



Městská knihovna v Praze

**Julie  
Svobodová**

Malá pražská  
kuchařka



PRAHA 2014

**P**ůjčujeme:

knihy / časopisy / noviny / mluvené slovo /  
hudbu / filmy / noty / obrazy / mapy

**F**přístupujeme:

wi-fi zdarma / e-knihy / on-line encyklopedie /  
e-zdroje o výtvarném umění, hudbě, filmu

**P**ořádáme:

setkání s autory / přednášky / koncerty /  
filmová představení / výstavy /  
aktivity pro děti a jejich rodiče / čtení

**[www.mlp.cz](http://www.mlp.cz)**

[knihovna@mlp.cz](mailto:knihovna@mlp.cz)

[www.facebook.com/knihovna](https://www.facebook.com/knihovna)

[www.e-knihovna.cz](http://www.e-knihovna.cz)

Znění tohoto textu vychází z díla Malá pražská kuchařka tak, jak bylo vydáno nakladatelstvím Aloise Hynka v roce 1898 (SVOBODOVÁ, Julie. *Malá pražská kuchařka: navedení, jak připravovat lze chutné pokrmy, lahůdky i nápoje, zoláště pro menší domácnost.* 3., změn. vyd. Praha: Alois Hynek, 1898. 192 s.).

---



Text díla (Julie Svobodová: Malá pražská kuchařka), publikovaného [Městskou knihovnou v Praze](#), není vázán autorskými právy.

---

Citační záznam této e-knihy:

SVOBODOVÁ, Julie. *Malá pražská kuchařka* [online]. V MKP 1. vyd. Praha: Městská knihovna v Praze, 2014 [aktuální datum citace e-knihy – př. cit. rrrr-mm-dd]. Dostupné z: [http://web2.mlp.cz/koweb/00/04/03/29/91/mala\\_prazska\\_kucharka.pdf](http://web2.mlp.cz/koweb/00/04/03/29/91/mala_prazska_kucharka.pdf).

---



Vydání (obálka, grafická úprava), jehož autorem je Městská knihovna v Praze, podléhá licenci [Creative Commons Uveďte autora-Nevyužívejte dílo komerčně-Zachovejte licenci 3.0 Česko](#).

---

Verze 1.0 z 9. 5. 2014.

## Upozornění pro čtenáře

Tato e-kniha obsahuje poznámky pod čarou, které nejsou hypertextově provázány.

Text poznámky pod čarou je umístěn na dolním okraji každé stránky, ve které je v textu zvýrazněno číslo poznámky pod čarou (např.: Text<sup>0</sup>).

---

<sup>0</sup> Text poznámky pod čarou.

## OBSAH

Upozornění pro čtenáře .....	4
Polévky .....	6
Asietky (příchoutky) .....	19
Hovězí maso .....	23
Omáčky (k masu) .....	31
Masité pokrmy .....	36
Zvěřina .....	57
Ryby (raci a pod.) .....	67
Saláty a kompoty .....	76
Paštiky .....	84
Puddingy a nákypy .....	90
Omáčky na puddingy .....	99
Zeleniny (příkrmy) .....	101
Moučné a jiné pokrmy .....	116
Zavařené ovoce .....	128
Naloženiny .....	133
Cukrové věci .....	136
Krémy (pěny) a rosoly .....	149
Nápoje .....	153
Některé přípravy potřebné .....	157
Praktická pokynutí .....	161
Rozkrajování masitých jídel .....	165
O hostinách .....	167
O volbě pokrmů (látek) .....	171
Kuchyně a nádobí kuchyňské .....	175
Cídění kuchyňského nádobí .....	179
Některé cizí významy kuchařské .....	182
Tabulky k porovnání starých váh a měr s novými .....	184
Abecední rejstřík .....	187

# Polévky

## Hovězí polévka

Uvaří se zvolna hovězí maso v čisté vodě; 1 lib. (56 dekagr.) dá as 1 litr polévky. Když se maso začne vařit, sbírá se pěna. Polévka se osolí, přidá se zelenina, kousek celeru, česnek, cibule, petružel, kapusta, karfiol a j. Též hovězí játra smažená neb surová, kosti morkové se přidají; tím polévka nabude lepší chuti. Maso vaří se 2-3 hod., načež polévka se scedí. Do ní pak se dají flíčky neb nudle, strouhanka, makaronky, rýže, kroupy, houska neb co jiného.

## Zapražená telecí polévka

Rozkrájej drobně kus telecího masa z kýty a vlož do rendlíku na čerstvé máslo s cibulí rozkrájenou a dus to na hnědo. Přidej hrst rýže k tomu, nalej dobré polévky na to a vař, pak to proced' sítkem, dej do hrnce smaženou žemličku neb kousky smaženého chleba a nalij to na vřelou polévku.

## Polévka ze zeleného hráchu

Vyper zeleného hráchu 1 ltr. 6 ctl., nalij na to vody a přidej 14 dkgr. čerstvého másla a rozetři je; odlej vodu a dus hrách, přidej trochu soli, muškátu a zelené petružele, nech to přikryté, až to změkne, protlač sítkem, rozřed' polévkou a nech vařit chvílku, sbírajíc mastnotu. Než se podá na stůl, nalije se polévka ta na smažené, na kostky rozkrájené žemličky.

## Polévka s hovězí sekaninou

Hovězí maso, které zbylo od předešlého dne, vařené aneb pečené, rozseká se drobně, udusí s cibulí, utluče v hmoždíři na kaši; s dobrou polévkou svaří se žemlička, smíchá se 4-6 žloutky na tvrdo

uvařenými a rozmačkanými, procedí se sítkem, rozředí horkou polévkou, nalije na smažené žemličky a dá se hnedle na stůl.

## **Krupicový svítek do polévky**

Prostřední krupice vezme se as 3 d. 5 c., rozetrou se 4 žloutky se solí a přidá se sníh ze čtyř bílků. Smíšenina ta se pak upeče až zčervená, pak se vyklopí, rozkrájí na kostky a povaří v dobré polévce.

## **Jaterní polévka**

Usmaž 56 dekagr. jater na prudkém ohni s trochem čerstvého sádla a s 2 neb 3 rozkrájenými cibulemi. Játra rozkrájej na lístky; svař přiměřené množství střídy žemlové s 1 lit. 4 dcl. polévky, rozetři to a protlač sítkem. Povstane polévka hustá a velmi chutná, která se naleje na smaženou a rozkrájenou žemličku a dá na stůl.

## **Polévka z krup**

Přeber půl žejdlíku (1 dcl. 8 c.) krup, utři a utluč v hmoždíři, až jsou jako velká krupice. Scedí se dobrá polévka a do té zavaří se utlučené kroupy a míchá se to častěji. Když se má dáti polévka na stůl, okoření se muškátovým květem, rozmíchají se 2 žloutky se studenou smetanou a zakloktají do polévky. Možno také do této polévky dáti hříby udušené na petruželi a čerstvém másle.

## **Rýžová polévka**

Vyper ve vlažné vodě rýži, dej ji do hrnce a nalij na ni cezenou polévku hovězí. Pak to osol a přidej kousek másla a trochu květu. Nech to vařiti půl hod. a dbej o to, by se rýže nepřipálila a při míchání nerozmačkala.

## **Polévka s rýžovými knedlíčky**

Trochu rýže (asi čtyry loty) vaří se v mléce (asi v žejdlíku), až změkne a zhoustne i nechá se vychladnouti, načež přimíchá se k ní dva loty másla, jedno celé vejce, dva žloutky, trochu drobné citrónové kůry. Utře se to přiměřeně a osolí. Potom se malou lžičkou berou malé knedlíčky, ježto se dají do dobré vařící hovězí polévky a nechají se v ní vařiti deset minut, načež polévka se vylije do mísy. Kdyby těsto bylo řídké příliš, lze do něho přimíchati dle potřeby pěkné mouky.

## **Polévka s nudlemi**

Do trochu mouky roztluč vejce a udělej těsto, až je tuhé; rozválej ho pak na válu, až je hodně tenké, slož je pak a nakrájej nudle nebo flíčky. Strouhanka vyžaduje těsto tužší, které se rozstrouhá na struhadle a zavaří do polévky.

## **Polévka s krupičnými vandličkami**

Dej vařiti na rendlíku polévku hovězí s krupicí, až se to podobá husté kaši. Utři čtvrt lb. (14 dkgr.) másla, namíchej do toho vaječnou směsť a smíšeninu tu upeč ve formičkách k tomu určených, jež vymaž máslem a posyp strouhanou žemličkou. Pečené vandličky se dají do mísy a vleje se na ně hovězí polévka.

## **Polévka s rýžovými vandličkami**

Vyper, utluč na hrubo rýži (asi 4 loty), vař ji v hovězí polévce, by z toho byla kaše, i nech to vystydnouti. Utři kousek másla, až se zpění, pak ber té kaše po lžici a vždy přidej jedno vejce a tři dohromady. Potom přidej rozstrouhané žemličky dle potřeby, koření (květ), promíchej to řádně a vymaž formičky rozličné máslem, naplň každou formičku do polovice tou kaší a peč v troubě do žluta, pak vandličky tyto vyklop, vlož do mísy polévkové, nalij



na ně dobrou polévku z masa a nes to na stůl. Tyto a každé jiné vandličky mohou se také v páře péci, což děje se tímto způsobem: Do pekáče nebo kuthanu nalij vody asi na 2 prsty, vlož do ní formičku, ale tak, aby do ní voda nevnikla, pak to dej do trouby a vandličky takto upeč.

## **Polévka s jaterními knedlíčky**

Rozsekej očištěná tel. játra, vezmi 7 lt (12,25 dkgr.) čerstvého tuku hovězího, trochu drobné citrónové kůry, housku v mléce namočenou a vymačkanou, přidej 3 až 4 žloutky a rozmíchej to všecko dobře, aby z toho bylo hezky husté těsto. Z toho pak nadělej knedlíčky a zavař je do hovězí polévky.

## **Polévka s knedlíčky morkovými**

Vezmi morek (číš) hovězí v množství přiměřeném (asi 8 lotů = 14 dkgr.), vyper řádně, rozsekej a promíchej i přidávej zvolna tři vejce a tři žloutky, pak housku v mléce namočenou a vymačkanou, jakož i drobečky z housky a míchej to v nádobě, až se utvoří těsto měkké. Potom přidej 3 loty morku hovězího, rozsekaného na malé kousky, osol to a promíchej znovu řádně. Z toho pak nadělej malé knedlíčky a zavař je do polévky hovězí.

## **Válené knedlíčky z housky**

Dej na rendlík v mléce namočené a vymačkané žemle, přidej asi hrst housky strouhané a kus másla. Vař to a míchej, až to zhoustne. Potom přidej vejce, sůl a drobnou kůru citrónovou a silně to utři. Knedlíčky z toho nadělané uvař ve vodě a dej pak do polévky.

## **Extrakt z masa**

Extrakt z masa poskytuje hospodyním výborný prostředek k rychlému upravení nebo k zlepšení slabé polévky. Připravuje se v Americe z hovězího masa ve velkém. Jeden kilogram extraktu

obsahuje rozpustné částky z 45 kilogramů hovězího masa, jeden gram stačí se solí k upravení litru polévky; poněvadž však mnohé součástky, které dobrá polévka mívá, extraktu chybí, jest dobře, když se extrakt přidá k polévce slabé a taktéž k omáčce. Má-li polévka z extraktu dobrá býti, svaří se kořínky zeleniny nebo kosti a dle množství vody se pak přidá extraktu.

## **Želví polévka**

Zabité želvy se očistí ve vlažné vodě, aspoň tři hodiny pozvolna vaří, stáhnou a osolí. Na pekáčku rozpustí se máslo, osmaží se cibule, mrkev, petruželové kořínky, na vše to položí se želva, poleje masovou polévkou, vše se dusí a poznovu polévkou zalévá, zase povařiti nechává. Vykuchaná želva se na kousky krájí, osoluje, vínem polévá, pepří a do polévky takto docílené dávají se vejce neb chléb.

## **Krupovka**

Vař libru (56 dkgr.) telecího a dvě hovězího masa; když se polévka přestane pěníti, procedí se skrze husté sítko. Maso vaří se pak znovu v přecezené polévce a přidá se k tomu trochu krupek, kousek celeru, mrkve, petružele a cibule. To vše vaří se v hrnci asi 2 hodiny, mastnota sebere se a procedí se to opět. Polévka ta podává se v koflíku; může se do ní rozkloktati též několik žloutků.

## **Polévka se smaženými hrášky**

Udělej těsto z 2 vajec, 4 žloutků a čtyř lžic mouky, jako na kapanku, osol a přidej dle potřeby trochu mléka. – Na rendlíku rozpust' máslo a do toho kapej skrze cedítka těsto ono, z něhož se udělají kuličky podobné hráchu. Ty se usmaží na rendlíku a naleje se na ně polévka.

## **Chlebová polévka**

Nakrájej chléb na malé kostky a usuš na rendlíku v troubě. V čas oběda vlej na chléb ten polévku, svař to chvíli a nalej na mísu, vraz do toho několik vajec a přidej trochu kyselé smetany, míchajíc to dobře, by se to nesrazilo.

## **Hrachová polévka**

Uvař hrách na měkko a proced' jej, a rozmíchej s hovězí polévkou. Přimíchej trochu řídké žluté jíšky a nech to trochu vařiti. Potom dej do toho kroupy neb rýži, vařené zvlášť, nebo smažený chléb.

## **Polévka z krupice**

Svař krupici v hovězí polévce. V jiném hrnci vař též v hovězí polévce játra z drůbeže, karfiol, celer a petružel. Játra vyndej, rozkrájej a vlož do mísy.

Přeced' polévku z nich a rozkloktej v ní 2-3 žloutky. Polévku tu vlej do polévky s krupicí a všechnu zase do mísy na játra. Krupice sype se při stálém míchání do vařící polévky a jest za čtvrt hodiny uvařena.

## **Bramborové knedlíčky do polévky**

Sestrouhej asi dvanáct vařených a oloupaných zemčat a protlač skrze sítko. Na rendlíku rozpust' máslo, dej do něho čtyry žloutky a ony brambory, míchej to vše asi čtvrt hodiny a přidej k tomu lžíci mouky. Těsto osol, nadělej z něho knedlíčky, usmaž je a nalej na ně pak polévku. Aby nebyly knedlíky mazavé, přimíchej teprv k posledu mouku.

## Polévka z bylinek

Vezmi openec, hřebíček, kerblík, petružel, cibul, jahodové, fialové a kmínové listy, vyper je a svař v hovězí polévce, pak proced' a rozsekej a dej do hrnku a nalej na ně onu polévku. Asi dvě lžíce mouky rozmíchej s 3 loty (5 dkgr.) másla, přidej trochu smetany a tři žloutky, vlej to do vařící polévky a přidej květ a pak to vlej do mísy na usmaženou, nakrájenou housku.

## Sagová polévka

Vař sago čisté ve vodě; slij tuto a vlij opět čistou teplou vodu na sago, což dvakrát i třikrát se opětuje. Pak to dej do hovězí polévky, zavař a přidej k tomu trochu květu.

## Italská polévka

Rýžová polévka italská s parmezánským sýrem vaří se takto: Svař část čisté rýže a když zrnka naběhla, dej je do polévky, přidej sůl a trochu nastrouhaného parmezánského sýra. Tento se může také dáti rozstrouhaný na stůl a každý si ho dá do polévky dle libosti.

## Smíška

Promíchej řádně část másla a mouky, dej to do rendlíku, přidej hovězí polévku a zavař to dobře. Potom to proced' skrze sítko, přidej sůl, květ a šafrán, nařež vařené ucho telecí a brzlík, několik žampionů a to vše přidej do polévky a zavař to, pak nalej na smaženou houskou a dej na stůl.

## Polévka s dršťkami

Očisť řádně dršťky a vař je as půl hod., načež je oškrab, ořež a vyper dobře, dej do hrnce a nalej na ně čisté vody, přidej trochu soli a nech je vařit, až změknu. Rozkrájej je pak na nudle a dej do

hovězí polévky, připražené bílou jíškou, okořeň zázvorem a přidej rozsekanou petružel.

### **Polévka z drobečků**

Rozsekej a svař v hovězí polévce husí drobečky (hlavu, krk, nohy, žaludek a j.). Usmaž sesekanou petružel a žampiony s trochem mouky na másle, přidej polévku a drobečky k tomu, přikryj to puklicí a nech to řádně svařiti. Tato polévka se obyčejně naleje na housku.

### **Polévka ze zbytků masa**

Zbytky telecí pečeně se rozsekají, usmaží na másle s petruželí, přidají se dvě lžíce mouky, nechá se to nad ohněm a přilije dostatečné množství polévky a rozkloktají 2 žloutky.

### **Borč (polská polévka)**

Vař šťávu z naložené řípy červené s kostmi, jestli to kyselé, přidej jednu třetinu vody, dvě mrkve, celer, petružel a cibul, i vař to. Potom vyndej kosti a přidej trochu smetany, dvě lžíce mouky a lžíci kopru. Asi za půl hodiny přidej opět trochu smetany a dva žloutky a pak uprav polévku s chlebem neb uzeným masem a zemčaty smaženými ve špeku.

### **Moravská polévka**

Dvě mrkve, brukev (kelerub), dva petruželové kořínky, pór a celer se na kostky nakrájí a po čtvrt hodiny na másle dusí. Nakrájená zelenina se dá do hovězí polévky, svaří se půl hodiny a nalije se na skrájenou housku.

## Ruská polévka

Skrájej mrkev, petružel (kořen), celer, pór a listí petruželové i celerové, kapustu, kus zelí, jež se vymačká řádně, rozřeže se drobně a dá se to s kouskem másla na oheň, i praží se to za stálého míchání, při čemž se to poprašuje moukou i nalije se na to polévka postní (houbová třeba), kořeny se nechají vařiti, až změknu, při stálém sbírání pěny a tuku, osolí se to, okoření pepřem a muškátovým oříškem, svaří se s tím dvě lžíce marmelády z rajských jablíček, po případě není-li téže, vezme se dvě i tři lžíce šťávy řípy červené a polévka pak vařící nalije se na krájený a spařený chlebiček.

## Kapaná polévka

Vezmi trochu mouky, dle potřeby, dej do hrnku, vraž do ní 3-4 vejce a též tolik žloutků, přilej trochu mléka a rozmíchej to řádně a potom lej či kapej do vařící polévky, okořen květem a nech chvilku vařiti.

## Rumfortská polévka

Vezmi luštiny, kroupy, zelí, kořeny, zemčata, maso, sesekej to na kousky, osol a vař, přidavši trochu koření, špeku neb tučných kostí. Přidej pak ještě k tomu chléb tvrdý, na kostky rozkrájený a na sádle usmažený.

## Polévka z ryb

Vezmi vnitřnosti dvou kaprů, jikrného a mléčného; žluč se vyndá, mléčí se rozetře zvlášť s máslem a s moukou. Na ostatní vnitřnosti vleje se tato směsina: usmaž 2-3 cibule, mrkev, celer a pór, přidej k tomu trochu hrachu a uvař to, sbírajíc pěnu pilně. Pak se to procedí a vlije na zmíněné vnitřnosti, dá se do toho mléčí a nechá se to as půl hod. vařiti. Potom se to vleje na smaženou zemi.

## Rybí polévka bílá a hnědá

a) *Bílá*. Dej kousky rozličných ryb na rendlík, přidej k nim celer, petružel, pór neb cibuli a dus to; pak usmaž housku, utluč v hmoždíři s uvařenými žloutky; dej to do hrnku s onou dušeninou, přidej vody petruželové<sup>1</sup> a nech to vařit. Zatím vraž do půl žejdlíka čisté a chladné rybí polévky 4 vejce a 2 žloutky, přidej trochu květu a smíchej to. Hrnek pověš pak do vařící vody a nech to hodinu vařit, načež vybírej lžičkou knedlíčky do mísy; polévku proced', dej do ní žloutky, květ a po případě trochu másla i vlej ji na mísu na tu rosolinu.

b) *Hnědá*. Rozpusť máslo, dej do něho mrkev, cibul, petružel, kus kadeřníku, kousky ryby, koření nové, zázvor, květ, hřebíček – vše tlučené – a nechej dusit a nalij na to vody petruželové, v níž trochu hrachu vařit se může, osol to a nech vařit as půl hodiny, polévku pak proced', dej do ní kousek upraženého cukru, by nebyla trpká, trochu tlučeného květu a vlij ji do mísy na připravené knedlíčky, ježto se udělají z rybiho masa, housky a vajec, s přídavkem koření a zeleniny, nebo na jiný způsob, jak jinde udáno.

## Račí polévka (postní)

Oper se dvanáct velkých raků, hodí do vařící vody a svaří, načež se vyberou ocásky a schovají zatím. Vnitřnosti raků se odstraní a vše ostatní se stluče v hmoždíři. Rozpusť se 6 lotů másla, utlučení raci přidají se do toho a vše to se praží půl hodiny za častého míchání, přileje se vařený a protlačený hrách (polévka hrachová), vaří se to opět, procedí pak do hrnce a nechá státi, až se to usadí. Tuk (račí máslo) sebere se lžicí a schová. Pak se dá kus másla do rendlíku, praží se v něm mouka, až jest hezky jasně žlutá, slije se to na raky

---

<sup>1</sup> Petruželová voda. Celer na koláčky nakrájený, dva kořeny petružele a též nať její, trochu hrachu dá se do vody, osolí se to, přidá se kousek ryby (vnitřnosti nebo hlavička), též několik raků a nechá se to vařit. Tato jácha potřebuje se často k připravování jídel (omáček) a může též o sobě jako polévka posloužit.

a nechá vařiti. Konečně spaří se housky, polévka se nalije na ně, račí ocásky dají se nahoru a polije se to máslem.

## **Bramborová polévka**

Uvař oškrábané brambory a sced' vodu s nich, rozmíchej brambory s kusem másla a s moukou, přidej sůl, pepř a marjánku a vlej na to scezenou vodu. Udus zatím na másle mrkev, celer, petružel, kapustu a pór, přilej vody a to přecezené vlej do bramborové polévky a vař to as půl hod. Pak přecezenou polévku vlej do mísy na smažený chléb.

## **Polévka z piva**

Nakrájej chléb do hrnku a nalej na to přiměřeně piva a trochu vody, přidej kmín, kousek másla a tři loty (5,25 dkgr.) cukru, štipec česneku rozetřeného, soli a vař to 20 minut. Rozkloktej 4 žloutky ve smetaně a přimíchej do vařící pивní polévky.

## **Polévka z vína**

Svař vína as  $\frac{3}{4}$  litru a  $\frac{1}{2}$  litru přidej vody, pak cukru část, citrónovou kůru, skořici a zrnko soli; koření to pak vyndej. V jiném hrnci rozkloktej 8 žloutků ve smetaně, přimíchej to do vína a nech státi u ohně tak, aby se to nevařilo. Potom vlej to buď na smaženou zemi, nebo to podávej v koflíku.

## **Polévka s houbami**

Namoč přiměřenou část suchých hub, vyper krupky a vař je s kouskem másla; slej vodu s hub, ty vyper a nalej na ně čistou vodu, přidej sekanou petružel, osol to a vař. Potom lej vodu na krupky, usekej houby na drobno a dej ke krupkám, i přilij vody, aby polévka byla dosti řídká, zapraž ji a povař trochu.



## **Panadlová polévka**

Skrájej žemli a dej do hrnce, nalej na to vařící vody a nech vařiti zemle na kaši. Pak to rozmíchej, přidej kousek másla a soli, i tři to v hrnci. Husté nesmí to býti, zemle musí se v tom jen rozejít. Potom to proced' a nech trochu vařit, a než to dáš na stůl, přimíchej několik žloutků v mléce rozkloktaných.

## **Polévka ze syrovátky**

Vezmi asi 2 žejdlíky (0,70 ltr.) mléka, dej do něho trochu citrónové šťávy, svař to a proced', přidej kmín a vař to, rozmíchej mouku s vejci a máslem, nalej syrovátku na žloutky; míchej to, aby se to nesrazilo, osol a vlej na chléb nakrájený.

## **Polévka z mléka**

Dej do hrnku mléko, uvař je, přidej cukr a trochu soli. Rozmíchej několik žloutků s mlékem a cukrem, nalej to do mísy a přilej svažené mléko a míchej to. Kůru chlebovou nakrájej na kostky, polož je na plech, posyp tlučeným cukrem, nech opéci v troubě a dej na talíři zvláštním pak k polévce.

## **Polévka čočková (postní)**

Opere se 1/2 ltr. čočky a dá ve vodě se solí k ohni i vaří, až změkne, načež protlačí se skrze síto. Zatím rozpustí se v rendlíku máslo, dá do něho mouka, upraží se, čočka se promačká skrze síto a praženina tato vlije se na ni. Pak se ještě přidá vody a svaří se to řádně; konečně smíchají se s vodou studenou dva žloutky, polévka se vlije na to a třeba-li, přidá se ještě trochu soli a houska nakrájená na kostky.

## **Zapražená polévka**

Usmaž asi 3 lžíce mouky na másle do hněda, přidej 2 mázy (2,82 ltr.) vody vařící, sůl a kmín, a když se to vaří, proced' polévku a nalej na housku nakrájenou.

## **Žebrácká polévka**

Upraví se jako předešlá, avšak přidají se 2-3 vejce, které se v ní rozkvedlají.

## **Polévka z chleba**

Nakrájej na kousky chléb, posol a nalej naň polévku z hrachu; usmaž cibuli, zapraž polévku a svař to, přidavši k tomu dle potřeby vajec.

## Asietky (příchoutky)<sup>2</sup>

### Sardele s kaparami

Rozpul sardele, vyber kůstky, otoč sardelky okolo měchačky a tak vlož na misku, posyp nasekanými žlutky tvrdými, kaparami, pokrop olejem a octem, a dej kolem aspik teplý.

### Smaženina z hub

Oloupej hlavičky hřibů, rozkrájej, namoč do rozmíchaných vajec, přidej sůl a petružel zelenou na drobno rozsekanou, žemli strouhanou, a smaž to do červena, pak urovnej na misku a oblož zelenou petruželí.

### Losos na modro

Vař kus lososa ve vodě a vinném octě s bobkovým listem, cibulí a kořením asi hodinu. Když to vystydne, urovná se losos na mísu a poleje studenou olejovou omáčkou.

### Žemle s mozečkem

Dus mozek na másle, rozkrájej housky, potří máslem, opeč, pak pomaž mozkem, poklad' sardinkou zatočenou a dej na mísu.

### Topinky se šunkou

Utři 4 loty (7 dkgr.) másla, rozsekej 1/4 libry (14 dkgr.) vařené šunky, přidej k tomu máslo a rozmíchej to, pomaž tím chléb nakrájený a posyp pažitkou na drobno rozkrájenou.

---

<sup>2</sup> Dávají se po polévce neb k masu. Jsou to obyčejně věci, které dráždí chuť.

## **Kaviár**

Kaviár dej na miskú, na jinou lístky housky sušené, nakrájené citróny a dej to zároveň na stůl.

## **Frikas z kuřat**

Dej do kuthanu žejdlík (0,35 ltr.) vody, půl žejdlíka octa, cibuli, česnek, bobkový list, tymián, mrkev, celer, pepř, petružel a j. a povař to; vlož pak do toho rozkrájená neb celá kuřata a vař; vystydlá pak rozkrájej na mísu a polej majonézou.

## **Vepřové řízky**

Z libového masa vepřového nakrájejí se tenké řízky, prostrkají slaninou, osolí a nechají dusit na másle s cibulí, i přilije se trochu polévky, až změknou, a když byly zčervenaly, vyndají se řízky na mísu, procedí se na ně šťáva i dají se na stůl.

## **Ledvinky**

Ledvinky vepřové rozkrájejí se na tenké koláčky, dají do rozpáleného másla s drobně usekanou cibulí, kmínem a pepřem, smaží se za stálého míchání, zapráší moukou, polijou dobrou polévkou hovězí, nechají povařiti, až zhoustne šťáva, a pak se dají na stůl.

## **Haché (sekanina)**

Zbytky pečeně telecí nebo vepřové sesekej drobně, usmaž na másle cibulku sekanou, dej do toho tu pečení, opepři, osol to, přilij šťávu z pečeně, nebo silné polévky a dus to chvíli; přidej pak vajec dle potřeby a dus to ještě chvíli a míchej stále, by vejce náležitě byla usmažena.

## **Zadělávané uši telecí a vepřové**

Očištěné řádně uši (telecí a vepřové) dej do kastrolu, přidej cibule, celeru, soli a koření, přilij vody čisté, utři máslo s moukou, přidej ji se šťávou a kůrou citrónovou k uším a vař to zvolna a pak udělej k tomu tuto omáčku: Svař mouku s máslem a šťávou citrónovou, skvedlej s polévkou z uší, oblož uši vařenými žloutky i kostkami žemle v másle usmažené i vlej omáčku tu pak na ně.

## **Žemle se sardelí**

Nakrájené housky smažené potrou se máslem sardelovým, posypou nasekanými tvrdými žloutky, obloží sardelkami a nakrájenými kyselými okurkami a kaparkami.

## **Šunka nakrájená**

Utři kus másla (asi 7 dkgr.), rozkrájej drobně čtvrt lb. (14 dkgr.) vařené šunky, přidej másla i smíchej to řádně, potří tím skývy chleba nebo nakrájené housky a posyp to pažitkou drobně sekanou.

## **Houby**

Houby očistí se a rozkrájejí na drobno; kus másla, asi 2 lžice dobrého stolního oleje rozpálí se, do toho dají se dvě čisté, utřené sardelky, na drobno nasekaná zelená petružel, trochu pepře a soli a konečně se vloží do toho houby a přidá se k tomu šťáva 1 citronu i dusí se to vše zvolna. Potom upraví se houby se smaženou houskou.

## **Vejce s omáčkou sardelovou**

Do vařící vody vlož vejce čerstvá, vař je 7 minut, vyndej je a vlož do studené vody. Pak je oloupej, když vychladla, a vlož do čisté studené vody. Před úpravou ohřej je ve vodě vlažné, ale ne příliš

horké, vyndej je, osuš opatrně, dej na mísu a nalij na ně omáčky sardelové. – Bez omáčky lze vejce ta podati se špenátem.

## Ústřice

a) *Zadělávané.* Mléčí ze slanečků nechej přes noc ležeti v mléce, osuš je pak, rozkrájej na kousky, vlož do ústřicových skořápek a peč v troubě, až sežloutnou.

b) *Pečené na rošti.* Odtrhni ústřice od skořápek, ale nech je v nich, posyp je pepřem a drobnou houskou, dej máslo a nasekanou petružel okolo nich a polož je na rošt a ten na oheň i přejed' ústřice několikrátě žhavou lopatkou a urovnej na mísu. –

c) *V troubě pečené.* Spěň v másle na rendlíku cibulku drobounce nakrájenou, ústřice vyřízni ze skořápek, vlož je na cibulku do rendlíku, dej do trouby a nech tam, až sežloutnou, pak je vyndej na misku, polej šťávou a dej na stůl.

## Klobásy s červeným vínem

Dobré klobásy upeč na másle, stáhni kůžičku s nich, rozkrájej pak klobásy na kousky; usmaž v másle do žluta trochu nastrouhané housky a přilij k ní žejdlík červeného vína, uvař z toho hezky hustou omáčku, proced' ji, vlož tam klobásy, povař je trochu, urovnej na misku a dej na stůl.

## Chrupinky z bramborů

Nastrouhej uvařené oloupané brambory dej na misku do utřeného másla, přidej nasekanou petružel a pažitku, dvě vejce a žloutky, trochu nastrouhaného sýra parmezánského, osol to a promíchej. Z toho udělej šišky asi jako prst, omoč je ve vejci, obal v housce a usmaž na másle do žluta.

# Hovězí maso

## Dušené hovězí maso

Vyper kus hovězího masa, sklepej je a osol. Do rendlíku dej asi 1/4 libry (14 dkgr.) slaniny rozsekané, 2 rozkrájené cibule, kousek česneku, citrónové kůry, bobkový list, hřebíček, pepř, zázvor, asi žejdlík vína, čtvrt žejdlíku octa a žejdlík vody. To vše dus i s masem v rendlíku asi 4 hodiny a maso obracej, by se nepřipálilo. Když změkne, vyndá se a do omáčky přilije se trochu kyselé smetany, přidá se trochu jíšky, procedí se to a vaří s masem. Konečně přidá se dle libosti kaparů.

## Hovězí pečeně

Vyper a osol hovězí maso od žeber, prostrkej zázvorem a česnekem, dej na pekáč s cibulí, hřebíčkem, bobkovým listem, a krájenou mrkví, nalij na to vody poněkud více, nežli se na pečení nalívá, nech to péci tři neb čtyry hodiny, obracej to a polívej šťávou, jež se z toho vyprýští. Vypaří-li se omáčka, přilij vody nebo polévky. Maso měkké pak dej na mísu, proced' na ně tu omáčku, oblož je brambory a dej na stůl.

## Hovězí pečeně ledvinová

Pěkná ledvina hovězí očistí se, osolí a prostrká slaninou. Do pekáče nakrájí se sádlo, cibule a list bobkový, přidá se pepř celý (zrnka), hřebíček a vloží se na to maso, podlije polévkou, nechá péci a polévá vypečenou šťávou. Měkká pečeně pak se dá na mísu, omáčka se procedí, nalije z části na pečení, ostatní pak do nádobky a dá s pečením na stůl. K pečení této hodí se kaše bramborová nebo smažené brambory.

## Roštěná pečeně

Nakrájej hovězí maso na příhodné tenké kusy, prostrkej slaninou, oblož kasrol cibulí, mrkví rozkrájenou na tenké lístky, bobkovým listím a slaninou; na to vlož maso a dus nad prudkým ohněm, přidej trochu vína s vodou a dus to ještě déle. Potom svař šťávu a tou polej roštěnec.

### Jiný způsob

Rozkrájej a naklepej maso hovězí, popraš solí a pepřem, a trochu cibule usmaž v másle. Nalej na to několik lžic vinního octa a dus to as hodinu, smíchej šťávu se sardelovým máslem a šťávou jednoho citronu a nalej na roštěnec na mísu daný.

## Hovězí jazyk s polskou omáčkou

Omyj čistě jazyk, sviň a špejlem stáhni. Dej do hrnce zeleninu všeho druhu, koření, cibul, česnek, bobkový list, tymián, citrónovou kůru a sůl. Přidej vody a v tom dus jazyk. Když změkne, oloupej jej a polož do omáčky, přilej do ní trochu octa a vař jazyk, by změkhl docela. V kasrolu rozpal trochu cukru s máslem a přidej trochu mouky a upraž to na červeno. Sced' na to jíšky zmíněné, aby byla hustá omáčka, a dej do toho mandle a hrozinky dle libosti. Omáčka se povaří a jazyk se položí do ní buď celý neb na řízky rozkrájený.

## Hovězí jazyk pečený

Uvař jazyk v slané vodě, oloupej a rozsekej na koláčky a ten každý omoč v rozmíchaném vejci, obal v housce strouhané a usmaž na másle. Ve víně s vodou smíšeném uvař šípky nebo višně, proced' to, přidej smažené housky, skořice tlučené, hřebíčku, kousek kůry citrónové a cukru i nech to vařiti chvíli; pak dej jazyk na misku a do zvláštní nádobky omáčku.



Jinak lze péci jazyk na rožni a sice uvaří se týž, oloupá, očistí, vyšpikuje jako zvěřina, nastrčí na rožeň a při pečení polévá kyselou smetanou, pokropí máslem, posype houskou strouhanou, sejme s rožně, když zčervenal, dá na mísu, polije svou šťávou a dá na stůl.

## **Hovězí maso po anglicku**

Očist' a omyj kus masa hovězího, sklepej, natři pepřem a solí, a nech to tak ležet půl hod. Pomaž dva archy čistého papíru máslem a tím obal maso, ovaž špagátem a polož na pekáč máslem vymazaný a peč zvolna 3–4 hodiny; při tom polévej papír často šťávou. Potom odstraň papír a nechej pečení as půl hodiny v troubě, aby zčervenala, načež ji nechej vychladnouti a rozkrájej na tenké řízky. Peče-li se na rožni tato pečeně, má zvláště dobrou chuť.

## **Guláš**

Dej do rendlíku rozkrájenou slaninu s cibulí a nech to trochu dusiti, pak do toho dej hovězinu rozkrájenou, osol, přidej trochu papriky a dus míchajíc to často, až se vypaří hojná šťáva. Když jest maso dosti měkké, dá se na stůl.

## **Obyčejné hovězí**

Uvař kus hovězího masa, do kasrolu dej rozkrájenou slaninu, cibuli a 2 bobkové lístky, na to vlož uvařené maso a usmaž je do hněda. Potom je dej na mísu a oblož buď zemčaty smaženými, neb rýží, mrkví, řepou a j., a přidej k tomu v nádobě nějakou omáčku.

## **Ruský beefsteak (bifštek)**

Vezmi půl druhé libry (84 dkgr.) hovězího masa a rozkrájej na drobno přimíchajíc  $\frac{3}{4}$  lib. (42 dkgr.) sádla, 3 žemličky ve vodě rozmočené vymačkej a přidej k masu se solí, muškátem, hřebíčkem, pepřem a citrónovou kůrou, utluč to vše v hmoždíři na drobno, nadělej z toho malé kousky tenké, obal je moukou a peč v másle do

hněda. Svař kyselou smetanu s octem a šťávou jednoho citronu; smíchej s trochem studené smetany mouky, co se vejde na vařečku, a rozklokej to řádně, povař a přidej k tomu 2 lžíce kaparů; bifšteky urovnej na misku a přidej k nim omáčku v nádobce.

## **Uherská pečeně**

Vezmi kus zadního masa hovězího, stluč, potři solí a nechej asi deset minut stát. Na rendlík dej masnotu z hovězí polévky, vlož tam maso a dus je do hněda a polívej šťávou. Nastrouhej kousek chleba, nasekej cibule na drobno, smíchej s kouskem másla, přidej pepř, nové koření, citrónovou kůru a hřebíček. Nařízni hezky hluboko pečení a touto smíšeninou natři; pak to dus, až šťáva hezky zhustne.

## **Turecké maso**

Rozetři hovězí tuk s 3 vejci a přidej tři lžíce kyselé a trochu sladké smetany. Vymaž rendlík máslem a popraš moukou. Rozkrájej vařené hovězí maso na lístky, vlož do rendlíku s onou smetanou a dus s hora i z dola – totiž nad rendlík musí se dáti žhavé uhlí.

## **Italské maso**

Sklepej kus hovězího masa, prostrkej slaninou a česnekem a dej na rendlík. Vlej na to trochu vína, octa a vody, přidej kůru citrónovou, zázvor a hřebíček, a dus to v přikrytém rendlíku nad žhavým uhlím asi 4-5 hodin. Oheň buď mírný, by se to nespálilo.

## **Svíčková pečeně**

Prostrkej hovězí maso od ledviny slaninou; dej na rendlík nakrájenou cibuli, pepř, zázvor, nové koření, hřebíček, tymián a bobkový list, mrkev, petružel a celer; vlej na to as žejdlík (0,35 lt.) octa neb vína, vlož do toho maso a nech půl hodiny vařiti. Pak to

nech státi den neb dva, načež to dej na pekáč, peč to do hněda zvolna a polévej kyselou smetanou.

## **Roštěnka vídeňská**

Osol a opepři maso rozkrájené na řízky; dej na kuthan máslo a cibuli nakrájenou. Když se cibule spění, vloží se řízky na ni, posypou cibulí a dají péci na prudký oheň, až cibule sežloutne, řízky se pak obrátí a též na druhé straně upekou. Pak se vyndají na mísu, polijou šťávou svou a obloží smaženými brambory.

## **Roštěnka se sardelemi**

Vezmi několik sardelek – asi na libru (56 dkgr.) hovězího masa jednu, vyber kosti z nich, utři je s máslem a přidej trochu pepře tlučeného a citrónové kůry a kousek utřeného česneku. To všecko dobře smíchej, utři a pomaz tím každý kus masa.

Mimo to rozkrájej cibuli a spěň v kuthanu na másle neb loji, pak na to vlož lístky masa a nech dusit. Při tom přilívej polévky, obracej maso, by se po obou stranách dusilo, až změkne. Na míse pak oblož maso brambory smaženými a polij vlastní jeho šťávou.

## **Zadělávané hovězí maso**

Natři hovězí maso ledkem a nech přes noc ležeti, druhý den je nasol a dej do vody i nechej to čtyry dny státi. Potom přidej černého pepře, vlož maso na pekáč a přikrej hrubým těstem a peč je pět hodin. Když vychladne potom, odstraň lůj a svaly, rozsekej maso na drobno, přidej trochu másla rozpuštěného a polévky tolik, aby z toho se mohlo udělati těsto, vlož to do hrnce a nalij nahoru másla a nech to dusit při mírném ohni.

## **Boeuf à la mode**

Našpikuj maso naklepané a špek k tomu cíli vyválej v soli, hřebíčku a tlučeném pepři. Rozkrájej petružel (kořen), cibul a mrkev

na lístky, dej to na rendlík, v němž se nalézá na lístky nakrájený špek, přidej 5–6 listů bobkových a dej to k ohni. Když to dostává hnědou barvu, obrať maso a přidej pepře tlučeného, hřebíčku a nového koření, přilej trochu vína, přikrej to a dus na mírném ohni asi 4 hodiny. Vyndej pak maso, polej onou šťávou a dej na stůl ozdobené kousky dušené mrkve neb kapusty.

## **Polská roštěnka**

Nakrájej maso na lístky, naklepej je, posyp solí a pepřem; smíchej máslo s drobty chleba, cibulí sekanou a kořením; to těsto natři na kousky masa, zabal je, rozpal v rendlíku špek s cibulí, dej do toho maso a dus je. Polívej to polévkou, posyp moukou a nech to vařiti, až omáčka řádně zhustne.

## **Hovězí kotletky**

Kus masa od žeber očist', kůži a žíly odřezej, rozsekej je, vezmi asi třetinu loje čistého a rozsekej na drobno, přidej housky namočené a vymačkané, dvě vejce, sůl a pepř i promíchej vše řádně. Pak rozsekej žebra na krátké kousky, rozštípni je po délce a s masem utvoř pak přiměřené kotletky. Rozpal máslo, dej do něho cibuli drobounkou (krájenou) a trochu silné polévky, nechej to vařit, vlož do toho kotletky, posyp je strouhanou houskou, přistav kasrol k mírnému ohni, přikryj je a vlož na puklici žhavé uhlí, i budou kotletky asi za čtvrt hodiny hotovy. Šťávu vypečenou svař s vínem (uherským), troškem mouky a šťávy citrónové, proced' to, přidej kapre a tak uprav omáčku.

## **Karbonátky z hovězího masa**

Vezmi hovězí maso ze zadku a rozsekej na drobno se špekem, přidej rozstrouhanou cibuli, dvě ve vodě namočené a vymačkané housky, osol to a prohněť a nadělej karbonátky as jako dlaň velké. Ty usmaž na sádle neb másle a oblož nějakou zeleninou aneb udělej

k nim tuto omáčku: Rozkrájej čtyry sardelky, čtvrt cibule, kus loje, spěň to v hrnci, přidej trochu mouky a udělej pěknou jíšku začervenalou, přidej trochu polévky hovězí, červeného vína a vař to asi půl hodiny a pak proced' na misku.

## **Guláš maďarský**

Rozkrájej na malé kousky maso a slaninu i cibuli, dej to s kusem másla na rendlík a nech to dusit a míchej častěji. Přilij pak hovězí polévky (nebo vody), přidej soli dle potřeby, papriky trošku a nech guláš řádně dusiti, až změkne, přilévajíc polévky neb vody. Potom vyndej guláš na misku a oblož jej smaženými brambory.

## **Beefsteak s omáčkou**

Dle potřeby nařežou se kousky masa, naklepají, posolí a posypou pepřem, na dno rendlíku dá se špek a cibule i vloží se do toho maso, nechá se to chvíli dusiti, přidá se pak dobrá hovězí polévka, ocet, nové koření a kousek chleba, dusí se vše, až změkne, na mísu dají se brambory v másle smažené s petruželí zelenou, na to se položí beefsteak i dá se tak na stůl. Omáčka se procedí a dá v nádobce zvláště na stůl.

## **Beefsteak s hořčicí**

Upraví se beefsteak, do pánve se dá máslo, pak se tam vloží maso a peče se na prudkém ohni po obou stranách. Potom se vyndá, do omáčky dá se hrubě nasekaná cibule, dvě lžíce čisté polévky a přimíchá se lžíce francouzské hořčice. Beefsteak se dá na mísu, pak polije omáčkou a obloží pečenými brambory.

## **Beefsteak se sardelami**

Ze svíčkové pečené nakrájejí se řízky, naklepají, osolí a dají do rozpálené mastnoty; za deset minut asi jsou hotovy; pak se vyndají a dá se na každý řízek kousek másla sardelového. Lze přidati také

vejce sázená, na každý řízek jedno, posypati je nakrájenou pažitkou, načež se to dá na stůl.

## **Pilav (hovězí)**

Dej na kasrol kousek sádla a na drobno sekanou cibulku; když se zbarví do růžova, dej na ni maso hovězí na kostky rozkrájené, trochu soli, pepře nebo papriky; podlej to hovězí polévkou a nechej dusit. Když je to na polovic dušeno, vyper rýži, přidej ji k tomu masu, ale bez míchání, i nechej to tak dlouho, až jest rýže měkká.

## **Španělské ptáčky**

Tři libry asi masa od ohonu obere se, očistí řádně a rozkrájí na tenké lístky a pak naklepá nožem neb paličkou. Tři sardelky vyčištěné rozetrou se na sádle, přidá se štipec tlučeného pepře, trochu marjánky, též citrónové kůry drobné, což se vše utře náležitě. Asi čtyry loty slaniny rozkrájejí se na dlouhé, silné nudle, každý kousek masa pomaže se sardelemi, položí se na to kousek slaniny, stočí se to a zaváže nití. Rozstrouhaná cibule spění se v rendlíku se 4 loty loje, přidají se tři měchačky mouky, udělá se pěkná začervenalá jíška, přimíchá se hovězí polévka neb voda, přileje se dle potřeby červeného vína a do toho vloží se stočené maso, osolí se a nechá dvě hodiny dusiti, při čemž se to častěji zamíchá i přilévá se trochu polévky neb vody. Pak se vyndají ptáčky (kousky masa), nitky sejmou se, ptáčky dají se na mísu, polijou přecezenou omáčkou a obloží usmaženými brambory.

## **Omáčky (k masu)**

### **Šípková omáčka**

Dej do hrnku lžíci šípků, trochu mouky, dle toho, mnoholy omáčky potřebuješ, smíchej to a rozřeď bílým vínem, přidej pak ještě šípků a vína, citrónové kůry a hřebíčku tlučného, pak přilej čisté hovězí polévky a svař to náležitě a míchej.

### **Teplá hořčicová omáčka**

Svař půl sběračky octa vinného s trochem soli na polovic s jedním listem bobkovým a s trochem pepře, dolej trochu polévky hovězí a svař to náležitě, sced' na hnědou zápražku, přidej trochu usmažené cibule a povař to as čtvrt hodiny, konečně přimíchej k tomu 2 lžíce dobré hořčice.

### **Kaparová omáčka**

S hovězí polévkou svař ocet, bobkový list, citrónovou kůru, muškát a cibuli, sced' to a zapraž, přilej trochu kyselé smetany a dej kaparů do toho dle libosti.

### **Sardelová omáčka**

Udělej pěknou jíšku, dej do ní lžičku zelené petrúžele rozsekané, kousek česneku rozetřeného, rozsekané citrónové kůry a štipec pepře, udus to trochu v jíšce a přilej trochu hovězí polévky. Rozetři 2-3 očištěné sardelky a přidej je do omáčky, povař to jen malou chvíli, poněvadž sardelky vařením pozbývají chuti.

### **Cibulková omáčka**

Dej kousek másla neb sádla do rendlíku, kousek cukru, a upraž to; k tomu přidej asi 2 rozkrájené cibule a smaž je, až sežloutnou,

přidej 2 vařečky mouky, rozmíchej to dobře, dus to a přilej polévky, trochu octa a povař to trochu.

## **Omáčka cibulková s vínem**

Drobně skrájená cibule usmaží se a přidá se k ní trochu mouky a strouhaného chleba žitného, i nechá se to usmažiti do hněda, přidá se vína, polévky hovězí a vinného octa i nechá se to povařiti. Kousek cukru upraží se do hněda a přidá k tomu a povaří se trochu. Omáčka ta hodí se k masu hovězímu, nebo jsou-li zbytky pečené, rozkrájí se na kousky a nalije se na ně ta omáčka, přidá se trochu drobně rozkrájené citrónové kůry, trochu kaprlí a po případě kousek sardelového másla.

## **Smíšená**

Rozkrájej na drobno několik malých okurek kyselých, též něco kaprlat, zelené petružele, ošlejšku a dus to vše s máslem a míchej často. Udělej červenou jíšku, přilij na ni trochu polévky hovězí a jíchy z pečeně i svař to; mimo to uvař zvláště nakrájenou cibuli s pepřem a octem, proced' to na jíšku, přidej k tomu zmíněnou míchanici, svař to opět a proced'.

## **Okurková omáčka**

Rozkrájej cibuli a usmaž ji na másle, přidej dvě vařečky mouky, zelené petružele, usmaž to a přidej trochu muškátu, pepře a nového koření, 2 lžíce kyselé smetany, lžíci dobrého octa a dus to trochu; potom přilej hovězí polévky, rozkrájej do toho 2-3 oloupané malé okurky a svař to na hustou omáčku.

## **Omáčka z rajských jablíček**

Rozkrájej rajská jablíčka do hrnku, dej k tomu trochu hřebíčku a pepře i citrónové kůry, přilej ocet a hovězí polévku a vař to. Udělej jíšku červenou z cibule a mouky. Jablíčka svařená vař ještě s jíškou,



proced' to a oslad', a dej vřelé na stůl. – Ze zavařených rajských jablíček dělá se omáčka jako šípková, jen že místo octa se použije vína, koření se utluče na drobno, omáčka se necedí a nepřidá se cibule.

### **Pikantní omáčka**

Rozkrájej šunky kousek, přidej trochu nakrájené cibule, bobkového listu, pepře (8–10 zrněk), hřebíčku (2–3 zrnka), as koflík vinního octa a povař to trochu. Udělej též jíšku z másla a mouky, přidej hovězí polévky trochu, vlej to na šunku a nech vařiti as půl hodiny, by to zhoustlo; seber masnotu a proced' omáčku.

### **Koprová omáčka**

Rozmíchej jíšku v hovězí polévce, přidej trochu octa a svař to. Vyper lupénky koprové a rozsekej, přidej čtvrt žejdlíku kyselé smetany a vlej to do vařené již omáčky.

### **Řeřichová omáčka**

Dej na rendlík řeřichu drobně rozsekanou a přidej kousek másla, trochu strouhané zemičky, a to usmaž na hnědo, přidej pak as lžíci mouky a připrav to na hnědo, přilej polévky, promíchej notně a tak uprav omáčku.

### **Lanýžová omáčka**

Vyper dva lanýže a přidej několik žampionů; rozsekej na drobno, přidej trochu másla a provensského oleje, pak šťávu z pomerančů a citronů, utřené maso z nich s cukrem a moukou, dus to chvíli, přidej polévky, okořeň to octem, zavař i proced'.

## **Smržová omáčka**

Ve vlažné i studené vodě vyper čistě smrže, dej do hrnku, přidej zelené petružele na drobno rozsekané, soli trochu a másla (asi dva loty) i nech to dusiti. Potom je zapraž s troškem mouky, zamíchej je, rozmíchej s dobrou hovězí polévkou a nechej půl hodiny vařiti. Na konec ještě přidej trochu citrónové šťávy a vlej omáčku do nádoby.

## **Studený křen s octem (výmrda)**

Nastrouhej trochu křenu, přidej trochu housky nastrouhané, kousek cukru, trochu soli a nalej na to trochu vinního octa.

## **Křen smetanový**

Utři kousek čerstvého másla se smetanou a přidej štipec soli, utluč dva loty sladkých oloupaných mandlí, přidej trochu cukru a vlej to do smetany. Do toho dej máslo utřené, rozmíchej to dobře a vař. Potom přidej dobrý křen nastrouhaný.

## **Polévkový křen**

Utři kousek másla neb loje s moukou. Nalej na to trochu hovězí polévky a povař to trochu, i přidej do toho nastrouhaného křenu.

## **Omáčka polská**

Udělej řídkou jíšku, usekej trochu česneku zeleného a cibule zelené, též kousek česneku a cibule staré, trochu pažitky a zelené petružele, dej to do jíšky, nalej na to hovězí polévky a nech to povařit.

## **Švestková omáčka**

Dej do hrnce trochu vody, uvař v ní asi 30 švestek, proced' to, zapraž a přidej trochu cukru, citrónové kůry a koření, a zavař to.

## **Omáčka chlebová**

Usmaž na másle tlučený cukr a přidej hrst drobečků z chleba, smaž to a přilej půl žejdlíka vína a polévky, okořeň a připrav s citrónovou kůrou.

## **Omáčka z hub suchých**

Namoč suché houby, slej tu vodu s nich a dej na ně hovězí polévku a nech je vařit; potom je usekej na drobnó a dej opět do polévky, přilej trochu octa, zapraž to a nech opět vařit.

## **Studená olejová omáčka**

Roztluč půl libry (28 dk.) sardelí s cukrem, protlač sítkem a dej na mísu, přidej zelenou sekanou petružel, čtvrt libry (14 dk.) pěkného tabulového oleje a s tím rozetři sardele, přidej šťávu z 2 citronů, trochu silné hovězí polévky studené, a to vše řádně promíchej.

## **Studená omáčka z vajec**

Vezmi 4 žloutky na tvrdo uvařené; omyj tři sardele, z nichž byly kůstky vybrány, utři s vejci a s natí petruželovou na drobnó rozsekanou. Přidej lžici tlučeného cukru, též tolik hořčice, asi štipec tlučeného pepře a trochu soli. Vlej do toho půl koflíku dobrého oleje provencského (brabancového) a rozmíchej to dobře. Potom vlej na to koflík vinného octa a zase to rozmíchej. Kdyby to bylo příliš husté, lze přilít trochu vody s octem a olejem.

# Masité pokrmy

## Telecí hrudí

Vař čistě vyprané telecí hrudí as půl hodiny, vyber žeběrka, hrudí polož na dlouhý rendlík vyložený lístky slaniny, dej na ně cibuli, mrkev, petružel a celer, přidej bobkový list, tymián, nové koření, zázvor, pepř a sůl, přiklop a dus půl hodiny, přidej trochu bílého vína a dus to, až to změkne docela. Dáváš-li hrudí na mísu, sprost' je všeho, posyp petruželí a podlej procezenou šťávou.

## Telecí hrudí pečené

Sejmi maso se žeber, dej nádivku do něho a zašij to, osol a peč v masnotě, polévajíc to častěji masnotou, prýštící se z toho. – Nádivku udělej z 5 lotů (8 dkgr. 7 gr.) rozetřené bílé střídy žemličkové, 2 ½ lotu másla, 3 vajec, soli, pepře a zelené sekané petružele, smíchané s mlékem a rozetřené na měkko.

## Smažené telecí nožičky

Popraš pepřem a solí telecí nožičky na měkko vařené a dokonale očištěné, dej na mísu zelenou petružel sekanou, 2 bobkové listy, citrónovou šťávu, vlož do toho nožičky a několikrát je v tom obrať. Nežli je dáš na mísu, polož je na šálek, poprášený moukou, a klať jimi, by oschly, načež je omoč ve vejci, posyp strouhanou žemlí a usmaž v horkém přepuštěném másle, pak je urovnej na mísu a do prostřed dej zelenou petružel.

## Telecí kotletky

Již řezník přeřízne maso tak, aby každé žebírko dělalo kotletku. Kůstku každé kotletky oškrab čistě. Potom naklapej kotletky neb sekej po obou stranách a dej jim útvar potřebný, popraš je solí

a pepřem, omoč v rozpuštěném másle, posyp strouhanou žemlí a smaž rychle po obou stranách. Na mísu polož je do kola kústkami vzhůru a do prostředka dej šťávu.

## **Telecí kotletky nadité houbami**

Očisti kústku a sklepej maso, vezmi sekaninu z telecího masa, dej do prostřed kotletek, zabal sekaninu masem a utvoř tak karbanátky. Rozhřej na kasrole máslo, obal kotletky moukou, vlož do másla a peč do hněda. Potom dej k tomu houby dušené se zelenou petruželí, trochu polévky a povař to i dej na mísu.

## **Smažené telecí řízky**

Udělej řízky na prst tlusté, osol a naklepej; dej máslo s rozkrájenou cibulí na pekáč, na to polož maso a nech při ohni, až zbledí, potom je vyndej; na cibulku nalij hovězí polévky, přidej bledou zápražku, trochu vína a citrónové kůry, dej do toho maso a povař to náležitě. Když to chystáš na stůl, vytlač šťávu z jednoho citronu do omáčky.

## **Řízky pečené**

Nařež z telecí kýty pěkné řízky, omoč je v másle a obal v nastrouhané housce; udělej dobrou omáčku máslovou, přidej pomerančovou kůru a šťávu, kousek cukru a nech to ovařiti, opeč řízky rychle v másle a dej do omáčky, tuto skvedlej s l žloutkem, oblož kolem rejži nebo malá zemčata.

Řízky lze dělati z pečeně nebo z masa syrového.

## **Telecí maso smažené (t. řízky)**

Nakrájej z kýty telecí řízky as na prst tlusté, sklepej je a osol, obal v rozkloktaném vejci, posyp strouhanou žemlí a usmaž v másle. Můžeš je také omočiti v másle, houskou posypati a pak smažiti.

Maso nakrájeti možno ze syrové i pečené kýty. Na stůl dej to s citronem na čtvrtky nakrájeným neb se salátem aneb zelím.

## **Telecí řízky dušené**

Z kýty telecí nakrájej řízky, naklepej, osol a protáhni slaninou. Do kuthanu dej kus šunky rozkrájené a slaniny, celeru drobného, petružele a cibule i mrkve. Na to vlož řízky a nech je pomalu dusit a přilévej polévky; když jsou dušeny, dej je na mísu, proced' na ně šťávu a přidej k nim citron.

## **Telecí zadělávané s knedlíčky**

Uvař telecí maso s petruželí a celerem; rozsekej kousek uzeného (neb telecího) masa, utři kus másla na misce, smíchej s tím 2-3 vejce a přilěj trochu mléka.

Dej do toho kousek citrónové kůry sekané, masa uzeného sekaného neb strouhané housky dle potřeby, aby se z toho mohly dělati knedlíčky. Udělej bledou jíšku, rozmíchej s polévkou, přidej několik hřebků a nech to půl hodiny vařit a konečně v tom vař chvíli knedlíčky i telecí maso.

## **Telecí s paprikou**

Nařež maso na kousky, nasekej petružele a cibule, nech oboje dusiti v másle, osol to, přidej telecí maso i nech to dusiti, posyp moukou, nalej na to trochu polévky, přidej papriku a smetanu a dus to opět.

## **Telecí plíce zadělávané**

Vyper telecí plíce se srdcem a uvař v hovězí polévce do měkka; vyndej je pak a rozkrájej. Rozpusť v rendlíku máslo, upraž trochu mouky se zelenou petruželí a drobně sekanou cibulí. Rozmíchej tím hovězí polévku, vsyp do toho skrájené plíce, přidej koflík octa,

a trochu drobné citrónové kúry, osol to a nechej pól hodiny vařiti; vytlač pak na pličky šťávu citrónovou.

## **Dušené telecí s paprikou**

Sklepej maso telecí, rozkrájej na kousky a dus v másle s cibulí nakrájenou. Přidej trochu hovězí polévky, popraš to paprikou (neb pepřem) a moukou a nech to ještě chvíli dusiti.

## **Telecí hlava**

Očist' dobře hlavu, nasol a vař v hovězí polévce, do níž se dá trochu květu, cibule, mrkve a několik bobkových listů. Uvařenou vyndeš a rozkrájej. Dej do rendlíku máslo, ocet, polévku, petržel, celer, mrkev, cibuli, pepř, zázvor, nové koření a hřebíček, vlož do toho kusy telecí hlavy a nech to dvě hodiny silně vařit. Potom vyndeš hlavu na mísu a proced' na ni šťávu.

## **Telecí okruží**

Vymyj dobře telecí okruží a nasol, opař vařící vodou a vyber žlázy z něho a pak je rozkrájej. Rozhřej na rendlíku máslo, spěň dvě lžíce mouky v něm, přidej trochu polévky a vlož okruží do toho. Přidej citrónovou kúru skrájenou, cibuli, 6 hřebíčků a nech to svařit. Potom vytlač do toho šťávu z jednoho citronu a nech to vařit. Proced' pak šťávu, promíchej 3 žloutky a vlej na okruží na mísu.

## **Dušená telecí játra**

Vyper játra a prostrkej slaninou; udělej hnědou jíšku a peč v ní játra po obou stranách; přidej trochu octa, bobkový list, několik zrnek pepře a citrónovou kúru, cibuli s hřebíčkem a vlej na to horkou polévku; dus to rychle a prudce a konečně to osol.

## **Telecí jazyk s polskou omáčkou**

Uvař jazyk telecí v slané vodě a stáhni s něho kůžičku. Dej na rendlík kus slaniny, cibuli, několik mrkví rozkrájených, trochu všehochuti, několik telecích kostí a pak onen jazyk. Popraš to moukou a nech dusiti do hněda. Potom přilej červené víno a polévku a vař to řádně, i proced' omáčku do jiného rendlíku a vlož tam jazyk. Přidej hrozinky a mandle oloupané a skrájené a svař to dobře; vyndej konečně jazyk, prostrkej mandlemi, polož na mísu a vlej naň omáčku.

## **Mozek telecí**

Mozečky nechají se státi as půl hodiny ve vlažné vodě, načež dají se do studené vody a očistí. Udělá se bledá jíška, rozmíchá s polévkou z mozečku, přidá se šťáva z půl citronu, svaří se to trochu a vleje na mozečky.

Smažený mozek upraví se takto: Omyj a očisti mozek, rozděl na kousky, dej do mísy a osol, obal každý kousek v mouce, omoč v rozmíchaných vejcích, obal v nastrouhané housce a usmaž v másle.

## **Knedlíčky z telecích jater**

Sestrouhej játra telecí, utři 2-3 kousky česneku s máslem, mimo to utři as 12 lotů (21 dkgr.) másla, vraz do něho 6 vajec a smíchej to dobře, přidej tlučený česnek, trochu tlučeného pepře, citrónové kůry, několik lístků majoránkových a trochu nového koření, osol to, dej játra do toho s houskou strouhanou a promíchej. Nech to as 20 minut stát, udělej z toho knedlíčky, vlož je do vařící vody a nech as půl hodiny vařiti. Potom je vyndej na mísu, posyp strouhanou zemlí a polej máslem. Můžeš k nim přidati ve zvláštní nádobce sardelovou omáčku.



## Řízky přírodní

Z kýty nařež pěkné lístky (řízky), naklepej je, osol a udus v kasrole s cibulí drobně nakrájenou a s citrónovou kůrou, a když změknou, zapraž je, přidej trochu smetany a několik kapek citrónové šťávy, uprav je pěkně a oblož rejží a polej omáčkou.

## Bahník, tuník padělaný

Z kýty telecí vyber opatrně kosti, naklepej kýtu řádně, sbal na způsob jaternice, zabal v plátno bílé a ovaž nití. Na kasrol dej tolik vína, by maso do polovice bylo v to ponořeno, a pak dolej vody až přes ně a vař 2 ½ hodiny. Nakrájej pak z masa tenké lístky a pomaž touto smíšeninou: Libru sardelek očištěných promačkej skrze síto, přidej dobrý olej provenský, šťávu citrónovou, rybičky sekané a petružel; dbej o to, by míchanina ta byla náležitě hustá, by se dala mazati.

## Frikando

Uřízni kus masa z kýty od ocasu, naklepej je, svaž do kulata, našpikuj, udus na kasrole s cibulí a slaninou (špekem), pak nakrájej úhledné kousky a dej na stůl co pečení, nebo na zeleninu je polož.

## Telecí kýta pečená

Posol řádně kýtu, naklepej a protáhni slaninou. Dej do pekáče cibuli krájenou, mrkev, pepř, bobkový list a trochu polévky, vlož do toho kýtu, pokryj papírem máslem namazaným a dej do trouby; nech ji péci asi dvě hodiny, obrať, potřič několikrát čerstvým máslem, a když se upekla do žluta, podlej na míse šťávou vypečenou a rozkrájej.

## **Telecí kýta naložená**

Osol po obou stranách kýtu a prostrkej nakrájeným česnekem, dej trochu vody a kus másla, mrkev skrájenou, cibuli a bobkový list do pekáče, vlož na to kýtu a potřij ji máslem. Potom to dej péci do trouby a polívej šťávou, jež vyprýští, obracej a potírej máslem. Když jest pečená, vlož ji na mísu, posyp smaženou žemlí; omáčku proced' do zvláštní nádoby a dej k pečení nakrájené.

## **Telecí kýta se sardelemi**

Kýta vyšpikuje se sardelemi a přidají se malinké kousky česneku i nechá se tak as hodinu ležet, načež se peče na másle a smetaně; upečená pak se dá na mísu, při čemž omáčka se vleje na ni.

## **Telecí kýta s vínem**

Naklepej a vyšpikuj kýtu očištěnou, vlož ji na pekáč na dřívka i podlij vodou, na povrch pak dej máslo i peč ji, a když jest asi s polovice pečená, vlej pod ni trochu vína (asi čtvrt lt.) a peč ji opět, až zčervená, rozmíchej mouku s máslem a smetanou, obrať pečení a polívej tou míchaninou opět, až je pečeně hotova, až se na ní utvoří pěkná kůra, načež ji dej na mísu a nalij tu omáčku na ni.

## **Telecí maso s kmínem**

Rozkrájej as libru (56 dkgr.) pěkného masa telecího, osol je, dej do kasrolu čtvrt libry (14 dkgr.) slaniny rozkrájené a smaž ji. Když počne červenati, přidej k ní maso a trochu kmínu. Potom to dus, až to změkne, a uprav na mísu se šťávou. Můžeš dáti kolem toho zemčata. – Pokrm tento možná upravití také z masa skopového.

## **Telecí zadělávané**

Uvař na polo v hovězí polévce maso telecí, nakrájej na kousky, dej do kasrolu máslo s drobně nasekanou petruželí, do toho maso,

přikryj to a nech dusiti. Přilévej častěji polévku hovězí, posyp to trochu moukou, opět to chvíli dus a přilej polévky a povař. Můžeš k tomu přidati rýži neb nudle, nebo knedlíčky.

## **Telecí nadívané**

Telecí nádivka či ledvina telecí nadívaná upraví se takto: utři tuk (morek, asi 4 loty), dej do něho tři vajíčka, citrónovou kůru, čtvrt žejdlíka mléka, trochu soli a žemličky strouhané tolik, by se utvořilo těsto, jež naděj do telecí ledvinky podebrané. Na pekáči rozpust' máslo, vlož na to ledvinku a nech péci v troubě. Za ½ hodiny přilej polévky nebo vody a pomaž ledvinku máslem. Obrat' ji, posyp žemličkou strouhanou a polij máslem rozpuštěným. Rozkrájej ji pak na kousky, vlož je na mísu, oblož je nádivkou a polej omáčkou přecezenou. Z ledvinky syrové se přední žebra vyberou, bříska se svine a špejlem zavře, načež se nadívá. Ledvinka peče se dvě až půl třetí hodiny.

## **Telecí brzlík smažený**

Umyj brzlík a nech vařit v slané vodě pět minut a dej ho pak do studené vody, nakrájej a osol; pak rozmíchej vejce s máslem, omoč v tom brzlík a posyp strouhanou žemlí a smaž brzlík v másle, urovnej na misku, pokrop šťávou z citronu, podlej polévkou a dej na stůl; přidati můžeš nějakou zeleninu.

## **Skopová kýta**

Prostrkej kýtu skopovou česnekem, natři solí a pepřem, dej do kasrolu, polej sádlem a oblož asi desíti rozkrájenými mrkvemi, 6 cibulemi španělskými a 4 bobkovými listy, přiklop to dobře a dus 4 až 5 hodin. Při upravení polož mrkev a cibuli kolem kýty a přidej k ní šťávu.

## Skopová kýta špikovaná

Kýta se vypere, pak nasolí a nechá v soli čtyry hodiny ležeti, načež se hojně prostrká slaninou a česnekem, vloží do pekáče, přikryje papírem máslem natřeným, polije octem a vodou, peče po tři hodiny a při tom vytlačí se na ni šťáva z citronu. Kýta skopová prostrká se česnekem a slaninou a peče také na rožni, při čemž polívá se smetanou; omáčka pak, jež dolů kape, zapraží se a vleje na kýtu. Asi za hodinu jest pečeně hotova.

## Skopová kýta po vídeňsku

Kýta vyšpikuje se slaninou, uzeným jazykem a kyselými okurkami; pak se dá na pekáč, pod ni máslo, cibule, petružel, mrkev, celer, rozkrájené; dále přidá se několik zrněk pepře, hřebíčku, kousek česneku, bobek a dymián, trochu vody a přikryje se to. Mezery zalepí se pomocí těsta, by pára nemohla ucházeti, a kýta peče se takto tři hodiny. Pak se vyndá, rozkrájí a vloží do mísy, do pekáče přidá se asi čtvrt litru vína, svaří se to na prudkém ohni a procedí na pečení.

## Skopová kýta po francouzsku

Naklepej náležitě kýtu, aby byla křehká, a prostrkej ji podlouhlými kousky šunky. Oblož kasrol lístky slaniny, dej do něho nasolenou kýtu, rozkrájej zeleninu na drobné kousky, přidej 8 hřebíčků, 10 zrněk pepře, trochu citrónové kůry, přilej žejdlík vína (0,35 lt.) a sběračku polévky; přiklop to a vař kýtu, až změkne. Potom ji vyndej, seber mastnotu, proced' šťávu do kasrolu, nech ji hodně povařiti, dej do ní kýtu, ohřej to náležitě a dej na mísu a vlej na ni šťávu.

## Skopová kýta naložená (na způsob srnčí)

Kýta se očistí, posype tlučeným jalovcem, dá do rendlíku a nechá v chladném místě dva dny ležet. Do hrnku dá se cibule, bobkový list, pepře několik zrněk, hřebíček, nové koření, asi žejdlík vody a žejdlík vinného octa, vaří se to půl hodiny, nechá vystydnouti a vlije pak na kýtu, jež se dá do studeného místa i nechá tak čtyry dny ležeti, při čemž obrací se každého dne. Potom se vyndá, kůžička stáhne s ní, kýta se nasolí a prošpikuje (protáhne slaninou). Do pekáče dá se máslo neb slanina, rozkrájená petružel, celer a mrkev, kýta se vloží na to a peče i polévá jíchou, v které ležela. Obrátí se pak, posype zemličkou strouhanou a polije horkým máslem. Pečená se rozkrájí a vloží na prohřátou mísu. V hrnečku rozkloktají se 4 žloutky s polévkou, přidají k cezené vařící omáče, ta se svaří a vlije pak na kýtu, jež se dá na stůl.

## Skopový hřbet po anglicku

Nasekej hřbet skopový, vyper a postav ve vodě k ohni; přidej k tomu trochu soli a cibule, 4 hřebíčky a vař to do měkka. Potom dej do kasrolu 4 mrkve a 4 turíny rozkrájené, podlej to polévkou a vař, až to změkne; na to polož skopový hřbet na mísu, oblož mrkví a turínem a vlij na to trochu šťávy.

## Pilav (rýže se skopovým masem)

Omyj čistě asi ½ libry (28 dkgr.) rýže, svař dobrou polévku s kusem másla, do něhož dáš rýži, a tu nech vařiti zvolna u malého ohně či spíše dusiti, by se nerozvařila. Vezmi pěkný kus skopoviny, nejlépe z kýty, uvař ji na měkko v odvaru zvláštním – dole uvedeném – rozkrájej na kousky a vlož do mísy, načež na to nalej vřelou rýži a dej to na stůl.

Odvar onen kyselý – shotov takto: Rozkrájej dvě petružele, dvě mrkve, jeden celer na lístky, přidej dva bobkové listy, tymián, šest

hřebíčků, nové koření, zázvor, sůl a bílý pepř, oblož krájenou šunkou, přidej vody a octa – stejné díly, a vař to zvolna půl hodiny.

## **Skopové s majoránkovou omáčkou**

Uvař skopové maso, aby bylo dosti měkké; udělej bledou jíšku, vlej do ní polévku skopovou a rozmíchej; rozetři kousek česneku a přidej do toho pak dvě lžice rozemnuté majoránky, trochu pepře a jednu na másle utřenou sardeli. To rozmíchej a nech vařit půl hodiny. Oškrab brambory a uvař a dej je s vařeným masem skopovým do toho a nech to dohromady trochu vařit.

## **Skopové kotletky**

Udělej kotletky ze skopového masa, posol je, opepři, naklepej a nech státi chvíli; udělej hnědou omáčku s vínem červeným a přidej lanýže; upeč kotletky na másle nebo sádle, dej do omáčky, oblož těstem máslovým a dej na stůl.

## **Vepřová pečeně**

Vezmi pěknou ledvinku, s které sádlo lze sejmouti, nemá-li býti tlustá, vymej, nasol a kmínem posyp i dej na pekáč s trochem vody a peč v troubě. Není-li sejmuta, vlož ji tlustou stranou do pekáče, podlej troškem vody a peč hodinu. Pak ji obrať, nakrájej kůži ostrým nožem na kostky a dej pečení dopéci.

## **Vepřová kýta**

S kýty té sejmi kůži a sádlo, nasol ji a vlož do pekáče. Potom vyper pět lotů sardelí, vyndej z nich kostičky, rozpůl je, oblož jimi kýtu a též cibulí rozkrájenou, podlej půl žejdlíka vody a nech to péci. Když pečeně po jedné straně zčervená, obrať ji a dopeč za častého polévání. Pak ji rozkrájej na řízky, ty vlož na mísu, polej omáčkou přecezenou a dej na stůl.

## **Vepřové maso na pivě**

Rozkrájej mladou vepřovinku na kusy, dej do rendlíku a posyp kmínem; rozetři dva stroužky česneku se solí, přidej s citrónovou kůrou k masu a nalij na to horkého piva; přiklop rendlík a vař to. Když to změkne, posyp to strouhaným chlebičkem, tak aby omáčka příliš nezhoustla. Když maso změklo docela, podej je k jídlu.

## **Vepřové kotletky**

Vezmi ledvinu vepřovou, sejmi kůži i sádlo, z masa nakrájej lístky, naklepej dobře, osol a opepři, obal v mouce, omoč v horké vodě, posyp žemlí strouhanou a usmaž v másle rozpáleném.

## **Vepřové karbonátky**

Rozsekej syrové maso vepřové a telecí, dej na rendlík tři vejce a tři v mléce namočené a vymačkané žemle a dus v tom a smíchej pak s masem, osol a opepři. Potom udělej z toho placky, omoč ve vejci, obal v žemli strouhané a dus v rozpáleném sádle.

## **Vepřové maso s polskou omáčkou**

Uvař vepřové do měkka; udělej bledou jíšku, rozdělej polévkou z vepřového masa, přidej ocet, nové koření, citrónovou kůru, 4 hřebíčky tlučené, celé mandle oloupané, 3 lžíce perníku strouhaného, trochu hrozinek a trochu syrobu. Když se to svařilo, rozkrájí se maso, vloží se do toho a nechá se ještě vařit minutu.

## **Vepřové s křenem**

Rozkrájej maso mladé, vezmi 3 díly vody a 1 díl octa, přidej sůl, nové koření, bobkový list, petružel (kořen) a cibuli. Vlož do toho maso a vař rychle; když to změklo, vyndej na mísu, vlej na to omáčku procezenou a posyp křenem strouhaným.

## Vepřové na způsob zvěřiny

Sřízni kůži a odstraň kosti z vepřového masa, sbal je jako jaternici; svař víno červené s kořením a teplé to vlej na maso a nech je v tom ležeti několik dní, obrať je několikrát, při pečení pak je polívej častěji, přidej omáčku šípkovou neb višňovou, posyp nakrájené cukrem a přejeď žhavou lopatkou.

## Vepřový jazyk pečený

Spař jazyky vepřové, stáhni kůži s nich, protáhni je slaninou, pokrop máslem rozpuštěným a upeč do žluta. Udělej omáčku z vína a octa, přidej kousek cukru, hřebíčků několik, trochu květu a svař to, připravá bledou jíškou a polij tou omáčkou.

## Klobásy

Klobásy dělají se tímto způsobem: Rozsekej dohromady stejné části vepřového sádla a pěkného vepřového masa. Obyčejně bere se k tomu tak zvané krátké maso od krku; sekaninu tu uprav citronovou kůrou, muškátem, pepřem a solí, rozřeď bílým vínem a pak tím nadívej čistá střívka skopová. Když se pekou, přidá se k nim kousek sádla a trochu vody.

## Klobásy s omáčkou

a) *Citrónovou.* Na půl druhé libry klobásů rozstrouhej a spěň na sádle neb másle jednu cibuli. Přidej trochu mouky, udělej bledou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polévkou, přidej šťávu z dvou citronů a s jednoho kůru krájenou, osol to náležitě a nechej svařit na hladkou omáčku. Do té pak vlož klobásu a vař ji tři čtvrtě hodiny, pak ji vyndej na mísu a polij přecezenou omáčkou.

b) *Pivní.* Kousek střídý chlebové rozkrájej a dej vařiti v pivě. Na 2 libry klobás stačí 3 žejdlíky piva a as 2 koflíčky rozkrájeného chleba. Potom přidej trochu kmínu a soli; stoč klobásu do kotoučku,



vlož ji do omáčky a vař ji půl hodiny. Vyndej ji pak na mísu a polej přecezenou omáčkou.

## **Podsvinče (sele)**

Vyčist' a vymej sele, nasol zevně i uvnitř a trochu popepři, do vnitř dej žemle aneb chlebovou střídu a zašij to. Uši pokryj papírem mastným, nožičky zašpejluj, na zadku protrhni kůži a prostrč ocásek. Vlož sele na pekáč na dřívka, aby nedotklo se pekáče, a dej je do horké trouby, podlij pivem a nech pěci, při čemž je často potřej máslem. Když se dopeká, polij ho pivem. Hleď při tom, by se nepřipeklo na jedné straně více než na druhé, pročež pozorně je obracej. Upečené sele vyndej a nařízni kůži kolem krku, urovnej sele na mísu a polej šťávou. Oblož je citrony na koláčky skrájenými a přidej k tomu hořčici ve zvláštní nádobce.

## **Jaternice**

Uvař plíčky vepřové, srdce, slezinu s kusem masa; když to vychladne, přidej k tomu syrová játra a rozsekej všecko na drobno. Přidej žemličky ve vodě máčené, kůru citrónovou, drobně rozsekanou, nové koření, zázvor, majoránku, sůl a dobře rozetřený česnek; můžeš také přidati sádlo v polévce povařené a drobně rozkrájené. Tím nadívej pak vyčištěná střívka a jaternice vař v polévce.

## **Jelita**

K těm bere se obyčejně kus tučného masa od krku, které se vaří zároveň s kusem vnitřního sádla; pak se to rozkrájí na kostky. Nachytaná krev se zklotá bedlivě, by se nesedla. Mimo to namočí se housky v mléce a vymačkají se – nebo se uvaří kroupy, třeba též oboje dohromady, přidá se nové koření, pepř, zázvor, citrónová kůra, sůl, krev a to vše se promíchá řádně a tím se nadívají vyčištěná

střeva. Jelita dělají se dlouhá dle libosti a vaří v polévce, v které se vařily jaternice.

## Šunka

*Vařená* – dobře umytá vaří se aspoň 3 hodiny, aby změkla. Pak se vyndá, sejme se kůže, šunka se osolí, posype majoránkou a pepřem, kůže se vloží na ni a nechá se stát, až vychladne; pak se dá na stůl se zelím.

*Dušená*, musí se močit aspoň 6 hodin ve vlažné vodě, pak se očistí a uloží na dřívka do rendlíku a podlijte vodou. Dusí se pak v troubě asi půl třetí hodiny, při čemž přilévá se vody. Po půl druhé hodině se šunka obrátí, kůže stáhne a šunka se nechá dopéci.

## Šunka (pickovina) pečená

Šunku omej v horké vodě, vlož do pekáče na dřívka, kůži dospod, podlej ji vodou, přikryj dobře a nechej péci asi dvě hodiny i přilévej vody, kdyby vysychala. Potom, kůži stáhni, šunku obrať a peč po druhé straně, až jest dosti měkká.

V těstě peče se šunka takto: Nechá se ležeti as půl hodiny v teplé vodě, pak se vyndá, osuší a obloží těstem chlebovým dokonale a zcela; svrchem propíchne se těsto na některých místech, by nepopraskalo, šunka dá se na pekáč i peče v troubě aspoň 4 hodiny, načež sejme se obálka, šunka pak se dá (nakrájená dle potřeby) na mísu.

## Dušené jehněčí

Rozkrájené maso jehněčí dej na rendlík do másla a dus to, přidej zelené petružele sekané, drobné kůry citrónové, housky nastrouhané a vlej na to trochu hovězí polévky. Potom přidej trochu hříbků v polévce udušených, a nech to do měkka udusit. Vyced' na to pak šťávu z citronu a dej to na mísu.

## Jehněčí smažené

Rozkrájej hrudí, krk a plece jehněčí na stejné kousky, osol, popraš trochu moukou a pepřem, omoč v rozkloktaném vejci, obal v strouhané housce a usmaž v másle. Potom to popraš tlučenou solí. Usmaž také petruželovou nať a tou oblož jehněčí na míse.

## Jehněčí pečené

Umyj zadek beránčí a kýtky nasekej trochu, stáhni kůžičku a protáhni zadek slaninou, osol, vlož do pekáče na bobkový list, cibuli krájenou a mrkev a pokrop citrónovou šťávou. Nech to ležet v pekáči as 3 hodiny, natři máslem a peč v troubě polévajíc to máslem a polévkou. Pak přilej hovězí polévky a když se to povařilo, vyndej pečení, rozkrájej na míse, slož a polij přecezenou omáčkou. Máš-li kyselou smetanu, můžeš jí trochu přilít k beránku, když se peče.

## Dršťky

Vař je řádně vyprané v slané vodě, až změknou. Potom nakrájej z nich nudle, udělej jíšku, dej do ní nakrájenou cibuli a pak dršťky, trochu polévky hovězí, zázvoru a květu, petružele rozsekané a zavař to. Na míse můžeš to obložit také kostkami housky smažené.

Jiným způsobem uprav dršťky takto: Uvař je, vyndej a vař opět s kouskem uzeného masa, rozkrájej oboje na nudle, přidej slaninu nakrájenou, udělej jíšku, dej do ní cibuli, spěň to, hoď do toho dršťky, vlij na to hovězí polévku, přidej sekanou petružel, trochu květu a zázvoru, nech to povařit a dej na mísu, okolo dej těsto máslové, neb rozkrájenou žemli smaženou.

## **Vemeno kravské smažené**

Uvař vemeno, až je měkké, nařež z něho lupínky, posol je a omoč v rozpuštěném másle, obal v nastrouhané housce a peč na rožni a vlož k zelenině, nebo dej na stůl s citronem.

## **Zadělávané vemeno**

Očist' uvařené vemeno, rozkrájej na lístky, omoč každý v másle a obal v rozstrouhané housce, usmaž pak na másle, přilej hovězí polévku, trochu vína a octa, přidej tlucený květ, citrónovou kůru a nech to povařit. Udělej omáčky dle potřeby přidáním žemličky.

## **Ptáčky v omáčce**

Osol ptáčky očištěné, dus s máslem a cibulí; udělej jíšku na másle z mouky a nastrouhané housky, přilej dobrou hovězí polévku, okořeň květem a novým kořením, vlož tam dušené ptáčky a svař je s omáčkou a pak vyndej na mísu.

## **Husa pečená**

Očist', vykuchej, vyper husu, nasol zevně i vnitř a posyp kmínem, vlož na pekáč, podlej vodou, dej do trouby a peč zvolna a polévej omáčkou, která se vypeče. Odlej sádlo vypečené a pak na prudkém ohni dopeč husu. – Můžeš do ní vložit několik oloupaných míšeňských jablek – k vůli příjemnější chuti.

## **Husí drobečky**

Uvař je s petruželí a celerem, jako hovězí maso. Utři máslo, vraž do něho tři vejce, přidej čistá husí játra strouhaná, kousek citrónové kůry, trochu květu, pět lžic smetany a trochu strouhané žemličky. Promíchej to a udělej z toho knedlíčky, udělej bledou jíšku, smíchej s cezenou polévkou z drobečků, přidej krájené hříbky a nech to

trochu vařit; do vařící polévky zavaří se knedlíčky, a když se uvaří, přidají se tam drobečky a nechá se to ještě chvíli povařit. –

Jinak lze upravit drobečky také s rejží neb s nudlemi. – Udus rejži na másle v polévce, udělej bledou jíšku, zapraž tou hovězí polévku, osol, okořeň a nech trochu vařit. Drobečky uvařené dej na mísu, polij tou omáčkou a dej okolo rýži. – S nudlemi. Uvař drobečky a udělej nudle – mnoho-li potřebí. Do polévky z drobeček zavař nudle. Drůbky uprav, dej na mísu a pak dej na ně vařené nudle.

## **Husí játra dušená**

Spěň v rendlíku cibuli nakrájenou s kusem sádla, vlož do toho játra, přikryj a nech dusiti, polívajíc je při tom polévkou. Za čtvrt hodiny je obrať, osol, opepři, zase přikryj a nech dusit. Když změknu, oblož je na míse celerovým salátem.

## **Nadívaný holub**

Očist' a vykuchej holuba; do hrnku dej žemli v mléce namočenou, žaludek holuba a játra, rozsekej petružel a dej k housce, přidej máslo, trochu pepře a květu, vejce, osol to a rozmíchej. Tou nádivkou naplň prsíčka a vole holuba, obvaž krk nitkou, dej holuba do rendlíku na máslo a peč ho a maž často máslem. Když změkne, posype se strouhanou kůrou žemlovou a polije vypečenou šťávou.

## **Zadělávání holubi**

Holubů dle potřeby očist', rozkrájej na čtvrtky, vlož do rendlíku na máslo, přidej cibuli a mrkev (nakrájené), popraš trochem pepře, osol a nech na polo udusiti. Vyndej je pak; udělej v rendlíku hladkou omáčku z másla, mouky, hovězí polévky, do čehož přidá se trochu marjánky, pepře (zrnka) a hřebíčky dva. Holuby pak dej do této omáčky a nechej dusiti. Potom je urovnej na mísu; do omáčky

přeced' trochu citrónové šťávy, aby byla nakyslou mírně a lahodně, i přeced' omáčku na holuby.

## **Kuře zadělávané**

Vař kuře s masem; na kasrol dej špek, máslo, cibuli, petružel, celer, několik hříbků, malý kousek květu, křídla kuřete, žaludek a nohy, dus to dohromady, přilévajíc hovězí polévky, zapraš to trochu moukou, povař a proced', rozkrájej kuře do té omáčky a když se povařilo, přidej dva žloutky rozkvedlané a trochu smetany a dej to na stůl.

## **Kuře smažené**

Rozkrájej vykuchané a dobře očištěné kuře na větší kousky, osol každý, obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal v žemli strouhané a smaž v másle. Mimo to usmaž zelenou petružel a tou oblož kuřata na míse.

## **Pečené kuře**

Kuře, jež péci chceš, zab o den dříve, ober, očist', vykuchej, nasol svrchu i uvnitř a vlož do vnitř trochu zelené petružele, kousek másla a štipec pepře. Rozpusť máslo na pekáči, vlož do něho kuře a peč po obou stranách i polévej při tom polévkou. Peče se as tři čtvrtě hodiny, rozkrájí se pak a poleje šťávou svou. Také se může kuře prošpikovati slaninou.

## **Kuře sekané (fašírované)**

Z masa kuřat pečených udělej sekaninu, nebo třeba z krocana, též i z telecí pečeně, utluč to v hmoždíři s několika kapkami smetany, spěň máslo, přidej vejce, na každé kuře jedno, utři, nadij kuře a zašij zabal do šatu a zavaž motouzem a dej je vařiti do polévky, rozkrájej na pěkné řízky a uprav slušně.

Dej kolem věnec z karfiolu a dobrou omáčku máslovou na to, také můžeš udělati ragout, přidej játra husí, na drobno nakrájená, hřebeny kohoutí, telecí ocásky, telecí jazyk, na drobno sekaná telecí prsa, žampiony, a tím nabudeš jídlo velmi chutné.

## **Kapoun pečený**

Možná péci kapouna buď na rožni neb v troubě. Očistí se, osolí, našpikuje na prsou, zabalí v papír, má-li na rožni býti pečen, přidá se petružel a mrkev a polívá se často máslem. Za hodinu jest upečen. Peče-li se v troubě, vloží se na pekáč, - bez papíru - polívá šťávou - přidati lze utřené sardelky - tím se zvýší chuť. Na mísu uprav ho s řeřichou potoční.

## **Dušený kapoun**

Osol a zašpejluj kapouna dobře vyčištěného. Prsa potři šťávou citrónovou, oblož slaninou a obvaž. Dej na rendlík krájenou cibuli, mrkev a petružel, bobkový list a 5 zrněk pepře. Do toho vlož kapouna, vlej naň polévku, přikryj rendlík papírem a pokličkou a dus kapouna, při čemž ho obrať jednou. Když změkne, polož ho na mísu, svař šťávu potom na prudkém ohni, seber masťnotu a pak ji vlej do mísy na kapouna.

## **Krocán pečený**

Upraví se jako kapoun. Může se též nadívati. Upeče se za hodiny a musí máslem se polévati.

Kachna pečená upraví se tímže způsobem jako husa.

## **Dušená kachna**

Starší kachna, která by nezměkla pečením, dusí se. Vykuchaná a očištěná kachna položí se na máslo do kuthanu. Přidej několik zrněk pepře, trochu majoránky, rozkrájenou mrkev, cibuli a citrónovou kůru. Přilej sklenici vína, přikryj kuthan a nech dusiti

kachnu a polívej šťávou, která z ní vyprýstí. Dušenou kachnu rozkrájej na mísu a vlej na ni přecezenou šťávu.

## **Kachna s kaparami**

Očištěnou a vykuchanou kachnu nasol a dus v rendlíku s cibulí, pepřem, citrónovou kůrou, sklenicí vína; pak ji vyndej, přilej do šťávy polévky hovězí, povař a sced'; udělej jíšku a svař na omáčku; vlož kachnu rozkrájenou do rendlíku, sced' na ni omáčku a přidej tři lžíce kaparů a nech to vařit a pak dej na mísu.



## Zvěřina

### Jelení hřbet

Dej hřbet jelení na oheň, přidej tymián, bobkový list, sůl, cibuli s hřebíčky, mrkev, celer a trochu koření s octem a vař, až změkne. Potom vyndej hřbet, očisť, skrájej a urovnej pěkně, oblož rozstrouhaným a v másle smaženým chlebem, popraš cukrem a skořicí a přejed' žhavou lopatkou. Mísu oblož petruželí zelenou a přidej k tomu teplou hořčicovou neb rybízovou omáčku.

### Jelení kýta pečená

Sejmi kůžičky s jelení kýty, omyj ji čistě a naklepej. Dobře jest nechat ji v octě nasolenou ležeti aspoň 24 hodin. Když ji chceš péci, nasol ji a protáhni slaninou. Dej na pekáč nakrájenou slaninu neb máslo, pepř, cibuli, petružel a celer, ocet, kousek chleba strouhaného a trochu polévky. Na to vlož maso a pec v troubě zvolna, polívej šťávou a maž máslem. Když pečeně jest měkká, podleje se smetanou a nechá se ještě v troubě; pak se rozkrájí a poleje omáčkou.

### Jelení hřbet se sardelovou omáčkou

Uvař hřbet ten jako maso hovězí ve vodě; přidej k tomu tymián, bobkový list, cibuli nakrájenou, pepř, hřebíček a ocet. Vyndej hřbet vařený, rozkrájej ho, urovnej na míse, posyp žemlí strouhanou a přidej k tomu sardelovou omáčku.

### Srnčí kýta pečená

Sejmi kůžičky, ober a očisť kýtu, prostrkej slaninou, nasol a polož na pekáč, v němž nalézá se koření, jalovec, cibule, bobkový list, tymián a lístky slaniny, voda s octem, a peč maso zvolna i polévej je

často šťávou. Když kýta změkla, nalij na ni dobré smetany a polívej šťávou, by se stala z toho silná hnědá omáčka. –

Je-li kýta ze starého zvířete, naloží se dříve s jalovcem a solí, obrací každého dne; v zimě může ležeti 10–14 dní. Potom se nechá 1–2 dni v kyselém odvaru a pak se vaří v tomto moku, až změkne, a pak se dále upraví, jak shora udáno.

### **Srnčí zadělávané**

Nech zvěřinu tu uležet a vař ji pak ve vodě a octě, přidej tymián, cibuli, jalovec, pepř, zázvor, bobek, nové koření, rozkrájej a dus v másle na rendlíku, zapraž polévku, v které se zvěřina vařila, přidej kyselou smetanu a proced' ji na zvěřinu a přidej kapary a citrónovou kůru.

### **Srnčí kýta naložená**

Protáhni čistou kýtu slaninou, nalij na ni víno a nech ji 3–4 dni v chladu ležeti, obracejíc ji denně, osol ji pak a dej na pekáč, vlej na ni polovic vína, v němž ležela, přidej kousek kůry chlebové, bobkový list, cibuli, hřebíček, kůru citrónovou a pepř. V tom peč kýtu, polívej ji máslem a konečně přidej trochu kyselé smetany. Za 2–2 ½ hod. jest kýta upečena.

### **Zadělávaný zajíc**

Stazeňého zajíce rozkrájej na kusy, dej do kasrolu 4 loty (7 dkgr.) másla, čtvrt lb. (14 dekagr.) slaniny, čtvrt lb. (14 dkgr.) uzené kýty (šunky), obé rozkrájeno na kostky. Do toho dej dvě cibule, dvě řípy rozkrájené na lístky, kousek česneku, 4 bobkové listy, tymián, citrónovou kůru, sůl a koření. Chvíli to smaž, a pak dej rozkrájeného zajíce do kasrolu a dus ho. Když měkne, posyp jej trochu moukou, přidej červeného vína, trochu polévky a octa a nech v tom zajíce, až změkne. Krev zaječí dej do omáčky a míchej, by se nesrazila, a když

jsi ji náležitě povařila, sced' ji do kasrolu a vlož do toho zajíce, ohřej a dej na stůl, oblož cibulkou neb věncem z máselného těsta.

## **Zajíc pečený**

Omyj zaječí zadek a vyšpikuj, dej na pekáč do láku z octa a vody, v němž vařen tymián, bobek, pepř, zázvor a cibule, a nechej 3–4 dni ležet a každý den ho obrať. Pod pečení dej trochu omáčky, přidej kousek másla, polívej ji smetanou a maž máslem, až zčervená; pak dej na mísu a polej omáčkou.

## **Zaječí předek**

Dus rozkrájený předek zaječí na rendlíku s cibulí, slaninou, máslem, polévkou a tymiánem, posol a přilej polévky, přidej máslo a dus to dále; když jest zajíc dosti měkký, urovnej na mísu a oblož smaženou žemličkou.

## **Naložený zajíc**

Rozděl zajíce na 3 díly, hřbet, nohy a stehna, smíchej sůl, jalovec, tymián, bobkový list, bazilku, natři tím každou část zajíce a ulož do kbelíku, pokrop vždy octem, a když vše uloženo jest, přidej sůl a ocet i zeleninu, přikryj to ubrusem v octě namočeným a pak prknem, na něž dej kámen, a postav to do studena.

## **Zaječí nádivka**

Nakrájej ze zadku pěkné lístky, osol a sklepej je, našpikuj, opepři ostatní, osol a udus se špekem a zeleninou, až to změkne, sejmi s kostí maso a rozsekej je, utluč a promačkej skrze sejto. Spěň na 1 zajíce kousek másla jako vejce veliký, přidej 2 celá vejce, namaž obrouček máslem a posyp moukou a nechej to hodinu vařiti v páře, před upravením upeč nádivku, udělej omáčku z lanýžů s červeným vínem a vlij to do omáčky, vyklop to z formy, oblož nádivku kolem, vlij na to omáčku a dej to na stůl.

## **Divoký kanec (černá zvěřina)**

Zadělávané kančí maso. K tomu se berou prsa a žebra mladých kanců. Jsou-li tučná, obere se sádlo, maso dá se do rendlíku, osolí a posype celerem, mrkví a cibulí. Pak se vleje dva a půl žejdl. (0,90 lt.) vína na to a nechá se to 2 dny ležeti. Potom se zvěřina dusí a když jest měkká, rozkrájí se. Zatím udělej hnědou jíšku, rozmíchej s ní omáčku ze zvěřiny a nech svařiti. Dej pak do ní zase maso, přilej čtvrt žejdlíka (0,09 ltr.) vína, vymačkej na to šťávu z půl citronu, a když se to dusilo chvíli, urovnej na mísu a vlej na to přecezenou omáčku.

## **Kančí kýta pečená**

Nech kýtu ležeti as hodinu ve vodě, pak ji stáhni, omyj a vlož do pekáče. Přidej cibuli, mrkev, pór, celer, pepř, sůl, jalovec, hřebíček a víno, nech to ležeti den a noc. Potom vyndej do jiného pekáče a peč maso, polej omáčkou a máslem. – Při podání na stůl přidá se k tomu omáčka s kaparami.

## **Kančí hlava vařená**

Opal hlavu žhavým železem, potom ji otři ostrým kartáčem, omej a nech ležet asi 5 hodin ve vodě. Stáhni pak kůži s jazyka, zavaž hlavu do plátna a vlož do hrnce. Přidej víno, ocet a vodu, pak cibuli, petružel, celer, citrónovou kůru, pepř, jalovec, tymián, bobkový list, česnek a vař to do měkka. Vyndej hlavu a na míse ji oblož citronem, červenou řípou, tvrdými vejci, bobkovým listem a řetkvičkou.

## **Kotletky ze zvěřiny**

K těmto vezme se maso jelení, srnčí neb zaječí a přidá se stejná část vepřového, což vše rozseká se na drobno. Přidá se k tomu houska namočená a vymačkaná, vejce, utřená sardelka, pepř a kůra citrónová. Vše to se osolí, prohněte dobře i nadělají se z toho malé

kotletky, ježto se upekou na másle nebo sádle na prudkém ohni. K tomu se dá rejže anebo sardelová omáčka do nádoby a přimíchá se k ní šťáva z kotletků.

## **Sekanina ze zvěřiny (haše)**

Vezmi zbytky zvěřiny pečené a rozsekej; při tom udělej z másla neb loje hovězího a trošky mouky řídkou jíšku načervenalou, přidej k tomu rozsekané maso, osol to dle potřeby, přidej k tomu trochu šťávy citrónové a dus to asi půl hodiny. Pak to dej na mísu a kolem toho smažené brambory, nebo pečivo z těsta křehkého.

## **Zvěřina studená s aspikem**

Zbytky zvěřiny, srnce, zajíce, bažanta, koroptve a j. očistí se, zbaví kostí a maso nařeže se na nudle; též několik sardelí se rozkrájí a kosti z nich se odstraní, přidá se aspik, vše se promíchá a posype kaparami nasekanými. Kousky malé (odpadky) utlukou se v hmoždíři s bobkem, pepřem, žlutky na tvrdo uvařenými, cibulí; smíchají se s octem vinným, procedí skrze sítko, přidá se dobrý olej a pak se tato omáčka nalije na zvěřinu.

## **Bažant pečený**

Bažanta pěci lze buď v troubě neb na rožni; nejprve musí však několik dní viseti v studenu. Potom se oškube, čmýří se opálí na líhu, bažant se vykuchá a osolí. Má-li se pěci na rožni, obloží se na prsou slaninou a ta se obváže nití; též do bílého papíru se zabalí. Když se půl hodiny pekl na rožni, sejme se papír a bažant se dopeče na prudkém ohni a dá na mísu i vleje se naň šťáva, jež z něho vyprýštila. Na míse obloží jej řechou. – Peče-li se v troubě, protáhnou se prsa slaninou, do pekáče se dá máslo s cibulí, bažant obalí se papírem, vloží na cibuli a podleje polévkou. Za půl hodiny sejme se papír, bažant se obrátí, podlévá a maže máslem, až se upeče, načež se rozkrájí na míse a poleje přecezenou omáčkou.

## **Bažant dušený**

Dej do rendlíku 1 cibuli skrájenou, trochu soli, 6 zrněk jalovce, 5 zrněk pepře, 1 bobkový list, kousek zázvoru, přilej trochu vína a též hovězí polévky. Polož na to bažanta dobře očištěného a slaninou obvázaného a nech dusiti as 1 ½ hod. do měkka a polévej často šťávou. Do jiného rendlíku dej 4 lžíce bílého vína, 6 žloutků, 6 šalotek krájených, 3 sardele rozkrájené, kousek másla a citrónové kůry, promíchej to vše a utři, nalij trochu silné hovězí polévky na to a míchej tím na ohni, až se to vaří, načež přilej šťávu z bažanta, vymačkej citron do toho, přidej sůl a nech to vařiti. Potom rozkrájej bažanta na mísu a proced' naň onu omáčku.

## **Bažant nadívaný**

Rozsekej čistě lanýže s ošlejem, petruželí a žampiony, dej do kuthanu, přidej slaninu nakrájenou a tymián tlučený i list bobkový, trochu vína a kousek cukru, přikryj to a dus trochu, načež tím nadij bažanta, zašij, oblož slaninou a ovaž, obal papírem a peč na rožni a potom přidej omáčku lanýžovou.

## **Salami z bažantů**

Nakrájej zbytky bažanta pečeného na kousky, ostatní roztluč v hmoždíři. Udělej hnědou jíšku a dej do ní polévku a sklenku vína (madeira nejlépe), svař to v hustou omáčku a přidej k tomu roztlučené zbytky a svař i proced' to pak. Do této omáčky vlož bažanta, nechej trochu ovařit, vyndej na mísu a polij omáčkou a oblož nakrájenou a na másle osmaženou žemličkou. Tímž způsobem lze upravit zbytky koroptví, kachny divoké neb domácí a j.

## Sluky pečené

Sluky jsou nejlepší na podzim; po zabítí mají viseti v studenu 2 dni; oškubají se čistě a opálí, vykuchají, vymyjou a nasolí uvnitř. Žaludky se zahodí, ostatní vnitřnosti se rozsekají. Sluky posypou se pepřem, do nich se dá kus másla, nakape se na ně šťáva z citronu, prsa obloží se slaninou a sluky zabalí do bílého papíru. Do pekáče dá se několik jalovců, kousek tymiánu, mrkve, másla, přileje se trochu vína a polévky hovězí. Do toho dají se sluky, pekou se a polívají šťávou. Vnitřnosti dusí se s petruželí zelenou, šalotkami, nastrouhá se slanina a žemle, a přidá se též sůl a pepř, trochu vína, a svaří se to v hustou omáčku. Rozkrájí a usmaží se žemle a pomaže tou smíšeninou a nechá ohřát v troubě. Sluky pečené urovnají se na míse, polijou šťávou a obloží namazanou žemlí.

## Dušené sluky

Ober sluky čistě, uřež pazoury a křídla až ke kloubu, oči vypíchej. Uvnitř nasol sluky, nohy obvaž a zobák prostrč skrze stehénko; na rendlík dej kus másla, trochu cibule krájené, 6 jalovců, kousek mrkve a trochu vína. Na to polož sluky a nech dusiti do měkka. Udělej hnědou jíšku s hnědou polévkou a trochem vína, přidej k tomu šťávu ze sluk a když se to povaří a scedí, dají se sluky do té omáčky, vaří se v ní ještě as minutu a nakape se do toho šťávy z citronu.

## Tetřev pečený

Mladý tetřev se oškubá, vykuchá, vypere, osolí uvnitř a protáhne na prsou slaninou. Do rendlíku se dá máslo, slanina, citron, cibule, 6 zrn pepře, 10 zrn jalovce, na to se dá tetřev a peče se i polévá polévkou a červeným vínem.

Starý tetřev nechá se ležeti aspoň sedm dní v moku, jenž upraví se takto: Skrájej do 0,35 lt. vína a 0,53 lt octa 1 cibuli, přidej bobkový list, 6 zrn pepře, 5 hřebíčků a trochu nového koření, což se vaří a pak

nechá vychladnout. Každý den se tetřev musí nejméně jednou obrátit. Potom se peče, polovicí moku, v němž ležel, podleje a polévá šťávou svou a maže máslem. Pak se obrátí a přileje trochu kyselé smetany. Když změkne, rozkrájí se na mísu. Do omáčky na pekáč vlejou se 3 rozkloktaná vejce, omáčka pak se míchá, až zhoustne, načež se vleje na tetřeva skrze sítko.

## **Tetřev dušený**

Skrájej kus slaniny na nudle a obal v tlučeném pepři, soli, tymiánu a bobkovém listí (tlučeném). Slaninou tou protáhni prsa a stehna očištěného tetřeva, vlož jej osoleného do rendlíku na cibul, petružel, mrkev, bobkový list, tymián a 6 hřebíčků. Vlej na to žejdlík (0,35 lt.) červ. vína a přidej šťávu 1 citronu. Rendlík přiklop a nech v tom tetřeva ležeti 10 dní a obracej ho často. Potom ho oblož slaninou, přidej trochu hovězí polévky a dus tetřeva v omáčce, v které ležel, a polévej často omáčkou tou. Potom ho vyndej, rozkrájej a na mísu urovnej. Omáčku proced', seber tuk, vař v ní trochu hnědé omáčky a vlej pak na tetřeva.

## **Pečené koroptve**

K pečení hodí se mladé koroptve, staré se dusí. Koncem září a počátkem října jsou nejchutnější; oškubají a vykuchají se, umejou, osolí uvnitř a potrou jalovcem rozmačkaným, protáhnou slaninou a dají na pekáč do másla, podlijou polévkou a pekou se při prudkém ohni, podlévají a mažou.

## **Dušené koroptve**

Očištěné koroptve prostrkej a osol; rozkrájej cibuli do rendlíku a usmaž; přidej slaninu, bobkový list, tymián a trochu všehochuti. Polož na to koroptve a nech to dusit chvíli. Přilej žejdlík (0,35 lt.) polévky dobré, asi polovicí vína a zapraž to hnědou jíškou, přidej kousek cukru, několik kaparů a když koroptve změknu, rozkrájejí



se, polejou omáčkou cezenou a obloží citronem na koláčky rozkrájeným.

## **Pečené kvíčaly**

Stáhni kůži s očištěných kvíčal, vyber vnitřnosti, osol kvíčaly zevně i uvnitř, obal slaninou, obvaž a dej na mělký rendlík. Podle trochu hovězí polévky a peč je na prudkém ohni. Mohou se také péci na rožni a pak se na ně nakape máslo a posypou se strouhanou žemlovou kůrou. – Též slaninou lze je prostrkati.

## **Dušené kvíčaly**

Očisť kvíčaly, zašpejluj a obvaž každou vinním listem. Dej je do rendlíku na máslo s pepřem, mrkví a cibulí, přilej trochu vína, trochu polévky neb šťávy z pečeně a dus kvíčaly přikryté, až zhoustne šťáva. Potom sejmi nitky i lístky a potří ptáky omáčkou, a dej na zelí neb na zelený hrách.

## **Křepelky**

Křepelky upravují, pekou a dusí se jako kvíčaly.

## **Husa divoká v omáčce**

Dej do kuthanu očištěnou husu, polij omáčkou, přidej cibuli, bobek, hřebíček a nové koření, kousek zázvoru a trochu soli a dus to na prudkém ohni, až husa zhnědne, načež ji vyndej, nasyp do kuthanu trochu mouky, upraž ji, rozmíchej polévkou a omáčkou, vlož do toho zase husu i nechej vařiti, až změkne. Omáčku proced' potom, přidej lžici kůry citrónové drobounce rozsekané i vlej to na husu.

## **Divoká kachna**

Na rendlík dej slaninu, cibuli krájenou, celer, petržel, tymián, bobek, pepř, hřebíček, nové koření a kousek másla i dus na tom kachnu do červena, obracej a přilívej polévky trochu i octa. Potom vyndej kachnu, do šťávy její přidej kůry citrónové, kaprlat, kousek cukru na másle praženého a kousek cukru bílého i svař to vše na omáčku. Konečně povař v tom kachnu, rozkrájej ji, urovnej na míse a polij omáčkou.

## **Ptáčky s omáčkou**

Ovař ptáčky v rendlíku, též uvař uzené i telecí maso i nech dusit na másle; usekej obé, přidej tuk hovězí, vejce, hřebíček, květ, kůru citrónovou, utři to na míse, promíchej houskou strouhanou, vlož to do formy a na to ptáčky i peč v troubě. Udělej omáčku z odřezků telecího a uzeného masa i ptáčků dušených s cibulí, citrónovou kůrou, hřebíčkem a vínem i polévkou, zapraž to jíškou hnědou i proced' omáčku a přidej k ptáčkům.

## Ryby (raci a pod.)

### Kapr na černo

Vykuchej pozorně kapra, vypláchni octem a tento ocet s krví smíšený schovej k další potřebě.

Kapra rozděl na příhodné kusy, nasol a polož na mísu, vezmi piva část přiměřenou, přidej i mrkev, i petružel, i celer, cibuli, na koláčky skrájené, bobkové listí, tymián, česnek, ořechová jádra, nové koření, zázvor, pepř a hřebíček, vše celé; to vař chvíli v pivě a pak do toho dej rybu a vař ji asi půl hodiny. Pak namíchej do rybí krve perník a vlej na kapra a vař to opět. Potom vyndeš rybu na mísu a sced' na ni omáčku.

### Kapr na modro

Vykuchej kapra a rozkrájej na kusy, vlož je na mísu a polej vařícím octem. Dej do kasrolu cibuli, česnek, zázvor, pepř, nové koření, hřebíček, citrónovou kůru, bobkové listí a tymián; slej na to ocet s kapra a přidej tolik vody, by ryba byla v tekutinu ponořena, a osol to. Přikryj to papírem pijavým a pokličkou, vař půl hodiny, vyndeš kapra na mísu a sced' naň omáčku, v které se vařil, a dej to do studena, by to stuhlo. Na stůl dej k rybě buď ocet a olej aneb strouhaný křen.

### Kapr smažený

Nakrájej náležitě očištěnou rybu na kousky, nasol a nech ležeti půl hodiny. Potom ji otři, obal v mouce, omoč v rozkloktaných vejcích a obal v strouhané žemli a usmaž v rozpáleném másle. K rybě té dáti můžeš zeleninu, salát, zelí, neb strouhaný křen.

## **Kapr pečený**

Očištěného kapra rozkrájej na kusy a potří dobře solí. Rozpusť máslo v rendlíku a v tom upeč kusy kapra po obou stranách do zlatova a pak je posyp strouhanou houskou. Potom je vyndej, do rendlíku dej několik bobkových listů, ocet, vodu, drobnou citrónovou kůru, nech to vařit a sced' na rybu. Místo smíšeniny té můžeš přidati kus sardelového másla a když se rozpustilo, vleje se na rybu a ta se posype strouhanou houskou.

## **Marinovaný kapr**

Kapr vykuchaný a očištěný rozkrájí a nasolí se. Kusy ty namočí se v rozpuštěném másle, vloží do pekáče máslem vymazaného a pekou do červena. Potom vloží se do hrnce vrstva ryby a posype citrónovou kůrou a kapary, a na tu vrstvu druhá atd. Svaří se vinný ocet s cibulí, česnekem, pepřem, zázvorem, novým kořením, citrónovou kůrou, bobkovým listím a vlije se to na kapra, přiklopí a dá se do studena, kdež se mnoho neděl může uschovati.

## **Losos smažený**

Losos očistí se a rozkrájí na kusy, pak se nasolí a nechá ležeti půl hodiny. Obalí se v mouce, omočí v rozkloktaném vejci, posype strouhanou žemlí a smaží v rozpáleném másle.

## **Losos na modro**

Očištěný a rozkrájený losos poleje se na míse vařícím slaným octem. Zatím se dá na rendlík bílé víno s octem, stejné části, a přilije se trochu vody, přidá 8 zrněk pepře a též tolik hřebíčku, trochu nového koření, tymiánu a citrónové kůry, list bobkový a i rozkrájená cibule, celer a petružel, osolí se to a nechá vařit. Do toho se vloží losos, vaří půl hodiny, urovná se pak na mísu a předcí se naň omáčka a nechá se vystydnout.

## Losos uzený

Stáhni rybu, rozkrájej na kousky a dej na mísu; doprostřed pak dej zelenou petružel a zelené máslo, které shotovíš následovně: Utři kus čerstvého másla s několika žlutky na tvrdo vařenými a lžící barvy špenátové a protlač skrze sítko. Máslo to vypadá úhledné a zdobí značně pokrm.

## Losos marinovaný

Očištěného lososa rozkrájej na kusy, osol a opepři, i nech ležeti asi hodinu, zavař v rendlíku ve vodě a víně cibuli, bobkový list, pepř, nové koření, zázvor a hřebíček, vlož pak lososa do toho, a vař půl hodiny, vyndej ho na mísu, přeced' naň tu omáčku skrze ubrus, ovaž to papírem a ulož na studeném místě. Když jej chceš dáti na stůl, vyndej ho na mísu, posyp nakrájenou citrónovou kůrou a oblož rosolem (aspikem).

## Štika pečená

Očist' náležitě rybu, nasol uvnitř, vlož do octa s cibulí a nech státi asi 2 hodiny. Usmaž v rendlíku na másle cibuli skrájenou, celer, pór a mrkev, zapraž to poněkud a udus, nalej na to polévku, sklenku vína a koflík octa i přidej 8 zrněk pepře a i bobkový list; vař to půl hodiny, vymaž pekáč máslem a vlož do něho kus nakrájené petružele a celeru. Potři štika sardelovým máslem, vlož na to a peč v troubě a maž často máslem. Pečenou rybu vyndej a rozkrájej na míse. Omáčka připravená vleje se do pekáče, nechá chvíli v troubě a přecedí pak na štika.

## Štika na modro

Upraví se tímže způsobem jako kapr na modro.

## **Štika smažená**

Očisť rybu, vyper, rozkrájej a osol. Kousky jednotlivé obal v mouce a housce nastrouhané i smaž je na másle.

## **Štika s kaviárem**

Uvař štika celou nebo rozkrájenou s cibulí, pepřem a solí, a uprav na mísu a nechej chvíli státi. Kaviár smíchej s pepřem a šťávou citrónovou i dobrým olejem, vlij to na rybu a dej ji na stůl.

## **Štika s hořčicí**

Uvař štika v slané vodě, udělej omáčku z vína a trošku hořčice, smetany, cukru, pepře, květu a másla. Omáčkou tou polij rybu a dej na stůl.

## **Úhoř pečený**

Vykuchej úhoře, umyj, ale kůži nestáhni, osol jej, vlož do něho šalvěj, utlučenou a se žemličkou smíchanou. Vlož úhoře složeného do kasrolu máslem vymazaného a posyp strouhanou žemlí, oblož máslem a peč a při tom polévej máslem. Když jest upečen do červena, urovná se na mísu a obloží citrónovými řízky.

## **Úhoř smažený**

Očištěného úhoře skrájej na kousky, osol, napíchni každý kousek na vidličku, obal v mouce, omoč ve vejci rozmíchaném, posyp houskou nastrouhanou a vlož na to do rozpáleného másla i peč do žluta; potom urovnej ty kousky na mísu a citrónovými koláčky je oblož.

## **Sumec pečený**

Rozkrájej rybu na kusy, nasol ji a nech půl hodiny ležeti v soli a pak otři čistým šatem. Potom kusy ryby namaž máslem, polož je na rošt a peč nad uhlím. Při tom rybu častěji maž máslem, uprav na mísu a posyp rozstrouhanou žemlí. – Může se péci také v troubě, jest však chutnější na rožni pečená. – K rybě dají se citrónové řízky.

## **Lupice (candát)**

Očištěnou lupici nasol a nech ležet hodinu. Uprav sardelky na másle, přidej cibule, citrónové kůry nakrájené, nati petruželové sekané, pepře tlučeného (něco málo); promíchej to vše dobře, rybu nasolenou osuš a natři tou smíšeninou, vymaž pekáč máslem, vlož do něho rybu upravenou, nalij na ni žejdlík dobré smetany, přidej šťávu z citronu, posyp strouhanou kůrou ze žemličky a nech to v troubě upéci; potom vlož rybu na mísu i polej omáčkou, ve které se pekla.

## **Smažení pstruzi**

K tomu se berou jen malé ryby. Ty se očistí, nasolí, přikryjou a nechají ležeti  $\frac{3}{4}$  hodiny. Pak se usuší ubrouskem, namočí do rozkloktaných vajec, posypou žemlí strouhanou a smaží v másle, urovňají na misku a obloží citrony rozkrájenými.

## **Pstruzi na modro**

Vykuchej pstruhy a vyper, dej do kasrolu a polej vřelým octem, načež zmodrají. Potom přilij vody dle potřeby, přidej cibule rozkrájené, bobkový list, pepř, nové koření, citrónovou kůru a sůl, vař pstruhy zvolna půl hodiny, přikryj pijavým papírem a postav do studena. Když je dáš na mísu, posyp je zelenou petruželí a přidej k nim ocet v nádobě.

## Marinování pstruzi

Očištěné a nasolené pstruhy nech ležet a pak je otři. Dej do každého šalvěj, muškátový květ a tymián, pak je zašij, zabal do papíru máslem vymazaného a ten polívej, by pstruzi nevyschli. Když se upekou, nech je vychladnouti a pak vlož na mísu jednoho vedle druhého. Konečně svař vinní ocet s citrónovou kůrou a s kapary a nalij na upravené pstruhy; když vychladli, přikryj je dobře a uschovej.

## Slanečky

a) *Naložené.* Mléčné slanečky stáhni, nech přes noc v mléce, vyndej pak kosti a mléči, nařež kousky, vlož do nádoby, mléčí utři s olejem olivovým a vinním octem, míchej; nasekej cibuli, posyp jí slanečky i nalij na ně onu omáčku.

b) *Pečené.* Slanečky stažené dej do mléka i nech je 6-8 hodin v něm; pak je vyndej a vlož na papír máslem pomazaný, obal je jím, by pára neucházela, vlož je na pánev do másla; peč čtvrt hodiny, pak sejmi papír, slanečky srovnej na mísu a polej šťávou.

## Treska se sardelemi (štokfiš)

Do vody, v které chceš vařit tresku, dej 1-2 cibule, 3-4 bobkové listy, trochu soli a několik zrněk pepře, to se povaří a treska se dá do toho. Udělej bledou jíšku, nalij na ni polívku, v níž se treska vařila, rozmíchej to, povař a okořeň; pak rozetři asi dvě sardelky s máslem a dej do omáčky, nebo očištěného rozkrájeného slanečka; to se povaří a dá se do toho vařená, pěkně rozkrájená treska, která se ještě povaří a pak dá na stůl.

## Treska se smetanou

Sced' na polo uvařenou tresku, ochlad' studenou vodou a rozkrájej na kousky. Usmaž cibuli s rozstrouhanou žemlí, vymaž



kasrol máslem, dej do něho vrstvu tresky a posyp usmaženou strouhanou žemlí; rozklokej smetanu s muškátem a s petruželí zelenou na drobno rozsekanou a tím polij žemli rozstrouhanou. To se poklade treskou a tak se pokračuje dále. Konečně se to pokropí máslem, dusí se to v troubě a pak dá na stůl.

## **Ryby uzené (jak se upravují)**

Dej rybu do krajáče i polej vařící vodou, přikryj a nech státi čtvrt hodiny, stáhni ji pak, udělej omáčku máslovou s citrónovou šťávou, přidej kousek másla, zelenou petružel, ořech a květ muškátový, vlož rybu do toho i vař ji a pak to uprav na stůl.

## **Raci vaření**

Očištěné raky dej na rendlík, přidej kousek másla, petružele zelené a soli, kmínu, polej to vařícím pivem a vař 20 minut. Rozdělvej v hrnečku kousek másla s moukou, 2 žloutky, cukrem a smetanou. Vlej to do piva, z něhož raky vyndáš, smíchej a svař a vlej na raky na míse urovnané.

## **Raci s kmínem**

Uvař raky se solí, kmínem a petruželí ve vodě, až zčervenají, ozdob je zelenou petruželí a dej na stůl.

## **Raci se smetanou**

Svař půl žejdlíku vína se žejdlíkem smetany, přidej dva loty másla, sůl a kmín, dej do toho asi třicet očištěných raků a dus je čtvrt hodiny i uprav s tou omáčkou.

## **Raci v omáče**

Uvař raky, utři na másle mouku a pažitku, přidej vařící smetanu, dva žloutky, rozmíchej to dobře u ohně a vlej na mísu a vlož raky do toho.

## **Žáby dušené**

Spěň cibuli na rendlíku v másle, přidej trochu mouky a polévky, citrónové šťávy, vlož do toho žáby a dus. Osol to a přidej pepř, zelenou petružel a 5 čistých sardelek. Potom přimíchej 3 žloutky a šťávu z citronu a polej žáby na míse urovnané touto omáčkou.

## **Žáby zadělávané**

Vyper čistě žabí stehýnka, osol a dus je v rendlíku na másle s nasekanou petruželí zelenou. Uvař v petruželové vodě žab několik, udělej bledou jíšku, zavař ji a pak vlij tuto omáčku na žáby.

## **Žáby smažené**

Umyj řádně žáby, osol a nech asi půl hodiny v soli ležeti, pak je obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal v housce strouhané i nech je smažit na másle do žluta; ozdob je zelenou petruželí, než je dáš na stůl.

## **Mušle**

Omyj mušle ve víně a to dej s kusem másla do kasrolu a okořeň muškátem; vlož do toho mušle, priklop a dus je, až se počnou otvírati. Podej je v této šťávě nebo přidej k nim něco vína. Když se vyndají z kasrolu, dá se do něho rozstrouhaná smažená žemle, citrónová kůra a šťáva, rozmíchá se to u ohně a dá do mísy; mušle dají se na to a obloží citrónovými řízkami.

## Nadívání hlemýžďové

Uvař hlemýžďě, vyndej ze skořápek, uřež jim ocásky do polovice a hlemýžďě rozkrájej na drobno. Přidej lžičku rozkrájeného ošlejchu, zelené petružele, žampionů a tři rozsekané sardele. To všecko smaží se chvíli s kouskem másla, posype se strouhanou žemlí, poleje smetanou a vaří se; pak se přimíchají 3 žloutky, přidá se trochu bílého pepře a soli, načež se to naděje do skořápek a smaží asi čtvrt hodiny, až zčervenají, načež se dají na stůl.

## Hlemýždi s vínem

Nadij hlemýžďě, jak s hora udáno, a dej na mísu tak, aby byli nádivkou vzhůru obrázení. Usmaz žemličku strouhanou, nalij na ni vody, v které se vařili hlemýžďové, a vína, každého polovici. Do toho dej dva loty sardelí s máslem rozetřených, povař to, nalej na hlemýžďě omáčky a dus je v troubě čtvrt hodiny.

## Želvy zadělané

Utni želvě hlavu i nohy. Aby je vystrčila, dej jí na zadek žhavé železo. Pak ji nech vykrváceti ve vodě, vař ji asi hodinu, sejmi kůži a vař ji opět s rozličným kořením. Když změkla, dá se vyndati ze skořepiny, vykuchej ji a rozřež na kusy. Udělej bledou jíšku, rozmíchej polévkou ze želvy a v této omáčce dus trochu maso ze želvy.

## Želví ragout

Želvy vař v slané vodě až změknu, vyndej je ze skořepiny, sejmi kůži, vnitřnosti odstraň, želvy pak rozkrájej na kusy, udělej omáčku máslovou a přidej vodu hrachovou. Dus pak na másle petružel zelenou, půl žejdlíku hrachu, nakrájené žampiony, asi 20 ocásků račích, přidej to k želvám a vař dohromady. Na stůl dej jen málo omáčky a jako ozdobu věnec z máslového těsta.

# Saláty a kompoty

## Salát štěrbákový

Na salát ze štěrbáku vezme se jen to, co jest žluté, a náležitě se omyje; pak se osolí salát a ocukruje, upraví troškem octa a oleje.

## Salát z chmele

Vymyj náležitě mladý, jemný chmelíček, ober jej a vyčist', vař ve slané vodě jako špargl, ochlad' a uprav octem, olejem a pepřem.

## Salát z mrkve

Očist' mrkev, omyj a rozkrájej na nudle, vař se solí, cukrem a máslem, až změkne, aniž by se rozvařila. Pak to sced' a když to vychladne, přidej malinový ocet, cukr, olej a pepř.

## Celerový salát

Ober čistě celer, oloupej, omyj a vař na měkko v hovězí polévce neb v slané vodě. Když změkne, vyndej celer, nech vychladnouti, očist' a rozkrájej na tenké koláčky, uprav octem a olejem a pepřem.

## Hlávkový salát

Vyber pěkné tvrdé hlávky, ober, vyper a vyčist', rozkrájej na čtvrtky, rozlož na míse neb na talíři, osol a polej octem a olejem; přidej vejce vařené na tvrdo a na čtvrtky nakrájené. Také může se připravit kyselou smetanou, která se naň naleje místo octa neb s troškem octa; přidá se trochu pepře a nakrájené pažitky.

## **Řeřichový salát**

Přeber a vyper řeřichu, osol, přidej olej, ocet a cukr a můžeš ji takto upravenou dáti na stůl, nebo přidej ještě salát štěrbákový, kdežto z každého se udělá zvlášť na míse věnec, olej pak a ocet přidá se také zvlášť na stůl.

## **Okurkový salát**

Oloupej okurky, rozkrouhej na tenké lístky, osol a nech státi asi půl hodiny, pak je vymačkej a opepři; dej na ně ocet, olej, petružel a pažitku, též trochu cukru můžeš přidati. – Salát ten možno upravití též dobrou kyselou smetanou.

## **Salát z karfiolu**

Uprav karfiol, uvař v slané vodě s máslem, aby růže zůstaly celé; když vychladne, vyndej jej na ubrus i nechej osáknouti a urovnej na mísu. – Skrže síto protlač tvrdé žloutky, rozmíchej s olejem francouzským (olivovým), přidej octa vinního, osol to a opepři i polej tím karfiol, jež za salát můžeš podati.

## **Salát z hlávek zelných**

Vyper, očist' hlávky mladé, pěkné, rozkrájej listy na tenké nudle, osol to, opepři a promíchej s octem a olejem, i uprav salát na mísu.

## **Bramborový salát**

Uvař brambory, nejlépe ne moučnaté, oloupej a nakrájej na lístky, nasekej cibuli na drobno, přidej k bramborům, osol to a opepři, dej na to olej a tak uprav salát.

## **Salát z fízolí**

Uřež zeleným fízolím špičky a natě odloupni, nakrájej z nich čtverce, vař je v slané vodě a když vychladnou, osol je, opepři a uprav octem a olejem.

## **Vlašský salát**

Nechej vychladnout vařené, oloupané brambory, rozkrájej několik míšeňských jablek oloupaných, též i cibuli, kus šunky, kus uzeného jazyku a slanečka. Brambory na koláčky rozkrájené rozlož po míse, posyp jablky a cibulí, dej na to kousky šunky, jazyku a slanečka, pak zase bramborové koláčky, posyp jablky a cibulí a vlož na to rozpuštěnou sardeli. Rozmíchej dobrý vinní ocet se solí a olejem provençalským a vlej na to.

## **Míchaný salát**

Uvař v slané měkké vodě do měkka malé boby, též celer a vlož tento do studené vody, rozkrájej sardelky a i slanečka. Smíchej ocet s provençalským olejem, omoč v tom celer na kostky skrájený a klad' na mísu. Dej boby do octa, vyndej na mísu na celer, syp na to půl rozkrájené cibulky a urovnej věci ostatní. Utrí několik vařených žloutků s octem a olejem a vlej na to.

## **Salát ze sardelí (slanečků)**

Vyber sardele, rozpul, vyber kosti, polož rybičky na mísu, posyp kaparem, obal třeba některé, dej kolem olivy a polej to octem a olejem. – Salát ze slanečků připraví se též tak i lze oba smíchat, jakož i přidati k salátu bramborovému.

## **Červená řípa**

Uvař řípu červenou, nech vychladnouti, oloupej a skrájej na tenké lístky. Dno nádoby kamenné posyp solí, pepřem a křenem

(skrájeným), vlož na to vrstvu řípy, posyp ji pepřem a křenem a dej na to novou vrstvu i pokračuj tak, až je nádoba plna, pak nalij ocet na řepu i nech to státi několik dní, načež řípu za salát můžeš upotřebiti.

## **Švestkový kompot**

Umyj čistě suché švestky, vař je s vínem, cukrem, skořicí a citrónovou kůrou, dej na mísu, posyp drobnou citrónovou kůrou, proced' na to šťávu; kompot pak dej studený na stůl.

## **Třešňový kompot**

Vyper pěkné třešně, stopky na polo uřež i vlož třešně do čistého syrobu, k němuž cukr a voda přidány. Něco málo třešně ovař, pěnu seber, postav třešně úhledně stopkami vzhůru na misku i polej svařenou šťávou.

## **Jahodový kompot**

Přeber jahody, vyper, protlač polovici skrze síto, promíchej tekutinu tu cukrem a přidej k tomu ostatní jahody a smíchej opět; na mísu dej kolem toho malé piškoty.

## **Kompot z čerstvých švestek**

Nalij horkou vodu na zralé švestky, sejmi s nich slupky, dej je na rendlík, přidej cukr a víno, nech to vše chvilku dusit, urovnej to na misku, posyp cukrem nebo citrónovou kůrou.

## **Meruňkový kompot**

Oloupej pěkné meruňky, rozpul a vyndej pecky; meruňky vlož do kuthanu, posyp cukrem, polij vodou, přikryj a nech dusit do měkka, pak vychladnout i dej na misku, v šťávě svař jádra

vyloupaná do husta, vlož do každé půle meruňky rozpůlené jádro i polej to šťávou.

## **Kompot z ostružin**

Vyper pěkné ostružiny, nech osáknouti; svař ve vodě as půl libry cukru, dej do toho ostružiny, přidej kousek skořice a kůry citrónové i vař to na polo přikryté as čtvrt hodiny, pak to nech vychladnout a dej na misku. – Tímže způsobem lze upravit i též kompot z jahod černých (borůvek).

## **Angreštvý kompot**

Ober angrešt ještě trochu tvrdý, dej do vody, svař v rendlíku s cukrem, vyndej jej do cukru, protřes to a nech 2-3 minuty vařit, vyndej na misku a dej na stůl k studené pečení.

## **Kompot z brusinek**

Svař červené víno s cukrem, skořicí a citrónovou kůrou, když to houstne, přidej brusinky a nech je změkknout, vyndej pak na misku, rozkrájej pomeranč a oblož tím brusinky, posyp to cukrem a dej na stůl.

## **Kompot kaštanový**

Oloupej z kaštanů tvrdou kůži, dej je pak do horké vody a oloupej i druhou slupku. Svař část cukru ve vodě a víně, vlož do toho kaštany, nech je dusit, urovnej na misku a polej šťávou.

## **Kompot z hrušek**

Dej na rendlík vodu s cukrem a šťávu z citronu, rozkrájej hrušky, oloupej, potřij šťávou citrónovou a vař v upravené vodě v rendlíku do měkka, nech je vychladnout, urovnej na mísu, posyp cukrem a malými hrozinkami a polej šťávou z rendlíku.



Jiný způsob. Uvař hrušky, přendej je do studené vody, pak oloupej a rozpul. Svař vodu s cukrem a citrónovou šťávou, vlož tam hrušky, posyp hrozkami a vař, až změknu. Pak je vyndej, urovnej na mísu a polej šťávou jejich.

## **Kompot jahodový, malinový a rybízový**

Pěkné zralé jahody vyper v čisté vodě a nechej osáknouti na řešetě. Potom svař na každý litr  $\frac{1}{4}$  klg. cukru hodně hustě, dej do něho jahody a mírně je s ním zavař, pak je nech vychladnouti. Tímž způsobem upravit lze též kompot malinový a rybízový.

## **Kompot z mirabelek**

Zralé, posud tuhé mirabelky sprostí se pecek, dají do vařícího cukru a nechají se v něm řádně vařit, při čemž potřebí, několikrát je obrátiti. Mohou se nechati celé nebo se rozřežou na půlky.

## **Kompot slívový**

Rozkrájej zralé slívy na půlky a vyber pecky. Uvař je pak s cukrem, skořicí a citrónovou kůrou.

Má-li kompot býti velmi dobrý, oloupejme slívy a přilejme trochu vína. Když slívy změknu, vyndejme je opěnovačkou a svařme cukr hustěji a vlejme pak vychladlý na slívy.

## **Kompot složený**

Z jablečné huspeniny hezky tuhé udělej na misce kříž jednou neb dvakrát a do příhrad takto vzniklých vlož kompot, a sice do každé jiný. Okraj vylož potom citronátem a zelenými špičkami lusek bobových, nebo mandlemi a pistaciemi.

## Kompot ze šípků

Vyper řádně šípky sušené a nech močiti ve vodě několik hodin. Potom slej tu vodu a vař šípky zvolna ve vodě s bílým vínem a cukrem smíšené. Také možno je vařiti s hrozkami, kdežto močené šípky dusí se s vodou a cukrem, pak se vaří s hrozkami vypranými, peciček zbavenými, k čemuž přidá se trochu citrónové kůry, drobounce nasekané, a trochu bílého vína. Vaří se to asi hodinu.

## Kompot z višňi

Višně pecek zbavené svaří se s cukrem, opěnovačkou pak složí se na misku, cukr nechá se odkapat. Ku šťávě zbývající přidá se sklenice šťávy rybízové, i vaří se to na řídkou huspeninu, jež pak vychladlá nalije se na višně.

### Jiný způsob

Višně bez pecek vaří se s vínem, cukrem se skořicí a kůrou citrónovou. Když změkly, vyndají se, vybere se též skořice a kůra citrónová, šťáva svaří na husto a vleje vychladlá na višně. Lze také višním pecky nechati.

### Jiný způsob

Vyndež z višňi pecky, dej je s cukrem a máslem na mírný oheň a nechež změkhnouti. Rozdrob do nich potom několik sucharů, neb upraž suchary v másle a vlož na horké višně, by šťáva se do nich vtáhla. Posyp to pak cukrem a skořicí.

## Kompot císařský

Oloupaná, jaderníků zbavená jablka svaří se s cukrem, skořicí a citrónovou kůrou a dají na řešeto, by osákla. Tekutina se zavaří,

zakvedlá se trochu mouky se žloutky, přidá se smetana s cukrem a pomíchá se to na ohni. To se vlije do zavařené šťávy jablečné, přidá se šťáva citrónová a sníh z vajec. Jablka uvařená pokropí se citronátem, složí na pánvici, polejou smetanou, posypou cukrem a pekou na slabém ohni. Po vychladnutí přidá se dle libosti zavařenina.

## Kompot z jablek

Oloupej a vyčišť pěkná jablka, vlož na pánvici, posyp cukrem a skořici, nebo přidej trochu citrónové kůry, vody neb vína, i postav to na vlažná kamna, by se to kvasilo. Polívej to častěji, i můžeš to dáti na stůl a nadíti třeba ještě nějakou marmeládou, smíšenou s hrozinkami.

### Jiný způsob

Jablka dobrá, nejlépe renety, oloupají se a rozkrájí na koláčky. Slupky se svaří se skořicí a kůrou citrónovou, šťáva sleje se, přidá cukr a vaří se znovu, při čemž vloží se do ní trochu jablečných koláčků. Když změkly, vyndají se a vloží se tam jiné, a tak se pokračuje, až jsou všechny uvařeny. Pak se svaří šťáva hustě, vleje na mísu a nechá vystydnouti. Přichystá se zároveň hustší jablečná marmeláda. Potom upravuje se kompot; na mísu natře se trochu marmelády, okraj obloží se koláčky jablečnými, pak dá se opět kruh marmelády a kruh koláčků, a tak se pokračuje, až je mísa plná. Na vrch položí se několik koláčků naditých zavařeninou neb marmeládou. Může se na každý položit zavařená višně a vše ozdobiti huspeninou jablečnou.

# Paštiky

## Těsto k paštikám

Prosyp sítem 1 libru (56 dkgr.) mouky, přidej  $\frac{3}{4}$  lib. (42 dkgr.) másla, tři žloutky, půl lžíce soli a půl žejdl. (0,18 ltr.) vody. Prohněť vodu, máslo i žloutky a přidávej pomalu mouku, až se stane těsto, a to nechej asi půl hodiny kynouti.

## Paštika bramborová

Rozválej tence paštikové těsto, vymaž formu máslem a vylož tím těstem. Pokryj to pak vařenými, na koláčky rozkrájenými brambory, posol, vlož na ně vrstvu šunky tence krájené a pak zase brambory a tak pokračuj dále. Nahoru opět dej brambory, polij to smetanou a poklad' máslem. Na konci to přikryj těstem paštikovým, to pomaz vejcem a dej to pak do trouby péci.

## Paštika ze žloutků

Udělej paštikové těsto; povař telecí vemeno a brzlík, rozkrájej na kousky, rozmíchej 20 žloutků s 12 loty (21 dk.) utřeného másla, přidej trochu mouky a 8 lžic smetany, rozmíchej to, pak přidej máslo, citronovou kůru, sůl a tlučený květ a zas to rozmíchej. Vymaž formu máslem, vylož těstem paštikovým, naplň míchaninou, přikryj těstem, potřij vejcem a dej péci asi hodinu.

## Paštika sardelová

Udělej těsto, vyber kůstky z 8 sardelí, rozsekej rybičky a dus s kouskem másla a sekané zelené petrželky s cibulkou. Omoč rozkrájenou žemli v mléce, vytlač, přidej k tomu kousek čerstvého másla a dus opět, pak přimíchej čtyry žloutky. Mimo to rozpul dvacet sardelí, vyndej kostičky a stoč půlky. Z těsta paštikového

udělej koláčky, vlož jich polovic na plech, potří každý nádivkou a polož sardele do prostřed. Ostatními koláčky to přikrej a potří vejcem i dej péci do trouby.

## **Paštika z koroptví**

Udělej těsto z pečených koroptví, ořež maso a rozsekej kůstky, játra, srdce atd. utluč, na rendlík dej strouhanou cibuli s máslem, nech zpěnit, osol, přidej červené víno, trochu hovězí polévky, vař to a dej do toho maso, šťávu z citronu a dus to, potom to protlač skrze sítko. Potom vyválej těsto a vykrájej na koláčky. Polovici jich dej na plech, potří každý sekaninou a přikryj lístkem a nechej péci.

## **Paštika z ryb**

K té možno užítí kapra neb štiky, nebo i jiné ryby, která má lepší maso. Stáhni kůžičku, vyber kosti, rozsekej maso na drobno, smíchej s cibulí na másle zpěněnou, přidej trochu pepře a pak dělej paštiky (jako shora u paštiky z koroptví); - pekou se jako tyto.

## **Telecí paštika**

Udělej těsto; kýtu telecí osol, protáhni slaninou a dus na másle s vínem. Zatím udělej telecí sekaninu, rozkrájej polodušenou kýtu na kousky, vmaž formu máslem, vylož těstem, vlož na ně sekaninu, pak maso atd. Nahoru přijde nádivka; dej na ni bobkový list a slaninu na lístky skrájenou, přikryj těstem, potří vejcem a nech as půl druhé hodiny péci, potom odkrej víko, vlej na paštiku omáčku, v které se dusila kýta - jižto svařiti a procediti musíš.

## **Paštika se šunkou**

Nejlépe jest dělati paštiky tyto ve formičkách. Udělej těsto a vylož jím formičky. Rozsekej libru šunky (56 dkgr.) očištěné náležitě; uvař čtvrt libry (14 dkgr.) rýže v 2 žejdl. (0,70 ltr.) mléka na kaši, přidej kyselou smetanu, v níž jsi rozkloktala 8 žloutků. Přimíchej k tomu

rozsekanou šunku, osol, rozmíchej, naplň tím formičky, přikryj těstem paštikovým, pomaz vejcem a peč zvolna na plechu.

## **Paštika z kuřat**

Rozkrájej kuřata na čtvrtky, nasol, opepři a dus v rendlíku na másle s petruželí, ošlejchem a žampiony, udělej nádivku, rozkrájej libru telecího masa a půl libry slaniny i dus v rendlíku s hovězí polívkou jako kuřata, pak maso vyber a rozsekej drobounce. Usmaž strouhanou žemli a utluč v hmoždíři. Vlož do formy těsto a na to kousky kuřat a tak pokračuj dále i hled', by nahoru přišla nádivka, na tu slanina; přiklop to těstem paštikovým, dej paštiku na plech a peč; pak slaninu sejmi a dej na paštiku omáčku z jíšky a hovězí polívky, k čemuž přidati můžeš trochu zázvoru tlučeného. - Tímže způsobem upravit lze paštiku z holubů.

## **Paštika z husích jater**

Udělej paštikové těsto, husí játra rozkrájej na lístky; játra posyp solí a pepřem a dus pak na másle s petruželkou, šalotkami a 2 lžícemi žampionů 8 minut. Udělej telecí sekaninu - vymaž formu máslem a vylož těstem; naplň půl paštiky sekaninou, pak vlož na to husí játra, posyp hřebíčkem a přidej kus másla. Na to opět dej sekaninu a pokryj lístky slaniny, na to se dá kousek těsta a potř vejcem. Pak to peč asi hodinu, vyndej, vykroj víko a vlej na paštiku tuto omáčku: Zbytky jater vlož do omáčky, která zbyla, dus to a protlač pak skrze sítko. - Svař cibuli a mrkev nakrájenou, půl bobkového listu a 3 hřebíčky s několika kousky šunky v hnědé, řídké omácce, osol, a když se to půl hodiny vařilo, proced' to, přilej trochu vína a šťávy citrónové a protlačená játra. Proced' opět a vlej do paštiky a přiklop víko.

## Mozečková paštika

Dej telecí mozek do rendlíku na zpěněnou cibuli s houskou strouhanou, přidej zelenou sekanou petružel, opepři trochu a osol a dus chvilku, přidej pak rozkloktané vejce a nasekané hubky neb usmažené žampiony, uprav to pak co paštiku a peč dle způsobu již známého.

## Štrasburské paštiky

Upeč vepřové maso, usekej je, utluč, protlač skrze sítko; vezmi 2–4 husí játra, nakrájej je a prošpikuj pistiacemi. Utluč hřebíček, nové koření, muškátový ořech, pepř, přidej sůl a nalož do toho játra a nech je 12 hodin v tom. Nakrájej slaninu na tenké lístky a ty vlož do hrnku, na to dej vrstvu sekaniny a pak játra a zas sekaninu, a to dělej, až naplníš hrnek; přikryj to slaninou a pokličkou a dej vařit do trouby.

## Lanýžová paštika

Rozkrájej dvoje husí játra, přidej lanýže na lístky nakrájené, osolené a opepřené, usekej 1 lb. (56 dk.) masa vepřového, 1 libru (56 dk.) telecího, čtvrt libry (14 dk.) tuku, kus špeku a utluč to vše v hmoždíři, proced' to skrze sítko, dej to na mísu, přidej list bobkový, tymián, zázvor, nové koření, pepř, stluč to vše, proced' skrze sítko, přidej kůru citrónovou a sůl, poklad' hrnec špekem a dej vrstvu míchaniny a pak jater husích, a tak pokračuj, až jest vše, udělej na to poklici z těsta, uprostřed nech otvor, by mohla pára odcházeti, dej popel na plech a postav to naň i nechej to 3 hodiny v troubě pěci, avšak jen zvolna, pak to postav na místo studené.

## Paštika z ústřic

Maso štiky neb lososa s ústřicemi a zelenou petruželí i houskou ve víně namočenou a pak vytlačenou rozsekej, na talíř dej ústřice

čerstvé, posyp je pepřem a hřebíčkem a nech je ohřátí v šťávě. Těsto vlož do formy, potřij sekaninou, oblož ústřicemi a přidej račí ocásky, žampiony na másle udušené s citrónovou šťávou, na to dej opět sekaninu a konečně těsto; potřij to vejcem a nech paštiku péci hodinu. Do šťávy z ústřic přidej trochu šťávy citrónové, kousek másla, trochu housky strouhané a trošek vína, svař to, sejmi svršek s paštiky, polij ústřice šťávou a pokryj opět svrškem.

### **Paštika z holubů**

Paštika upraví se z výše popsaného těsta. Holoubci se den před upravováním vyberou, oškubou, očistí a na čtvrtky rozsekají a vyperou; na to se dají s trochu dobré polévky, máslem, kořením, osolené na cibuli a citronu na pekáček a nechají se dusiti. Udušená holoubata dají se vychladnouti. Nevařené žaludky a plíčky se rozsekají, smíchají se s uvařeným mlékem a rozsekanými žampiony. – Raci se uvaří v slané vodě, vyloupnou se a maso rozseká. – Na dno paštiky dá se tato sekanina a vše ostatní vrstevnatě se ukládá a dobrou masovou polévkou zaleje; vrchem paštika se příklopem zadělá a aspoň hodinu mírně peče. – Na upečenou paštiku nalije se omáčka z holubů, polévka ze šampaňského vína, přidá trochu másla a kaprlat, která se se žloutky smíchala, svařila a moukou zapražila. – K úpravě těchto paštik možno i loupáčekového těsta užití a paštiku ve zvláštní formě na hořejší způsob péci a upravovati.

### **Paštika z kapouna**

Upraví se z máslového těsta paštika a upeče se. Kapoun upraví se jako pro ragout; trochu mouky s máslem do hněda se upraží, sardele jemně rozsekané se přidají a vše se smíchá; na to položí se kousky kapouna, pokryjí jemně rozsekanou cibulí, utlučeným muškátovým květem, jemně rozsekanou kůrou citrónovou, zalejí se vínem, vše se osolí, opepří a dá se svařiti. Na paštiku tuto nakape se citrónová šťáva.



## **Kachní paštika**

Oškubaná a opařená kachna rozřízne se na hřbetě, kosti se vyberou, prsa se rozřežou, prošpikují, dokonale vnitř i zevně se osolí, opepří a muškátem a hřebíčkem prosype, načež se do paštikové těstové formy upéci dává.

Paštika tato studená je velmi chutná.

## **Paštika z husy**

Jako paštika kachní upravuje se i paštika husí a pojídá se obyčejně studená.

## **Paštičky slukové**

Ze zbylých od druhého dne sluk, aneb z čerstvě upečených a vychladlých sluk sřeže se maso, jemně rozseká, roztlučená v hmoždíři žebírka se v másle dusí a konečně jemným sítkem k masu protlačí, vše poznovu s jemně usekanými lanýžemi, coulísem a dobrým vínem se smíchá a dusí. – Paštičky dají se do máslového těsta a nosí za tepla na stůl.

# **Puddingy a nákypy**

## **Anglický pudding**

Utři čtvrt libry másla (14 dkgr.), dej do toho dvě vejce a 4 žloutky, citrónovou kůru, 4 loty (7 dkgr.) malých, 4 loty velkých hrozinek, 4 loty mandlí rozkrájených, čtvrt libry (14 dkgr.) citronátu rozkrájeného a tolik cukru, by se to osladilo. Tři to s máslem, ostrouhej kůru se čtyř žemlí, ty rozkrájej a smíchej s tou hmotou, a tu dej pak do formy vymazané a žemlí posypané a vař to v páře hodinu. Potom se vyklopí na mísu a polije šodem.

## **Tvarohový pudding**

Utři čtyři loty (7 dkgr.) másla, až se zpění, přidej rozředěný tvaroh, citrónovou kůru, cukr, sůl a muškát, 5 žloutků, 4 loty (7 dkgr.) utlučených mandlí a utři to vše náležitě, posléze přidej sníh z bílků oněch 5 vajec; vmaž formu, posyp žemlí, dej do ní těsto a vař je v páře nebo peč.

## **Špenátový pudding**

Rozetři máslo přepuštěné, rozmíchej žemličku v mléce omočenou s přepuštěným máslem, přidej tři vejce s žemlí strouhanou, trochu soli a muškátu; přidej vařený špenát a rozmíchej to. Namoč ubrousek do studené vody, dej do něho tu hmotu a vař půl hodiny v slané vodě; vyklop pudding na mísu, posyp žemlí a polij horkým máslem.

## **Mandlový pudding**

Oloupej a utluč osm lotů (14 dkgr.) mandlí, tři s 8 loty tlučeného cukru, s kouskem kůry citrónové neb vanilky a 5–8 žloutky; přidej k tomu sníh, vmaž formičku, posyp žemlí strouhanou a dej těsto

do ní; vař je tři čtvrtě hodiny v páře, vyklop, polej šodem a dej na stůl.

## **Rýžový pudding**

Uvař půl libry (28 dkgr.) rýže v smetaně s 8 lt. (14 dkgr.) cukru a kouskem vanilky. Nech rýži vychladnout a přimíchej pak 15 žloutků, čtvrt libry (14 dkgr.) másla, sníh z 5 bílků, štipec soli, míchej to as 20 minut a dej do formy, aby nahoře zbylo kousek místa; vař to v páře as tři čtvrtě hodiny; vyklop a polij čokoládovou omáčkou.

V páře vařiti jest: Nádoba naplněná obváže se svrchu papírem a pověsí do vařící vody tak, by do ní nemohla voda vniknouti.

## **Chlebový pudding**

Rozmíchej asi 10 lt (17,51 dkgr.) chleba, prosej a vlej naň trochu rumu; utři čtvrt lib. (14 dkgr.) másla se 7 žloutky, přidej 2 lt. (3 dkgr.) citronátu, 2 loty pomeranče s cukrem, 5 lt. velkých a 5 lt. (8 dkgr. 7 gr.) malých hrozinek, štipec hřebíčku tlučeného, trochu skořice tlučené, potři a rozmíchej to řádně, přidej sníh ze 6 bílků a pak onen chléb. Vlož to do formy a vař asi hodinu – jako svrchu. Přidati můžeš k tomu na stůl třešňovou omáčku.

## **Čokoládový pudding**

Rozpusť čtvrt libry (14 dkgr.) másla a přimíchej do něho čtvrt libry mouky. Když se to 5 minut pražilo přidej čtvrt libry tlučeného cukru a čtvrt libry čokolády. Rozmíchej to dobře, vlej na to žejdlík smetany (0,35 lt.) a vař, až to zhoustne, pak to protlač skrze sítko a vraž do toho osm žloutků, míchej tím asi pět minut a přidej sníh ze šesti bílků, pak to dej do formy a vař v páře. Na míse polej to čokoládovou omáčkou.

## Krupičný pudding

Rozkrájej a usmaž 2 žemle; v 1 1/2 žejdl. (0,52 lt.) mléka spěn žejdl. krupice; přidej smažené žemle, šest žloutků, trochu soli a utři to. Přidej sníh ze 6 bílků a vař v ubrusu. Na míse posyp to žemlí strouhanou a polej rozpáleným máslem.

## Bramborový pudding

Uvař část bramborů a protlač skrze sítko, přimíchej čtvrt lib. (14 dkgr.) másla utřeného, 12 žloutků, čtvrt lib. cukru o citron utřeného. Míchej a tři to vše as 10 min., přidej sníh z 12 bílků a dej do formy a vař v páře. Na míse polej to šodem.

## Meruňkový pudding

Utluč oloupané mandle a tvrdé žloutky, přidej svařeninu meruňkovou, máslo čerstvé, cukr, makaronky sladké, dvanáct (asi dle potřeby) žloutků, a míchej to as půl hodiny a přimíchej k tomu tuhý sníh z bílků as osmi. Vymaž formu máslem, dej tam míchaninu a vař v páře. Vyklop pudding na mísu a přidej omáčku meruňkovou, jižto upravíš z meruňkové zavařeniny, přidáš-li vína, skořice, kůry citrónové. Míchej to při ohni a nenechej to vařiti, pak to proced' skrze sítko, oslad', přiklop poklicí a nech státi na vlažném místě.

## Rybí pudding

Čisté maso z ryby sesekej s cibulí, petruželí, sardelkou, citrónovou kůrou a tukem hovězím; polij tuto sekaninu rozpuštěným máslem, přidej housku v mléce namočenou a vymačkanou, sůl a květ muškátový, pět žloutků a sníh z 3 bílků a dále pokračuj jako při jiných puddingách.

## Piškotový pudding

Utři 12 žloutků s čtvrt lb. másla a čtvrt lb. (14 dk.) tlučeného cukru, až se to zpění, přidej čtvrt lb. tlučených mandlí, 8 žloutků protlačených skrze sítko a sníh z 8 bílků. Vymaž formu máslem, posyp houskou a naplň smíšeninou a polož vrstvu piškotů v rumu omočených na to a pak zase smíšeninu a t. d. Pak vař to jako jiný pudding a polej šodem, do něhož dáš trochu rumu.

## Bavlněný pudding

Do půl libry (28 dk.) utřeného másla vraz 8 žloutků a smíchej to dobře; přidej sekané kůry citrónové, půl lb. strouhaných mandlí a půl lb. tlučeného cukru. Míchej to as půl hodiny a vař ve formě. Na míse to polej čokoládovou omáčkou.

## Piškotový nákyk

Čtvrt libry (14 dkgr.) cukru tři s 8 žloutky, utři čtvrt libry (14 dkgr.) másla, 4 loty (7 dkgr.) piškotů, 4 loty mouky rozmíchej s tím a přidej trochu vanilky, citronu a maraskina. Rozmíchej máslo s cukrem, přidej k tomu sníh ze 6 bílků, vymaž formu a dej do ní těsto, peč zvolna a dej na stůl.

## Kávový nákyk

Upraž 8 lotů (14 dkgr.) kávy do hněda, uvař  $\frac{3}{4}$  žejdl. (0,26 lit.) smetany a hoď do ní kávu horkou s kouskem vanilky a vař to chvíli. Proced' to a nechej vychladnouti; přidej 6 lotů (10 dkgr. 5 gr.) cukru a 9 žloutků, rozkloktej a vlej do nádoby; tu dej do vody a peč nákyk  $\frac{3}{4}$  hod. v troubě a posyp potom, než jej dáš k jídlu.

## Mandlový nákyk

Půl libry (28 dkgr.) oloupaných mandlí rozetři s 10 loty (17 dkgr. a 5 gr.) cukru a 2 vejci, zakloktej do toho 10 žloutků, přidej kůru

z citronu neb vanilky a sníh z 10 bílků, a dej to do nádoby a peč zvolna.

## **Tvarohový nákyp**

Rozetři 6 lotů (10,50 dkgr.) másla, 6 lotů oloupaných mandlí, 6 žloutků, 4 loty (7 dkgr.) cukru, kůru citrónovou, trochu soli a 8 lotů (14 dkgr.) tvarohu, a přidej sníh z 4 bílků. Těsto dej do nádoby a peč, konečně vyklop.

## **Nákyp s třešněmi**

Rozetři čtvrt libry (14 dkgr.) másla, otri  $\frac{1}{4}$  libry cukru o citron, utluč a přidej k máslu; též 2 vejce a 2 žloutky přidej, pak  $\frac{1}{4}$  lib. mouky a trochu soli; konečně přimíchej 2 žejdlíky (0,70 lt.) třešní. Formičku vymaž máslem, posyp strouhanou žemlí, dej těsto do ní a peč je zvolna.

## **Morkový nákyp**

Rozstrouhej 3 žemle, zavař v mléce, nech vychladnouti a pak přimíchej 7 žloutků, vanilku, citrónovou kůru, cukr, dvě tabulky čokolády, 4 loty (7 dkgr.) sekaných mandlí a vše utři řádně; k tomu přidej tuhý sníh z bílků oněch 7 vajec a 4 loty (7 dkgr.) pěkného hovězího morku na lístky rozkrájeného. Vymaž formu, posyp žemlí a peč nákyp zvolna.

## **Chlebový nákyp**

Čtyry loty (7 dkgr.) rozstrouhaného chleba omoč ve víně; tři 4 loty másla, dej do toho chléb, přidej 4 loty rozstrouhaných mandlí a vše utři řádně; přidej tlučený hřebíček, kůru citrónovou, muškát, pak 5 rozmíchaných žloutků a sníh z bílků. Vymaž nádobku, posyp žemlí, dej do ní těsto a peč; pak vyklop na mísu a posyp cukrem.

## Nákyp z tvrdých vajec

Tři  $\frac{1}{4}$  lib. (14 dkgr.) másla, až se zpění, protři sítkem 8 žloutků na tvrdo vařených, rozetři s máslem  $\frac{1}{4}$  lib. oloupaných mandlí, 6 lotů (10 dkgr.) cukru, trochu soli, citrónovou kůru, 4 syrové žloutky, rozmíchej to všecko, přidej sníh z bílků oněch 4 vajec a dej v nádobě péci.

## Žemlový nákyp

Utři asi 10 lotů (17 dkgr.) másla a též tolik cukru; namoč asi 12 lotů (21 dkgr.) žemlí v mléce, proced' je a přidej k cukru; nalej na to  $\frac{1}{2}$  žejdl. (0,17 lit.) smetany a míchej tím při vaření, až to zhustne. Pak nech kaši vychladnouti, přidej do ní  $\frac{1}{2}$  lotu (9 gr.) tlučené skořice, štipec soli, trochu citrónové kůry a šťávy; oloupej mandle, 4 loty (7 dkgr.) sladkých a  $\frac{1}{2}$  lotu (9 gr.) hořkých, utluč je, dej do kaše 10 žloutků a míchej tím  $\frac{1}{4}$  hod. Přidej sníh a vlož to do formy máslem vymazané.

## Nákyp ze strouhanky

Udělej jemnou strouhanku, vař ji ve smetaně, by z toho byla hustá kaše, a nech to vychladnout, dej to na máslo utřené a přimíchej 6 žloutků, 6 lotů (10 dkgr.) tlučeného cukru a sníh z 6 bílků, vymaž formu máslem a posyp strouhanou žemlí, vlej to do ní a nech péci do žluta, vyklop a cukrem posypané dej na stůl.

## Nákyp čokoládový

Vejsce a smetanu skvedlej a vař, až to zhustne, přidej trochu citrónové šťávy, dej to do ubrusu a na to tíži, by se syrovátka vytlačila; zatím utři máslo a žloutky, přidej tlučené mandle, cukr, čokoládu, pak ten tvaroh, tři to dobře, přidej sníh z bílků, vymaž formu, posyp kůrou z housky, vlej to do formy a peč as hodinu, vyklop, posyp cukrem a dej na stůl.

## Nákyp houskový

Zpěň 8 lotů (14 dkgr.) másla, přidej 10 žloutků, čtyry housky v mléce namočené a vymačkané, 8 lotů tlučených mandlí s bílkem, sníh z 4 bílků, 4 lt. (7 dk.) tlučeného cukru, štipec vanilky, míchej to ½ hodiny, dej do formy máslem vymazané, peč zvolna, posyp cukrem a dej teplé na stůl.

## Nákyp malinový

Protlač pěkné maliny skrze sítko a svař je s cukrem v kaši, vyper rýži, svař ji v mléce s máslem a cukrem na husto a proced' skrze sítko. Čerstvé máslo utři se žloutky, přidej citrónovou kůru, štipec soli, maliny vyvařeně a rýži procezenou, promíchej to dobře, přidej sníh z bílků, vlej do mísy máslem vymazané, popraš cukrem a peč zvolna ½ hodiny, posyp cukrem a dej na stůl.

## Nákyp moučný

Prohněť mouku a máslo, dej to do kasrolu, vlej na to smetanu, dej to na oheň a míchej až to zhustne, ale by se to nevařilo. Nech to pak vychladnouti, přimíchej 6 žloutků, 4 loty (7 dkgr.) cukru a vanilky a sníh ze 6 bílků, polovic těsta dej do formy máslem natřené, oplatky na to a pak zavařeninu, pokryj to oplatkami a vlej na to ostatní těsto, nech to vařiti čtvrt hodiny v páře, vyklop, posyp cukrem a dej na stůl.

## Zapražený nákyp

Rozhřej 4 loty (7 dk.) másla, dej do něho 4 lžice mouky a udělej bledou jíšku; nalej do toho horkého mléka a míchej tím, aby se z toho stala kaše a pak u ohně ji míchej, až se srazí v jeden kus. Potom ji vyndej na mísu a nechej vychladnouti, přimíchej 8 žloutků, jeden po druhém, 6 lotů (10 dk.) cukru, trochu soli, citrónové kůry, konečně sníh a 3 lžice rumu. Smoč piškoty ve víně neb rumu, vlož



do nádoby, na to polož těsta polovic a dej opět piškoty a pak celé těsto, vař to v páře hodinu, vyklop a posyp cukrem.

## **Rýžový nákyp**

Utluč 4 loty (7 dk.) rýže, svař s troškem soli a půl žejdl. (0,17 lt.) mléka; 8 ltů. (14 dk.) cukru otřeného o citron rozetři hodně s 8 lty. másla a 8 žloutky; dej do toho rýži vychladlou, pak sníh z 8 bílků a peč neb vař v páře; vyklopený posyp cukrem a dej na stůl.

## **Nákyp z mrkve**

Tři velké, dokonale očištěné a umyté mrkve, rozstrouhané na struhadle, udusí se na másle; žemle rozstrouhaná, v mléce namočená a vymačkaná rozetře se s mrkví a 4 lt. (7 dk.) másla, se 6 žloutky, s troškem soli a cukru. K tomu se přidá mrkev se žemlí rozstrouhanou a konečně sníh. Pak se vymaže forma, těsto se dá do ní a peče se zvolna.

## **Bramborový nákyp**

Uvař osm pěkných bramborů a když vychladly, rozstrouhej a rozetři je náležitě s 5 lty. (8 dk. 7 gr.) másla a kouskem žemle v mléce omočené a vymačkané; přidej 5 žloutků, sůl, citrónovou kůru, cukr, trochu vanilky, rozstrouhanou žemli; rozetři to náležitě a přidej sníh z bílků oněch 5 vajec. Vymaž formu, dej do ní těsto a upeč je pěkně do červena.

## **Krupičný nákyp**

Tři 12 lt. (21 dk.) cukru, 3 lty. (5 dk.) sladkých a 1 lot (175 dk.) hořkých mandlí oloupaných s 6 žloutky a přidej šťávu a kůru z 1 citronu. Udělej ze 6 bílků sníh, dej do rozetřené hmoty 6 ltů. (10 dkgr.) krupice; vymaž formu, posyp žemlí, dej do ní těsto, peč do červena, vyklop a dej na stůl. Můžeš je také vařit v páře a polít omáčkou a dát pak na stůl.

## Jablkový nákyp

Udělej bledou jíšku a přilej do ní 2 žejdl. (0,70 lt.) smetany, přidej čtvrt lb. (14 dk.) cukru a trochu soli, a po vychladnutí 8 žloutků a zase to řádně promíchej. Oloupej jablka, vyndej jádra, obal jablka v cukru s vanilíí a dej polovic toho těsta do formy a přidej sníh z bílků, na to dej jablka, ostatní těsto a sníh nahoře přimíchej.

### Jiný způsob

Svař jablka očištěná ve víně a vodě na kaši, protlač skrze sítko, smíchej s cukrem, skořicí a vanilíí a míchej, až zhustnou, pak je nech vychladnout a přidej ještě 4 lty. (7 dk.) másla. 3 žloutky, 2 lty. (3,50 dk.) tlučených mandlí a sníh z bílků.

## Nákyp ze žloutků

Utři  $\frac{1}{2}$  lib. (28 dkgr.) čerstvého másla, až se zpění, přidej 16 žloutků a míchej, též lib. cukru tlučeného znenáhla přimíchej a sníh ze 4 bílků. To vše dobře promíchej, vmaž formu a poklad ji máslovým těstem a vlož do toho míchaninu. Můžeš přimíchat trochu mouky, by to nebylo příliš tučné. Peč nákyp zvolna, vyklop na mísu a dej na stůl.

# Omáčky na puddingy

## Sodo

Utluč 12 ltů. (21 dkgr.) cukru otřeného o citron; rozkloktej 2 vejce a 8 žloutků, přidej cukr a rozmíchej to; vsyp trochu tlučené skořice, přilej žejdlík bílého vína a míchej to na ohni železnou metličkou, až se to zpění a zhoustne.

## Malinová omáčka

Protlač maliny (dle potřeby as 4 žejdl., 1,41 lt.) skrze sítko, přimíchej k šťávě půl lb. (28 dkgr.) tlučeného cukru a přilij trochu vína, pak to postav k ledu.

## Omáčka vanilková

Svař 12 lt. (21 dkgr.) cukru a kousek vanilky v 2 žejdl. (0,70 lit.) smetany. Přimíchej 12 žloutků rozkloktaných a když se smetana vaří, míchej to železnou metličkou, až se to zpění a zhoustne.

## Čokoládová omáčka

Rozpusť čokoládu v mléce a rozmíchej na kaši, přidej lžící rýžové mouky a čtvrt lb. (28 dkgr.) tlučeného cukru. Dej to na plotnu a přilej při neustálém míchání po lžících žejdlík (0,35 lt.) horké smetany, a když se to vařilo as 4 minuty, proced' to skrze sítko.

## Vinní omáčka

Rozdělej trochu mouky vínem, přidej kousek skrájené kůry pomerančové a kousek skořice, vmíchej do toho půl lb. (28 dkgr.) tlučeného cukru, 10 žloutků, vlej na to žejdl. (0,52 lt.) vína, míchej to na mírném ohni, když se to vaří, odstav to a proced'.

## **Třešňová omáčka**

Vyndej pecky z 1 lb. (56 dkgr.) třešní, vlej na ně půl žejdl. (0,17 lt.) červeného vína a koflík vody, přidej 5 lt. (8 dkgr. 7 gr.) piškotů, citrónovou kůru, kousek skořice, trochu cukru a vař to; pak proced' skrze sítko.

## Zeleniny (příkrmy)

### Špenát (se smetanou)

Uvař špenát a rozsekej, dus jej půl hod. v másle, popraš moukou, rozmíchej a přilej as čtvrt žejdl. (0,09 litru) sladké smetany a povař to, pak rozetři se solí, muškátem, pepřem a cukrem, dej na misku a oblož smaženou žemlí, nebo jazykem a j.

### Špenát po francouzsku

Vyčištěný špenát uvař na měkko a rozsekej na drobno a dus na másle, okořeň muškátem a štipcem pepře a osol i dej na stůl. Aby byl hodně zelený, vař jej ve slané vodě, pak dej do cedníku a polej studenou vodou.

### Špenát po anglicku

Vař špenát tak dlouho, až můžeš lístky rozmačkat mezi prsty, sced' to a schlad' studenou vodou, vymačkej a rozsekej na drobno a proced' sítkem. Dej do rendlíku kus másla, vlož na ně špenát, okořeň to muškátem a pepřem a dus chvíli, míchajíc často, pak dej na mísu a ozdob žemlí smaženou na kousky nakrájenou.

### Špenát s flíčky

Uvař flíčky a sced'; zároveň udus špenát. Když jest hotov, polož na dno mísy vrstvu flíčků a na ně vrstvu špenátu a zase flíčky atd., nahoru pak přijde špenát, jenž se posype žemličkou a poleje rozpáleným máslem.

### Dušené zelí

Dej do kasrolu kus sádla a trochu cukru tlučeného s rozkrájenou cibulí. Praž to na ohni a dej na to zelí rozkrájené, přiklop je a dus.

Když to změklo, popráší se to moukou, podleje hovězí polévkou, osolí, opepří a dusí ještě trochu. Pak se dá k jídlu obložené bažantem neb jiným příkrmem.

## **Kyselé zelí**

Naložené zelí dej do hrnce, přilej vody – a jestli třeba octa a dej to vařit. Na rendlíku zpěň na sádle cibuli a zapraž moukou, vlož do toho svařené zelí, osol, přidej trochu kmínu a pepře a dus to, až zelí změkne a zhoustne. Zelí to hodí se zvláště k vepřové pečení.

## **Zelníky**

Ober s hlávky svrchní lupeny, rozkrájej ji na čtvrtky, uvař v slané vodě na měkko, sced' vodu a rozsekej zelí na drobno. Zatím zpěň cibuli rozkrájenou, vlož do toho zelí, osol a opepří je i oslad' trochu cukrem a nech to asi hodinu dusit a pak vychladnout. Udělej pak těsto jako na vdolky, nech je skynout a rozválej tak, aby tlusté bylo asi jako malík, vlož na kousek hromádku zelí, přiklop druhým kusem těsta a vykroj zelník. Tyto v troubě opeč po obou stranách a omoč v rozpáleném másle a dej na mísu.

## **Kapusta**

Vyper kapustu a vař, až změkne, pak ji sced' a rozsekej. Dej do rendlíku kus sádla, vlož na to kapustu, přidej sůl, muškát, pepř a dus to. Oloupej syrové kaštiny a vař je, přilej hovězí polévky, přidej cukr a vař to do měkka a pak to přidej k zelenině a dus na měkko míchajíc to často. Hlavní věcí jest, aby se přidalo hodně mastnoty a cukru. Přidej k tomu klobásu neb uzený jazyk.

## **Chřest smažený**

Chřest (špargl) očist' a ostrouhej, svaž volně, ořízni, by jednotlivé kousky měly stejnou délku, vař to půl hodiny ve slané vodě, vyndej

pak chřest a rozlož na místu, posyp žemlí nastrouhanou a polij rozpáleným máslem.

## **Chřest se smetanou**

Uvař chřest (jak svrchu), rozpal trochu smetany, vlož do ní chřest, posyp houskou nastrouhanou, polij máslem horkým a dej na stůl.

## **Karfiol s omáčkou**

Očist' karfiol, odstraň listy, stonky oškrab a pak vař karfiol v slané vodě. Udělej máslovou omáčku, polož karfiol na mísu, polij omáčkou a dej na stůl.

Máslová omáčka dělá se takto: Utři kus másla, přidej 2-3 lžice bílé mouky, rozmíchej to, vlej na to dobrou polévku hovězí a nech to vařit z prudka míchajíc tím stále. Omáčka musí býti úplně bílá.

## **Artičoky vařené**

Očisti artičoky, ober lístky zevní, odkroj spodek, prostříhej shora lístky prostřední, uvař je pak v slané vodě, do které byla vytlačena šťáva citrónová, sced' pak vodu, z prostředka vyber květ čili vláknovinu a urovnej na mísu na sebe do jehlance. Vlej na ně omáčku sardelovou nebo máslovou a dej je pak na stůl.

## **Tuřín**

Vyper, rozkrájej, osol, okořeň tuřín a vař hodinu a pak nechej státi do druhého dne. Druhého dne dej část tuřínu do hrnce, na to syrovou vepřovinu nebo skopovinu a na to zase tuřín; pak nalej vody na to a vař, až to změkne; udělej jíšku a zapraž řepu; pak to vlož na mísu, a sice tak, aby maso bylo uprostřed.

## **Řetkev**

Umyj řetkev a rozkrájej; na rendlíku zpěň cukr s máslem do červena, dej tam řetkev a dus míchajíc častěji. Posyp pak moukou, promíchej zvolna, přilej hovězí polévky, osol a dus řetkev do měkka, až se leskne, jako by potažena byla lesklou kožkou. Pak ji dej na misku a oblož karbonátky, řízky a pod.

## **Vodnice naložená**

Vodnice strouhá se na tenké kousky, osolí a nechá ukysat, načež upotřebiti se může jako zelí.

## **Vodnice na kyselo**

Rozkrájej oloupanou vodnici, polej vařící vodou a nech pokrytou chvíli stát. Upraž na másle kousek cukru, dej tam pak vodnici, přidej cibule, trochu soli a kmínu a dus to, posyp moukou a dus opět, přilej vinního octa a nech to chvíli na teplém místě, pak to dej na mísu a přidej k tomu klobásy a pod.

## **Fazole dušené**

Očisti lusky, uvař do měkka v slané vodě, sced' a dus pak na másle, přidej několik lžic husté máslové omáčky, přidej soli a pepře, rozmíchej to řádně a dej horké na stůl s nějakým příkrmem.

## **Fazole s máslem**

Vař fazole, až změknou, dus je na másle, až se odpaří šťáva, osol je, okořeň pepřem a urovnej s rozkrájenou zelenou petruželí na mísu a oblož smaženou žemlí na kousky rozkrájenou.



## Fazole po vlašsku

Rozkrájej fazole na nudličky, vař ve slané vodě, sced' a nechej vystydnouti, přidej trochu provancského oleje, studené omáčky máslové, zelenou rozsekanou petružel, trochu soli, citrónovou šťávu, pepř, míchej to na ledě, až to vychladne. Potom zamíchej studené fazole do omáčky a dej na stůl.

## Rýžová kaše

Přeber a vyper rýži; na čtvrt libry (14 dkgr.) rýže vezmou se 2 žejdl. (0,70 lt.) mléka, nechá se to vařit, až rýže změkne, pak ji osol a zamíchej, posyp cukrem a skořicí a omast'.

## Pečená rýže

Rýži očištěnou hod' do vařící vody a když se trochu povaří, proced' ji a vař v mléce a pak ji dus, přidej másla a cukru přiměřenou část a nech to zhoustnout.

Potom to přendej do jiné nádoby a nech vystydnout. Rozlož strouhanou žemli a rýži pak lžící vyber a klad' na housku, posyp každý kus houskou a uprav na knedlíčky neb buchtíčky. Stluč vejce a každý kus omoč v tom a posyp opět žemlí, opeč v másle do žluta, posyp cukrem a slož na mísu. – Jinak můžeš péci rýži v mléce, přidavši másla a cukru. To nech péci, až se mléko vypeče. Na míse pak to posyp cukrem a skořicí.

## Rýže s uzeninou

Rozsekej vařené maso uzené, uvař v polévce z něho rýži, přeced' a smíchej s masem tím. To pak dej na pekáč máslem vymazaný, přilej polévky a peč to v troubě. – Také možno klásti vrstvu rýže a pak masa, zase rýže atd.

## **Kuba**

Přeber a vyper krupky (malé či perlové) a vař je asi hodinu (nejlépe v hovězí polévce) a míchej opatrně. Zároveň vyper sušené nebo čerstvé houby, rozkrájené na lístky, dej na rendlík, přidej máslo, zelenou petružel na drobno rozsekanou a sůl i nech to dusit půl hodiny. Utrí část potřebnou másla, přidej k němu uvažené kroupy i dušené houby a promíchej to řádně; potom dej to do kuthanu máslem vytřeného, přidej máslo a nech to v troubě péci půl hodiny.

## **Brambory pečené**

Rozkrájej syrové oloupané brambory na koláčky, tlusté na půl prstu a vlož je do kasrolu máslem vymazaného. Každou vrstvu posyp solí a pepřem, na povrchu oblož máslem a peč v troubě tři čtvrtě hodiny. Potom vyklop brambory na mísu a dej hned na stůl.

## **Bramborové chrupanky (kroketky)**

Uvař zemčata, oloupej je a protlač sítkem, rozpust' máslo, dej brambory do něho, osel a okořeň muškátem, rozmíchej to a rozetři na ohni a pak nechej vychladnouti. Potom nadělej z toho malé jaterničky, které se posypají chlebem a usmaží v másle a dají se zelenou petruželí na misku.

## **Kaše z bramborů**

Polej vřelou vodou syrové oloupané brambory, přidej kus másla, trochu soli, muškátu, pepře a vař to, až brambory se rozpadají, načež je mačkej a tří, až se smíchají s máslem, osol a okořeň muškátem. Kaši dej na mísu a oblož ji nějakým příkrmem.

## **Kaše bramborová na jiný způsob**

Utluč část uvařených bramborů oloupaných se 4 loty (7 dkgr.) másla, dej to do krajáče a přimíchej 8 žloutků, 6 lotů (10 dkgr.) cukru, 4 loty (7 dkgr.) sladkých mandlí utlučených, 8 kousků mandlí hořkých, citrónovou kůru rozkrájenou, osol to a peč ve formě vymazané.

### **Jiný druh**

Syrové brambory se oškrábou, na tenké lístky nakrájejí, vyperou, načež se do polovice mlékem zality k slabému ohni přistaví a do měkka udusí. Na to se rozmíchají nebo sítkem protlačí, dají se do pánve zpět, trošku soli, bílého pepře a kousek másla k tomu, a s mlékem vařícím se při slabém ohni do husta svaří. Pozor, aby se to nepřipálilo!

## **Pečená kaše bramborová**

Upravme kaši bramborovou, potřeme pak máslem nebo šmolcem plech, na kterýž ta kaše přijde, na kaši nahoru položme také lístky másla, kteréž se pak opět strouhankou posypají, i upečme konečně kaši v troubě pěkně do žluta.

## **Bramborová kaše se sýrem**

V slané vodě uvařené oškrábané a rozkrájené brambory protlačí se sítkem. Do pánve dá se kus másla, čtvrt kila strouhaného sýra, protlačená hmota a troška mléka, což se vše uohně do pěny promíchá. Potom se rozestře tato kaše na plech máslem pomazaný, obloží se po krajích smaženými řízký chlebovými a dá se na stůl.

## **Kaše se slaninou**

Dokud jsou uvařené v slané vodě kusy bramborů ještě hodně horky, protlačíme je sítkem a promícháme dobře solí a mlékem. Na

to se usmaží slanina s cibulí do žluta, rozetře se vrstva kaše na míse, posype slaninou, což se opakuje tak dlouho, až je vše na míse narovnáno. Nejhořejší vrstvu musí tvořiti brambory, kteréž se pak polijí cibulkou usmaženou.

## **Bramborové nuky**

Upeč zemčata, rozetři a přidej as třetinu másla i vaječ a míchej tím, až to zhuští, načež to osol a okořeň muškátem, rozmíchej to, protlač sítkem a postav na led. Když to zhoustne, udělej z toho nuky a zavař buď do mléka dobrého a dej na stůl s křenem smetanovým, nebo je zavař do polévky.

## **Brambory na loupačku**

Oper brambory a vař je v měkké vodě, již osolíš trochu; pak ji slej, hrnek přikryj a nech brambory chvíli v páře; pak je oloupané (neb neoloupané) dej na stůl a v misce přidej k nim máslo.

## **Brambory škrábané**

Oškrab dobře brambory, omyj a uvař se zelenou petruželí, kmínem a solí, sced', vyndej petružel, vysyp brambory na mísu a posyp strouhaným syrečkem a polej rozpáleným máslem.

## **Bramborové škrubánky**

Rozkrájej oškrábané brambory a uvař, sced' s nich trochu vody a nasyp tam krupice (nebo mouky), nech to asi čtvrt hodiny vařit. Odstav potom hrnec, přilej mléka, osol to dobře a promíchej. Rozpal máslo nebo sádlo, omoč v něm lžíci a vyndej kus po kuse; škrubánky pak posyp tlučeným mákem a cukrem neb perníkem a polij máslem neb sádlem.

## **Bramborové knedlíky**

Rozmačkej na vále vařené a oloupané brambory, přidej krupice dle potřeby, též několik vajec, osol to řádně a prohněť, až je těsto hodně tuhé, z něhož pak udělej knedlíků a ty uvař. Asi za půl hodiny jsou vařeny, načež je vyndej na mísu a rozkrájej – nebo nechej celé, posyp smaženou žemlí nastrouhanou a polej rozpáleným máslem.

## **Bramborové nudle (halušky)**

Příprav těsto z bramborů jako na knedlíky – nebo přimíchej k rozmačkaným bramborům místo krupice mouku a hněť to, až se udělá těsto tuhé, jež rozválej i nadělej pak z něho nudle. Potom vymaž kuthan nebo pekáč máslem, narovnej do něho nudle a nech je upéci do žluta. Vyndej pak na mísu a posyp cukrem (dle libosti neb okolností – což i lze opomenouti).

## **Vdolky bramborové**

Zpěň 8 lotů (14 dkgr.) másla, 2 vejce, 4 žloutky, 2 lžíce droždí, štipec vanilky, 1 žejdlík (0,35 ltr.) smetany, 1 libru (56 dkgr.) bramborů vařených a nastrouhaných, 4 loty (7 dkgr.) cukru, 4 loty hrozinek, smíchej to, přidej 8 lotů (14 dkgr.) mouky, smíchej opět; dej do formy maslo a pak dávej lžící míchaniny, opeč po obou stranách, uprav to na míse, posyp cukrem a dej teplé na stůl.

## **Bramborová štrudle**

Uvař 6–8 pěkných velkých zemčat, nechej vychladnout a rozstrouhej je; utři 4 loty (7 dkgr.) másla, dej do toho 3 žloutky, sůl, cukr, vanilku, posléze brambory; rozetři to vše náležitě a přidej sníč z 3 bílků. Vytáhni těsto, potři touto hmotou, sviň, dej do kasrolu, peč, podlej dobrým mlékem, přidej kousek cukru, povrch namaž máslem a dopeč to.

## **Brambory s podmáslím**

Uvařme brambory se solí, vodu s nich slijme, nalijme na ně podmáslí, přidejme na drobné kostky skrájené, do žluta usmažené slaniny a posléze několik lžic smetany.

## **S omáčkou smetanovou**

Malé brambory se uvaří a oloupají, několik lžic mouky rozdělá se horkým máslem a ihned se to sladkou smetanou utře. Brambory pak se ještě nějakou chvíli v této omáčce, kteráž musí být velmi hustá, vaří, načež se osolí a dají na stůl.

## **Se syrovátkou**

Brambory se čistě operou; uvaří, oloupají a polijou se omáčkou takto upravenou: Sirovátka dá se na kamna, rozdělá se s kyselou smetanou trochu mouky, vlije se to do vařící syrovátky a dobře se to rozmíchá. Potom se to odstaví na vlažné místo a přidá se k tomu několik vajec.

## **Na kyselo**

Brambory se oškrábou, rozřežou na lístky, operou a dá se na ně tolik vody, až jsou úplně zatopeny. Dá se k nim sůl, pepř a bobkový list. Na to se usmaží 2 lžíce mouky s cibulí do šmolce skrájenou do žluta. Když pak se brambory počínají vařit, přimíchá se k nim mouka s cibulí zapražená a po změknutí nalije se na ně octa dle toho, jak to chceme míti kyselé.

## **Dušený zelený hrách**

Dej čerstvé máslo do kasrolu, petružel zelenou drobně rozsekanou a trochu tlučeného cukru. Když se to zpění, dej do toho hrách, dus jej, až změkne, míchajíc stále, osol, popraš moukou

a podlej smetanou; dus to ještě, pak oblož smaženými kuřaty a dej na stůl.

## **Kaše ze zeleného hrachu**

Dobře vypraný hrách (cukrový) dus na másle, až změkne, protlač pak sítkem, smíchej s máslem (asi čtvrtinu co obnáší hrách) a míchej tím stále. Osol to, opepři, přidej cukr a dej horkou kaši na mísu a oblož ji kotletky neb žemlí smaženou neb jiným příkrmem.

## **Hrách obyčejný**

Přebraný a vypraný hrách dej do hrnku, nalij naň měkké vody a nechej vařit as hodinu, pak osol a přesyp do jiného hrnku a nech vařit do měkka. Vysychá-li voda na něm, přilévej horké vody. Potom slej vodu, vysyp hrách na mísu, polej vepřovým sádlem neb máslem a oblož uzeným masem neb nakrájenými okurkami nakládanými.<sup>3</sup>

## **Hrachová kaše**

Zpěň část račího másla, přidej 5 žloutků, 20 lotů (35 dkgr.) svařené a procezené kaše z hrachu, 4 loty (7 dkgr.) cukru, sníh z 5 bílků, natři formu račím máslem a peč v ní kaši do hněda, vyklop ji pak na mísu, posyp cukrem a dej na stůl.

## **Hrách a kroupy**

Uvař hrách dle způsobu svrchu uvedeného, pak uvař kroupy – totiž přeber je, vyper, dej do vody, osol a nech náležitě vařiti. – Potom dávej to na mísu a sice vždy lžíci (nebo vrstvu) hrachu a lžíci krup a polej to máslem neb sádlem a oblož uzeným masem neb uzenkami.

---

<sup>3</sup> Hrách a čočka – třeba byly sebe tvrdší, změknou, přidá-li se na 3 špičky nože sody preparované.

## Čočka

Vaří se jako hrách a může se obložití sázenými vejci neb smaženým mozečkem.

## Čočka na kyselo

Vař čočku, jak známo, pak ji sced' a přesyp do jiného hrnku. Zatím dus v kuthanu cibuli na sádle, vsyp na to čočku, udělej jíšku, přidej octa a vody, vlej to na čočku a vař neb dus. Potom vyndej čočku na mísu a oblož uzenkami nebo sázenými vejci.

## Krupky

Krupky malé či perlové vyper dobře v studené vodě a vař je asi hodinu v polévce hovězí a míchej je při tom zvolna i opatrně – což i lze opomenouti. Když změknu a zhoustnou, vytlač do nich šťávu z půl citronu a přidej též kůru (z citronu) drobně rozkrájenou, rozkloktej několik žloutků v bílém víně a přidej k tomu i zamíchej trochu.

## Jahelná kaše

Vyper jáhly v horké vodě a vař je asi 2 hod. v mléce, míchajíc často. Když změkly, vyndej je na mísu, posyp perníkem a omasť. – Chceš-li míti jahelník, uvař jáhly, utři máslo a žloutky, cukr a citrónovou kůru, přidej jáhly vařené k tomu, osol, promíchej to a přidej sníh z bílků. Nech to péci pak  $\frac{3}{4}$  hodiny, posyp cukrem a dej na stůl.

## Houby

Vyper čistě houby a rozkrájej drobně; dej do kasrolu máslo rozpustit a přidej pak tam houby se solí, zelenou petruželí rozsekanou, se štipcem pepře, šťávou z citronu a dus je, až



změkknou; přidej několik lžic máslové omáčky, a dus ještě chvíli, pak přimíchej 2 až 3 syrové žloutky a oblož nějakým příkrmem.

## Lanýže

Omyté a oloupané lanýže rozkrájej na tenké lístky a smaž několik minut na másle; takto upravené houby se užívají k zadělávání neb k smíšeninám (ragout). Šlupiny se usuší na omáčku.

## Dušené žampiony

Čerstvým žampionům uřezej z dola stopky (odřízni trochu), vyper je řádně v čerstvé vodě, rozkrájej na lístky a dej hned dusiti do kuthanu na másle čerstvém; vytlač do toho šťávu z citronu (jednoho), přidej cibulku, čtyry lžice dobré hovězí polévky, trochu soli a dus to několik minut. Žampiony takto upravené hodí se též za obložku k různým pokrmům.

## Smrže

Houby oberou a vyperou se, pak se dusí s máslem na prudkém ohni, osolí, opepří a přidá se drobně rozkrájené petružele. Když se šťáva odpařila, upraví se houby s citrónovou šťávou a dají na mísu.

## Smrže s máslem

Smrže očištěné dus na másle, až se odpaří všecka tekutina. Potom je posol, opepří, přidej zelenou rozsekanou petružel, asi 4 lžice máselné omáčky, 2-3 žloutky a míchej pilně, uprav se šťávou citronu a oblož smaženou žemlí a dej na stůl.

## Brukev (kedlubny)

Rozkrájej mladou brukvev na lístky a omyj; do kasrolu dej máslo, zelenou petružel, kousek cukru a cibule rozkrájené. Nech to trochu zčervenat, dej na to brukvev a dus ji. Útlé lupínky svař ve vodě, sced',

přidej do brukve a dus to, až to změkne. Podlej to polévkou a popraš moukou, osol a opepři a dus.

## **Brukve nadívané**

Oloupej mladé brukve, odřízni svršek a vydloubej je, a to co vydlabáno, rozsekej a smíchej s máslem třeným, přidej k tomu kousek telecího a kousek uzeného masa – rozsekané oboje na drobno – osol, přidej strouhané žemle a štipec tlučeného květu, trochu citrónové kůry, vraz do toho 4 vejce, rozmíchej, naplň tím brukve a přikryj svrškem odříznutým. Vymaž rendlík, vlož do něho brukve, přilej hovězí polévky a dus; dej pak na mísu a polej hustou omáčkou hnědou.

## **Kadeřník**

Vyřízni košťál, ober lupeny, omyj kadeřník, svař trochu v horké vodě, nech osáknouti, rozsekej s ostrouhanou cibulkou dušenou v sádle a smíchej s hovězí polévkou. Osol to trochu a oslad' i nechej dusiti do měkka. Přidej pak pečené oloupané kaštiny a nech to ještě půl hodiny vařit a přidej ještě máslo a cukr.

## **Mrkev**

Oloupej a rozkrájej mrkev, dej do rendlíku přiměřenou část másla a cukru se zeleninou, drobně rozsekanou petruželí, trochu soli a pepře a dus to; popraš to nebo zapraž bledou jíškou a podlej dobrou polévkou dle potřeby, rozmíchej, dus náležitě a dej k jídlu s nějakým příkrmem.

## **Červená řepa s brambory**

Uvař řepu, oloupej a skrájej na koláčky, jež klad' do hrnce po vrstvách, a mezi ty pak vařené, na koláčky nakrájené brambory. Osol vrstvy a polij dobrým olejem. Když je hrnec do pola naplněn, nalij na to opět olej a teplý ocet vařený. Přikryj hrnec na chvíli, pak

nasyp v řepu a brambory na mísu tak, aby se smíchaly. Řepa takto upravená požívá se k masu.

## **Kolník**

Rozkrájí se a nakládá se s ním jako s tuřínem; jest toliko rozdíl ten, že se vaří téhož dne, kdy se má požití, a že se maso vaří zvlášť.

# Moučné a jiné pokrmy

## Koláče

Rozdrob kus čerstvého másla do mouky, přidej 5 žloutků, čtvrt libry (14 dkgr.) cukru, kůru citrónovou, sůl, muškát, 1 1/4 žejdl. (0,44 litru) smetany, 2 loty (3,5 dkgr.) droždí, udělej z toho těsto, hněť je 1/2 hodiny; udělej sníh z 5 bílků, pak z těsta koláče, nech je vykynout a peč je.

## Máslový koláč

Dej čtyry žloutky do půl žejdl. (0,17 litru) smetany, 2 lžice cukru, trochu soli, citrónové kůry, muškátu, 3 loty (5 dkgr.) másla a 2 loty (3,5 dekagramů) droždí. Když se droždí náležitě rozpustí, dej je do 1 libry (56 dkgr.) mouky trochu ohřáté, udělej těsto, prohněť je náležitě a nechej skynouti. Posyp vál moukou, dej na něj máslo, posyp moukou a vyválej z toho kulatý plát, přikryj a dej na studené místo. Když těsto skynulo, vyválí se tlustě na prst, máslo též, a to se položí na těsto a válí se do délky, což se třikrát opakuje. Potom udělají se skládané koláče, pomažou rozkloktaným vejcem, posypou mandlemi a nechají kynout, načež upekou se do červena, posypou cukrem a dají na stůl. Naplňují se obyčejně tvarohem.

## Jahodový koláč

Uprav těsto, jak potřebí na koláče; svař 1 libru (56 dkgr.) tlučeného cukru se sklenicí vody do husta, vsyp do toho 5 žejdl. přebraných jahod a protřes a postav pak do studena. – Koláče upečené potři jahodami a posyp cukrem.

## Mandlové koláče

Utři 10 lotů (16 dkgr. 14 gr.) másla, až se zpění, a smíchej s půl lb. (28 dkgr.) tlučeného cukru; vraz do toho 6 vajec a 2 žloutky, míchej to silně a přidej sekanou kůru citrónovou a též šťávu, míchej to as 20 minut, přidej 16 lt (28 dkgr.) mouky a míchej opět. Potom udělej koláč a dej na papíru pomazaném na plech, posyp mandlemi sekanými, nechej péci a posyp opět cukrem. Nežli dáš koláč do trouby, slep konce papíru řídkým těstem.

## Smetanový koláč

Udělej těsto koláčové a nech je skynout; pak udělej bledou jíšku, přilej trochu smetany, svař to do husta, přimíchej tlučené skořice, 4 lt. (7 dkgr.) cukru, 3 žloutky, 3 lžíce kyselé smetany a rozmíchej to dobře. Z těsta toho udělej koláč, dej naň švestky rozpůlené a višně, polej upravenou smetanou a nech zpozvolna péci, posyp cukrem a když vychladne, znovu jej posyp cukrem.

## Koblihy (šišky)

Udělej těsto z mouky, smetany a droždí, přidej soli, vypracuj je trochu a nech zkynouti. Rozpusť čtvrt libry (14 dkgr.) másla, přidej 5 lt. (8 dkgr. 7 gr.) mandlí oloupaných a rozkrájených, kůru citrónovou, 6 lotů (9 dkgr.) cukru a sníh ze 4 bílků; to vše přidej do těsta, pak je prohněť, až ztuhne, pak nadělej koblihy neb šišky, polož na prkno a nech je kynouti na vlažném místě; potom je peč v přepuštěném másle. Když zhnědly, vyndají se do cukru tlučeného, v němž se obalí a položí na mísu. – Chceš-li věděti, zdaž kobliha jest náležitě pečená, vstrč do ní tenké dřívko; zůstane-li suché, jest kobliha dobře pečená.

## Sněhové koblížky

Vař 3 žejdlíky (1,05 litru) mléka a čtvrt libry (14 dkgr.) másla, vsyp do toho  $\frac{3}{4}$  libry (42 dkgr.) mouky a míchej to stále a vař, až těsto se nechytá kuthanu, pak to nech vychladnouti na míse, přidej k tomu 10 žloutků, kousek cukru, promíchej a přidej sníh z 10 bílků. Potří plech máslem a dávej naň lžící těsto i peč je a posyp skořicí a cukrem.

## Suchary

V mouce rozemni máslo, v mléce skvedlej vejce a žloutky, vlej to do mouky, přidej droždí, mandle nasekané, osol to, udělej tuhé těsto a nech je kynout. Nadělej pak z něho bochánky, pomaž je vejcem a upeč; když vychladnou, nakrájej z nich tenké kousky, osuš je v troubě a posyp cukrem a skořicí po obou stranách.

## Obyčejná buchta

Dej do 1 libry (56 dkgr.) mouky čtvrt libry (14 dkgr.) másla, přidej citronu utřeného trochu, pak cukru tlučeného, 5 žloutků, štipec květu, osol to a rozmíchej; přidej pak 3 lžice kvasnic, trochu smetany a sníh z 3 bílků. Těsto udělej trochu řidší a míchej je as 20 minut. Vymaž pekáč, posyp žemlí a vlož tam těsto, pomaž máslem povrch a nech zvolna péci v troubě.

## Buchta s mákem

Utluč žejdlík (0,35 litru) máku a uvař v mléce; na míse utři 20 lt. (35 dkgr.) másla, přidej k němu mák a tři, až se zpění; přidej 5 žloutků a 2 vejce a zas to rozmíchej, přidej čtvrt libry (14 dkgr.) tlučeného cukru, trochu skořice tlučené, citrónovou kůru, půl žejdlíku (0,17 ltr.) smetany, 3 lžice kvasnic,  $\frac{3}{4}$  libry (42 dkgr.) mouky, trochu soli a sníh z 3 bílků; rozmíchej to řádně. Vymaž

formu máslem, posyp žemlí a mandlemi skrájenými, vlej na to těsto, nech v teple kynouti a pak v troubě upéci.

## **Buchtičky nadívané**

Rozkloktané vejce vlej do rozkloktaného másla, přidej mouku a cukr, promíchej a osol, přidej droždí, míchej opět, vyklop na vál, prohněť, nakrájej na kousky a pomaž mákem, tvarohem, povidly a jiným. Těsto pak přehrní a dávej do pekáče, máslem hodně vymazaného, potří ještě máslem, nechej skynouti a pak zvolna péci v troubě.

## **Vánočka**

Dej na mísu 2 libry (1 kil. 12 gr.) mouky, přidej 12 lotů (21 dkgr.) cukru, ½ libry (28 dkgr.) velkých hrozinek, sůl, citrónovou kůru, muškát, čtvrt libry (14 dkgr.) mandlí, půl lb. másla; rozpust' 3 loty (5 dk.) droždí s trochem mléka a s kouskem cukru, rozkloktej 2 vejce s mlékem a smíchej s droždím. Udělej těsto a vypracuj náležitě. Potom je nech 2 hodiny i déle kynouti. Pak je dej na vál a rozkroj na 8 kusů. Největší tři kusy uválej a spleť i vlož na plech máslem namazaný. Tak spleť i další tři kusy, polož na dřívější a konečně učiň totéž s posledními dvěma. Vánočku nechej skynouti, pomaž vejci, posyp cukrem a peč zvolna celou hodinu.

## **Bábovka**

Dej do pekáče půl libry (28 dkgr.) mouky, do té přidej 6 vajec, půl libry rozpuštěného másla, sůl, citrónovou kůru, 4 lžíce cukru, 2 loty (3,5 dkgr.) kvasnic, rozpuštěných v půl žejdl. (0,17 lit.) smetany; udělej z toho lehké těsto, prohněť je řádně, pak přimíchej čtvrt libry (14 dkgr.) hrozinek, mandle nakrájené na kousky, citronát, smíchej to dobře, vmaž formu, posyp žemlí a dej do ní těsto i nech je kynouti, až je forma plna; pak peč to zvolna.

## Dundle (chumáče)

Udělej nudle z těsta měkčího, které nesmí vyschnouti a musí se hned krájet. Než uděláš nudle, udělej následující krém: Z dobrého mléka (půl žejdl., 0,17 lit.) udělej moučnou kaši, dej do ní dvě tabulky strouhané čokolády; nech to vystydnouti, zaklokej do toho 2 žloutky a dej to na mísu. Pak vezmi lžící kousek krému asi jako ořech, hoď do vlhkých nudlí a obal jimi a tak pokračuj dále, a pak to smaž na másle. Když zčervenají, vyndají se sběračkou na pijavý papír, posypou cukrem a dají na stůl horké.

## Velikonoční mazanec

Dej na mísu 2 lb. (1 kil. 12 dkgr.) mouky a postav ji na vlažné místo; přidej půl libry (28 dkgr.) másla čerstvého a rozhněť to, dále k tomu dej 10 lotů (17 dkgr. 4 gr.) tlučeného cukru, trochu citrónové kůry, muškátu, soli, 4 hořké oloupané a utlučené mandle a čtvrt libry (14 dkgr.) sladkých rozkrájených mandlí. Rozklokej  $\frac{3}{4}$  žejdlíku (0,26 litru) mléka se 4 žloutky, 2 celými vejci, 2  $\frac{1}{2}$  lt. (4,3 dkgr.) droždí rozpuštěného v mléce, zadělej tuhé těsto a prohněť řádně, popraš moukou, přikryj teplým šatem a nech skynouti na teplém místě. Na vále rozděl těsto na dva díly, dej do každého hrozinky, vypracuj každý kus, aby byl kulatý, a polož na plech namazaný máslem. Pomaž vejcem rozkloktaným bochánky, nech je opět skynouti a peč; nakroj při tom zlehka v prostředku křížem.

## Nudle maštěné

Udělej nudle jako do polévky, jenom trochu větší, zavař je do vařící slané vody a když se vařily chvíli, sced' vodu, nudle pak vsyp na mísu, posyp strouhaným syrečkem, perníkem, žemlovou kůrou neb parmazánem a polej rozpáleným novým máslem.



## **Nudle v mléce vařené**

Nudle zavaří se do mléka, osolí se a přidá se cukru a trochu tlučeného květu a když se povařily chvíli, vylejou se na mísu a dá se na ně nové máslo.

## **Flíčky s uzeninou**

Uvař uzené maso a rozsekej na drobnou; udělej flíčky, větší než do polévky, uvař je v polévce z uzeného masa i sced'; potom je smíchej s uzeninou a dej do pekáče. S hora to oblož máslem a peč v troubě. Na míse je posyp strouhanou žemlí neb cukrem.

## **Flíčky s perníkem**

Udělej těsto a nakrájej flíčky; zavař je do slané vody a pak je sced' a dej na mísu a sice vrstvu flíčků, posyp je strouhaným perníkem, do něhož přidáš trochu cukru, omast' je dobrým rozpáleným máslem, dej opět vrstvu flíčků a učiň totéž.

## **Špekové knedlíky**

Rozkrájej půl libry (28 dkgr.) špeku (slaniny), rozetři, přidej 8 vajec, 4 lžíce smetany,  $\frac{3}{4}$  libry (42 dkgr.) uzeného rozsekaného masa a trochu soli i tři to dobře. Pak přidej strouhanou žemli, tolik, by se z toho dělali mohly knedlíky. Zavař je a pak urovnej na míse s dobrým zelím a polej horkým máslem.

## **Tvarohové knedle**

Smíchej tvaroh s utřeným máslem, přidej žloutky a 3 vejce a strouhanou housku, osol to, nadělej knedlíků, vař je v slané vodě, posyp strouhanou kůrkou housky a polej máslem rozpáleným. Místo housky lze dáti i mouku neb krupici.

## Obyčejné knedle

Udělej těsto z mouky a mléka, přidej vejce a housku drobně skrájenou a smaženou a promíchej to řádně. Těsto pak lžící vykrájej do vařící vody, zamíchej knedle a nech je půl hodiny vařiti. Vařené roztrhej vidličkou neb rozkrájej nožem, posyp strouhanou žemlí a polej rozpáleným máslem. Těž přidat i můžeš zelí neb povidla.

## Vdolky nadívané

Udělej řídké těsto, do něhož přidáš smetany a vajec, dle potřeby i cukru. Ve formě na vdolky rozpal máslo, nalij do důlků trochu těsta a dej na ně trochu zavařeniny, polij to pak opět těstem, peč vdolky po obou stranách, až sežloutnou, posyp je cukrem a skořicí a dej na stůl.

## Vdolky

Přimíchej do 2–3 žejdlíků (0,70–1,05 ltr.) mouky vařený, rozstrouhaný a moučnatý brambor, vraz do toho 2 vejce a 2 žloutky, přidej kus másla, trochu cukru, dvě lžice kvasnic, trochu soli, květu a mléka. Udělej těsto, vypracuj a nech skynout. Posyp vál moukou, vyndej naň těsto, rozválej a vykrájej sklenicí vdolky a nech je skynouti, načež je peč na plechu, máslem pomazaném, po obou stranách. Pomaž je pak povidly neb je polej kyselou smetanou neb máslem rozpáleným.

## Lité vdolečky (lívance)

Rozmíchej 1 1/2 žejdlíku (0,53 ltr.) mléka, dvě vejce, 4 žloutky, půl lžičky soli, kůru citrónovou, 3 lžice cukru, 5 lžic másla rozpuštěného a 1 1/2 lotu (2 dkgr.) droždí rozpuštěného v mléce zadělej v hrnci na tenké těsto, nech je skynouti a potom peč vdolky. Rozpal plech, dej do každé misky máslo, pak těsto sběračkou a peč do hněda po obou

stranách, pomaž povídky, posyp syrečkem a pokrop máslem, nebo je posyp cukrem a skořicí a pokrop horkým máslem.

## **Kaše obyčejná**

Skvedlej v kasrole 8 lžic mouky s mlékem, dej to na oheň a míchej pilně; když to zhustne, přidej cukr a máslo, svař to řádně a dej pak na stůl.

## **Štrudle tvarohová**

Rozetři 1 libru (56 dkgr.) tvarohu s 8 loty (14 dkgr.) másla, dej do toho 4 žloutky, sůl, cukr, citrónovou kůru, muškátový květ a rozetři to vše. Přidej pak sníh z bílků oněch 4 vajec; roztáhni těsto, odřízni okraj a potři tvarohem, posyp mandlemi a hrozkami, sviň, polož na pekáč a peč, až zčervená. Rozkrájej na drobno mandle a přidej do tvarohu lžici mouky.

## **Litá štrudle (omeletky)**

Těsto se udělá tímto způsobem: Do mléka, v němž rozmočilo se kousek cukru, přidej mouky, aby těsto se udělalo řídké jako na lívance, přidej dvě vejce a 4 žloutky, osol a rozmíchej, namaž plech rozpálený máslem a vlej těsto naň tence a nech péci, až zčervená, pak je obrať. Lístek pečený dej na mísu a peč dále, a pokračuj tak, až jest vše upečeno.

## **Krupičné nuky v mléce**

Tři 2 loty (3 dkgr.) másla s 3 lžicemi vody, přidej 2 celá vejce, sůl a muškát; vař asi 2 žejdl. (0,70 ltr.) mléka s trochem soli a cukru. Do přepuštěného másla zamíchej krupice, aby bylo řídké těsto na nuky. Do vařícího mléka dávej nuky jeden po druhém a vař je zvolna. Udělej sníh z 3 bílků a pokryj jím nuky; posyp je mandlemi rozkrájenými a cukrem, dej do trouby a peč, až zčervenají, i dej na stůl v kasrole, v němž se vařily.

## **Pálené těsto**

Vezmi mouku, mléko, trochu soli a míchej to u ohně, by těsto vysmahlo. Potom je odstav a dej do vaničky, aby se schladilo; přidej pak 8–9 vajec. Těsto se musí náležitě vypracovati; tvořítko se pak naplní na kotouče (stříkance) těstem, kteréž stříká se do přepuštěného másla nevelmi horkého. Když kotouče zčervenaly, vyndají se, ocukrují, dají na mísu a přidá se k nim šodo.

## **Stříkanky**

Dej na kasrol 1 žejdlík (0,35 litru) čisté vody a 5 lotů (9 dkgr.) másla přepuštěného, vař to a přimíchej tam půl libry (28 dkgr.) mouky; nech to odpařiti; zamíchej a dej na mísu, když to vystydlo, přimíchej pomalu 6 celých vajec, 2 loty (3 dkgr.) cukru, sůl a kůru citrónovou nebo vanilku a peč to v horkém a přepuštěném másle.

## **Žemlovka**

Oloupej 6 míšeňských (neb jiných dobrých) jablek, rozkrájej je na kolečka a dej do kasrolu, přidej čtvrt libry (14 dkgr.) másla, cukr, skořici a citrónovou kůru a dus to; rozkrájej 6 žemlí, dej to vše do kasrolu po vrstvách, přidávajíc hrozinky a krájené mandle tak, aby na vrch přišly žemle. Peč to zvolna, až žemličky zhnědnou; když se to má dáti na stůl, posyp to ještě cukrem.

## **Smaženec krupičný**

Uvař kaši z krupice a mléka, nech ji vychladnout, přidej kousek másla, 8 vajec, 4 žloutky, 4 loty (7 dkgr.) cukru, trochu soli, vlej to do rendlíku na máslo rozpálené a nechej péci v troubě, pak rozkrájej, vyndej na mísu, posyp cukrem a dej na stůl.

## **Smaženec z housky**

Skrájej housky, polij na míse mlékem, v němž rozkvedláno několik vajec. Když mléko se vtáhne do housek, rozpal máslo a škvař na něm housky do hněda, posyp je cukrem a dej to na stůl.

## **Smaženec s jablky**

Nakrájej jablka na tenké listy, dej do formy vymazané, posyp cukrem a hrozkami, přidej vrstvu housky strouhané, a tak pokračuj, až je forma plná; na vrch dej housku, nech to péci v troubě, přidej trochu vína, a pak to na míse posyp cukrem a dej na stůl.

## **Svítek z vajec**

Uvař na tvrdo vejce, rozkrájej, utři šest lotů másla, až se zpění, přidej 5 žloutků, rozmíchej to dobře, přidej žemli v mléce namočenou, ustrouhanou, kousek na drobno rozsekané zelené petružele, trochu květu, několik lžic smetany, osol to, dej do toho rozkrájené vejce, rozmíchej to dobře, přimíchej sníh z bílků, vymaž formu máslem, dej míchaninu do ní, peč v troubě, vyklop na papír a dej na stůl.

## **Svítek z krupice**

Smíchej žloutky s máslem, přidej krupici, osol to a přidej kůru citrónovou krájenou, vymaž kasrol máslem a vlij na to těsto i peč do žluta, potom je vyklop, nakrájej za tepla, dej na pekáč, nalej mléka na to i vař v troubě, až nabubří, že je ho dvojnásobné množství, pak vyndej na mísu, rozkvedlej asi 3 žloutky ve smetaně, přilej mléko ze svítku, oslad' to a zamíchej i vlij na svítek.

## **Svítek z hříbku**

Sušené hříbky vyper v studené vodě a vař do měkka v slané vodě, tu sced' a houby rozsekej; utři máslo, přidej vejce a žloutky, zamíchej to s hříbky, přidej housku nastrouhanou v mléce namočenou a vymačkanou, krájenou kůru citrónovou i osol to, okořeň květem, dej na kuthan vymazaný a posypaný strouhanou kůrkou z housky, peč to v troubě, vyklop na mísu a dej na stůl, nebo rozkrájej a oblož tím čočku nebo jiný pokrm (zeleninu).

## **Sazená vejce**

Nalij do mísy kyselé smetany, přidej soli, roztluč vejce jedno po druhém do toho tak, aby zůstala celá. Potom postav mísu na žhavý popel neb na hrnec s vřelou vodou a nechej to, až vejce ztuhnou. Posyp vejce solí a zelenou rozsekanou petruželí neb pažitkou a dej na stůl.

## **Ztracená vejce**

Ohřej v kasrolu vodu, přidej 2 lžíce octa a lžíci soli. Do vařící vody roztluč opatrně 5–6 vajec tak, aby zůstala celá; za dvě minuty ztuhnou vejce a vyndají se do jiné nádoby s teplou vodou, i nechají se na vlažném místě. Potom vyndej vejce na čistý šat, aby voda stekla, urovnej je na mísu, posyp solí a podlij buď omáčkou, nebo jimi oblož špenát.

## **Míchaná vejce**

Roztluč vajec dle libosti, přidej smetanu a přilej pažitky asi lžíci i vlej to na rendlík, v němž rozpuštěno kus másla, i míchej to na ohni, až vejce zhustnou dle libosti – což děje se rychle, i dej pozor, by nestvrdly; posol je a uprav na teplém talíři.

*Se sardelemi.* Vymej sardele, vyber kůstky, rozsekej maso s kouskem petružele zelené na drobno, usmaž na másle a zamíchej do vajec.

*S uzeninou.* Rozkrájej uzeninu vařenou na kousky, opepři, udus s petruželí zelenou na másle a přidej do vajec.

*S houbami.* Udus hříbky krájené s petruželí, troškem kmínu a pepře na másle; rozkloktané vejce vlej na rozpuštěné máslo a míchej, až zhoustnou, pak je dej na mísu a oblož dušenými hříbkami.

*Se sýrem.* Rozkvedlej vejce se smetanou, osol a okořeň pepřem a květem, přidej k tomu máslo a nakrájený sýr (ementálský), vlej to na kuthan a dej na oheň i míchej jako obyčejná vejce míchaná, vyndej na mísu, posyp strouhaným sýrem parmazánským a dej teplé na stůl.

## **Vejce na kyselo**

Rozpusť máslo a přidej k němu trochu mouky a nech to spejchnout; nalij pak do toho octa (trochu - několik lžic), zamíchej a příležitě zvolna dobré mléko a míchej stále, vař tuto omáčku a tluč do ní vejce jedno vedle druhého, kolik chceš, i osol to; když vejce tuhnou, obrať je opatrně a nechej ještě trochu povařit.

## **Vejce vařená**

(na měkko - tvrdo)

Po lžici pouštěj vejce do vařící vody tak, aby voda nepřestala se vařit. Mají-li býti na měkko, stačí, vaří-li se asi 3 minuty; za 5 nebo více minut, nejdéle za 10, jsou vařena na tvrdo. - Do vody třeba je pouštěti opatrně, by se nerozbila, nepopraskala.

## Zavařené ovoce

(Marmelády.)

### Meruňky zavařené

Rozpůlí se meruňky oloupané a vyndají se pecky; na libru (56 dkgr.) meruněk svaří se libra cukru ve vodě na čtvrtý stupeň, zpění se, meruňky se tam vloží, svaří se to do husta, uschová do sklenice a obváže papírem.

### Jahody zavařené

Protlač jahody čisté skrze sítko, přidej tlučený cukr, libru (56 dkgr.) cukru na libru jahod, nech to chvíli vařit, míchej a sbírej pěnu, odstav to, nech vychladnout a dej do sklenic, obvaž papírem a ulož v suchém chladném místě.

### Rybíz

Oškubej rybíz a rozmačkej v rendlíku, polej vodou a nech trochu vařit, pak proced' šťávu, svař cukru, co váží šťáva, na čtvrtý stupeň, vlej do něho šťávu a vař, přikryj papírem v araku namočeným a obvaž.

### Maliny zavařené

Rozmačkej maliny na rendlíku, přilej k nim trochu vody, vař a míchej, proced' a přidej trochu rybízové šťávy. Svař cukr na čtvrtý stupeň, na libru šťávy (56 dkgr.) 20 lotů (32 dkgr. 28 gr.) cukru, sbírej pěnu; do cukru vlej šťávu a vař s ním na třetí stupeň při stálém míchání a sbírání pěny. Když to vychladne, dá se to do sklenic, přiklopí papírem v třešňové vodě omočeným a pak ještě jiným, obváže a uloží v suchém, studeném místě.



## Okurky zavařené

Rozkrájej na čtvrtky zelené okurky, dej do rendlíku, vař ve vodě s octem, vyndej na sítko a usuš. Na libru (56 dkgr.) okurek vezme se libra cukru, dá se na rendlík, přileje se ocet, přidá trochu hřebíčku, citrónové kůry a štipec skořice. Svař to do husta, vlož do toho okurky, převar a nechej v tom přes noc státi, pak je vyndej; šťávu přecezenou svař, a když vychladne, vlej na okurky. Když pak vychladnou, obvaž nádobu papírem a uschovej na suchém chladném místě.

## Angrešt zavařený

Očist' zelený nedozralý angrešt, nařízni každé zrno, vyber pecičky a dej angrešt do vařící vody, aniž by se vařil, a nechej tam, až pecičky vyplavou na vrch. Potom jej vyndej a nechej 24 hodin stát, sced' a polij cukrem čistým, na 1 libru (56 dkgr.) angreštu vezmi 1 libru cukru a nech angrešt v tom cukru státi noc a den. Sced' pak cukr a povař, vlož do něho angrešt, povař, přelej do jiné nádoby a nech opět státi přes noc. Opětuj to ještě jednou a pak dej cukr do sklenice.

## Višně zavařené

Vyndej pecky z višní, vezmi cukr a svař na čtyry stupně, vsyp do něho višně, povař a přeced' višně do jiné nádoby. Roztlučené pecky dej do šťávy, svař, přeced' na višně, přikryj je a nech státi do druhého dne. Pak sced' šťávu opět, svař, dej do ní višně, povař, seber pěnu, nech višně přes noc v šťávě, tu sced', svař, vlož do ní višně, povař, seber pěnu, dej višně i se šťávou do sklenic a uschovej.

## Zavařené švestky

Vezmi 3 libry (1 kil. 68 dkgr.) švestek, žejdlík (0,35 lit.) vína, ocet vinní, i libru (56 dkgr.) cukru, devět hřebíčků, kousek skořice, svař

ocet s cukrem a vař švestky v tom po dva dny; třetího dne svař opět ocet a vlož do něho švestky, pak je vyndej, svař ocet zase, až zhoustne, a nalej na švestky, ulož do kamenného hrnce, ovaž papírem a nadělej do toho dírek.

## **Povidla**

Čerstvým švestkám utrhej stopky a vyndej pecky, vař pak švestky a míchej, jinak snadno se připálí. Když zhustnou, že se mažou, nech je vystydnouti a ulož (ve sklenici, neb jiné nádobě). – Povidla ze švestek suchých upraví se takto: Švestky suché (množství dle libosti – libru – nebo více) vař ve vodě a dej pak na sítko, by voda стекла; potom dej švestky na prkno a rozsekej je, přidej cukru, skořice, hřebíčku, citrónové kůry i vína trochu a svař to poznovu.

## **Povidla borůvková**

Připraví se svařením borůvek do přiměřené hustoty, načež uschovají se, aniž by se k nim přidalo cukru neb jiné přísady; stačí políti je svrchu arakem a máslem a dobře je uzavřítí. Tak vydrží dlouho; rozdělaná s cukrem a smetanou jsou velmi chutnou přísadou k pečivu.

## **Povidla z jablek**

Oloupají se stejným dílem jablka i hrušky, vybere se jaderník, ořežou stopky a pak se zvolna vaří, načež přidá se k nim syrová, čistě oloupaná strouhaná cukrovka, by se částka téže vyrovnala ovoci. To se pak pomalu vaří a odpařuje, až nabude potřebné hustoty; přidá se pak ještě trochu skořice a hořkých utlučených mandlí, načež se to dá do vysířených nádob, jež staví se na 24 hodin do chlebové pece, by se utvořil škraloup, načež se obvážou pergamenovým papírem.

## **Povidla třešňová**

Třešně loupají se nad kuthanem, by neušla šťáva – jest nejlépe užítí přístroje k odstraňování pecek. Přidá se tolik cukru dle váhy, co třešně váží, a vaří se to za stálého míchání na plotně, až povidla zhustnou.

## **Povidla višňová**

Dobré, zralé kyselé višně, sprostí se stopek a vaří i míchají stále dřevěnou měchačkou, by se nepřipálily. Když se rozvaří, vymačkají se, by pecky se odstranily. Co protlačeno, svaří se důkladně s cukrem nebo bez něho, až nabude tuhosti povidel. Jest vhodno přidati nějaké koření, skořici, hřebíček, citrony atd.

Jiný způsob.

Višně s cukrem vaří se za stálého míchání při ohni, až zhustnou náležitě. Povidla dají se do kamenných krabic neb hrnců, které se zasmolí, ovážou a schovají v místě chladném. Dobře jest přidati několik hřebíčků a kousky skořice.

## **Šípková povidla**

Čerstvé šípky rozkrájí se, očistí, pak nechají 2 až 3 dny v koši, až změknu. Každodenně se natřesou a pokropí vodou, by rychleji změkly. Potom dají se do vody, postaví na oheň a nechají rozvařiti, načež se lisují žíněným sítem. Na kilo šťávy bere se  $\frac{3}{4}$  klgr. cukru a vše se vaří, až zhoustne. Povidla tato upotřebují se jako nádivka do pečiva, hlavně pak na omáčky.

## **Zavařená červená řípa**

Vař řípu do měkka, vyndej ji, rozkrájej a vstrč do každého kousku jeden hřebíček. Svař cukr, vlož do něho řípu, povař trochu a vsyp do jiné nádoby a nechej dva dny státi, proced' šťávu, svař

a vlej vychladlou opět na řípu, přikryj papírem, nech dva dny státi v chladu, sced' šťávu, svař do husta, vlej vlažnou na řípu, nech vychladnouti a uschovej pak v sklenicích.

## **Brusinky zavařené**

Svař 2 libry (1 kil. 12 dkgr.) cukru s  $\frac{3}{4}$  žejdl. (0,26 litru) vody, a když cukr dělá perličky, dej do toho 10–12 žejdl. (3–4 litry) čistých brusinek, smíchej to opatrně, povař 3–4krát, odstav od ohně a když brusinky vychladnou, dej je do sklenic, obvaž a uschovej.

## **Zavařené šípky**

Vyber pěkné, červené, ještě ne měkké šípky a vyber pecičky, vymej šípky a nech osáknout. Na 1 libru (56 dkgr.) šípků vezmi 1 libru cukru, dej do něho šípky a nech vařit, až změknou; pak je vyndej do sklenice, svař cukr na husto a vlej vařící na šípky a uschovej na druhý den. Cukr pak slej, vař, až zhustne, a vychladlý vlej na šípky do sklenice, obvaž papírem voskem napuštěným.

## **Zavařené vinní zrní**

Vyber nejlepší a nejzralejší zrní, prořízni a vyndej pecičky; zrní pak dej do teplé vody, přikryj a nech to chvíli, pak vyndej a nech na síti oschnout. Potom vlož zrní do mísy, polej čistěným cukrem a uschovej na druhý den. Slej pak cukr, svař na husto a vlej vřelý na zrní a nechej vychladnouti a ulož do sklenice a náležitě obvaž.

## **Zavařené hrušky**

Oloupej hrušky (muškatelky), vyber ohryzky a dej hrušky do vody, svař cukr na husto, a když vychladne, vlož do něho hrušky, vař a dej do sklenice a vlej na cukr; druhého dne svař šťávu a vlej na hrušky a tyto ulož.

## Naloženiny

### Zelený hrách naložený

Vyber hrách z mladých lusků, dej do sklenic s cukrem, nech ležeti půl hod., svař vodu s cukrem, vlej ji na hrách (do 1 žejdl. [0,35 lit.] vody dej čtvrt libry [14 dkgr.] cukru), obvaž sklenici měchýřem a vař v páře asi 2 min.

### Rajská jablka naložená

Umyj zdravá jablka, nalej na ně vody a vinného octa stejným dílem, přidej několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku a soli, vař to a nechej vystydnouti, polej tím pak jablka a postav do studeného místa. Ocet musí jablka krýti a poleje se máslem rozpuštěným.

### Naložené lanýže

Omej lanýže, vlož do kuthanu a vař je několik minut v červeném víně; urovnej pak do sklenic a nalij na ně víno vychladlé, dej na to rozpuštěný lůj hovězí, by se z něho udělal škraloup, přikryj sklenici papírem, obvaž měchýřem a uschovej v studeném suchém místě.

### Naložené okurky

Malé okurky omej a nech přes noc státi v měkké vodě, druhý den je klad' do soudku vysmoleného a na vrstvu jich dej vinní, bobkový a višňový list, kopr a trochu papriky, a zas dej vrstvu okurek a tak pokračuj, až jest soudek plný, ale tak aby navrch přišlo listí. Polej pak okurky soleným, svařeným a vychladlým vinním octem, soudek zavři dobře, ulož v chladném místě a obracej každý den.

## Hřібky naložené

Očist' tvrdé hřібky, odkroj pně, vlož hřібky do vařicí vody smíšené s octem a osolené, povař trochu, sced', nechej osáknouti, urovnej do sklenic a vlej na ně vychladlý svařený ocet, obvaž sklenice vlhkým měchýřem a uschovej v suchém, chladném místě.

## Naložené ryzce

Svař ocet s cibulí, přidej trochu soli, několik zrněk pepře a nového koření. Když se to počne vařit, dej do toho ryzce, z nichž pně jsou odkrojeny, povař je as třicet minut, vyndej, nechej osáknouti, dej do kamenného hrnku a nalej na ně vychladlý ocet, přikryj papírem, obvaž vlhkým měchýřem a ulož v místě chladném.

## Naložená smíšenina

Očist' mrkev, nakrájej na koláčky, karfiol – malé růžičky – cibulky perlové, kukuřicové paličky, zelené lusky, malé artičoky, vař každé zvlášť v slané vodě, aby to na polo změklo. Sced' to pak a nechej osáknouti a vlož po vrstvách smíšené do sklenic, vždy i papriku, kousek muškátového květu a několik česneků mezi to. Svař vinný ocet s několika zrnky hořčicovými, pepře a nového koření, nech vychladnouti, proced' a vlij na smíšeninu, obvaž sklenice měchýřem a ulož v chladném místě.

## Naložené ořechy

Ořechy nakládej, dokud jsou měkké; promíchej je několikrát, máčeš 14 dní, dávajíc na ně každý den čerstvou vodu. Pak je vař, až jsou měkké; odvaž, a co ořechů, tolik cukru neb i více přidej. Cukr dej vařit s hřebíčkem a skořicí, dej tam ořechy a vař to pár hodin, odstav a nech do rána v studenu. Pak slej cukr, vař a zase vlož do něho ořechy, a tak tři dny po sobě dělej, konečně dej ořechy do sklenic, obvaž a vař v páře.

## **Ryvíz naložený (v octě)**

Vyper ryvíz, vlož vrstvu do sklenice, posyp tlučeným cukrem, dej opět vrstvu ryvízu a cukru, tak pokračuj, až je sklenice plná, pak nalij na to vinní ocet a nech to pokryté státi přes noc, pak ocet slíj, svař s hřebíčkem a skořicí, ryvíz dej do misky, nalij naň ocet vařící, přiklop to, nech státi 24 hodin, ocet pak slíj zase a vař, vlož do něho ryvíz a nech schladnouti, pak naplň tím sklenici, ovaž a ulož v chladném a suchém místě.

## **Višně naložené (v octě)**

Svař vinní ocet s cukrem a skořicí a nechej vychladnouti. Umej pěkně višně beze stopek, dej do sklenice a nalij na ně octa, by je přesahoval; obvaž sklenici a nechej čtyry dny státi, pak slej ocet, nech vařiti chvíli a vychladnouti i vlej zase na višně a nech 3–4 dny státi; pak slej ocet opět a svař, nech vychladnouti a vlej zase na višně, ovaž sklenici a ulož ji v chladném místě.

Jinak lze též takto višně naložiti: Svaří se dobrý ocet vinní s cukrem a nechá se vychladnouti. Višně očištěné posypou se cukrem, dají se do sklenice a polijou tím octem tak, by jím zcela byly pokryty. Sklenice se ovaže, po 8 dnech se ocet opět vaří a vychladlý vleje zase na višně, sklenice se dobře uzavře a uloží.

## Cukrové věci

### Piškotový dort

Dej do krajáčku libru (56 dkgr.) prosetého cukru a vraž do něho 16 žloutků. Z bílků těch vajec udělej sníh, přidej 20 lotů (35 dkgr.) mouky po lžících. Nesmíš tím míchat, nýbrž obracej to zvolna měchačkou, až se utvoří těsto. Vymaž nádobu máslem, popraš cukrem, naplň do polovice těstem a peč to  $\frac{3}{4}$  hodiny v troubě; potom vyklop dort a nechej vystydnouti.

### Mandlový dort

Vezmi 1 lib. (56 dkgr.) cukru, oloupej 12 lotů (21 dkgr.) hořkých a 14 lotů (24 dkgr.) sladkých mandlí, utluč je na drobno a při tom je ovlaž bílkem, aby nezolejovatěly. Rozmíchej je pak s cukrem a 8 žloutky, by se mandle nerozdrobily; vraž do toho 8 žloutků a pokračuj jako shora. Vezmi o 4 vejce více, o 2 loty (3 dkgr.) mouky méně, tedy 20 vajec a 18 lotů (31 dkgr.) mouky; ostatní jest stejné.

### Bramborový dort

Do hrnce dej 10 lt. (17 dkgr.) tlučeného cukru, 6 vajec, 1 žloutek, z 1 citronu šťávu a kůru; postav k ohni krajáč s vodou, a když ta jest vroucí, dej do ní hrnec až po kraj, šlehej hmotu půl hodiny; při tom dej do toho 6 lotů (10 dkgr.) bramborové mouky. Dej pozor, by do hmoty nepřišla voda. Vymaž formu máslem a posyp cukrem, dej do ní těsto a peč je do červena.

### Chlebový dort

Dělá se jako piškotový. Místo mouky však se vezme starý, tvrdý, rozstrouhaný chléb. Oloupá a utluče se 12 lt (21 dkgr.) sladkých, 4 lt. (7 dkgr.) hořkých mandlí a rozetře se s cukrem; potom přidá se



8 lotů (14 dkgr.) rozetřené čokolády, proutek tlučené vanilky, 6 hřebíčků, 12 zrněk bílého pepře, též tolik nového koření a trochu muškátu. Je-li chléb 4–5 dní starý, vezme se o 2 vejce více.

## **Linecký dort**

Vezmi čtvrt lb. (14 dkgr.) cukru prosetého, čtvrt libry čokolády rozetřené, čtvrt libry utlučených mandlí, promíchej to na vále; roztluč 4 tvrdé žloutky se 4 lt. (7 dkgr.) másla v hmoždíři a přidej s 1 syrovým žloutkem k těstu. Propracuj pak vše náležitě, vyválej tence na půl prstu, udělej kruh a polož na plech namazaný máslem a vejcem. Uprav to buď citrónovou kůrou neb vanilkou.

## **Skládaný dort**

Protlač sítkem 9 žloutků tvrdých a rozetři s máslem, přidej cukr, muškát, citrónovou kůru, trochu soli a rozetři vše náležitě; pak to dej do mouky a prohněť řádně, vyválej as na dva hřbety nože tlustě a dělej dle talíře kulaté pláty, vlož na plech máslem vymazaný, potři vejcem a peč do červena, pomaz zavařeninou, vlož jeden plát na druhý; na poslední list nedej zavařeninu a potáhni dort ledem.

## **Francouzský dort**

Smíchej strouhanou kůru z citronu s půl lb. (28 dkgr.) tlučeného cukru, vraz do toho 6 vajec a 4 žloutky, míchej tím as 30 minut, přilej máslo rozpuštěné a půl lib. mouky. Míchej tím 10 minut a přidej sníh ze 6 bílků. Z toho těsta udělej dva stejně velké koláče, dej na papír, a když se upekly a vychladly, potři některou zavařeninou, poklad' jeden skrájeným citronátem, polož oba na sebe potřeny stranami, potři glazurou a když oschly v troubě, ozdob zavařeným ovocem.

## Ořechový dort

Čtvrt libry (14 dkgr.) jader z lískových ořechů ustrouhej a přidej půl lib. (28 dkgr.) cukru prosátého, 9 žloutků, sníh z 2 bílků a míchej tím hodinu, přidej trošku mouky, vymaž formu máslem, posyp strouhanou žemlí, vlej na to těsto a peč; když pak vychladne, vyklop je. Udělej sníh z 3 bílků, přidej 3 lžice cukru strouhaného na citrónové kůře, oblož tím dort, dej do trouby, až zčervená, a pak ozdob jej zavařeným ovocem.

## Dort z máku

Žejdlík (0,35 lt.) máku utluč, přidej půl libry (28 dkgr.) cukru s vanilkou, 10 žloutků, citrónovou kůru, skořici a krájený citronát. Míchej to hodinu a přidej sníh z bílků, vymaž formu máslem, posyp žemlí, vlej na to těsto a peč dort zvolna as hodinu. Vyklop, potř ledem (jenž záleží z cukru, skořice a sněhu z bílků), a nech oschnouti v troubě.

## Dort pražený

Usekej tři čtvrtě libry (42 dkgr.) sladkých mandlí a osuš je; rozkrájej citronátu tři čtvrtě libry, rozsekej kůru citronu, dej čtvrt libry (14 dkgr.) cukru na rendlík, vař s vodou na husto, přidej rozsekané mandle a 3 lib. (1 kilo 60 dkgr.) másla a míchej, až to zhnědne. Pak dej k tomu citronát, kůru citrónovou, skořici tlučenou a promíchej to; formu vymaž olejem mandlovým, posyp rozdrobenými piškotky, mandle dej do toho a přitiskni je citronem, vyndej pak dort a dej na talíř.

## Dort s nádivkou

Zpěň půl lib. (28 dkgr.) másla, přidej 8 žloutků a 4 vejce, 8 lotů (14 dkgr.) cukru tlučeného a 11 lotů (19 dkgr.) mouky, okořeň to vanilkou, potř formu máslem, dej do ni těsto a peč je zvolna. Když

vychladne, sřízni svrchní část a dej zavařeninu do spodu, vlož na to opět svršek a ozdob dort ledem (červeným neb bílým).

## **Citrónový dort**

Utluč cukr, o nějž otřena kůra citrónová, smíchej se žloutky, až se to zpění a zhuští. Potom přidej sníh z bílků, šťávu z dvou citronů, dva loty mouky a trošek soli. Vylož formu tím těstem na tloušťku nože a upeč v troubě na polo, pak vlej do toho těsto a peč zvolna. Dort na polo pečený posyp cukrem a nech dopéci; sejmi obálku s něho a posyp jej poznovu hojně cukrem.

## **Dort z vajec**

Vyper a osuš půl libry másla, tři, až se spění; vraz do něho vajec dle potřeby a míchej to, přidej tlučený cukr, o nějž ostrouhána byla kůra citrónová, promíchej to dobře a přimíchej ještě sníh asi z dvou bílků. Vylož dno formy uchystaným máslovým těstem na nůž tlustě, naplň ji tou smíšeninou a peč tuto zvolna.

## **Piškoty**

Cukr na piškoty musí býti jemně utlučený a prosátý. S půl libry (28 dkgr.) mouky smíchá se půl libry cukru, přidá se 7 žloutků a míchá se to aspoň 30 m. a přidá se sníh ze 7 bílků; na plech polož bílý papír. Dej těsto do trychtýře a lej na papír piškoty, posyp je hojně cukrem a peč rychle v troubě.

## **Věnečky z křehkého těsta**

Vezmi 2 žejdl. (0,70 lit.) mouky, 7 žloutků vařených a rozmačkaných, půl lb. (28 dkgr.) másla, 12 lt. (21 dkgr.) cukru, citrónovou kůru a udělej z toho těsto, z něhož nadělej věnečky, potřij je vejcem, posyp mandlemi a upeč.

## Mandlové hubičky

Udělej sníh z 2 bílků, smíchej s tím 6 lotů (10,50 dkgr.) cukru, až to zhuštíne, přidej 4 loty (7 dkgr.) sladkých a 2 loty (3,50 dkgr.) hořkých mandlí utlučených. Smíchej to všecko dohromady, nadělej z toho hubičky, dej na plech, posyp cukrem a peč zvolna.

## Proutky

Tři půl druhé hodiny půl libry (28 dkgr.) cukru s 8 žloutky a 4 celými vejci, dej do toho citrónovou kůru a půl libry mouky třené; tuto hmotu nalej do formy máslem vymazané, posyp fenýklem, peč zvolna, vyklop a za horka skrájej na proutky; také do hmoty samé můžeš dáti fenýkl.

## Placičky k čaji

Vezmi 24 lotů (42 dkgr.) mouky, 16 lotů (28 dkgr.) másla, trochu soli a mléka. Udělej těsto a z toho kuličky a dej je na plech máslem namazaný. Kuličky rozploštiž dlaní, až jsou hodně tenké, pomaž je bílkem a peč zvolna, až sežloutnou.

## Trubičky

Rozžmol do mouky kus másla, rozválej náležitě, dej do toho celé vejce, 3 žloutky a trošek soli. Udělej z toho těsto, rozválej řádně a pak nechej odpočinouti. Potom vyválej z těsta čtyřhranné kousky jako špagát tlusté, oviň okolo formy na trubičky, ovaž a peč v přepuštěném másle. Sundej je zvolna, vmaž zavařeninou, posyp zevnitř cukrem i skořicí a pracuj dále, až jest vše hotovo.

## Španělský chlebíček

Rozetři 16 lotů (28 dkgr.) cukru s 10 žloutky řádně, přidej sníh z těch vajec, 12 lotů (21 dkgr.) mouky, zamíchej do toho zvolna 6 lžic rumu neb rosolky. Vmaž formu máslem, posyp cukrem, nalij do ní

těsto a peč zvolna. Potom to vyklop a když to vystydlo, rozkrájej nebo nech celé a potáhni ledem.

### **Křehké těsto**

Udělej těsto z půl libry (28 dkgr.) cukru, půl libry másla, 1 libru (56 dkgr.) mouky, 6 syrových žloutků, citrónové kůry a vyválej, udělej z něho dort neb co jiného, potřij vejcem a peč zvolna.

### **Křehké preclíčky**

Utluč půl libry (28 dkgr.) cukru, půl libry mandlí oloupaných, 8 žloutků tvrdých, 12 lotů (21 dkgr.) másla, půl lib. mouky, spracuj to vše v těsto, osol je a přidej trochu citrónové kůry. Potom nadělej preclíčků, pomaž je vejcem, posyp nudlemi a peč.

### **Mandlové koláče**

Rozetři půl lib. (28 dkgr.) másla, až se zpění, půl lib. oloupaných mandlí, půl lib. cukru, citrónovou kůru, 2 vejce roztírej s máslem půl hodiny a přidej k tomu půl libry mouky. Z toho těsta udělej koláče, naplň je zavařeninou, pomaž bílkem, posyp mandlemi a upeč.

### **Mandlové oblouky**

Rozetři čtvrt libry (14 dkgr.) mandlí, tři čtvrtě libry (42 dkgr.) cukru, 6 žloutků, přistav k ohni a míchej, až to ztuhne. Přidej 3 bílky, míchej u ohně, až se to zpění a zhusťne, že se to dá mazati. Pak to namaž na přikrojené oplatky, pomaž plech obloukovitý máslem, polož naň těsto a peč zvolna.

### **Zázvorky**

Do mouky s cukrem smíchané dej půl libry (28 dkgr.) cukru, kůru citrónovou, 3 žloutky, přidej sníh z 3 bílků a to vše prohněť náležitě. Utluč zázvor, prosej a vezmi část, dle toho, jak to má býti

silné. Vyválej to, vykrouhej kružátkem, pomaz plech voskem, polož výkružky na plech a peč zvolna.

## Suchary

Několik žloutků (dle potřeby, asi 20) promíchej s tlučeným cukrem, přidej k tomu sníh z bílků (též dvaceti) a přimíchej do toho zvolna půl libry mouky. Vymaž formu plechovou máslem, dej do ní těsto a peč je zvolna. Když vychladne, rozkrájej na kousky a peč opětně.

## Marcipán

Uvař půl libry (28 dkgr.) cukru s 2 lžícemi vody, až zhustne, přidej půl libry tlučených mandlí, povař to a míchej náležitě, vytlač do toho šťávu jednoho citronu a přidej dva bílky, když to trochu vychladlo. Pomaz pak plech máslem, oplatky bílkem, namaž těsto na oplatky, oblož celými mandlemi, dej na plech a peč při mírném ohni. Udělej oplatky dle libosti a pečené ozdob bílým neb červeným ledem.

## Norimberský perník

Čtyry žejdlíky (1,40 lit.) medu vař asi 3 minuty, pak odstav od ohně a odpěň. Když med vychladl, přidej 1 libru (56 dkgr.) tlučeného cukru a vař opět tak dlouho a nech zase vystydnouti, přidej koření a mouky tolik, aby z toho bylo těsto. Posyp vál moukou, vyklop naň těsto a nadělej z něho rozličné figurky a peč na plechu voskem pomazaném.

## Pumprnikl

Ovař libru syrobu, míchej, až vychladne, přidej mouky (asi lb.), nech to státi na místě studeném 5–6 hodin. Přidej do toho citronát (6 lotů), kůry pomerančové, mandlí nakrájených, drasla rozpuštěného (každého 6 lotů), dvě vejce (celá), štipec hřebíčku

a skořice, vyválej z toho závitky dlouhý, na tři prsty široký, a upeč jej v troubě. Pak nakrájej z něho, pokud jest teplý, na příč kousky na prst tlusté.

## **Oplatky**

Utluč půl libry (28 dkgr.) cukru s proutkem vanilky, prosej skrze sítko a smíchej s půl libry mouky, přidej 4 vejce, trochu soli, 4 lžíce rumu a 4 lžíce rozpuštěného másla. Rozmíchej to dobře, přidej mléka, aby těsto bylo tekuté, peč je na formě namazané máslem.

## **Boží milosti**

Rozdrob 3 loty (5,2 dkgr.) másla do 1 libry (56 dkgr.) mouky, dej 2 vejce a 1 žloutek do toho, osol to, přidej 4 loty (7 dkgr.) cukru, 2 lžičky vína a trochu smetany. Udělej těsto jako na nudle, prohněť je, vyválej, aby bylo tenké jako stéblo, rozkrájej na čtverhranné kousky a usmaž v rozpáleném másle.

## **Pokroutky mandlové**

Oloupej a ustrouhej čtvrt libry (14 dkgr.) sladkých a čtvrt libry hořkých mandlí, přidej půl libry (28 dkgr.) tlučeného cukru a sních ze 7-8 bílků, nadělej z toho malé hromádky, dej je na plech a upeč.

## **Mandolety**

Udělej tuhý sních z 2 bílků, přidej půl libry (28 dk.) tlučeného cukru, 4 loty (7 dkgr.) mandlí, 6 lotů (10-50 dkgr.) jader z lískových ořechů a kůru z citronu, promíchej to vše dobře a natři na oplatky dle libosti, pokryj jimi zase a dej do trouby a peč zvolna, by zůstaly bílé a trochu měkké.

## Vaření cukru

As libru (56 dekgr.) cukru sekaného vař ve čtvrt žejdl. (0,09 lit.) vody, v níž čtvrt bílku rozkloktáno, a míchej tím stále; když se to zdvihá, polij to čerstvou vodou a nech zase vařit, a to opakuj, až jest cukr jako křišťál, a sbírej pilně pěnu; pak jej proced' a ulož. Cukr se vaří na tyto stupně: Chumáč (první stupeň). Cukr vařený, jak shora udáno, vaří se ještě chvíli; omoč v něm sběračku a když stéká dolů v chumáči, jest vařen na první stupeň. Pak se vaří dále; omoč v něm cedníček a když teče cukr po nitce a tvoří na konci malé perle, jest vařen na druhý stupeň (malá perla), vaří se ještě chvíli, až stékají větší perle, což třetí stupeň (velká perla), dále vař jej a zvedni cedník, foukni naň, a když odtéká v malých puchýřích, jest to čtvrtý stupeň (malý puchýř). Vař cukr dále na pátý stupeň (velký puchýř), když odtéká ve větších puchýřích; na šestý stupeň (lom) jest vařen, když do něho ponoříš dřívko a dáš je do vody; kousni do cukru a lomí-li se a nelípne na zuby, jest vařen na šestý stupeň. Vař jej opět minutu, načež sežloutne, a odstav jej (toť sedmý stupeň, karamel).

## Dělání ledu (sladoled, mražené)

Utluč cukr na drobno, smíchej se solí a dej do nádoby určené; do pyksly zvláštní vlej tekutinu, z nížto se má dělati sladoled, zavři ji a polož na led, toč tím as čtvrt hodiny, otevři a míchej sladoled lžičkou, aby byl hladký jako máslo.

*Sladoled bílý* se dělá takto: Zpěň 2 bílky, přidej šťávu z půl citronu, míchej s cukrem prosetým, až to zhoustne, což trvá asi hodinu; pak to dej do nálevky a zdob tím pečivo dle libosti.

*Červený* uděláš, když k tomu přidáš alkermesovou šťávu.

*Zelený* docílíš přidáním tvarohu ze špenátu.

*Modrý* jest barven fialkovou barvou.

*Žlutý* docílí se šafránem.

*Malinový led* obdržíš, přidáš-li trochu malinové neb rybízové šťávy.



*Vanilkový.* Míchej 12 žloutků, celé vejce, 16 lotů (28 dkgr.) tlučeného cukru as ½ hod., vlej na to dobrou smetanu, dej k ohni, až zhustne, ale nesmí se to vařiti; proced' to pak skrze sítko, nech vychladnouti a dej do ledové nádoby. Přidej květlík vanilky tlučené, smíchej to řádně, toč nádobou a míchej to lžicí, by se to nesedlo.

*Jahodový.* Jahody slisované proced' skrze sítko, nech vařit na žejdl. (0,35 lit.) šťávy 12 lotů (21 dkgr.) cukru s koflíkem vody, až se zpění, přidej ty cezené jahody, dej do pyksly a k ledu.

*Ananasový.* Rozstrouhej oloupaný ananas, přidej čtvrt libry (14 dkgr.) cukru a trochu vody, tři to a nech stát. Svař libru (56 dkgr.) cukru s půl žejdlíkem (0,17 litru) vody, až se táhne, přidej šťávu z citronu, odstav a vychladlé přimíchej k ananasu, proced' a míchej, až to vystydne, dej pak do pyksly a udělej sladoled.

*Barevný cukr.* Barevným cukrem ozdobují se dorty; k barvení hodí se jen čistěný, vařený cukr.

*Zelený cukr* jest barven šťávou špenátovou.

*Černý cukr.* K vařicímu cukru se přimíchá čokoláda vodou smíchaná.

*Žlutý cukr.* Na šafrán vlej trochu vařicí vody, nechej chvilku stát, proced', přidej trochu citrónové šťávy a rozmíchej s vařeným cukrem.

*Modrý cukr* barven jest fialovou šťávou.

*Červený cukr* barven jest košenilem (barvou červcovou).

*Rozličné druhy cukru.* Citrónový cukr. Ostrouhej kůru z citronu, utluč cukr, prosej a schovej v láhvi obvázané. Tímže způsobem připraviti lze cukr pomerančový. Cukr skořicový nabudeš, když do čtvrt libry (14 dkgr.) cukru utlučeš 2 loty (3–5 dkgr.) skořice, proseješ a uschováš. Cukr vanilkový. Rozkrájej proutek vanilkový, utluč s cukrem, prosej a uschovej v láhvi jako předešlý.

## Sorbet<sup>4</sup>

Jest to druh sladoledu, k němuž přidá se víno. K sladoledu ananasovému přidej půl butelky vína šampaňského, nalej do skleniček a dej na tabuli. Nebo připrav malinový sladoled s vínem burgundským a dávej ve skleničkách na stůl, neb jiný s vínem bordeauxským. Víno, které se upotřebí k účelu tomuto, musí býti výborné.

## Polenta

Zpěň čtvrt libry (14 dkgr.) másla s 4 žloutky, 2 celými vejci, 1 žejdl. (0,35 litru) mouky, půl žejdl. (0,17 litru) smetany, osol to, omoč ubrus v studené vodě, vlož to do něho, nech vařiti ve vodě, vyklop na talíř a nařež nití slabé lístky, posyp je parmezánem aneb mákem tlučeným a cukrem, a polej horkým máslem.

## Jídlo z kaštanů

Ustrouhej čtvrt libry (14 dkgr.) vařených kaštanů, 6 lotů (10 dkgr.) mandlí oloupaných, přidej 6 lotů cukru, 6 žloutků, citrónovou kůru, utři to vše, přidej sníh, 1 lžíci mouky a nech to vařiti v páře, vyklop to a posyp cukrem i dej na stůl.

## Kaše jableková

Utři cukr a žloutky, na osobu 1 vejce počítajíc, nastrouhej jablek, aby forma se naplnila, přidej trochu mandlí se slupkami, hřebíček a kůru citrónovou, smíchej to, až se pění, přidej sníh a lžíci mouky, formu posyp moukou a houskou strouhanou a nech to upéci v troubě a potom vyklop na mísu.

---

<sup>4</sup> Podává se obyčejně při větší hostině před pečením.

## **Jablka v županu**

Oloupej jablka míšenská, odkroj svršek, vydloubej prostředek a dej do nich rybíz, přiklop je tou pokličkou a udělej z máslového těsta čtverhranné desky, dej vždy jablko doprostřed a zahal v těsto, aby rohy byly pohromadě, namaž vejcem a posyp cukrem a dej na plech i nech do červena upéci.

## **Kaše pěnová**

Utři 4 loty (7 dkgr.) zavařeniny, 4 loty tlučeného prosátého cukru, až z toho jest lehké těsto, přidávej cukru, až jest ho 14 lotů (24 dkgr.), přidej pak citrónovou kůru, 10 vajec a sníh z bílků hodně hustý, zamíchej to pomalu dohromady a dej na mísu trochu pomazanou máslem a posypanou moukou, udělej hezky pruhovaný vrch, dej do trouby a pak hnedle na stůl.

## **Čokoládová kaše**

Zpěň 6 lotů (9 dkgr.) másla a přidej 6 žloutků, 4 kousky čokolády, citrónovou kůru, skořici, hřebíček, přidej cukru, sníh z bílků a lžíci mouky, smíchej to zvolna, posyp formu moukou a vař to v páře.

## **Mandlová kaše**

Utři 8 lotů (14 dk.) oloupaných mandlí, smíchej s 4 loty (7 dkgr.) cukru, 2 vejci celými a 4 žloutky, až se to pění, přidej kůru citrónovou neb mandle hořké, sníh ze 4 bílků a lžíci mouky, míchej to zvolna, vymaž formu máslem, posyp moukou a nech to péci v páře.

## **Glazury**

Cukroviny, zvláště dorty, zdobí se poléváním (glazurami), ježto jsou rozmanité, dle barvy a chuti.

*Zelená glazura*, šťáva špenátová smíchá se s tlučeným cukrem, přidá se sníh z bílků a míchá se to, aby to bylo husté jako kapání.

*Růžová glazura* dělá se tímže způsobem, ale z barvy červcové.

*Žlutá glazura* dělá se též tak, jen že se cukr utře na kůře hodně žlutého citronu.

*Hnědá glazura* se upraví též tak, jen že se přidá čokoláda; *malinová glazura* upraví se tímž způsobem, jen že se přidá šťáva malinová.

# Krémy (pěny) a rosoly

## Pěny smetanové

*Pěna smetanová* vůbec dělá se takto: Dobrou smetanu nech státi as hodinu u ledu a pak ji kloktej, až se zpění; tuto pěnu sbírej a čiň tak, až všechna smetana jest zpěněna.

*Pěna čokoládová.* Přimíchej zvolna do pěny smetanové čtvrt libry (14 dkgr.) strouhané čokolády se čtvrt lb. tlučeného cukru.

*Pěna jahodová.* Promíchej pěkné jahody cukrem tlučeným a dej do pěny smetanové a postav k ledu.

*Pěna malinová.* Utři 2 lžíce vyvařeného malinového šťávy s 6 lt. (10 dkgr.) cukru tlučeného a přidej k tomu sníh z bílků.

*Pěna vanilková.* Uvař smetanu s kouskem vanilky, přidej 4 loty (7 dkgr.) cukru; rozmíchej s vařenou studenou smetanou 9 žloutků a 1 vejce, vlej na to smetanu vařící, míchej, dej do formy a vař v páře.

*Rybízový krém.* Utři 8 lotů (14 dkgr.) šťávy rybízové s 8 loty cukru a přidej sníh ze 4 bílků, dej do formy a vař v páře, postav potom do trouby a nech stuhnout a pak vyklop na mísu.

## Rosoly

*Aspik.* Rozkrájej libru (56 dkgr.) uzeného, libru telecího a libru hovězího masa a dej na rendlík; rozsekej telecí nožičky a přidej k tomu. Dej do rendlíku mrkev, cibul, kapustu, řepu, celer, petružel a jiné zeleniny, též tymián, bobkový list, citrónovou kůru a půl lotu (0,8 dkgr.) celého pepře.

Vlej na to 4 žejdl. (1,41 lt.) vody a též tolik vinního octa, svař to na 4 žejdl., přidej 2 vejce, promíchej to a vař 5 minut, proced' dvakrát skrze ubrus a schovej v chladném místě.

*Rosol.* Očisť a rozsekej 4 telecí nožičky a 3 libry vepřových, dej je vařiti, osol, přidej ocet, koření, zeleninu, hodně cibule a vař to, až maso od kostí odpadá. Proced' to a nech státi do druhého dne.

Sesbírej mastnotu, svař a rozklokej 3–5 bílků, dej trochu s tím vařit. Vezmi ubrus, uvaž na nohy židle obrácené, polož tam pijavý papír a proced' to pomalu, aby to bylo čisté, pak považ papírem nebo měchýřem a nech v studenu ustát. – Můžeš toho upotřebiti ku každému studenému masu.

*Masa v rosole.* Vař nebo peč masa rozličná v procezeném rosolu a nechej je v něm na ledě stuhnouti.

*Sladké rosoly.* Svař tři loty (5 dkgr.) vyzího měchýře na 10 pomerančů, vyber z pomerančů obsah, vymačkej šťávu, přidej cukr a svař ji, přidej 2 žejdlíky (0,70 lit.) dobrého vína a hřebíček, rozděl vyzí měchýř na dva díly, proced' skrz ubrus, pomeranče dej k ledu, víno obarvi červeně, pomeranče šafránem, naplň a rozkrájej na 4 díly, uprav a dej kolem mísy zelené listy a nahoru kytku.

*Rosol vinní.* Vař půl mázu (0,70 lit.) vína, v něm skořici, zázvor, hřebíček a šafrán, přidej 3 loty (5 dkgr.) vyzího měchýře a míchej tím stále; když se rozpustí tento, přidej 2 libry (1 kil. 12 dkgr.) tlučeného cukru, šťávu ze 4 pomerančů a 4 citronů, proced' to, nalij do formy a dej k ledu. Můžeš to obarviti alkermesem.

*Rosol vinní.* (Na jiný způsob.) Na dva žejdlíky (0,70 lit.) vína svař  $5/4$  lotů (1,81 dkgr.) vyzího měchýře a utři cukr na pomeranči a dej do vína, přidej hřebíček, cukru dle libosti, svař to vše řádně, proced' skrze ubrus, namaž formu olejem mandlovým, a když rosol vystydnul, uprav a dej do formy.

*Rosol višňový.* Rozmačkej 4 žejdl. (1,40 lit.) višni, nalej na ně 2 žejdl. (0,70 lit.) vína, vař to, přidej hřebíček a skořici, proced' a přidej půl libry (28 dkgr.) čišťeného cukru, šťávu a kůru z citronu,  $1\frac{1}{2}$  lt. (2,88 dkgr.) vyzího měchýře, sníh z 1 bílku, vař to minutu, proced', vlej do formy a nech stuhnout.

*Rosol jahodový.* Svař víno s citrónovou šťávou, přidej kůru z 1 citronu, skořici a cukr (20 lotů 35 dkgr.), rozmačkej 3 žejdlíky (1,05 lt.) jahod, šťávu protlač sítkem, přidej  $1\frac{1}{2}$  lt. (2,88 dk.) vyzího měchýře a lžičku alkermesové šťávy, dej to do vína a málo ovař, přeced', vlej do formy a nech vystydnout.

*Rosol pomerančový.* Na 10 pomerančů svař 3 loty (5 dkgr.) vyzího měchýře; sřízni s pomerančů kousky s hora a vyber obsah, šťávu vymačkej skrze ubrus do čistého hrnku a svař ji, přidavši cukru dle libosti, přidej 2 žejdl. (0,35 lt.) dobrého vína sladkého (rustský samotok), hřebíček, rozděl měchýř vyzí na dva díly a proced' jej skrze ubrus, pomeranče dej k ledu, víno obarvi na červeno, pomeranče šafránem, naplň to a rozkrájej na 4 díly, uprav slušně, a dej kolem mísy zelené listy a nahoru kytku.

*Rosol z rajských jablíček.* Zralá, nepřiliš měkká jablíčka se vyperou a vaří ve vodě do měkka, načež se vylisují. Druhého dne vaří se šťáva s cukrem na mírném ohni půl hodiny, při čemž sbírá se pěna. Když kapka na talíř puštěná se více nerozbíhá, nýbrž ztuhne vychladlá, nalije se tekutina do sklenic a po vychladnutí se ováže měchuřinou.

*Rosol z citronů.* Kůra s tří pěkných čerstvých citronů utře se na cukru i přidá se šťáva 6 citronů, načež se cukr ten svaří s vyzím měchýřem ve vodě a vinném octě, až se vyzí měchýř zcela rozpustí. Potom se tekutina vytlačí skrze šátek - kdyby se nesčistila, čistí se po vychladnutí za pomoci bílků - dá se na oheň a vaří 3-5 minut bez míchání, sejme se pak s ohně a vychladlá protlačí se opět sítem.

*Rosol z dřívšťálů.* Zmrzlé dřívšťály očist' a vyper ve vodě i dej do nádoby, postav ji do vařící vody a přikryj. Asi za hodinu, když se to bylo vařilo, protlačí se to sítem a přidá se cukru - na půl kg. šťávy 70 dkgr. cukru, načež se vše vaří 10 minut na hustý rosol.

*Rosol z hrušek.* Oloupej, rozkrájej dobré šťavnaté hrušky, vař ve vodě na měkko; potom se procedí šťáva na řešetě a přidá se k ní na každý litr  $\frac{3}{4}$ -1 kg. cukru, čištěného a svařeného. Lze to obarviti americkou červení (červcovou), jež upraví se takto: Do vody s kamencem dá se část červce prosátého i vaří se to a vsype se do toho trochu vinného kamene (cremor tartari). Odstaví se to a za stálého míchání přidává se dvojuhličitan sodnatý po částkách. Svaří se to, odstaví a nechá ustáti. Sleje se pak do láhve a ucpe k budoucí potřebě. Barva ta jest karmínová, bez vinného kamene byla by modrá, bez uhličitanu sodnatého rezavá a bez kamence kalná.

*Rosol kávový.* Semel 4 loty (7 dkgr.) kávy, nech ji trochu málo povařiti, přilej něco málo vody studničné a nechej kávu státi, až se učistí, svař  $\frac{3}{4}$  lotu (0,8 dkgr.) vyzího měchýře v půl žejdl. (0,17 lt.) měkké vody, přidej to ke kávě, těž cukru dle libosti, proced' to skrze ubrus, dej do formy a tuto do vody teplé, vyklop to a nech usaditi, i oblož pomeranči.

*Rosol čokoládový.* Na 1 žejdlík (0,30 lt.) smetany vezmi 5 tabulek čokolády, svař to s kouskem vanilky; svař 1 lot (0,16 dkgr.) vyzího měchýře ve vodě, přidej to k čokoládě a proced' skrze sítko, protáhni pevnou pěnu smetanovou, vymaž formu olejem mandlovým, dej to do formy a vlož do ledu, pak do teplé vody a vyklop.



# Nápoje

## Káva

Chceš-li mítí dobrou kávu, vezmi ji asi 8 dkgr., semel ji a dej do mašinky, upěchuj ji dobře, nalij na ni studené vody, přelej pak do lahvice a tu zandej zátkou a obvaž a postav do hrnce naplněného studenou vodou a ten dej k ohni a tak ohřej kávu; přidej horké smetany a dej kávu na stůl. Do mašinky můžeš ještě na kávu nalíti vřelé vody, a ještě obdržíš dosti silnou kávu. Chceš-li černou kávu, nechej kávu rozemletou a do mašinky stlačenou přejíti varem (nalij na ni vařící vody), nalij do nádob a podávej s cukrem. Přidati můžeš kousek vanilky. Pro domácnost možno přimíchati šípková zrnka, načež káva dostane příchut' milou.

## Čokoláda

Na čtvrt libry strouhané čokolády nalij dva žejdlíky (0,70 lt.) smetany a svař s 3 loty (5 dkgr.) cukru, přidej 4 rozkloktané žlutky a míchej to, až to zhustne. Chceš-li mítí pěnu čokoládovou, kvedlej silně, když ji odstaviš, rozděl pěnu do koflíků a drž rozpálenou železnou lopatku nad každým koflíkem, až se udělá na čokoládě škraloup.

## Čaj (thé)

Za nejlepší čaj považuje se čínský perlový, potom Pekko. Pravý čaj jest jasný, světlohnědý do žluta. Čaj dej do zvláštní konvičky, vodu vař zvlášť. Vlej na čaj nejprve lžící vařící vody, nech to chvílku státi, potom přilej ostatní vodu, přikryj konvičku a nech chvíli státi. Cukru nechť si vezme každý dle libosti a na ten se procedí čaj z konvičky. K čaji se dává smetana nebo rum - rovněž pečivo rozličné, též šunka, jazyk uzený i studené neb teplé pečené.

## **Pálené víno**

Postav na mírný oheň vodu s cukrem o kůru citrónovou otřeným, s kouskem skořice a několika hřebíčky, až je to hodně vřelé; vařit se to nesmí a procedí se horké do sklenic skrze husté sítko.

## **Bišof**

Přidej k pálenému vínu lžici horké pomerančové esence a nalij to horké a procezené do sklenic.

## **Punš**

Na kůru z 3 pomerančů a 3 citronů nalej žejdlík (0,35 lt) čištěného cukru, přikryj a nechej státi. Svař 2 lb. (1 kilo 12 dkgr.) cukru v 8 žejdl. (2,82 lt) vody, přidej šťávu z 5 pomerančů a 5 citronů s arakem. Smíchej to, dej k ohni, ale vařiti se to nesmí, proced' to a nalévej do sklenic.

## **Punš s vejcem**

Dva neb více žloutků vraz do punšové tresti a kvedlej silně, přilévajíc při tom vařící vody, až jest sklenice plná.

## **Limonáda**

Do žejdlíku (0,35 lt.) vody dej šťávu z půl citronu a 2 loty (3 dkgr.) cukru - limonáda může také býti teplá - když vezme se vařící voda.

## **Limonáda malinová**

Svař půl lib. (28 dkgr.) cukru v 3 žejdl. (1,5 lt.) vody, seber pěnu, vlej to do hrnku a nechej ochladnouti, přidej šťávu z dvou citronů, též tolik šťávy malinové.

## **Mléko z mandlí**

Utluč půl lib. (28 dkgr.) mandlí sladkých a několik hořkých, navlaž to vodou, aby se neudělal olej, smíchej s tím máz (1,41 lt.) čerstvé vody, protlač to skrze ubrus a přidej tlučený cukr dle libosti.

## **Májové víno**

Natrhnej mařinku (božec), nech uvadnouti, otrhej lístky, dej do sklenky a na to 2 žejdl. (0,70 lit) vína, oslad' to, nakrájej k tomu pomeranč, nech to hodinu stát v chladnu a nalej pak do sklenic.

## **Grog**

Do dvou žejdlíků vařící vody vlej žejdlík rumu (araku) a dej cukru do toho dle potřeby (asi libru); podá se hodně horké k pití. Kdyby byl nápoj příliš silný, přileje se trochu vody.

## **Višňovka**

Očist' višně, dej do láhve, přidej 3-4 kousky skořice, as 30 hřebíčků, citrónovou a pomerančovou kůru, cukr (na 1 žejdlík [0,35 lit.] kořalky půl libry [28 dkgr.] cukru), nalej perlové kořalky, ucpej láhev dobře a obvaž i nech státi na slunci 4 neděle, při čemž občas zatřes láhví, pak rosolku sced' a schovej; můžeš opět nalíti kořalky a přidati ostatní přísady a téměř tak dobré rosolky jako prvé nabudeš.

## **Likér z pomerančů**

Dva žejdlíky (0,70 lt) perlové kořalky, tři čtvrtě libry (42 dkgr.) cukru o kůru pomerančovou otřeného, dej do skleněné nádoby, přidej celý pomeranč rozkrájený, uzavři nádobu dobře a nech to 20 dní státi, denně pak dvakrát tím zatřes, proced' do láhví a zandej je dobře i nechej 6-7 měsíců státi.

## Likér anýzový

Vař půl libry (28 dkgr.) cukru ve vodě, 7 lotů (12 dkgr.) anýzu dej do hrnce, vlej naň vodu vařící, přikryj to dobře, nech státi půl hod., vlej k cukru vařícímu, odstav a přilej 3 žejdl. (1,5 lt.) koňaku, smíchej to, vlej do džbanu, přikryj a nech 3 neděle státi na slunci neb na kamnech, proced' do láhví, uzavři dobře a dej do sklepa.

## Likér míchaný

Část' třešní černých (sladkých, asi 4 libry) utluč i s peckami, lisuj pak malin a jahod (každých 4 libry) a dej to do čistého hrnce, přikryj a nech státi šest hodin v místě chladném a protlač to skrze řídký šat. Na půl mázu šťávy dej půl mázu koňaku a půl libry cukru tlučeného. Dej to vše do velké sklenice, obvaž měchýřem a protřes dvakrát denně. Za čtyry neděle procedí se likér a naplní do láhví, ucpe a nechá osm měsíců v chladném místě, načež lze ho upotřebiti.

## Kurasao

Utluč 1 1/2 lib. (84 dkgr.) bílého kandysu, přidej 4 loty (7 dkgr.) pomerančové kůry a máz (1,41 lt.) slivovice. To vše dej do láhve tak, aby se tím mohlo míchat, zandej láhev a obvaž. Postav to pak na výsluní as 10 dní, pak to proced' a slej do láhví, jež dobře ucpej.

## Císařská voda

Na žejdlík (0,35 lit.) studené vody vezmi 2 žloutky, 2 loty (3 dkgr.) cukru tlučeného, rozkloktej to, aby se to zpěnilo, a podej to ve sklenici k pití. Přidá-li se do toho 1-2 lžíce malinové neb jahodové šťávy, stane se nápoj tím lepší.

## Některé přípravy potřebné

### Šťávy

*Malinová šťáva.* Proceď rozmačkané maliny, vař cukr na čtvrtý stupeň, vlej šťávu do něho, vař to a míchej, nech vychladnouti, nalej do malých lahviček, uzavři pevně a postav na místo suché a studené.

*Citrónová šťáva.* Rozkrájej oloupané citrony, vymačkej šťávu, proced' a svař. Přidej pak cukr, na libru (56 dkgr.) šťávy vezmi 2 1/2 lb. (1 klg. 40 dkgr.) cukru. Povař to opět, zpěň šťávu, proced' do nádoby, v níž jest citrónová kůra, a když šťáva vychladne, vlej do lahviček, uzavři dobře a ulož.

*Pomerančová šťáva* upraví se jako citrónová, vezme se trochu méně cukru.

*Višňová šťáva.* Utluč višně i s peckami a protlač; svař cukr na čtvrtý stupeň - na 1 lb. (56 dkgr.) šťávy vezmi tři čtvrtě lb. (42 dkgr.) cukru. Proceď do něho šťávu, povař 2 minuty, nech vychladnouti, přelej do láhví, zavaž a schovej.

*Rybízová šťáva.* Vymačkej šťávu z rybízu, svař cukr na čtvrtý stupeň, vlij do něho šťávu a svař jako předešlou.

*Jahodová šťáva* upraví se tímže způsobem.

*Smíšená šťáva.* Dej libru (56 dkgr.) malin, libru višni - bez pecek - a 3 lb. (1 kil. 68 dkgr) rybízu do čistého plátna a protlač šťávu do hrnku, a postav do sklepa na 24 hodin. Potom ji proced' a přidej cukru tolik, co váží šťáva a vař to. Nechej pak vystydnouti, uzavři dobře a schovej v studenu.

*Alkermesová šťáva.* Zralé jahody alkermesové svař a míchej; vychladlé protlač skrze sítko; na máz (1,41 lt.) dej půl libry (28 dkgr.) tlučného cukru a nech to vařiti, až to zhustne jako med.

## Octy

*Ocet malinový.* Rozmačkej dvě libry (1 kil. 12 dkgr.) malin, vlej do láhve a na to 4 lib. (2,24 kil.) octa vinného, s čtvrt libry (14 dkgr.) cukru. Uzavři dobře a nech destilovati po 8 dní, slej ocet, nech ustát a proced' skrze papír pijavý, svař a sbírej pěnu, pak nalej do malých láhví a uzavři je dobře a obvaž měchýřem.

*Ocet rybízový.* Dej do octa rozmačkaný rybíz, nech jej v tom 4 dny a pak to proced' a ulož.

*Ocet fialkový.* Dej do láhve květ fialkový, pak ocet vinný, postav to na slunce, za 14 dní proced' a uschovej. Ocet ten má barvu i chuť dobrou.

*Ocet citrónový.* Dej do láhve nakrájenou kůru citrónovou, ocet, zandej láhev a nech ji státi na slunci as 10 dní. Tímže způsobem upravití můžeš ocet z pomerančů.

## Nádivky do buchet a j.

*Povidla.* Uvař z dobrých švestek povidla, přidej kousek másla, trochu citrónové kůry nakrájené, hřebíček a cukr, nech to prohřát a pak vychladnout; maž tím koláče a j.

*Tvaroh.* Rozetři pěkný tvaroh, dej do něho žloutky a celá vejce dle potřeby, přidej květ a cukr - též malé hrozinky - navrch i velké pokládati můžeš.

*Mák.* Tluč suchý neb vařený mák a tři na pánvi, dej na rendlík, přidej máslo a třeba i smetanu, povař to, přidej cukr neb med, citrónovou neb pomerančovou kůru neb hřebíček, skořici a květ dle libosti.

*Nádivka z vlašských ořechů.* Svař půl žejdl. (0,17 lt.) medu, přidej nakrájená jádra z ořechů, aby to bylo husté, trochu tlučené skořice, hřebíčku a nového koření, citrónové kůry, trochu rumu a vína tak, aby z toho byla kaše.

*Nádivka z mandlí.* Vezmi 5 lotů (8 dkgr.) tlučeného cukru otřeného o kůru citrónovou, přidej 3 žloutky, utři to a přidej sních z 3 bílků,

8 lotů (14 dkgr.) cukru, 5 lotů (8 dkgr.) mandlí, trochu žemličky strouhané, ve víně namočené a vymačkané, rozmíchej to a přidej sníh z 3 bílků.

*Sníh.* Odděl bílky vajec a dej na cínovou mísu, šlehej březovou metličkou neb vidličkou, až se udělá pěna bílá jako sníh a hustá, že drží na míse, i když tato se obrátí.

*Máslové těsto.* Udělej těsto z mouky zadělané máslem a prohněť je, až ztuhne, a nech odpočinouti. Vyper kus másla, rozválej ono těsto, dej toto máslo naň a vyválej po třikráte a nech odpočinout. To se opětuje pětkrát, načež těsto se vyválí na půl prstu tlustě. Pak se nechá odpočinouti, načež dělají se z něho rozličné věci, pastičky, věnečky, koláčky a j.

*Sardelové máslo.* Omeť čistě sardelky, dle potřeby 3–4, setři šupiny, odstraň kosti a pak rybičky rozetři nejprv samotné, potom s máslem, jehož vezmi tolik lotů, kolik je sardelek. Vše se utře na kašičku, aby v tom nebylo vidět kousky sardelek. Máslo toto potřebuje se v kuchyni k rozličným věcem.

*Račí máslo.* Utluč skořápky 30 vařených raků, dej na kuthan, přidej kus másla, vař čtvrt hodiny a míchej; proced' pak máslo a uschovej k budoucí potřebě.

*Vyzí měchýř.* Jest několik druhů; nejlepší jest ruský, jenž jest průhledný a perlová barva jeho se mění do modra. Potřebuje se k sladkým rosolům (huspeninám). Rozklepá se, rozstříhá na kousky a dá do vody s cukrem vařiti; pěna se sbírá; pak se procedí skrze plátno.

*Želatýn.* Užívá se ho místo vyzího měchýře; bere se ho však méně. Večer před potřebou vlej naň trochu vody a nechej státi přes noc. Ráno přidej trochu citrónové šťávy, povař trochu a proced'.

*Petruželová voda.* Celer rozkrájený, petružel, kořen i nať, hrachu trochu dej do vody, osol, přidej kousek ryby a několik raků a vař to řádně. Jícha takto nabytá hodí se k připravování postních jídel – též do polévky jí lze použítí.

*Majonéz.* Rosol, žloutky, ocet skvedlej a přidej 5 lžic dobrého oleje a 1 lt. (0,16 dkgr.) cukru. Nebo: Utří 4 loty (7 dkgr.) másla, 12 vajec,

přidej 8 žloutků, proced' to, přidej 4 žloutky, olej, aspik a ocet, by to bylo trochu nakyslé.



## Praktická pokynutí

*Hovězí maso* na polévku se dříve umyje a naklepá, kosti morkové se roztlukou a dají spolu do studené vody; pěna se sbírá bedlivě. Maso vařeno jest nejdéle za tři hodiny; polévka z něho se musí procediti. Voda k vaření jest nejlepší měkká a pokud možná procezená.

Jen světločervené maso s bledožlutým lojem vaří se dobře a jest záživné; pochází z mladého dobytka; maso volské jest nejlepší; ze zadní čtvrti pak jest lepší než přední. Toto se může užiti již třetí den po zabiti, zadní maso musí aspoň čtyry dny v studenu viseti. Na drobnou sekaninu hodí se maso z hrudí.

*Telecí maso* jest nejlepší z telete pět nebo šest neděl starého. Kýta, hrudí a ledvinky se pekou. Přední části se obyčejně nadívají, ze žeber se berou řízky.

*Skopové maso* nesmí býti ze starého skopce, což se pozná dle tmavé barvy a žlutého loje. Z mladého skopce jest maso světločervené; k pečení bere se pouze kýta; ostatní se vaří neb dusí.

*Vepřové maso* jest nejlepší bledočervené s bílým tukem. K pečení berou se kýty a ledvina, ostatní se upotřebí rozličně.

*Drůbež*, má-li býti křehká, musí se zabiti den před upotřebením, vyčistiti a v chladnu chovati.

*Zvěřina* vůbec jest nejlepší a nejchutnější v zimě. Z kance berou se na pečení kýty a zadky; ostatní se dusí neb zadělává. Zvěřina nemá dlouho ležeti, poněvadž ztrácí chuť; z té příčiny nesmí se také dlouho máčeti. Zajíc jest také nejlepší v zimě; nesmí zapáchat; v zimě může vyvrhnutý třeba týden viseti v studeném místě. Zadek se peče nebo naloží, předek udusí neb zadělá.

*Vejsce* jsou nejlepší od slepic, které mohou do lesa a sbírat tam semeno, aneb mají doma dostatek červů.

Ukládati vejce jest nejlépe za chladného počasí; vejce k uschování musí býti jalové, t.j. bez zárodku. Zárodek pozná se proti slunečním paprskům, ploveť v žloutku co tmavé zrnko. Vejce, která dlouho

ležela, kazí se záhy; nezdravé vejce klechtá, není průsvitné, zdravé však jest průsvitné.

*Máslo* čerstvé, vzaté z máselnice, vypere se v čerstvé vodě několikrát. Do poslední vody přidá se hodně soli a máslo se dobře v ní prohněte; pak se stlačí do kamenných hrnků, obváže propíchaným papírem a uloží v suchém chladném místě.

Převařené máslo udělá se z čerstvého vařením; musí se tak dlouho vařiti, až se všecka pěna usadí ke dnu. Lze přidati k němu zrnko hřebíčku a zrnko všehochuti. Potom se přeleje do kamenných hrnců, přikryje papírem propíchaným a schová v studeném suchém místě.

*Mouka* se falšuje nyní zhusta; těsto z takové mouky nekyne, jest těžké, klišovité a nezáživné. Čím bělejší a sušší jest mouka, tím jest vydatnější.

Mouka bramborová bere se na svítky a dorty. Dělá se následujícím způsobem: Oloupané a rozstrouhané brambory polejou se vodou, promačkají druhý den a procedí. Nechají se ustát 24 hodin, slejou a naleje se opět čistá voda, což se opakuje, až jest usedlina čistě bílá. Ta se usuší na prkénku na vzduchu, kam nepřijde slunce, utluče v hmoždíři a procedí.

Mouka rýžová dělá se takto: Na rýži vypranou v studené vodě naleje se voda, v níž nechá se rýže státi as půl hodiny. Pak se voda sleje a naleje voda vařící, což se opakuje, až voda ostane zcela čistá. Potom opět se naleje vařící voda, v níž rýže as půl hodiny postojí, načež se scedí, rýže se vysype na papír a usuší, pak utluče v hmoždíři a proseje skrze husté žíněné sítko. Z mouky té se dělají lepší pokrmy. Mouka uschovaná musí se často míchat, jinak ztuchne.

*Mléko* také se nyní falšuje velmi. Nejvíce přilévá se vody do něho, pak rýžové vody, čímž nabude houšťky a prodává se za smetanu. Mouka, draslo, bílky, třené skopové mozečky a jiné horší ještě věci dávají se do mléka. Vyskoumalo se, že v bryndě takové nebyl ani desátý díl pravého mléka. Nechá-li se ustáti v chladu, pozná se,

když se hořejší část odhrne, modrá, bělavá voda; na dně usadí se jakýsi maz; toť prašpatné mléko.

*Káva* praží-li se, nesmí býti tmavohnědá či černá. Silným pražením vypaří se nejlepší látky; pročež lépe, když jest káva trochu bledší. Není dobře, upražití mnoho kávy do zásoby, poněvadž vyčichne a pozbude dobré chuti. Jest-li to nutno, bude dobře, po upražení, dokud jest horká, posypati ji tlučeným cukrem. Také káva se falšuje rozličným způsobem, zvláště barví se zrnka, by vypadala hezky zelená. Barva ta jest zdraví škodlivá; proto jest dobře, vymýti kávu před pražením.

Surogaty či náhražky dobré jsou: pražený ječmen – nejlépe upražití a utlouci jej v domě – ne kupovati, šípkové pecičky pražené a tlučené. Vaření kávy delší dobu jest nesmysl; nejlepší káva upraví se na mašině.

*Čaj* míchán jest přecasto s jinými rostlinami. Čaj v uzavřené nádobě se poleje vařící vodou; nesmí se však vařiti, by nepozbyl vůně líbezná. Čaj i káva účinkují na čivy, podporující činnost duševní – myšlénku; tím řečeno již také, že zahání spaní.

*Houby* jsou jedlé a jedovaté. Poněvadž nesnadno rozeznati oba druhy, jest radno býti velmi opatrným. Neopatrnost v tom ohledu zaplatili již mnozí lidé životem.

Jest dobře učiniti následující: Houby se rozkrájí a dají na mísu; v hrnci se svaří voda, ocet a sůl, což se vleje vařící na houby; po chvílce se voda sleje a nalije studená na houby, v níž se vyperou a tím z hlavní části zničí se škodlivost hub.

Žampiony jsou houby velmi oblíbené; mají svršek červenavý neb nahnědlý, hladký a lesklý; maso jest uvnitř bílé. Má nejlepší chuť, dokud jest uzavřen, totiž co koulička. Houba tato, starší než dva dny, nestojí za nic.

Liška mladá má klobouk kulovatý, později nálevce podobný.

Hřib má krátký tlustý stonek, klobouk vypuklý, dužnatý, hnědý, jenž vyhlíží jako dírkovitý na straně spodní. Maso dužné, polobílé, nezmodrá. Roste v lesích v letě a na podzim.

Kyjanka, kuřátka, nemá klobouku; jest to větevnatý hloubek žluté barvy. Roste v lesích a může se jísti.

Smrž jest dužnatý, má vejčitý, hnědý klobouk, jenž sedí na dutém hloubku. Smrže jedí se čerstvé nebo se suší a schovají na zimu.

Lanýž jest velký asi jako vlašský ořech, má černavou, tvrdou kůru, jest uvnitř dužnatý, žlutavě bílý a jako mramorovaný. Roste pod zemí v listnatých lesích, obyčejně 3–7 hlíz pohromadě. Na podzim hledají se za pomoci psů.

Sušení hub. Sluší kupovati zdravé houby; smrže a hříbky lépe koupiti menší. Očistí se, navlekou na nitky a suší v povětří, větší houby se rozkrájí a suší, pak se dají do sklenice a uloží na místě suchém. Dobře jest uříznouti kořínky; dej pozor zvláště u hříbků, by některý nebyl červivý, poněvadž by se ostatní snadno také zkazily. Houby mají se sušiti rychle, by nezčernaly. Kořínky lze tak dobře sušiti, jako hlavičky.

*Chléb* jest pokrm nejobyčejnější nejen pro chudé, nýbrž i pro boháče. Peče se u nás z mouky žitné, pšeničné, nebo i obojí, též z ječné, v krajích hornatých i z ovesné, v jižních z kukuřice.

Pokrm ten znali lidé již v nejstarší době; židé táhnoucí z Egypta vzali s sebou chléb. Novější doba přičinila jen některé opravy, na př. v Anglicku připravují místo nečistých rukou dělníků strojem chléb. U nás v tom ohledu – jako ve mnohém jiném – dosud zůstali jsme pozadu. Semele-li se zrno i se slupkou, dostane se mouka temnější ale živnější, jež proto hodí se lépe na chléb. Proto jest zpozdílý předsudek, že chléb černější jest špatnější. Pšeničná mouka, v níž rozemlety otruby, chová v sobě 2 procenta solí kostičnatých, čistá (bez otrub) 0,8 procent. Solí těch potřebí k tvoření kostí. Čím více slizu obsaženo v chlebě, tím živnější jest – a naopak.

# Rozkrajování masitých jídel

(tranšírování).

Ačkoli se toto zdá věci nepatrnou, vyžaduje přec mnoho pozornosti a cviku, zvláště pak známosti ústrojí těla a povahy masa; mimo to nesmí se nakrájeti ani příliš velké, ani příliš malé kousky; také musí kusy nakrájené býti tak urovnány, by poskytovaly příjemný pohled. Krájí-li se pokrmy v kuchyni, pomůže si kráječ třeba rukama, děje-li se to však při stole, nesmí tak učiniti, by neporušil ohledy slušnosti. Krájení musí se díti rychle, by maso nevystydlo. Třeba k tomu zvláštního talíře dřevěného, ostrého silného nože a dvounohé vidličky.

*Kýta* telecí neb skopová krájí se na tenké řízky. Nejlépe vyříznouti napřed hnát. Dbej o to, by na každém řízku zůstala kůžička; řízky pak urovnej na mísu a šťávou polej.

*Šunka*. Vařená šunka nechá se vychladnouti, pak se odřízne kůže a nahore při kosti vyřízne se klínek masa, načež krájí se kousky směrem příčným přes maso tak, aby při každém řízku byl kousek sádla; načež šunka se obrátí a stejným způsobem krájí po druhé straně. Potřebí k tomu tenkého a ostrého nože. Řízky nakrájené složí se opět a celá kýta se dá na stůl, nebo se dá do středu mísy kytky z petružele zelené a křenu, kolem níž dají se kornoutky udělané z plátků šunky, naplněné rosolem neb křenem.

*Telecí hlava*. Nejprve se vydloubnou oči malou lžičkou, jež mnozí považují za lahůdku; potom učiní se řez do lebky, ta se rozpoltí a mozek vybere. Potom se uřežou uši; na to vyřízne se jazyk, jenž rozřeže se na malé kousky. Pak učiní se dva řezy od huby k uším, čímž odloučí se dolejší čelist od hlavy. Na mísu uloží se do prostřed oči a uši, okolo se dají kusy ostatní a jazykové kousky s mozečkem kolem po kraji.

*Telecí hrudí*. To se peče obyčejně nadívané, rozdělí se pak na dva kusy, totiž rozřízne se tam, kde žebra se spojují s chrupavkou; pak

se rozdělí ony dva kusy na menší řízky tak, aby při každém zůstala kůže s nádivkou, urovnají se na mísu, polijou šťávou a dají na stůl.

*Sele.* Nařízni nejprv kůži kolem krku, pak zapíchni vidličku do rypáku a jedním rázem uřízni hlavu, rozděl ji na dva kusy a vyndej mozek z ní. Na to odřízni kýtky, potom přední nohy, pak dolejší část selete, jež se rozkrájí, při čemž vidlička se zapíchne do hřbetu. Potom řeže se hřbet na proužky, dříve však se rozdělí na délku. Pak se urovná celé na mísu, do huby se mu dá citron a kus zeleniny. Mozek posype se solí a pepřem a může se podati na zvláštním talíři.

*Husa a kachna* krájí se takto: Vidlička se zarazí do krku, načež učiní se řez po pravé straně přes prsa až ku konci křídla a po levé též. Pak se učiní příčný řez přes prsa a ještě čtyry takové; husa se obrátí, odříznou se křídla, pak stehna, a prsa rozkrájí se na dlouhé kousky; musí se dáti pozor, by se kůže nesvlékla.

*Krocán, kapoun, slepice.* Položí se na zad, vidlička vrazí se v řiť a nejprv uřízne se hlava, potom křídla a stehna. Potom se oddělí prsa od zadku, rozřežou se na několik kusů tak, aby při každém kousku zůstal kousek kůže. Stehna a křídla rozdělí se na dva kusy.

*Bažant* může se rozkrájet jako krocán, nebo oddělí se stehna, pak křídla; pak říznou se prsa i břich po délce a učiní se čtyry příčné řezy přes prsa. Na to se bažant obrátí a tytéž řezy učiní se po druhé straně. Kousky se pak složí, aby bažant měl podobu svou, kolem krku se mu dá obojek papírový a nastrčí pěkná pera z ohonu, a tak se dá na stůl.

*Holubi, kuřata* rozkrájí se na čtvrtky neb půlky, jsou-li větší, rozdělí se na více částí, odkrájí se nohy, křídla a t. d.

*Korořtve* dělí se jako holubi; kvíčaly, křepelky a j. menší ptáci dávají se celí na stůl.

*Zajíc.* Nejlépe před pečením nasekati páteř a kosti stehenní na přiměřené části, jinak jest krájení nesnadné. Páteř musí býti přeříznuta vždy tam, kde se obratle spojují. Zajíc pak se dá na stůl v celé podobě své.

*Ryby* se rozsekají za syrova, složí se a dají jako celé na stůl.

## O hostinách

Má-li kuchařka nebo hospodyně vystrojiti hostinu, musí uvážiti, kolik osob se hostiny účastní, a mnoho-li potravních látek bude potřebovati. V ohledu tom uvedeme tuto některá praktická pokynutí.

Pro hostinu, již účastní se dvanáct osob, vezmi asi 4 kilo masa hovězího. Na polévku zvláště vezmi asi polovici a jednu slepici; na osobu se počítá asi 0,26 ltr. polévky. Dále potřebovati budeš 24 paštik, 60 ústřic, a též tolik sardinek, 24 raků, asi 3 kilo pstruhů, 56 dkgr. kaviáru, 84 dkgr. šunky, též tolik jazyka neb jaternic, 18 kotletek, 18 řízků, několik kuřat smažených a klobásů, 8 holubů, 4 kachny, 7 koroptví, 2 kapouny, krocana, 3 bažanty, telecí kýtu jelení, vepřovou, 2 kýty skopové, 4 kilo zvěřiny, menších ryb poměrné množství, 7 sluk, 2 zajíce, buchty, 4 koláče nakrájené, nákyt neb pudding; pečiva menšího počítá se 2 kousky pro osobu, na př. koblih, cukrovinek pro osobu několik kousků. Lépe ovšem jest vždy připravit více pokrmů, aby spíše zbyly, nežli aby se nedostalo. Uvedené tuto budiž toliko jakýmsi měřítkem.

Připomenouti musíme dále, že má kuchařka zvláště při hostině pokrmy okrášlovati, by zevnějškem již lahodily oku, dále že jídla má dáti na stůl v čas, to jest kdy každé jídlo má nejlepší chuť, polévka má býti teplá, puddingy a nákyty buď též hned z trouby dávány na stůl.

Dává-li se vedle hovězího masa ještě dušené, má každý druh býti opatřen obložkou; mimo to se přidá omáčka. Hlavní úlohou kuchařky jest, aby volila pokrmy přiměřené počasí, na př. v letě nehodí se zvěřina, zajíci, zvláště pak jeleni neb černá zvěř (kanci divocí).

Pro 10 až 12 osob hodí se podlouhlý neb kulatý stůl, jenž pokryje se ubrusem. Do prostřed se dá vása s kytkou. Před každou osobu postav talíř, vedle něho dej nůž a vidličku, sklenici na nápoj; na talíř ubrousek a žemli. Vína zvláštní obyčejně se nalévají u jiného stolu

a podají se v malých sklenkách. Pro šampaňské berou se zvláštní skleničky.

Láhve s vodou a s vínem postaví se hned na stůl a sice 2–3 mezi dva kuverty. Též příhodně rozestaviti se mají slánky, pepřenky a jiné potřeby toho druhu.

Při sestavování jídelního lístku velké hostiny držeti se můžeš následujícího pořádku:

Polévka, příchoutky, studené ústřice, kaviár, sardinky a pod., teplé pastičky, kuřata, lanýže, omeletky. Ryby: štika s mušlemi, losos pečený, kapr pečený, sumec, úhoř pečený a p. Dušená jídla masitá. Hovězí maso vařené, bažant, tetřev, kachna, krocán, karbanátky, kotletky a tomu podobné. Zeleniny s masem. Na př. chřest, zelený hrášek, artičoky, šťovík, štěrbák, lanýže, za přídatky hodí se řízky, pečená játra, kuřata smažená, koroptve atd. Teplá jídla masitá, drůbež, zvěřina, ryby, telecí jazyk, skopové kotletky, salmi z bažantů, paštiky, zajíc, raci, stehna žabí a p. Studená jídla masitá, šunka vařená, kančí hlava, paštika, losos studený, marinovaný úhoř a pod. Pečeně, bažanti, srnčí kýta, kvíčaly, sluky, podsvinče, hruď telecí, vepřové; při pečení podávají se saláty, též kompoty, ježto při velkých hostinách zvláště podávají se také o sobě. Moučná jídla teplá před pečením nebo po pečení. Při větší hostině dávají se po pečení na stůl puddingy, štrudle, nákypy, smaženec a pod. Jídla sladká, krémy, rosoly s pěnou smetanovou. Dorty, koláče z křehkého neb máslového těsta, sladoledy, cukrovinky. Arciže lze některé jídlo vynechati dle okolností.

### **Jídelní lístek při hostině (svatební) pro 24–30 osob v zimě.**

2 mísy s polévkou (s knedlíčky masitými).

2 mísy s pastičkami.

2 mísy se štikami.

2 mísy s dušeným hovězím, obloženým zeleninou (chřestem, štěrbákem, zeleným hráškem).

2 mísy s koroptvemi se zelím.

2 mísy s krocany.



2 mísy se salátem.  
2 mísy s puddingem.  
2 dorty.  
Sladoleď.  
2 mísy s kompoty (z jablek).  
6 talířů cukrovinek.  
6 talířů čerstvého ovoce; pivo, víno, při pečení víno šampaňské,  
na konec čaj.

### **Podobný lístek v letě.**

2 mísy polévky, 2 mísy s kaviárem a sardinkami, 2 mísy se pstruhy na modro, 2 mísy hovězího na rošti, 2 mísy bobů s kotletky skopovými, 2 mísy dušených kuřat, 2 mísy s pečenou srnčí kýtou, 2 mísy s hlávkovým salátem s vejci, 2 mísy s rosolinou sladkou, 2 mísy s dorty, sladoleď (jahodový), 2 mísy kompotu z třešní čerstvých, 6 talířů cukrovinek, 6 talířů ovoce dle počasí na dvou miskách vždy stejné, pivo a víno, ku konci káva.

### **Větší večeře.**

Z ohledů zdravotních má večeře záležitosti vždy z lehkých záživných pokrmů. Starší neb churavé osoby, jakož i děti nechť obdrží předně trochu polévky, která nemusí býti znovu připravena, nýbrž ponechána může býti od oběda a uschována v místě chladném.

Pro domácnost postačí k večeři nějaké smažené aneb pečené maso se salátem, míchaná vejce, neb zadělávané, aneb rosolované maso, šunka na tenké listy nakrájená, k níž přidá se ocet, olej a pepř, nebo uzenky s křenem nastrohaným.

Při větší večeři podá se nejprve v šálkách polévka, krupovka neb čistá, načež následuje nějaké maso zadělávané, kuřátka nebo zvěřina neb ragout nějaký. Na to podá se telecí pečené nebo kapoun, bažant neb zvěřina, k čemuž se přidá sladké zelí, nebo salát či kompot nějaký. Pak následuje šunka nebo rosolované maso, k němuž se přidá ocet, olej a pepř. Zároveň podává se pivo a víno; voda pak

budiž na stůl postavena v láhvích. Pečivo také, saláty a kompoty mohou se dříve již v přiměřené části a pořádku na stůl rozestavěti. Že ubrusem stůl se pokryje, a že o světlo řádné postaráno býti má, rozumí se samo sebou. Též že po každém jídle talíře se vyměňují, a jestli potřebí, rovněž tak se děje s noži a vidličkami. Na konec roznáší se vřelý punš.

## O volbě pokrmů (látek)

Kuchařka neb hospodyně má hleděti, by v každé roční době upravila přiměřené pokrmy a sice za cenu nejlevnější. Má také dbáti, by dnes nedala na stůl samé záživné a zítra samé těžké pokrmy. Někdy musí vzíti ohled také na stav zdravotní – zvláště jestli v rodině někdo stůně.

Za snídání hodí se káva, čokoláda, čaj – což každé o sobě se dáti může nebo všechny pohromadě. K čaji se dá rum, smetana a j., někdy i dort a víno.

Za druhé snídání (na vidličku – svačinu) hodí se menší pokrmy, asiety, pečeně, maso vařené hovězí, též kompot nějaký i lehké pečivo a dobré víno.

Pro domácnost obyčejnou hodí se maso, zeleniny, luštiny, moučná jídla a chléb s neustálou změnou a střídáním tak, aby tělo dostávalo vždy ony látky, jichž má zapotřebí.

Zvyk, maso vařiti, právě v malé domácnosti zasluhuje zamítnutí. Vařením ubude mu záživnost spíše nežli pečením a dušením.

Má se za to, že co masu ujde, to se nalezne v polévce, ale není tomu tak. Polévku dobrou lze uvařiti z odpadků masa, kostí, jater, luštin, ba i zemčat, a maso pěkné upotřebiti se má k pečení neb dušení, což aspoň k vůli střídání a rozmanitosti mělo by se díti.

Tím docílí se dvojí věc, a sice dobrá, živná polévka a výborné živné maso.

Volba pokrmů důležitou jest zvláště pro mládež, jejíž tělo se vyvinuje, a na to zřetel obrátit měla by každá matka.

Zde se objeví v pravém světle ono časté stěžování si na žravost u dětí.

Dítky, jež dostávají silnou a smíšenou potravu, potřebují téže méně, nežli dítky, které dostanou jediný a k tomu i méně živný pokrm, jehož arci musí požití více, aby vpravily do těla svého živných látek tolik, mnoho-li ono jich potřebuje.

Při tom sluší také na to ohled vzítí, zdali dítky mnoho a v čerstvém povětří se pohybují, neboť potom potřebují tím více potravy.

Podotknuto budiž tuto ještě, že odpor čili ošklivost, jakou pociťujeme, když často dostáváme na stůl tentýž pokrm, nemá původ svůj v předrážděné chuti, nýbrž že to ústrojnost veškerého těla sama, jelikož nedostává, čeho potřebuje, pozdvihuje hlasu svého, požadujíc, co jí patří a jí se nedostává, čehož také nabýti nemůže, pakli se jí neustále poskytuje tentýž pokrm.

Osobám dospělým vždy nejdůležitější potravou jest chléb a maso; mimo to zeleniny, rýže, zemčata; sádlo a vodu zvláště chléb hojně vyžaduje.

Mládež rostoucí má zapotřebí hojnost potravy, aby tělo řádně vyvinouti se mohlo, zvláště hodí se máslo, cukr, zeleniny a mezi těmi zvláště špenát k utvoření krve.

Pro lidi staré hodí se silné, snadno záživné pokrmy, jako: silné polévky, dušené maso, zvěřina, koření, vše, co budí žízeň a hlad.

Při volbě potravy z říše rostlinstva hospodyně hled' dle možnosti, by rostliny pocházely z dobré půdy, ne z bahnitě.

Pročež musí hospodyně či kuchařka - zvláště v rodině stavu středního, na který tuto zvláště se bere zřetel - dbáti toho, by poskytla jednoduchou, chutnou a živnou stravu za málo peněz.

Pro muže pracujícího potřebnou věcí nejvíce jest maso, ono dává sílu.

A co k němu?

Na tuto otázku nelze odpovědět tak snadno, jelikož jest veliký výběr možný v tomto oboru.

Obyčejně vezme se zelenina nějaká nebo zemčata, zřídka luštěniny.

Veškeré zeleniny mají v sobě látku, jež u starších rostlin přechází v dřevo, tak zvaná sklípkovatina, jižto žaludek neztráví.

Škroboviny chovají v sobě nejvíce luštěniny. Mimo to obsahují značnou část bílkoviny, 23 procent, pročež s omáčkou dávají potravu výbornou, ba nahraditi mohou dílem i maso.

Často slyšeti jest stížnost, že luštěniny nevaří se dobře; toho vinu nese voda tvrdá, pročež, pakli nelze vařiti je v čisté vodě, přidej na dvě špice nože čisté sody, která je velmi neškodná, hned z počátku při vaření do vody.

Má-li se vařiti polévka z luštěnin, jest dobře vařiti je rozemleté neb roztlučené, a v studené vodě k ohni přistaviti, poněvadž dají-li se do horké vody, srazí se ona škrobovina (legumín) a nerozpustí se.

Cezením docílí se pouze to, že se slupky odstraní. Zemčat spotřebuje se u nás na potravu veliké množství.

Lučba nás učí, že v zemčatech obsaženo 17 proc. škroboviny, 6 proc. sklípkovatiny nezáživné a něco málo soli a bílkoviny, ale 73 proc. vody.

Z toho viděti, jak málo záživných látek poskytují zemčata a že rýže ku př., zvláště ale luštěniny v tom ohledu zasluhují přednost. Nelze hleděti na cenu, zde platí pravidlo: co laciné, to drahé, a naopak.

Bobuliny, kořeny, cibule, křen co do potravy nemají cenu, leda co koření.

Veškeré kapusty, chřest, špenát, mají 83 až 93 proc. vody a jen málo bílkoviny, pročež hodí se jen za příkusek k masu, nikdy za samostatné pokrmy.

Hospodyně má nejen dbáti, by na stůl podala jídla dobře upravená i chutná, nýbrž také záživná.

Z toho ohledu podáme tuto v stručném přehledu seznam obyčejných jídel, vzhledem k době, jaké k zažití těchto jest zapotřebí.

Rýže vařená stráví se za hodinu.

Míchaná vejce, zvěřina pečená, jablka, hrušky vařené, losos, pstruh vařený, špenát, špargl, celer, hrách cezený i boby, kaše ječmenová, krupice ovesná ztráví se za 1 1/2 hodiny.

Sago vařené a mozek vařený za 1 hod. 34 min.

Mléko vařené, vejce surové, hovězí játra pečená, jablka vařená, třešně vařené za 2 hodiny.

Mléko nezavařené, krocán vařený za 2 hodiny 15 minut. Krocán pečený, divoká husa pečená, beránek vařený, podsvinče pečené,

brambory usmažené, boby, hrách a čočka v luskách vařené za 2 hod. 30 minut.

Hovězí maso dušené, kuřata (frikasé), ústřice ztráví se za 1 hodinu 35 minut.

Vejce na měkko, dušené skop. maso, šunka surová, beefsteak, hovězí maso pečené, buchta za 3, saláty zelené, vepřová pečeně, vejce na tvrdo, hovězí maso naložené, starý sýr, brambory vařené, chléb pšeničný za 3 1/4 hod., drůbež, losos naložený, suchý chléb za 4 hod.; drůbež divoká, čerstvé maso naložené, zelí vařené za 3 1/4 hod. Vařené sluky, telecí, skopová pečené, třešně, mandle, houby, ořechy, luštiny za 5 hod.

Staré maso naložené, úhoř pečený za 6 hod. Olej, tuky a kyseliny ztěžují zažití; sůl, koření, cukr, víno, řetkvička je usnadňují.

## Kuchyně a nádobí kuchyňské

Kuchyně, místo, kde se jídla připravují, jest důležitá pro každou domácnost, nechť jest to v chatrči nebo v paláci. V kuchyni musí panovati největší pořádek a čistota, a sice nejen co se týká nádobí, nýbrž i osob, které tam jsou zaměstnány, jakož i šatů a zvyků jejich. Tak na příklad jest velmi šeredné u kuchaře (tím více u kuchařky), šňupá-li neb kouří.

Nejdůležitější věcí jest krb, jichž v novější době se vychvaluje mnoho druhů; kuchařka dbej o to, by nebyl zanesen sazemi neb popelem, poněvadž oheň pak špatně hoří.

Za nejlepší krb považuje se postavený od hrnčírů z kachlíků, jenž má v plotně otvory a jest opatřen měděncem i troubou, což se vše zahřívá jedním topením.

Kuchyňské nádobí udržováno buď v největší čistotě; jestli měděné, musí býti vylito cínem a hleděno buď k tomu, by cín ten nebyl porušen; jestli železné, polívání nemá býti rozpraskané; nejlepší a nejlacinější jest nádobí hliněné.

Hrnce a kasroly mají býti opatřeny poklicemi, by se jídlo nezačadilo; nejlepší topivo jest dříví – ovšem ale drahé; topí-li se uhlím, hleděno budiž na to, by kamna měla řádný tah. Měděnec občas buď vydrhnut pískem, poněvadž se v něm usadí kal z vody; také veškeré plátno, ručníky a onuce mají býti čisty.

Mimo docela obyčejné a všeobecně známé náčiní potřebuje se ve větší kuchyni též následující:

*Mísy* nejen hluboké polévkové ale i několik mělkých.

*Talířů* malých na ovoce a cukroviny.

*Cedníčky* plechové, žíněné, husté, řídké, velké i malé.

*Jehly* protahovací na špikování.

*Formy a formičky* na nákypy, paštiky, rosoliny, dorty, oplatky a omeletky.

*Kolíbátka* na sekaniny.

*Metly* z drátu na sníh a smetanovou pěnu.

*Plechý* na koláče a na dorty.

*Prkénka* rozličného druhu.

*Piksla* na mražené.

*Stríkačky* z bílého plechu.

*Struhadla, sekáčky* větší a menší, a *sběračky* rozličného druhu.

*Sítka* na povidla jest drátové, na mouku žíněné, ale i menších i větších sítok žíněných jest potřebí.

*Palička* z tvrdého dříví, pak *nůž* a *vidlička* ku rozkrajování nesmí chybět.

Co dřevěného nádobí v kuchyni jest potřebí, vůbec jest známo.

Pokrok všeobecný jeví se i tuto, i třeba obrátit pozornost kuchařek našich a hospodyň na mnohé zlepšené nástroje kuchyňské, jimiž usnadní se práce aneb rychleji a dokonaleji provésti se mohou.

Nejhlavnější jsou: *Pražidlo na kávu* a sice a) kule dutá na delším držadle, jejíž spodní část vstrčí se do otvoru sporáku na oheň. Káva se praží v páře a dolejší polovice dírkovatá jest opatřena poklicí, již hospodyně může sejmouti, aby se přesvědčila, zdaž jest káva upražena, b) Jiný druh jest rovněž koule, která spočívá na podstavci zvláštním a vytápí se lihem. Kule se může otáčeti a pozdvihnouti. Praštění kávy naznačuje, že jest upražena.

*Hrnc na mléko* s chránidlem zařízený tak, by mléko při vaření neteklo. Nádoba jest přikryta víkem, jež má uprostřed rourku a dva otvory klapkou zavřené. Zvedne-li se mléko, uzavře klapky, vystoupí rourou a rozleje se po víku; tak tlačí na klapky, ty se otevrou a mléko vtéká opět do hrnce i netřeba je hlídati.

*Hrnc papinský* má poklici těsně přiléhající, by vzduch nemohl do něho vnikati. Pára také nemůže ucházeti a způsobí, že se voda brzo a prudce vaří. V středu pokličky jest otvor, uzavřený zámyčkou, jež se otevře, když tlak páry převyšuje tíži závaží.

*Hrnc heilbronský*, opatřen poklicí a ventylkem k propouštění páry. Vaří se v něm brzo; pokrmy mají chuť výbornou; ušetří se paliva.



*Vejcovar* – jak slovo ukazuje, k vaření vajec. Vejčitá nádoba, jež má vespod kahanec s lihem. Do nádoby vleje se lžice vody; vejce uvaří se na měkko za 3–4 minuty, na tvrdo za 5–6 minut.

*Krájedlo na nudle*, krájí rychle nudle jemné. Pruh těsta vloží se do nádoby podlouhlé, stroj se zavře a točí se klikou.

*Mačkadlo na citrony* slouží k tomu, by šťáva z citronu, jížto velmi často jest potřebí k upravení jídel, snadno a řádně byla vymačkána.

Podobný nástroj jest *lis na citrony*, kterým možno vymačkatí šťávu také z jahod, jablek a j.

*Sekací stroj na maso* k sekání masa. Jest to válec železný, opatřený klikou a nýtky, položený v železném pouzdře, v němž se nalézají ostré nože. Maso, jež se má krájeti, nesmí míti kostí.

Podobný jest stroj na sekání masa i zelenin.

*Škrabadlo na zemčata* hodí se výborně pro kuchyň, kde se vaří mnoho zemčat. Jest to dutý válec s pohyblivým dnem drsným a též takovou stěnou. Naplní se do polovic zemčaty, pak se točí klikou a zemčata se náležitě oškrábou.

*Tlukačka na sníh* z bílků jest válec skleněný, v němž jest píst s pěrem závitkovitým. Strojem tím uspoří se namáhavé kvedlání; též pěnu ze smetany lze upravití tímto strojem.

*Sekáček na cukr* slouží k sekání cukru na drobno. Jest jednoduchý nástroj, ale užitečný; jím štípá se cukr velmi rychle a bez hluku.

*Mlýnek na kávu* (francouzský), jenž mele kávu velmi jemně – a na tom záleží, aby káva byla co nejdrobněji rozemleta, neboť tím více chuti z ní se vytáhne.

*Kávostroje* rozličné. Tak zvaný *non plus ultra*, – v kterém se vaří káva pomocí lampičky; jiný nazvaný *nonpareil* má tu přednost, že se na něm vaří rychle a dobrá káva. Stroj se dá buď do díry v plotně nebo na lampu lihovou a za 5–10 minut vaří se voda – káva pak počíná odtékati do konvice podstavené.

*Klepadlo na maso a kosti*, jednoduchý nástroj; jednou stranou se může klepatí maso, druhou štípatí kosti – což bývá pro kuchařku práce dosti obtížná.

*Olupovadlo na jablka* olupuje kulatá jablka neb zemčata.

*Rozkrajovadlo* pak je krájí na stejné kusy.

*Nadřovací stroj* hodí se zvláště tam, kde se často shotovují jaternice a jelita (nejspíše řezníkům a uzenářům).

*Kuchyňské vážky* slouží k vážení rozličných věcí. Možno jimi snadno a rychle vážit.

*Vylupovadlo pecek*. Koná práci zdlouhavou vylupování pecek z třešní. Jiné jest vylupovadlo na hrách, jež také práci naznačenou rychle vykonává.

*Řezací stroj* na boby řeže rychle a tence zelené boby. Ty se dají do horního otvoru a točí se klikou.

*Krájedlo na okurky* koná dobré služby.

*Strouhadlo* točité na strouhání křenu a j. Stroj velmi pohodlný.

*Mlýnek* na strouhání mandlí slouží k účelu naznačenému. Mandle se vsypou do pouzdra a točí se klikou, načež mandle se jemně ustrouhají.

*Strouhadlo bubínkovité* k strouhání cukru, mandlí, muškátových ořechů a j. Víko se přehne na jedné straně a vloží se cukr do stroje. Pak se postaví krabice násadou dolů, točí se klikou a cukr se strouhá.

## Cídění kuchyňského nádobí

*Železné nádobí* vymyje se uvnitř dřevěným popelem aneb černým mýdlem, neb otrubami pomocí klůcku, zevně ale odrhne se pískem a věchtovím, potom se čistě oplákne, vytře a poklopí. Nemá státi prázdné na horké plotně, poněvadž odprýská polívání, načež nesmí se nic kyselého vařiti v takové nádobě, poněvadž by povstala plíseň, která škodí zdraví.

*Měděné nádobí* cítí se nejlépe hrachovou aneb čočkovou vodou (vodou totiž scezenou z uvařeného hrachu) a drobným pískem, pak se oplákne a pilinami aneb na teplém místě se osuší. Též drhne se buď výpalkami aneb syrovátkou, neb octem a moukou. Než se takové nádobí zevně vycídí, musí se pokaždé cín uvnitř dříve přesličkou a louhem dobře vydrhnouti, opláknouti a osušiti. V nádobě takové nesmí se ponechati nic kyselého ani mastného, poněvadž by se utvořila zelená rez (měděnka, Grünspan), která jest jed a škodí velice zdraví lidskému.

*Bílý plech a cín* drhne se přesličkou, vřelým louhem a drobným pískem, až se jako stříbro leskne, pak se čistě oplákne a na vlažném místě aneb na slunci se osuší. Louh udělá se také ze sody. Podle potřeby dá se totiž soda do trochu vřelé vody a nechá se v ní rozpustit. Nežli se upotřebí, má se bedlivě prohlédnouti, zdali se nikde neusadil rez; železné pekáče a podobné drhnouti lze pískem.

*Mosazné nádobí* cítí se jako měděné.

*Svícný, zámky u dveří, kávostroje* atd. cítí se pěkně tryplem, na drobno rozstrouhaným a trochem dřevěného oleje aneb kořalky rozředěným. Suchým klůckem pak se až do lesku vytrou. Aneb cítí se křídou, trochem vody rozředěnou.

*Skleněné nádobí* cítí se soukenným klůckem a měkkou čistou vodou. Zamaštěné takové nádobí omyje se trochem sodové vody aneb rozstrouhanou křídou, rozředěnou trochem vody, potom se nádobí v čisté vodě dobře oplákne a poklopí. K cídění láhví neměly

by se bráti olovené broky z ohledů zdravotních, nýbrž dřevěný popel nebo písek.

*Zašpiněné porcelánové nádobí, láhve, džbány* atd. cítí se jako skleněné nádobí. Uvnitř cítí se láhve a konvičky buď kartáčkem aneb obrácenou měchačkou, obvinutou čistým, starým plátěným klůckem. Do nádob takových, jsou-li studené, nemá se dáti nic horkého, a naopak jsou-li horké, nic studeného, by nepraskly.

*Nádobí dřevěné* se drhne pískem, až zbělí; poněvadž tím se stane drsné, bere se teplý louh, mýdlo a kartáč, mastné skvrny se polejou horkým louhem, aby se tuk rozpustil.

*Pakfong* cítí se vídeňským vápnem aneb křídou, trochem vody rozředěnou. Potom se takové nádobí vždycky dobře oplákne a suchým čistým klůckem notně vytře.

*Nože a vidličky* nesmějí se nikdy s násadkami do vřelé vody dáti, poněvadž by se násadky zkazily. Nejlépe cítí se nože a vidličky zátkou a navlhčeným popelem, potom se dobře opláknou a čistým utěrákem náležitě se otrou. Rezové skvrny vydrhnou se okujem neb hladivcem a trochem oleje neb korkem.

*Stříbro a zlato* myje se obyčejně mýdlovou vlažnou vodou, potom se v čisté vodě oplákne a dobře otře. Pěkně cítí se, když vytře se rozstrouhanou a trochem vody rozředěnou křídou.

*Stříbrné lžíce*, od vajec zrezovatělé, vytrou se sazemi, potom se opláknou a otrou.

*Lakované dveře a jiné nářadí* nejlépe se omyje měkkým kartáčkem, namočeným v salmiakové vodě. Lžíce salmiakového líhu se dá do žejdlíku vlažné vody a tím cítí se. Potom se nářadí plátěnou onucí dobře otře.

*Mastné skvrny* z podlahy vypraví se trochem sody ve vodě rozpuštěné, aneb když se natrou bílou hlinkou, vodou na hustou kasičku rozředěnou.

*Skvrny od inkoustu aneb od krve* potrou se za sucha oloupaným rozpůleným citronem.

*Podlaha z bílého kamení* umyje se čistě a odrhne se buďto mokkými pilinami, smíchanými s pískem aneb se bílá hlinka vodou rozředí a malou onucí aneb štětkou na podlahu se natře.

*Podlaha z cihel* se čistě umyje a červenou barvou pomocí onuce aneb štětky natře. Červená hlinka (u každého kupce k dostání) svaří se s vodou a kouskem klinu.

## Některé cizí významy kuchařské

*Alkermes*, šťáva červená k barvení pokrmů, již lze koupiti u materialisty neb cukráře.

*Aspik (aspic)*, kyselý rosol z rozličného masa, k ozdobě jídel.

*Beefsteak (bifšték)*, na rošti pečené hovězí maso (angl.).

*Chauudeau (šodo)*, omáčka z vína, cukru a žloutků.

*Creme (krém)*, smetana se žloutky a jiným přídavkem.

*Dejeuner (dežené)*, snídaní (káva, čokoláda, čaj a jiné).

*Diner (dyné)*, skvostný oběd (hostina).

*Dessert (desér)*, jídla, která již na konec tabule se dávají, ku př. cukroví, ovoce, pečivo a j., desertní vína, na př. tokajské, muškát, šampaňské a j.

*Dresírovat*, drůbež upravit k pečení neb vaření, vůbec dáti některé věci jistou podobu.

*Farce (fars)*, maso drobně sekané s máslem, vejci a žemličkou.

*Fricandeaux (frikando)*, druh dušeného masa slaninou prostrkaného (špikovaného).

*Frikasé*, jídlo z jemného masa s omáčkou, rozmíchanou se žloutky.

*Galatine*, studená krmě z masa nebo ryb.

*Gelée (želé)*, sladký rosol.

*Glaze (glaz)*, hustá hovězí polévka.

*Glacirovati (glazovati)*, obtáhnouti masa rosolem neb dorty ledem cukrovým.

*Haché (haše)*, sekanina z rozličných mas (dušená).

*Hors d'oeuvres (hor déor)*, příchoutky.

*Marinirovati (marinovati)*, naložiti (v ocet a koření) maso nebo ryby.

*Marmelada*, vyvařenina z ovoce k pečivu.

*Omelettes (omelettky)*, lité štrudle, koláč z vajec a mouky.

*Pofezky (pavézky)*, smažené žemličky nadívané a obalené ve vejcích.

*Purée (pyré)*, kaše z bramborů, hrachu, ovoce neb masa sekaného.

*Ragout (ragú)*, míchanina z masa, ryb a zelenin dušených.

*Service (servis)*, stolní nádobí.

*Šalotka*, ošlejš, rostlina česnekovitá.

*Tartoletky*, malé dortičky.

*Transširovati*, rozkrajovati, překrajovati.

## Tabulky k porovnání starých váh a měř s novými

Jelikož v tomto spisku děje se na mnohých místech zmínka o některých mírách a váhách, uznali jsme zapotřebí, připojiti tuto přehledné tabulky těchže, by kuchařka, udá-li se jí takovýto případ, nebyla nucena dlouho počítati teprv; nahlédne toliko do tabulky a dozví se, čeho má zapotřebí věděti.

### Porovnání měř a vah

a) Převádění libry (stará váha, na kilogramy).

1 lib.	jest	0,56 kilogr.
2 lib.	jest	1,12 kilogr.
3 lib.	jest	1,68 kilogr.
4 lib.	jest	2,24 kilogr.
5 lib.	jest	2,80 kilogr.
6 lib.	jest	3,37 kilogr.
7 lib.	jest	3,92 kilogr.
8 lib.	jest	4,48 kilogr.
9 lib.	jest	5,04 kilogr.
10 lib.	jest	5,60 kilogr.
20 lib.	jest	11,20 kilogr.
30 lib.	jest	16,80 kilogr.
40 lib.	jest	22,40 kilogr.
50 lib.	jest	28,00 kilogr.
60 lib.	jest	33,60 kilogr.
70 lib.	jest	39,20 kilogr.
80 lib.	jest	44,80 kilogr.
90 lib.	jest	50,40 kilogr.
100 lib.	jest	56,00 kilogr.

b) Převádění kilogr. na libry.

1 kilogr.	jest	1,78 lib.
2 kilogr.	jest	3,57 lib.
3 kilogr.	jest	5,36 lib.
4 kilogr.	jest	7,14 lib.
5 kilogr.	jest	8,93 lib.
6 kilogr.	jest	10,71 lib.
7 kilogr.	jest	12,50 lib.
8 kilogr.	jest	14,28 lib.
9 kilogr.	jest	16,10 lib.
10 kilogr.	jest	17,86 lib.
20 kilogr.	jest	35,17 lib.
30 kilogr.	jest	53,60 lib.
40 kilogr.	jest	71,42 lib.
50 kilogr.	jest	89,30 lib.
60 kilogr.	jest	107,13 lib.
70 kilogr.	jest	124,89 lib.
80 kilogr.	jest	142,84 lib.
90 kilogr.	jest	160,70 lib.
100 kilogr.	jest	178,55 lib.



c) Převádění lotů na dekagramy.

- 1 lot jest 1,75 dekagr.
- 2 loty jest 3,50 dekagr.
- 3 loty jest 5,25 dekagr.
- 4 loty jest 7,00 dekagr.
- 5 lotů jest 8,85 dekagr.
- 6 lotů jest 10,50 dekagr.
- 7 lotů jest 12,25 dekagr.
- 8 lotů jest 14,00 dekagr.
- 9 lotů jest 15,75 dekagr.
- 10 lotů jest 17,50 dekagr.
- 15 lotů jest 26,25 dekagr.
- 20 lotů jest 35,00 dekagr.
- 25 lotů jest 43,75 dekagr.
- 30 lotů jest 52,50 dekagr.
- 31 lotů jest 54,25 dekagr.
- 32 lotů jest 56,00 dekagr.

d) Převádění dekagramů na loty.

- 1 dkgr. jest 0,57 lotů.
- 2 dkgr. jest 1,14 lotů.
- 3 dkgr. jest 1,71 lotů.
- 4 dkgr. jest 2,24 lotů.
- 5 dkgr. jest 2,86 lotů.
- 6 dkgr. jest 3,43 lotů.
- 7 dkgr. jest 4,00 lotů.
- 8 dkgr. jest 4,57 lotů.
- 9 dkgr. jest 5,14 lotů.
- 10 dkgr. jest 5,71 lotů.
- 20 dkgr. jest 11,22 lotů.
- 30 dkgr. jest 17,14 lotů.
- 40 dkgr. jest 22,85 lotů.

- 50 dkgr. jest 28,57 lotů.
- 60 dkgr. jest 34,28 lotů.
- 70 dkgr. jest 39,10 lotů.
- 80 dkgr. jest 45,20 lotů.
- 90 dkgr. jest 51,42 lotů.
- 100 dkgr. jest 54,13 lotů.

e) Převádění kventlíků na gramy.

- 1 kventl. jest 4,38 gr.
- 2 kventl. jest 8,78 gr.
- 3 kventl. jest 13,13 gr.
- 4 kventl. jest 17,50 gr.
- 5 kventl. jest 21,90 gr.
- 6 kventl. jest 26,26 gr.
- 7 kventl. jest 30,62 gr.
- 8 kventl. jest 35,00 gr.

f) Převádění gramů na kventlíky.

- 1 gr. jest 0,22 kventlíků.
- 2 gr. jest 0,46 kventlíků.
- 3 gr. jest 0,69 kventlíků.
- 4 gr. jest 0,91 kventlíků.
- 5 gr. jest 1,14 kventlíků.
- 6 gr. jest 1,37 kventlíků.
- 7 gr. jest 1,60 kventlíků.
- 8 gr. jest 1,83 kventlíků.
- 9 gr. jest 2,06 kventlíků.
- 10 gr. jest 2,30 kventlíků.
- 15 gr. jest 3,43 kventlíků.
- 20 gr. jest 4,57 kventlíků.

g) Převádění mázů na litry.

- 1 máz jest 1,44 litru.
- 2 mázy jest 2,88 litru.
- 3 mázy jest 4,24 litru.
- 4 mázy jest 5,70 litru.
- 5 mázů jest 7,07 litru.
- 6 mázů jest 8,50 litru.
- 7 mázů jest 9,90 litru.
- 8 mázů jest 11,31 litru.
- 9 mázů jest 12,73 litru.
- 10 mázů jest 14,14 litru.
- 20 mázů jest 28,30 litru.
- 30 mázů jest 42,44 litru.
- 40 mázů jest 56,60 litru.

h) Převádění litrů na mázy.

- 1 litr jest 0,70 mázu.
- 2 litry jest 1,41 mázu.
- 3 litry jest 2,12 mázu.
- 4 litry jest 2,83 mázu.
- 5 litrů jest 3,54 mázu.
- 6 litrů jest 4,24 mázu.
- 7 litrů jest 4,95 mázu.
- 8 litrů jest 5,66 mázu.
- 9 litrů jest 6,40 mázu.
- 10 litrů jest 7,10 mázu.
- 20 litrů jest 14,44 mázu.

- 30 litrů jest 21,20 mázu.
- 40 litrů jest 28,30 mázu.
- 50 litrů jest 35,34 mázu.
- 60 litrů jest 42,41 mázu.
- 70 litrů jest 49,50 mázu.
- 80 litrů jest 56,55 mázu.
- 90 litrů jest 63,62 mázu.
- 100 litrů jest 70,70 mázu.

i) Přev. žejdlíků na litry.

- 1 žejdlík jest 0,35 litru.
- 2 žejdlíky jest 0,71 litru.
- 3 žejdlíky jest 1,06 litru.
- 4 žejdlíky jest 1,41 litru.

j) Převádění litrů na žejdlíky.

- 1 litr jest 2,83 žejdlíku.
- 2 litry jest 5,66 žejdlíku.
- 3 litry jest 8,48 žejdlíku.
- 4 litry jest 11,31 žejdlíku.
- 5 litrů jest 14,14 žejdlíku.
- 6 litrů jest 16,97 žejdlíku.
- 7 litrů jest 19,80 žejdlíku.
- 8 litrů jest 22,62 žejdlíku.
- 9 litrů jest 25,45 žejdlíku.
- 10 litrů jest 28,10 žejdlíku.

## Abecední rejstřík

[Angrešt zavařený](#)

[Artičoky vařené](#)

[Asietky](#)

[Aspik](#)

[Bábovka](#)

[Bahník padělaný](#)

[Bavlněný pudding](#)

[Bažant dušený](#)

[Bažant nadívaný](#)

[Bažant pečený](#)

[Bifštek ruský](#)

» [s omáčkou](#)

» [s hořčicí](#)

» [se sardelmi](#)

[Bišof](#)

[Boeuf á la mode](#)

[Borč](#), viz [polévky](#)

[Boží milosti](#)

[Bramborová pol.](#), viz [polévky](#)

[Bramborové chrupanky](#)

[Bramborové chrupanky](#)

[Bramborové knedle](#)

[Bramborové knedle do polév.](#),

viz [polévky](#)

[Bramborové nudle](#)

[Bramborové nuky](#)

[Bramborové šklubánky](#)

[Bramborový nákyp](#)

[Bramborový pudding](#)

[Brambory na loupačku](#)

[Brambory pečené](#)

» [s podmáslem](#)

» [se syrovátkou](#)

» [s omáčkou smetan.](#)

» [na kyselo](#)

[Brambory škrábané](#)

[Brukev](#)

[Brukve nadívané](#)

[Brusinky zavařené](#)

[Brzlík telecí smažený](#)

[Buchta obyčejná](#)

[Buchta s mákem](#)

[Buchtičky nadívané](#)

[Chlebový nákyp](#)

[Chlebový pudding](#)

[Chřest smažený](#)

[Chřest se smetanou](#)

[Chumáče](#)

[Cibulková omáčka](#), viz [omáčky](#)

[Cídění kuchyň. nádobí](#)

[Citronový dort](#)

[Cukrovinky](#), (cukr. věci)

[Čaj](#)

[Červená řepa](#)

[Červená řepa s brambory](#)

[Černá zvěřina](#)

[Čočka](#)

[Čokoláda](#)

[Čokoládová omáčka](#)

[Čokoládový pudding](#)

[Divoký kanec](#)

[Dort bramborový](#)

- » [chlebový](#)
- » [francouzský](#)
- » [linecký](#)
- » [mandlový](#)
- » [ořechový](#)
- » [piškotový](#)
- » [pražený](#)
- » [skládaný](#)
- » [s nádivkou](#)
- » [z máku](#)
- » [z vajec](#)

[Dršťky](#)

[Dundle](#)

[Dušené fazole](#)

[Dušené hovězí maso](#)

[Dušené jehněčí](#)

[Dušená telecí játra](#)

[Dušené telecí s paprikou](#)

[Dušené zelí](#)

[Dušené žampiony](#)

[Dušený zelený hrách](#)

[Extrakt z masa](#)

[Fazole po vlašsku](#)

[Fazole s máslem](#)

[Fazole dušené](#)

[Flíčky s perníkem](#)

[Flíčky s uzeninou](#)

[Frikando](#)

[Frikas z kuřat](#)

[Glazury](#)

[Grog](#)

[Guláš](#)

[Guláš maďarský](#)

[Haché \(sekanina\)](#)

[Hlemýždi nadívání](#)

[Hlemýždi s vínem](#)

[Hořčicová omáčka](#), viz [omáčky](#)

[Houby](#)

[Houby](#)

[Hovězí jazyk pečený](#)

[Hovězí jazyk s polskou omáč.](#)

[Hovězí kotletky](#)

[Hovězí maso](#)

» [obyčejné](#)

» [po anglicku](#)

» [zadělávané](#)

[Hovězí pečeně ledvinová](#)

[Hovězí polévka](#), viz [polévky](#)

[Hrách obyčejný](#)

[Hrách a kroupy](#)

[Hrách zelený dušený](#)

[Hrách zelený naložený](#)

[Hrušky zavařené](#)

[Hřібky naložené](#)

[Husa divoká v omáčce](#)

[Husa pečená](#)

[Husí drobečky](#)

[Husí játra dušená](#)

[Italské maso](#)

[Jablkový nákyp](#)

[Jablka v županu](#)

[Jahelná kaše](#)

[Jahody zavařené](#)

[Jahodový koláč](#)

[Jaternice](#)

[Jaterní polévka](#), viz [polévky](#)

[Jehněčí pečené](#)

[Jehněčí smažené](#)

[Jelení hřbet](#)  
[Jelení hřbet se sardelovou omáčkou](#)  
[Jelení kýta pečená](#)  
[Jelita](#)  
[Jídlo z kaštanů](#)  
[Kachna divoká](#)  
[Kachna dušená](#)  
[Kachna pečená](#)  
[Kachna s kaparami](#)  
[Kadeřník](#)  
[Kančí hlava vařená](#)  
[Kančí kýta pečená](#)  
[Kaparová omáčka, viz omáčky](#)  
[Kapoun dušený](#)  
[Kapoun pečený](#)  
[Kapr černý](#)  
[Kapr marinovaný](#)  
[Kapr modrý](#)  
[Kapr pečený](#)  
[Kapr smažený](#)  
[Kapusta](#)  
[Karbonátky z hověz. masa](#)  
[Karfiol s omáčkou](#)  
[Kaše čokoládová](#)  
[Kaše hrachová](#)  
[Kaše jablková](#)  
[Kaše jahelná](#)  
[Kaše mandlová](#)  
[Kaše obyčejná](#)  
[Kaše pěnová](#)  
[Kaše rýžová](#)  
[Kaše z bramborů](#)  
    » [pečená](#)

    » [se sýrem](#)  
    » [se slaninou](#)  
[Kaše ze zeleného hrachu](#)  
[Káva](#)  
[Kaviár](#)  
[Kávový nákyp](#)  
[Kedlubny](#)  
[Klobásy](#)  
[Klobásy s červ. vínem](#)  
[Klobásy s omáčkou](#)  
[Knedle bramborové](#)  
[Knedle obyčejné](#)  
[Knedle špekové](#)  
[Knedle tvarohové](#)  
[Knedle z telecích jater](#)  
[Koblihy](#)  
[Kobližky sněhové](#)  
[Koláče](#)  
[Koláč jahodový](#)  
[Koláč mandlový](#)  
[Koláč máslový](#)  
[Koláč smetanový](#)  
[Kolník](#)  
[Kompoty](#)  
[Kompot angreštový](#)  
[Kompot jahodový](#)  
[Kompot kaštanový](#)  
[Kompot meruňkový](#)  
    » [švestkový](#)  
    » [višňový](#)  
    » [z brusinek](#)  
    » [z čerstvých švestek](#)  
    » [z hrušek](#)  
    » [z jablek](#)

» [z ostružin](#)  
[Kompot mirabelkový](#)  
» [slívový](#)  
» [složený](#)  
» [šípkový](#)  
» [císařský](#)  
[Koprová omáčka](#), viz [omáčky](#)  
[Koroptve dušené](#)  
[Koroptve pečené](#)  
[Kotletky ze zvěřiny](#)  
[Krémy](#)  
[Krém rybízový](#)  
[Krocان pečený](#)  
[Kroketky](#)  
[Krupičný pudding](#)  
[Krupičný svítek do polévky](#),  
viz [polévky](#)  
[Krupičný nákyp](#)  
[Krupičné nuky v mléce](#)  
[Krupičný smaženec](#)  
[Krupky](#)  
[Krupovka](#), viz [polévky](#)  
[Křehké preclíčky](#)  
[Křehké těsto](#)  
[Křen polévkový](#)  
[Křen smetanový](#)  
[Křepelky](#)  
[Kuba](#)  
[Kuchyně a nádobí kuch.](#)  
[Kurasao](#)  
[Kuře pečené](#)  
[Kuře sekané](#)  
[Kuře smažené](#)  
[Kuře zadělávané](#)  
[Kvíčaly dušené](#)  
[Kvíčaly pečené](#)  
[Kyselé zelí](#)  
[Lanýže](#)  
[Lanýže naložené](#)  
[Lanýžová omáčka](#), viz [omáčky](#)  
[Ledvinky](#)  
[Likér anýzový](#)  
[Likér míchaný](#)  
[Likér z pomerančů](#)  
[Limonáda](#)  
[Limonáda malinová](#)  
[Lívance](#)  
[Losos marinovaný](#)  
[Losos modrý](#)  
[Losos smažený](#)  
[Losos uzený](#)  
[Lupice](#)  
[Majonéz](#)  
[Mák](#)  
[Malinová omáčka](#)  
[Maliny zavařené](#)  
[Mandlové hubičky](#)  
[Mandlový koláč](#)  
[Mandlový nákyp](#)  
[Mandlové oblouky](#)  
[Mandlový pudding](#)  
[Mandolety](#)  
[Marcipán](#)  
[Marinovaný kapr](#)  
[Marmelády](#)  
[Masa v rosole](#)  
[Masité pokrmy](#)  
[Máslo račí](#)

[Máslový koláč](#)  
[Máslo sardelové](#)  
[Mazanec](#)  
[Meruňkový pudding](#)  
[Meruňky zavařené](#)  
[Míchaná vejce](#)  
[Mléko z mandlí](#)  
[Morkový nákyp](#)  
[Moučné pokrmy](#)  
[Mozeček telecí](#)  
[Mražené](#)  
[Mrkev](#)  
[Mušle](#)  
[Nádivka do buchet](#)  
[Nádivka hlemýžďová](#)  
[Nádivka z mandlí](#)  
[Nádivka z vlašských ořechů](#)  
[Nadívaný holub](#)  
[Nákypy](#)  
[Nákyp bramborový](#)  
    » [chlebový](#)  
    » [čokoládový](#)  
    » [houskový](#)  
    » [jablkový](#)  
    » [kávový](#)  
    » [krupičný](#)  
    » [malinový](#)  
    » [mandlový](#)  
    » [morkový](#)  
    » [moučný](#)  
    » [piškotový](#)  
    » [rýžový](#)  
    » [tvarohový](#)  
    » [s třešněmi](#)  
    » [zapražený](#)  
    » [ze strouhanky](#)  
    » [z mrkve](#)  
    » [z tvrdých vajec](#)  
    » [ze žloutků](#)  
    » [žemlový](#)  
[Naložené hříby](#)  
[Naložený zajíc](#)  
[Naloženiny](#)  
[Nápoje](#)  
[Některé cizí významy kuchař.](#)  
[Norimberský perník](#)  
[Nudle maštěné](#)  
[Nudle v mléce](#)  
[Nuky bramborové](#)  
[Nuky krupičné](#)  
[Obyčejné hovězí maso](#)  
[Ocet citrónový](#)  
[Ocet fialkový](#)  
[Ocet malinový](#)  
[Ocet rybízový](#)  
[O hostinách](#)  
[Okurky naložené](#)  
[Okurková omáčka, viz omáčky](#)  
[Okurky zavařené](#)  
[Omáčka cibulková](#)  
[Omáčka cibulková s vínem](#)  
    » [chlebová](#)  
    » [čokoládová](#)  
    » [kaporová](#)  
    » [koprová](#)  
    » [lanýžová](#)  
    » [malinová](#)  
    » [okurková](#)

- » [olejová studená](#)
- » [pikantní](#)
- » [polská](#)
- » [řeřichová](#)
- » [sardelová](#)
- » [smíšená](#)
- » [šípková](#)
- » [švestková](#)
- » [z hub suchých](#)
- » [z vajec studená](#)
- » [třešňová](#)
- » [vinní](#)
- » [vanilková](#)
- » [teplá hořčicová](#)
- » [z rajských jablek](#)
- [Omáčky \(k masu\)](#)
- [Omáčky na puddingy](#)
- [Omeletky](#)
- [Oplatky](#)
- [Ořechy naložené](#)
- [Ovoce zavařené](#)
- [Pálené těsto](#)
- [Pálené víno](#)
- [Paštiky](#)
- [Panadová polévka, viz \[polévky\]\(#\)](#)
- [Paštika holubí](#)
- [Paštika bramborová](#)
  - » [mozečková](#)
  - » [lanýžová](#)
  - » [ze žloutku](#)
  - » [sardelová](#)
  - » [z koroptví](#)
  - » [z kuřat](#)
  - » [z ryb](#)
- » [z kapouna](#)
- » [z kachny](#)
- » [z husy](#)
- » [telecí](#)
- » [se šunkou](#)
- » [z husích jater](#)
- » [štrasburská](#)
- » [z ústřic](#)
- [Pastičky slukové](#)
- [Pečené koroptve](#)
- [Pečené kuře](#)
- [Pečená rýže](#)
- [Pečeně roštěná](#)
- [Pečeně svíčková](#)
- [Pečeně uherská](#)
- [Pěny](#)
- [Pěna čokoládová](#)
- [Pěna jahodová](#)
- [Pěna malinová](#)
- [Pěna smetanová](#)
- [Pěna vanilková](#)
- [Petruželová voda](#)
- [Pilav hovězí](#)
- [Pilav skopový](#)
- [Pikantní omáčka, viz \[omáčky\]\(#\)](#)
- [Piškoty](#)
- [Piškotový nákyp](#)
- [Piškotový pudding](#)
- [Placičky k čaji](#)
- [Podsvinče](#)
- [Pokroutky mandlové](#)
- [Polenta](#)
- [Polévky](#)
- [Polévka hovězí](#)



- » [zapražená telecí](#)
- » [ze zeleného hrachu](#)
- » [s hovězí sekaninou](#)

[Polév. se svítkem krupicovým](#)

- » [jaterní](#)
- » [z krup](#)
- » [rýžová](#)
- » [s nudlemi](#)
- » [s krupic. vandličkami](#)
- » [s knedlič. z housky](#)
- » [krupovka](#)
- » [se smaženým hráškem](#)
- » [chlebová](#)
- » [hrachová](#)
- » [z krupice](#)
- » [s bram. knedlíčky](#)
- » [z bylinek](#)
- » [s knedlíčky mork.](#)
- » [ságová](#)
- » [italská](#)
- » [smíška](#)
- » [s dršťkami](#)
- » [polská \(borč\)](#)
- » [kapaná](#)
- » [moravská](#)
- » [ruská](#)
- » [račí](#)
- » [čočková](#)
- » [z drobečků](#)
- » [rumfortská](#)
- » [z ryb](#)
- » [bramborová](#)
- » [z piva](#)
- » [z vína](#)

- » [s houbami](#)
- » [panadlová](#)
- » [ze syrovátky](#)
- » [z mléka](#)
- » [zapražená](#)
- » [žebrácká](#)
- » [želví](#)
- » [ze zbytků masa](#)
- » [z chleba](#)
- » [s rýžovými knedlíčky](#)
- » [s rýžovými vandlič.](#)

[Polévkový křen](#)

[Polská roštěnka](#)

[Povidla](#)

[Povidla](#)

[Povidla borůvková](#)

[Povidla z jablek](#)

- » [třešňová](#)
- » [višňová](#)
- » [šípková](#)

[Praktická pokynutí](#)

[Proutky](#)

[Příchoutky](#)

[Příkrmy](#)

[Přípravy potřebné](#)

[Pstruzi marinovaní](#)

[Pstruzi na modro](#)

[Pstruzi smažení](#)

[Ptáčky s omáčkou](#)

- » [v omáčce](#)

[Puddingy](#)

[Pudding anglický](#)

- » [bavlněný](#)
- » [brambor.](#)

- » [chlebový](#)
- » [čokoládový](#)
- » [krupičný](#)
- » [piškotový](#)
- » [rybí](#)
- » [rýžový](#)
- [Pumprnikl](#)
- [Punš](#)
- [Punš s vejcem](#)
- [Raci vaření](#)
- [Raci s kmínem](#)
- [Raci se smetanou](#)
- [Raci v omáčce](#)
- [Rajská jablka naložená](#)
- [Rýžový pudding](#)
- [Rosoly](#)
- [Rosoly sladké](#)
- [Rosol citrónový](#)
  - » [z rajských jablíček](#)
  - » [dřívěšálový](#)
  - » [hruškový](#)
  - » [čokoládový](#)
  - » [jahodový](#)
  - » [kávový](#)
  - » [pomerančový](#)
  - » [vinní](#)
  - » [višňový](#)
- [Roštěná pečeně](#)
- [Roštěnka polská](#)
- [Roštěnka vídeňská](#)
- [Roštěnka se sardlemi](#)
- [Rozkrajování](#)
- [Rumfortská pol. viz \[polévky\]\(#\)](#)
- [Ruský beefsteak](#)
- [Rybí pudding](#)
- [Ryby](#)
- [Rybí polévka bílá a hnědá](#)
- [Ryby uzené](#)
- [Rybíz](#)
- [Rybíz naložený](#)
- [Ryzce naložené](#)
- [Rýže pečená](#)
- [Rýže s uzeninou](#)
- [Rýže se skopovým masem](#)
- [Rýžová kaše](#)
- [Rýžový nákyp](#)
- [Rýžová polévka, viz \[polévky\]\(#\)](#)
- [Řeřichová omáčka, viz \[omáčky\]\(#\)](#)
- [Řetkev](#)
- [Řípa červená zavařená](#)
- [Řízky pečené](#)
- [Řízky přírodní](#)
- [Salát z bažantu](#)
- [Saláty](#)
- [Salát šterbákový](#)
  - » [z chmele](#)
  - » [z mrkve](#)
  - » [ze sardelí \(slanečků\)](#)
  - » [z karfiolu](#)
  - » [celerový](#)
  - » [hlávkový](#)
  - » [míchaný](#)
  - » [řeřichový](#)
  - » [okurkový](#)
  - » [z hlávek zelných](#)
  - » [bramborový](#)
  - » [z fízelí](#)
  - » [vlašský](#)

[Sardele s kaparami](#)  
[Sardelová omáčka](#), viz [omáčky](#)  
[Sázená vejce](#)  
[Sekanina ze zvěřiny](#)  
[Sele](#)  
[Skopová kýta](#)  
[Skopová kýta po francouzsku](#)  
[Skopová kýta špikovaná](#)  
[Skopová kýta po vídeňsku](#)  
[Skopový hřbet po anglicku](#)  
[Skopová kýta naložená](#)  
[Skopové kotletky](#)  
[Skopové s major. omáčkou](#)  
[Sladoleď](#)  
[Slanečky](#)  
[Sluky dušené](#)  
[Sluky pečené](#)  
[Smažené telecí nožičky](#)  
[Smažené telecí řízký](#)  
[Smaženec krupičný](#)  
[Smaženec z housky](#)  
[Smaženec s jablky](#)  
[Smaženina z hub](#)  
[Smetanový koláč](#)  
[Smíšenina naložená](#)  
[Smíška](#), viz [polévky](#)  
[Smrže](#)  
[Smrže s máslem](#)  
[Smržová omáčka](#)  
[Sněhové kobližky](#)  
[Sníh](#)  
[Sorbet](#)  
[Srncí kýta naložená](#)  
[Srncí kýta pečená](#)

[Srncí zadělávané](#)  
[Stříkanky](#)  
[Studený křen s octem](#)  
[Studená olejová omáčka](#), viz [omáčky](#)  
[Studená omáčka z vajec](#), viz [omáčky](#)  
[Studená zvěřina s aspikem](#)  
[Suchary](#)  
[Suchary](#)  
[Sumec pečený](#)  
[Svíčková pečeně](#)  
[Svítek z hříbků](#)  
[Svítek z krupice](#)  
[Svítek z vajec](#)  
[Šípková omáčka](#), viz [omáčky](#)  
[Šípký zavařeně](#)  
[Šišky](#)  
[Škubánky bramborové](#)  
[Sodo](#)  
[Španělský chléb](#)  
[Španělské ptáčky](#)  
[Špenát se smetanou](#)  
[Špenát anglický](#)  
[Špenát francouzský](#)  
[Špenát s flíčky](#)  
[Špenátový pudding](#)  
[Špekové knedlíky](#)  
[Šťáva alķermesová](#)  
[Šťáva citrónová](#)  
[Šťáva jahodová](#)  
[Šťáva malinová](#)  
[Šťáva pomerančová](#)  
[Šťáva rybízová](#)

[Šťáva višňová](#)  
[Štika modrá](#)  
[Štika pečená](#)  
[Štika s hořčicí](#)  
[Štika s kaviárem](#)  
[Štika smažená](#)  
[Štrasburské paštiky](#)  
[Štrudle bramborová](#)  
[Štrudle litá](#)  
[Štrudle tvarohová](#)  
[Šunka](#)  
[Šunka nakrájená](#)  
[Šunka pečená](#)  
[Švestková omáčka, viz omáčky](#)  
[Švestky zavařené](#)  
[Tabulky vah a měř](#)  
[Telecí hlava](#)  
[Telecí okružít](#)  
[Telecí jazyk s polsk. omáčk.](#)  
[Telecí kýta pečená](#)  
[Telecí kýta naložená](#)  
[Telecí kýta se sardelemi](#)  
[Telecí kýta s vínem](#)  
[Telecí maso s kmínem](#)  
[Telecí maso smažené](#)  
[Telecí zadělávané](#)  
[Telecí brzlík smažený](#)  
[Telecí nožičky smažené](#)  
[Telecí kotletky](#)  
[Telecí kotletky nad. houb.](#)  
[Telecí řízky dušené](#)  
[Telecí řízky smažené](#)  
[Telecí zaděl. s knedlíčky](#)  
[Telecí s paprikou](#)

[Telecí plíce zadělávané](#)  
[Telecí hrudí](#)  
[Telecí hrudí pečené](#)  
[Telecí nadívané](#)  
[Těsto pálené](#)  
[Těsto máslové](#)  
[Těsto k paštikám](#)  
[Tetřev dušený](#)  
[Tetřev pečený](#)  
[Topinky se šunkou](#)  
[Tranširování](#)  
[Treska se sardelemi](#)  
[Treska se smetanou](#)  
[Třešňový kompot](#)  
[Trubičky](#)  
[Tuník padělaný](#)  
[Turecké maso](#)  
[Tuřín](#)  
[Tvaroh](#)  
[Tvarohový pudding](#)  
[Uhoř pečený](#)  
[Úhoř smažený](#)  
[Ústřice pečené](#)  
[Ústřice zadělávané](#)  
[Vánočka](#)  
[Vaření cukru](#)  
[Vdolky](#)  
[Vdolky bramborové](#)  
[Vdolky lité](#)  
[Vdolky nadívané](#)  
[Vejsce na kyselo](#)  
[Vejsce sázená](#)  
[Vejsce vařená](#)  
[Vejsce ztracená](#)

[Vejce s omáčkou sardelovou](#)  
[Vemeno kravské smažené](#)  
[Vemeno kravské zadělávané](#)  
[Věnečky z křehkého těsta](#)  
[Vepřové karbonátky](#)  
[Vepřové kotletky](#)  
[Vepřové řízký](#)  
[Vepřová kýta](#)  
[Vepřový jazyk pečený](#)  
[Vepřové maso na pivě](#)  
[Vepřové maso s polskou omáč.](#)  
[Vepřová pečeně](#)  
[Vepřové s křenem](#)  
[Vepřové na způsob zvěřiny](#)  
[Vinní zrní zavařené](#)  
[Víno májové](#)  
[Víno pálené](#)  
[Višně naložené](#)  
[Višně zavařené](#)  
[Višňovka](#)  
[Voda císařská](#)  
[Vodnice naložená](#)  
[Vodnice na kyselo](#)  
[Volba pokrmů](#)  
[Výmřda](#)  
[Vyzí měchýř](#)  
[Zaděl. uši telecí a vepřové](#)  
[Zadělávání holubi](#)  
[Zadělávaný zajíc](#)  
[Zaječí předeck](#)  
[Zaječí nádivka](#)  
[Zajíc pečený](#)  
[Zavařené ovoce](#)  
[Zázvorky](#)

[Zeleniny](#)  
[Zelí dušené](#)  
[Zelí kyselé](#)  
[Zelníky](#)  
[Zvěřina](#)  
[Žáby dušené](#)  
[Žáby smažené](#)  
[Žáby zadělávané](#)  
[Želatýn](#)  
[Želví ragout](#)  
[Želvy zadělávané](#)  
[Žemličky sardelové](#)  
[Žemle s mozečkem](#)  
[Žemlovka](#)

**Julie Svobodová**  
**Malá pražská kuchařka**

Vydala **Městská knihovna v Praze**  
Mariánské nám. 1, 115 72 Praha 1

V MKP 1. vydání  
Verze 1.0 z 9. 5. 2014