soudkách nasolené, doporučují při mořských rybách používati sardelí v krabicích naložených a velmi jemných, jež v novější době z Isoly, Grada a Comisy na Adriatském moři do obchodu přicházejí. Tyto sardelové krabice zejména pro potřebu při pobytu na venkově výborně se odporučí.

***)) O rybách sladkovodních uchystána jest k tisku jako jiné číslo této knihovny podobná publikace o našich rybách sladkovodních.

věžském), jednak musí se požívat co nejčerstvější, hned po ulovení, neboť se rychle kazí. Přichází k nám za to jako velice chutná ryba v oleji po způsobu sardinek naložená.

Tuňák, jehož maso vypadá dílem jako hovězí, dílem jako telecí, jest z téže řady ryb jako makrela; jest důležitou rybou jižních trhů, tak na př. trhu terstského; mnoho masa jeho nasoluje se pro potřebu stravování na lodích. Také o něm platí, co o makrelě bylo řečeno. Přichází proto také jen v oleji naložený, v kterémž způsobu jest namnoze oblíben jako chutné hors d'oeuvre. K tomu cíli rozkrájí se na malé kousky, jež na mísu se urovňají a polejí omáčkou; tato upraví se ze syrového žloutku, který se na talíři utluče a na led postaví; znenáhla přidává se za stálého míchání až do 6 lžic tabulového oleje, šťávy z $\frac{1}{2}$ citronu, trochu pepře a soli. —

Koruška č. řepacha, též stint nazvaná. (*Osmerus* [*Salmo*] *eperlanus*, *Stint*, *Spiering*, *Alander*, franc. *éperleen*, angl. *smelt*. Obr. 12.)



Ob. 12. Koruška č. stint. A. Hlava v přiroz. velik. B. šupina 20krát zvětšená.

Malá lososovitá ryba, obvykle jen 9—12 cm dlouhá, někdy však i 20 až 30 cm; stříbrolesklá, se spodní čelistí delší, ostře ozubenou. Rybku snadno dle připojeného výkresu hlavy (obr. 12. A.) poznáme. Čerstvě chycený stint má zvláštní zápach asi jako syrová, loupaná okurka. Zápach tento po 12ti hodinách úplně vymizí.

Maso jest velmi jemné a chutné, musí však býti čerstvé; k nám jen za chladna může se dovážeti bezpečně, neboť jinak se maso rychle rozkládá; může se také požívat jen čerstvě připravený a nikdy ne ve velkém množství, neboť snadno způsobí průjem.

Koncem listopadu byli stinti i do Prahy přivezeni.

Dají se výborně **smažit** i jinak připravit. Jakkoli na pobřeží kuchají se jen otvory žaberními, t. j. jen vyndáním střívků, jest u nás rozumnější je úplně vyčistiti a jen zvláště čerstvé mlíčí neb jikry

uvnitř ponechati. Před úpravou se na hodinu napřed nasolují. Smažení mohou se na másle i na sádle.

Větší stintí se v mouce obalení na másle **pekou** a požívají zacezení citronovou šťávou.

Také **se vaří** způsobem již u jiných ryb mořských vyloženým a dávají na stůl s máslem nebo s nakyslými omáčkami, k nimž se odvaru z nich upotřebilo (se špekovou, vaječnou neb kmínovou omáčkou). Také dobře svědčí jim příprava „**an gratin**“ (viz str. 30). Konečně pak lze je dobře upravití též s **kyselou smetanou**. K tomu cíli se napřed $\frac{1}{2}$ hodiny kořením a cibulí marinují, pak osuší a rychle udusí na másle (70 gr.) s kyselou smetanou ($\frac{1}{4}$ l.), trochou studené vody a soli; omáčka se pak zahustí moukou ve smetaně rozetřenou a okoření špetkou muškátu.

V řadě ryb tu uvedených mnohý laik pohřeší některých, o kterých se domnívá, že jsou původu mořského, které však jsou ryby sladkovodní, jako na př. úhoři (marinovaní), mihule (č. priky, marinované), jeseter (uzený, kaviar) atd. O těchto rybách vedle jiných pojednáno bude v jiném dílku této knihovny.

Konečně zasluhuje zmínky, že v obchodech našich někdy na prodej vyložen bývá i **losos** (opravdový losos, *Salmo salar*), v moři chycený. Jest to **baltický losos mořský**, který nezdávka v hotelích podává se jako losos rýnský (říční), jest však velice tučný a následkem toho, že v žaludku mívá sledě a jiné mořské ryby, mívá i maso jeho nepříjemnou příchutí.*) Jinak se losos požívá jen jako ryba v rece chycená a jako o takovém jindy o něm pojednáme.

Jiná ryba prodává se u nás pode jménem **lososa stříbrného**. Jest to **mořský pstruh** (*Salmo trutta* L. *Meerforelle*, *Weissforelle*, *Lachsforelle*), kterýž bývá až 1 m. dlouhý a 15 kg. těžký. Na hřbetě jest modrošedý, po stranách stříbřitý, po skrovnu černě skvrnitý nebo vůbec bezeskrvný, vespod bílý. Ploutve párovité a ploutev řitní má bezbarvé, ostatní šedé; mladí jsou po stranách oranžově skvrnití. Žije v moři Severním a Východním, v severních končinách oceanu Atlantického i v moři Ledovém, za účelem tření vystupuje do řek, však nikoli tak daleko jako losos a tře se v listopadu a prosinci. Ve Východním Moři přicházející *pobřežní losos* aneb *nepravý losos* (*Strandlachs*, *unechter Lachs*), jest bezpochyby také jen mořský pstruh.

Co se týče *úpravy* této ryby, v podstatě shoduje se s úpravou lososa. Může se prostě ve slané a zeleninou opatřené vodě vařit i a pak máslem polít, lahodnější však jest i tuto rybu vařit ve směsi 2 dílů vody a 1 dílu bílého vína s přísadou másla, citronové šťávy, kaprlat a citronové kůry a požívati ji pak máslem politou nebo s majonnaistou.

*) Viz „Losos labský“ od prof. dra. Ant. Friče.

Dlužno konečně i zmíniti se, že přicházejí na trh ryby nedjlé, dílem jen pro podivení a reklamu vyložené (tak viděli jsme nedávno druh *Cyclopterus lumpus*, č. t. zv. mořského zajíce (Lump-fisch)), dílem nahodile mezi příbuzné druhy jedlé přimísené; tak na př. vyskytnuvší se *placka finta* (*Alosa finta*), ryba sledovitá s řadou černých skvrn po straně, nevyrovná se příbuzné *placce obecné*, která přicházívá proti vodě z moře až do Čech; naopak má maso nechutné a nepříjemně zapáchající.

Ostatní dary moře.

Nejen ryby, ale i četné jiné dary své nám moře dnes posílá, čerstvé i konzervované.

Jsou to především *ústřice* a *slávky* (mušle), kromě toho však *humři* a *langusty*, někdy i *krabi* a v poslední době vyskytnuvší se *garnáti*.

Nebude na škodu, připojíme-li několik slov o těchto věcech.

Ústřice (lat. *Ostrea*, franc. huître, angl. oyster*) jsou dvoj-skořepatí mlži, jejichž skořápky spojeny jsou ve středu jedním silným svalem. Spodní silnější skořepinou jsou k půdě nebo i jednotlivci k sobě připevněni, kdežto svrchní, plochá skořápka jest pohybliva. Na zevním okraji zvířete pozorujeme žábry; masitý plášť, v němž celé zvíře jest ukryto, jest rozevřen a na volném konci svém řásnatý. Tyto řásně a žábry tvoří t. zv. *trásně*. Na mnohých místech pobřežních, zejména v Americe, jsou zvláště větší ústřice tak levny, že tvoří skutečnou potravinu lidu, kdežto u nás jsou lahůdkou, již jen zámožný dopřátí si může. Záliba pro tuto krmí jest ostatně velmi stará, neboť již staří Řekové a Římané rozmanitým způsobem je připravovali; Horac opěval jejich lahodu, Sergius Orator již sto let př. Kr. založil ústřicový park v zálivu Bajaejském a Plinius popsal jejich krmení. Jsouť ústřice nejen požívatinou, nýbrž i skutečnou, výživnou a v menším množství dobře záživnou potravou, která nezřídka i nemocným se předpisuje; zejména zapití teplým mlékem strávení jich velmi prospívá. Kolonie ústřic tvoří v moři t. zv. ústřicové lavice; poněvadž však na mnohých místech hrozilo vyčerpání těmito lokalitám. začaly se v novější době zakládati ústřicové parky, za účelem umělého

*) Ústřice vyskytují se v Čechách, jak čteme v uvedené již knize Win-trově (Kuchyně a stůl našich předků), poprvé r. 1578, kdy prý při hostině Viléma z Rožmberka na Krumlově snědli jich pět sudů. „Více rozšířil se jich požitek v Čechách v XVIII. věku, kdy ústřice z Benátek bývaly roz-váženy. R. 1731 vydána byla v Praze o ústřicích německá apologie; viděti, když vzbuzovaly opposici, že jich tu tehdy požíváno bylo dosti.“

nasazování a množení ústřic. Nejproslulejší jsou ústřicové lavice v Anglii, zejména u Whitstablu (nativky), odkudž ústřice za nejjemnější se považují. Ústřicemi těmi osazeny též ústřicové parky v Ostende, jež známy jsou jako nejlépe založené. Výborné ústřice poskytují též francouzské parky v Marennes, Fécampu, La Trembladu, Havru a Diepe, dobrou pověst mají též benátské ústřice (arsenální) a terstské (kolové); Německo má bohaté lavice na západním pobřeží Šlesviku a Holštýna. —

Obyčejně požívají se ústřice přímo syrové, jen citronovou šťávou zacezené. Jiní připravují k nim omáčku z octa, pepře a usekaných šalotek, což praví labužníci zavrhuji, dávajíce přednost způsobu prvnímu, při čemž hlavně se dbá, aby nebyla zmařena voda, v ústřicích obsažená, kteréž i při každé jiné úpravě bedlivě se šetří. Často pije se k ústřicím šampaňské, přednost však zaslouhuje bílé víno (zejména Chablis nebo rýnské). Odporučuje se též zajisti ústřice kouskem dobrého tučného syra. Ostatně připravuje se z ústřic velká řada jiných krmí, jichž uvedeny tu některé ukázky.

1. Ústřice v lasturách. Ústřice vyndají se ze skořepin a i s vodou svou dají se do kuthanu zacezené citronovou šťávou a na mírném ohni se silně ohřejí aniž by se vařily, neboť tím by ztvrdly a pozbyly své lahody. Pak na síť se ocedí, třásně se z nich odříznou a s tekutinou scezenou přidají do másla s trochou mouky rozpáleného, zaleje se to koflíkem polévky a půl sklenicí bílého vína, svaří se to na hustou omáčku, která osolí se a okoření muškátem, špetkou cayennského pepře, sardelovým máslem a citronovou šťávou, zavaří se do ní tři žlutky a konečně smíchá se i s ústřicemi. Touto kašovinou naplní se lastury hřebenatkové (Pecten) tak, že do každé přijde jedna ústřice, zasype se to strouhanou zemlí (neb sucharem) a parmesánským sýrem, pokape račím máslem a asi 10 minut se to na plechu v horké troubě peče. Získá se tak velmi jemné a chutné hors d'oeuvre pro větší oběd neb hostinu.

2. Ústřice na rychlo. Do kuthanu vleje se koflík bílé zhuštěné polévky (viz str. 11.) se sklenicí šampaňského a svazečkem koření, uvede se to do varu, přidá se voda z ústřic, opět se to zavaří, vloží se ústřice a když tyto jsou dost horky (aniž by se vařily), vyloží se na mísu a obkládají žemlovými smaženými řízký.

3. Ústřice pečené. Ústřice vyndají se ze skořepin, tyto se rychle očistí, ústřice vloží se do nich zpět, posypou se mírně cayenským pepřem, pak strouhaným parmesánským sýrem a strouhanou zemlí, pokropí hojně rozpuštěným máslem a na plechu v troubě rychle se upekou. *Jinak:*

4 Po hollandsku. Lastury hřebenatek potrou se silně máslem, do každé vloží se 4—5 ústřic bez třásní, posypou se strouhaným

sucharem (neb žemlí), pokropí čerstvým, rozpuštěným máslem a na rošti na mírném žáru dřevěného uhlí se to peče, při čemž se lastury pokryjí poklicí, na níž se rovněž žhavé dřevěné uhlí položí. Na stůl dávají se s citronem.

5. Ústřice dušené. Na kuthanu rozpustíme máslo, vložíme do něho ústřice, dusíme je několik minut, načež přidáme ústřicovou vodu, 5—6 žloutků, sklenici vína (rýnského), trochu ustrouhaného muškátu a opětně to v mírném horku 10 minut dusíme. *Jinak:*

6. Dušené po hollandsku. Ústřice trásní zbavené vloží se do kuthanu, přikryjí a postaví na slabý oheň; tu pustí ony hojně vody, z níž část se odleje; když dosti zpýchly, dusíme je pevně přikryté a muškátem okořeněné v trošce jejich vody s přísadou másla, jež přidá se již rozpálené. Když jsou skoro hotovy, zasypou se strouhaným sucharem (neb žemlí). Na stůl dávají se zacezeny citronovou šťávou.

7. Ústřice vařené po škotsku. Ústřice ze skořápek vyndané složí se těsně vedle sebe do kuthanu, posypou solí a po obou stranách do hněda se upekou; pak povaří se voda z jejich lastur a vleje na ústřice, jež nesou se na stůl.

8. Ústřice smažené. Otevřené ústřice marinují se hodinu v trošce vinného octa s petrželí, basalkou, cibulí a šťávou citronovou. Z 90 gr. mouky, 1 žloutku a lžice rozpuštěného másla s trochou vlažné vody udělá se těstovitý kvásek, jímž se ústřice obalují a pak na másle několik minut smaží. — Možno též

9. péci je na másle v kuthanu s usekanou petrželí, žampiony a citronovou kůrou; tak upraveny dávají se na stůl obložené opečenými brambory a osmaženými řízký žemlovými.

10. V Hamburku ústřice trásní zbavené obalují parmesánským sýrem, pak utlučeným vejcem a žemlí, na chvíli ponořují do rozpáleného másla, hned opět vyndají, okapou a s usmaženou petrželí dávají na stůl.

11. V Americe ponořují ústřice do směsi z ústřicové vody a vejce, obalují je strouhanými crackery (pečivo z bílku a mouky bez cukru a koření), po obou stranách na horkém másle je osmaží a s usmaženou petrželí a citronovými koláčky dávají na stůl.

12. Sekanina z ústřic. Úhoř neb štika uvaří se ve slané vodě, zbaví kostí a jemně useká a promíchá se 125 gr. čerstvého másla; k tomu přijde 12 usekaných ústřic, špetka muškátu, na špičku nože pepře, 3 žloutky, kůra žemlová v mléce změkklá, trochu soli a voda z ústřic. Vše se dobře propracuje a naplní do ústřicových neb hřebenatkových lastur (mohou se též do posledních při tom i 2—3 celé ústřice vložit) a potře se to svrchu rozkloktaným žloutkem. Na plechu v troubě se to $\frac{1}{4}$ hod. do hněda peče (s rozpáleným dřevěným uhlím na poklici) a dává na stůl s citronem neb se sardelovou omáčkou.

13. Fricassé z ústřic. 2—3 brzlíčky telecí náležitě očištěné uvaří se nepřilís do měkka a rozkrájí se na kusy; v kuthanu svaří se hustá omáčka z dobré telecí polévky, sklenice vína, 3—4 koláček citronu, kousku muškátu, kousku másla a trochy strouhané země; do této omáčky vloží se pak brzlíčky a asi $\frac{1}{4}$ hod. v ní se mírně povaří; konečně vloží se asi tucet ústřic, načež nesmí se to více vařit, nýbrž jen za horka zakloktá se to dvěma žloutky a nese na stůl.

14. Ústřice roštěné po americku. K tomu hodí se zvláště velké ústřice americké,*) jež otevrou se, zbaví trásní, obalí strouhanou zemí, pokropí rozpuštěným máslem a pekou nad mírným žárem dřevěného uhlí na drátěném roštu; na míse obkládají se osmaženými řízků zemlovými, polévají rozpuštěným máslem à la maître d'hôtel (viz str. 14.) a dávají na stůl.

15. Ústřicové paštičky. Z $\frac{1}{2}$ tuctu ústřic jemně usekaných připraví se nádivka smícháním se strouhanou zemí, okořeněná šťávou citronovou; tato sekanina se na másle osmaží a rozmíchá v ústřicové vodě s trochou silné polévky, 3 žloutky, kůrou s $\frac{1}{2}$ citronu, solí, pepřem, muškátem a pěnou ze 3 bílků. Z vyváleného máslového těsta nakrájejí se koláčky, potrou se vejcem a vždy mezi dva vloží se lžička nádivky; paštičky tak upravené upekou se na plechu moukou posypaném pěkně do hněda. Zatím otevře se stejný počet ústřic (jako jest paštiček); tyto obalí se vejcem a zemí, usmaží se rychle na másle a každá vsune se po straně do jedné paštičky, která se uzavře.

16. Paštika ústřicová. Na velkou paštiku ústřicovou potřebí 3—4 tuctů ústřic, které se otevrou, zbaví trásní; tyto usekají se jemně s tuctem ústřic a s masem kapra, štiky neb candáta (staženého a kostí zbaveného); sekanina spracuje se se sklenicí vína, namočenou zemí a se žampiony na másle osmaženými, kořením, citronovou kůrou a muškátovým květem; paštiková forma z máslového těsta naplní se pak vrstvami této nádivky, ústřic, žampionů, kapřího mlíčí a račích ocásků. Naplněná a opět těstem uzavřená paštika hodinu se peče a dává na stůl s ústřicovou omáčkou.

17. Mišeninka z ústřic. Ústřice se svou vodou, citronovou šťávou a bílým vínem se na kuthanu ohřejí až skoro do varu, položí se pak na síto, aby osákly; polévka zavaří se do husta se zhuštěnou polévkou (coulis, viz str. 11.) a 3 žloutky, okoření mírně solí, pepřem a sardelovým máslem a naleje na ústřice.

18. Ústřicový stew jest pokrm v Anglii, zvláště pak v Americe velmi oblíbený. Ústřice otevřené a trásní zbavené zacedí se citronem. Trásně z ústřicovou vodou dají se do kuthanu, okoření

*) V Praze dostati lze ústřice americké, rovněž i Hollandské, Holštýnské a nativky u G. A. Müllera na Václavském náměstí.

muškátovým květem, několika zrnky pepře, citronovou kůrou, cayennským pepřem a utlučeným muškátovým plodem, nechají se zdlouha hodinu vařit, zapraží jízkou, zalejí $\frac{1}{4}$ l. smetany neb dobrého mléka a na mírném ohni za stálého míchání zahustí. Do omáčky té vloží se pak připravené ústřice a když jsou dost horky (aniž by se vařily) nesou se na stůl.

19. Ústřicové polévky. Francouzi připravují z ústřic polévku takto: ústřice dusí se na rozpuštěném másle, zasypou se trochou mouky a usekaných žampionů, později zalejí dobrou hovězí polévkou, okoření pepřem a solí a dávají na stůl s usmaženou žemličkou.

20. Po americku. 2—3 tucty ústřic se otevrou, při čemž se ústřicová voda do nádoby naschrání; ústřice trásní zbavené dají se i se svou vodou a s $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ litrem čerstvé vody do hrnce na mírný oheň. Jakmile voda počíná přicházeti do varu, sleje se s ústřic a nalévá pomalu na jíšku připravenou ze 70 gr. másla a lžice mouky, přidá se $\frac{1}{4}$ l. vařící smetany, okoření se to špetkou cayennského pepře a soli, odpění a naleje na ústřice. Do této polévky dávají Američané crackry (viz str. 41.).

21. Ústřicové omáčky. Obyčejná omáčka dělá se tak, že trásně se odříznou a několik minut vaří s ústřicovou vodou a $\frac{1}{4}$ l. bílého vína. Světlá jíška zaleje se trochou hovězí polévky, zacedí šťávou z 1 citronu, přidá se k tomu několik usekaných sardelí, vše se chvilku povaří, pak procedí a rozředí svařeným vínem. Pak se do toho vloží ústřice, zahřeje se to až hnedle do varu a zakloktá se to třemi žloutky.

22. Hnědá omáčka ústřicová: trochu mouky s usekanou ša-lotkou na másle se osmaží, zaleje se to $\frac{1}{4}$ l. dobré polévky a ústřicovou vodou, okoření pepřem a solí; vše se dobře svaří, zacedí šťávou z 1 citronu, přidá se lžice *claretu* *) a ústřice trásní zbavené, jež se na půlky neb čtvrtky rozkrájejí; omáčka se pak znovu téměř do varu zahřeje.

23. Curry z ústřic: Tucet ústřic poleje se v kuthanu sklenicí bílého vína, rychle se dvakrát povaří a scedí: polévky použije se pak ku přípravě curry tím způsobem, že se svaří s koflíkem bílé zhuštěné polévky (coulis, viz str. 11.) a s práškem curry (viz str. 13.), pak ještě jednou vloží se do toho ústřice a nechají varem přejít, načež se omáčka zakloktá 3 žloutky a trochou smetany. Na stůl dává se s rýží.

*) Claret jest bledě červené francouzské víno, aneb také červené víno, okořeněné skořicí a hřebíčkem a oslazené cukrem. Jemný claret připravuje se na př. z 1 l. vína burgundského, 1 l. vína bílého, 700 gr. cukru, 10 gr. celé skořice a 10 hřebíčků. Vše se 10 minut vaří, pak procedí a po ochlazení v láhvích uschová.

Slávky.

Kromě ústřic požívá se celá řada škeblí mořských; z těch ale jen *slávka* k nám přichází a jsouc levnější, jest i přístupnější.

Slávka, též prostě *mušle* (*Mytilus edulis*, *Miesmuschel*, franc. moules, angl. mussels, shell fishes neb clams) nazývaná, jest škeble podlouhlá, směrem k zámku silně zúžená, jejíž skořápky na vzájem dvěma svaly (nikoli jedním jako u ústřice) jsou spojeny. Nejsou také lasturami na dno neb předměty mořské přirostlé, nýbrž přidržují se chvostnatým byssem, jehož každé vlákno přidržovací destičkou jest zakončeno. Přicházejí ve všech mořích; zvláště dobré pověsti těší se terstské, flensburgské a kielské. Zasláný mohou býti jen od října do dubna. Požívány mohou býti v menší míře než ústřice, neboť jsou nesnadněji záživny. Při koupi dlužno hleděti, aby lastury byly pevně sevřeny, což jest známkou čerstvosti; o tom neopomeňme se též čichem přesvědčiti a konečně při vaření dejme pozor, jak se maso jejich barví; čerstvé barví se jen růžově a světle červeně, které však barví se temně červeně, nutno odboditi. Připravují se přímno jako takové, nebo dělají se z nich míšeninky, paštiky, saláty, polévky, omáčky. Po řadu let jsou již i u nás zvláště v době vánoční krmí oblíbenou i v restauracích pravidelnou. Několik ukázek jejich přípravy nebude proto na škodu. Před úpravou mají se mušle 5—6 hodin v obyčejné čisté vodě máčeti a při tom zevně čistiti.

1. **Slávky smažené:** Slávky se náležitě očistí a vyperou, vloží se do studené vody osolené s několika celými cibulemi; uvede se to rychle do varu; jakmile se skořápky rozevrou, vyjmou se škeble, osáknou se, otevrou, ze skořápek vyjmou, zbaví se byssu, ponoří se do kvásku z rozkloktaných žloutků, mouky, soli, pepře a v rozpáleném másle do hněda se usmaží a zacedí se citronovou šťávou a dávají na stůl horké s citronovými koláčky. Kdyby při vaření slávek cibule zčernaly, bylo by to znamením, že jsou špatny.

2. **Po anglicku smažené.** Kvásek udělá se ze dvou vajec, 30 gr. másla, mouky, s trochou soli, pepře, muškátu, usekané citronové kůry a petržele a utře se na mírném ohni na hustou, jemnou hmotu; v této obalí se uvařené slávky, nechají se na prkénku vychladnouti, obalí se pak strouhanou žemlí a na rozpáleném sádle se usmaží. Pro stůl obkládají se smaženou petrželí a citronovými koláčky.

3. **V Americe** směšují vodu škeblí s obyčejnou vodou, vejcem, moukou, solí a na hrubo rozsekanými slávkami, udělají z toho těsto. Jež se pak v malých kouscích na másle smaží.

4. **Slávky dušené.** Slávky čistě vyprané dají se do kuthanu pouze s tou vodou, která na nich lpí, pevně se přikryjou a rychle se za častějšího protřesení rozpálí; když se skořápky rozevrou,

vysypeme je do hliněného hrnce a počneme otevíratí a byssu zbavovati; při tom naschráníme si do nádoby vodu v nich obsaženou a zavaříme tuto s trochu pepře neb muškátového květu. Slávky samy dáme pak do kuthanu, zalejeme touto vodou a dusíme je 8 minut, přidáme kousek másla v mouce obaleného, povaříme to ještě jednou a dáme na stůl s citronovými koláčky a horkou, osmaženou žemlí. — Možno je též dusiti na másle s usekanou petrželí a muškátem a zacediti pak citronovou šťávou.

5. Slávky pečené. Slávky čistě vyprané udusí se na víně ($\frac{1}{4}$ lt.) s máslem (2 dk.) a cibulí ($\frac{1}{4}$ cib), když se otevřely, odstraní se svrchní skořápky, byssus i střívko, každá škeble pokape se vínem, v němž se dusily a celá skořápka vyplní se míšeninkou ze sardelového másla s utlučenou žemlí a jemně rozsekanou citronovou kůrou (též možno přidati na tvrdo vařené a prolisované žlutky). Svrchu posype se to usmaženou strouhanou žemlí (po případě též francouzským sýrem) a v horké troubě se to na plechu 10 minut peče.

6. Slávky zadělávané po anglicku. Slávky udusí se jako v případě 4., pak se voda z nich naschráněná vaří 5 minut s octem, celým pepřem a novým kořením a s trochou muškátu a po vychladnutí naleje se na slávky byssu a žilky zbavené.

7. Slávky po námořnicku (způsob francouzský). Očištěné slávky polejí se v kuthanu sklenicí vína neb lžicí octa, dá se k tomu kousek másla, mrkev na koláčky nakrájená, trochu usekané cibule a petržele, špetka soli a 1—2 hřebíčky; kuthan se přikreje a přistaví na čilý oheň, při čemž se častěji slávky protřesou; když se otevřely, vybírají se lžicí z nádoby, v druhé půlce vyrovnají se na mísu a procezeným odvarem se polejí.

8. Míšeninka ze slávek. Slávky udusí se jako v případě 4. a upraví obvyklým způsobem, při čemž se jejich voda vnitřní opět v nádobce naschrání. Usekané žampiony s petrželí a šalotkou na másle se osmaží, přidá se k tomu lžíce mouky, přileje se voda z nich naschráněná a trochu polévky, okoření se to pepřem, dle libosti i muškátem, vše se dobře svaří, načež se v tom i slávky ze skořepin vyndané ohřejí.

9. Salát slávkový. Vyčištěné a udušené slávky (viz čís. 4.) vyjmou se ze skořápek a srovnají na mísu se sardelovými proužky, kapraty, na drobno rozsekanými mihulemi (brikami) nebo marinovaným úhořem, několika řízký uženého lososa, polejí se mayonnaisou nebo okoření bílým pepřem a solí a polejí olejem a octem a obloží citronovými koláčky.

10. Paštika ze slávek. Slávky se udusí (viz č. 4.), vyjmou ze skořápek, očistí a voda jejich se naschrání; též několik slávek dá se stranou. Okraj mísy ovroubí se máslovým těstem, na dno její dá se dobrá sekaninka ze štiky, candáta neb kapra. (Maso ryby

se stáhne, zbaví kostí a osuší; ve hmoždíři s jatry téže ryby asi půl kg. jemně se utluče; v třetí misce smísí se se 125 gr. másla, 3 žloutky, 130 gr. ostrouhané, v mléce namočené a opět vymačkané žemle s cibulí na másle osmaženou, s usekanou kůrou s půl citronu, s trochou pepře, soli a utlučeného muškátu, načež se vše hustým sítem protlačí.) Na sekaninu rozloží se připravené slávky a vrstvy ty i dále několikrát se vystřídají. Svrchní vrstva přikryje se těstem máslovým, jež se s obrubou těstovou na míse dobře spojí a utlučeným vejcem potře, načež se paštika v mírném horku peče. Dává se na stůl teplá se slávkovou omáčkou. (Viz níže.)

11. Polévky ze slávek. 4—5 tuctů slávek se udusí (viz č. 4.) očistí a ze skořápek vyjme; voda z nich se naschrání a klůčkem procedí. 750 kg. telecího masa a 250 gr. libové syrové šunky nakrájí se na kousky a osmaží s ostrouhanou žemlí, na kostky nakrájenou na másle, přileje se k tomu 2½ lt. hovězí polévky a ½ lt. vody ze slávek, vše se zdlouha zavarí, až maso jest úplně měkké a žemle rozvařená; pak se polévka hustým sítem procedí, vloží se do ní schystané slávky a ohřejí se, aniž by se vařily.

12. Po americku. Slávky vyňaté ze skořápek vaří se ve své vodě s ½ lt. vody (na 50—60 kusů) asi 3 minuty, načež se voda odleje, slávky očistí a rozkrájí; tvrdší jejich částky přistaví se s odlitou a odpěněnou vodou opět k ohni, při čemž přidá se svažeček koření, několik koláčku cibule a lístek muškátového květu; to se ½ hod. vaří. Světlá jížka znenáhla se rozmíchá s ½ litrem horké smetany a procezenou vodou ze slávek, okoření solí a špetkou cayennského pepře, vloží se do toho slávky a vše se znovu ohřeje, aniž by se to vařilo.

13. Po francouzsku: Slávky polejí se v kuthanu ¼ l. vody, 5 minut se vaří, očistí, vyjmou a s procezenou vodou ze skořápek, uloží do jiného kuthanu, v němž se napřed usekaná cibule a trochu mouky na másle do žluta usmažilo, zaleje se to vodou, okoření solí, pepřem, usekanou petrželí a čerstvým máslem a dobře se to svaří. Posléz vloží se do toho slávky a vhodí osmažená žemle.

14. Po anglicku: Litř slávek udusí se jako v přípravě 4. Očistí se a vyjmou; polovička z nich utluče se ve hmoždíři se 3 vejci na tvrdo vařenými, kouskem másla, se špetkou muškátu, cayennského pepře a soli; pak se to s 1½ lt. dobré hovězí polévky půl hodiny vaří, procedí, zaleje 1½ lt. bouillonu, vše znova povaří, načež vloží se do toho druhá polovina slávek a polévka se odstaví. Na stůl dává se jako predešlá s osmaženou žemlí.

15. Omáčky ze slávek. Slávky udušené jako v příp. 4. vyjmou se a očistí; světlá jížka zavarí se se silnou polévkou hovězí a procezenou vodou ze vnitřní slávek za stálého míchání na vlácnou omáčku, do které zakloktají se žloutky; okoření se to, solí, citro-

novou šťávou, kouskem čerstvého másla, a několik minut před upotřebením vloží se do toho připravené slávky.

16. Usekané šalotky, žampiony a petržel se na másle osmaží se lžící mouky, zavari se to s hovězí polévkou a sklenicí bílého vína a s trochou procezené vody ze slávek a vloží se do toho připravené, udušené slávky.

17. Po anglicku. Slávky udušené a očištěné (jako shora) se svou procezenou vodou vloží se do kuthanu, okoření cayennským pepřem, osolí a zdlouha se oteplí, aniž by do varu se uvedly. Omáčka se pak zakloktá kouskem másla nebo tučně smetany, až jest dosti husta, a zaleje lžící octa.

Mořští raci.

Nejobyčejnějším zjevem jest *humr*, řídčeji vyskytuje se *krab*, *garnát* pak, dosud vzácný, mohl by s rybami mořskými častěji se dostaviti. Humry i kraby dostati lze konservované v krabicích. Pohříchu jsou tyto velmi chutné dary moře u nás poměrně drahé a tvoří proto jen lahůdku tříd zámožnějších; jejich výživnost jest ostatně malá a může se jen přípravou stupňovati. Ovšem dá se z nich připravit velká řada velmi chutných pokrmů, jako polévek, omáček, salátů, puddingů, paštik a pod.

Humr. (*Homarus vulgaris*, franc. homard, angl. lobster) jest rak velmi podobný našemu raku říčnímu, ježž ovšem překonává svou velikostí; bývá až i 80—90 cm. dlouhý a 5—6 kg. těžký; prostřední považují se za nejlepší; malých upotřebuje se jen na omáčky; menší kusy, jež velikostí se rovnají t. zv. solo-rakům říčním, předstihují tyto značně velikostí klepet. Maso jeho jest ovšem hrubší a méně záživné nežli maso raka říčního. Jest zvláště hojný v Severním a Východním moři. Nejlepší přicházejí z Norska, odkudž na lodích, zvláště k tomu cíli zařízených, živí se dovážejí. V novější době vede jimi značný obchod též Amerika. Období pro požívání humrů počíná v dubnu a končí v říjnu, tak že pro labužníky mohou býti humři náhradou za ústřice, jichž období spadá do měsíců zimních. Co se týče koupě, můžeme raditi, aby se kupovali jen živí humři, třeba do obchodu přicházeli již i uvaření; to proto, že uvařený humr dlouho nevydrží a zkažené maso humří jest zdraví zvláště škodlivé. Ostatně lze se přede vším čichem přesvědčiti, je-li humr čerstvý, kromě toho lze zjistiti, je-li čerstvě uvařen tím, že se za ocas táhne; je-li tento pružný a zaujme zas hned dřívější polohu, můžeme humra s uspokojením koupiti. Za lepší považuje se maso samce, ježž lze poznati dle užšího ocasu; za to ovšem jsou samice hledány zas pro vajíčka, kterých

používá se též ku přípravě omáček, do salátů a p. Jako raci říční požívají se i humři přímo jednoduše vaření.

1. Vařený humr. Řádně očištěný humr vstrčí se hlavou napřed (položí se na znak, uchopí za ocas a hlavou napřed se do vody vstrčí) do vařící slané vody. Nádoba se přikryje, poklice se obtěžká a hrnec odstaví se stranou; tak nechá se humr pomalu vařit, je-li malý, 15—20 minut, větší půl hod., největší až hodinu. Vstrčí-li se během vaření do vody několikrát žhavé železo, docílí se u humra krásné červené barvy. Obvyčejně přidává se do slané vody též trochu kmínu a kousek másla. Ve Francii kromě toho přidávají svazeček petržele a pórových cibulek a trochu cayennského pepře. Je-li humr uvařen, přileje se do vařící vody studená voda, humr se pak vyjme, osuší, potře se máslem neb jemným olejem, položí se na něj obtěžkané prkénko a nechá se tak zúplna vychladnouti. Pak se po délce rozštípne, klepeta se u spodu rozříznou a humr tak připravený položí se na mísu, obloží petrželí a dá na stůl s octem neb rémouladou (viz str. 36).

2. Po americku upravuje se humr tak, že z vařeného masa (z ocasu a klepet) se vyjme a rozkrájí na koláčky a kousky a dusí se pak v omáčce: 4—5 usekaných šalotek několik minut na másle se smaží, přidá se pak $\frac{1}{4}$ lt. vína, vaří se to chvíli, protře se k tomu sítem asi šest rajských jablíček, přidá $\frac{1}{2}$ lt. hnědé polévky zhuštěné (coulis, viz str. 11.) a špetka cayennského pepře, vše se opět krátce povaří a procedí. Pak se v tom humr $\frac{1}{4}$ hod. dusí a dává na stůl.

3. Humr s mayonnaisou. Maso z vařených humrů nakrájené se posolí a popepří a marinuje pak hodinu v jemném oleji a citronové šťávě s 1—2 lžicemi octa; pak narovná se na misku do kupky a pokryje se mayonnaisou; obkládá se račími ocásky, aspikem, vejci na tvrdo vařenými a řízký kaviarovými.

4. Humrový salát. K tomu dobře jest voliti samici, neboť vajíčka utlučená jemně, smíchaná s olejem palmovým, jenž se pak sítem procedí, propůjčují mayonnaise zvlášť příjemnou chuť a krásnou barvu. Maso uvařeného humra rozkrájí se na koláčky, osolí, popepří a postříká estragonovým octem. Pak připraví se omáčka ze dvou žloutků, na tvrdo vařených, oleje (jak svrchu naznačeno s vajíčky smíchaného); octa estragonového, soli, pepře a hořčice (po případě ještě usekaného estragonu); možno i jemně usekané šalotky nebo sardele přidati. Na mísu, touto omáčkou potřenou uloží se ozdobně humří maso, salát zelený a vařená ryba vše opět omáčkou poleje, obloží vejci na tvrdo vařenými, kaprlaty, olivami, řízký uzeného lososa a j.: salátová srdíčka postříkají se olejem s octem smíchaným.

5. Humrový stew po anglicku. Maso vařeného humra se nakrájí, osolí, popepří, zasype též špetkou cayennského pepře, uloží

do kuthanu, přidá se lžička hořčice, lžíce vinného octa a 60 gr. čerstvého másla. Vše se přikryté zdlouha asi šest minut dusí, přileje se pak sklenice bílého vína, dusí se to opět 4—5 minut a dává na stůl obloženo petrželí a koláčky citronovými.

6. Sekanina humrová. Maso z vařeného humra se jemně rozseká; 2—3 usekané šalotky na 100 gr. másla se usmaží, vloží se do toho maso humří, čtyři vejce, okoření se to špetkou utlučeného pepře, soli, muškátu, usekanou petrželí a estragonem, vše se nad ohněm dobře promíchá; sekaninou touto naplní se pak vyčištěné humří skořápky, zasype se to strouhanou zemlí, pokropí hojně rozpuštěným máslem a na mírném žáru se to peče. Na stůl dává se to s omáčkou račí.

7. Fricassée z humra. Maso z uvařeného humra nakrájí se na kousky nepřiliš malé; zatím se skořápky na drobno utlučené ve 100 gr. másla smaží, rozmíchají se lžící mouky a v hovězí polévce $\frac{1}{2}$ hod. vyvařují. Pak se tato omáčka jemným sítem procedí, vloží se do ní špičky chřestové, ve slané vodě již uvařené, a knedlíčky žemlové neb rybí rovněž již uvařené, a ještě jednou se to s omáčkou povaří; pak vloží se do toho maso humrové a zakloktá se to dvěma žloutky.

8. Humrový pudding. Maso vařeného humra rozkrájí se na koláčky, z vajíček, jsou-li po ruce, udělá se humrové máslo. Skořápky vyvaří se v $\frac{1}{2}$ l. mléka; toto se pak procedí, zavaří se do něho 375 gr. strouhané žemle; když se těsto tak utvořené od stěn kuthanu odděluje, vyklopí se a nechá vychladnouti. 180 gr. másla humrového neb račího smísí se s 8 žloutky, 2 celými vejci, 45 gr. cukru s usekaným humrovým masem z noh a trupu, s rozkrájeným ostatním masem humrovým, jemně usekanou citronovou kůrou, s připraveným žemlovým těstem, solí, utlučeným muškátovým květem a na konec se sněhem z 8 bílků. Dobře promísená hmota dá se do formy máslem vytřená a vaří $1\frac{1}{2}$ hod. na vodní lázni nebo peče hodinu v troubě. Na stůl dává se též s omáčkou: Jížka z humrového neb račího másla vaří se s $\frac{1}{2}$ lt. smetany, 70 gr. cukru, špetkou soli, skořice a muškátu dobrou $\frac{1}{4}$ hod. a zakloktá pak 3 žloutky.

9. Humrová paštika. Nejlepší maso uvařeného humra rozkrájí se na úhledné kousky; maso z nohou a ostatní odpadky zpracují se na sekaninu s masem štiky (po případě též kapra neb candáta), vejci, strouhanou zemlí na humrovém másle usmaženou, s několika lžicemi smetany, šalotkami na másle osmaženými, solí, pepřem a muškátem. Paštiková mísa neb forma vytře se máslem, vyloží listovým těstem a vyplní touto sekaninou a humrovým masem, přikryje opět těstem; tato pokrývka opatří se otvorem a těstovým komínem. Pak se to v mírném žáru hodinu peče a dává na stůl s humrovou omáčkou.

10. Humrové polévky. Anglická: Maso z čerstvě vařeného humra rozkrájí se na koláčky; na 70 gr. másla smaží se 6 minut mrkev, na drobno rozkrájená, cibule, trocha celeru, 2 šalotky, svažeček koření, kousek citronové kůry, pak rozmíchá se to s 200 gr. rýžové mouky, se skořápkou humrovou ve hmoždíři utlučenou a s $2\frac{1}{2}$ —3 l. dobré hovězí polévky; vše se pak hodinu ztlouha vaří, při čemž se častěji tím míchá; potom se polévka procedí, přidá se k ní sklenice bílého vína, trochu citronové šťávy, dle potřeby špetka soli a cayennského pepře; konečně vloží se do toho maso humrové (nebo z něho a rybího masa s vejci, žemlí, solí, pepřem, muškátem a sardelovým máslem připravené knedlíčky) nebo též knedlíčky žemlové (s humrovým máslem zadělané).

11. Humrová polévka s mlékem. Část masa humrového s roztlučenou skořápkou a nohami vaří se pomalu $\frac{1}{2}$ hodiny s 2— $2\frac{1}{2}$ litru mléka; okoření solí a pepřem, přidá se k tomu 70 gr. čerstvého másla; pak se to procedí a naleje na ostatní humrové maso; polévka tak upravená dává se na stůl s humrovými knedlíčky nebo se žemlí na humrovém másle*) osmaženou.

12. Humrová omáčka obyčejně takto se připravuje: Skořápky, nohy a klepeta menších uvařených humrů roztlukou se jemně v hmoždíři, smaží se to pak na másle a vaří se to hodinu v $\frac{1}{2}$ l. silné hovězí polévky s přísadou rozsekaných kořenů zeleninových a s malou cibulkou. Pak se odvar ten procedí a se 60 gr. másla, s moukou prohnětenou svaří na vlácnou omáčku, která okoření se muškátem, solí, lžicí humrového másla (připraveného z vajíček humrových); nedostává-li se tohoto, možno vzítí račí neb sardelové máslo. Konečně míchá se omáčka s humrovým masem a zakloktá se žlutky.

Langusta (*Palinurus vulgaris*, jihosl. jaztog) vyznačující se velmi silnými a dlouhými tykadly a malinkými klepety, jest rak humru podobný, jenž bývá až půl metru dlouhý a 6—7 kg. těžký. Na trzích moře Středozemního jest zbožím běžným, ve velkém množství odváží se odtamtud do Paříže, u nás celkem řídčeji se vyskytuje. Maso jest velmi lahodné a dává se mu přednost před humrovým.

Připravuje se stejným způsobem jako humr.

Krabi jsou raci s krátkým ocasem, jež nosí pod trup podvinutý, a více méně širokým, okrouhlým tělem. Někteří z nich jsou pro obyvatelstvo pobřežní dobrou a důležitou potravinou. K nám podobně jako langusta jen řídčeji přicházejí. Jest to hlavně

*) Takové humrové máslo lze si nejrychleji připravit z hotové humrové pasty, jakou na př. dostati lze u V. J. Vondráčka v Perlové ulici.

Krab široký (*Platycarcinus pagurus*, franc. crabes, anglicky crabs, Taschenkrebs), řídkěji krab obecný (*Carcinus maenas*). Krabi vaří se jako humři ve slané vodě a požívají se buď přímo se zemlí s máslem, nebo používají jako humři ku přípravě polévek, omáček, salátů, paštik, puddingů a p.

Garnát jest malý rak mořský, jehož několik druhů se požívá. Na březích moře Severního jsou to hlavně **garnát jedlý** (*Palaemon squila*) a **garnát obecný** (*Crangon vulgaris*), na březích moře Středozemního **garnát štotský** (*Nida edulis*). (Franc. nazývají se squille, chevrette de mer, angl. prawn, shrimp, něm. Garneele, Gernale, Gronah).

S mořskými rybami i letos již něco garnátů do Prahy přišlo.

I o nich platí, že, nejsou-li čerství, ztrácejí na příjemné chuti a stávají se nezáživnými. Jako humři vaří se ve slané vodě, postačí však k jejich uvaření $\frac{1}{4}$ hodiny. Požívají se rovněž buď přímo na žemlích s máslem nebo používá se jich ku přípravě polévek, omáček, salátů, paštik, puddingů a j. pokrmů. Dovedné kuchaře postačí tu předpisy, uvedené u humrů. Jen některé doplňky tu uvádíme.

1. Garnátové máslo připravuje se ovšem také ze skořápek těchto ráčků, v hmoždíři utlučených, které se se 100 gr. másla uhnětou. Toto máslo dá se do hrnku a postaví v něm na hodinu do horké vody v troubě, načež se plátnem do studené vody procedí. Ztuhlé sebere se a prohněte asi se 125 gr. čerstvého másla a může se pak použiti do omáček a p. Nedá se dlouho čerstvým uchovati.

2. Canapé z garnátů. Z kůrky žemlí vypíchají se okrouhlé neb podlouhlé (několik cm. velké) řízky, které se na másle jasně do hněda osmaží, nechají vychladnouti, potrou se pak garnátovým máslem a pokryjí garnátovými ocásky. K čaji nebo jako hors d'oeuvre dobře se hodí.

3. Paštičky garnátové. Obvyklým způsobem udělají se z vyváleného těsta listového duté formičky paštičkové a v horké troubě do jasně hněda upekou. Uvaření garnátů vyndají se ze skořápek; hlavy a skořápky se s trochou vody $\frac{1}{4}$ hod. vaří, tekutina se pak procedí a na ohni žloutky a trochou mouky zahustí. Tato omáčka naleje se na nakrájené garnátové ocásky, osolí, opepří cayennským pepřem a muškátem, dle libosti též několika utřenými sardelmi. Tato míšeninka vpraví se do horkých ještě paštiček, ty se uzavrou a dávají hned na stůl.

4. Dánský pudding garnátový. $\frac{1}{2}$ l. ocásků garnátových se useká, se stejným množstvím utlučené žemle, mlékem navlhčené, s trochou soli, utlučeného muškátového květu a 4 utlučenými vejci dobře promíchá, do formy máslem vytřené vpraví a $\frac{1}{2}$ hod. na vodní lázni vaří. Pudding na mísu vyklopený dává se na stůl s

5. **garnátovou omáčkou.** $\frac{1}{4}$ l. garnátů vyloupaných utluče se s polovice ve hmoždíři, smísí s půl koflíkem sladké smetany, 60 gr. másla s moukou prohněteného a $\frac{1}{4}$ l. vařící vody; 8—10 minut se tím nad ohněm míchá, načež se zbytek garnátů do toho vhodí.

6. **Sandwich z garnátů.** Dva a dva řízky žemlové potrou se máslem, mezi ně vloží se vyloupané ocásky garnátové, potřené mírně hořčicí, a řízky se k sobě silně stlačí.

Knihovna České Hospodyně.

Není nic přirozenějšího, nežli že vše to, co člověk ve prospěch či na škodu těla svého podniká, nejen v síle tělesné, ale i v energii a schopnostech duševních se jeví. Jak důležitou věcí jest v té příčině jakost potravy, znali již staří; stojí ve starodávne jedné české knize kuchařské: „**Jací bývají pokrmové, taková bývá i krev a jaká krev, taková v člověku duchové a jací duchové, takový vtip člověka jest.**“ Rozvoj tělesný i zdraví zvláště na výběru. množství, jakosti a úpravě pokrmů závisí. Případá proto hospodyně, které svěřena jest péče o výživu rodiny, věru významný úkol, tyto požadavky rozvoje a zdaru tělesného i duševního uvéstí v rovnováhu s povahou a úpravou látek potravných. Kulturní vyspělost národa našeho zračí se od dávných let i v tom, že česká kuchyně v té příčině uhájiti dovedla svůj znamenitý význam a dobrou pověst. Než pokrok časový na jedné straně přináší s sebou zvýšení požadavků co do napjetí tělesných i duševních sil, na druhé straně však rozvojem komunikací, zemědělství a průmyslu rozmnožuje a zdokonaluje látky potravné tak, že bedlivé hospodyně, ať pochopuje-li správně a zná-li splniti svůj úkol, nezbývá než **kráčet s tímto duchem času a obohacovati své vědomosti kuchařské novými poznatky. Jen správná věcná znalost jest zárukou rozmyslného a spořivého upotřebení.**

K tomu směřujeme počínajíce vydávati tuto

Knihovnu České Hospodyně.

V malých, neobjemných a levných svazcích hodláme tu seznámati české hospodyně buď s novými látkami potravnými a jejich úpravou, buď s bližší povahou látek známých, se způsoby jejich používání, se zásadami úspornosti v domácnosti, se zdravotnictvím výživy atd. Spisek „**Mořské ryby**“ jest vzorek, jak hodláme si počínati. Od přijetí, s jakým setká se v českých domácnostech, závisí, jak rychle budeme ve vydávání Knihovny České Hospodyně pokračovati.

Vydavatelstvo.

Král. Vinohrady 727.

O b s a h.

	Strana
Trhové poměry mořských ryb	1
Živná hodnota mořských ryb	3
Úprava a požívání mořských ryb	5
Druhy mořských ryb	8
Tresky	8
Různé pokrmy z tresek	15
Sled'	16
Uzenáči	19
Sardel	19
Sardinka	22
Šproty	24
Platejsovitě ryby	24
Jiné ryby mořské	33
Rejnok	35
Štítník	36
Úhoř mořský	36
Makrela	36
Tuňák	37
Koruška č. stint	37
Losos baltický	38
Losos stříbrný č. pstruh mořský	38
Ostatní dary moře	39
Ústřice	39
Slávky č. mušle	44
Mořští raci	47
Humr	47
Langusta	50
Krab	50
Garnát	51

Ukazovatel věcný.

	Strana
Anšovičky	19, 22
Alosa	39
Bábovka sledňová	18
Bouillon Courtiv	10, 27
Bücking, Bückling	3, 19
Butte	26
Canapé z garnátů	51
Catshup sardelový	10, 22
„ žampionový	15
Claret	43
Clupea harengus	16
„ Pilchardus	22
Conger	34
Côtelety z ryby	7
Coulis	11, 12
Curry	12, 13
„ z ústřic	43
Čtvrták	25
Dorák	3, 9
Dorsch	9
Dušení ryby	10, 28
Engraulis	19
Flundr	3, 26
„ vařený	27
„ dušený, pečený, smažený	28
Fricassée z kambaly	24
„ z ústřic	42
„ z humra	49
Gadus	8, 9, 10
Garnát	39, 51
Grundfisch	35
Grundhai	35
Grünhering	16
Hechtdorsch	9
Hering	16
Humr	39, 47
„ vařený, s mayonnaisou	48
Jazír po anglicku, smažený	27, 28
„ po francouzsku, se smetanou	29
Jazyk mořský	27
Jeseter	38
Kabljan (viz treska)	3, 4, 9
Kambala	3, 4, 27
„ po anglicku, smažená	28
Kambala po francouzsku, se smetanou	29

	Strana
Kambala au gratin, à la Horly, s mayonnaisou	30
Kambala s humrovou miš	31
„ po vlasku, roštěná	32
Kambalové řízky	31
Katzenhai	35
Kaviar	38
Knurrhahn	34
Koláčky sledňové	17
Köhler	9
Koruška	34, 37
„ smažená	37
„ vařená, au gratin, s ky-selon smetanou	38
Krab	39, 50, 51
Kräuterhering	16
Laberdan	9
Lachsforelle	38
Langusta	50
Lastury	7
Losos	9, 38
„ baltický	38
„ stříbrný	38
Lumpfisch	39
Máčka	35
Makrela	31, 36
Marinováti rybu	12, 33
Máslo garnátové	51
„ à la maître d'hotel	14
„ sardelové	31
Matelote	30
Matjes	16
Meerforelle	38
Merlan	8
Merlucius	9
Mihule	3, 4, 38
Mišenina z ryby	7
„ z ústřic	42
„ ze slávek	45
Morák	9
Mušle	39, 44
Nádoby na vaření ryb	7
Omáčka à la maître d'hotel	14
„ anšovičková	22
„ Béchamelova	14
„ garnátová	52

	Strana
Omáčka hamburská	11
" hnědá	13
" humrová	50
" remouladová	36
" Robertova	36
" sardelová	11
" ústřicová	11, 43
" vaječná	11, 14
" ze slávek	16, 47
Osmerus	34
Pale Ale	22
Paštika z tresky	15
" sledňová	18
" z ústřic	42
" ze slávek	45
" humrová	49
" z garnátů	51
Pečárky	17
Pecten	7
Pečení ryby	11, 21, 28
Pilchardus	22
Pilobřich	34
Placka	22, 39
Platejs	26
" velký	3, 4, 25
" bradavičnatý	26
" obecný	26
" vařený	27
" dušený	28
" pečený	28
" smažený	28
" s Béchamelovou om	33
Pleuronectes	26
Pöckling	19
Polévka Courtova	10, 27
" humrová	50
" ústřicová	43
" zhuštěná (coulis)	11
" z čerstvých tresky	15
" ze sušené tresky	15
" z tresky skvinité	15
" ze slávek	46
Prika	38
Patruh mořský	34, 38
Pudding z tresky	16
" humrový	49
" z garnátů	51
Ragoût z ryby	7
Raja	33, 35
Rejnok	33, 35
" vařený	35
" roštěný	35
" smažený	36
" po vlasku	36
Rhombus	25
Roche	33

	Strana
Roulady	31
Ryba vařená 6, 10, 13, 27, 35, 38	
Salát anšovičkový	22
" sardelový	21
" z kambaly	31
" ze slávek	45
" humrový	48
Salmo	34, 38
Sandwich z garnátů	52
Sardel	3, 4, 19
" jako zákusek	20
" opečená	21
Sardinka	22
" v oleji	24
Seezunge	27
Sekanina z ústřic	41
" humrová	49
Sfolia	27
Solea	27
Schellfisch	9
Scholle	26
Slaneček	16
Slávka	39
Slávky smažené, dušené	44
" pečené, zadělávané, po ná-	
mořnicku	45
Sleď baltický	16, 17
" Bismarkův	16
" čerstvý	16
" jako mihule	18
" kořeněný	16
" lososový	19
" marinovaný	18
" Matjes	16
" nasolený	19
" panenský	16
" plný	16
" uzený	19
" vinný	16
" v máslovém těstě	17
" v papilotách	17
Sledňová babovka	18
Sledňové koláčky	17
Smažené ryby	12, 28
Stint	34, 37
Stockfisch	9
Šalotky	18
Šóla	26
Šóla vařená	27
" dušená, pečená, smažená	28
Šprota	3, 4, 24
Steinbutt	25
Stew ústřicový	42
" humrový	48
Štika	9
Štítník	34, 36