

ANUŠE KEJŘOVÁ:

DĚLNICKÁ

KUCHAŘKA

Cena K 5.—



DĚLNICKÁ KUCHAŘKA

sepsaná

ANUŠÍ KEJŘOVOU

učitelkou dělnických kursů, majitelkou
zem. polit. správou konces. kuchařské
školy a emer. učitelkou vaření a hospo-
dářství na školách v Hradci Králové

II. OPRAVENÉ A DOPLNĚNÉ VYDÁNÍ

V Praze 1923

Ústřední dělnické knihkupectví, nakladatelství, antikvariát
(Antonín Svěcený) Praha II., Hybernská ul. č. 7.

Několik upřímných slov.

Za dnešní nepoměrné drahoty potravin hledí skorem každá rodina připravit si pokrmy chutné a vydatné co nejlevněji.

Zejména dělník, který musí často těžce pracovat, má být vydatně živěn, aby měl dostatečné síly a chuti k práci; tělo špatně živěné podléhá snadněji různým nemocem, nemajíc dostatečné síly jim vzdorovat.

Mnohé hospodyně myslí si, že větší dávkou másla, vajec atd. připraví pokrmy výživnější, zapominají však při tom, že nesprávným poměrem a nedokonalou prací při úpravě různých pokrmů stávají se tyto těžko stravitelnými.

Jen správným použitím potravin těchto docílíme jídla sytá, chutná, ale i mnohem levnější.

Vezměme si za příklad pouze třeba jen úpravu obyčejného knedlíku; dáme-li do něho více vajec a těsto řádně nepropracujeme, tu místo křehkého, kyprého a výživného knedlíku obdržíme knedlík tvrdý, těžko stravitelný a při tom nechutný; tak jest to i s buchtou, koláčem, vdolkem, lívancem atd.

Spíše podle dobrého předpisu zhotovíme dort, cukroví, nežli jednoduchý, dobrý moučný příkrm.

Snažím se proto ve svých předpisech hospodyňce vše řádně vysvětliti a o správném použití potravin ji svědomitě poučiti.

Mnohá hospodyňka si myslí, že bramborová jídla jsou ta nejlevnější, zapomíná však na to, že brambory samy jsou velice málo výživné (říká se správně, že po bramborách bývá hlad), a že se musí doplniti moukou, krupicí a dosti je omastiti (na příklad škrubánek, bramborovou kaši atd.), a tím opět ničeho neušetří.

Střídám proto ve svých jídelníčkách jídla moučná, masitá, bramborová, zeleninová, luštěninová atd., abych docílila stravy nejen výživné, ale i chutné.

Střídání takové podporuje nejen chuť k jídlu, ale i žaludek při rozmanitější stravě lépe tráví, a tím nám zdraví upevňuje.

Při úpravě obědu volím vždy dobrou omáčku a příkrm, pamětliva toho, že i menší kousek masa takto připravený jest chutný a při tom sytější.

Jídelníčky psány jsou as pro 4 až 6 osob; rozhoduje tu ovšem »apetyt«. V tom případě pak ovšem nutno více vařiti!

Některé obědy i večeře mohou býti upraveny v malé půlhodině, takže poskytují i té snaživé hospodyni — která jdouc za výdělkem hledí přispěti k vydržování četnější rodiny — možnost

upravit si i v tak krátké době rychlý a při tom chutný oběd i večeři.

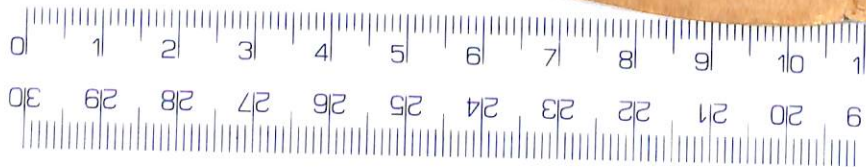
Kuchařské předpisy píší lehce srozumitelným způsobem, abych i těm nezkušeným hospodyňkám, které neměly příležitosti naučiti se vařiti (jsouce třeba za svobodna výdělečně zaměstnány), umožnila připravit chutný oběd i večeři a v krátké době se pak samy vařiti i hospodařiti naučily.

Špatná hospodyně-kuchařka připravuje svého muže o těžce jím vydělané peníze, spokojenost, zdraví a vyhání ho sama z domova.

Knížku tuto sepsala jsem proto s upřímným zájmem naučiti mladou a nezkušenou hospodyňku tomu, co každá žena znáti a věděti má, to jest: Chutně, levně a sytě vařiti a řádně domácnost svou vésti, na čemž založeno jest celé štěstí rodiny.

Přála bych si proto z duše upřímně, aby tato má práce přinesla žádoucí výsledek — to bude mou nejlepší odměnou!

A. Kejřová.



Jídelníčky



I. týden:

Obědy:

Večeře:

Pondělí

Polévka hovězí s nudlemi
Omáčka rajská s knedlíkem

Čočka s párkem

Úterý

Polévka čočková
Bramborové knedlíky
s povidly

Vuřty na paprice s bramborovou kaší

Středa

Polévka bramborová pražená
Szegedínský guláš se zelím a bramborem

Prejt z krve se zelím a bramborem

Čtvrtek

Polévka chlebová
Buchty s tvarohem neb povidly

Vuřty s vajíčkem a bramborem

Pátek

Polévka uzená kroupová
Hrách s uzeným masem

Rýže s uzeným masem
neb bramborové halušky

Sobota

Polévka hrachová s nudlemi
Chlupaté knedlíky se zelím a vepřovými brabci
neb bramborové knedlíky
se škvarky

Sekané maso neb ohřáté knedlíky se zelím

Neděle

Polévka houbová
Řízek s mrkví a brambory - Jablkový závin

Studený řízek se salátem
z bramborů
neb lišky na kyselo



II. týden:

Obědy:

Pondělí
Polévka petrželová neb
celerová Bramborový guláš s pár-
kem
Kynuté knedlíky s povidly

Večeře:

Úterý
Polévka s játrovou rýží
ze slepice Slepice se smetanovou
omáčkou a knedlíkem
Slepice na paprice s kned-
líkem

Středa
Polévka rýžová pražená
Příčky na kyselo s bram-
borovými noky Hříbky s makarony

Čtvrtek
Polévka kmínová
se strouháním Guláš s rýží
Vdolky s hruškami

Pátek
Polévka mléčná s noky
Chlebový jablkový nákyp
neb bramborové slejšky
s mákem Liptavský sýr ze syrečků

Sobota
Polévka zeleninová
Škubánky s mákem
Skočdotrouby
aneb: Roštěnky po selsku.

Neděle
Polévka husí s játrovými
knedlíčky Husí prsíčka špikovaná
Husa se zelím a knedlí-
kem s knedlíkem, smetanová
omáčka

10

III. týden:

Obědy:

Pondělí
Polévka kapustová Kapusta s uzeným kolín-
kem, brambor
Zadělávaná husa s rýží a
květákem

Večeře:

Úterý
Polévka s kapáním Vepřová kotleta na kmíně
Maso s omáčkou kopro-
vou a knedlíkem s brambory

Středa
Polévka králičí s řílkou Králik na paprice se sme-
tanou, knedlíkem, aneb
Bramborové nudle s po-
vidlovou omáčkou neb
knedlíky švestkové bram-
borové Králik cibulář.

Čtvrtek
Polévka krupicová Karbanátky se salátem
Maso hovězí s okurkovou
omáčkou a bramborem

Pátek
Polévka housková neb
zelná Tvaroh s máslem neb
Jablkové houskové kned-
líky Hradečtí „votroci“

Sobota
Polévka květáková Husí játra s ohřátými
Husí krev se štouchaný-
mi brambory a škvarky brambory

Neděle
Polévka z kůzlečí hlavy Kůzlečí kořínek neb
Kůzle na paprice s kned-
líkem pečené kůzle se salátem
z červeného zelí

11

IV. týden:

Obědy:

Večeře:

Pondělí

Polévka s krupič. svátkem
Hrachové karbanátky
nebo povidlový koláč

Brambory s ledvinkovou
omáčkou

Úterý

Polévka s pažitk. svátkem
Vepřové n. hovězí závitky
po myslivecku nebo mor-
ková žemličková bába

Dušené vemeno
nebo
Skopová na kyselo.

Středa

Polévka s krupič. noky
Hovězí pečeně à la vepřo-
vá aneb tvaroh. knedlíky

Risotové karbanátky

Čtvrtek

Polévka s mozečkovými
knedlíčky
Rízky z vemen s mrkví
nebo třená bublanina

Sekaná pečeně z kořínku

Pátek

Polévka s houbovými no-
ky - Dušená hovězí veve-
rka aneb kynutý závin

Dušené fazolové lusky
s noky

Sobota

Zelná polévka ukrajinská
Vepřové roulady s bramb.
kaší aneb vařené pirohy
nebo knedlíky

Salám s rusínskou omáč-
kou

Neděle

Hovězí polévka, slatinové
knedlíčky - Hovězí n. uze-
né se smetan. křenem a
knedlíkem - Tusárův dort

Játrový guláš

Polévky



Polévky z hovězího masa.

Chceme-li mít dobrou, silnou polévku a dobré maso, pak koupíme si kousek hovězího masa (pro 4—6 osob půl až tři čtvrti kg) od žeber aneb tak zvané hovězí z pupku.

Maso před vařením omyjeme rychle ve studené vodě, nenecháme ho však snad v něm máčeti, neboť tím pak ztrácí mnoho svých výživných látek; do hrnce, který musí býti vždy větší než si žádáme hotové polévky (vyvaří se atd.), dáme do vlahé vody očištěnou, omytou, na kousky nakrájenou zeleninu, a sice: Celer, petržellový kořen, kedlubnu, mrkev, porek, kousek cibule se slupkou a kapustu a přivedeme to pozvolna do varu.

Dříve však, nežli se začne zelenina vařiti, přidáme k ní opláchnuté maso a zasolíme ho lžící solí; maso vaříme do změknutí při volném varu, a sice podle stáří a velikosti kusu masa dvě až tři hodiny. Jestli i po této době je maso tvrdé, pak jest to ze starého kusu, a tu nutno k němu přidati na špičku nože sody bicarby (obyčejná užívací soda) a nechati ho pak ještě as půl hodiny dále vařiti; při přidávání sody

k masu budme opatrní, aby nám polévka nevykypěla, neboť při vhození sody k masu začne polévka velice šuměti a kypěti.

Při vaření masa tvořící se šum — pěnu, kal, — nikdy nesbírejte a nevyhazujte, neboť jsou v něm obsaženy velice výživné látky bílkoviny! Šum ten sám po chvíli se v polévce rozpustí a zmizí; jestli je polévka příliš mastná, tu nutno tuk s ní sebrati a pro úpravu jíšky upotřebiti.

Když jest maso uvařeno, vyndáme ho vidlicí, polévku přes síto procedíme, na sítu zbylou zeleninu vařečkou dobře rozmačkáme a znovu ji trochou polévky prolijeme; pak teprve do ní zavařujeme buď nudle, flíčky, rýži, knedlíčky, sago, kroupy, krupici atd.

Hotovou polévku ochutnáme, snad dle přání přisolíme, je-li slabší chuti, přidáme k ní kávovou lžici *G r á f o v a* polévkového koření; dáme ji na mísu, okořeníme sekanou zelenou petrželkou nebo pažitkou.

Polévky z kostí.

K úpravě polévek takových bere se kosti hovězí, telecí, vepřové, skopové i kosti z drůbeže; kosti vždy sekáčkem na silnějších místech a v kloubech přesekáme, aby se z nich morek a druhý tuk řádně vyvařiti mohl.

Nejlepší kosti jsou křížové a pak morkové.

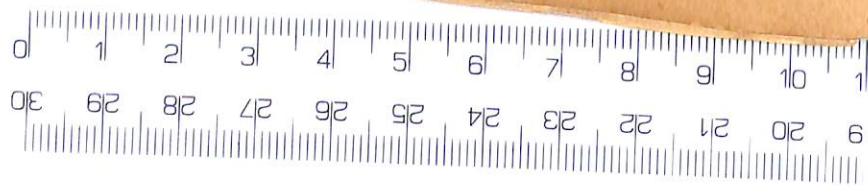
Ke kostem přidáváme vždy i kousek jater, sleziny, odřezky od masa atd.; uvařené kousky

jater, slezin atd. nakrájíme pak na nudličky a přidáme k hotové polévce.

Chceme-li míti polévku z kostí hnědou, pak vezmeme kousek morku (tak zv. číšky z kostí) dáme ho na pánev rozpustiti; nemáme-li po ruce morek, můžeme použití i kousek loje, sádla neb stolního margarinu. Mezitím nakrájíme si na tenčí plátky kousky očištěné zeleniny, a sice mrkve, petržele, kedlubnu, cibule, bramboru, přidáme je k tomu rozpálenému tuku a za stálého míchání (aby se nám zelenina snad nepřipálila), osmažíme ji do růžova, až do hněda; takto upravenou zeleninu přidáme k těm kostem atd. a necháme ji as hodinu povařit. Polévka obdrží od osmažené zeleniny jemnou příchut a zlatovou barvu; hodí se zvláště pro závar flíčků, nudlí, nočků, játrové rýže atd.

Uvařenou polévku z kostí (nezapomeňme o všem soliti) přes síto procedíme, dáme ji do hrnce a zavařujeme do ní jako do hovězí; jestli je snad polévka slabší chuti, přidáme k ní lžičku polévkového koření.

Polévky z kostí třeba dvakrát již vyvařených, jsou ovšem slabé, mdlé chuti, proto přidáváme k nim při úpravě *Grafovy* polévkové kostky a zlepšujeme je na výživnosti tím, že přidáme k nim bledší, na loji, sádle nebo stolnímu margarinu upravenou jíšku. Jíšku na pánvi zalijeme vždy předem trochou studené vody, dobře ji rozmícháme, přidáme k polévce, dobře v ní rozkverláme, načež necháme polévku



ještě několik varů přejíti, aby se jíška v ní dobře rozvařila a polévka zahoustla.
Hotovou polévku kořeníme taktéž špetkou sekané zelené petrželky nebo pažitky.

I. týden.

Polévka hovězí s nudlemi.

Dáme do studené vody vařit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg masa, kostí a jater (pro 4 osoby), vaříme zvolna ve 2litrovém hrnku se smaženou zeleninou, t. j. kousek cibule, petržele, celeru, poru, mrkve, 2 až 2 $\frac{1}{2}$ hodiny.*) Do přecezené polévky dáme vařiti nudle; maso vyndáme, na kosti opět nalijeme vodu a necháme vařiti; tak získáme polévku na druhý den.

Nudle.

Z 1 vejce a vody (obsah 1 skořápky) zaděláme z jemné mouky tuhé těsto, jež hodně vypracujeme, necháme pod hrnkem $\frac{1}{2}$ hodiny odpočinouti, tence pak rozválíme; je-li již suché, rozkrájíme na nudle, jichž máme na dvakrát do polévky, anebo nakrájíme z poloviny plíčky.

*) Když chceme míti maso šťavnaté; dáme ho vařiti do vařící vody, a chceme-li míti silné polévky do studené vody.

Jsou-li laciná vejce, naděláme nudlí do zásoby, uložíme je do sklenice třeba po zavařenině, povážeme papírem a papír propícháme vidličkou; tak vydrží nudle dlouhý čas.

Polévka čočková I.

Talíř zbylé čočky dáme do hrnku, nalijeme na ni studenou vodu nebo zbylou polévku a necháme ji rozvařiti. Uvařená se procedí, promačká, zahustí 2 lžicemi jíšky a nechá řádně povařiti. Pak přidáme kousek rozetřeného česneku, sůl, pepř, špetku majoránky; možno přidati též na drobno sekané houby; k ní se podává osmažený, na nudličky nakrájený chlebiček.

Polévka čočková II.

Tu uvaříme jako I., jenže necháme polovinu čočky neprolisované a dáme ji do polévky místo chlebička.

Polévka bramborová pražená.

As šest neb osm prostředně velkých, oloupaných bramborů rozkrájíme na menší kousky a dáme je do polévkového hrnku (as dvoulitrového), zalijeme je studenou vodou, přidáme lžici soli, špetku kmínu, lžici nakrájené petržele, celeru, mrkve, kousek kapusty; máme-li čerstvé

nebo sušené houby, pak přidáme jich hrst. Když brambory varem změkly, zahustíme polévku takto: Na rendlík dáme lžici loje nebo margarínu, přidáme k němu lžici drobně zkrájené cibulky a necháme zapění; pak přidáme k tomu tolik mouky, abychom docílili hustší jíšky, kterou za stálého míchání necháme zružověti. Pak zalijeme ji trochou studené vody, dobře rozmícháme a přes síto (jináče se rády tvoří žmolky) do polévky procedíme; polévku necháme chvíli povařiti, přidáme do ní stroužek se solí utřeného česneku, špetku majoránky a tuč. pepře.

Bramborová polévka na jiný způsob.

Zbudou-li nám brambory, rozstrouháme tyto studené (pro 6 osob 10 bramborů). Nalijeme na ně vařící slané vody, přidáme 2 stroužky utřeného česneku, špetku pepře, 2 lžice škvarků. Podáváme k ní na nudličky rozkrájený chléb. Chceme-li míti polévku silnější, přidáme do vařící vody lžici dobrého polévkového koření.

Polévka ze syrovátky.

Pro 4—6 osob dáme vařiti ½ litru vody a ¾ litru syrovátky. Přidáme špetku soli, špetku kmínu a lžici másla. Do koflíku mléka rozkverláme 2 vrchovaté lžice sypké mouky, do polévky zavaříme a za stálého kverlání necháme zahoustnouti. Než neseme polévku na stůl, roz-

kverláme do ní 1 žloutek v trošce kyselé smetany, neb je-li polévka kyselejší, v koflíku sladké smetany nebo mléka. Na stůl k ní podáváme krájený osmažený chlebiček aneb do ní nakrájíme na kostky oloupané uvařené brambory. Nemáme-li syrovátky, upravíme si ji následovně: Do syrového mléka dáme lžičku octa, rozkverláme a necháme sraziti. Pak se mléko procedí přes husté sítko. Čistou syrovátku (bez tvarohu) upotřebíme na polévku.

Polévka pивní.

Zbude-li nám trochu piva, upravíme z toho následující polévku. Pro 4—6 osob ½ litru vody, ½ litru piva, 4 lžice strouhaného chleba, 1 lžici dobrého másla, špetku kmínu, špetku pepře a lžičku soli. Vše necháme řádně rozvařiti, přes sítko procedíme; do koflíku mléka nebo smetany rozkverláme 1 žloutek a do polévky rozkverláme, než to podáme na stůl. (Nesmí se to vařiti; srazilo by se to.)

Polévka chlebová.

Chléb nakrájíme na kostky a dáme usmažiti na kousku loje; na usmažený nalijeme horkou vodu a necháme chléb rozvařiti. Úplně rozvařený prolisujeme a dáme do připravené potřebné vody a necháme povařiti; přidáme tučeného kmínu a sůl. Polévku zlepšíme smetanou s roz-



kverlaným vajíčkem; v nedostatku smetany stačí mléko. Pak polévku více nevaříme, ježto by se srazila.

Podává se k ní na nudličky nakrájená smažená houska.

Polévka uzená kroupová.

Kroupy přebereme (na 1 osobu čítáme lžíci krup), pak vypereme a dáme je vařit do slané, studené vody s kouskem sádla; aby se nepřipálily, častěji jimi mícháme a vody přiléváme. Uvařené dáme do polévky, v níž jsme vařily uzené maso; pak podle chuti opepríme a přisolíme; přidáme 2 lžíce jíšky, necháme povařit a okořeníme zelenou petrželkou.

Polévka hrachová s nudlemi.

Polévka uzená nebo z kostí dá se na plotnu vařit. K tomu přidá se buď zbylá hrachová kaše, nebo dáme 2 hrsti loupaného hrachu do studené vody vařit (dle potřeby vody přiléváme). Je-li hrách měkký, protlačíme ho přes síto do 2litrového hrnku a polévku z kostí na to nalijeme. Uděláme z jedné lžíce loje nebo ze sádla jíšku do zlatova, dáme na ni trochu této polévky, dobře jíšku rozmícháme a procedíme do ostatní polévky, kterou necháme dobře povařit. Rozkrájíme kousek špeku nebo uzeného masa na kostičky (nebo párek), přidáme štipku

pepře, majoránky, stroužek česneku, necháme polévku přejít var, a neseme na stůl. Housku krájenou na nudličky v troubě upraženou k polévce podáváme nebo tlustší vaječné nudle do ni zavaříme.

Polévka houbová.

Máme-li čerstvé hříbky, očistíme je, nakrájíme na menší kousky, vypereme a dáme je na 1 lžíci sádla dusit; přidáme trochu tlučeného kmínu, soli, sekané zelené petrželky. Udušené hříbky polijeme vodou ze zeleniny a z kostí. — Hříbky sušené dáme vařit do teplé vody. Vodu z hříbků slejeme zvláště do hrnčičku. Houby posekáme a dáme na sádlo dusit, přidáme kmínu, zelené petržele a necháme opět podusit. Pak přidáme tolik vody ze zeleniny, kolik třeba polévky, 2—3 lžíce bílé jíšky ze sádla nebo másla, dle chuti přisolíme a necháme chvíli povařit, zahoustnouti. Před odnesením polévky na stůl zalijeme ji koflíkem mléka s rozkverlaným žloutkem. Polévka však již vařit se nesmí; srazila by se.

II. týden.

Polévka petrželová nebo celerová.

Do hrnku na polévku dáme vařit asi 3 větší kořeny petrželky. Když máme jí uvařenou, tak

ji prolisujeme a dáme do vody, ve které isme ji vařily. Polévku zahustíme 3 lžicemi jíšky. Jako příchut' dáme do polévky pepř nebo zelenou petrželku a osolíme ji. K této polévce podáváme na nudličky nakrájenou, osmaženou housku. Chceme-li polévku celerovou, dáme vařiti celý oloupaný celer a pak si počínáme jako u petrželkové. Též můžeme na nudličky krájený celer, usmažený, do polévky ještě přidati.

Polévka ze slepice s játrovou rýží.

Řádně očistíme a vaříme žaludek, játra, srdce. též i vykuchanou, na čtvrtky rozkrájenou vypranou slepici, přidáme všechnu zeleninu, osolíme a vaříme 2—3½ hodiny (dle stáří slepice). Část uvařené slepice upravíme k obědu na paprice a druhou část upravíme se smetanou k večeri. Uvařená játra, žaludek a srdce drobně nakrájíme, nalijeme na to polévky ze slepice, a přidáme 2 až 3 lžíce bílé sádlové nebo máslivé jíšky. Necháme řádně povařiti, muškátovým oříškem a zelenou petrželkou okořeníme; pak nedáme vařiti játra a z nich upravíme tuto rýži následovně:

Játrová rýže.

Rozškrabeme játra ze slepice, dáme lžičku másla neb sádla, 1 vejce, 1 žemli rozstrouhanou, 2 lžičky studeného mléka, štipku soli, pepře, malý stroužek česneku, vše řádně smícháme. Přes

obrácené struhadlo vařečkou tlačíme těsto do vařící polévky; je-li těsto husté, že se nechce dáti protlačovati, přidáme trochu vychladlé polévky; necháme 5 minut vařiti, dáme zelenou usekanou petrželku a neseme na stůl.

Polévka rýžová pražená.

Počítáme na 1 osobu 1 neplnou lžici rýže; rýži přebereme, vypereme ve vlažné vodě, nalijeme na ní ještě jednou tolik vody neb polévky než máme rýže, a necháme do měkka vařiti. Přidáme tolik polévky z plíček, co potřebujeme pro 4 osoby, a zahustíme 2—3 lžicemi sádlové neb lojové jíšky. Okořeníme muškátovým oříškem a zelenou petrželkou.

Polévka kmínová se strouhankou.

Do 2litrového hrnku dáme si vařiti trochu kmínu. Mezi tím si uděláme ze 2 lžic sádla tmavou jíšku a rozředíme ji s tou vodou, ve které se vařil kmín. Přecedíme ji do vody polévkové a necháme povařiti. Je-li polévka mdlé chuti, přidáme do ní 3 polévkové kostky aneb lžici polévkového koření.

Strouhání do polévky.

Z jednoho vajíčka a do skořápky vody zadělejme z mouky a štipky krupice hodně tuhé těsto; hodně je propracujeme a na struhadle

strouháme. Do odcezené vařící polévky zavařujeme ustrouhané těsto. Několik varů necháme přejít a pak neseme polévku na stůl. Strouhanka stačí na dvakráte.

Polévka mléčná s noky.

Do hrnku dáme svařiti 1 litr mléka. Než se nám mléko svaří, uděláme si noky.

Noky.

Lžici sádla, másla nebo stolního margarínu, žloutek, 2 lžice mléka, štipku soli, trochu muškátového oříšku, 2 lžice mouky umíchá se v řídké těstičko; bílek se ušlehá a přidá k tomu. Zkoušíme do vařící polévky 1 nok lžičkou zavařiti. Nerozbíhají-li se, jsou dobré; pakli se rozbíhají, přidáme k nim trochu mouky a hodně znovu promícháme. Lžičkou, namočenou ve vařícím mléce, těsto krájíme na noky a zavařujeme. Vaříme 5—10 minut, pak dle chuti osolíme.

Polévka zeleninová.

Všechnu zeleninu, mrkev, celer, petržel, brucek, nakrájíme na nudličky a dáme na 1 lžici margarínu dusiti. Pak za chvíli přidáme též na nudličky nakrájenou kapustu a hlávkový salát. Když je zelenina měkká, podlijeme vodou, nebo

vaříme-li kosti, vodou z kostí. Polévku zahustíme 2—3 lžicemi bílé jíšky. Pak polévku osolíme, muškátovým oříškem okořeníme, přidáme zelenou sekanou petrželku. K ní podáváme na nudličky krájenou osmaženou housku.

Polévka husí s játrovými knedlíčky.

Drůbky z husy, křídla, hlavu, krk, žaludek a srdce dají se do 2½ litrového hrnku do studené vody vařiti, zasolí se lžicí hrubé soli (jemná je vydatnější), přidá se udušená zelenina na kousku loje nebo jiné mastnotě, kousek petržele, pórek, celer, mrkev, kapusta, cibule (asi lžici rozkrájeného každého druhu), nechá se zvolna 2½ hodiny vařiti. Přecezená polévka se dá stranou. Na drůbkách se nechá trochu polévky (na druhý den); na zeleninu nalijeme vody zbylé z knedlíků a uschováme na druhý den buď na polévku nebo omáčku.

Knedlíčky játrové.

Na talíř dáme lžici husího nebo vepřového sádla, 1 vejce, ½ menších husích jater, nebo kousek hovězích, které jsme špičatým nožem rozetřeli, štipku majoránky, štipku pepře, malý stroužek česneku se solí utřeného, 2 lžice mléka, 2 housky strouhané, soli dle potřeby; vše zaděláme v tužší těsto, které pořádně rozmícháme. Je-li třeba, přidáme ještě strouhané housky. Ruce máčíme ve studené vodě a z hmoty dě-

láme knedlíčky jako vlašský ořech veliké. Tyto dáme do vařící polévky a vaříme 10 minut.

III. týden.

Polévka kapustová.

Jednu menší hlávkou kapusty vypereme a dáme do zasolené vody vařiti; zvlášť v hrnčěku vaříme kousek cibule, mrkve, petržele, celeru a 1 na kostičky rozkrájený brambor. Uvařenou měkkou kapustu vyndáme, nasekáme na drobnou a nalijeme na rozsekanou kapustu vodu ze zeleniny i z kapusty, ve které se vařila, a přidáme 2—3 lžíce jíšky ze sádla neb másla, též hezkou štipku pepře, 2 lžíce drobně usekaného uzeného masa, štipku majoránky a necháme vše dobře povařiti.

Kapustová polévka na jiný způsob.

Do 2litrového hrnku dáme vody, přidáme 1 menší kapustu na nudličky rozkrájenou, osolíme, přidáme 4 brambory na kostičky rozkrájené, necháme vše vařiti do měkka; pak přidáme 1 až 2 oloupané vuřty, na kostičky rozkrájené. Chceme-li míti polévku hustší, přidáme lžici jíšky nebo neplnou lžici mouky v trošce vody rozkverlanou. Necháme vše povařiti, zahustiti.

Polévka kapaná.

Do 2litrového hrnku dáme do vařící vody $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ kg hovězího masa, kousek jater, něco kostí, kousek petržele, mrkve, celeru, brukve, cibule, osolíme a necháme vařiti. Uvařenou polévku, když je maso měkké, přecedíme a zavaříme do ní kapání.

Kapání.

Vejsce a lžíce mléka s moukou se rozkverlá na řídké těstíčko; když jest polévka vařící, lijeme do ní těstíčko a vidličkou v polévce mícháme. Chceme-li míti větší kapání, nekverláme polévkou. Anebo: $\frac{1}{2}$ vejce, 1 lžičku mléka a 1 mouky aby to bylo řídkší těstíčko.

Polévka králičí s flíčky.

Do hrnku do vody dáme stáhnutou, oči a zubů zbavenou rozsekanou hlavu králičí, plíce, játra a srdce; osolíme, přidáme kousek mrkve, petržele, celeru, brukve, kapusty, cibule (vše na nudličky krájené, několik plátků hříbků sušených), necháme vařiti asi hodinu. Pak maso z hlavy obereme, na nudličky nakrájíme, taktéž i plíce, játra atd.; polévku na to procedíme, sádlovou nebo lojovou jíškou zahustíme a necháme povařiti. Do povařené polévky hodíme vaječné flíčky a necháme ještě vařiti. Okořeníme zelenou petrželkou a štipkou muškátového oříšku.

Polévka krupicová.

Do čisté vřící polévky hovězí zavaříme (počítá se pro 1 osobu po lžici) krupici a necháme vařit asi 10 minut; máme-li trochu vejce, rozkverláme je do polévky; jsou-li játra u masa, rozkrájíme je na nudličky aneb dáme vařit kouřek květáku (karfiolu) do teplé vody zvlášť do lirnku, ten pak k polévce přidáme, okořeníme květem anebo muškátovým oříškem a zelenou petrželkou.

Polévka housková.

Tři housky dáme do hrnčičku do studené vody vařit. Úplně rozvaříme, prolisujeme, dáme tolik vody, co je třeba polévky a necháme povařit. Pak rozkverláme do koflíku mléka žloutek a polévku tím zlepšíme. Též přidáme do ní lžičku polévkového koření. Pak ji však nesmíme nechati vařit, poněvadž by se nám srazila. Okořeníme muškátovým oříškem*) a osolíme.

Polévka zelná.

Do vody dáme vařit vyprané, rozsekané kyselé zelí, přidáme soli a kmínu. V mléce rozkverláme lžici mouky, vařící vodu, ve které se vaří zelí, tím zalejeme a necháme povařit; při-

*) Muškátový oříšek je jemné koření do polévky, avšak musí se dáti vždy jen malá štipka koření toho, neb je velmi silné.

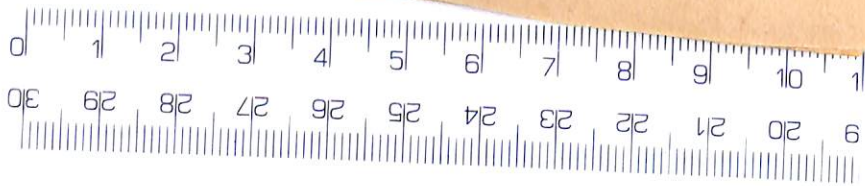
dáme do ní na kostky nakrájené uvařené dvě brambory; podle chuti osolíme; pro zlepšení můžeme přidati několik lžic kyselé smetany.

Polévka zelná na jiný způsob.

Pro 4 osoby dáme vařit 1 litr vody, 4 vrchovaté lžice nevypraného, usekaného kyselého zelí, 3 lžice trhaných krupek ve vlažné vodě vypraných, 2 lžice vepřových, mastných škvarků, lžičku soli, a vaříme vše $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ hodiny, až máme krupky měkké; dáme na rendlík lžici sádla, do ní $\frac{1}{2}$ malé cibule drobně krájené, necháme zapěnit, přidáme tolik jemné mouky, abychom měly přiměřeně hustou jíšku a mícháme na plotně do žluta. Pak tuto jíšku, prochládlou, do polévky přidáme a necháme povařit. Je-li polévka příliš hustá, přidáme trochu vody a podle chuti přisolíme. Chceme-li polévku upotřebiti jako večeři, přidáme do ní 6 uvařených oloupaných, na půlky rozkrájených bramborů a necháme několik varů vše povařit. Je to sytá, zdravá polévka.

Polévka květáková.

Odměříme si předem vodu na polévku, zasmážíme ji světlou jíškou (asi 2 lžicemi) ze sádla nebo másla, osolíme a necháme dobře povařit; přidáme do ní na malé růžičky rozebraný květák. Tento isme vařily zvlášť v hrnčičku ve va-



řící vodě s kouskem másla. Polévku okořeníme malinko muškátovým oříškem, trochou sekané zelené petrželky a nežli ji neseme na stůl, zalijeme polévku malým koflíčkem mléka.

Polévka z kůzlečí hlavy.

Očištěnou stáhnutou hlavu kůzlečí, oči zbavenou, řádně vypereme, zuby odřízneme, hlavu rozsekáme uprostřed, svážeme nití, aby nám mozek vytéci nemohl, dáme do vařící vody, přidáme kousek celeru, brukve, petržele, mrkve, kapusty a kousek květáku, polévku osolíme, necháme vařit do měkka asi hodinu. Pak polévku procedíme, 2—3 lžicemi bílého máslového nebo sádla zahustíme a necháme povařit; maso s kůzlečí hlavy obereme, taktéž i vybraný mozek rozkrájíme, k polévce přidáme, okořeníme muškátovým oříškem, zelenou petrželkou a podáme k tomu na stůl osmaženou žemličku.

IV. týden.

Hnědá polévka s krupičným svátkem.

Podle vpředu uvedeného návodu uvaříme polévku z kostí a usmažené zeleniny. Do hotové polévky přidáváme pak následující

krupičný svátek.

Spaříme dvě lžice krupice lžící vřícího sádla. Do tuhého, ze dvou bílků a špetky soli ušlehaného sněhu zamícháme onu spařenou krupici (ovšem již vychladlou), lžící mouky a přidáme k tomu ještě jeden žloutek a potřebnou sůl. Vše zlehka vařečkou dobře promícháme.

Rozpustíme půl lžice omastku na omeletní pánvi, připravenou směs na to nalijeme a pečeme v dobře prohřáté troubě do zlatova.

Upečený vychladlý svátek nakrájíme ve větší čtverečky.

Hotovou polévku z kostí dáme do mísy, nakrájený svátek dáme do ní na chvíli napařit a neseme tuto, zelenou usekanou petrželkou okořeněnou, na stůl.

Hnědá polévka z kostí s pažitkovým svátkem.

Táž polévka z kostí a usmažené zeleniny jako shora udáno, pouze připravíme do ní tento

pažitkový svátek:

Ušleháme ze dvou bílků a špetky soli tuhý sněh. Do hotového sněhu zamícháme kverlačkou zvolna jeden žloutek, špetku žluti A. Kejšové, dvě lžice mouky a jednu lžici drobně sekané, čerstvé zelené pažitky.

Dobře promíchané a dosti osolené vlijeme na omeletní pánev, na které jsme trochu omastku rozpustily a jí strouhanou houskou vysypaly.

Pečeme v dobře vyhřáté troubě do růžova a pak vychladlý krájíme na větší kostičky. Podáváme ho k polévce zvlášť na talířku.

Polévka z kostí s krupičnými noky.

Polévku z kostí a usmažené zeleniny upravenou dáme do hrnce a jakmile začne vřítí, zavaříme do ní tyto

krupičné noky:

Rozšleháme na míse jedno celé vejce a přidáme k tomu dvě lžíce vlhého vody s několika kapkami dobrého polévkového koření smíchané. Mezitím utřeme na misce kousek sádla nebo másla ve velikosti lískového oříšku s trochou soli, přidáme k tomu ušlehané vejce a za stálého míchání přidáme ještě 3 lžíce krupice a 2 lžíce mouky.

Z připraveného těstíčka vykrojíme na zkoušku lžičkou jeden nok a dáme ho vařit; nerozvaří-li se, jest těsto dobré, jinak přidáme ještě trochu mouky.

Do vřící polévky zavařujeme pak lžičkou, smočenou ve vřící polévce, menší noky (knedlíčky).

Necháme je as 5—7 minut povařit.

Chceme-li mít polévku vydatnější, pak, nežli tam zavaříme ony noky, rozkverláme jednu lžici bílé máslové jíšky.

Polévku dáme do mísy, okořeníme sekanou zelenou petrželkou a neseme na stůl.

Zapražená polévka s mozečkovými knedlíčky.

Do uvařené polévky z kostí a zeleniny dáme dvě lžíce světlé máslové jíšky, dobře rozkverláme, necháme několik varů přejítí a pak do ní zavaříme tyto

mozečkové knedlíčky:

Menší kozlečí mozeček spaříme, zbavíme ho všech blan a krevních žilek; pak ho dobře na malé kousky rozsekáme.

Třeme na misce jednu lžici másla nebo umělého tuku s jedním vejcem a trochou soli; do dobře utřeného, špetkou pepře zaprášeného, přidáváme po lžících onen rozsekaný mozeček, třeme dobře a mezi třením přidáváme po lžících umletou nebo strouhanou housku. Pak vše ještě rukou zpracujeme v tužší těstíčko, okořeníme špetkou strouhaného muškátového oříšku.

Jestli jest těstíčko příliš řídké, pak přidáme trochu sypké mouky a ještě jednou dobře vypracujeme.

Uděláme z toho na zkoušku jeden knedlíček a zavaříme ho do vřící polévky; nerozvaří-li se, tedy činíme z těsta rukou, smočenou ve studené vodě, menší kulaté knedlíčky ve velikosti lískového ořechu a dáme je do vařící polévky zavařit; podle velikosti vaříme je as 5—7 minut.

Polévku nalijeme pak do mísy, podle potřeby přidáme trochu dobrého polévkového koření a okořeníme ji, než ji neseme na stůl, lžičkou na drobno nasekané zelené pažitky neb petrželky.

Polévka z kostí s houbovými noky.

Do hotové polévky z kostí s usmaženou do hněda zeleninou připravíme si tyto

houbové noky:

Dáme na síto 2 lžíce suchých hříbků, dobře studenou vodou propláchneme, dáme je do malého hrnečku se vřící vodou uvařiti; uvařené procedíme, polévku z nich přilijeme do oné připravené polévky z kostí, a houby na drobno nožem usekáme.

Dáme na misku kousek másla ve velikosti vlašského ořechu, přidáme k tomu špetku soli, špetku pepře, půl vajíčka, ony usekané houby a vše dohromady dobře utřeme; mezi třením přidáváme dvě lžíce strouhané housky a jednu lžici krupice.

Když je vše utřeno, zpracujeme to rukou na ne příliš husté těstíčko; zkusíme z připraveného těstíčka udělati jeden nok a zavaříme ho na zkoušku do oné polévky. Rozvaří-li se, pak přidáme jednu lžici sypké mouky.

Do vřící polévky zavařujeme pak noky, jež jsme lžičkou, smočenou ve vřící polévce, z těstíčka vykrajovaly a vaříme je podle velikosti as 7 minut.

Uvařenou polévku zlepšíme podle potřeby polévkovým kořením a okořeníme drobně sekanou zelenou petrželkou nebo pažitkou.

Zelná polévka ukrajinská.

Čtvrt kg dobrého kyselého zelí usekáme sekáčkem nebo nožem na menší kousky; dáme je vařiti s potřebným množstvím vody, osolíme a okořeníme špetkou kmínu. Když jest zelí uvařené měkké, tedy je zapražíme touto jíškou: Vezmeme lžici omastku, sádla nebo umělého tuku a dáme na pánev rozpáliti; mezitím si usekáme jednu menší cibulku na drobno, vhodíme ji do rozpáleného tuku a necháme zapěníti; pak přidáme dvě lžíce mouky a za stálého míchání připravíme si z toho zlatovou jíšku. Tuto smícháme s trochou studené vody, dobře rozmícháme, aby se neutvořily z toho knedlíčky, a zavaříme pak do onoho uvařeného zelí v polévce. V menším hrnečku uvaříme si na měkko dva nebo tři na malé kostečky nakrájené brambory a měkké do polévky zamícháme; přidáme k ní dvě lžíce na drobno rozsekaného tučnějšího uzeného masa, dobře vše promícháme a neseeme polévku, špetkou pepře okořeněnou, na stůl.

Hovězí polévka se slaninovými knedlíčky.

Hovězí polévku s osmaženou zeleninou hnědou procedíme, dáme do hrnce a zavaříme do ní tyto

slaninové knedlíčky:

Usekáme si as dvě lžíce tučnějšího uzeného masa nebo slaniny na drobné kostečky. Nakrá-

jíme jednu žemličku opět na menší kostečky a dáme s onou rozsekanou slaninou nebo uzeným masem na lžičku sádla zasmažiti. Mezitím uděláme si z jednoho celého vejce, ze čtyř až pěti lžic mléka a dvěma lžicemi sypké mouky, řidší kapání, do kterého dobře zapracujeme onu osmaženou housku s uzeným masem; dříve to patřičně osolíme. Jestli je to snad na knedlíčky příliš řídké, přidáme ještě trochu mouky.

Zkusíme jeden knedlíček zavařiti; rozvařuvu těsto dobře propracujeme.

Z těsta takto připraveného tvoříme menší knedlíčky — noky a vaříme je ve vřící polévce as 10 minut až čtvrt hodiny.

Polévku dáme na mísu, okořeníme ji sekanou petrželkou nebo pažitkou a neseme na stůl.

Příkrmy



Různé pokyny hospodyňce.

O mouce.

Kupujeme-li mouku, tedy zkusme, zda není hořká; dobrá jest chuti nasládlé.

Na knedlíky bĕřeme vždy mouku krupičnou 0, sypkou, neboť jen z takovéto mouky obdržíme knedlík bílý, kyprý, chutný a vydatný.

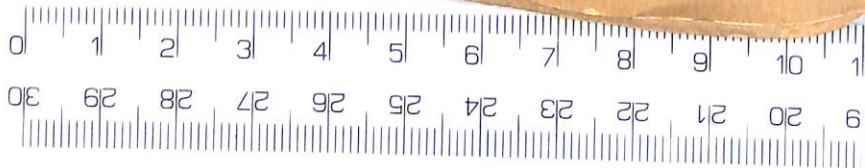
Na buchty, koláče a jiné moučníky bĕřeme naši českou mouku nulku; můžeme též použítí mouky číslo 1, není to však žádnou šetrností, neboť těsto z mouky hrubší jest těžší, nenabude a pečivo z ní není právě to nejlepší.

Na jíšky bĕře se mouka černější, třeba 1. Buďme však opatrní, aby nebyla hořká, neboť jíškou z ní upravenou zkazily bychom připravované pokrmy.

Na lívance je nejlepší mouka ječná, neboť z ní jsou lívance nejchutnější a nejvýživnější!

Ke vdolkům používáme buď pšeničné jedničky nebo ještě lépe, pěkného prvního žitného vejražku.

Při přípravě perníku můžeme užítí mouky



černější, a to buď pšeničné jedničky aneb i mouky žitné.

Mouka před upotřebením má se vždy přes jemné síto mouční přesítí, neboť tím odstraníme z ní žmolky, hrudky delším ležením povstalé, hmyz atd. Mouka prosátím vyvětrá, zkypří a pak se s ní mnohem lépe pracuje.

V zimě mouku u kamen ohříváme aneb spěcháme-li, tu dáme ji na mísu na plotnu a promícháním rukou napomáháme zahřátí mouky; těsto z ní daleko lépe a rychleji kyne nežli těsto z mouky nezahřáté.

O tucích.

Ženy dělnické, nemající dosti volného času ku věnování se své domácnosti, kupují rády tuky, na příklad sádlo, lůj, již vyškvařené, a myslí si, že tím ušetří jak na práci tak i na palivu; jest to však mylný náhled.

Lůj od řezníka již vyškvařený obsahuje často zbytky loje skopového nebo kozího, zbytky jiných připálených omastků, někdy i zbytky loje již zapáchajícího, bývá zpravidla silněji vyškvařen, čímž pak nabývá nepříjemných vůní i chuti. Upravíme-li z takového loje jíšku do omáčky atd., tu jí zpravidla pokrm takový zkažíme.

Nejoblíbenějším tukem ovšem jest máslo a sádlo. Oboje však ještě i dnes jest nepoměrně drahé, takže skorem každá hospodyně vyhýbá se nákupu jich.

Doporučuji proto všele uživati stolních, dobrých margarínů jak k úpravě masa, tak i moučníků atd.

Já sama, ač jsem mívala velkou antipatii proti margarínům, užívám již dva roky s nejlepším úspěchem ve své škole kuchařské stolního margarínu Sana i Axa, a mohu říci, že jsem jimi velice spokojena.

Připravujeme z nich ty nejjemnější moučníky, které v některých případech jsou lepší než ze samého másla! Margarín tento se nekazí tak rychle jako máslo a při tom jest o polovinu lacinější.

Sádlo kupujeme vždy syrové; nakrájíme je na menší kostky a opatrně, za stálého jím míchání, škvaříme je tak dlouho, až škvarečky začnou žloutnouti. Pak je ihned odstavíme, procedíme a škvarky dobře vylisujeme.

Dostaneme tak sádlo pěkně bílé, velice chutné. Zbylé škvarečky dáme znovu na rendlík a necháme je znovu na plotně ještě pěkně zrůžověti; chutnají nám horké na chlebičku anebo jich využijeme k náplni bramborových knedlíků, k úpravě chutných škvarečkových placiček atd. (Viz moji knihu »Úsporná kuchařka«, páté vydání.)

Chceme-li sádlo vyškvařiti tak, aby nám dlouhou dobu vydrželo, pak musíme je vyškvařovati více, než jak vředu udáno, neboť sádlo by nám mohlo zplesnivěti.

Budme však při tom velice opatrné, aby se nám při škvaření sádlo nepřipálilo; bylo by žlutlé a nepříjemné chuti!

Škvaříme-li si doma lůj, pak kupme si pěkný plsní lůj, nakrájíme ho na kostky a škvaříme tak dlouho za občasného jím míchání, až škvarky lůj úplně vypustily, avšak opatrně, abychom ho nepřipálily.

Když máme lůj vyškvařený, tu můžeme do něho přidati as osminu svařeného, vlahého mléka a dobře ho s ním promíchat; obdržíme tak lůj velice jemné chuti.

Stolní margariny i druhé omastky chovejme vždy v suché, dobře větrané a chladnější spíži, neboť se tak rychle nekazí a jakosti své neztrácejí. Nemáme-li podobné zásobárny, pak kupujme vždy jen tolik, co v několika dnech spotřebujeme.

I. týden.

Příkrmy.

Omáčka rajská s knedlíkem.

Dáme $\frac{1}{2}$ malé rozkrájené cibulky se lžící sádla zapěníti, 3 kostky cukru, bobkový list, štipku dymiánu, 4 nová koření, 8 pepřů, hřebíček a kousek skořice; na rozpěněnou cibulku dáme pak 5 rajských jablíček (na $\frac{3}{4}$ litrový hrnek omáčky). Jablíčka necháme dusiti, až jsou jako povidla, pak nalijeme na ně polévky a polovinu vody, 1 až 2 lžíce jíšky na sádle nebo loji, necháme zavařiti, prolisujeme, přidáme podle chuti octa (as 1 až 2 lžíce), osolíme a vůbec podle chuti upravíme. Místo jíšky můžeme omáčku zahustit 4—5 lžicemi smetany, do které přidáme 1 lžici mouky a necháme povařiti. Jest velice dobrá.

Obyčejné knedlíky.

Půl kg sypké mouky dáme na mísu, osolíme lžící soli, přidáme koflík mléka, rozředěného trochou vlažné vody, do kterého rozkverláme buď celé vejce neb jen žloutek; zaděláme vše v řídkší těsto, které vařečkou dobře vypracujeme,



aby se na vařečku nechytalo, a tvořilo větší puchýře. Pak do těsta as půl hodiny odpočatého vmícháme 4 žemličky na kostky nakrájené a těsto znovu vypracujeme. Necháme je znovu as půl hodiny odpočinouti, neboť tím se stane mnohem kypřejší. Odpočnuté těsto rozkrájíme na pomoučeném vále na kousky asi jako pět velké, ze kterých vyválíme podlouhlé bochánky — knedlíky. Zaváříme je do vařící zasošené vody a vaříme je podle velikosti 20—25 minut. Když jsme knedlíky zavařily, tedy je po nějaké chvíli vařečkou ode dna hrnce, ve kterém je vaříme, opatrně nadzvedneme, aby se nám ke dnu nepřivařily. Vyndáme jeden z nich, v půli ho nožem přerízáme; nelepi-li se ve středu k prstu, pak jsou dosti vařené. Uvařené rychle rozkrájíme (jinak se po chvíli srazí a jsou pak tvrdé) a dáme je do pařáku.

Zbudou-li nám nějaké knedlíky od oběda, tedy připravíme je třeba k večeři s vajíčkem. Jest to chutný a při tom sytý příkrm.

Čočka s párkem.

Přebranou čočku vypereme ve studené vodě, zasoíme a dáme vařiti do hrnku. Na $\frac{1}{2}$ kg čočky dáme na kastrol nebo do hrnce vody tolik, aby byla čočka potopena, a malou pokličku, která pevně přiléhá, dáme na čočku dovnitř hrnku. Aby se nevařila ob zrna, občas s ní zatřepáme, aby spodní přišla též nahoru, trochu teplé vody

časem přiléváme. Když jest čočka měkká, tedy ji odcedíme.*) Čočka solí se, když změkne.

Čočka na kyselo.

Uděláme ze sádla řídkou jíšku; dáme do půl-litrového hrnku 2—3 lžíce octa, sůl, 2 kostky cukru a 2 lžíce jíšky dobře povařiti. Když dáme oběd na stůl, dáme do té omáčky odcezenou, měkkou čočku var přejíti. Kdyby se tam dala čočka dříve, tedy by ztvrdla. Omáčka musí býti sladkokyselá. Anebo dáme čočku na mísu, omastíme smaženou cibulkou se sádlem a omáčku kyselou k ní s hovézím masem podáváme. Jindy dáváme též k čočce karbanátky, párky i klobásy.

Bramborové knedlíky s povidly.

Uvaříme $\frac{3}{4}$ kg brambor (nebo 6 velkých) ve slupkách, pak je oloupáme, dáme na vál, rychle je na něm válečkem rozmačkáme, přidáme 16 lžic mouky, 8 lžic krupice, osolíme a jedním vajíčkem zaděláme v těsto. Je-li těsto husté, přidáme trochu mléka, je-li řídké, přidáme trochu mouky. Těsto dobře propracujeme, pak vytlučeme válečkem, nařežeme větší kousky a nadíváme je tuhými povidly. Zaváříme je do vařící

*) Na čočku neb hrách nalijeme vždy vařící vody; luštěniny jsou chutnější a nerozvaří se tak snadno. Chceme-li však čočku a hrách na polévku rozvařiti, dáme vařiti do studené vody.

slané vody a vaříme je 15—20 minut. Uvařené masíme sádlem a sypeme smaženou strouhanou houskou.

Bramborové knedlíky.

Rozstrouháme na masovém mlecím strojku 1 kg vařených teplých bramborů, nebo je válečkem rozmačkáme, posypeme je 20 dkg sydké mouky, lžící soli a doprostřed dáme 7 dkg krupice, kterou naběračkou horké vody neb horkého mléka spaříme. Pak přidáme 1 vejce, vše dohromady spojíme v tužší těsto (vajčko může se vynechat). Řádně těsto vypracujeme, pak z toho krájíme kousky, doprostřed dáme kousek tuhých povidel, pak knedlíky ve velikosti pěsti vyválíme v mouce a vaříme je ve slané vařící vodě 15—20 minut. Uvařené drátěnou naběračkou vyndáme, polijeme rozpáleným sádlem a sypeme do zlatova osmaženou strouhanou houskou.

Bramborové knedlíky na jiný způsob.

Jeden kg od předešlého dne zbylých bramborů na vále rozstrouháme, přidáme k nim 20 až 25 dkg mouky, ve které jsme rozdrolily 4 dkg sádla neb stolního margarínu, lžící (rovnou) soli a dobře to vše spolu promícháme; zaděláme to půlkou neb celým vejcem a 2—4 lžicemi mléka

v těsto, které dobře vypracujeme a válečkem vytlučeme, až jest hladké a se nelepí. Z těsta upravíme jeden knedlík as jako pěst velký a vaříme ho na zkoušku ve vařící vodě 10—15 minut. Pak ho rozřízneme v půli a zkusíme, zda se do něho prst neboří; v tom případě je těsto dobré i knedlík správně uvařen. Je-li snad příliš měkký, tu do těsta přidáme mouky a znovu je dobře vypracujeme. Pak knedlíky plníme nepřipravenými povidly a vaříme je ve vařící, zasolené vodě. Uvařené dáme na mísu, masíme je vřelým sádlem a sypeme buď do zlatova osmaženou houskou (strouhanou) aneb i tlučeným, slazeným mákem.

Knedlíky můžeme plnit i rozsekanými posolenými škvarečkami; pak masíme je sádlem s cibulkou do zlatova osmaženou.

V době čerstvých švestek můžeme knedlíky plnit vždy jednou švestkou, pak je ovšem tvoříme přiměřeně menší, aby pouze švestka byla tence těstem obalena a vaříme je pak jen asi 5—7 minut. Masíme je rozpáleným sádlem a sypeme buď strouhaným syrečkem nebo slazeným tlučeným mákem.

Vuřty na paprice.

Vuřty se nakrájejí na koláčky nebo na dvě podélné půlky a dají se na zapěněnou cibulku dusit (na 4 vuřty as $\frac{1}{2}$ cibule, lžící sádla). Přidáme štipku papriky, necháme do žluta usmažit,

zaližeme trochou polévky a vody, a nakrájené vuřty tam dáme dusiti na několik minut. Rozkverláme špetku mouky v trochu vodě neb kyselé smetaně a omáčku tím zahustíme. Koláčky se oklepou od cibule, vyndají do jiné nádoby a omáčku na ně precedíme. Je-li málo hustá, přidá se ještě trochu mouky. Knedlíky osmažené nebo na páře ohřáté k tomu dáme a obdržíme tak dobré a levné jídlo. Taktéž se mohou vuřty jako řížky obaliti a smažiti.

Párky neb vuřty na paprice na jiný způsob.

Na rendlík dáme lžici stolního margarinu a lžici drobně nakrájené cibulky zapěníti (stačí to as na 4—6 párků nebo vuřtů); do zpěněného přidáme půl kávové lžičky dobré, sladké, růžové papriky a necháme to chvíli zaškvířiti. Pak přidáme k tomu tolik mouky, aby z toho byla řidší jíška, kterou necháme ještě zasmáhnouti, načež nalijeme na ni trochu studené vody a dobře to promícháme, aby se nám neutvořily knedličky, žmolky. Pak teprve zaližeme to slabší vlahou polévkou z kostí nebo trochou vlahé vody, zlepšené několika kapkami polévkového kořeni a necháme to chvíli povařiti, zahoustnouti. Do vřícího dáme pak buď párky nebo na plátky nakrájené vuřty, které v tom necháme as 5—10 minut povařiti.

Takto upravené párky a vuřty zůstanou pěkně šťavnaté.

Bramborová kaše.

Oškrabeme 1 kg syrových brambor, rozkrájíme je na čtvrtky, a dáme je do vařící slané vody vařiti. Když jsou na měkko uvařené, pak je sceďíme, rozštucháme a do hodně rozmíchaných přilejeme horkého mléka; podle potřeby přisolíme. Rozkrájíme na nudličky cibulku, dáme ji na sádlo nebo máslo zapěníti; lžicí naděláme do kaše na míse důlky a cibulkou polejeme. Vodu scezenou z bramborů uchovíme pro polévky.

Zelí.

Rozkrájíme zelí, spaříme je vařící vodou. Na kastrol dáme na malou hlávkou ½ rozkrájené cibulky na lžici sádla zapěníti. Odcezené zelí tam dáme, osolíme, okmínujeme (tak štipkou), osladíme 2 kostkami cukru, okyselíme 2 lžicemi octa a dusíme to hodinu; dle potřeby přilejeme vody, pak zapražíme lžičkou mouky a necháme zavařiti. Podle chuti pak buď okyselíme neb osolíme.

Nové brambory.

Brambory se oškrabou (pro 4 osoby asi 1 kg) a uvaří se ve slané vodě, do níž se přidá trochu kmínu a kousek zelené petržele. Dáváme-li je jako příkrm na stůl, mastíme je máslem a syčpeme strouhaným tvarůžkem (osoleným).

Brambory na kyselo.

Vyprané brambory oloupáme, na půlky rozkrájíme, osolíme a dáme vařiti. Přidáme 2 lžice

octa, $\frac{1}{2}$ cibule do žluta na sádle usmažené a dvě lžíce růžové jíšky (když nám počínají brambory měknouti). Zvlášť v hrnečku vařily jsme 12 pepřů, 5 nových koření, 1 bobkový list a špetku dymiánu. Když se nám koření hodně povaří, do bramborů procedíme, podle chuti přisolíme neb přikyselíme. Zbude-li nám kousek hovězího masa, na kostičky k tomu rozkrájíme. Jest to dobrá, sytá večeře.

Bramborové placky.

5 větších studených, vařených bramborů rozstrouháme, přidáme $\frac{1}{4}$ kg sypké mouky, lžičku soli, 2 lžíce sádla a jedním vejcem dohromady spojíme. Je-li hmota příliš řídká, přidáme tolik mouky, abychom měly těsto vláčné. Řádně válečkem vytloukáme. Pak kousky bramborové hmoty na pomoučeném vále rozválíme a na pomáštěném plechu nebo plotně (jako na lívance) prudce pečeme po obou stranách. Pekou-li se pomalu, jsou tvrdé. Placky můžeme podávat pomáštěné husím sádlem a posolené anebo dáme doprostřed každé placky teplé osolené vepřové škvarky. Stočí se jako omelety a hodně teplé se nesou na stůl. Placky ty také plníme uzeným rozsekaným masem.

Bramborové koblihy.

Totéž těsto, ale rozválíme ho silně ve výši prstu a nakrájíme skleničkou nebo tvořítkem na

koblihy malé koláčky. Tyto necháme na plechu prudčeji do žluta opéci. Pak je složíme do nějaké mísy, polijeme vařícím mlékem nebo vodou, ihned scedíme a necháme přikryté státi (napariti). Pak je polijeme rozpuštěným syrubem, rozpáleným máslem, sypeme strouhaným perníkem nebo tlučeným mákem, aneb je polijeme sádlem a sypeme strouhanou smaženou houskou; též je můžeme jen políti povídkovou omáčkou, jak je již v knize této popsána.

Szegedínský guláš se zelím a bramborem.

Vepřové maso s kůžičkou, z nohy nebo $\frac{1}{2}$ kg bučku, na větší kousky rozkrájíme. Na rendlík dáme 1 lžici sádla, do toho pak $\frac{1}{2}$ cibule drobně rozsekané, na špičku nože papriky, necháme zažloutnout, pak tam maso dáme, osolíme a necháme dusiti do měkka asi 15—20 minut; občas vodou podlijeme. Měkké zahustíme lžicí mouky, kterou jsme v trošce vody rozkverlaly. Omáčku necháme zahoustnouti, přidáme do toho kysané zelí, a vše necháme několik varů přejíti. K tomu podáváme vařené, loupané brambory.

Prejt z krve (náhradou kroupových jelítek s bramborem na cibulce a zelí).*)

Dáme vařiti $\frac{1}{4}$ kg velkých krup, které jsme dříve vypraly ve vlažné vodě. Kroupy vaříme

*) Na prejt bere se vždy velmi tučné vepřové maso, nejlépe „lalok“ (podkrčí), aneb i kousek syrového sádla.

ve studené vodě do měkka (asi hodinu). Zvlášť v hrnku vaříme $\frac{1}{2}$ kg vepřového masa do měkka. Polévku můžeme přilévati na kroupy. Měkké maso jemně usekáme a s těmi kroupami, do měkka vařenými, smícháme. Přidáme vepřovou krev a trochu té masné polévky, sůl, pepř, majoránku a trochu utřeného česneku. Nalijeme to na pekáč a prudce v troubě pečeme, až nám krev zčervená (20—30 min.). Podáváme s bramborem a zelím.

Buchty neb koláče s tvarohem, mákem a povidly.

Dáme na mísu $\frac{1}{2}$ kg jemné mouky, 2 lžíce cukru, lžičku soli, citronovou kůru, trošinku muškátového oříšku. Mouku dáme na kamna ohřátí, zejména, je-li to v zimě. Dvě dkg kvasnic se rozředí ve vlažném mléce s kostkou cukru, trochu mouky, uděláme řídký kvásek a necháme na vlažném místě na kamnech vzejít (vykynouti). Vykynutý rozkverláme, do mouky nalijeme; hrnek od kvasnic — do něhož $\frac{1}{2}$ vajíčka rozkverme — vypláchneme mlékem do mouky, přidáme též i rozstrouhaný vařený brambor, tři lžíce rozpuštěného vlažného sádla vepřového nebo

Těsto nesmí být příliš husté, ani řídké; je-li třeba, přidáme mléka nebo mouky a řádně těsto vařečkou vypracujeme, až se nám na něm tvoří puchýře. Posypeme moukou a necháme zvolnakynouti na kamnech. Za půl hodiny máme těsto

zkynuté. Na vále děláme buď malé nebo větší bochničky pro malé nebo velké buchty. Kousky těsta plníme různou nádivkou — jak dále uvedeno jest — těsto sbalíme a klademe na pomastěný pekáč a mašlovačkou (vlašátkem) omastkem těsto potíráme, aby se nám při pečení nešlepilo. Necháme na vlažném místě dokynouti asi půl hodiny, a pak v dobře prohřáté troubě pečeme $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ hodiny. Nejlépe zkoušíme buchty vytáhnutím jedné uprostřed, a neboří-li se nám do ní prst, jsou dosti. Na koláče děláme z těsta bochničky, které necháme zkynouti; pak tvoříme z nich koláče. Okraje jich pomazeme rozředěným vajíčkem neb omastkem a prostředky plníme níže uvedenými nádivkami; pečeme je prudčeji.

Nádivky do buchet a koláčů.

M á k.

Umletý mák dáme do vařícího mléka vařiti (v poměru koflík mléka na 2 hrstě máku). Když se mléko z máku vyvařilo, mák vychladlý utlučeme v hmoždíři aneb v pánvi kamenné, utřeme ho, přidáme tlučený cukr a štipku tlučené skořice, hřebíček tlučený a trochu citronové kůry. Pak jest mák úplně jako nádivka připraven.

T v a r o h.

1 libru tvarohu, žloutek, a je-li tvaroh tuhý, trochu mléka, 2 hořké mandle a trochu strouhané citronové kůry, 2 lžíce cukru a rovněž málo

vanilky nebo květu, smísíme a máme tak tvaroh výtečné chuti.

Povidla.

Jsou-li tuhá, rozředíme je teplou vodou, přidáme citronovou kůru, tlučený hřebíček, lžici rumu nebo jiného likéru a cukru podle chuti.

Jablka.

Rozstrouhaná jablíčka dáme na kousek másla (3 velká jablka a lžice másla), přidáme 2 lžice cukru a necháme dusit do měkka. Do vychladlých povidel přidáme citronové kůry (přidáme-li trochu bílého vína, jsou dušená jablka jemnější) a tlučené vanilky.*)

Šimlová nádivka.

Roztlučený nespářený mák smícháme s tvarohem, aby to bylo vláčnější; je-li tvaroh suchý, nebo syreček, přidáme kyselé smetany neb mléka a cukru podle potřeby. Nádivku tu na koláče namažeme a hustou kyselou smetanou ještě pokropíme.

Nádivka z brusinek.

Jest to rychlá a dobrá nádivka. Vezmeme lžici brusinek i se šťávou. Je-li třeba, vezmeme více

*) Jablka mohou být padaná (nedozralá). Rozstrouhají se i se slupkami a nechají rozvařit, pak se přidá tlučený cukr, aby byly sladké, trochu citronové kůry a štipku skořice a hřebíčku, a vychladlé husté na těsto namažeme.

šťávy, aby se daly dobře rozetřít na pečivo a přidáme tvarohu a cukru podle potřeby a tím jest nádivka hotova. Vypadá pěkně růžová a jest výtečnou nádivkou i do buchet.

Sypání mandlové.

Vezmeme lžici čerstvého másla nebo margarínu, lžici vanilkového cukru, 2 lžice mouky, asi 10 sladkých rozemletých mandlí, což vše zpracujeme. Je-li to příliš mastné, přidáme něco mouky. Děláme-li koláče s malinovou nebo zavařeninou, sypáme navrch mandlovou nádivku; jest to velice dobré. Koláče můžeme též sypati nádivkou samou, kterou ještě navrchu máslem pokropíme.

Vuřty s vajíčkem.

Dáme na sádlo rozpěníti cibulku. Vuřty sloupneme, nakrájíme na tenké koláčky a dáme na rozpěněnou cibulku dusit. Za malou chvíli přidáme 2 vajíčka, rozmícháme, necháme ztuhnouti a podle potřeby přisolíme; můžeme okořenit špetkou pepře.

Hrách s uzeným masem.

Hrách přebereme, ve vlažné vodě vypereme, dáme do hrnku 1—1½ litrového, zalijeme vařící vodou, uvnitř zatížíme pokličkou, aby se hrách ob zrna nevařil; hrnek přiklopíme opět pokličkou

a necháme volně 2 až 3 hodiny vařiti. Občas hrách natřese, podle potřeby vody přilejeme a zasolíme; měkký pak scedíme, vysypeme na mísu a polijeme rozpáleným sádlem se škvarky. Podáváme k tomu buď ohřáté párky nebo uzené maso; zbylý hrách upotřebíme na polévku. Též můžeme k němu podávati kyselé okurky.

Rýže s uzeným masem nebo s bramborovými haluškami.

Uzené maso s rýží.

Rýži přebereme, vypereme a nalijeme na ni vařící vodu. Vody dáme tolik, aby rýži na dva prsty převyšovala. Přidáme lžici vepřového nebo husího sádla a necháme pod pokličkou v troubě dusiti, aniž bychom rýži míchaly (asi za čtvrt hodiny), dáme do ní usekané tučné uvařené maso a drobně rozsekanou cibulku (asi $\frac{1}{2}$ kg rýže, $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ kg uzeného, nasekaného masa) a vše promícháme a necháme v troubě prudčeji dopéci, asi 15–20 minut. Rýži dáme na mísu a posypeme sekanou zelenou petrželkou.

Bramborové halušky.

Brambory uvaříme, na plátky nakrájíme a dáme do vymazaného sádlem a houskou vysypaného rendlíku; vrstvu brambor vždy osolíme, opeříme a poházíme tučným uzeným, drobně sekaným masem. Opět dáme brambory atd., jak

výše udáno, až máme rendlík plný; necháme v troubě prudčeji rozpéci, zalijeme koflíkem mléka, do něhož jsme 1 vejce rozkverlaly, a pak necháme v troubě do růžova dopéci (asi $\frac{1}{2}$ hod.).

Chlupaté knedlíky bramborové kynuté.

Rozstrouháme 4 syrové brambory, polijeme na sítku (aby zbělely) studenou vodou, v utěrce vymačkáme, dáme na mísu, přidáme dvě vařené strouhané brambory, 6–8 lžic sypké mouky a trochu soli. Do malého hrnečku dáme 5 lžic mléka, 1 kostku cukru, 2 dkg kvasnic a necháme na teplém místě vykynouti. Pak tím rozkverlaným zaděláme tužší těsto, řádně vypracujeme a necháme asi hodinu na kamnech kynouti. Na běračku máčíme ve studené vodě, tvoříme ji jako pěst velké a vaříme 15–20 minut ve vařící, solené vodě. Uvařené knedlíky propíchneme, aby se nám nesrazily.

Chlupaté knedlíky bez kvasnic.

Rozstrouháme 4 syrové brambory, dáme na sítko a prolijeme studenou vodou, v utěrce brambory hodně vymačkáme, dáme na misku, přidáme k nim 2 strouhané vařené brambory, lžičku soli a rozděláme to koflíkem mléka nebo pod máslem. Zejména podmáslem nám těsto zbělá a nabude. Přidáme tolik mouky, abychom docílily tužší těsto. Vaříme jako předešlé. Uvařené podáme maštěné a se zelím.

Vepřoví vrabci.

(Odřezky tučného $\frac{1}{2}$ kg vepřového masa.)

Koupíme kousky masa od sádla odřezané a dáme na rendlík, osolíme, okmínujeme, podlijeme trochou vody a necháme v troubě do měkka upéci; měkké pak dáme ke knedlíkům se zelím. Trochu sádla slejeme, aneb tyto do hrnku vložíme a sádlem zalijeme. Vydrží dlouho a je to pochoutka na chléb.

Szegedinský guláš se zelím a bramborem.

Uvaříme $\frac{3}{4}$ kg brambor, pak je oloupáme, rozstrouháme, přidáme 16 lžic mouky, 8 lžic krupice, osolíme a jedním vajíčkem zaděláme na těsto. Je-li těsto tuhé, přidáme trochu mléka, je-li řídké, přidáme mouky. Těsto dobře zpracujeme a válečkem hodně vytlučeme. Pak tvoříme hnízdečka, vyplníme je škvarečky a knedlíky zakulatíme; zaváříme je do vařící zasolené vody a necháme je vařit 15—20 minut, omastíme sádlem a posypeme smaženou houskou nebo cibulkou.

Sekané maso.

Zbylo-li nám od předešlého dne hovězí maso, přidáme k němu kousek vepřového tučného, a obé rožemele nebo na prkénku drobně rozsekáme. Do rozemletého přidáme močenou housku, vejce, špetku pepře, smaženou cibulku a dle potřeby strouhané housky. Vše zpracujeme a

uděláme podlouhlou šišku; tuto vložíme na vymaštěný pekáč a dáme péci do trouby. Upečenou rozkrájíme na úhledné kousky a podáváme k ní knedlíky a zelí.

Zelí naložené.

Naložené zelí vypereme a dáme do kastrolu s trochou vody; přidáme kousek sádla, do růžova usmažené cibulky, moukou zaprášíme, dáme do zelí, necháme zavařit a podle chuti přisolíme.*)

Řízek s mrkví a s bramborem.

Telecí řízek zbavíme bílých blan (byly by tvrdé), osolíme, naklepeme, obalíme v mouce, vejci a strouhané housce a smažíme na sádle nebo margarínu. Když se řízky dopékají, propíchneme je vidličkou, aby z nich pára vyšla; zůstanou měkké. Je-li sádlo hodně rozpálené, což zkusíme, vložíme-li do něho drobeček, jak bude syčeti, teprve pak tam řízek dáme. Omastek pak necháme chvíli státi, opatrně slejeme a opět k smažení upotřebíme. Pečeme 5—10 minut v hojném omastku.

Mrkev dušená.

Rozkrájíme asi 6 větších mrkví na silnější nu-

*) Zelí naložené není dobře práti — neb tu zelí na chuti mnoho ztratí, leč tenkrát, je-li již staré a příliš kyselé.

dličky, dáme do litrového kastrolku do vařící vody dusiti (lžíci sádla neb másla na 3 mrkve), zasolíme a přidáme 4 kostky cukru. Když jest měkká, rozkverláme v trošce studené vody lžíci mouky a tím ji zahustíme.

Mrkev musí býti sladká. Kedlubny upravíme rovněž tak jako mrkev, jenže nepřidáme cukru (případně nepatrný kousek), 3 kousky nového koření a štipku pepře a květu.

Jablkový závin.

Nasypeme na vál $\frac{1}{4}$ kg jemné mouky; do koflíku dáme vlažné vody, asi lžíci másla (rozpuštěného), štipku soli, tím mouku zaděláme, hodně vypracujeme a 15—20 minut hněteme; těsto musí býti řidší, vláčné. Přiklopíme teplým hrnkem nebo kastrolm a necháme asi hodinu odpočinouti. Poprášíme ubrus moukou, těsto tence vyválíme a vytáhneme. Pozor, aby se nepotrhalo. 2 housky nebo 2 rohlíky strouhané dáme s kouskem másla ve velikosti lískového ořechu do trouby usmažiti do zlatova. Vychladlé nasypeme na závin. Oloupáme a rozkrájíme 10 jablek na tenké lístky, jež klademe na housku tak, až jest všechno těsto pokryto, posypeme tlučeným cukrem se skořicí smíchaným, k čemuž rozkrájíme 10 sladkých mandlí, 3 hořké utlučeme, přidáme lžíci očištěných hrozinek, něco strouhané citronové kůry a závin máslem nebo rozehřátým sádlem pokropíme.

Pak opatrně zavineme, na pomazaný plech vložíme, na povrchu sádlem potřeme a dáme do trouby (dobře prohřáté) asi $\frac{3}{4}$ hodiny péci; mezi pečením potíráme závin sádlem; upečený posypeme vanilkovým cukrem.



II. týden.

Povidlové kynuté knedlíky.

Na mísu dáme půl kg sypké mouky a lžičku soli; do koflíku vlahého mléka dáme kostku cukru, lžici mouky, 2 dkg kvasnic a necháme to na kamnech zkynouti. Zkynuté nalijeme do mouky, přidáme k tomu trochu vlahého mléka, v kterém jsme rozkverlaly 1 vejce i půl kávové lžičky žlutí A. Kejřové do těsta a zaděláme to v tužší těsto, které vařečkou dobře vypracujeme a přikryté na kamnech necháme asi půl hodiny kynouti. Z vykynutého těsta krájíme kousky a plníme hustšími povidly nebo oloupanými krájenými jablky, třešněmi, višněmi, švestkami, borůvkami, ostružinami anebo kousky pomoranče, který zbavíme peciček (jinak byly by hořké). Hotové knedlíky necháme na vále asi ¼ hodiny kynouti a házíme je pak do trochu zasolené větší vody vařiti asi na 10 minut, podle toho, jak jsou veliké. Jeden knedlík na zkoušku roztrhneme dvěma vidličkami a tak nejlépe se přesvědčíme, jsou-li uvařeny (neboří-li se prst do

něho). Nesmíme jich dáti mnoho najednou vařiti a musíme dbáti, aby měly vždy dosti vody; uvařené dáme do pařáku a rychle jednotlivě je vidličkou propícháme, aby se nesrazily. Mastíme je sádlem a sypeme tlučeným mákem s cukrem, aneb máslem a sypeme je syrečkem.

Bramborový salát.

Uvařené teplé brambory rozkrájíme na kostky; na 8 bramborů počítáme 1 cibulku jemně sekanou, špetku pepře a soli, smícháme a utvoříme z toho kopeček, který dobrým octem trochu polejeme. Je dobrý ke studeným nářezům, pečením a pod. Též můžeme přidati rozsekané kyselé okurky, kapary a na tvrdo uvařené, na kostičky usekané vajíčko.

Houby (lišky nebo klouzky) na kyselo.

Očištěné lišky neb klouzky rozkrájíme na polovinu. Na rendlík dáme lžici sádla, lžici drobně sekané cibulky, štipku kmínu, necháme zapěníti, přidáme tam houby, osolíme a necháme chvíli dusiti. Pak je podlijeme polévkou, zahustíme koflíčkem kyselé smetany, do které jsme lžici mouky rozkverlaly, a necháme povařiti. — K nim podáváme brambory.

Vdolky s mákem.

Na mísu dáme ½ kg mouky a do ní 2 uvařené strouhané brambory, lžičku soli a špetku

květu. Do hrnečku vlahého mléka dáme kostku cukru, 2 dkg kvasnic, lžíci mouky, uděláme kvásek, který rozkverláme, do mouky nalijeme, přidáme ještě trochu vlahého mléka, 4 lžíce rozpuštěného másla neb sádla, zaděláme vše v přiměřeně husté těsto, které hodně vařečkou vytloukáme, až se nám tvoří puchýře a těsto se vařečky nechytá. Na kamnech na vlahém místě necháme kynouti $\frac{1}{2}$ —1 hodinu. Z kynutého vyválíme placku silnou ve výši prstu, tvořítkem nebo skleničkou vykrajujeme koláčky, které plníme následující nádivkou:

Maková nádivka s řepou.

Na rendlík dáme vařiti vypranou bílou řepu; uvařenou rozstrouháme na rendlík, přidáme lžíci másla a necháme vše zahoustnouti. Pak přidáme 3 hrsti tlučeného máku, špetku skořice a hřebíčku, cukru podle libosti. Do vykrájených koláčů dáme kousek nádivky, druhou polovinou těsta přikryjeme, hrany k sobě přitlačíme a necháme na vále přikryté as $\frac{1}{2}$ hod. kynout. Pak vdolky dáme na pomazaný plech, na povrchu je taktéž pomazeme omastkem a pečeme v troubě do růžova. Upečené potřeme mlékem (změknu) a posypeme cukrem. Vdolky můžeme též smažiti na sádle, aneb opatrně péci na plotně po obou stranách. Když pečeme vdolky na plotně, zkusíme je na hranách; když se nám do nich prst neboří, jsou dosti upečené, ale přes to je ještě necháme na kraji plotny rámu dopéci.

Jelítko z husí krve.

Dáme vařiti $\frac{1}{4}$ kg vepřového tučného masa do měkka. Měkké usekáme na malé kousky. Přidáme rozkverlanou husí krev, 1 strouhanou housku v mléce namočenou, okořeníme štipkou pepře, majoránky, nového koření, zázvoru, osolíme podle potřeby, přidáme lžičku do zlatova na sádle usmažené cibulky a vše promícháme. Staženou kůži z husího krku na jedné straně nití svážeme, hmotou naplníme, opět nití zavážeme a dáme vařiti do vařící zasolené vody 1 hodinu. Může se podávati na stůl teplé, aneb druhý den na sádle usmažiti jako jaterničky nebo jelítka. K tomu se podává bramborová kaše a uvařené zelí.

Taktéž můžeme husí krev upotřebiti na prejt z krup místo vepřové krve, jak je v této knize již mezi recepty udáno. Polévka, ve které se jelítko vařilo, upotřebí se s přidáním trochu vařených krup k obědu.

Nudle s houbami.

Hrst sušených hříbků vypereme a dáme do studeného mléka 1 hodinu močiti. Mezitím upravíme si toto těsto: na vál dáme čtvrt kg jemné mouky, 2 vejce a lžíci studené vody, dohromady spojíme v tužší těsto, a řádně je vypracujeme. Necháme chvíli pod rendlíkem odpočinouti a rozválíme je na 3 silnější placky; ne-

cháme po obou stranách osušiti, potom rozkrájíme na silnější nudle a vaříme je v zasolené vařící vodě 5 minut. Pak nudle procedíme. Na rendlík dáme 2 lžice drobně krájené slaniny, když se rozpustila, dáme tam rozsekané houby, štipku kmínu a necháme je na tom chvíli smažit. Pak vše s uvařenými nudlemi smícháme, dle potřeby přisolíme, dáme na rendlík vymazaný sádlem, houskou vysypaný, prudčeji do trouby péci. Na povrch nudlí můžeme dáti kousky slaniny nebo je trochu sádlem políti. Zapečené nudle polijeme koflíkem mléka (tím, co se v něm houby močily), do kterého jsme rozkverlaly 1 vajíčko, a necháme v troubě dopéci (vajíčko ztuhnouti).

V létě, když máme čerstvé hříbky nebo křemenáče, očistíme je, na plátky nakrájíme, na másle neb slanině dusíme a upravíme s nudlemi, jak výše udáno.

Nudle s jablky.

V době podzimní, kdy bývá hodně levných jablek k dostání, upravíme si tento sytý a chutný příkrm: Uděláme si těsto nudlové, jak jsme výše uvedly, nudle uvaříme v zasolené vodě, uvařené procedíme na mísu. Do rendlíku omastkem vymazaného, houskou vysypaného, dáme vrstvu těchto nudlí, vrstvu oloupaných, na plátky nakrájených jablek, které skořicovým cukrem posypeme a máslem pokropíme, opět vrstvu nudlí a jablek, až máme rendlík plný. Na

povrch pak dáme kousky másla a necháme v troubě prudčeji péci do růžova. Taktéž to můžeme upravit z hrušek.

Vepřové kůže s tuřínem.

Dáme do vařící zasolené vody vařiti kůže od syrového sádla do měkka. Oloupáme tuřín, nakrájíme na nudličky a pak nalijeme na něj vařící polévku z kůží vepřových, přidáme 5 pepřů, 3 nová koření, 1 kostku cukru a necháme vše do měkka vařiti. Pak tuřín zahustíme lžící bílé jíšky ze sádla a měkké kůže na kousky rozkrájené k tomu přidáme; necháme vše povařiti, zahoustnouti. Než to dáme na stůl, přidáme několik uvařených, oloupaných bramborů do omáčky a necháme brambory v ní chvíli ohřáti.

Místo vepřových kůží můžeme uvařiti vepřové nožičky.

Bramborové knedlíky ze zbylých šhubánek.

Na vál dáme 12—14 lžic zbylých šhubánek, přidáme do nich 1 vejce, 2 lžice mléka a 1 žemličku na kousky rozkrájenou, trochu přisolíme, zaděláme v těsto, a je-li příliš řídké, přidáme trochu mouky. Necháme chvíli státi, pak děláme knedlíky ve velikosti pěsti a vaříme v zasolené vodě 15 minut. Uvařené mastíme sádlem a smaženou cibulkou. Taktéž i dušené kysané zelí k nim výborně chutná.

Tóč. (Šumavské jídlo.)

½ kg oloupaných syrových bramborů se rozstrouhá, dá na síto, přikryje poklicí a nechá vykapat. Koflíkem horkého mléka se brambory spaří na sítě, dají na mísu, přidá se lžička soli, 4 lžice škvarků drobně sekaných, špetka pepře, majoránky a zázvoru, malý stroužek česneku, utřeného se solí, a na dně hrnku usazený bramborový škrob, 1 strouhaná žemlička, vše se promíchá, a je-li to husté, přidá se trochu toho slitého mléka. Na pekáč dáme kousek sádla husího neb vepřového rozpáliti, a prudce pečeme do růžova asi ½ hodiny. Pak se to stočí a podá se k tomu vařené kyselé zelí.

Salát ze slanečků.

Slanečka mléčného zbavíme kostí a dáme do vody močiti na hodinu; pak je na kousky nakrájíme. Mlíčí dáme na talíř, přidáme na tvrdo uvařený žloutek a utřeme vše dohromady, nalijeme do toho tolik octa, aby byla omáčka zahoustlá. Též můžeme přidati několik lžic kyselé smetany. Na hlubokou mísu dáme vrstvu vařených, tence krájených bramborů, které posypeme drobně sekanou cibulkou, lžičkou drobně krájené kyselé okurky, taktéž i kapary drobně rozsekanými a kousky krájeného slanečka na brambory poházíme, opět dáme brambory, a tak střídáme, až máme vše zpracováno. Pak salát polijeme připravenou omáčkou, a z ava-

řeného na čtvrtky rozkrájeného vajíčka uděláme na salátu hvězdu, kterou kyselými okurkami, na plátky rozkrájenými, ještě proložíme.

Salát ten je chutný, když je nějakou hodinu dříve upraven, neboť se rozleží.

Bramborový guláš.

Syrové brambory oloupeme a nakrájíme na tenké koláčky. Na sádlo dáme zapěníti 1 cibulku, brambory na cibulce udusíme, přidáme soli a trochu papriky. Jsou-li skoro měkké, rozkverláme v kyselé smetaně lžičku mouky, vlijeme na brambory a vše necháme chvíli povařiti. Guláš hustý vlijeme do mísy. Můžeme k tomu přidati párek.

Bramborový guláš na jiný způsob.

Brambory loupané nakrájíme na silnější plátky a osolíme je. Mezi tím dáme na rendlík 4 lžice rozhrátého husího sádla, 1 velkou drobně krájenou cibulku a na špičku nože papriky. (Nejlépe koupiti pro domácnost dvojí druh papriky, jednu, jež pálí a druhou, jež barví.) Cibulku necháme s paprikou zažloutnout (ne zhnědnout!). Zalijeme pak trochou teplé vody a brambory přikryté dusíme asi ¼ hodiny. Pak dvěma lžicemi žluté sádlové jíšky zahustíme, necháme povařiti, zahoustnouti.

Slepice na paprice s knedlíkem.

Uvařená měkká půlka slepice se na kousky rozkrájí. (Druhou půlku necháme se smetanou na večeři.) Vezmeme lžici sádla, 1 cibuli rozsekáme a dáme na sádlo zapěnití; přidáme na štipku nože papriky, dáme na to onu slepici dusiti; za $\frac{1}{4}$ hodiny podlejeme jednou naběračkou polévky. Rozkverláme v koflíku vody lžící mouky a tím onu omáčku zahustíme. Maso vyndáme na mísu, omáčku na ně procedíme a podle potřeby přisolíme. K tomu dáme knedlíky nebo noky. Kuře syrové upravuje se též tak, jenže je necháme jen půl hodiny dusiti.

Slepice se smetanovou omáčkou a s ohřátým (zbylým) knedlíkem.

Na omáčku, jak jsme dříve uvedly, přidáme koflík kyselé smetany nebo kyselého mléka, ve kterém jsme lžící mouky rozkverlaly a nechaly povařiti.

Plíčky na kyselo.

Vepřový nebo telecí kořínek (plíčky, srdce atd.) čistě omyjeme a dáme ho do většího hrnce vařiti; hrnc musí býti větší, neboť kořínek vařením hodně nabude. Přidáme k němu všechnu nakrájenou zeleninu, patřičně ho osolíme a uvaříme do měkka; uvařený a vychladlý nakrájíme na nudličky. Na rendlík dáme na lžici sádla neb margarínu jednu na drobno usekanou cibulku

do růžova osmažiti, přidáme k ní na nudličky nakrájený kořínek a necháme ho pod pokličkou dusiti za občasného podlití polévkou z kořínku, aby se nám nepřipálil. Zvláště v menším hrncu uvaříme si 1 bobkový list, 5 nových koření, 10 pepřů, 1 hřebíček a štipku dymiánu. Když se koření dosti povařilo, procedíme je ke kořínku, přidáme k němu dvě lžice octa a tolik polévky z kořínku, aby byl zatopen. Necháme to chvíli povařiti; zahustíme koflíkem kyselého mléka se lžící mouky aneb 2 lžicemi růžového jíšky a necháme omáčku zahoustnouti. Ochutnáme, podle přání snad trochu ještě přisolíme a okyselíme; dáme kořínek na mísu a obložíme buď knedlíkem neb vařenými loupánými brambory. — Zbylou polévku z kořínku upotřebíme třeba na druhý den k obědu.

Hříbky s makarony.

$\frac{1}{4}$ kg makaronů rozlámeme, vaříme ve slané vodě do měkka asi 15 minut, prolijeme je na sítku studenou vodou a na kousky rozkrájíme. Dáme na rendlík na sádlo dusiti 6—8 lžic rozkrájených hříbků, přidáme sůl, štipku kmínu, zelenou petrželku, pepř; udušené hříbky pak smícháme s makarony a dáme do sádlem vymazaného, houskové vysypaného rendlíku, zalijeme koflíkem mléka, do kterého jsme 1 vejce rozkverlaly, a necháme prudce péci asi $\frac{1}{2}$ hodiny.

Vdolečky s hruškami.

Na mísu dáme $\frac{1}{2}$ kg sypké mouky na kamna ohřátí, přidáme lžičku soli, trochu citronové

strouhané kůry nebo květu a nalijeme do mouky asi 2 dkg zkynutých kvasnic, (které jsme v kořlíku vlahého mléka se 3 kostkami cukru nechaly na kamnech zkynouti.) Ještě přidáme 1 žloutek (v době drahých vajec žloutek vynecháme a přidáme do mléka půl kávové lžičky žluti do těsta A. Kejšové, která nahradí nám onen žloutek) do kořlíku vlahého mléka a vše zaděláme v řidší těsto a hodně vypracujeme, necháme u tepla kynouti, nebo na kamnech na hrnci (ale aby se nespařilo). Za ½ hodiny jest zkynuté, rozválí se na pomoučeném vále na prst tlusté a tvořítkem na kobližky se vykrajují vdolečky, nechají se ¼ hodiny kynouti a dávají se do rozpáleného sádla nebo margarínu smažiti. Také se pekou na plotně, nebo na plechu (pomazaném) v troubě. Vdolečky mažeme povidly z hrušek neb švestek.

Sušené hrušky vypereme a dáme je vařiti na měkko, pak je na drobno rozsekáme a jimi vdolečky pomažeme. Máme-li měkký tvaroh, že se nám nedá strouhati, dáme jej na talíř do trouby změknoti; když pustí hodně syrovátky, vymačkáme jej a necháme vystydnouti. Studený rozstrouháme, sypeme na dolečky a kropíme kyselou smetanou.

Guláš s rýží.

Vezmeme pro 4 osoby ½ kg masa z nohy neb opony (maso to nabude a je šťavnaté) aneb palec od svíčkové (hovězí) a rozkrájíme na kou-

sky. Na prkénku je nasolíme a hodně opepříme; menší cibule se rozkrájí a dá na lžici sádla neb loje zčervenat. Maso se na ni dá pod poklici dusiti, občas zamíchá a podleje se buď polévkou neb vodou. Za 2—2½ hodiny bývá guláš měkký. Necháme jej poněkud vysmahnouti a vezmeme 1 lžici mouky a maso jí zasypeme, necháme i s moukou zasmahnouti, ale ne připáliti (asi 5 minut), pak se podleje podle potřeby omáčky. Maso drátěnou naběračkou vyndáme na mísu, omáčka se nechá zavařiti a nato se procedí. Guláš se nese s dušenou rýží na stůl.

Chlebový jablekový nákyp.

Zbytky chleba necháme na kamnech usušiti. Pak je v hmoždíři jemně utlučeme. Vymažeme rendlík máslem, posypeme houskou a dáme vrstvu chleba, posypeme cukrem se skořicí, vrstvu citronové kůry a vše kyselým mlékem trochu smetanou pokropíme. Pak dáme vrstvu na plátky nakrájených jableček, které také skořicovým cukrem posypeme. Pak dáme opět chléb, pocukrujeme, pokropíme kyselou smetanou jak jsme již dříve uvedly atd., až máme kastrol plný. Dáme do trouby prudčeji péci 20—30 minut. Nákyt vyklopíme na mísu a cukrem posypeme. Nákyt ten má se hodně kyselou smetanou kropiti, jinak jest suchý a nedobrý.

Slejšky bramborové s mákem.

Uvaříme ¾ kg brambor ve slupkách, pak je

sloupneme, na vále je válečkem rozmačkáme, přidáme 26 lžic mouky, osolíme a 1 vajíčkem zaděláme v tužší těsto. Toto dobře vypracujeme, vyvalujeme delší tyčinky asi jak palec silné, z těchto krájíme kousky a rukou je v podobu slejšky vyválíme. Klademe je řídce na plech a necháme v troubě na všech stranách opéci. Opečené házíme do vařící vody a necháme několik varů přejít. Rychle je z vody vyndáme, na míse polejeme buď rozhřátým medem, nebo se mastí sádlem a sype mákem s cukrem smíchaným. Na slejšky upravíme mák takto: Mák umeleme. vařícím mlékem spaříme a na pánvi jemně utřeme. Přidáme rozhřátý med neb syrob, aby byla řidká omáčka, trochu skořice a hřebíčku. Slejšky uvařené scedíme a tím polejeme.

Bramborové koblihy se syrobem.

Totéž těsto bramborové na vále tvořítkem na koblihy vykrojíme, dáme po obou stranách do trouby opéci, pak spaříme ve vodě a na míse polejeme syrobem neb medem.

Liptavský sýr ze starých syrečků.

Koupíme šest až osm starých, měkkých syrečků, dáme na mísu, lžicí je rozmačkáme a asi 10 minut třeme je se lžicí sádla neb dobrého stolního margarínu. Když jsou syrečky dobře utřeny, tedy k nim přidáme lžičku sladké růžové nepálivé papriky, půl kávové lžičky kmínu, jednu prostředně velkou, na drobnou rozsekanou

cibuli a dobře vše spolu znovu utřeme, aby to bylo dokonale promícháno. Chceme-li míti sýr tento jemnější chuti, tedy mezi třením přidáme k němu as 10 na drobnou usekaných kaparů, jednu, s kouskem másla utřenou (kostiček zbaivenou) sardelku a menší kousek dobré znojemské na drobnou rozsekané kyselé okurečky. Vše řádně utřené urovnáme na misku v úhledný kopeček a poprášíme ho jemně sladkou paprikou. Sýr tento nejlépe se tře dobrou, silnou, pocinovanou železnou lžicí — jiná se ráda při tření zlomí.

Škubánky s mákem.

Rozkrájíme oloupané brambory do 2½ litrového hrnku, tak asi na 4 prsty vysoko, aby nebyl hrnec plný. Brambory dáme do teplé vody vařiti a osolíme. Jsou-li ještě nedovařené (ne však syrové), odlejeme trochu vody na přidání do polévky na druhý den. Nyní nasypeme talířek bílé mouky navrch bramborů a uděláme vařečkou tak zvané štouchy (totiž dílky), aby voda ze spodu dotekla nahoru a mouka se dobře spařila; necháme zvolna dovařit asi čtvrt hodiny na kraji plotny. Škubánky řádně vymícháme, až se nám spojí a vařečky nechytají. Kdyby snad byly příliš husté, přidáme trochu vody. Jak jsou škubánky řídké, lepší se na zuby a jsou velmi nedobré. Lžicí máme v rozpáleném sádlem pomastíme. Škubánky, na míse pak sádlem pomastíme. Sypeme mákem s cukrem neb pracharandou (sušenými, tlučenými hruškami).

»Skočdotrouby.«

Asi 6 bramborů oloupaných, syrových, rozstrouháme, přidáme 3 lžíce mléka, sůl, pepř, štipku majoránky a tolik mouky, aby z toho bylo řídké těsto. Dáme na pánev rozpáliti kousek sádla, trochu těsta tam nalejeme a prudce v troubě pečeme po obou stranách. Jíme je teplé s kysaným, uvařeným zelím, nebo bez něho.

»Skočdotrouby« na jiný způsob.

Totéž těsto, jenom že přidáme 3—4 lžíce horkého mléka a pracujeme jak výše uvedeno.

Roštěnky na česneku.

Potřebné množství roštěnek poprášíme jemně tlučeným pepřem; blánovité, tvrdé okraje několikrát prořízneme, aby se roštěnky při úpravě nezkroutily a pak je dobře paličkou vyklepeme. Kolik roštěnek — tolik vezmeme stroužků česneku a utřeme je s trochou soli; do utřeného česneku přidáme lžičku margarínu a dobře znovu utřeme. Pak naklepané (nesolené) roštěnky potřeme tímto česnekovým tukem po obou stranách a v mouce je obalíme. Na omeletní pánvi rozpálíme dvě lžíce margarínu a když vře, tu v něm roštěnky rychle po obou stranách do zlatova osmažíme. Zbylou šťávu na pánvi nalijeme do rendlíku, srovnáme naň opečené roštěnky, posypeme je trochou strouhané cibule, zalijeme naběračkou slabší polévkou a za občasného pod-

lévání slabší polévkou neb vlahou vodou, smísenou s několika kapkami dobrého polévkového koření, dusíme je pod poklicí dle jakosti masa půl až celou hodinu do měkka. Udušené měkké roštěnky vyndáme na horkou mísu; na rendlíku zbylou omáčku zahustíme dvěma lžicemi strouhaného domácího chleba a necháme chvíli povařiti — zhoustnouti. Roštěnky na mísu obložíme vařenými loupanými neb osmaženými bramborami a na kastrolu zbylou omáčkou je zalijeme.

»Kramfíleky.«

Totéž, jenom že těsto lžící vykrajujeme a na plotně pečeme do růžova po obou stranách.

Husa se zelím a knedlíkem.

Husa pečená: Husu očištěnou, vykuchanou a vypranou dáme na pekáč břichem dolů. posolíme uvnitř i zevně, pokmínujeme, podlejeme velkou naběračkou vody a dáme do dobře vyhřáté trouby péci; po jedné hodině ji obrátíme, hodně propícháme, aby z ní tuk vyprýštil; mezi pečením se musí podlévati dle potřeby, aby nevysmáhla. (Chceme-li míti pěkné, chruplavé kůrčičky, vyndáme husu na nízký pekáč, málo podlejeme, necháme (as 20 minut) při prudkém ohni dopéci.)

Pak husu přendáme na nízký pekáč, připečenou šťávu na hranách pekáče odškrabeme do omáčky a necháme povařiti. (Kdyby nám zbyla z husy šťáva, uschováme ji na druhý den do

falešné polévky.) Tučné husy pečeme 2½ až 3 hodiny.*)

Husí prsa špikovaná se smetanovou omáčkou a s ohřátým knedlíkem.

Prsa husy stáhneme, kůži dáme buď k ostatní huse, neb vaříme do polévky a několikrát husí prsa prošpikujeme. Na pekáč dáme kousek husího sádla, kousek cibulky i se slupkou, kousek nakrájeného celeru, mrkve, petržele, 6 nových koření, 10 pepřů, 1 bobkový list, štipku dymiánu, zarůžovět, pak zalijeme nepatrně vodou, prsa tam obráceně vložíme a necháme dusiti pod pokličkou za občasného podlití vodou do měkka, což trvá 2½ hodiny. Měkko zalijeme koflíkem kyselé smetany, do které jsme lžící mouky rozkverlaly, omáčku necháme povařiti, zhoustnouti, procedíme, dle chuti přidáme pak citronové šťávy nebo trochu octa. Podáváme k tomu ohřátý knedlík.

Pro malou domácnost jest vykrmená husa velká. Můžeme ji proto v zimě na delší dobu upečenou uschovati takto: Upečenou husu na díly nakrájíme a zalijeme husím sádlem tak, aby byla celá pokrytá a vzduch neměl přístupu.

*) Je-li husa příliš tučná a mnoho sádla z ní vyprýštělo, tedy sádlo vybereme, jinak by se nám spálilo, a jen trochu pod ní necháme a znovu ji vodou polijeme.

III. týden.

Zadělávaná husa s rýží a květákem.

Drůbky z husy, uvařená křídla, krk, hlava, srdce a žaludek (tuhý vnitřek vykrájíme) nakrájíme na kousky a dáme je s trochou polévky na plotnu. Uděláme řidší jíšku bleděžlutou (asi 2 lžice sádla a tolik mouky, aby byla jíška řidká), zalijeme polévkou, ve které se drůbky vařily, přidáme trochu petrželky, a 1—2 čerstvé nebo sušené uvařené hříbky neb květák, štipku květu nebo muškátového oříšku. Maso s omáčkou necháme povařiti. Podáváme ji na stůl s dušenou rýží nebo s cezenými nudlemi a vařeným květákem.

Kapusta s uzeným kolínkem neb bramborem.

Jednu velkou neb dvě menší kapusty zbavíme vrchních, tvrdých listů, dobře je očistíme, ve studené vodě vypereme a na nudličky rozřežeme; rozřezanou dáme na síto a spaříme ji na něm vroucí vodou. Jednu menší cibuli nakrájíme na drobno a dáme ji s kous-

kem na nudličky nakrájené slaniny zapěníti. Do zpěněné přidáme spařenou kapustu, přiměřeně ji osolíme a za občasného podlévání polévkou (z vařeného uzeného masa) a dusíme ji pod poklicí do měkka. Změklou zahustíme lžící jíšky, neb jen trochou mouky ve vodě dobře rozkverlané, necháme ji chvíli povařit a zahoustnouti. Hotovou kapustu přiměřeně opepříme, dáme k ní asi čtvrt kg uvařeného tučnějšího masa a necháme maso v ní ještě na chvíli na plotně státi. Kapustu dáme na mísu a obložíme ji vařenými loupánými, neb štouchanými brambory.

Koprová omáčka s knedlíkem.

Do $\frac{3}{4}$ litrového hrnku dáme mléko již vařené, studené (aby byl hrnek neplný), a přidáme $1\frac{1}{2}$ lžíce sypké mouky (jemná mouka ráda dělá žmoly) a štipku soli. Omáčku přistavíme na plotnu a za stálého kverlání na kraji plotny necháme zahoustnouti. Než omáčku tuto neseme na stůl, sundáme ji s plotny a za několik minut dáme do ní 3 lžíce octa vinného a 2 lžíce jemně rozsekaného kopru. Je-li málo kyselá, přidáme octa, aneb, je-li příliš kyselá, přihodíme do ní malý kousek cukru. Pak hodně rozkverláme a neseme na stůl. Chceme-li míti omáčku jemnější, tedy nežli ji neseme na stůl, rozkverláme v ní 1 žloutek.

Koprová omáčka na jiný způsob.

Dáme do litrového hrnku slabší polévky lžící

jemně usekaného, naloženého kopru. Uděláme z 1 lžíce másla bledou, řídkou jíšku a dáme do polévky vařit. Je-li kopr čerstvý, nedáme jej hned do omáčky, až naposledy, aby nevyčichl. Nyní vezmeme $\frac{1}{4}$ litru kyselá smetany, v níž rozkverláme lžící mouky a zavaříme vše do omáčky; je-li dosti hustá, neseme ji na stůl. Je-li řídká, rozkverláme v malé trošce vody trochu mouky a tím ještě omáčku zhutíme. Též můžeme do omáčky hotové rozkloktati žloutek — je jemnější. Do omáčky z čerstvého kopru přidáme naposledy octa, ale dobře míchat, aby se omáčka nesrazila (asi lžící octa).

Rychlá koprová omáčka.

Tři čtvrti litru mléka dáme do kamenného hrnku (v hliníkových hrncích nevaříme kyselých omáček, neb rády zčernají a nejsou tak chutné), přivedeme ho do varu, pak nalijeme do něho $\frac{1}{8}$ litru vlahého mléka, v kterém jsme rozkverlaly dvě vrchovatější lžíce mouky a za stálého dalšího kverlání necháme omáčku na plotně zahoustnouti. Osolíme ji lžící soli a necháme na kraji plotny, aby se nám dalším vařením nepřipálila. Jednu až dvě lžíce čerstvého, rozsekaného kopru dáme do hrnečku, nalijeme naň as tři neb čtyři lžíce dobrého octa, necháme ho v něm zahřát, načež za stálého dalšího kverlání nalijeme ho do omáčky; nenechme ji však již dále vařit, neb se ráda srazí a seřídne. Chceme-li míti omáčku zvláště jemně

chuti a výživnější, pak rozkverláme v trochu studeného mléka jeden žloutek a v omáčce ho řádně rozkverláme.

Vepřová kotleta na kmíně se šfouchanými brambory.

Vepřové kotlety se naklepají, osolí a pomoučí. Dá se zapěnit na sádlo cibulka na pánev, kotlety se do ní dají a pekou prudce na plotně. Aby se nepřipálily, stále se jimi otáčí a trochu se vodou neb slabou polévkou podlévají. (Na 4 kotlety rozkrájíme půl cibulky, dáme 1 lžici sádla a trochu kmínu.) Dusí se $\frac{1}{4}$ hodiny, vyndají se a omáčka nechá zhoustnouti, pak se na ně procedí. Brambory dáme k tomu buď vařené, nebo šfouchané.

Šfouchaný brambor.

Do vařící zasolené vody dáme vařit na půlky rozkrájené brambory a přidáme štipku kmínu. Odcezené měkké brambory drtíme klofáčkem neb vařečkou a můžeme k nim pár škvarků přidati. Scezenou vodu upotřebíme k polévce.

Bramborové nudle s povidlovou omáčkou.

Uvaříme $\frac{1}{4}$ kg brambor ve slupkách, pak je oloupáme, rozstrouháme, přidáme 16 lžic mouky, 8 lžic krupice, osolíme a jedním vajíčkem zaděláme v těsto. Je-li těsto husté, přidáme trochu mléka, je-li však řídké, trochu mouky.

84

Těsto dobře válečkem propracujeme, tužší těsto vyválíme, a krájíme silně nudle. Tyto zavaříme do vařící slané vody, vaříme 5 minut; posléze nudle vyndáme, prolejeme studenou vodou, klademe na pekáč, pomastíme sádlem, posypeme houskou a dáme na chvíli do trouby. Pak dáme nudle na mísu a podáváme k nim povidlovou omáčku.

Omáčka povidlová.

Uděláme z 1 lžice sádla světlou jíšku, rozředíme vodou a přidáme 2 lžice rozředěných povidel, trochu cukru, citronové šťávy a kůry, trochu tlučeného hřebíčku a skořice, necháme povařit; když neseme na stůl, přidáme k tomu 2 lžičky rumu.

Švestkové knedlíky bramborové.

Uvaříme $\frac{1}{2}$ kg bramborů se slupkami; oloupané studené ostrouháme, přidáme 20 lžic mouky, vejce, lžičku soli, 3 lžice mléka. Vše řádně zpracujeme v tužší těsto. Je-li potřeba, přidáme trochu mouky. Z těsta krájíme malé čtvrtrečky, naplníme je švestkami, zakulatíme v knedlíky a dáme do vařící zasolené vody 7—10 minut vařit. Když knedlík rozkrojíme a nelepí se nám uprostřed — jsou dosti. Knedlíky dávat na mísu drátěnou naběračkou, mastíme rozpáleným sádlem a sypeme tlučeným mákem s cukrem smíchaným.

85

Švestkové knedlíky bez vajec.

Na vál dáme $\frac{1}{4}$ kg jemné mouky, koflíkem zasoleného horkého mléka mouku na vále spaříme a vše zaděláme ve vláčné těsto. Hojně na vále vypracujeme v hladké těsto. Švestky tence tímto těstem obalujeme a vaříme 8–10 minut v zasolené vodě. Knedlíky mastíme, jak výše udáno.

Králík na paprice se smetanovou omáčkou a knedlíkem.

Dáme lžici cibule na dvě lžice na kostičky zkrájené slaniny do žluta rozškvařiti s přidáním na špičku nože papriky. Na to dáme krájené králíčí maso, zasolíme, pod poklicí dusíme za občasného podlévání polévkou asi hodinu. Když jest již maso měkké, zalijeme jej koflíkem kyselé smetany, do níž jsme rozkverlaly lžici mouky, a tím omáčku zahustíme; poté maso vyndáme a omáčku procedíme. K tomu podáváme knedlík.

Králík cibulář.

Celý zadek většího králíka čistě staženého, bílých blan na hřbetu zbaveného (vyskytují se hlavně u starších králíků), dáme na síto a spaříme ho vřící vodou; pak ho poprášime solí a protáhneme hustěji slaninou. Na větší rendlík dáme na vrchovatou lžici sádla neb umělého tuku zapěníti dvě na proužky rozkrájené cibulky. Protáhnutý zadek dáme hřbetem dolů do zpěněné cibule.

přidáme k němu 10 celých pepřů a dusíme ho za občasného podlití slabší polévkou pod poklicí as jeden a půl hodiny (podle stáří králíka). Když změkne, tu dáme ho odkrytého do dobře prohráté trouby zčervenati, dopéci. Při pečení pohřáme ho jedním stroužkem česneku s kouskem slaniny utřeného. Upečeného nakrájíme na díly a srovnáme ho na horkou mísu; omáčku na rendlíku zbylou zahustíme lžičkou mouky a nepomeneme na stranách rendlíku připečenou šťávu nožem do omáčky oškrabati (nesmí být ovšem černá, snad spálená), neb dá jí jemně chuti. Necháme ji ještě chvíli povařiti, zahoustnouti a pak ji ke králíku na mísě knedlíkem neb bramborem obloženému procedíme. Můžeme k němu podávati uvařené sušené švestky, do kterých při vaření přidáme kousek cukru, špetku skořice a lžici rumu.

Omáčka okurková s brambory.

2 menší kyselá okurky na kostičky rozkrájíme a dáme vařiti do $\frac{3}{4}$ litrového hrnku (asi $\frac{1}{2}$ hrnku) slabé polévky. Zvláště do hrnečku dáme koření: 4 nová koření, 7 pepřů, bobkový list, štipku dymiánu. Když je to hodně svařené, procedíme do omáčky a půl koflíka rozkverlané kyselá smetany se lžicí mouky; tím omáčku zahustíme, a necháme povařiti. Je-li příliš kyselá, dáme kousíček cukru. Dle potřeby osolíme.

Karbanátky se salátem.

Zbylé maso (asi $\frac{1}{4}$ kg), k tomu kousek

As
stro
štip
byl
sek
v t
tepl

tučnějšího vepřového masa (asi ¼ kg) rozemeleme a s tím smícháme pak 1½ rozstrouhané housky, 3 lžíce mléka, lžičku soli, 1 vejce, štipku majoránky, pepře, květu, stroužek utřeného česneku a lžici špeku na kostičky krájeného. Dáme na lžici másla ½ cibulky zruřověti, přidáme lžici mouky, necháme zpěnit, zalejeme hovězí polévkou, umícháme v hladkou kašičku a vychladlou dáme do masa; vše řádně promícháme; namočíme ruce ve studené vodě a utvoříme z těsta tohoto kouličky zploštělé, jež v mouce obalíme a na sádle pečeme buď na plotně neb i v troubě. Můžeme na ně každý zbytek upotřebiti, i zbylé salámy a uzené maso. K tomu se dáva buď bramborová kaše, salát, zelí, dušená mrkvička. Karbanátky se pekou 10—15 minut po obou stranách.

Jablkové houskové knedlíky.

č
u
t
r

Pět housek nakrájíme na koláčky, zalijeme mlékem studeným a necháme úplně rozmočiti. Přidáme 1 vejce, lžičku soli, vše řádně rozetřeme s tolik mouky, bychom docílily tužší těsto. Vše dobře rukou na vále zpracujeme, ohřátým kamenným rendlíkem neb hrnkem přikryjeme a necháme odpočinouti. Těsto rozválíme, vykrajujeme kousky, které plníme kousky jablek, pocukrujeme, v malé knedlíky zakulatíme, do vařící zasolené vody dáme a necháme vařiti asi 10 minut. Mezi vařením musíme občas vařečkou s nimi pohnouti, je zamíchati (to činíme při všech

knedlíkách). Knedlíky uvařené drátěnou naběračkou na mísu vyndáme, mastíme máslem a sypeme strouhanou, do zlatová osmaženou žemličkou aneb jen tlučenou skořicí s cukrem.

Tvaroh s máslem.

½ kg tvarohu rozstrouháme, přidáme 1—2 lžíce čerstvého másla, podle potřeby kyselého mléka, tím tvaroh rozředíme, lžičku usekaného kopru a hodně utřeme; osolíme, pak urovnáme na talíř v podobě kopečků a posypeme sekanou pažitkou neb koprem; k němu podáváme máslo s chlebem.

Hradečtí »Votroci«.

V neděli upravuje se často v našich domácnostech kousek vepřové pečeně se zelím a bramborem. Zbude-li nám od oběda kousek zelí s bramborem, tu upravíme si třeba k večeri následující chutný a výživný příkrm takto:

Dvě až čtyři lžíce zbylého zelí a as 4—6 lžic bramborů se drobně useká, trochu posolí, špetkou pepře okoření a přidá se k tomu as 3 lžíce drobně usekaného tučnějšího uzeného masa, salámu neb i třebas kousek zbylé pečeně neb husy atd. Na velkou pánev, když omastek dáme kousek omastku rozpáliti; když je zavře, tu sázíme tam 3—4 vejce, nepatrně v nich solíme a necháme na pánvi na plotně, dáme do bílek ztuhnouti; když se tak stalo, dáme do prostřed sekaninu, necháme ji zasmažiti, načež pomocí nože přehodíme jednu půlku vaječné

omelety přes sekaninu a necháme ji ještě v troubě asi čtvrt hodinky zapéci.

Dáme na horkou mísu, obložíme nakrájenou kyselou okurkou aneb podáváme k tomu buď strouhaný křen neb trochu hořčice. Jest to chutné a výživné.

Husí krev s klofanými bramborami a se škvarky.

Dáme na kastrolek půl drobně rozsekané cibulky na kousek sádla husího do žluta udělají. Krev rozkverláme, nalijeme na cibulku, osolíme. Přidáme lžici strouhané housky do koflíka mléka, špetku kmínu, krev tím zalijeme a necháme dělati, až je husté a černé barvy — nikoliv krvavé. Kdyby byla velmi hustá a krvavá, přidáme trochu polévky, aby seřídla a mohla se dodělají.

Husí játra dušená s ohřátými bramborami.

Jakmile játra z husy vyndáme, namočíme je do mléka, aby nabyla a zbělela. Do rendlíku dáme na lžičku sádla zapěníti drobně rozsekanou cibulku, přidáme špikovaná játra a necháme je as 15—20 minut pod pokličkou dusiti. Pak je podlijeme, obrátíme, a když jsou měkká, tak je osolíme, opepríme a štipkou mouky zahustíme. Hotová játra dáme na mísu a šťávu na ně předcedíme. K nim podáváme brambory.

Kůzle na paprice s knedlíkem.

Na rendlík dáme lžici másla neb sádla a drobně sekanou cibulku (asi lžici), na špičku

nože papriky, necháme zažloutnouti, zalejeme nepatrně polévkou nebo vodou, kůzle na to složíme, osolíme a dusíme pod pokličkou do měkka — asi 20—30 minut — dle stáří kůzlete. Občas podlijeme polévkou nebo vodou, by se nám kůzle nepřipálilo. — Omáčku koflíkem kyselé smetany, do které jsme lžici mouky rozkverlaly, zahustíme, a necháme k varu přejíti. Je-li omáčka málo hustá, přidáme ještě špetku mouky. Maso na mísu vyndáme, omáčku procedíme a dáme k tomu knedlíky.

Kůzleči kořínek (pajšl) se smetanou a knedlíkem.

Kůzleči kořínek dáme do vařící zasolené vody, přidáme všechnu zeleninu jako dáváme k polévce, a necháme vařiti 20 až 30 minut. Píchneme-li do srdce a je-li toto měkké, jest dosti uvařený. Kořínek vyndáme, na nudličky rozkrájíme. Na rendlík dáme na lžici sádla neb stolního margarínu jednu drobně usekanou cibulku zapěníti; do zpěněné přidáme onen nakrájený kořínek a dusíme ho za občasného podlévání zbylou polévkou as 10 minut; zvláště v menším hrnečku vyvaříme: 1 bobkový list, 1 hřebíček, 6 pepřů, 4 nová koření a štipku dymiánu; odvar koření po chvíli procedíme ke kořínku. As po 20 min. zahustíme kořínek lžici světlé jíšky aneb koflíkem kyselého mléka, ve kterém jsme rozkverlaly lžici mouky a necháme několik varů přejíti, zahoustnouti. Pak okořeníme hotový kořínek trochou strouhané citronové kůry, několika kapkami citronové

šťávy a podle potřeby okyselíme 1—2 lžicemi octa. Necháme ještě několik varů přejíti, dáme koříněk na mísu a obložíme ho buď ohřátým knedlíkem neb vařenými loupanými bramborami.

Pečené kúzle se salátem z červeného zelí.

Zadek očištěný přelejeme vařící vodou, asi 4krát slaninou prostrčíme, přidáme kousek petrželky s natí, kousek sádla neb másla a v troubě prudce pečeme za občasného polévání kúzlete — do růžova. Mezi pečením oškrábneme připečenou šťávu na hranách (dodá lepší chuti omáčce), a přidáme trochu polévky nebo vody. Omáčku štipkou mouky zahustíme. Ke kúzleti podáváme uvařené brambory a salát z červeného zelí.

Salát z červeného zelí.

$\frac{1}{2}$ hlavičky červeného zelí drobně rozkrájíme a vařící vodou polejeme; necháme několik minut na plotně státi. Pak vodu slijeme, přidáme drobně sekanou (asi lžici) cibulku, 2 kostky cukru, štipku pepře, lžičku soli, dle potřeby octa. — Promícháme a necháme nějakou hodinu státi.

IV. týden.

Hrachové karbanátky.

Uvaříme $\frac{1}{4}$ kg přebraného hrachu do měkka; uvařený sítem protlačíme, slupek zbavíme. Rozstrouháme jeden menší celer, petrželový kořen, kousek pórku a cibulky; na kastrol dáme plnou lžici sádla neb jiného tuku a rozstrouhanou zeleninu dáme na něj dusiti; mícháme s ní a zalijeme trochou polévky, aby se nám nepřipálila. Když jest udušená, měkká, tu přidáme k tomu protlačeného hrachu. Smočíme dvě žemličky v mléce a na strojku masovém je dobře umeleme; nemáme-li strojku, tedy je suché rozstrouháme a pak mlékem ztropíme. Spojíme pak tuto žemličku s oním hrachem a zeleninou, přidáme 1 celé vejce, 2—3 lžice drobně nasekaného tučnějšího uzeného masa neb salámu, ořehneme špetkou pepře, tluč. nového koření, majoránky a jedním v soli utřeným stroužkem česneku, dobře vše spolu promícháme a v těsto vypracujeme.

Rukou smočenou ve studené vodě vytvoříme pak z téhož nepříliš velké, podlouhlé karbanátky, obalíme je v strouhané housce a smažíme na dobře rozpáleném sádle neb umělém tuku po obou stranách do růžova.

K usmaženým karbanátkům podáváme dušenou mrkev, dušený tuřín neb kedluben, kyselou okurku aneb i bramborovou kaši, maštěnou osmaženou cibulkou.

Brambory s ledvinkovou omáčkou.

Uvařené, na drobno usekané osolené brambory dáme na trochu škvarků neb omastku na pekáči opéci, občas jimi zamícháme, aby se nepřipálily. Mezitím připravíme si k nim tuto

ledvinkovou omáčku:

Dvě vepřové ledvinky neb jednu větší hovězí usekáme sekáčkem na drobno, neb je na masovém strojku umeleme. Vezmeme dvě lžice sádla neb umělého tuku, dáme na něj jednu drobně rozkrájenou cibulku do zlatova osmažití, pak k tomu přidáme rozsekané ledvinky, dusíme je chvíli pod poklicí, pak je zasypeme špetkou papriky, pepře a kmínu, dobře zamícháme, trochu podlijeme a dusíme dále do měkka. Změklé zprašíme lžicí mouky, patřičně osolíme, dobře zamícháme, zalijeme lžicí slabší polévky a necháme pár varů přejíti. As po 5 minutách přilejeme dostatečné množství slabší polévky, co chceme mít omáčky, okořeníme několika kapkami dobré polévkového koření.

Dáme na mísu osmažené šfouchané brambory, utvoříme ve středu jich větší jamku a připravěnou omáčku z ledvinek do ní nalijeme a neseme na stůl.

Povidlový koláč.

Dáme na vál 30 dkg mouky, do které rozdrolíme 8 dkg sádla neb másla, aneb i umělého tuku; přidáme 10 dkg tlučeného cukru, jednu lžičku pečivového prášku — Úsporná kuchařka A. Kejšové — trochu strouhané citronové neb pomorančové kůry nebo i muškátového oříšku, dobře vše spolu promícháme a spojíme půl vejcem, lžicí rumu neb jiného likéru a sedmi lžicemi mléka ve vláčné těsto.

Dobře je propracujeme, vyválíme na pomaštěném plechu na stéblo silně, potřeme povidly, do kterých jsme přidaly trochu tlučené skořice, badyánu a lžičku rumu, posypeme strouhaným perníkem a zkropíme vlahým omastkem, aneb můžeme i povidla posypati strouhaným tvárohem a zkropiti je kyselou smetanou.

Pečeme volněji asi dvacet minut.

Vychladlý krájíme pak v tenčí řezy, které sypeme vanilkovým cukrem A. Kejšové.

Vepřové neb hovězí závitky po myslivecku.

Tence nakrájené řízky z kýty hovězí neb vepřové zcela tence rozklepáme a zsolíme. Nakrájíme na menší kostičky dvě lžice slaniny uzené neb tučnějšího uzeného masa, jedno na

tvrdě uvařené vejce, jednu menší kyselou okurku a několik kaparů. Naklepané řízky potřeme rozstrouhanou cibulkou a pokládáme je vždy špetkou nasekané slaniny, vejci, okurkami a kapary; pak na povrchu trochu opeříme, řízky svineme v závitky a nití je kolem dobře svážeme, by se při další úpravě nerozvinuly. Na rozpáleném sádle na omeletní pánvi osmažíme je prudce do zlatova, dáme je do kastrolu, přelijeme je tím vřícím zbylým omáčkem, přidáme k nim špetku dymiánu, 1 bobkový list, 3 nová celá koření, 4 celé pepře, zalijeme je slabší polévkou tak, aby byly málo zatopeny a dusíme je na plotně pod poklicí do měkka, tedy as tři čtvrti až celou hodinu.

Změklé vyjmeme opatrně ven, zbavíme je nití a dáme na mísu; zbylou omáčku v kastrolu zahustíme koflíkem kyselé smetany, v níž jsme rozkverlaly lžici mouky a necháme omáčku pár varů přejíti.

Omáčku procedíme na závitky na mísu a obložíme je nakrájeným knedlíkem neb dušenou rýží.

Morková žemlovka.

Rozkrájíme čtyři žemličky neb mastné rohlíky na tenčí koláčky; dáme je na misku, skropíme je mlékem a zatížíme je pokličkou. Na misce třeme 2 dkg morku z kostí, 3 dkg másla neb sádla do pěny, pak přidáme 5 dkg tlučeného cukru, trochu strouhané pomorančové neb citronové kůry, 1 sáček vanilkového cukru A. Kejřové, 1 lžici rumu neb jiného likéru a třeme dále as

čtvrt hodiny. Pak k tomu zlehka zamícháme ze dvou bílků tuhý sníh a lžící suchých borůvek neb malých hrozinek. Do vymazaného a moukou vysypaného kastrolu neb pekáčku dáme vždy vrstvu smočené krájené žemličky, po třeme to asi dvěma lžicemi té utřené hmoty a opakujeme tak dlouho, až vše vypotřebujeme. Pečeme v dobře prohráté troubě as 20 minut až půl hodiny do růžova. Vyklopíme na mísu a posypeme vanilkovým cukrem A. Kejřové, neb obyčejným cukrem tlučeným, smíchaným se skořicí.

Dušené vemeno.

Půl kilogramu očištěného, blán zbaveného vemene dáme do zasolené vřící vody vařiti do měkka. Uvařené vyndáme a pokrájíme v tenčí řízky. Mezitím dáme na kastrol na lžici omáčku zapění menší, na drobno sekanou cibulku; po zapění přidáme k ní na drobno rozsekanou, kostí zbavenou sardelku, přidáme tam ony nakrájené řízky, přilijeme k nim naběračkou té polévky z vemene a dusíme as po čtvrt hodiny pod poklicí; pak přidáme k tomu lžici světlé jíšky, trochu strouhané citronové kůry a lžici dobrého, nepřliš kyselého octa. Necháme ještě několik varů přejíti, omáčku zahoustnouti; řízky z vemene vybereme na mísu, omáčku na ně procedíme a podáváme k nim bramborovou kaši neb jen uvařené oloupané brambory.

[Kozí neb skopové maso na kyselo.
As tři čtvrtě neb kg skopového masa z plece



očistíme, zbavíme blánek, loje a nakrájíme na menší kostky. Nasekáme na drobno jednu menší cibuli a dáme ji na lžici margarínu do bleďa osmažit; nyní přidáme k tomu nakrájené, přiměřeně osolené skopové a dusíme as čtvrt hodiny pod poklicí. Mezitím dáme do menšího hrnčičku vařiti jednu lžici dobrého octa, dvě lžice slabší polévky, tři celé pepře, čtyři nová koření, jeden bobkový list a špetku tymiánu. Považené as za dvacet minut procedíme k tomu masu, přidáme dále ještě jednu lžici nakrájené mrkve, jednu lžici nakrájeného celere a petržele a dusíme dále pod poklicí, za občasného podlití trochou polévky maso do měkka. Změklé zahustíme jednou lžicí jíšky do zlatova upravené, necháme povařiti, pak přidáme ještě dvě lžice dobrého bílého vína, as čtyři kapky citronové šťávy a necháme znovu několik varů přejíti. Měkké maso vyndáme na horkou mísu, obložíme je buď šťouchanými bramborami neb dušenou rýží a tu na rendlíku zbylou omáčku k němu procedíme.

Hovězí pečeně à la vepřová.

Vezmeme as $\frac{3}{4}$ kg hovězího z nízké roštěné, opláchneme ho studenou vodou a trochu zaslýchle poprášíme solí a dobře okmínujeme.

Dáme ho na nízký rendlík, přelijeme ho lžicí vřící vody a necháme pod poklicí as po čtvrt hodiny dusiti.

Přendáme ho i se šťavou na pekáč, přelejeme ho dvěma lžicemi vřícího sádla a pečeme za stálého podlévání šťavou do měkka.

Změklé necháme v prudší vyhřáté troubě na jedné straně začervenati, aby mělo kůrčičku.

Upečené nakrájíme na díly, dáme na mísu, přidáme k němu vařené zelí, jako k vepřové, knedlík neb loupané vařené brambory a zalijeme onou zbylou na pekáči šťavou.

Od vepřové jest jen pro znalce k rozeznání.

Risotové karbanátky.

Udusíme na kastrolku pod poklicí 10 lžic rýže s kouskem cibulky, protknuté jedním hřebíčkem. Do udušené rýže přidáme půl kilogramu hovězího neb vepřového masa, na strojku jemně umletého, osolíme, trochu opepříme, přidáme k tomu jednu menší cibulku na drobno zkrájenou a na drobně sekané slanině osmaženou a štipkou mouky zaprášené. Dobře vše promícháme, okořeníme trochou strouhané citronové kůry a pak vše jedním celým vejcem spojíme a znovu dobře pracujeme.

Smočíme ruce v studené vodě a tvoříme ze směsi placaté karbanátky, které pak na rozpáleném sádle po obou stranách do růžova osmažíme.

Podáváme k nim osmažené brambory neb kaši a můžeme k nim přidávati dušenou mrkvičku neb špenát.

Tvarohové knedlíky.

Čtyři tvrdé žemličky dáme namočiti do vody. Změklé dobře vymačkáme, přidáme k nim

¼ kg tvarohu, lžičku soli, 1 celé vejce, špetku žluti A. Kejřové, lžici mouky neb krupice, spojíme vše dohromady a vypracujeme v tužší těsto. Tvoříme z toho knedlíky ve velikosti vejce, které na vále v mouce vyválíme. Dříve však dáme jeden knedlíček na zkoušku do vroucí zasolené vody uvařiti; když se nerozvařil jest těsto dobré, jinak přidáme ještě podle potřeby mouky. Upravené knedlíky vaříme as po 10 minut. Uvařené natrháme vidličkou na jich povrchu, polijeme je na míse vřícím, do růžova rozpáleným máslem a sypeme skořicovým cukrem. Též můžeme je přelítí rozpáleným sádlem a sypati pak tlučeným mákem, smíchaným s tlučeným cukrem.

Řízky z vemene s mrkví.

Dobře očištěné, blan zbavené vemeno uvaříme v zasolené vodě skorem do měkka. Uvařené, vychládlé, rozkrájíme na plocho na tenčí řízky, které hranou nože trochu naklepeme, málo posolíme, poprášíme je moukou, smočíme ve vajíčku vidličkou rozšlehaném a pak ve strouhané housce obalíme. Rozpálíme dvě lžíce sádla, másla neb umělého tuku a připravené řízky v něm po obou stranách do růžova osmažíme.

Na míse obložíme je dušenou mrkví, klovanými bramborami a podáváme k nim kousek citronu, bychom šťavou téhož řízky zakropiti mohly; jsou pak chutnější.

Sekaná pečeně z vemene.

As ½ kg uvařeného ve slané vodě vemene umeleme na strojku masovém na drobno; máme-li nějaké zbytky od masa, tedy je současně s ním též umeleme. Dáme na lžici sádla zapěníti jednu menší na drobno rozsekanou cibulku, přidáme k ní jednu, kostí zbavenou sardelku, necháme znovu zapěníti a pak k tomu ještě přidáme dvě lžíce suchých uvařených hříbků, na drobno rozsekaných, zaprášíme maloučko moukou a necháme chvílku podusiti. Vyklopíme to na misku, přidáme k tomu tři lžíce ustrouhané žemličky, vínem neb citronovou šťavou zkropeň, trochu tlučeného pepře, špetku majoránky, přidáme k tomu ono uvařené umleté vemeno, 1 celé vejce, podle chuti osolíme a dobře promícháme. Je-li to příliš tuhé, přidáme k tomu naběračku polévky od vemene a znovu dobře promícháme. Vymažeme pekáček omastkem, vysypeme strouhanou houskou, hmotu na něm dobře stejnoměrně rozestřeme a dáme do trouby as po 20 minut zapéci. Na míse obložíme uvařenou bramborovou kaší s cibulkou, v omastku osmaženou.

Třená bublanina.

Dáme na misku 10 dkg másla neb stolního margarínu a třeme do pěny. Přidáme 12 dkg tlučeného cukru, tři žloutky, jeden po druhém, 4 lžíce mléka za stálého tření. Do utřeného zlehka zamícháme ze tří bílků tuhý sníh a 15 dkg



sypké mouky, a sice tím způsobem, že dáme vždy lžíci sněhu, lžíci mouky, jemně zamícháme a tak pokračujeme, až spotřebujeme sníh a odměřenou mouku.

Připravenou hmotu nalijeme na pomaštěný, moukou zaprášený koláčový plech, na prst zvýší a poházíme čerstvými třešněmi; pečeme volněji as 20 minut. Když se nám v ní prst neboří, je dosti. Upečenou, rozkrájíme v řezy a sypeme vanilkovým cukrem A. Kejřové.

Višňové řezy.

Těsto a příprava tatáž; dáme je na plech, jako vpředu uvedeno, poházíme ho višněmi a necháme as 15 minut v troubě zapéci; pak pokryjeme ho sněhem, ze dvou bílků ušlehaných, do kterého jsme zašlehaly dvě lžíce tlučeného cukru, smíchaného s trochou tlučené skořice. Na povrchu posypeme ještě trochou tlučeného cukru a necháme v troubě as po 10 minut zažloutnouti, dopéci.

Borůvkové řezy.

Připravíme tímže způsobem jako třešňové, jenže na místě třešní poházíme je syrovými borůvkami. Pečeme jak vpředu uvedeno.

Švestková bublanina.

Těsto a tatáž příprava jako při třešňové; na místě třešní dáme však drobněji rozsekané švestky, které posypeme skořicovým cukrem.

Ostružinová bublanina.

Tatáž hmota jako při třešňové, tatáž práce, pouze na místo třešní pokládáme ji očištěnými, stoppek zbavenými ostružinami.

Rybízová bublanina.

Totéž těsto a práce jako při třešňové; na místě třešněmi sypeme ji rybízem, posypaným vanilkovým cukrem A. Kejřové.

Jablková bublanina.

Totéž jako při třešňové; povrch posypeme na lupínky nakrájenými jablky a sypeme skořicovým cukrem.

Dušená hovězí veverka.

Hovězí oháňku, t. zv. veverku, čistě ve vlažné vodě očistíme a dle kloubků rozkrájíme ji na kousky. Rozpálíme na kastrolu lžíci sádla neb umělého tuku, přidáme k tomu celkem dvě lžíce jemně rozkrájené zeleniny, a sice: cibulky, petrželového kořene, celere a mrkve, vhodíme k tomu 4 celé pepře, 1 nové koření, 1 hřebíček, půl bobkového listu a lžíci drobně nasekané, tučnější uzeniny neb salámu. Když se vše zpění, přidáme k tomu onu nakrájenou oháňku, zsolíme a dusíme do žluta. Zalijeme dle potřeby polévkou neb vodou, zlepšenou několika kapkami dobrého polévkového kořene, několika kapkami citronové šťávy a dvěma lžicemi dobrého červeného vína; dusíme pod pokličkou tak dlouho



až jest oháňka měkká. Oháňku vyndáme ven z omáčky, tuto na ni procedíme a podáváme k ní na plátky nakrájený knedlík.

Dušené zelené fazolové lusky s noky.

As $\frac{1}{4}$ kg zelených fazolových lusků, mladších, zbavíme stopek, postranních dřevnatých nitek a zkrájíme je kosmo na menší kostičky.

Dáme do kastrolu zapěníti na jednu lžici sádla neb umělého tuku, jednu menší na drobno rozsekanou cibulku, přidáme k ní ony nakrájené fazolové lusky, dle potřeby zasolíme a dusíme je pod poklicí as po $\frac{1}{4}$ hodiny.

Jakmile trochu změknu, tedy je zaprášíme lžicí mouky, dobře je promícháme, přidáme trochu tlučeného pepře, špetku tlučeného nového koření a tolik slabší polévky, abychom z toho dostaly hustší kaši. Dusíme je dále pod poklicí do měkka a pak zalijeme koflíkem kyselé smetany, do které jsme rozkverlaly lžicí sypké mouky, lžicí octa a několik kapek dobrého polévkového koření.

Necháme několik varů ještě přejíti, dáme je na mísu a obložíme noky.

Noky, viz strana 26.

Kynutý závin.

Třeme 5 dkg sádla neb másla aneb i umělého tuku, s 1 vrchovatou lžicí tlučeného cukru, přidáme k tomu 1 celé vejce a půl lžičky žlutí A. Kejřové, trochu strouhané citronové neb pomorančové kůry as po $\frac{1}{4}$ hodiny. Pak k tomu

přidáme koflík vlahého slazeného mléka, v kterémž jsme nechaly zkynouti 2 dkg kvasnic, dále $\frac{1}{4}$ kg sypké ohřáté mouky, špetku soli, vše dobře kverlačkou vytlučeme, až se nám těsto kverlačky více nechytá. Pak necháme na míse — na kamnech — přikryté as $\frac{1}{2}$ hodiny kynouti. Vykytnuté dáme na ubrousek moukou posypaný, rozválíme na stéblo silně, posypeme vrstvou strouhaného perníku, do kterého jsme zamíchaly sáček vanilkového cukru A. Kejřové, špetku skořice, pokropíme to vlahým, rozpuštěným máslem neb sádlem, stočíme pomocí ubrousku v závin, dáme ho na pomaštěný plech a povrch potřeme vlahým omáčkem. Pak necháme ho ještě na kamnech as $\frac{1}{4}$ hodiny kynouti. Zkynutý pečeme volněji as po 20 minut. Upečený krájíme za tepla v řezy, které sypeme tlučeným cukrem.

Kynutý závin tvarohový.

Připravíme z téhož těsta, potřeme ho však dobrým tvarohem (tvarohovou nádivkou v předu uvedenou), který zlepšíme přimícháním ušlehaného sněhu ze dvou bílků, špetkou žlutí A. Kejřové, pohážíme ho na drobno rozsekanými ořechy neb oříšky aneb i černými hrozkami. Svineme ho, potřeme omáčkem jako dříve, necháme dokynouti a pak pečeme jak shora udáno do růžova.

Závin makový.

Totéž těsto a příprava, pouze na místě tvarohu dáme dobře připravený, utřený, syropem



neb medem oslazený, špetkou skořice a lžičkou vanilkového cukru okořeněným mákem.

Pečeme jako dříve udáno.

Závin višňový.

Totéž těsto rozválíme opět na ubrousku na prst zvýší, posypeme do růžova osmaženou houskou a poklademe hustě višněmi, dostatečně skořicovým cukrem posypeme (višně jsou kyselé) a pokropíme vlahým omastkem. Pečeme jako druhé záviny.

Vepřové roulady.

Několik tence zkrojených vepřových řízků z kýty dobře rozklepáme co nejtenceji a solí poprášíme. Necháme vařiti as 4 lžice očištěné rýže, až trochu změkne. Rozetřeme trochu strouhané cibulky s jedním stroužkem česneku se solí, utřeme to pak s kouskem sádla neb másla, potřeme tím nasolené, naklepané řízky, dáme na každý lžici polouvařené rýže, trochu ji opepríme a svineme řízky v závitky (Roulady) a dobře je nití kolem svážeme, aby se při další úpravě nerozvinuly. Osmažíme je rychle ve dvou lžicích vřícího sádla na omeletní pánvi do zlatova, vyndáme je z omastku, dáme na kastrol a tím zbylým rozpáleným omastkem je zalijeme; přidáme pak tolik polévky neb vody, smíchané s několika kapkami dobrého polévkového koření, aby byly dopola zatopeny a necháme je na plotně pod poklicí do

měkka udusiti. Omáčku zahustíme špetkou mouky. Udušené zbavíme nití, srovnáme je na mísu a zbylou omáčkou na kastrolu zalijeme.

Podáváme k nim buď knedlík, štouchané brambory neb i bramborovou kaši.

Salám s rusínskou omáčkou.

Dle počtu osob $\frac{1}{4}$ až $\frac{1}{2}$ kg obyčejného, t. zv. pražského salámu neb obyčejných vuřtů oloupáme a na hrubší kostečky nakrájíme. Uvaříme si v hrnečku $\frac{1}{2}$ kg oloupaných, na kostečky nakrájených bramborů. Mezitím připravíme si následující omáčku:

V celku vezmeme dvě lžice tence nakrájené zeleniny, na nudličky, a sice, celere a petrželevého kořene aneb máme-li pastináku, dáme ho dusiti na lžici jemně usekané slaniny do zlatova. Pak přidáme k tomu trochu polévky neb vody, zlepšené několika kapkami dobrého polévkového koření, menší, na drobno rozsekanou cibulku a 10 celých zrněk pepře. Vaříme to pod poklicí do měkka; když se tak stalo, zapražíme to dvěma lžicemi dobré, do zlatova upražené jíšky a přilijeme k tomu tolik polévky, až máme potřebné množství přiměřeně husté omáčky. Necháme to ještě nějakou chvíli povařiti, prolisujeme to sítím, zbytky zeleniny vařečkou rozmáčkáme na sítě a znovu ještě trochou polévky prolisujeme, dáme do kastrolu, přidáme k tomu nakrájený salám a uvařené, nakrájené na kostky brambory a necháme několik varů přejíti.

Dáme na mísu a na povrchu opepříme malou špetkou tlučeného pepře.

Vařené pirohy neb švestkové knedlíky.

Na vál dáme $\frac{1}{2}$ kg mouky a promícháme do ní dobře lžičku žlutí A. Kejřové; rozkverláme ve $\frac{1}{4}$ litru horkého mléka lžičku soli a tím mouku ve vláčné těsto zaděláme. Těsto pak vypracujeme tak, až se nám válu ani rukou více nechytá. Rozválíme je na válu, na stéblo síly, krájíme z něho čtverce ve velikosti menší obálky, doprostřed jich dáme vždy lžici povidel neb tvarohu neb i nakrájených jablek, trochu ocukrovaných, přeložíme čtverec do trojhranu a okraje dobře k sobě prsty přimačkneme, aby se nám při vaření neotvíraly. Házíme je do vroucí zasolené vody a vaříme as 7—10 minut. Uvařené vybereme děrovanou sběračkou (šumovačkou) na mísu, pěkně je do ní srovnáme, polijeme rozpáleným sádlem a sypeme strouhanou, do růžova osmaženou houskou. Můžeme je též sypati tlučeným, slazeným mákem neb strouhaným perníkem.

Švestkové knedlíky.

Připravíme si z téhož těsta; krájíme z téhož menší kousky, do kterých tence zabalíme švestku. Vaříme je a sypeme jako pirohy.

Uzené maso s mléčným křenem.

Uvaříme as $\frac{1}{2}$ kg uzeného masa, nejlépe t. zv. krkovičky, ve vařící vodě do měkka.

Svaříme $\frac{1}{2}$ litru sladkého mléka pozorně, abychom ho nepřipálily. V koflíčku vlahého mléka rozkverláme vrchovatou lžici bílé pěkné mouky a vroucí ono mléko na plotně jím zalijeme, za stálého kverlání, aby se nám v něm neutvořily chuchvalce. Odstavíme je na kraj plotny a nežli omáčku neseme na stůl, osolíme špetkou soli, přidáme, máme-li, lžičku jemně rozsekaných sladkých mandlí a lžici ustrouhaného sladkého křenu; dle přání omáčku přisladíme kouskem cukru a chceme-li jí míti ještě jemnější, vhodíme do ní kousek másla ve velikosti lískového oříšku a necháme ho v ní rozpustiti.

Uvařené uzené maso nakrájíme na plátky, dáme na mísu a obložíme na plátky nakrájenými knedlíky.

Omáčku podáváme k němu v omáčnku.

Salám po francouzsku.

Oloupeme $\frac{1}{4}$ kg pražského salámu a zkrájíme ho v kostky jako při guláši. Od oběda zbylé knedlíky rozkrájíme v kostky téže velikosti. Na kastrol dáme na lžici másla jednu drobně rozsekanou cibulku zažloutnouti, pak ji zaprášíme dvěma lžicemi mouky na řidší jíšku a necháme ji do zlatova osmažiti. Pak přidáme k ní jednu, kostiček zbavenou, s kouskem másla utřenou sardelku, lžici dobrého octa, špetku květu, několik kapek citronové šťávy a necháme to pod poklicí tak dlouho povařiti, až se cibulka úplně rozvaří. Přidáme pak k tomu tolik polévky, ve kteréž jsme za poledne vařily maso uzené,

až obdržíme žádané množství omáčky. Dáme do ní na kostky nakrájený salám i knedlíky a necháme to několik varů přejíti.

Vyklopíme to na mísu, pěkně na ni urovnáme a neseme na stůl.

Dort Tusárův.

Na vál dáme 20 dkg mouky, do které rozdrolíme 6 dkg sádla neb másla, přidáme k tomu 8 dkg tlučeného cukru, trochu strouhané citronové neb pomorančové kůry, jednu lžici tlučených ořechových jader neb mandlí, jednu lžičku pečivového prášku A. Kejšové, dobře vše vespolek promícháme a pak zaděláme jedním žlutkem, 1 lžicí rumu neb jiného dobrého likéru a čtyřmi lžicemi mléka ve vláčné těsto.

Dobře vypracované dáme do dortové neb vroubkované koláčové formy ve výši malíku, potřeme rybízovou zavařeninou a pokryjeme ještě touto

kakaovou hmotou:

Tři bílky ušleháme v tuhý sníh, do kterého pak zvolna zašleháme 10 dkg tlučeného cukru, okořeněného sáčkem vanilkového cukru A. Kejšové, přidáme k tomu dvě lžice tlučených ořechových jader neb strouhaných mandlí a jednu lžičku kakaového prášku a pět dkg sypké mouky. Zlehka vše vařečkou promícháme, na zavařeninou potřeme syrovou hmotu natřeme,

nožem urovnáme a na povrchu tlučeným cukrem posypeme. Pečeme volněji 20 až 30 minut do růžova. Upečený krájíme za tepla v díly. Pečeme-li dort ve formě dortové, pak musí tato se dáti otevřítí.

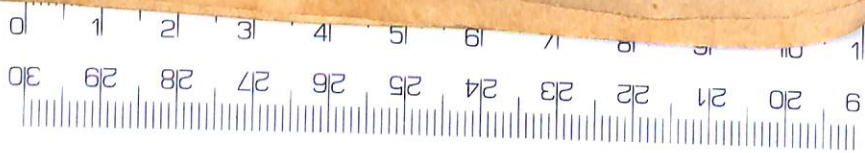
Můžeme konečně dort ten dáti i na samotný domaštěný koláčový plech a dle talíře v kulatý dort urovnati.

Játrový rychlý guláš.

A půl kilogramu telecích neb vepřových jater zbavíme vrchních blan a bílých žilek, nakrájíme je na kostky a lehce je pepřem poprášíme. Do rendlíku dáme jednu vrchovatou lžici sádla neb stolního margarinu, přidáme k tomu jednu prostředně velkou, drobně usekanou cibuli, kávovou lžičku sladké dobré papriky a necháme to chvíli zažloutnouti. Nakrájíme si kousek slaniny, as jako prst velký, na drobné nudličky a necháme ji na té cibulce trochu zaškvířiti. Pak vhodíme tam ta nakrájená játra, přikryjeme je poklicí a za občasných jimi míchání dusíme as 10—15 minut do měkka (až zbělí a jsou měkká); pak zaprášíme je vrchovatou lžicí sypké mouky a za stálého dalšího míchání necháme je chvíli zasmáhnouti, pozor však, aby se nám nepřipálila. Nato zalijeme je potřebným množstvím vlažné vody, zlepšené trochu polévkovým kořením a necháme je chvíli povařiti, zahoustnouti. Pak teprve guláš patřičně osolíme; solíme-li dříve, tedy nám játra ztvrdnou a jsou nechutná!

Podáváme k nim buď dušenou rýží, osmaže-
né brambory neb knedlík; tímže způsobem mů-
žeme si připravit rychle vepřové neb te-
lečí ledvinky, nutno však přidati k cibulce
trochu kmínu.

Různé pečivo
a cukrovinky.



až
do
a 1
a 1

lit
8
no
če
lž

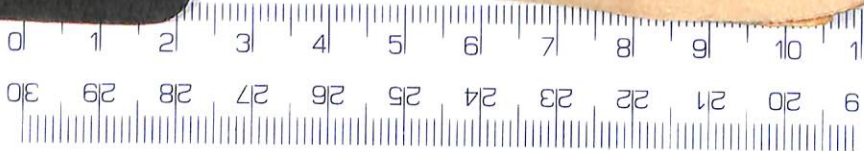
p
j

Prášková bábovka na křtiny.

Na míse třeme 10 dkg másla, 15 dkg cukru asi deset minut. Pak přidáme 4 žloutky, jeden po druhém, a dále pilně třeme k jedné straně několik minut, aby to hezky zhoustlo. Přidáme štipku citronové neb pomorančové kůry, trochu tlučené vanilky, $\frac{1}{4}$ kg sypké mouky, koflík studeného mléka a ze 4 bílků tuhý sníh, naposledy 1 prášek do pečiva A. Kejšové, který jsme se lžící mouky dříve smíchaly, pak k ostatnímu těstu zamícháme. Těsto se dá do vymazané formy, moukou neb houskou vysypané a ihned se dá do trouby mírněji péci $\frac{3}{4}$ hodiny. Když se prst neboří do těsta, je dosti. Bábovka se opatrně vyklopí a posype vanilkovým cukrem.

Bábovka na svátky, svatby a křtiny.

Do hrnku (vysokého kameňáku s úzkým dnem) dáme 6 celých vajec, 15 dkg tlučeného cukru, trochu citronové kůry a šleháme asi 3 minuty. Hrnek pak, v němž šleháme, postavíme do kastrolu na plotnu, ve kterém máme



až
do
a
a
lí
8
nc
čc

teplou vodu a šleháme potud, dokud hmota nezhoustne. Zhoustnuté sundáme s plotny a šleháme do vychladnutí. Do vychladlého zamícháme zlehka 15 dkg sypké mouky, kousek drobně krájené citronády, 6 sladkých, na nudličky krájených mandlí a 6 dkg vlahého, rozpuštěného másla. Hmotu pak nalejeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a bábovku pečeme v troubě za mírného žáru $\frac{3}{4}$ hodiny. Když se nám v ní prst neboří, je dosti. Upečenou pocukrujeme vanilkovým cukrem A. Kejřové.

Vánočka.

Na mísu dáme 1 kg jemné mouky, 4 lžíce prosátého cukru, trochu citronové kůry, štipku muškátového oříšku, 2 hořké rozstrouhané mandle a lžičku soli. Je-li to v zimě, dáme mouku na kamna ohřátí. Do koflíku vlahého mléka dáme 2 kostky cukru a 3 dkg droždí, 1 lžičku mouky a necháme to na vlažném místě zkynouti. Pak to rozkverláme, nalejeme do té mouky, koflík vypláchneme vlažným mlékem, do kterého rozkverláme 1 neb 2 žoutky, 1 lžičku (rovnou) žlutí do pečiva A. Kejřové, do mouky nalejeme a ještě 10 dkg rozpuštěného, vlahého másla neb sádla. Vše v těsto tužší vypracujeme; je-li příliš tuhé, přidáme vlahého mléka nebo je-li řídké, mouky. Přidáme několik loupáných, krájených mandlí a trochu očištěných hrozinek. Těsto řádně vytlučeme, až se vařečky nechytá, moukou poprášíme a necháme 1 až 2 hodiny kynouti na vlahém místě.

Pak těsto vyndáme na pomoučený vál, uděláme z těsta 10 stejných bochníčků, jež necháme zkynouti přikryté na vále asi 20 minut. Zkynuté pak rozválíme v dlouhé šišky. Nejprve upleteme ze 4 dílů spodek vánočky, který uprostřed smáčkeme trochu a na to vložíme podélný pletenec ze 3 dílů, opět rukou prostředek trochu smáčkeme, dáme pletenec ze 2 dílů a nahoru jeden rozválený, který na koncích ku spodu přimáčkeme. Rozkverláme vajíčko, všude řádně pomazeme a posypeme sekanými mandlemi, necháme zkynouti 1 hodinu. Pečeme v dobře prohřáté troubě 1—1 $\frac{1}{4}$ hodiny. Píchneme-li do ní dřívkem a těsto se na ně nelípne, jest dosti. Dátí vánočky do málo teplé trouby nesmíme, neboť by se rozběhla, do prudké také ne.

Mazanec.

Totéž těsto, jako při vánočce zde uvedené, ale utvoříme bochánek, který dáme na mastný plech, vykynutý vajíčkem potřeme a sekanými mandlemi posypeme. Pečeme v dobře prohřáté troubě 1—1 $\frac{1}{4}$ hodiny. Nejlépe vyzkoušíme, je-li dost upečený, když těsto upečené špejlí propíchneme; nelípne-li se těsto, je dosti upečený.

Perník k strouhání.

Smícháme na vále půl kilogramu chlebové mouky s obsahem 1 sáčku perníkového prášku s kořením A. Kejřové.
Zvláště v hrnci smísíme čtvrt litru teplého mléka s čtvrt litrem dobrého domácího syrobu a jedním vejcem, dobře vše spolu rozkverláme

a mouku onu tím v hustší těsto, nežli jest lívan-
cové, zaděláme.

Těsto nalijeme pak na vymazaný omastkem
plech a pečeme je volněji as tři čtvrti hodiny.
Mezi pečením potřeme ho dvakrátě syroben-
vodou rozředěným.

Ovocný chléb.

Totéž těsto, o něco řidší, ke kterémuž při-
dáme při zadělávání asi dvě lžíce tlučeného
cukru a as čtyři hrsti jemně rozsekaných ovoc-
ných suchých křížal atd., dobře promícháme,
nalijeme na pekáček neb plech, pohážíme roz-
sekanými švestkovými jádérky neb jádřry z oře-
chů a pečeme, jak shora udáno.

Perník, i tento ovocný chléb krájí se až dru-
hý den. Je výživný, zejména pro děti.

Obyčejná buchtá ke krájení do knedlíků a ke strouhání jako žemle.

Do koflíku vlahého mléka dáme 2 dkg kvas-
nic, kostku cukru a necháme to zkynouti.

Dáme do mísy ½ kg mouky, lžičku soli, nalijeme
do ní onen zkynutý kvásek a pak tolik vlahé
vody neb mléka, abychom měly těsto řidší.
Řádně je mēchačkou v míse vypracujeme, až se
nám v něm bubliny dělají, posypeme trochou
suché mouky a dáme na kamna v teple ky-
nouti. Když jest dosti vykynuté, vlijeme ho do
pekáče mastnotou vymaštěného, a necháme
ještě as 20 minut dále dokynouti. Zkynutou

pečeme volněji do zlatova. Dobře vypečenou
nakrájíme v díly, z nichž některé upotřebíme
na místě obyčejných žemlí do knedlíku a část
uchováme v suchém místě, aby dobře vyschla,
ke strouhání.

Z podobné buchtý můžeme dělati i tak zvané
žemlovky.

Cukroví.

Suchar anýzový.

Na kamennou mísu dáme 2 celá vejce, 12 dkg
tlučeného cukru, 1 lžičku anýzu a třeme vše
na jednu stranu ½ hodiny. Pak přisypeme
12 dkg sypké mouky a ve formě sucharové neb
v rendlíku máslem vymazaného, moukou vysy-
paného volněji v troubě pečeme 20—30 minut.
Za tepla suchar ihned rozkrájíme.

Suchar zázvorový.

Totéž těsto jako předešlé, jenom že přidáme
neplnou lžičku zázvoru.

Mandlové houbičky.

¼ kg jemně strouhaných, oloupaných mandlí
spojíme s ¼ kg jemného práškového cukru a
necelým bílkem utvoříme těsto. Toto nesmí však
býti tvrdé, jen tuhé. Kousek toho dáme do hmo-
ždíře a jemně na kašičku utlučeme, tak pokračuje

čujeme, až máme vše zpracováno. Rozdělíme na dva díly, jeden o trochu větší a ten zůstane bílý. Do druhého dáme 1 tabulku změkklé čokolády a z toho tvoříme hlavičku hříbku (klobouček) a z bílé hmoty tvoříme nožky hříbečku. Bílkem dohromady spojíme a prsty trochu přitlačíme. Můžeme též ještě hlavičku polévati čokoládovou polevou.

Linecké koláčky.

2 žloutky oddělíme a dáme do hrnečku do trouby upéci, pak je přes sítko protlačíme a přidáme 17 dkg mouky, v které rozdrolíme 15 dkg másla, přidáme trochu citronové kůry a šťávy s ½ vajíčkem je zaděláme v těsto. Zpracujeme vše a necháme chvíli ve studenu státi, potom tvoříme na pomazaném těstu skleničkou malé koláčky. Pomažeme žloutkem, posypeme cukrovou krupicí a pečeme volně v troubě do žluta 10—15 minut.

Oříškové rohlíčky.

Ustrouháme 11 dkg loupaných, na pánvi upražených oříšků, dáme na vál, přidáme 20 dkg mouky, v které rozdrolíme 20 dkg másla neb margarínu, přidáme 7 dkg cukru, vše dohromady spojíme a na pomoučeném vále tvoříme malé rohlíčky. Pečeme volně a upečené ve vanilkovém cukru obalujeme. Čím jsou starší, tím jsou lepší.

Zázvorky.

Na vál dáme 15 dkg mouky, 15 dkg cukru, 2 žloutky, 1 celé vejce, trochu citronové kůry,

1 lžíci strouhaného zázvoru, na špičku nože tučeného amonia (cukrářského droždí), zaděláme v tuhé těsto a asi ¼ hodiny hodně rukama vypracujeme. Těsto rozválí se na pomoučeném vále a formičkou se různé zázvorkové tvary vykrajují, nechají přes noc na pomazaném plechu státi a druhý den se pomalu pekou asi 15—20 min. Zázvorky čerstvé jsou vždy tvrdé; jsou chutnější, jsou-li několik dnů již upečené.

Medové koláče.

Ze dvou bílků ušlehá se tuhý sníh, do něhož zamíchá se 20 dkg cukru a dobře se v něm zalehá. Zatím vaří se 12 dkg medu neb syrobu, který se vařící zlehka za stálého dalšího šlehání do sněhu nalije; přidá se 20 dkg na hrubo ušekaných vlašských ořechů, trochu vanilky a nechá se chvíli odpočinout. Pak rozetře se na tři oplatky, přiklopí se opět oplatky a zatíží se prkénkem. Pak se nechá ztuhnout a krájí se na malé koláčky.

Medové řezy nebo koláčky.

Na vál dáme 28 dkg žitné mouky, 1 balíček perníkového prášku A. Keřřové, dobře to promícháme a přidáme 28 dkg tučeného cukru; do koflíčku dáme 2 lžíce medu rozpuštěného, přidáme 2 lžíce mléka, 1—2 vejce potom do mouky nalijeme. Přidáme špetku tučené skořice a hřebíčku a vše dohromady na vále v tužší těsto, jako na nudle zpracujeme.

Rozváletí můžeme hned, anebo nechme odpočinouti do druhého dne. Těsto rozdělíme ve

dva díly a vyválíme v úzký plát ve výši stébla. Jeden díl dáme na máslem namazaný plech a potřeme následující nádivkou: na talíř dáme 2 lžíce povidel (jsou-li příliš kyselá přidáme 1—2 lžíce cukru), 1 lžici rumu, trochu citronové a pomorančové kůry; jsou-li příliš hustá 1—2 lžíce teplé vody a několik drobně krájených fíků. Vše řádně spojíme a na těsto na plechu natřeme a druhým rozváleným dílem pokryjeme. Na povrchu potřeme opět těsto rozpuštěným medem s vodou smíchaným a pečeme v prohřáté troubě, ne příliš prudce 15—20 minut.

Když se prst neboří, je to dosti upečené. Těsto můžeme krájet ihned za tepla v řezy. Toto cukroví je teprve po několika dnech změklé, velice chutné a pro děti zdravé. Z poměru tohoto je asi 40 kousků.

Na koláčky je totéž těsto; tvořítkem na koblihy vypícháme z něho kolečka, potřeme rozpuštěným medem nebo vejcem, dáme doprostřed mandli nebo švestku a pečeme jako při výše uvedených řezech.

Koblihy.

Třeme na míse 3 dkg másla do pěny; pak k tomu přidáme 4 dkg tlučeného cukru, trochu strouhané kůry citronové, dva žloutky a třeme dále asi ¼ hodiny. Do koflíku vlahého mléka dáme kostku cukru a 2 dkg kvasnic zkynouti. Zkynuté přidáme k utřenému máslu, atd., s 35 dkg ohřáté pěkné mouky a pak ještě trochu vlahého mléka a 1 lžici dobrého rumu, až docí-

líme vlačné těsto, které dobře vypracujeme, až se na něm puchýře dělají. Přikryté na míse necháme na vlahých kamnech asi ½ hodiny kynouti. Zkynuté těsto vyklopíme na ohřátý, moukou posypaný vál a rozválíme ho na malík silně; vyřežeme větším tvořítkem na koblihy z těsta koblihové koláčky, do jich středu dáme lžičku tuhé marmelády, přikryjeme druhým koláčkem, okraje k sobě prsty stiskneme a pak teprve tvořítkem menším tvořítkem hotové koblihy. Tyto necháme na ohřátém prkénku přikryté asi ½ hodiny dále kynouti. Mezi kynutím je jednou obrátíme, aby po obou stranách dobře vykynuly. Zkynuté smažíme v rendlíku v rozpáleném másle neb sádle, nejdříve přikryté popálíme na jedné straně do růžova, načež koblihy vidličkou obrátíme a smažíme je již odkryté na druhé straně taktéž do růžova. Osmažené dáme z omastku odsáknouti a sypeme je za tepla vanilkovým cukrem A. Kejřové.

Šišky.

Okrajky od koblih a zbytky těsta od těchže dobře propracujeme, přidáme k nim očištěných hroziněk a vytlučeme; pak nakrájíme z něho menší kousky, které vyválíme v šišky. Necháme je znovu zkynouti a pak smažíme je jako koblihy.

Boží milosti.

Rozdrobíme na vále v 30 dkg mouky 4 dkg másla, přidáme k tomu 2 lžíce tlučeného cukru, 1 lžičku pečiv. prášku A. Kejřové »Usporná ku-

čarčka«, špetku soli a trochu citronové kůry. Zaděláme to pak 1 žloutkem, 6 lžicemi mléka a lžící rumu; těsto řádně vypracujeme, as tak tuhé, jako na nudle, a necháme pod mísou as čtvrt hodiny odpočinouti. Pak je vyválíme na stéblo síly, rozkrájíme je ozdobným rádýlkem na čtveřečky a prudce je na rozpáleném sádle neb i umělém tuku po obou stranách do růžova osmažíme. Hotové posypeme vanilkovým neb skořicovým cukrem.

Tvarohové věnečky.

Dáme na vál 10 dkg mouky, špetku soli a rozdrobíme v tom 5 dkg másla, pak přidáme lžičku pečiv. prášku »Úsporná kuchařka« A. Kejšové, který jsme s jednou lžící mouky dobře promíchaly a 10 dkg tvarohu; spojíme vše spolu (bez vajec), dobře vypracujeme; pak je vyválíme, na tři kráte přeložíme, opět rozválíme, znovu přeložíme a necháme pak as půl hodiny odpočinouti. Vyválíme pak těsto na pomoučeném vále na stéblo síly, tvořítkem koblihovým vykrájíme z něho koláčky, které opět ve středu jich vypíchneme sklenkou likérovou; tak docílíme věnečky. Pečeme je v rozpálené troubě do růžova a sypeme vanilkovým cukrem A. Kejšové.

Tomáškův dort.

Dort tento hodí se pro oběd sváteční, křtiny atd.

Na míse třeme stále k jedné straně 9 žloutků a 4 dkg tlučeného cukru se špetkou vanilky.

(Správným a stálým třením těsto nabude a je pak kypřejší.) V kamenném hrnku neb šlehacím kotlíku šleháme 9 bílků, až docílíme velmi tuhý sněh, do kterého pak zašleháme za dalšího pomalého šlehání 15 dkg tlučeného cukru. Sněh musí býti dobře ušlehaný, tedy tuhý!! Odvážíme asi 15 dkg pěkné sypké mouky. Nyní přidáváme k těm utřeným žloutkům vždy po lžici tuhého sněhu a po lžici mouky, zlehka to zamícháme a ke konci naposledy přidáme k tomu 5 dkg rozpuštěného vychladlého másla.

Dva dvoulitrové kastrolы neb dortové formy vymažeme máslem a vysypeme dobře moukou. Jednu polovinu toho těsta nalijeme do jednoho kastrolu neb formy, do druhé polovice dáme 1 lžičku kakaového prášku neb tabulku strouhané čokolády, promícháme a nalijeme do druhého kastrolu. Oba tyto naplněné kastrolы dáme na koláčový plech a zvolna pečeme, až se nám prst do těsta neboří, asi 20—30 minut. Opatrně vyklopíme půlku dortu a necháme vychladnouti. Mezitím připravíme si tuto nádivku: Na míse utřeme do pěny 20 dkg másla, pak tam přidáme 10 dkg tlučeného cukru, 1 žloutek a třeme as čtvrt hodiny; poté přilijeme k tomu po kapkách 6—10 lžic dobré silné černé kávy a dobře vše spolu utřeme. Obě upečené půlky dortu potřeme dobře tímto krémem, složíme je na sebe a zbytkem krému celý dort pěkně potřeme a nožem urovnáme.

Hrst strouhaných mandlí neb jader ořechů, rozemletých, dáme na suchou, čistou pánev

a necháme je na plotně trochu upražití; takto upraženými mandlemi neb ořechy dort pak na povrchu polevy stejnoměrně poházíme, posypeme. Do středu dortu pak můžeme udělati z naloženého kompotu kvítek aneb i celý dort vkusně kávovými zrnky u cukráře koupnými ozdobiti.

Dort tento jest chutnější, když jest několik dnů dříve upraven.

R ů z n é .



Povidla vařená.

Vaření povidel.

V době švestek hledíme koupiti na povidla švestky již hodně zralé, které jsou sladší. (Zajisté si pochutnáme na pečivu z domácích povidel lépe, než z kupovaných.) Švestky rozloupáme, dáme do hrnce vařiti. Abychom nemusely stále povidla hlídati, vaříme je, když topíme, ráno v poledne a večer, a to vždy je necháme na stranách plotny, aby se nám nepřipálila. Nůši švestek budeme třeba vařiti celý týden, než zhoustnou; musí se jimi stále míchat, neb se ráda připalují. Stala-li se nám ta nehoda, tedy je rychle do jiné nádoby přendáme. Hustá musejí býti tak, aby se nám ode dna dělila. Pak je vyndáme do kamenného hrnce a zalejeme lojem, vychladlá povážeme plátnem neb papírem; tak vydrží rok i dva. Bývá zvykem, že když se vaří povidla, topí se celý den, a stále se jimi míchá, až jsou hotova. Jest to škoda času a paliva; musíme vařiti tak, aniž bychom tím byly nějak obtěžovány, a nepřipálí se, jak se často stává při rychlém vaření.

Nakládání rajská jablíčka.

Jablíčka rajská čistě opereme a necháme odsáknouti. Necháme vařiti vinný ocet, do něhož (do litru) dáme 1 bobkový list, 10 pepřů, 5 nových koření; vychladlým jablíčka ve sklenici vyrovnaná polijeme a pak pergamenovým papírem pevně povážeme.

Nakládané zelí.

Očištěné, pěkné zelné hlavičky tence rozkrájíme neb na struhadle zkroužíme; dáme je do nějaké větší nádoby, kdež je dobře osolíme, okmínujeme a pak je dobře promícháme. Nádobu pro naložení zelí určenou (hodí se k tomu nejlépe soudek od vína neb větší kamenné hrnce), vyložíme čistě omytými listy zelnými; nyní dáváme vždy vrstvu zelí, pohodíme je několika celými menšími jablíčky, neb špetkou usekaného zeleného kopru, aneb i trochou tence zkrájené cibule, pak dáme opět vrstvu zelí, načež vše těžší palicí neb dnem kamenného hrnce dobře upěchujeme. Pak dáme opět vrstvu zelí atd. a pokračujeme tak dlouho, až máme nádobu plnou. Nahoru dáme prkénko, které jsme kamenem zatížily a necháme zelí u kamen v klidu asi 8—10 dní kysati. Kdyby nám příliš vyschlo, přidáme maloučko solené vlahé vody. Pak vezmeme ukysané vrchní zelí se šlemem pryč, na zelí dáme v solné vodě čistě vypraný klůček plátěný a maloučko prkénkem zatíživše, do chladu uložíme. Při každé potřebě musíme hadříček znovu vypratí a na zelí dáti.

jinak by se nám kazilo; na vyschlé dle potřeby vlahé solené vody přiléváme.

Nakládané okurky.

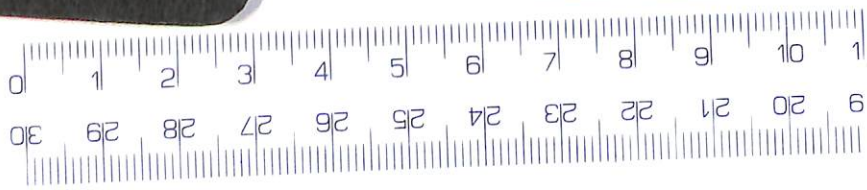
Stejně velké okurky vybereme, omyjeme; do hrnce dáme vždy vrstvu okurek, které listy vinnými, višňovými a koprem proložíme, pak dáme opět okurky a tak si počínáme až je hrnce plný. Pak dáme uvařiti hrnce vody, hodně zasolíme a tou vlahnou vodou polijeme okurky. Nahoru dáme prkénko a zatížíme kamenem, aby se okurky stlačily. Necháme 5—6 dní v teple kysati. Když je na nich škraloup, jsou ukysané. Dáme na okurky 1 litr vinného octa vařiti s půl litrem vody (dle toho, mnoho-li máme okurek) a přidáme k němu trochu soli, několik pepřů, 1 bobkový list, nové koření, 1 lusku papriky. Okurky uleželé z láku vyndáme, do lahvi k uschování určených srovnáme, vychladlý ocet na ně nalijeme a pergamenovým papírem je povážeme. Takto uložené okurky jsou dobré a tvrdé. Vydrží dlouho.

Okurky naložené do vody.

Nakládáme jak předešlé do vody slané a necháme v teple kysati 7—8 dní. Okurky tyto jsou pro rychlou potřebu, dlouhou dobu nevydrží.

Naložená cibulka v octě.

Menší cibulky, t. zv. nakládačky, se opatrně oloupou, žlutých slupek zbaví. Pak je dáme do zasolené vřící vody na chvíli povařiti, až



poněkud změknu. Mezitím svaříme si v kamenném hrnci as $\frac{1}{2}$ litru dobrého vinného octa (dle množství cibulky k nakládání), 10—15 celých pepřů, 10 celých nových koření a 6 bobkových listů. Očištěné, oloupané cibulky složíme do sklenic s užšími hrdly, zalijeme je svařeným octem s kořením tak, aby cibulky byly zatopeny. Pak láhve dobře pergamenovým papírem povážeme a chováme je v chladné, suché místnosti.

Naložený květák v octě.

Čistě oloupaný, lístků zelených zbavený květák ve studené vodě dobře vypereme a pak ho v malé růžičky květové rozebereme. Dáme je povařiti do měkka ve vřící zasolené vodě. Poloměkky uvařený dáme opatrně drátěnou sběračkou neb šumovačkou na síto odsáknouti. Jakmile jest suchý, polijeme ho na větší kamenné míse svařeným octem a necháme ho v něm as 12—20 hodin ležeti. Pak vybereme ho opatrně z oné mísy ven, srovnáme ho do sklenic, a tím octem, co se v něm mácel, ještě jednou povaříme, ho zalijeme a pak dobře pergamenem ovážeme. Uchováme ho taktéž v suché, a při tom chladné místnosti.

Nakládání kopru do octa.

Čerstvé, pěkně zelené svěží stonky kopru i s lístečky čistě ve studené vodě vypereme a necháme ho pak na slunci neb v průvanu dobře odsáknouti, uschnouti; oschlý přeféžeme nožem na

kratší kousky, které pak dobře do sklenic se širším hrdlem aneb do kamenných hrnečků srovnáme, rukou poněkud stlačíme a pak je dobrým svařeným octem zalijeme, aby byly zatopeny. Sklenice neb nádoby s koprem dobře pergamenem povážeme aneb je rozhrátým lojem zalijeme, aby k nim vzduch přístupu neměl.

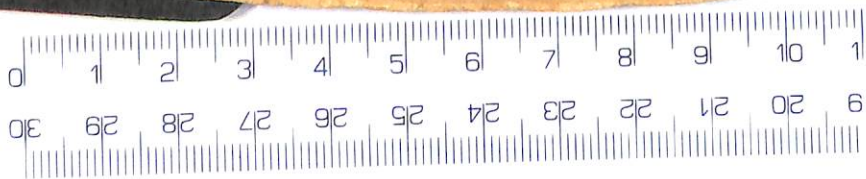
Uchovááme je též na chladném, vzdušném místě.

Sušené houby.

Houby čistě oškrabeme, příliš červivé zahodíme, méně červivé zvláště rozkrájíme. Houby tence krájené dáme na prkénko do chladu zvadnouti, a pak je za občasného jich obracení na prudkém sluněčku usušíme. Méně červivé sušíme zvláště a trochou solí posypeme (červi vylezou). Usušené pak přidáme k masu (k zelenině). Pěkně sušené hříbky uschováme do skleněných lahviček, povážeme papírem a propícháme vidličkou, aby měl vzduch přístupu. Uschováme je na suchém místě, aneb je dáme do malého sáčku plátěného na suché místo do kuchyně.

Sušená petrželová nať.

Nať celerovou a petrželovou čistě vypereme, na kamnech na plechu neb prkénku hodně usušíme, pak oschlou prsty rozmačkáme a do pytlíčku na zimu uschováme. Jest vítanou pro zlepšení jídel v zimě, když zelené petrželky není.



Káva.

1. Káva černá.
2. Káva bílá.
3. Kávové náhražky.
4. Čaj.
5. Punš.
6. Lipový čaj s malinovou šťavou.
7. Kakao a vaječný koňak.

Černá káva.

Na kávu černou, která má býti velmi silná, t. zv. Mokka, počítá se na 1 osobu lot kávy pražené. Kávě, umletá, vhodí se do vřící vody, rychle s plotny odtáhne a nechá se as 5 minut státi, aby se z kávy aroma vyloužilo; pak podává se v maličkých koflíčkách, neslazená.

Káva takto upravená hodí se pro hosty po obědě, aneb nemocným při různých nemocech.

Bílá káva.

Nejlépe jest, máme-li k vaření kávy určený kávovar aneb hrnek, v kterém pak nic jiného již nevaříme; vezme-li se totiž k úpravě kávy nádoba, v které vaříme i jiná jídla — třeba byla čistě vymyta — tu káva ráda přijímá do sebe různé příchuti. Na jednu osobu — pro hosty — počítáme $\frac{1}{2}$ lotu kávy; při třech osobách bývá pak kávy pouze lot, neboť příliš silná káva není ani dobrá, ani zdravá, působí zhoubně na nervy. Odměřenou na hrnečky vodu dáme do kávovaru. Do studené vody nasypeme kávu, as 3 zrnka soli a malý kousek »Hradecké« ci-

korky (cikorky této můžeme dáti méně nežli jiné, neb jest velice vydatná a silně barví). Přikryjeme kávovar a necháme do varu přijíti; pak hotovou kávu ihned odstavíme a do čistě vymytého kávostroje, přes suchý, čistý, kalikový pytlík procedíme. Má-li býti bílá káva silná a dobrá, tu ovšem potřeba k ní dobré pražené kávy a smetany; nejlépe pražíme-li si kávu samy doma, neboť má výtečné aroma a máme ji vždy čerstvou po ruce.

Jiný způsob vaření kávy jest ten, že kávu dáme do pytlíku neb kávostroje; v kávovaru uvaříme si vodu s kávovou náhražkou (cikorkou) a tuto pak vřící — ovšem velice zvolna — přes kávu v pytlíku neb kávostroji přeléváme, aby se nám káva dobře vypařila; rychlým přelitím t. zv. logru přes kávu, obdržíme pak ovšem bryndu, i kdybychom daly kávy sebe více. Ně kdo zavařuje kávu do vody s cikorií (logru) kdy tato vře, odtáhne ji pak rychle s plotny a zalije ji několika kapkami studené vody, aby se v ní kal rychle ke dnu srazil. Pak se pytlíkem procedí; pytlíky pro cezení kávy určené musíme občas v mýdle a sodě vyvařiti a pak v několika vodách vyvařiti, vyprati, neboť běda kávě, je-li pytlík špatně vypraný a mokrá, tu pak káva jest cítiti po mydlíčkách, sodě a všemožném, jen ne kávou. — Kávostroj i kávovar musí se také občasně v sodě a mydlíčkách vymýti, neb je-li delší dobu používán, škodí to na jakosti kávy. V obyčejných rodinách, kde se šetří, bře se pro 5—6 osob lot kávy; arcíže ta

silnější, zprvu slitá, podá se rodičům a ostatní káva, již slabší, podává se pak dítkám.

Kávové náhražky.

Za dnešní doby mnoho rodin zříká se z různých ohledů kávy zrnkové, aneb alespoň z části hledí její požívání obmeziti; obé jest možno, upotřebí-li se dobrých, vyzkoušených kávových náhražek. Zkoušela jsem jich mnoho a přišla jsem k tomu poznání, že nejlepší z nich jsou výrobky Kávoprůmyslu v Hradci Králové, vyrobené z čisté čekanky, bez přísady řepy a jiných méněcenných hmot: Praga, v dřevěných malých bedničkách, Hradecká zrnitá a Kávona. Praga jest velmi jadrné chuti a nejvíce barví, Hradecká zrnitá o něco mírnější, Kávona pak nejmírnější.

Návod ku přípravě kávy z druhů těchto jest stejný. Na $\frac{1}{4}$ litru čerstvé studené vody, pro 1 osobu, vezme se asi 10 g, tedy slabě navršená lžička náhražky; voda přivede se do varu, načež se nádoba odstaví a odvar se nechá as 3 minuty ustáti. Podle chuti může se podávati jako černá neb bílá, jako hořká neb oslazená káva.

Čaj.

Čaj dobré jakosti dáme do konvičky k účelu tomu určené, přelijeme ho několika lžicemi vroucí vody, rychle odcedíme a pak teprve nalijeme naň potřebné množství vody. Dobře přikrytý necháme na teplém místě asi 5—8 minut státi.

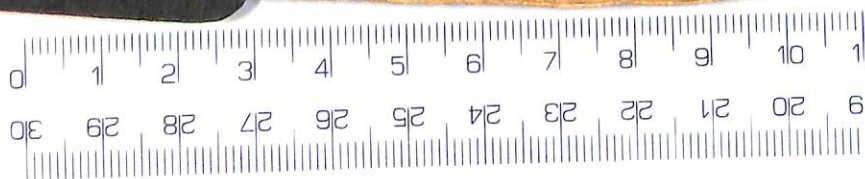
až obdržíme čaj krásně žlutavé barvy. Pak ho procedíme a dáme na stůl. Na jednu osobu počítáme a bĕřeme větší štipku čaje. Vyvařený čaj může se usušiti a dáti ještě jednou vyvařiti; v tom případě, že tak činíme ze šetrnosti, bĕřeme při úpravě čaje dvojnásobné množství čaje vyvařeného, ke kterémuž pak přidáme menší část čaje čerstvého. Čaj takto upravený nelze ovšem podávati hostu, nýbrž pro domácí spotřebu.

K čaji podává se vařená smetana, mléko, citron, neb i rum, co má kdo rád.

Odvaru z vyvařeného čaje užívá se k obarvení žlutých látek, krajek, záclon neb hedvábí; k účelu tomu dáme již vyvařený čaj do hrnce, zalijeme ho patřičným množstvím vody, necháme ho dokonale vyvařiti a v přecezené tekutině barvíme pak určené látky, atd. Obdržíme t. zv. »Drap« barvu.

Kakao.

V mnohých rodinách vaří se pro dítky k snídání na místě kávy kakao; možno k témuž upotřebiti buď mléka neb i jen vody. Z mléka vaříme kakao takto: Žádané množství mléka vaříme cukrem přivede se do varu; mezitím rozkverláme v trošce studené vody tolik kávových lžiček kakaa, kolik osob k snídání, a když mléko vře, tu do něho kakao nalijeme a dokonale ho v mléce rozkverláme a povaříme. Vaříme-li kakao z vody, tu rozkverláme opět žádané množství kakaa ve studené vodě a pak ho do



vřící vody nalijeme a dobře rozkverláme. Kakao podává se slazené. Kakao jest oblíbený dětský, chutný nápoj.

Punš.

Punš obyčejný.

Do vřící vody přidáme několik lžic dobré punšoviny a dle libosti snad přisladíme.

Punš vaječný.

Pro čtyři osoby počítáme 8 lžic dobrého punše a 4 žoutky neb 3 žoutky a 1 celé vejce. Vše dáme do vysokého kamenného hrnku na rozpálenou plotnu a za stálého kverláni nalijeme pozvolna as litr vřící vody; jakmile punš zhoustne a počíná se zvedatí, jest dosti. Nalévá se rychle do připravených sklenic a podává se k němu zvláště tlučený cukr.

Vaječný koňak.

Do $\frac{3}{4}$ litru mléka dáme vařiti 30 dkg kusevého, drobně usekaného cukru a 1 lusk vanilky, který rozlámeme, aby se dobře vyvařil; když se řádně povařilo, zakverláme do toho následující:

Ve $\frac{1}{4}$ litru svařeného, studeného mléka rozkverláme 5 žoutků; za stálého dalšího kverláni nalijeme vše do vřícího mléka a kverláme dále, až vše zhoustne a poněkud zbělá; vařiti se to však nesmí, srazilo by se.

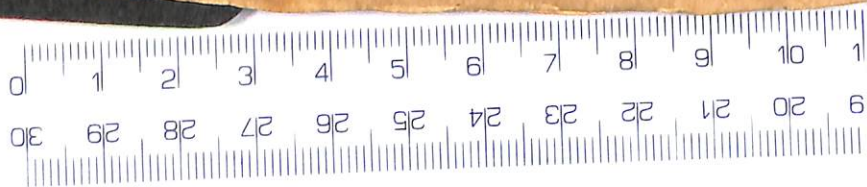
Odstavíme s plotny, postavíme do rendlíku se studenou vodou a kverláme dále tak dlouho — do vychladnutí. Do úplně studeného přidáme za stálého dalšího kverláni 4—5 kališků dobrého koňaku a pak $\frac{1}{8}$ litru (as 10 lžic) čistého lihu; chceme-li míti koňak o něco silnější, můžeme přidati o nějakou lžici lihu více. Pak koňak hustým sítkem do lahvi přecedíme a v chladné místnosti k další potřebě uchováme.

Vaječný koňak takto upravený jest neobyčejně posilující nápoj; hodí se na daleké cesty k osvěžení, při mdlobách, atd.

V zimě dá se v chladné místnosti dlouhý čas uchovati, v létě však velikým teplem se rád kazí a proto není radno v době této si větší zásobu téhož připravovati.

Lipový čaj s malinovou šťavou.

Vezmeme špetku dobře usušeného lipového květu, nalijeme naň $\frac{1}{4}$ litru vřící vody a necháme několik minut pod pokličkou spařiti, až jest tekutina zlatové barvy. Pak ji procedíme a osladíme dle potřeby lžicí medu neb malinové šťávy. Lipový čaj nevařme nikdy tak, jako čaj obyčejný, neboť delším vyluhováním nabude ostré příchuti a vyvolává podráždění (škrábání) v krku.



O prání.

Je-li četná rodina a hospodyně prací jinde, na př. v továrně, neb posluhou, atd. zaměstnána, zbývá jí zpravidla velmi málo času na řádné vyprání prádla. Prádlo, má-li býti řádně a čistě vypráno, vyžaduje delší doby.

Jest mnoho mladých, nezkušených hospodyní, které svojí neznalostí, nezkušeností a nevědomostí při prání špínu na prádle zapaří, kterou potom žádným způsobem z prádla vypratí nemohou; při tom se obyčejně hodně »udřou« a většina pak se dívá na prání, jako na velikou dřinu!

Podávám proto v následující stati dva způsoby praní prádla a doufám, že návody těmito hospodyňkám posloužím.

Způsoby tyto vyzkoušela jsem na školách, kde učila jsem dívky vařiti a hospodařiti; podle těchto návodů praly děti 13—14leté a vypraly prádlo poměrně rychle a čistě.

Praní prádla.

As na 60—70 kusů prádla vezmeme 10 dkg Pilnáčkova mýdla v prášku »Radost praden«, který v trošce horké vody rozpustíme a do při-

pravené studené vody v neckách nalijeme; pak namočíme veškeré špinavé bílé prádlo do necek a necháme je v té vodě nějakou hodinu odmočiti, čímž uchráníme si pak mydlínky od rychlého znečištění.

Na to prádlo na valše rychle překulíme, pak dobře vymáchané, vyždímané, po obou stranách dobře pomydlíme, a je-li snad prádlo více špinavé, tu nejlépe mýdlo na něm žiněným kartáčkem na prádlo rozetřeme.

Složené do necek polijeme následovně upravenými vlahými mydlínkami:

Na vpředu uvedený počet prádla rozvaříme čtvrtku dobrého jádrového Pilnáčkova mýdla s ovečkou (můžeme použiti třeba jen půl čtvrtky téhož a kousek mýdla mazlavého) a asi 20—25 dkg v horké vodě rozpuštěného Pilnáčkova terdentinového mýdla v prášku, který nám nahradí ostrou sodu a špínu lépe rozpouští.

Takto upravenými vlahými mydlínkami (nikdy však horkými, neboť těmito zapaříme na prádle špínu) prádlo polijeme a necháme je v nich do druhého dne odležeti.

Barevné prádlo namočily jsme přes noc do čisté vody; nepouští-li, můžeme přidati k němu taktéž trochu uvedeného mýdla v prášku.

Druhého dne bílé prádlo na valše po obou stranách odepereme, při čemž dle potřeby použijeme při prání žiněného, tvrdšího kartáčku (nikdy neužijeme rýžáku, kterým se tkanivo prádla trhá); pásy u košil, manžety, límce, kraje náprsenek a obruby veškerého prádla



nutno v rukách při praní dobře vymnouti, jinaké zůstávají rády špinavé, šmouhovaté.

Při odepírce nikdy nespěchejme, neb se špína z prádla špatně dolů dostane a pak se zavaří.

Odeprané prádlo házíme ihned do studené, čisté vody; nenecháme je vyždímané na suchu, neb nečistota na něm zaschne a prádlo se pak špatně máchá!

Barevné prádlo, klade-li se vyždímané na sebe, rádo pustí.

Když jsme odepraly bílé prádlo, vyždímáme z té studené vody prádlo barevné, řádně je v mydlinkách, po bílém prádle zbylých, vypereme a pak do studené vody házíme.

Chceme-li v době letní prádlo bíliti a není-li toto příliš špinavé, můžeme je z odepírky vymáchané na trávník rozprostříti a řádným, častým kropením čistou vodou bíliti; prádlo však nesmí zůstat na suchu, neb sežloutne a tkanivo jeho při tom trpí.

Mezi bílením musíme prádlo obracet, aby se po obou stranách řádně vybělilo; nejlépe jest prádlo vždy po jedné straně po několik hodin bíliti.

Můžeme-li nechat prádlo přes noc na bělidle, pak jest to tím lépe, neb noční rosa jest prádлу jen ku prospěchu.

Velmi chybné jest nechat prádlo na bělidle velmi špinavé, špatně odeprané, myslí si mnohá nezkušená hospodyňka, že slunéčko bude konati divy a samo jí špínu z prádla vyperé!

Bílíme-li takové špinavé prádlo na slunéčku,

tu se v něm špína ještě více zapaří a těžko se pak z něho vyperé.

Kdo umí práti dobře, čistě a věší-li častěji prádlo venku na slunci, ten nemusí často prádlo bíliti, stačí pak pouze jednou neb dvakrát za léto prádlo bíliti.

Vybílené prádlo sebereme a co možno v čisté, nejlépe v čisté vodě na řece, dobře vymácháme; nebylo-li prádlo na bělidle travou a hlínou znečištěno, stačí pak již prádlo modřením dokončiti. Stalo-li se a prádlo na bělidle poněkud se znečistilo, nutno ho řádně vyvaříti.

Při vyvářce počínáme si takto:

Do většího hrnce neb kotle se studenou vodou na prádlo nalijeme 15 dkg v horké vodě rozpuštěné sody, přidáme k tomu čtvrtku na tenčí plátky rozkrájeného jádrového Pilnáčkova mýdla a vymáchané prádlo; dobře jest, když ještě pásky, límce, manžety, náprsenky a špinavější místa na prádle pomydleme a pak teprve přivedeme vše do varu a vaříme tak dlouho, až voda na prádle jest žlutá.

Vyvařené prádlo opět řádně vypereme, pak vyprané — zejména v zimě — spaříme vřící vodou, necháme je v ní chvíli odležeti, čímž veškeré zbylé mýdlo a sodu z prádla odstraníme, čímž prádlo na stálosti velice získá, tedy se ušetří a nežloutne.

Prádlo konečně v horké vodě vymácháme, nalijeme naň studenou čistou vodu a necháme v ní přes noc vymočiti.

Když vypraly jsme z vyvářky bílé prádlo,

pak do horkých mydlinek přidáme světlé barevné prádlo odeprané (které nepouští) a necháme je v nich zapařiti; modré zástěrky, kalhoty, halenky, atd., které rády pouští, vezmeme do chladných mydlinek. Prádlo v nich řádně vyprané, v horké, čisté vodě vymácháme, čímž pěkně zjasní.

Staré vlněné kalhoty, neb kašmírové šaty, šátky atd., mýdlem pomýdlené, ve studené vodě řádně vypereme a pak vymácháme ve druhé vodě, do které přidaly jsme několik lžic octa (tím barva jich zjasní); potom neždímáné pověsíme.

Doporučuji k praní těchto látek použití na místo mýdla obyčejného Pilnáčkovo draslové mýdlo, které rychleji špínu rozpouští.

Jiný způsob praní.

Prádlo, silně potem, olejem atd. zašpiněné, pereme tímto způsobem:

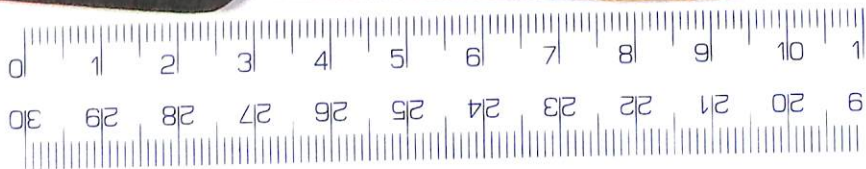
Do měkké horké vody dáme rozpustiti (na 60 až 80 kusů prádla): 15 dkg sody práškové nebo Pilnáčkova mýdlového prášku, nalijeme ji do připravené čisté studené vody, přidáme k ní 4 lžice čistého čpavku, dobře promícháme a namočíme v tom prádlo, vyjmajíc, které pouští barvu; necháme je do rána odmočiti.

Druhého dne překulíme prádlo na valše, vymácháme, vyždímáme a po obou stranách je dobře pomýdíme. Do kotle neb většího hrnce na prádlo do studené vody dáme 20 dkg v horké vodě rozpuštěné sody, dvě lžice čpavku neb

terpentinu (obě tyto součástky rozpouštějí lehce mastnotu) a přivedeme prádlo do varu. Když se prádlo počne vařiti, sundáme je s plotny, řádně je odepereme, vymácháme, opět pomýdíme a přidavše k němu opět as 10—15 dkg sody, necháme je znovu vyvařiti, a sice tak dlouho, až na něm voda sežloutne. Pak je po obou stranách dobře vypereme a horkou vodou spaříme, mácháme je atd., jak již v předešlém návodě o praní jest uvedeno. Když prádlo vyvařujeme, nesmíme míti je v kotli neb hrnci napěchované, nebo by se nám řádně nevyvařilo a mohlo by se nám připáliti; při vyvařování musí se prádlem míchat, aby se z něho špína stejněměrně odpařovala.

Mnohé pradelny mají ten zvyk, že házejí na prádlo, v hrnci neb kotli k vyvářce připravené, kusy sody neb mýdla, aniž by nechaly oboje dříve řádně rozpustiti, což je nesprávné, neboť na těch místech, kde soda neb mýdlo zůstaly ležeti nežli se rozpustily, vyleží se žluté skvrny a tkanivo prádla se jimi ruší. Pak se ovšem diví, jak se jim na prádle objevují žluté skvrny, které tam dříve nebyly! V létě při praní prádlo vždy málo ždíme, neb dostatek vody v něm jest jen témuž při bílení na prospěch. V zimě naproti tomu nutno prádlo co nejvíce vyždímati, aby rychleji šlo — dlouhým schnutím v zimě prádlo žloutne a tkanivo téhož velice trpí.

S prádlem nikdy nespěchejme! Bělostné prádlo, byť i starší, každý muž na se s radostí oblékne — jest chloubou řádné hospodyně!



Modření prádla.

Vyprané prádlo modříme takto:

Vezmeme vždy trochu modřidla, šmolky na dlaň, nalijeme naň trochu vody a mnutím mezi dlaněmi necháme modřidlo dobře rozpustiti; opakujeme to tak dlouho, až máme vodu, k modření připravenou, dosti modrou a pak teprve v ní prádlo modříme. Máme-li po modření na prádle šmouhy, pak jest to vinou špatného modřidla, aneb jsme modřené prádlo špatně vyždímaly.

Proto jest nejlépe vždy nějaký kousek prádla napřed omodřiti a teprve po této zkoušce modříme prádlo druhé.

Škrobené prádlo.

Na bluzky, šatečky bereeme pšeničný škrob k vaření. Počítáme na jednu zástěru, bluzu, šatečky lžici pšeničného škrobu nebo mouky (při větších kusech vezmeme ovšem dvakrát více). Mnohé hospodyně navaří si škrobu bez rozvaly, který v létě v několika dnech zvodnatí a zapáchá, pak musí jej vylítí; v zimě vydrží několik dní a může se po případě při druhém, nejbližším praní použítí.

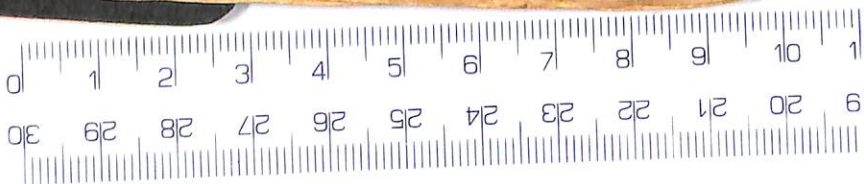
Škrob pšeničný koupenny, neb mouka poleje se studenou vodou, ve které se rozkverlá a do vařící vody (asi 5 l na 50—60 kusů prádla) naleje, nechá na plotně zahoustnouti a ihned se odstaví. Škrob se procedí do nádoby (část se ho nechá v hrnku). Smíchá se potom s teplou vodou, aby byl přiměřeně hustý a přidá se trochu roz-

ředěného mořidla. Nejprve bēřeme prádlo řídkých látek, batistů, mušelínu, neboť tyto řídké látky potřebují více škrobu, aby byly tuhé; po nich bēřeme látky hustých tkaniv (ruské plátno, kanafasy atd.). Jestliže je škrob již zřídly, jest nutno opět trochu hustého přidati (stranou jsme si jej již pro ten případ nechaly). Ve zbylém řídkém škrobu můžeme všechno ostatní prádlo nepatrně ztužiti, neboť prádlo ztužené se tak rychle neušpiní. Prádlo škrobené rychle se na vzduchu nebo na slunci suší, takové jest tužší, než zvolna usušené na půdě. Dobře usušené prádlo pokropíme, pevně zabalíme, potlučeme, aby vlhkost všude vnikla, zabalíme je do suché látky a necháme v chladu do rána odležeti.

Odleželé horkou žehličkou žehlíme, řádně vysušíme, kraječky vytáhneme, po obou stranách vyžehlíme a vyšívání pak na rubu do měkké látky, nejlépe do flanelu, vytlačujeme. Prádlo špatně vyžehlené, nevysušené je měkké a nevypadá pěkně.

Vedeme-li si správně, máme prádlo čisté, a tu každá sebe starší zástěrka, šatečky nás potěší svým vzhledem. Kdybychom měly sebe dražší halenky, bluzičky, šatečky a pod., nejsou-li správně vyprané a vyžehlené, jak uboze vypadají!

K žehlení používáme nejlépe žehliček, v kterých můžeme střídati rozpálená želízka. Těmi v krátké době mnoho prádla vyžehlíme. Žehličku nedáváme však na plotnu ohřátí, nýbrž pouze želízka vyměníme. Stane-li se nám, že želízko



tak žehličku rozpálilo, že na prádle žlutí, musí-
me ihned želízko vyndati, nechati žehličku na
kamenné chodbě schladnouti a po chvíli opět
želízkem naplniti.

Nejlépe se žehlí, když máme v plotně na ohni-
šti ohořelé, žhavé uhlíky, které z popela vybí-
ráme. V kamnech, které mají špatný tah, zů-
stává jich hojně a tu naskýtá se šetrné hospo-
dyni vhodná příležitost využití těchto, zdánlivě
již bezcenných »oharků« při žehlení. Uhlíky ty-
to udržují dlouho žár a dobře rozpalují želízka.
Při nynější drahotě topiva jest nutno každý i na
pohled již neužitečný kousek využití.

Čistotná hospodyně než počne žehliti, umyje
si hadříkem plotnu a oře uprášenou žehličku,
prostře si měkkou látku na stůl (starou po-
kryvku, šátek a pod.) a na ni dá bílou, čistou
pokryvku. Velké kusy se daleko lépe žehlí na
stole než na žehlicím prkně; čím měkčí je pod-
klad, tím lesklejší je prádlo. Zejména škrobené-
mu prádlu dodáváme lesku, když toto již jednou
vyžehlené, přetřeme ještě vlhkým hadříkem a
znovu přežehlíme.

Co je nám platné, když čistě vyprané prádlo
špinavou žehličkou anebo pokrývkou ušpiníme.

Umětí prádlo čistě vyprati a vyžehliti jest
umění, na které každá hospodyně může býti
hrdá. Avšak nejen krásné prádlo, také ostatní
řízení domácnosti jest uměním, ke kterému do-
chází se obyčejně po trpkých a dlouhých zku-
šenostech — — —

Velectěná hospodyňko!



Při nákupu masa, mouky,
tuku a jiných věcí pro kuchyň
jistě dbáte, abyste dostala vždy
to nejlepší. — Dbejte této zása-
dy i při nákupu polévkového
koření a žádejte proto vždy
jen známku

„GRAF“

v původních lahvích!

Porovnáací zkouškou

s jinými výrobky zjistíte její:

větší **vydatnost,**

příjemnou a nenápadnou **vůni,**

jemnou a v jídle nevycitovanou **chuť,**

a sebedelším uschováním **trvanlivost.**

GRAF^{ovo} polévkové koření
nezanechává v láhvi žádné ssedliny!



Hospodyňky, šetřte!

a používejte jen čajového margarínu

SANA

jenž nahradí prvotřídní máslo, jest však
mnohem levnější.

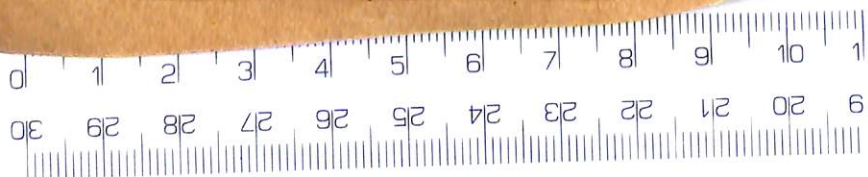
**Řekněte to všem dámám,
že**

„Lanol“

je nejjemnější a nejlepší toaletní
mýdlo, jež pleť krásí a zjemňuje.

Jediný výrobce: **J. PILNÁČEK, továrník
a voňavkář v Hradci Králové.**

Na prodej ve všech lékárnách, drogeriích a odborných
obchodech, není-li, pište si do Hradce Králové.



**Nepostradatelné knihy pro každou
hospodyňku!**

1226 osvědčených a vy-
zkoušených předpisů na
moučníky obsahuje kniha
Jana Kettnera:

MOUČNÍKÁŘKA

Stran 280. Cena váz. výtisku pouze K 10.—

Jana Kettnera:

HYGIENICKÁ A DIETNÍ KUCHYNĚ

Jedinečná příručka dlouholetého šéfa ku-
chyně světoznámého sanatoria. Za spolu-
práce MUDra M. Popra. Předpisy k úpravě
jidel pro nemocné, str. 120, cena brož. K 4.—

U všech knihkupců.

Vydalo Ústřední dělnické knihkupectví a nakla-
datelství (A. Svěcený) Praha II., Hyberská 7.

