

Studijní a vědecká
knihovna
v Hradci Králové

Anuše Kejřová

Úsporná kuchařka

zlatá kniha malé domácnosti

Hradec Králové
2020

e-kniha

Studijní a vědecká knihovna v Hradci Králové
Hradecká 1250/2, 500 03 Hradec Králové

digitalizace@svkhk.cz

<https://www.svkhk.cz/>

<https://kramerus.svkhk.cz/>

Znění tohoto elektronického vydání vychází z textu díla Úsporná kuchařka, vydaného v Praze v roce 1926 (KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*. V Praze: Tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny, 1926, 316 s.). Pravopis byl ponechán v původní podobě.



Text díla není vázán autorskými právy.



Elektronické vydání (typografická a grafická úprava), jehož autorem je Studijní a vědecká knihovna v Hradci Králové, je poskytováno pod licencí Creative Commons.

Verze 1.0 z 27.07.2020

SVÉ DCEŘI JIŘIČCE

Psáno 23. prosince 1905.

Drahé dítě, vytrpěla jsem mnoho – že nebyla jsem pro život vychována. Netušila ubohá má matička, jak přenešťastný stihne mne osud. ---

Chci Ti po sobě zanechat památky – ty své tak těžce nabyté zkušenosti – památky zápasu existenčního.

V přepychu dovedeš se vždy vpraviti, ale jíti životem plným stálého přemítání, počítajíc s každým haléřem – v takové poměry se těžko vpravujeme, nemáme-li žádné opory.

Kolik jest hospodyň stydících se přiznati, že nevědí, jak do té domácnosti vniknouti. Musíme, chceme-li dobře hospodařiti, mnoho přemýšleti a šetřiti.

Jen to si přeji, dítě moje, abys našla v práci zálibu. Ta ochrání Tě od nudy a dá zapomenouti mnohých bolestných chvílí.

Celý život náš je školou, kam stále chodíme se učit – a nikdy nesmíš říci, že jsi dosti učená, že rady nepotřebuješ!

DODATEK K ROZMNOŽENÉMU VYDÁNÍ

Hradec Králové, březen 1924.

Když předala jsem tuto knihu před lety nakladateli do tisku, měla jsem dcerušku Jiříčku, kvetoucí, absolventku III. ročníku lycea, která svým duševním nadáním, svou inteligencí, slibovala tak mnoho. Za tři dny to ubohé dítě podlehl strašné zákeřné nemoci – *záškrtu!* Týž den byl mi dodán první výtisk „Úsporné kuchařky“. Byl jí dán do hrobu a za první honorář byl vypraven pohřeb. – Jaká to strašná ironie osudu!

NĚKOLIK DOBRÝCH RAD MLADÝM HOSPODYNÍM

O vaření a pod.

Než počneš vařiti, promysli, co vařiti budeš, abys nedělala jídel, na která je času dosti, a jídla, která by se měla dříve vařiti neb péci, nenechala na dobu pozdější, byl by oběd zkažený (maso tvrdé atd.).

K vůli přehledu uvedla jsem, jak dlouho ta která jídla masitá neb moučná se mají vařiti, péci.

Při dobře promyšleném a jednoduchém obědě možno chvíle dopolední věnovati zašívání, žehlení a jiné práci. Při vaření nezapomínejme na oheň, udržujme mírný oheň (při zavřených dvířkách), aby se nám vše pomalu vařilo, peklo atd. Řádně zatopíme teprve, když jest potřeba k červenání pečeně; tu pak otevřeme dvířka u popelníku, aby plamen šel více pod pečící troubu. Škoda paliva, plýtváme-li jím zbytečně.

Stane-li se nám již ta nehoda a něco se připálí (buď zelenina, cibule atd.), rychle to dejme na jiný kastrol, seberme s vrchu to, co není černé, spálené, přidejme k tomu kousek nového omastku a dejme zaškvříti; pak teprve podlijme.

Podlité maso s připálenou cibulí, zeleninou, bylo by hořké a tím celá pečeně neb omáčka zkažená. Při vaření nechme hrnce poklicemi přikryté, aby se zbytečně nepářilo a vše rychleji vařilo. Je-li pečeně dříve upečena, než ji máme dáti na stůl, přikryjeme ji poklicemi, nebo druhým pekáčem, aby neoschla. Nikdy omáčky při pečení nedělej přespříliš mnoho, neboť pozbývá chuti, vždy jen tolik, kolik potřebujeme. Z pekáčů vždy usazenou šťávu seškrábejme, ta dodá omáčce barvy a jemné chuti.

Do některých omáček k hovězímu masu, k zadělávanému, do polévek, dává se jíška. Úsporná jíška je z loje, aneb z margarínu „Smetolu“, ale hledme si vždy lůj doma vyškváriti. Jíšku za stálého míchání do zlatova uděláme; je-li málo, bývá omáčka nechutná. Jíška v omáčkách musí se hodně povařiti, není-li dosti povařená, ta omáčka jest syrová, není hladká. Bledou jíšku děláme na zadělávané maso z másla; tato musí býti mastnější.

Maso hovězí nekupujme sytě červené, je čerstvě poražené a bývá tvrdé; nejlépe, když nějaký den leží, je pak křehčí. Chceme-li míti dobré maso, dáme je vařiti do vařící vody a opačně, chceme-li míti hodně silnou polévku, dáme je do studené vody vařiti. Nejlepší maso na polévku jest od špičky, péro; tučnější pak přes žebra, z kýty je maso sušší, hodí se spíše na pečení. Maso hovězí nesmíme mnoho práti, neboť je tím ochuzujeme o výživné látky; stačí tedy, opláchneme-li je rychle. Telecímu nebo vepřovému masu oprání vodou neškodí.

Jsme-li někdy nuceny koupiti maso čerstvě poražené, neodleželé (barvy sytě červené), tu pomůžeme si, aby při úpravě bylo křehké, tímto způsobem:

Dáme je buď – je-li to na pečení – na nějakou hodinu do kyselého mléka, aneb je do octa, zeleniny a koření nakládáme na několik dnů; tímto způsobem nakládáme svíčkovou, nízký bok (šus), maso z kýty, i zvěřinu.

Maso zapáchající.

Když se nám stane již ta nehoda a maso nebo drůbež a j. se zapaří, dáme do vody několik zrníček nadmangaňanu draselnatého (fialové kaménky, kterými též vyplachujeme krk nebo ústa při zápalu). Do slabého roztoku toho dáme maso na chvíli a řádně je pak vymyjeme; potom v 1–2 vodách dobře propereme. Je-li maso ještě „cítiti“, dáme bez omastku, pouze vodou podlitou pečení nebo drůbež do prudké trouby a tu omáčku po chvíli slijeme. Pak ji znovu podlijeme a dáme máslo, nebo co potřebujeme. Jest to arci škoda pro vlastní šťávu, neboť není tak chutná, ale maso lze přece upotřebiti.

O přípravě polévek.

Polévky připravujeme buď z hovězího masa neb z kostí, zelenin atd. (falešné). Hovězí polévku připravíme si, když dáme do potřebného množství studené vody nakrájenou zeleninu, celer, petržel, mrkev, porek, kedluben, kousek cibule se slupkou a přivedeme to do varu. Pak přidáme to připravené naklepané maso, zaselíme a vaříme podle jakosti masa dvě až tři hodiny do měkka. Je-li i pak maso ještě tvrdé, tu přidáme k němu na špičku nože jedlé sody (Bicarbony) opatrně, aby nám polévka při tom nevykypěla. Uvařené maso as půl hodiny před obědem rozkrájíme na díly, dáme ho do rendlíku, zalijeme ho trochou polévky, přikryjeme poklicí a necháme ještě chvíli dovařiti. Zalijeme-li ho polévkou se svrchu sebranou mastnější, jest pak maso mnohem šťavnatější.

Uvařenou polévku přes síto procedíme a zavaříme do ní buď nudle, flíčky, drobenku, rýži, kroupy atd.

Spěcháme-li aneb v době drahých vajec můžeme použití do polévek Zátkovy nudle, flíčky, strouhanku, makarony atd., které jsem ve své škole vyzkoušela a vřele doporučiti mohu.

Hotovou polévku kořeníme sekanou zelenou petržilkou nebo pažitkou.

Polévky z kostí (falešné).

Pro malou domácnost jsou daleko úspornější polévky z kostí a zeleniny, neboť vaříme-li malý kousek masa, pak nemáme ani dobrou polévku ani šťavnaté, chutné hovězí maso, což možno docílit jen ve velkých kuchyních, kde se vaří větší množství masa. Připravujeme si proto raději polévky falešné a maso upravíme na různé jiné rychlé způsoby. Polévky takové připravíme podle různých předpisů v knize této uvedených. Nejlepší kosti pro polévku jsou křížové a morkové, přidáme pak k nim i kousek sleziny, jater atd. a vaříme je ve studené vodě. V zimě vyvařujeme morkové kosti třeba i třikráte, aby se z nich mastnota zužitkovala. Polévky tyto připravujeme buď hnědé aneb bílé. Do hnědých dáme zeleninu na plátky nakrájenou v kousku tuku, morku nebo margarínu osmažit do růžova, načež přidáme ji k vřící polévce. Zápražku-jíšku upravujeme do polévek takových z loje, anebo margarínu „Smetol“. Jíšku na pánvi zalijeme vždy trochou studené vody, dobře ji umícháme a pak teprve přes síto do polévky procedíme. Polévku necháme povařiti, zahoustnouti. Polévky můžeme zahušťovati i pouhými

ovesnými Zátkovými vločkami, které jsou velice výživné. Ku zlepšení chuti takto upravených polévek používáme známých osvědčených Gráfových kostek polévkových nebo Gráfova polévkového koření.

Bílé polévky.

Do polévek bílých přidáváme nakrájenou zeleninu (neosmaženou) ke kostím, necháme ji do měkka uvařit; polévky ty zahustíme bledou jíškou. Hotovou jíšku zalijeme trochou syrového mléka, protlačíme ji do polévky a necháme ji dobře povařit. Chceme-li mít polévku jemnější chuti a výživnější, tu nežli ji neseme na stůl, rozkloktáme v koflíku syrového mléka žloutek, nalijeme do polévky a dobře ji prokverláme. Nesmíme ji však dále již vařit. Způsobem tímto připravují se polévky ve Francii.

O kuchání drůbeže domácí i divoké.

U nás jest husa nejchutnější a nejvydatnější na podzim, tak zvaná Martinská; husu zařízneme na hlavě, nikoliv pod krkem, neboť přeříznutím jícnu se krev často znečistí. Krev zachytíme do nádoby, za stálého míchání, aby se nám nesrazila. Husu hned po zabití ještě za tepla oškubeme, peří vysušené dáme do sáčku a do průvanu pověsíme. Nejde-li peří dobře oškubati a má-li husa peří na krku a křídlech nevypělé, smočíme husu do studené vody, ony části posypeme tlučenou kalafunou a vařící vodou přelijeme; pak ona opeřená místa rychle vydrěme. Oškubanou husu dáme nejméně na hodinu do studené vody, aby tuk v ní sestýdl a při kuchání se neznečistil. Má-li husa peří nedozrálé a špatně se škube, tedy položíme na ni mokrou utěrku, přes kterou žehlíme rozpálenou žehličkou; při tom se totiž peří odpaří a dá se pak lehce oškubati. Kucháme ji takto: Položíme ji na větší čistý, silnější papír, rozřízneme od kobylinky dlouhým řezem dolů, taktéž i kůži na krku nařízneme, prsty opatrně dovnitř vložíme a vnitřnosti opatrně oddělujeme od stěn, aby se žluč neprotrhla. Rozříznutým otvorem vnitřnosti vyjmeme, sádlo od střev opatrně oddělíme, žaludek křížem rozřízneme a tuhý vnitřek z něho vyloupneme, srdce oddělíme, též střeva vyčistíme, načež v soli dobře promneme, v několika vodách vypereme a na sloupnuté opažené nožky navineme a k polévce vařiti dáme. Játra zbavíme žluči (opatrně), dáme je do mléka, aby zbělela a nabyla. Upravíme je, též i krev na různý způsob třeba k večeři. Zobák, jazyk a nohy se sloupnou, nejde-li to snadno, pak vložíme je na chvíli do vřící vody. Oči vyloupneme, jícn z krku vytáhneme, nejde-li to dobře, tedy kůži na krku nařízneme a jícn s voletem otvorem vyjmem. Pak krk usekneme; kůži s krku upravíme jako galantinu, anebo vaříme celý krk, který několikrát nasekneme, s ostatními drůbky.

Ostatní jinou drůbež kucháme tímto způsobem; vykuchanou a vypranou necháme v chladné místnosti do druhého dne odležeti.

O správném nákupu zvěře srstnaté i pernaté, drůbeže, ryb, různých druhů mas, zeleniny, ovoce atd. dá poučení má kniha „Vzorná domácnost“, jakož i „Kalendář úsporné kuchařky“.

O stravitelnosti různých pokrmů.

Jest dobře, ví-li hospodyňka o tom, jak dlouho trvá strávení různých pokrmů. Lehce stravitelný jsou (ve dvou hodinách) káva, mléko, řídká smažená vejce, vejce na měkko, vařené ryby, telecí maso, kuře, máslo, různé zeleniny, ovoce a lehké, piškotové moučnický. Déle jak tři hodiny trvá strávení hovězího masa, pečené ryby, rýže, bramborů, kapusty, zelené okurky, tuhých moučnicků, hub, vajec na tvrdo atd. Ještě delší dobu k strávení potřebují tučná vepřová, husa, kysané zelí, luštěniny, naložené ryby a sýry. **Proto hospodyňka má sestavovati jídelníček tak, aby jídla těže stravitelná byla k obědu a lehčeji stravitelná pak k večeři.** Jíme-li na noc těžko stravitelné pokrmy, tu spánek je neklidným. Jest velice důležité střídati stravu masitou, zeleninovou a luštěninovou s moučnou a není tedy žádným přepychem, upravujeme-li denně k obědu raději méně masa a doplníme-li stravu moučnickem, což je zejména pro dítky, jichž výživa má býti správná, nutné.

Topivo. Uhlí.

Nejlepším palivem je černé tak zv. kamenné uhlí. Natlučeme je kladívkem na malé kousky a vodou skropíme (pěkně pak hoří). Mezi malými kousky necháme několik větších, které dáme do kamen, když si chceme oheň udržeti, a mnoho nespáliti. Tyto větší kusy nám po kolik hodin oheň udrží při zavřeném popelníku, aniž bychom musili přikládati. Drobné uhlí rychle hoří a tudíž rychle dá teplotu, ale brzy také bývá pod plotnou tma, zapomeneme-li včas přiložiti. Zkušenost naučí nás nejlépe počítati. (V malé domácnosti k snídani, obědu, večeři, k praní a žehlení spálí se v létě za měsíc asi 4 putny uhlí. Putna = 50 kg uhlí.)

Dříví.

Na zatopení a rychlé pečení, nebo k pečení, má-li rychle zčervenati, na buchtý, koláče, jest velmi dobré a úsporné koupiti na pytle sušené šišky z lesa, které nám dají rychlý, prudký oheň. (Jsou-li šišky vlhké, musí se nechati na slunci nebo teplých kamnech vyschnouti.) Jsme-li v kraji, kde jsou k dostání pařezy, topme jimi, jsou smolné a vydatné, hoří dlouho a vydávají silný žár. Ovšem, chceme-li jich upotřebiti a po případě jimi uhlí nahraditi, necháme je na malé špalíčky nebo kousky rozřezati. Vždy ale pamatujme, bychom měly dříví na suchém místě uschované; je-li vlhké, jest v kuchyni takřka nepotřebné. Nejlépe dali si vždy zásobu pod kamna uschnouti, při větší zásobě nechť dříví na dvoře, na vzduchu a slunci schne. (Měsíčně spálíme na zatopení, tu a tam též k prudkému ohni čtvrt metrického centu = 25 kg dlouhých třísek. Při větší šetrnosti vydrží tato zásoba déle.)

Vymetání kamen

řídí se podle jich tahu. Některá bývají často zanesena a chceme-li míti řádný oheň, mnoho spálíme a tím pak špatně hospodaříme. Přesvědčíme se dvířky u kamen (u trouby); jsou-li zanesena, nutno vymetati. Především necháme plotnu

několik hodin vychladnouti (vyhasnouti oheň), pak peroutkou z husy smeteme saze z hořejší trouby na dolejší a dvířky je vyndáme. (Zabijeme-li husu, uschovejme si vždy peroutky; nové, čisté slouží nám k smetání mouky, starší, upotřebenější k vymetání kamen.) Byla-li by při vymetání plotna teplá, měly bychom plnou kuchyň sazí. Vymétají se podle potřeby za 3–6 neděl. Služky nerady vymetají, ale povolití se nesmí, neboť tím jen šidíme sebe: spálíme mnoho paliva – a ještě mnohdy oběd zkažíme, nehoří-li nám to. Nejlépe jest vymetati večer a hned vše kolem přikrýti, aby se nezaprášilo, a pak podlahu umýti. Nevymetená kamna přivedou mnohou mladou, nezkušenou hospodyňku do nemilé situace a připraví ji do roka o mnoho peněz, které jakoby komínem vylítaly.

Zbytek jídel pro drůbež a králíky atd.

Různá zelenina od polévky, od pečení, kousky chleba, slupky bramborové, kousky knedlíků, rýže, tučné maso a ostatní odpadky jídel jsou dobrým krmivem pro kachny a kuřata, které takovou míchaninu velice rády. Drůbež se jí rychle vykrmí a má pak velmi chutné maso. Slupky z bramborů a jablek, špatné listy od zeleniny, košťály, nahnilé ovoce, zbytky kávy nebo mléka dáváme králíkům, kteří nám poskytují výtečnou pečínku. Maso jejich jest bílé a chutné, jako maso kuřat. Každý kousek zbylého jídla v domácnosti možno pro ně upotřebiti; za jejich potravu nemusí se vydati skorém ani halěře a za to nám poskytují výborné maso. Kdo umí pěstovati králíky, dají mu ročně pěkný užitek, Můžeme-li chovati slepice a pouštěti je do zahrady, krmíme je týmiž zbytky, nesou nám pak častěji vajíčka.

Zbytky usušeného chleba uschováváme v pytlíku pro kachny a husy. Suchý chléb jim pak podle potřeby namáčíme anebo namočený chléb upotřebíme k děláni šišek. Jsou to sice jen halěře, s nimiž počítáme, ale dělá to do roka hezké peníze, které tím uspoříme; a pak vědomí, že dobře hospodaříme, činí nás spokojenými.

Mléko.

Můžeme-li kupovati teplé mléko přímo od rolníka, učíme tak, i kdybychom je platily draže, než u mlékaře! Kupme denně u rolníka 2–3 litry teplého mléka (stačí pro 4–6 osob). Jelikož studené počasí nemá škodlivého účinku na mléko, můžeme si v zimě, chodíme-li pro ně, uspořiti cestu tím, že koupíme mléko na dva dny. S větším množstvím mléka se nám lépe hospodaří.

Koupené mléko vlijeme do mísy nebo krajáče a necháme v chladu, v zimě ve spíži a v létě ve sklepě, až do druhého dne ustátí. Z toho oddělujeme několik lžic do hrnčičku, kteréž v kuchyni necháme ukysati. Tak nabudeme kyselé smetany, máme ji v zásobě a nepřijdeme do rozpaků, potřebujeme-li ji na omáčky, k různým pečením, salátům, k pokropení vdolečků, lívanečků atd. Ostatní sesbíranou smetanu s potřebnou částí mléka svaříme na kávu. Zbylé (sbírané) mléko upotřebíme na zadělání pečiva a knedlíků.

Zbude-li nám ještě syrové mléko, necháme je na teplém místě zvolna kysati a když pak ssedne, uděláme z něho syreček nebo tvaroh. Připravujeme-li tvaroh, tu ssedlé mléko, když je kusovité, dáme s hrcem na kraj plotny ohřáti a necháme je úplně sraziti. Na to nalijeme je do pytlíku, zavěsíme na vařeče na okraj hrnce,

a necháme volně (mimo plotnu) syrovátku odkapati; tím tvoří se tvaroh. Chceme-li ho míti tužší, lisujeme ho (zatižíme). Potřebujeme-li tvaroh (syreček) ke strouhání (na vdolečky, lívance, koláče, na posypání bramborů), musíme nechat mléko kyselé více sraziti. Necháme je ohřáti, až je spařené, pak hodně teplé procedíme a rukou vymačkáme. Vychladlý strouháme. Koupíme-li tvaroh měkký a my jej k strouhání potřebujeme, dáme ho na plechový talíř do trouby ohřáti. Syrovátka se tím vypaří, zbytek pak za horka vymačkáme nejlépe v čistém hadříčku a necháme vychladnouti. Vychladlý možno strouhati,

Chceme-li si malou pochoutku připravit (na dorty, košíčky s jahodami, ozdobu na kávu pro hosty), sebereme hustou smetanu, kterou ušleháme (v létě u ledu, neboť by se nám z ní udělalo máslo, kdyby se v teple šlehala) a na sítu necháme odkapati. Stačí ¼ litru.

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 rozloupané dáme do hrnce vařiti. Abychom nemusili stále povidla hlídati a k nim topiti, vařme je, když topíme ráno, v poledne a večer, a to vždy je nechávejme na stranách plotny, aby se nám nepřipálila. Nůši švestek budeme vařiti třeba několik dní, než zhoustnou. Když povidla již houstnou, musí se jimi stále míchat, neb se ráda připalují. Stala-li se nám již ta nehoda, tedy je rychle do jiné nádoby přendejme. Hustá musí býti tak, aby se nám ode dna dělila. Pak je dáme do kamenného hrnce a zalijeme teplým lojem. Vychladlá povážeme plátnem nebo papírem; tak vydrží rok až i dva. Bývá zvykem, že když se vaří povidla, topí se celý den a stále se jimi míchá, až jsou hotova. Je to škoda času a paliva; takto se uvaří, aniž bychom byly tím nějak obtěžovány a nepřipálí se, jakž se často stává při rychlém vaření.

Švestkové pecky jsou velice cenným materiálem v kuchyni; pecky se vyperou a dobře v troubě usuší. K další potřebě uchováme je na suchém místě. Výborné jsou z nich cukrovinky. Viz republikánské řezy, str. 65.

Sušení ovoce.

Máme-li v domácnosti více jablek a hrušek, sušíme je. Větší jablka rozkrájíme na půlky, hrušky necháme celé, a když jsme přestaly vařiti, dáme je na plech při mírném ohni sušiti (nikdy však, když máme řádný oheň, neboť by se rozpekla a šťáva by z nich unikla).

Suchá pak uschováme do sáčku a máme, když již není čerstvé ovoce, dobré pochoutky. Z hrušek vaří se povidla na vdolečky. Výborný je též ovocný chléb. (Viz v předpisech.)

Úspora paliva (káva).

Když oběd vaříme, dáme si již čistou vodu do kávovaru na kávu, kterou pak po obědě hned vaříme, řádně pokličkou přikryjeme a do trouby dáme. Uzavřeme

troubu, káva pak vydrží nám do té doby, kdy jsme ji uvyklí píti. Zůstane 3–4 hodiny teplá a tím ušetříme palivo i čas.

Mytí nádobí.

Nádobí: hrnce, talíře po hustých omáčkách neb polévkách, jako bramborové, hrachové a j., splachujeme před mytím horkou vodou jeden po druhém a vyléváme ji do zvláštní připravené nádoby. Vystydlé tyto splašky dáváme drůbeži, což jí jde k duhu. Nádobí takto opláchnuté myjeme ve dřezu v hodně teplé vodě čistým hadříkem s pískem, a v jiné nádobě v teplé vodě všecko znovu oplachujeme.

Myjeme-li takto, neusazuje se mastnota na dřezu, voda zůstává dlouho čistou, neušpiní se tolik utěrek a nádobí nevypadá jako slepé. Při mytí používáme podle potřeby písku a malého kartáčku na připálené hrnce, na struhadla, vařečky a pod.

Praní utěrek.

Kuchyňské utěrky bývají pravidelně velmi znečištěné, mastné a mají-li býti opět pěkně čisté, tu nutno práti je zvláště a následujícím způsobem:

Sebrané, špinavé utěrky, 12–20 kusů, dáme do většího hrnce nebo jiné nádoby, zalijeme je studenou vodou a přidáme k nim hrst salmiakové sody, kterou jsme v trochu horké vodě rozpustily; necháme je v tom do rána odmočiti. (Nikdy je ihned nemydleme.)

Ráno překulíme je rychle na valše a vymácháme, teprve pak po obou stranách pomydlíme Pilnáčkovým anglickým mýdlem terpentínovým, neboť mýdlo toto rozpustí rychle a dokonale každou špínu na mastných utěrkách. Žíněným kartáčkem rozetřeme mýdlo po utěrkách, aby všude vniklo. Pilnáčkovo salmiak-terpentínové mýdlo v prášku i Pilnáčkovo anglické terpentínové mýdlo (v krychlích po čtvrt kg) jsem ve své škole dlouhou dobu zkoušela a mohu je ke praní hospodyňkám našim vřele doporučiti.

Do kotle dáme hrst Pilnáčkova salmiak-terpentínového mýdla v prášku, které prodává se pod názvem: „Radost praden“, přilejeme studené vody, dáme tam utěrky, přivedeme do varu a pak je pokud možná co nejvíce za horka řádně vypereme (perou-li se v mydlinkách chladnějších, tu se na nich mastnota špatně rozpouští), na valše po obou stranách, nejlépe v teplé vodě, pak vymácháme; ještě jednou pomydlené dáme do studené vody, jsou-li špinavé, přidáme k nim opět Pilnáčkova pracího prášku a necháme znovu as čtvrt hodiny povařiti. Řádně vyprané házíme do vařící vody, necháme je as půl hodiny vyloužiti, pak je ve studené vodě řádně vymácháme a pověsíme k uschnutí.

Arciže pereme nejprve utěrky bílé a pak teprve rezné a dáváme každé zvlášť vyvařiti.

Bílé utěrky určené na sklenice, které nejsou mastnotou znečištěny, přidáváme k jinému prádlu.

Nešetrná a neopatrná hospodyňka, která používá k obracení pekáčů a koláčových plechů v troubě pěkných utěrek, diví se pak, když tyto po vyprání

jsou samé žluté skvrny; takové utěrky nedají se již zcela vyprati, neboť jsou to skvrny od připálení a zrestaurojí se utěrky takové pouze trochu v létě na bělidle.

Poněvadž někdy nelze ve spěchu, když hledíme v troubě něco rychle obrátiti atd. se tomu vyhnouti, proto udělá si každá šetrná hospodyňka k účelu tomuto vhodné chňapky – do zásoby.

Chňapky.

Děláme ze starých punčoch, z lýtek; tyto se rozstříhnou, upraví se z nich dvojitý čtverec, doprostřed dají se potrhaná roztrhaná chodidla, sestehuje se to a kolem řídce obháčkuje nebo obkroužkuje silnou vlnou nebo bavlnou.

Na jedné straně udělá se očko k zavěšení.

Tyto chňapky, jelikož jsou silné, poslouží nám výborně v kuchyni, neboť ušetříme jimi utěrky od spálení, jest však nutno, aby byly vždy blízko u pečí trouby zavěšeny.

Chňapky pereme jako utěrky.

Na utření prachu upravíme si tak zvané prachovky, též ze starých punčoch; výborně hodí se na ně punčochy jemné a pak zhotovíme je jako chňapky, ale pouze jednoduché. Jsou-li punčochy příliš jemné, tedy je sešijeme ze dvou částí.

Praní gumových pytlíků (sáčků).

Stříkací pytlíky, kterých používáme na krém, sníh atd. k ozdobě dortů atd., nesmíme práti v horké vodě, ani je sušiti na kamnech v horku, neboť jich gumový povlak změkne, je lepkavý, páchne a v krátké době sáček není k potřebě.

Pereme je pouze ve vlahé vodě, pak je utěrkou vysušíme, tak nám dlouho vydrží.

Jsou-li snad sáčky příliš mastné, tedy přidáme do vody lžici čpavku a po vyprání sáček ještě rychle ve studené vodě vypereme.

Mytí podlahy.

Myjeme-li podlahu, tu nutno hleděti k tomu, aby se brala často čistá voda, ve které je rozpuštěn kousek mýdla se sodou, nejsou-li totiž uschovány mydlinky od prádla. Těmi vždy trochu podlahu polijeme a kartáčem vydrhneme. Pak čistou vodou spláchneme a suchým hadrem vysušíme. Mokrý podlaha černá. Chceme-li míti podlahu křídově bílou, rozpustíme v horké vodě trochu chlorového vápna, roztokem část podlahy polijeme, pískem a věchtem vydrhneme. A nejen to, chlorové vápno je desinfekční prostředek, čistí vzduch, též hubí se jím obtížný hmyz. Musíme ho však používat s mírou, neb výpar z chloru způsobuje zápal v krku. K mytí podlahy výborně osvědčuje se Pilnáčkovy anglické terpentínové mýdlo (v krychlích po čtvrt kg), neboť hmyz zápachu terpentínového nesnese a zajde.

Služebné.

Při dnešní drahotě je to věru velkým vydáním, míti služebné dívky. – Jak málo je dnes hodných, příčinlivých a poctivých dívek! – Tam, kde je malá domácnost, hospodyňka zdravá a silná, je snad hříchem míti služky, vždyť nemá služka i paní co dělati. Jak mnoho zkázy přinášívá pak do skromné domácnosti takové hospodaření! Není nic krásnějšího, můžeme-li samy si svou malou domácnost obstarati a s pýchou ukázati svůj vzorný pořádek. Kolik je teď služebných dívek, které „paní“ porozumí, chce-li tato pořádek? Jsou z toho hádky, klepy a častá změna místa, a konec všeho jest, že ta „dobrá hospodyňka“ raději sleví na pořádku, jen aby se rozčilovati nemusila! Takové dívky, kteréž vskutku něco umějí, činí veliké nároky, a v malé domácnosti nelze s nimi počítati.

Tam, kde jsou dospělé dcery, nejlépe se naučí hospodařiti, nemají-li nikoho, kdo by za ně práci, která se jim nezamlouvá, udělal a tak při vlastním prožití práce nejlépe jí porozumí samy. Vždyť práce není hanbou – a myslím, že dívka všestranně vzdělaná může býti též řádnou hospodyňkou – taková má pak větší cenu než peníze!

Kde vypomáhá pečlivá matička radou i pomoci, tam se rychle a dobře mladá ženuška v domácnost vpraví. A což sirota...? Kam ta se obrátí, kdo jí upřímně poradí? ...Jen trpce nabytá zkušenost! –

KUCHAŘSKÉ PŘEDPISY

(pro 4–6 osob).

Patisk – byť i jednotlivých předpisů v knize této uvedených – bude po zákoně stíhán.

Sestavila jsem pro mladé, nezkušené hospodyňky, týdenní jídelní lístky pro 4–6 osob, v nichž s každým nepatrným zbytkem jest počítáno a vařeno pro malou domácnost. Uvedla jsem též, co který recept vydá, ať moučný neb masitý, tak aby se špatně nehospodařilo, jídla nezbyla; a kdyby přece, uvedla jsem, kterak jich zužitkovati.

Jídla ta uvádím v levném rozpočtu, neb mám za to, že při dnešní drahotě musí počítati každá rodina méně i více zámožná. Arci, když to poměry dovolí, jídla zlepšená vajíčkem, máslem atd., pokrmu nezkaží. Ve své knize vytkla jsem si vařiti úsporně, pamatujíc při pokrmu dražším na levný příkrm a opět naopak, střídajíc jídla masitá, moučná, zeleniny, jednoduchá a jemná. Jen to si přeji z duše upřímné – aby mne ta mladá hospodyňka pochopila, neb říkává se, že cesta do srdce mužova vede žaludkem. (Bohužel!!)

NEDĚLE:

Polévka s jaterními knedlíčky nebo smrži. – Husa, knedlík a zelí. – Piškotový závin se šodem nebo linecký koláč.

Polévka s játrovými knedlíčky.

Drůbky z husy. Křídla, krk a hlavu nasekáme, aby z nich lépe chuť vyšla (žaludek a srdce však ne), dáme je do 2½ litrového hrnce do studené vody vařiti a zaselíme je lžící soli. Kousek petržele, póru, mrkve, cibule a celeru rozkrájíme a dáme od každého druhu asi lžici na kousku loje neb jiné mastnotě osmažiti. Osmaženou přidáme k drůbkům a necháme zvolna 2½ hod. vařiti. Pak polévku zahustíme dvěma až třemi lžícemi bledé máslové jíšky, necháme povařiti a procedíme. Na drůbkách necháme trochu polévky. Na procezenou zeleninu nalijeme vodu zbylou z knedlíků, necháme povařiti a uschováme pro potřebu buď na omáčku nebo na polévku na druhý den.

Játrové knedlíčky. Utřeme kousek másla (asi jednu lžici), do něho rozetřeme jedno vejce, štipku soli, pepře, trochu majoránky, malý stroužek česneku, jednu rozstrouhanou žemličku, lžici mléka a 2 lžice utřených jater. Z toho všeho upravíme tužší těsto, je-li řídké, přidáme strouhanou housku. Děláme knedlíčky velikosti vlašského ořechu. Na zkoušku jeden hodíme do vařící polévky; nerozvaří-li se, zavaříme pak ostatní. Vaří se 7–10 minut. Polévku okořeníme muškátovým oříškem a zelenou petržilkou.

Smrže. Z téže hmoty játrové uděláme smrže. Rukou ve vodě smáčenou tvoříme špičaté, malé hlavičky smržů (jako u skutečných hub), nožičky děláme ze silnějšího těsta nudlového (makaron). Aby byly smrže úhledné, musíme míti nudlové těsta již dříve připravené a usušené (jest rychleji uvařeno než hmota játrová). Nejlépe použít za nožky smržů, krátké, silné Zátkovy makarony, tak zvané Canelony. Zavařují se do silné polévky a vaří se též asi 7–10 minut. Polévka se smrži předkládá se o hostinách nebo při lepších příležitostech.

Husa pečená.

Uvnitř i zevně osolenou husu položíme na prsa na pekáč, pokmínujeme, podlijeme velkou naběračkou vody a dáme ji do dobře vyhřáté trouby péci. Za hodinu ji obrátíme, hodně propícháme, aby z ní mezi pečením tuk vyprýštil. Musíme ji stále podle potřeby vlastní šťávou polévati, aby nevysmahla. Chceme-li míti hodně chruplavé kůrčičky, přendáme ji na nízký pekáč, málo podlijeme, husu pod křídly nařízneme, aby z ní pára vyšla, a necháme ji asi 20 minut při prudkém ohni dopéci. Připečení šťávu na stranách pekáčů odškrábeme a s ostatní šťávou zavaříme. (Zbude-li nám ta šťáva z husy, uschováme ji na druhý den buď do falešné polévky neb do hovězí; dodává polévce výtečnou chuť.)

Husu pečeme podle jakosti; tučné husy v měsících říjnu a listopadu pečeme 2½–3 hodiny. (Je-li husa příliš tučná a mnoho sádla z ní vyprýštilo, tedy je sebereme a jen trochu ho na pekáči necháme, husu vodou podlejeme, jinak by se

nám spálilo). Nejlépe peče se husa v tak zvaném dušáku, sestávajícího ze dvou stejných hliněných pekáčů, na sebe složených.

Knedlíky obyčejné.

Půl kg mouky na míse osolíme 1 rovnou lžící soli, zaděláme ¼ litrem vlahe vody a trochou mléka, zakverláme 1 nebo 2 žloutky (bílky uschováme do krému na piškotový závin), v řidší těsto, které hodně vytloukáme, až jde od vařečky a tvoří se bubliny, pak necháme 2 hod. státi; potom vmícháme 4–5 na kostičky rozkrájených housek, dobře zamícháme a necháme těsto odpočinouti. Asi za ½ hodiny dáme je na vál moukou posypaný, rozdělíme na 4 díly, které v šišky zlehka sválíme, a do vařící osolené vody vhodíme. Vaříme prudčeji 25 až 30 minut. Jeden knedlík na zkoušku uprostřed rozkrojíme a když se nám neboří prst, jest dosti. Tu rychle jeden po druhém vyndáme, krájíme a do pařáku dáváme, aby neoschly. (Všecky druhy zbylých knedlíků v pařáku ohřáté jsou od čerstvých k nerozeznání.)

Poznámka: Spíše dokáže mladá hospodyňka upravit dort neb cukroví, než uvařit dobrý, kyprý knedlík. Jakost jeho záleží na těchto pravidlech, kterých nutná dbáti: Na knedlík musí býti ta nejlepší, sypká mouka. Těsto přiměřeně husté, dostatečně vypracované. Dále musí býti vody, do níž knedlíky zaváříme, náležitě, raději více než méně. (Vaří-li se knedlík v málo vodě, aneb přestane-li se vařiti, jest slizký, neúhledný.) Též nesmíme počítati dobu varu od chvíle, kdy je do vody dáváme, nýbrž od doby, kdy se začnou vařiti. Mezi vařením musíme je vařečkou opatrně obracet. Uvařené knedlíky rychle rozkrájíme, jeden po druhém, aby se z nich pára odstranila. (Špatně počíná si hospodyňka, která uvařené knedlíky všecky na prkénko vyndá a zvolna jeden po druhém krájí, tím ztvrdnou.) Chceme-li mít knedlík jemnější, dáváme 2 žloutky, 1 celé vejce a žemličku, v troubě na másle osmaženou; těsto děláme pak řidší a dáváme více žemličky.

Děláme-li knedlíků více a chceme-li vejci šetřiti, tu přidáme do mléka kousíček kvasnic jako hrách velký.

Zelí.

Zelí naložené, je-li dobré, nepereme již, je-li však příliš kyselé, musíme je vyprati. Do zelí nalijeme malou sběračku horké vody, přidáme špetku kmínu, podle potřeby soli, lžičku sádla (na ½ kg) a necháme asi ½ hodiny vařiti. Je-li měkké, dáme na rendlík lžici sádla, ½ drobně nakrájené cibulky, necháme nepatrně zažloutnouti, přidáme 1 lžici mouky a necháme s cibulkou spejchnouti, na zelí to nalijeme a necháme dobře povařiti.

Zelí čerstvé, hlávkové či sladké. Malou hlávkou zelí rozkrájíme na tenké nudličky, vařící vodou spaříme a ocedíme. Na rendlík dáme na lžici sádla ½ rozkrájené cibulky zapěníti, zaprášíme moukou, přidáme špetku kmínu, soli, 2–3 kousky cukru, na to dáme zelí a necháme dusiti asi ½ hodiny. Ke konci přilijeme 2–3 lžice vinného octa, zahustíme lžící mouky a podle potřeby přilijeme vody. Též můžeme přidati několik lžic kyselé smetany, aneb lžičku bílého vína.

Zelí červené: Upravuje se tímž způsobem a hodí se ke koroptvím, aneb k podnadité mladičké vepřové.

Zelí z brukve (kedlubnu).

Oloupanou brukev na hrubém struhadle rozstrouháme neb na jemné nudličky rozkrájíme, dáme na rendlík, přidáme špetku soli, kmínu, dvě kostky cukru, lžíci másla neb i sádla, podlijeme trochou teplé vody a přidáme dvě lžíce octa. Necháme do měkka dusiti. Na to nalijeme několik lžic kyselé smetany (as čtyři neb šest lžic), do které jsme lžičku sypké mouky rozkverlaly. Necháme to až do zhoustnutí povařiti, načež podle chuti přidáme octa nebo přisolíme. Zelí toto hodí se zejména k huse, pečenému selátku a vepřové kotletě smažené a pod.

Z tuřinu upravujeme zelí tímž způsobem.

Piškotový závin.

Na jednu osobu počítáme jedno vejce. Tedy pro 4 osoby dáme 4 bílky do studeného kotlíku, přidáme špetičku soli a ušleháme je v tak pevný sníh, až se může krájet, aneb obrátíme-li kotlík, sníh nevypadne. Do něho zlehka zamícháme zbylé žloutky, 4 lžíce cukru, trochu citronové kůry, 3 lžíce mouky a vše zlehka promícháme. Hmotu namažeme na prst silně na plech máslem vymazaný a moukou poprášený. Pečeme v dobře prohřáté troubě asi ¼ hodiny do zlatova. Neboří-li se do ní prst, jest dosti. Pak za tepla nožem odlípneme, obrátíme a na rubu zavařeninou tence pomažeme, zavineme a necháme na plechu. Zdobíme jej krémovou čepicí.

Krémová čepice. Dva bílky ušleháme v pevný sníh, do kterého přidáváme za stálého šlehání 2 lžíce tlučeného cukru po troškách; šleháme tak dlouho, až je sníh velmi tuhý a pak jím závin na vrchu pomažeme, posypeme vanilkovým cukrem. Takto upravený dáme do vlažné trouby osušiti, aby byla čepice nahoře ztvrdlá. V době letní můžeme zdobiti závin jahodami, malinami neb rybízem, které klademe na sněhovou čepici.

Šodó. Zbylé 2 žloutky dáme do ½ litrového hrnku, přidáme k nim vrchovatou lžici tlučeného cukru (je-li víno příliš kyselé, neb na šodó můžeme vzíti i starší víno nakyslé) a 8 lžic bílého neb červeného vína, štipku skořice, kousíček citronové kůry, vše rozkverláme a necháme státi. Když se má závin nésti na stůl, teprve dáme šodó na plotnu a stále je kverláme, až je husté, pak je vylijeme kolem závinu na mísu a neseme na stůl.

Šodó rumové. Do půllitrového hrnku dáme 4 lžíce rumu, 3 lžíce vody, vrchovatou lžici cukru, 1 žloutek dobře rozkverláme a na prudkém ohni za stálého kverláni necháme zahoustnouti; rychle pak nalijeme kolem závinu.

Linecký koláč s tvarohem.

Na vál dáme 25 dkg mouky, 7 dkg cukru a 6 dkg uškrábaného syrového vepřového sádla neb másla, neb šetříme-li, dáme margarín „Smetol“, dobře vše rozdrolíme a přidáme rovnou lžičku pečivového prášku, trochu citronové neb

pomerančové kůry aneb muškátového oříšku a vše dobře promícháme. Utvoříme pak z toho dolíček, do kterého dáme půl vejce, 3 lžíce mléka, lžičku rumu a vše zaděláme ve vláčné těsto, které necháme odpočinouti. Třetinu těsta necháme stranou na mřížkoví a zbytek vtlačíme do koláčové vroubkované formy, okraje koláče zvýšíme vytlačáním těsta a naplníme touto nádivkou.

Nádivka: 25 dkg tvarohu dáme na misku, přidáme k němu zbylou půlku vejce, 2–3 lžíce cukru, sáček vanilkového cukru a asi 10 utlučených jader švestkových, načež vše dobře promícháme. Máme-li v zásobě nějaký bílek (1–2), ušleháme je ve sněh, který přidáme k tvarohu, stane se pak jemnější a nabude. Ze zbylé třetiny těsta vyválíme tenké mřížky, které klademe přes tvarohem naplněný koláč. Tyto potřeme vodou vypláchnou ze skořápky vejce. Pečeme volněji v dohře prohřáté troubě asi půl hodiny.

PONDĚLÍ:

Třená polévka bramborová. – Zadělávané drůbky s dušenou rýží nebo husí šoulet. – Vdolečky.

Polévka bramborová.

Zbylá polévka z drůbků a kostí ode dne předešlého se upraví takto: Do horké vody dáme vařiti asi 6 velkých okrájených a rozpůlených bramborů, osolíme a když změknu, scedíme vodu z nich do hrnku. Vařečkou je s kouskem másla a trochou mléka utřeme na jemnou kaši a přidáme na ně zbylou polévku i onu odcezenou z nich vodu. Okořeníme polévku trochou muškátového oříšku, trochou pepře a petržilky. Polévka musí býti zahoustlá, nesmí se dále vařiti, jinak ztrácí na chuti.

Zadělávané drůbky.

Zbylé uvařené drůbky: křídla, krk, srdce a žaludek (tuhou blanku ve vnitř odstraníme), maso na kousky nakrájíme a dáme je s trochou polévky na plotnu. V osolené vařící vodě uvaříme s kouskem másla malou růži květáku do měkka. Na másle uděláme řídkou bledou jíšku (asi dvě lžíce másla a mouky tolik, aby byla řídká), zalijeme jí vodou z květáku, přidáme trochu polévky z drůbků, trochu petržilky, štipku květu neb muškátového oříšku. Necháme dobře povařiti a zahoustnouti.

Dušená rýže.

As čtvrt kg přebrané rýže vypereme ve vlažné vodě, dáme ji do dvoulitrového rendlíku, zalijeme vařící vodou, aby rýží na dva prsty zvýši přesahovala, přidáme kousek cibule, protkнутé řebíčkem, lžičku soli, lžíci sádla nebo másla, rýži přiklopíme a dusíme v troubě as 20–30 minut do měkka. Udušenou, vařečkou zlehka promícháme, aby se vypařila a nelepila. Tímto způsobem upravíme rýži chutnou.

Uvařené husí drůbky dáme na mísu a k tomu rýži udušenou upravíme takto: Vypláchneme koflíček vařící vodou, naplníme ho rýží, kterou vyklopíme na mísu, čímž utvoří se kopeček, který zdobíme na vrchu sekanou zelenou petržilkou. Mezi kopečky rýže dáme kousek uvařeného květáku, politého rozpáleným máslem a posypaného smaženou, strouhanou houskou. Máme-li řetkvičky, čistě je omyjeme, červenou slupku od špičky dolů na několik lístků rozřízneme, tím uděláme z nich tulipánky, které dáváme mezi rýžové kopečky. K řetkvičkám přidáváme větévky zelené petržilky, čímž nabýváme pěkné ozdoby. Máme-li hříbky, dáme je tence nakrájené také k drůbkům vařiti.

Husí šoulet.

Zbude-li nám pečená husa, tu upravíme si tuto na různý způsob. Uvaříme půl kg přebraného, vypraného hrachu v horké vodě; na hrách dáme dovnitř hrnce pokličku, přikryjeme ho druhou poklicí a za občasného jím potřásání vaříme ho volně 2–3 hodiny do měkka; podle potřeby občasně zalijeme ho vřící vodou. Měkký hrách osolíme a necháme chvíli na kraji plotny státi, pak ho odcedíme. Vaří-li se hrách špatně, tedy přidáme k němu na špičku nože jedlé sody. Mezitím uvaříme si do měkka v zasolené vodě půl kg větších krup. Kroupy dříve dobře ve vlažné vodě vypereme a dáme je do studené vody zvolna vařiti; podle potřeby při vaření přilíváme vody, aby se nepřipálily, a změkklé osolíme. Ve větším rendlíku osmažíme do zlatova na husím sádle jednu větší na drobno nakrájenou cibuli; máme-li snad po ruce škvarky z husího sádla, tedy je k tomu přidáme. Přidáme uvařený hrách s kroupami, a dobře to spolu promícháme. Na větší pekáč, omastkem, nejlépe husím sádlem dobře vymazaný, dáme vrstvu těch krup s hrachem, na to položíme kousky zbylé pečené husy (bez kostí), na ně dáme opět vrstvu hrachu s kroupami a po vrchu polijeme to šťavou z husy aneb poházíme to husími škvarečky. Pečeme v dobře vyhřáté troubě as čtvrt hodiny. Kdo rád, může přidati trochu utřeného česneku. Je to neobyčejně chutné a výživné. Můžeme k tomu podávati kyselou okurku.

Pečená husa s kapustou.

Dušenou kapustu, připravenou jak v předpisech v knize této uvedeno, zahustíme růžovou jíškou z husího sádla připravenou. Na rendlík dáme vrstvu takto upravené kapusty, na to kousky zbylé pečené husy, pak opět vrstvu té kapusty atd., a dáme to prudce na 10–15 minut do trouby zapéci. Podáváme k ní osmažené brambory.

Vdolečky.

Na mísu dáme půl kg Loupalovy mouky jednomleté, pat. V. L. B., lžičku soli a trochu citronové kůry. V zimě dáme mouku na kamna ohřáti. Do koflíku vlahého mléka dáme 2 kostky cukru, 2 dkg kvasnic, lžici mouky rozkverláme a necháme na vlahém místě na kamnech zkynouti. (Kupujeme-li kvasnice v zimě, dáme tyto cestou do kapsy, aby nám nenamrzly, neb pak těsto těžko kyne.) Rozkverlaný zkynutý kvásek do mouky nalijeme, koflík vlahým mlékem vypláchneme, přidáme žloutek, nebo špetku „Žlutí“ A. Kejřové, rozkverláme, přidáme do mouky se lžicí rozpuštěného sádla neb másla, a vše zpracujeme v těsto. Je-li příliš tuhé, přidáme mléka; je-li řídké, přidáme mouky. Těsto vytloukáme, až se nám vařečky nechytá a necháme na kamnech na vlahém místě kynouti. Za ½–1 hodinu je zkynuté, rozválí se pak na pomoučeném vále na prst silné, formou na koblihy vykrajujeme vdolečky a necháme je ½ hodiny dokynouti. Zkynuté dáme smažiti do rozpáleného omastku, nebo je pečeme na plotně, aneb i na plechu máslem pomazaném v troubě. Pečeme-li vdolečky na plotně, musíme je po obou stranách prudčeji péci, jinak jsou tvrdé. Jsou-li po obou stranách dosti upečené, nechávají

se zvolna na okraji plotny dopéci, aby nebyly uvnitř syrové. Upečené vdolečky mažeme různými povidly, a to: borůvkovými, švestkovými, hruškovými.

Povidla borůvková. Borůvky přelité na síť vodou dáme rozvařiti. Jsou-li kyselé, přidáme trochu cukru a zahustíme je lžící mouky (asi na 1 litr borůvek). Utvoříme totiž z 1 lžice mouky a 1 lžice másla kuličky, které dáme do uvařených borůvek, čímž je zahustíme. Vychladlými povidly vdolečky potíráme, posypeme syrečkem (tvarohem) a pokropíme kyselou smetanou.

Povidla hrušková. Na ně možno upotřebiti i zmrzlých syrových hrušek, které i se slupkami rozstrouháme a necháme úplně bez přísady rozvařiti, načež vdolečky vychladlými povidly potíráme. Těchto povidel upotřebíme též na koláče, syrečkem je posypeme (syreček viz tvaroh ve stati „Mléko“), kyselou smetanou pokropíme a pak pečeme. Jsou to výborná povidla. Usušené hrušky se uvaří do měkka, jemně usekají a na upečené vdolečky potírají.

Povidla švestková na vdolečky upravují se řidší než do buchet nebo knedlíků, s přidáním horké vody, bez cukru a bez koření.

Vdolečky můžeme sypati též skořicí, cukrem anebo ustrouhanou čokoládou, dříve však omastkem potřeme.

Zbudou-li nám suché, nepomazané vdolečky, tu nakrájíme je na kostičky, dáme je na misku, přelijeme koflíkem vřelého mléka. Mléko z nich slijeme, polijeme je vřícím máslem a posypeme buď tlučenou skořicí neb strouhaným perníkem s tlučeným cukrem smíchaným. Slité mléko upotřebíme k zadělání knedlíků.

ÚTERÝ:

Polévka kroupová. – Hovězí maso s rajskou omáčkou a knedlíkem, aneb vepřový pilaf s rajskou omáčkou. – Sněhový kopec. – Mandlový aneb jadérkový pudding.

Polévka kroupová.

Půl kg hovězího masa buď z kýty od špičky nebo i přes žebra (je tučnější), kosti a kousek jater dáme do as třílitrového hrnce do vroucí vody vařiti (kosti a játra dáme hned do studené vody, aby se nám dobře vyvařily), přidáme lžíci soli, všechnu trochu osmaženou zeleninu a necháme zvolna asi 2½ hodiny vařiti.

Přebrané kroupy dvakrát ve studené vodě vypereme, dáme na ně studenou vodu (na osobu počítáme lžíci krup) a podle potřeby při vaření přiléváme k nim vodu nebo polévku. Uvařené pak dáme do odcezené polévky, do níž rozkverláme žloutek (bílek uschováme), okořeníme květem a sekanou zelenou petržilkou. Měkké maso vyndáme a přikryjeme. Na kosti nalijeme opět vodu a necháme vyvařiti. Kosti v zimě vyvařujeme až třikrát, aby se z nich veškeré výživné látky vyvařily.

Omáčka rajská.

Zapěníme na lžíci másla půl malé rozstrouhané neb jemně usekané cibulky a přidáme k tomu 3 kostky cukru, bobkový list, štipku dymiánu, 4 nová koření, 8 pepřů, 1 řebíček a kousek skořice. Na ¾litrový hrnek omáčky dáme 5 rajských jablíček a necháme je dusiti na té cibulce až jsou jako povidla. Nalijeme na ně slabé polévky a polovinu vody a necháme zavařiti s 2 lžícemi jíšky, na sádle neb na loji připravené. Povařenou omáčku sítím prolisujeme, přidáme 2–3 lžíce octa, osolíme a podle chuti upravíme. Místo jíšky můžeme ji také zahustiti 4–5 lžícemi dobré kyselé smetany, do níž rozkverláme vrchovatou lžíci mouky. Takto upravenou necháme ještě povařiti; jest velice dobrá.

Knedlíky jsou popsány na str. 13.

Vepřový pilaf s rajskou omáčkou.

Rozkrájíme čtvrt kg vepřového masa na menší kousky ve velikosti as lískového oříšku; dáme na rendlík na lžíci sádla zapěníti lžíci drobně rozsekané cibulky, vhodíme tam trochu papriky, necháme trochu zaškvířiti, přidáme k tomu osolené, nakrájené maso a necháme několik minut dusiti. Podlijeme pak trochou vody neb polévky a dusíme dále asi půl hodiny. Když maso jest poněkud změklé, přidáme k tomuž čtvrt kg ve vlažné vodě vyprané rýže a tolik vařící vody, aby rýži na dva prsty zvýší přesahovala. Přisolíme a přikryté necháme v troubě ještě asi půl hodiny dále dusiti. Vody již nepřidáváme! Vypláchneme ozdobnou formu studenou vodou, hotový pilaf do ní vtlačíme, vyklopíme na mísu a kolem rajskou omáčkou zalijeme; omáčku můžeme i zvláště podávati.

Turecký pilaf.

Skopové maso as $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ kg nakrájíme na menší kousky a osolíme ho. Na rendlík na lžici sádla nebo špeku dáme jednu cibulku, drobně nakrájenou i se slupkou, zažloutnouti. Na čtvrt kg masa stačí tento poměr. Maso na onu cibulku vložíme a do měkka dusíme za občasného podlití polévkou půl druhé až dvě hodiny. Pak tam přidáme větší špetku dobré sladké papriky. Mezitím vypereme šest lžic přebrané rýže. Na jiný rendlík dáme kousek na drobno sekané cibulky na lžici vepřového sádla neb husího zapění, rýži, kterou nechali jsme v troubě poněkud vyschnouti, na cibulku nasypeme, zamícháme, aby se nám tukem obalila a teprve pak přidáme vařící vody, aby as na dva prsty rýži přesahovala. K rýži přidáme dva utlučené řebíčky, lžičku soli a necháme vše v troubě dusiti asi půl hodiny. Měkké maso do té rýže zamícháme, do omáčky přidáme trochu polévky (aby bylo dosti omáčky), lžičku sypké mouky, aby zhoustla a necháme povařiti. Pak trochu té omáčky nalijeme na rýži s masem, zamícháme, necháme vypařiti (aby to nebylo příliš mokré), vtlačíme do kulatého velkého cedníku neb formy, podobné turbanu, vyklopíme na mísu a po vrchu špetkou papriky posypeme; ostatní procezenou omáčku kolem nalijeme.

Sněhový kopec.

4 bílky dáme do studeného kotlíku na sníh. Asi půl bílku dáme s 1 lžicí rybízové neb malinové marmelády na talíř a třeme to se šťávou z poloviny citronu čtvrt hodiny. Bílky v kotlíku ušleháme ve sníh, do zhoustlého zašleháme tolik lžic cukru, kolik je bílků a přidáme k tomu s bílkem utřenou marmeládu. Na malé talířky, máslem namazané a moukou posypané, upravíme sníh do kopečků, lžicí v másle namočenou děláme v něm dolíčky a drobně krájenými mandlemi pak kopečky sněhové posypeme. (Místo mandlí mohou se dáti švestková jádérka.) Talířky dáme na plech solí posypaný (aby nepopraskaly) do prohřáté trouby a pečeme sníh 10–15 minut tak, aby se nelípal. Je-li zavařenina příliš sladká, tedy upečený sněhový kopec pokropíme šťávou malinovou, neb rybízovou s přidáním několika kapek citronové šťávy. Je to jednoduché, výživné a levné jídlo. Hodí se i pro nemocné.

Mandlový pudding.

Na míse třeme 3 žloutky, 6 dkg tlučeného cukru, trochu citronové kůry a na špičku nože tlučené vanilky. Asi za čtvrt hodiny, když nám to zhoustne, přidáme 7 dkg sladkých mandlí a 1 dkg hořkých, se slupkami rozstrouhaných, ze 3 bílků tuhý sníh, 1 lžici jemně strouhané housky neb tlučeného sucharu. Formu puddingovou neb rendlík vymažeme máslem a vysypeme cukrem (na pudding cukrem), hmotou naplníme a poklicí uzavřeme. Tento rendlík vložíme do jiného, který jest do poloviny teplou vodou naplněn, a necháme v troubě $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ hodiny péci, pak sejmem poklici a necháme v troubě ještě nějakou minutu ztuhnouti. K puddingu podáváme šodó (viz str. 14).

Jadéřkový pudding.

Tatáž úprava i poměr, jako při mandlovém puddingu udáno jest, jen místo mandlí dáme usušená jadérka ze švestek. (Dbejme však, aby nebyla plesnivá.) Jadérka hrubě se roztlukou. Tento pudding jadéřkový jest chutný a poměrně proti nyní tak drahým mandlím velmi levný. (Jelikož uvedu dále více receptů s jadérky, které, doufám, že se budou hospodyňkám zamlouvati, upozorňuji je, že i ze sušených švestek lze jadérek upotřebiti. Jest škoda každé pecky, zahodí-li se, vždyť jadérko z ní nahradí v mnohých pokrmech příchutí mandlí.)

STŘEDA:

Gulášová polévka. – Telecí ledvina s bramborem neb bramborovým salátem.

Gulášová polévka.

Čtvrt kg hovězího masa z nohy neb odřezky od svíčkové nakrájíme na malé kousky. Rozkrájená cibulka se osmaží na lžici čerstvého másla neb sádla do růžova, přidá se k ní půl kávové lžičky papriky a zamíchá. Na kousky nakrájené maso se do toho vloží, osolí, opepří a dusí do měkka; podle potřeby přilévá se vody. Do hrnka na 2 l polévky dáme vařiti 1 lžici krájeného celeru, 1 lžici krájené petržele a touto polévkou guláš podléváme. Na čerstvém loji uděláme tmavší jíšku (asi 2 lžice). Na měkké maso procedíme polévku s uvařenou zeleninou, jíškou zahustíme a necháme povařiti. Přidáme 2–3 syrové, na drobné kostičky rozkrájené brambory, špetku kmínu a necháme to ještě 10–15 minut povařit. K tomu podáváme na nudličky nakrájený smažený chlebiček.

Telecí ledvina rolovaná.

Koupíme 1½ kg telecí ledviny. (Polovinu z tohoto kusu odřízneme a necháme na druhý den k večeři, buď ji upravíme jako zadělávanou s květákem aneb ji prošpikujeme a upečeme.) Koupíme proto více, abychom mohli závitky hezky upravit. Tenkým nožem vyřezeme všechna žebra (nejlépe nám to upraví řezník), dole maso od žeber několikrát nařízneme, aby se rozšířilo a trochu je poklepeme tak, abychom měli z masa placku. Tuto osolíme, položíme na ni ledvinu, kterou většiny tuku zbavíme, maso kolem ní stočíme, aby se spojilo a pevně motouzem ovážeme. Odkrájený tuk z ledvin dáme na pekáč, vložíme na to připravené maso a necháme na plotně pod poklicí asi půl hodiny dusiti. Pak dáme do trouby péci, přidáme lžici másla, vlastní šťávou poléváme, nebo podle potřeby přiléváme trochu polévky. Pečeme 1½ hodiny do růžova. K tomu dáme brambory osmažené, kompot anebo salát okurkový neb hlávkový. Je výtečná a pěkně vypadá, když se krájí na koláčky na mísu. Studená podává se zdobená aspikem a majonézou.

Kosti z masa upotřebí se do polévky.

ČTVRTEK:

Polévka nudlová. – Hovězí maso s cibulovou omáčkou a bramborem. – Jablečný závin. (O těstu máslovém, jeho příprava a upotřebení.)

Polévka nudlová.

Dáme pro 4–5 osob půl kg hovězího masa do třílitrového hrnce vody vařiti s osmaženou zeleninou. Tuto přidáme teprve, když polévka vře. Do přecezené uvařené polévky zavaříme nudle; maso vyndáme a kosti s přilitou vodou necháme znovu vařiti na jiný den.

Nudle. Z 1 vejce a vody (asi co obsáhne půl skořápky vaječné) zaděláme tuhé těsto z jemné mouky, hodně je vypracujeme a necháme pod hrncem půl hodiny odpočinouti. Pak je tence rozválíme a je-li suché, rozkrájíme na nudle. Tak máme nudle na dvakrát do polévky. Můžeme též z poloviny nakrájeti čtverečky (flíčky). (Jsou-li vejce laciná, uděláme si nudlí do zásoby, uložíme je do sklenice a zavážeme papírem, který vidličkou propícháme. Tak nám nudle vydrží dlouhý čas.)

Omáčka cibulová.

Drobně rozkrájenou menší cibuli dáme na lžíci sádla neb loje zapěníti, přidáme mouku (mnoho ne, aby to nebylo příliš husté) a necháme to pěkně do žluta osmažiti. Zalijeme polévkou a trochou vody ($\frac{3}{4}$ l omáčky), přidáme do ní 5 pepřů, štipku květu a necháme povařiti. Uvařenou omáčku procedíme. K tomu dáváme brambory. (Brambory je nejlépe dáti do teplé vody vařiti, jsou tak chutnější.)

Lístkové pečivo (máslové i sádlové).

A. **Máslové.** Na vále smícháme 15 dkg jemné mouky (ze sypké je sušší těsto) s utřenými 5 dkg másla. V menším hrnku rozkverláme 1 žloutek, rovnou lžičku soli, pak 10 polévkových lžic studené vody a do dobře rozkverlaného přidáme 1 lžíci citronové šťávy neb octa. Tímto zaděláme připravenou mouku v těsto vláčnější než na nudle; dobře je vytloukáme, až se válu nechytá, a pak je ve čtverec vyválíme. Mezitím jsme uhnětly ve studené vodě 10 dkg másla, které jsme v menší čtverhrannou placku upravily. Nyní čtverec těstový rozválíme, máslovou placku vložíme doprostřed a těsto přes něj ze čtyř stran přeložíme. Zabalené těsto válečkem náležitě naklepeme, rozválíme a na 3krát přeložíme a necháme na vále odpočívati, v době letní ve sklepě. Mezitím upravujeme si různé nádivky, které níže jsou uvedeny. Asi za $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ hodiny opět těsto rozválíme, přeložíme na třikrát a necháme znovu odpočinouti. Po ustanovené době rozválíme je na trubičky (kremrole) na stéblo silné, na záviny a podobné, pak poněkud silněji. Polovinu rozváleného těsta dáme na plech, který jsme studenou vodou přelily, naplníme různými nádivkami a přikryjeme druhou polovinou. Můžeme též kousek těsta odříznouti, v tyčinky vyváletí a povrch ozdobiti (tvořiti mřížky). Těsto

se potře buď vodou aneb rozkloktaným vejcem. Toto těsto se musí opatrně péci. Troubu vyzkoušíme takto: Stríkneme na uzavřenou troubu studenou vodu, a syčí-li, jest trouba dosti horká. Máslové těsto pečeme s počátku prudce a pak necháme volněji dopéci, aniž bychom oheň příkládáním zvětšovaly. Máme-li zejména vrchní hliněnou troubu, docílíme krásně upečeného lístkového těsta. Pečeme do růžova 25–30 minut. Když upravujeme máslové těsto, hledíme, abychom co možná nejméně mouky na vále posypávaly, tím těsto tvrdne. Jest to velice vděčné těsto, poměrně levné a neobyčejně chutné.

B. Sádlové. Místo másla dá se syrové vepřové, nožem uškrábané sádlo. Též můžeme na místě sádla neb másla upotřebiti margarín „Tama“; jest pak nejen pěkné, ale také levnější. Placku z něho musíme asi 1 lžící mouky spojit. Ostatní vše pracuje se tak, jak bylo při máslovém těstu výše uvedeno.

Z máslového těsta dělají se záviny, máslové trubičky, koláčky, rohlíčky, jablka v županu, řezy a pod.

Závin jablkový. Rozválíme připravené těsto na stéblo silně, posypeme trochou usmažené housky, jablky nakrájenými na tenké lístky, skořicovým cukrem, trochou ustrouhané citronové kůry a pohodíme tlučenými švestkovými jádřky aneb ořechovými. Druhou rozválenou podobnou placku přikryjeme a pečeme, jak uvedeno.

Tvarohový závin. Máslové těsto na pomoučeném vále rozválíme na dlouhou stejnou placku (delší než je plech), polovici té placky posypeme trochu strouhanou houskou, aby od tvarohu nevodnatěla, a plníme ji tvarohovou nádivkou. (Viz str. 29) Můžeme k tomu také přidati několik hrozeinek a na kostičky nakrájený citronát. Druhou polovicí těsta ji přikryjeme, kraje prsty přitlačíme a upečeme. Pečeme, jak udáno bylo, zprvu prudce, pak mírněji dopékáme, aby hezky lístkovalo. Upečený pak vanilkovým cukrem proprášíme a krájíme v řezy.

Makový závin upravujeme jako tvarohový. Úprava máku uvedena v kapitole: „Nádivky do koláčů a buchet“.

Hruškový závin. Rozválené máslové těsto posypeme smaženou houskou a pokryjeme rozvařenými hruškami (Hrušková nádivka uvedena při vdolkách na str. 29).

Ořechový závin upravíme, jak výše jest uvedeno, a pokryjeme ořechovou nádivkou. (Viz str. 30).

Jadřkový závin. Místo ořechů dáme 2–3 lžice tlučených švestkových jáder.

Třešňový závin. Rozválené těsto máslové se dá na plech (jako při závinech předešlých), posype smaženou strouhanou houskou, tlučeným cukrem se skořicí a třešňemi pecek zbavenými, a to jen do poloviny. Druhou polovinou je pokryjeme a upečeme.

Višňový závin upravíme rovněž tím způsobem.

Máslové trubičky (krémrole).

Máslové těsto nakrájí se na dlouhé širší proužky, které se ovinou lehce na tvořítka ve vodě namočená, dají se na studenou vodu přelitý plech a pomažou

se žloutkem s trochou vody smíchaným. Pekou se zprvu prudce a pak pomaleji. Upečené sejmou se s tvořítek a dají znovu na plech do trouby, aby vnitřek, který bývá vlhký, se dopek. Pak teprve plní se krémem nebo šlehanou smetanou. Na máslové nebo margarínové lístkové těsto a pod. výborně osvědčila se Loupalova jednomletá mouka patent V. L. B., neboť těsto z ní krásně lístkuje a jest velmi lehoučké.

Krém vařený. Necháme vařiti na perlu 10 dkg kostkového a půl sáčku vanilkového cukru se 2–3 lžícemi vody. (Do drátěného očka nabereme cukru a foukneme do něho; ulítne-li bublina a udrží se na chvíli, je cukr dosti svařený.) Zatím si ušleháme 2 bílky v pevný tuhý sníh a svařený cukr pomalu za stálého šlehání do něho lijeme. Necháme chvíli státi a plníme jím trubičky pomocí stříkačky. Nemáme-li této stříkačky, tedy je plníme jen lžičkou a naplněné dáme asi 5 minut do trouby ztuhnouti. Kdyby byl krém špatně udělaný, vytékal by z trubiček. Stane-li se nám ta nehoda a krém se nepovede – jest řídký – upravíme z něho kornoutky. Viz další předpisy.

Máslové koláčky.

Čtverečky z máslového těsta naplníme zavařeninou neb povidly, mákem a j., a rohy přeložíme a spojíme jako u koláčů. Hotové pomažeme vodou se žloutkem smíchanou. Pečeme je v dobře prohřáté troubě (jak je shora při máslovém těstě uvedeno) asi 15–20 minut.

Máslové rohlíčky.

Z máslového, silněji rozváleného těsta krájíme trojúhelníčky, do kterých dáváme lžičku ořechové nádivky (viz str. 30) a přeložíme je jako rohlíčky. Ostatní vše jako u koláčků.

Jablíčka v županu.

Malá jablíčka zbavíme prostředků, třeba vypíchnutím tvořítkem z krémrole a ponoříme je několikrát do vařící vody, aby se pak nerozpekla, anebo je uvaříme s přidáním citronové nebo pomerančové kůry ve sladké vodě. Vychladlá, plníme buď zavařeninou anebo mandlovou nádivkou (viz str. 30). Otvor nahoře malým kouskem jablíčka zalepíme. Máslové těsto na prst silně rozválené rozkrájíme na čtverečky. Doprostřed každého čtverečku dáme plněné jablíčko, přeložíme cípy a přehneme je jako u koláčů. Dáme je na plech vodou přelitý do horké trouby péci. Dříve je potřeme na povrchu žloutkem, nebo jen vodou. Upečená jablka posypeme cukrem.

Řezy.

Řezy se žloutkovým vanilkovým krémem. Z máslového těsta uděláme 2 úzké, stejné pruhy na plech, propícháme je špičatým nožem, aby se při pečení neudělaly bubliny. Jeden upečený pruh se pomaže žloutkovým vanilkovým krémem, druhý upečený se na řezy rozkrájí a těmito natřený první spodní pruh

pokryje. Pak teprve řezy (spodní) ostrým nožem dokrojíme. (Dělá se to tak proto, aby se vrchní pruh nelámala a aby krém při řezání nevyběhl.) Posypáváme je vanilkovým cukrem.

Žloutkový krém vanilkový. Do půllitrového hrnku dáme 10 lžic mléka nebo smetany, 1 vrchovatou lžící cukru, 1–2 žloutky, kousek rozstrouhané vanilky, citronové kůry a vrchovatější lžící mouky. Dobře vše rozkverláme, dáme na plotnu a za stálého míchání necháme zhoustnouti. Vylijeme to pak rychle na talíř a potíráme tím upečenou plochu.

Místo žloutkového krému děláme též:

Řezy s rumovým krémem. Tatáž práce a poměr jako u žloutkového krému, pouze do vychladlého krému dáme 1 lžící rumu nebo jiného likéru.

Pomerančový krém. Tatáž práce a poměr. Místo vanilky a citronové kůry dáme cukr na pomerančové kůře otřený. Hotový krém pak pokryjeme na upečené máslové těsto drobně krájeným, jáderek zbaveným pomerančem.

Řezy s kávovým krémem. Tatáž úprava krému s příchutí vanilky (jako u žloutkového), do kterého dáme 1 lžící silné uvařené studené černé kávy anebo kávového likéru. Můžeme také přidati 2–3 dkg utřeného dobrého másla.

Řezy s bílkovým krémem. Upečené máslové pruhy potřeme marmeládou, pokryjeme na 2–3 prsty vysoko bílkovým vařeným krémem (viz: Máslové trubičky na str. 24) a nožem uhladíme.

Jahodové řezy. Počínáme si tak jako u předešlých, jenom že krém, kterým jsme plnily krémrole, silněji na spodní máslový pruh naneseme. Do hotového krému přidáme asi 1 lžící lesních nebo zahradních jahod, které dříve utřeme. I několik celých můžeme přimísiti.

Malinové řezy upravují se jako jahodové, místo jahod dáme maliny.

Rybízové řezy upravujeme jako předešlé, pouze do krému rozmačkáme trochu rybízu; též možno zdobiti povrch krému celými snítkami rybízu.

PÁTEK:

Polévka chřestová, hrášková, aneb z fazolových lusek. – Roštěná s bramborem nebo rýží. – Koláče s tvarohem a mákem.

Polévka chřestová.

Hlavičky chřestu očistíme, nakrájíme je na kousky a dáme do zasolené vody vařiti; zbylé od nich stonky chřestu vaříme s kostmi a s kouskem jater v jiné nádobě (jinou zeleninu nedáváme, neboť by rušila chřestovou chuť). Jsou-li stonky měkké, protlačíme je sítím k uvařeným chřestovým hlavičkám a polévku z kostí a jater k tomu procedíme. As na 2 litry polévky (pro 4–6 osob) bereme 2–3 lžíce dobré bledé máslové jíšky, kterou jsme dříve ve studené vodě rozkverlaly, necháme v polévce povařiti a zahoustnouti. Okořeníme buď květem nebo muškátovým oříškem. Než neseme polévku na stůl, zjemníme ji přilitím koflíku syrového mléka, v kterém jsme 1 žloutek rozkverlaly. K polévce této podáváme na nudličky nakrájenou osmaženou housku, krupicový nebo piškotový svítek.

Hrášková polévka.

Zelený hrášek, as 4 lžíce, dáme na rendlíček s kouskem zelené sekané petržilky a lžící másla chvíli dusiti, pak přilijeme tolik slabší polévky z kostí, kolik potřebujeme, a upravujeme dále jako polévku chřestovou.

Polévka ze zelených fazolových lusek.

Fazolové lusky zbavíme postranních tuhých vláken, nakrájíme je na drobné kousky, dusíme jako hrášek a připravujeme pak polévku jak shora uvedeno.

Roštěná dušená.

Koupíme as 1 kg nasekaných roštěnek na oběd i večeři. (K večeři můžeme je upravit se smetanou.) Maso osolíme, opepříme, na obou stranách naklepáme, kůžičky na dvou místech nařízneme, aby se roštěná nezkroutila. Na omeletní pánvi z černého plechu (černé omeletové pánve jsou nejlepší k rychlému pečení a smažení) dáme kousek loje. Na hodně rozpálený lůj pak dáme roštěné v mouce obalené a po obou stranách jednu po druhé rychle opékáme. To činíme proto, aby se šťáva v mase srazila a toto zůstalo šťavnaté. Jak často mívají v domácnostech maso bez šťávy s dobrou omáčkou! To je tím, že se maso dá hned dusiti na cibulku, aniž by se šťáva v mase dříve srazila. – Dříve než počneme roštěnky opékat, usmažíme si na velkém rendlíku větší cibuli na lžici másla neb sádla do zlatova. Přidáme lžici vody nebo polévky, aby se cibulka nespálila, a odstavíme stranou. Opečené a odkapané roštěnky vložíme do rendlíku na cibulku, poklicí je přikryjeme a necháme zvolna dusiti. Aby se nepřipálily, občas jimi vařečkou pohneme a podléváme trochou vody nebo polévky, podle toho, jak chceme míti

mnoho omáčky. Asi za hodinu, jsou-li měkké, je vyndáme na čistý rendlík a omáčku (ne příliš hustou ani příliš řídkou) na ně prolisujeme.

Zbylou prolisovanou cibulku přidáme do polévky na kosti a povařenou pak procedíme do hráškové polévky. K roštěné dáváme buď loupané brambory nebo od druhého dne osmažené, které ozdobíme větvičkami zelené petržilky.

Také místo bramborů můžeme k roštěnce upravit dušenou rýži v podobě kopečků; i zbylá ohřátá rýže se dá k nim upotřebiti.

Roštěnky se smetanou.

Na zbylé dušené roštěnky i se šťávou (na 3–4) nalijeme koflík kyselé smetany, do níž rozmícháme 1 lžičku mouky. Necháme zavařiti, přidáme několik kaparů, trochu citronové kůry i šťávy a necháme opět povařiti. Podáváme k tomu zbylý knedlík v pařáku ohřátý, aneb uděláme noky.

Roštěná na divoko.

Místo kaparů dáme 1 bobkový list, špetku dymiánu, 4 nová koření, 6 pepřů a 1 řebíček a několik kapek citronové šťávy nebo dobrého octa, a necháme dobře povařit, pak omáčku procedíme.

Noky k masu.

Utřeme lžící másla s 1 žloutkem (bílek uschová se na druhý den buď do polévky nebo do moučnicku), ¼ litrem mléka, lžičkou soli a 40 dkg mouky v tužší těsto, dobře je vytlučeme, vykrajujeme lžící noky a zaváříme do osolené vařící vody. Vaříme je 10 minut. Uvařené pokropíme rozpáleným máslem, posypeme smaženou rozstrouhanou žemličkou a dáváme kol roštěnek. Pro domácnost, jsme-li sami, stačí jen smaženou houskou posypati, aby úhledně vypadaly. Velice jsou dobré ke kuřeti na paprice.

Kynuté koláče obyčejné.

Na mísu dáme půl kg Loupalovy jednomleté mouky, 2 lžíce cukru, 1 rovnou lžičku soli, trochu citronové kůry a muškátového oříšku. V koflíku v oslazeném vlahém mléce necháme zkynouti 2 dkg kvasnic a zkynuté vlijeme do mouky. Pak přidáme ještě 1 žloutek v trošce mléka rozkverlaný a naposledy 3–5 lžic vlahého másla. Mléka dáme asi ¼ litru, podle toho, jak je mouka suchá, a vytlukáme, až se těsto na vařečku nelípá. Čím více je vypracujeme, tím je lepší. Vypracované těsto dáme na kamna na hrnec kynouti asi ½–1 hodinu. (Je třeba dáti pozor, aby se těsto nespánilo.) Ze zkynutého děláme na vále menší nebo větší bochníčky, které necháme chvíli kynouti, rozválíme a plníme pak různou nádivkou. Nato je dáme na pomaštěný plech, zkynuté kraje pomažeme rozmíchaným vajíčkem a necháme ještě dokynouti. Menší koláče pečeme v troubě ¼ hodiny, větší asi ½ hodiny.

Loupáčky jednoduché.

Tatáž příprava těsta jako na koláče, až na máslo, které nedáme rozehráti, nýbrž syrové na plátky nakrájené je vpracujeme do zkynutého těsta. Zkynuté rozválíme na vále v dlouhou, na prst silnou placku, máslem (5–10 dkg) tence krájeným tuto placku poklademe, několikrát ji přeložíme, jak jest udáno při těstu máslovém. Pak těsto zase rozválíme a nakrájíme z něho čtverečky, které plníme nádivkou. Rohy čtverečků spojíme jako u koláčů, navrchu je máslem pomažeme a na plechu necháme kynouti. Zkynulé pečeme 15–20 minut v dobře prohřáté troubě. Tak si upravíme dobré a levné koláče.

Z těsta toho můžeme dělati rohlíčky buď plněné nebo prázdné a rozkrájenými mandlemi sypané.

Rohlíčky loupáčky na jiný způsob: Do těsta, podle předcházejícího návodu upraveného, dáme ještě 5 dkg rozpuštěného omastku. Těsto vytlučeme, nenecháme je však kynouti, ale ihned děláme rohlíčky, které necháme volně vykynouti. Tento způsob jest vhodný pro léto, neboť se jím lépe pracuje.

Koláče loupavé se připravují také tak.

Nádivky do koláčů a buchet.

Mák. Umletý mák dáme do vařícího mléka vařiti (na dvě hrsti máku koflík mléka). Když se mléko vyvařilo (často mícháme mákem, aby se nepřipálil), odstavíme a vychladlý mák v hmoždíři utlučeme, aneb na kamenné pánvi jemně utřeme. Přidáme do něho tlučený cukr, trochu tlučené skořice, tlučený řebíček a trochu citronové kůry. Takto upraveným plníme buchty nebo koláče.

Tvaroh. Půl kg tvarohu, 2 žloutky (je-li tvaroh tuhý, trochu sladké smetany), 2 hořké ustrouhané mandle, trochu citronové kůry, 3 lžičky cukru a málo vanilky nebo květu utřeme dohromady a obdržíme nádivku dobré chuti. Máme-li 1 nebo 2 zbylé bílky, pevně je ušleháme a přidáme do tvarohu, který se tím neobyčejně zjemní. Tento předpis platí pro tvarohovou nádivku vesměs, ať ji dáváme do jakéhokoliv pečiva. (Nemáme-li hořkých mandlí, dáme lžičku roztlučených švestkových jader.)

Povidla. Jsou-li povidla tuhá, rozředíme je teplou vodou, přidáme trochu citronové kůry, tlučený řebíček, trochu rumu nebo jiného likéru a podle chuti osladíme.

Nádivka ze sušených hrušek. Sušené hrušky vypereme ve vlažné vodě, nalijeme na ně studenou vodu a uvaříme je do měkka. Uvařené rozsekáme nebo přes síto protlačíme; jsou-li příliš husté, přidáme k nim trochu té vody, co se v ní vařily, a podle chuti snad přisladíme. Jinou příchuť jim nedáváme. Dáváme je na koláče, posypeme hustě tvarohem a pokropíme kyselou smetanou: pečeme je 15–20 minut do růžova. Upečené necháme chvíli státi, aby nádivka ztuhla a pak je teprve krájíme a sypeme vanilkovým cukrem.

Jablka. Rozstrouhaná jablka dáme dusiti na kousek másla (poměr: 3 velká jablka a 1 lžičku másla), přidáme do nich 2 polévkové lžičky cukru a do měkka je dusíme. Do vychladlých přidáme kousek citronové kůry a tlučené vanilky. (Přidáme-li do nich trochu bílého vína, jsou jemnější.)

Ořechová nádivka. Utlučeme jemně v hmoždíři 10 až 15 vlašských ořechů, přidáme 4 lžíce strouhané housky, sucharů nebo piškotových drobečků, 1–2 vrchovaté lžíce tlučeného cukru, špetku vanilky a 3–4 lžíce mléka nebo smetany, aby byla vláčnější. Dobře umícháme a necháme chvíli státi, než ji upotřebíme.

Šimlová nádivka. Roztlučený nespářený mák smícháme s tvarohem, přidáme kyselé smetany a podle potřeby cukru, aby to bylo vláčnější (je-li tvaroh suchý). Nádivkou tou koláče pomažeme a hustou kyselou smetanou pokropíme.

Nádivka z brusinek. Vezmeme lžíci brusinek i se šťávou (podle potřeby i více šťávy, aby se nádivka rozředila), přidáme do nepřípraveného tvarohu a podle potřeby cukru a utřeme. Jest to rychlá a dobrá nádivka. Vypadá pěkně růžová a hodí se i do buchet.

Mandlová nádivka. Usmažíme dvě strouhané žemličky s půl lžicí másla do zlatova. Vychladlé polejeme 5 lžicemi sladké smetany, posypeme vanilkovým cukrem, připraveným ze sáčku cukru vanilinového, a 2 lžic cukru tlučeného s 12 strouhanými mandlemi (2 hořké), smícháme a přidáme tlučenou skořici. Máme-li žloutek, přidáme ho do toho, ale nemusí býti. Tím pak plníme jablíčka v županu, omelety, rohlíčky neb i buchtíčky.

Jadéřková nádivka. Místo mandlí dáme jemně utlučená švestková jadérka.

Mandlové sypání. Zpracujeme lžíci čerstvého másla, lžíci vanilkového cukru, 2 lžíce mouky a asi 10 sladkých rozemletých mandlí (nejsou-li, dáme švestková jadérka). Je-li to příliš mastné, přidáme trošičku mouky. Na koláče s malinovou zavařeninou toto pak sypeme.

SOBOTA:

Polévka krupicová. – Hovězí maso s kyselou čočkou. – Trhanina. – Krupičná trhanina.

Polévka krupicová.

Do čisté hovězí polévky zavaříme krupici (na osobu lžíci krupice) a necháme 10 min. vařiti. Do polévky rozkverláme vejce. Máme-li játra, rozkrájíme je vařená na nudličky do polévky. Dobré příchuti dodá polévce uvařený kousek kvěťáku, který do ní rozkrájíme. Okořeníme ji květem neb muškátovým oříškem a sekanou zelenou petržilkou. Máme-li houby, necháme v ní několik rozkrájených hříbků uvařiti.

Čočka na kyselo.

Asi půl kg přebrané a ve studené vodě vyprané čočky dáme do vařící vody a necháme ji zvolna vařiti. (Dá-li se do studené, ráda se rozváří a pozbývá chuti.) Vody musí býti tolik, aby byla čočka potopena; dovnitř na ni dáme malou poklici, která pevně přiléhá, a druhou poklicí přikryjeme nádobu, v níž čočku vaříme. (Poklice dovnitř dává se proto, aby se čočka nevařila ob zrna.) Čočkou občas zatřepáme, aby spodní přišla navrch a podle potřeby přiléváme teplé vody. Je-li měkká, osolíme ji a scedíme. Za 1 hodinu je uvařena.

Sladkokyselá omáčka. Uděláme z 1 lžíce sádla řidší zlatovou jíšku. Do ½litrového hrnku vody dáme 2–3 lžíce octa, 2 kostky cukru, 2 lžíce jíšky a necháme dobře povařiti. Když dáváme již oběd na stůl, dáme do této omáčky měkkou odcezenou čočku, a necháme var přejíti. (Kdyby se tam čočka dala dříve, ztvrdla by.) Omáčka musí býti sladkokyselá.

Čočku můžeme též omastiti smaženou cibulkou na sádle. Také dáváme k čočce karbanátky, párky nebo klobásy.

Trhanina.

Z ½ l mléka, 2 žloutků, lžíce cukru, trochu soli, citronové kůry a mouky připravíme si řídké těsto, jako na omelety, a hodně je rozmícháme. Ze zbylých bílků ušlehaný tuhý sníh do těsta zlehka zamícháme. Na omeletní pánvi rozpálíme kousek másla, těsto na to tence nalijeme, a dáme do trouby prudce péci. Když naskáčí bubliny, vidličkou je roztrháme a necháme dopéci. Pečeme asi 5 až 10 minut. Upečené dáme na talíř a pocukrujeme. Podáváme k ní malinovou šťávu. Tak si upravíme rychlý a chutný moučník.

Krupičná trhanina. Do ½ l mléka dáme ⅛ l krupice a necháme to asi hodinu státi. Na to přidáme vše ostatní a pracujeme tak, jak výše při „Trhanině“ uvedeno.

NEDĚLE:

Polévka s kapustovým svítkem. – Vepřová pečeně, knedlík se zelím. – Chlupaté knedlíky. – Řezy z bramborové mouky.

Polévka s kapustovým svítkem.

Dobře vypranou menší kapustu dáme vařiti do teplé vody a zsolíme. Měkkou usekáme. Na misce dobře utřeme 2 žloutky, 2 lžíce strouhané, mlékem skropené žemličky, trochu květu a pepře. K tomu dáme usekanou kapustu a ze 2 bílků tuhý sníh. Vše pomalu zamícháme, vlijeme na omastkem vymazanou, moukou vysypanou omeletní pánev a v troubě pečeme 10–15 minut. Pak necháme prochladnouti, nakrájíme na kostky, dáme do polévkové mísy a hovězí polévku na ně nalijeme. (Hovězí maso upotřebíme na druhý den.) Pro hosty vykrajujeme svítek v podobě malých lístků.

Vepřová pečeně.

Koupíme asi $\frac{3}{4}$ –1 kg vepřového masa, bůček neb pečínku, pro 4–6 osob (kousek z toho odřízneme a schováme syrový na příští den na závitky.)

Maso dáme na pekáč kůžičkou dolů, posolíme, okmínujeme, podlijeme naběračkou vody a pečeme v prohřáté troubě asi $\frac{1}{2}$ –1 hodinu. Nato je obrátíme, kůžičku na čtverečky nařezeme, trochu osolíme a pečeme ještě $\frac{3}{4}$ –1 hodinu, podle toho, jaké jest maso. Kolem pekáče připečená šťáva se odškrábe a nechá se v ostatní šťávě v pekáči zavařiti. K vepřové pečení podává se knedlík a zelí. (Viz str. 13)

Pečeme-li jen malý kousek, je dobře si maso na plotně před pečením trochu pod poklicí udusiti a měkké pak prudce v troubě nechat zčervenati, neboť jest šťavnatější a nesmrskne se.

Chlupaté knedlíky.

Asi 15 prostředních bramborů omyjeme, rozstrouháme a dáme je na síto. Nyní proléváme je tak dlouho studenou vodou do hrnce, až je tato bramborová drť bílá a zbavena veškerého škrobu. Drť vymačkáme, dáme na mísu a přidáme 3–4 hrsti bílé mouky a lžíci soli. Vše dobře prohněteme, tvoříme rukou ve vodě máčenou knedlíky jako vejce veliké a házíme je do zasolené vařící vody. Vaříme je asi 15 minut. Uvařené vložíme do připraveného zelí. Knedlíky chlupaté nesmějí dlouho státi, proto se rychle vkládají do zelí. Zůstanou tak pěkně bílé, nezmodrají a neztvrdnou.

Dovést chlupatý knedlík počítá se k „vyššímu kuchařskému umění“. Zpravidla bývají modré a tvrdé.

Bramborová mouka.

Když jsme brambory (při chlupatých knedlíkách) prolévaly, usadil se nám na dně hrnku bramborový škrob. S toho vodu slijeme, čerstvou nalijeme, škrob propereme a necháme ustáti a usadit. Pak ještě jednou čerstvou vodou přelijeme, znovu vše opakujeme a odcedíme. Když je škrob úplně bílý, vyndáme ho na mísu, necháme na vzduchu proschnouti a pak dáme na vlažné místo na kamna doschnouti. (Kdyby se prudce na kamnech sušil, zklíhovatí a je nepotřebný.) Je-li mouka dostatečně suchá, proseje se a podle potřeby v hmoždíři roztluče. Tato bramborová mouka je výborná a upotřebí se na piškotový závin, piškotovou buchtu a pod.

Řezy z bramborové mouky.

Ušleháme v kotlíku neb kamenném hrnku 4 celá vejce, 8 dkg cukru a špetku vanilky neb citronové kůry. Pak to dáme na kraj plotny a šleháme, až je to husté a šlehačka v tom zůstává státi. (Pozor však, aby se to nespánilo!) Potom to s plotny odstraníme, šleháme dále do vychladnutí, přidáme 12 dkg bramborové mouky, nemáme-li bramborové, dáme pšeničné a 3–5 dkg rozpuštěného vlahého másla neb margarínu „Tama“. Nalijeme těsto ve výši prstu na nízký pekáček, potřeny máslem, posypaný moukou, a dáme volněji péci 12–15 minut. Když se prst neboří, jest dosti upečeno. Vychladlé v polovici rozřízneme, potřeme jednu půlku krémem rumovým (viz str. 26, 57), druhou polovinou přikryjeme a krájíme řezy.

Borůvkové řezy. Tatáž hmota, jen že syrovou tuto směs poházím syrovými borůvkami, které nepatrně skořicovým cukrem posypeme. Pak dáme péci a vše ostatní děláme tak, jak v receptu uvedeno jest.

Třešňové neb višňové řezy. Poházíme-li místo borůvek směs třešněmi, máme řezy třešňové, poházíme-li je višněmi, máme řezy višňové.

Rybízové řezy. Totéž zpracování hmoty, kterou poházíme zrnky rybízovými. Upečenou (máme-li zbylé bílky) potřeme vařeným bílkovým krémem. (Viz „Máslové trubičky“ na str. 24)

Švestkové řezy. Totéž, jak dříve uvedeno. Syrové švestky nakrájíme na čtvrtky a na povrchu je nepatrně posypeme skořicovým cukrem.

Meruňkové řezy. Místo švestek dáme krájené meruňky. Upečenou směs potřeme bílkovým krémem (viz „Piškotový závin“, str. 14) a dáme do trouby pak na chvíli zažloutnouti.

Ostružinové řezy. Hmotu poházíme ostružinami.

PONDĚLÍ:

Polévka čočková. – Kapustové neb zelné závitky. – Škubánky neb bramborový nákyp.

Polévka čočková.

Zbylá polévka z kostí, kapusty a zbylá čočka (bez omáčky) se dá povařit, pak se čočka prolisuje a je-li hustá, propláchneme síto ještě vodou. Do polévky dáme asi lžici jíšky, štipku pepře, rozkrájíme na kostičky párek neb slaninu a necháme ji povařit. Dáváme k ní osmažený chlebiček.

Kapustové neb zelné závitky.

Na strojku rozemeleme aneb v jemnější kaši usekáme zbytky masa hovězího, as čtvrt kilogramu, a tučné syrové maso vepřové (též as čtvrt kilogramu), uschované z předešlého dne. Kaši masovou dáme na mísu a dle potřeby osolíme. Promícháme asi 8 lžic té kaše se 4 lžícemi zbylé dušené rýže, 1 vejcem, štipkou pepře a muškátového oříšku. Můžeme přidati kousek uzeneho rozemletého masa neb slaniny. Do spařeného kapustového neb zelného listu dáme tuto kašovinu (žebro listu natlučeme, aby se při stáčení nelámalo), stočíme a nití svážeme. Takto upravené závitky vložíme do rendlíku máslem vymazaného a dáme do trouby péci. Pečeme je asi ½ hodiny a mezi pečením je poléváme kyselou smetanou (asi koflík smetany na 8–10 závitků). Upečené závitky vyndáme, nití opatrně zbavíme a do zbylé omáčky po nich přidáme trochu polévky, štipku mouky a necháme jí povařit. Závitky dáme na jiný rendlík, omáčku na ně procedíme a podle chuti ještě přisolíme. K tomu jest výtečná vařená kapusta v uzene polévce. Dušený brambor se také k tomu hodí. – Máme-li naložené listy zelné, jest tento pokrm z nich daleko chutnější.

Poznámka. Zbude-li nám té masové kaše, přidáme k ní z 1 bílku sních a dáme ji na omeletovou pánev máslem vymazanou neb do nízkého rendlíku péci a máme výtečný svítek na jiný den do polévky.

Škubánky.

Syrové oloupané brambory rozkrájíme na půlky a necháme v 2½litrovém hrnku vařiti (asi na 4 prsty vysoko, aby nebyl hrnec plný). Vházíme je do vařící vody, kterou lžicí soli osolíme. Z nedovařených ještě (ne však syrových) odlijeme trochu vody. Na brambory nasypeme talířek bílé sypké mouky a vařečkou děláme tak zvané „štouchy“ (díry, aby voda přišla zespoda navrch a mouka se dobře povařila; necháme to zvolna asi čtvrt hodiny na kraji plotny dovařiti. Je-li to husté, přilijeme trochu té odlité vody z bramborů, pak je hodně vařečkou vymícháme. (Vodu ze škubánků upotřebíme do polévky nebo ji přilijeme druhého dne na kosti.) Jsou-li škubánky řídké, lepí se na zuby a jsou nedobré. Dobře promíchané vykrajujeme lžicí omočenou v rozpáleném omastku a klademe na mísu. Na povrchu se posypou strouhaným syrečkem a omastí máslem. Též se mohou

posypati mákem s cukrem smíchaným a omastiti sádlem. (Zbylé škubánky na omastku ohřáté jsou dobré k večeři, hodí se k pečení, guláši nebo i roštěné.)

Škubánky na jiný způsob.

Do třílitrového hrnce dáme kilogram na čtvrtky krájených, oloupaných bramborů, přidáme k nim lžíci soli a tolik horké vody, aby byly zatopeny. Když jsou brambory napolo vařené, slijeme z nich vodu, přidáme k nim osminu kilogramu krupice a totéž množství sypké mouky. Uděláme do bramborů obrácenou vařečkou asi pět štouchů, nalijeme na ně naběračku vody z bramborů a necháme je na kraji plotny as dvacet až třicet minut dojíti – dovařit.

Pak je bramborovým tlukátkem dobře prošťoucháme, promícháme a pak ještě silnou vařečkou hodně propracujeme.

Škubánek, má-li býti chutným, musí býti tužší, ne řídký, hlavně aby se nelípal.

Ze zbylých škubánek nejlépe od druhého dne děláme

smaženky:

Zbylý škubánek trochu v mouce propracujeme, vyválíme v placku výše malíku a různými tvořítky vykrajujeme z něj kousky, které pak v rozšlehaném vejci a Zátkově smažence obalíme. Pak je smažíme na omastku do růžova, prudce.

Podáváme je k masům, hlavně pak k pikantním omáčkám (svíčkové, srnčí, zajíci atd.).

Bramborový nákyp s bílou pěnou.

Třeme pilně čtvrt hodiny 4 žloutky, čtvrt kg jemně roztlučeného cukru, z ½ citronu drobně krájenou kůru, pak přimícháme po troškách ½ kg vařených, jemně ustrouhaných bramborů a mícháme vše tak dlouho, až se dělají bubliny. Nato přidáme ze 4 bílků tuhý sníh, rychle promícháme, vlijeme do máslem vymazané, houskou vysypané formy a necháme zvolna ¾ hodiny péci. Upečený a vychladlý vinnou pěnou pokryjeme a zrnky rybízu okrášíme.

Bílá vinná pěna. Dva bílky se ušlehají v pevný sníh a k nim přidává se za stálého šlehání po troškách 14 dkg cukru. Zamícháme do směsi 5 lžic bílého teplého vína, které jsme s kouskem skořice a citronové kůry svařily, na konec dáme lžíci rumu aneb punče. Tím nákyp potřeme a předkládáme ihned na stůl. (Dlouhým stáním krém zvodnatí.)

ÚTERÝ:

Polévka strouhaná. – Hovězí maso. – Koprová omáčka s knedlíkem. – Krupicová kaše.

Polévka strouhaná.

Z 1 vajíčka, sypké mouky, špetky krupice a vody, asi tolik, co obsahuje jedna vaječná skořápka, rozděláme hodně tuhé těsto a dobře vypracované na struhadle ustrouháme. Strouhání to zavařujeme do odcezené vařící polévky a necháme jen několik varů přejítí. Kořeníme zelenou petržilkou. Strouhání stačí na dvakrát.

Koprová omáčka.

Do litrového hrnku dáme slabou polévku a dvě lžíce bledé máslové jíšky. (Děláme-li omáčku z naloženého kopru, dáme jej hned do omáčky vařiti, je-li však z kopru čerstvého, přidáme jej, až je hotova.) Do koflíku kyselé smetany dáme lžící mouky, rozkverláme a do omáčky nalijeme. Necháme povařiti, zahoustnouti a podle chuti přidáme octa nebo soli. Než neseme omáčku na stůl, rozkverláme do ní 1 žloutek.

Koprová omáčka z mléka. Do jednolitrového hrnku dáme ½ litru syrového neb svařeného mléka a přidáme 2 lžíce sypké mouky. Omáčku za stálého kverlání necháme na plotně zahoustnouti až než ji neseme na stůl, odstavíme ji. Za několik minut do ní rozmícháme 2–3 lžíce vinného teplého octa a 1 lžící jemně usekaného kopru. Podle chuti pak přisolíme neb okyselíme. Přidáme-li ocet studený, tu se omáčka ráda srazí.

Knedlík uveden na str. 13.

Krupicová kaše.

Do litru vařícího mléka za stálého míchání sypeme krupici (asi koflík), trochu zaselíme a necháme asi čtvrt hodiny vařiti. Je-li kaše příliš hustá, přidáme trochu mléka. Do uvařené na míse uděláme lžící důlky, polijeme ji rozpáleným máslem a posypeme skořicí a cukrem. Také ji můžeme medem políti a posypati rozstrouhaným perníkem. Pro děti polijeme jí rozehřátou malinovou neb jinou marmeládou.

STŘEDA:

Švábská polévka. – Kotleta na kmíně. – Omelety s mandlovou nádivkou.

Švábská polévka.

Z kousku jater, kostí a zeleniny upravíme polévku. Zeleninu, mrkev, celer, kedluben, kterou dáme na stůl k polévce, ozdobně vroubkovaným nožem nakrájíme. (Kapustu, malou, dáme vařiti celou.) Květák, též i trochu zeleného hrášku, dáme zvlášť do malého hrnku vařiti. Houby naložené, čerstvé nebo suché, dáme do procezené polévky povařiti, polévku zapražíme 2 lžicemi máslové jíšky a okořeníme kořením.

Pro denní potřebu stačí tato slabá polévka z kostí a zeleniny s přidáním Gráfova polévkového koření. Máme-li hosty, uvaříme dobrou hovězí polévku, k ní přidáme drůbky z kuřat, čímž chuť její zvýšíme.

K této polévce upravíme zeleninu ozdobně v lasturách takto: Kousek uvařené mrkve, celeru, květáku a srdéčko z kapusty, hrášek, položíme na lastury (škeble), na zeleninu dáme čtvrtku vejce na tvrdo uvařené, k tomu přidáme kousky rozkrájených jater, žaludku nebo srdéčka z drůbeže a posypeme sekanou zelenou petržilkou. Na talířku podáváme zvláště smažený chlebiček.

Kotleta na kmíně.

Na omeletní pánvi zapěníme na 1 lžici sádla 1 lžici cibulky, do zapěnění cibulky dáme štipku kmínu. Malé 3–4 vepřové kotlety osolíme, pak naklepeme a zlehka v mouce obalíme. Prudce na pánvi 5–7 minut po obou stranách pečeme, pak růžové podlijeme polévkou neb vodou. Omáčku zahustíme moukou, necháme povařiti, kotlety vyndáme a omáčku na ně procedíme. Dáváme k tomu šťouchané nebo loupané brambory.

Telecí kotlety upraví se podobně.

Omelety lité.

V půl litru mléka řádně rozkverláme 2 žloutky, trochu citronové neb pomerančové kůry, 1–2 lžice cukru, štipku soli a přidáme tolik Loupalovy jednomleté mouky, aby bylo zahoustlé těstíčko. Zbylé bílky ušleháme v pevný sníh, přidáme k těstu a zlehka zamícháme. Rozpálenou omeletní pánev pomazeme buď máslem neb sádlem. Do rozpáleného omastku těsto tence nalijeme, prudce po obou stranách do zlatova opečeme a hotové omelety potřeme mandlovou nádivkou. (Mezi nádivkami, viz str. 30)

Omelety stočíme a dáme na máslem pomazaný pekáč do trouby zapéci, pak zalijeme koflíkem mléka, do kterého jsme 1 vajíčko rozkverlaly. Omelety můžeme též plniti tvarohem, které pak jen bez podlití mlékem necháme zapéci nebo je potíráme marmeládou a tyto necháme pouze ohřáti. Než je neseme na stůl, sypeme je vanilkovým cukrem.

ČTVRTEK:

Polévka s játrovou rýží. – Hovězí maso, houbová omáčka s bramborem. – Řízek s mrkví.

Polévka s játrovou rýží.

Smícháme 2 lžíce naškrabaných jater, lžičku másla, 1 vejce, asi 2–3 lžíce rozstrouhané žemličky, 2 lžíce studeného mléka, štipku soli, pepře, malý stroužek utřeného česneku a řádně to dohromady umícháme. Takto umíchané dáme do obráceného struhadla a vařečkou tlačíme nudličky do vařící polévky. Nejde-li to protlačit, přidáme trochu studené polévky. Nudličky se vaří v polévce asi 5 minut, tuto pak okořeníme ještě usekanou zelenou petržilkou.

Houbová omáčka.

Rozkrájíme 3–4 hříbky, dáme je na kousku omastku se štipkou kmínu dusiti, pak je trochou slabé polévky zalijeme a zahustíme buď máslovou jíškou neb několika lžicemi kyselé smetany, do které jsme rozkverlaly 1 lžící mouky. Máme-li jen houby sušené, dáme je vařiti a trochu považené rozsekáme. Nalijeme na ně hovězí polévky, zahustíme máslovou jíškou a necháme povařiti a okořeníme omáčku květem.

Smažený řízek.

Osolený telecí řízek naklepeme, pomoučíme, omočíme ve vejci, (nejlépe když bílek ušleháme, obal řízku je pak mnohem křehčí), pak obalíme v strouhané housce a na sádle smažíme. Usmažené necháme řádně odkapat a polijeme rozpáleným máslem (ušetříme tím drahé máslo). Řízky pečeme 5–10 minut v omastku dosti rozpáleném (hodíme-li do omastku drobeček a když syčí, teprve řízky smažíme). Upotřebený omastek necháme chvíli státi, pak jej slejeme a opět k smažení upotřebíme. Když se řízky dopékají, propíchají se, aby byly křehčí.

Chceme-li šetřiti, tu osmažíme řízky prudce na margarínu „Smetol“, necháme je z tuku odsáknouti a pak je horké na míse srovnané polijeme trochou rozpáleného másla nebo sádla.

Dušená mrkev.

Na nudličky rozkrájenou mrkev dáme do litrového rendlíku do vařící vody dusiti. Na 3 mrkve dáme lžící másla, zsolíme a přidáme 2 kostky cukru. Když je měkká, zahustíme ji 1 lžící mouky ve studené vodě rozkverlanou a necháme povařiti. Mrkev musí býti sladká a proto podle potřeby přidáme cukr.

Mrkev v mléčné omáčce.

Mrkev upravíme jak v předcházejícím předpise; zahustíme jí však následujícím způsobem:

Z 1 lžíce másla uděláme s přidáním potřebného množství mouky bledší jíšku, zalijeme ji 3–4 lžícemi syrového mléka, dobře ji umícháme, přidáme k měkké mrkvi a necháme ji chvíli povařit.

Dušená brukev (kedluben).

Brukev se rovněž tak upravuje, jenom že nedáme tolik cukru (½–1 kostku), přidáme 3 nová koření a štipku květu a pepře. Brukev je lépe krájet na plátky.

PÁTEK:

Polévka bramborová. – Guláš s bramborovým knedlíkem neb dušenou rýží. – Lívance.

Polévka bramborová.

Na kousky rozkrájené oloupané brambory dáme do zasolené studené vody vařiti, přidáme zbylou houbovou omáčku ze dne předešlého, kousek mrkve, celeru, petržele a kapusty na nudličky nakrájené, a polévku z kostí. Bylo-li více té houbové omáčky ze suchých hub, nepřidáme již jíšky, nýbrž jen stroužek se solí utřeného česneku, trochu majoránky, pepře a celerové nati. Zbylou cibulku od procezeného guláše do ní přidáme a podle chuti ještě osolíme.

Guláš.

Pro 4 osoby koupíme i na večeři 1 kg masa z nohy neb z opony (maso to nabude a je šťavnaté) aneb i palec od svíčkové a rozkrájíme na větší kousky. Velkou rozkrájenou cibuli dáme buď na lžici másla neb sádla, se štipkou papriky zčervenat a rozkrájené maso osolené a opepřené dáme na ni pod poklicí dusiti, občas tím zamícháme a podlijeme buď polévkou neb vodou. Za 2–2½ hodiny bývá guláš měkký, pak ho necháme vysmahnouti a lžící mouky maso posypeme, necháme ji s masem zaškvířiti (ale opatrně, aby se nepřipálila), aby byla omáčka dobrá a pěkné barvy; proto se tím stále asi 5 minut míchá. Podle toho, mnoho-li omáčky potřebujeme, podlejeme guláš vodou neb polévkou, necháme povařiti, maso drátěnou nabíračkou vyndáme, omáčku zahustíme a na maso procedíme. Ke guláši podává se brambor, bramborový knedlík neb i dušená rýže.

Guláš po francouzsku. Zbylý guláš (k večeři) i s omáčkou upravíme následovně. Přidáme do něho půl koflíku kyselé smetany, asi 1 lžici kaparů, trochu červeného vína (asi 1–2 lžice), kousíček citronové kůry a necháme několik varů přejíti.

Podáváme k němu knedlíky obyčejné neb bramborové, a celerový salát. Takto upravíme rychlou a dobrou večeři.

Bramborové knedlíky.

Dáme vařiti 1 kg bramborů. Uvařené oloupané rychle na vále válečkem zpracujeme se 16 vrchovatými lžicemi mouky a 8 lžicemi krupice. Přidáme lžici soli, 1 vejce, rychle vše spojíme v hladké těsto a dobře ještě válečkem vytlučeme. Dříve než začneme dělati knedlíky, jest dobře uvařiti na zkoušku jeden malý knedlík. Nerozvaří-li se, tvoříme pak z těsta jako pěst velké, podélné knedlíky, které necháme vařiti v zasolené vodě 10–15 minut; je-li těsto řídké a knedlíky se rozvaňují, tedy zapracujeme do něj ještě trochu mouky. Klesnou-li ke dnu, musíme je vařečkou pozdvihnouti. Uvařený knedlík zkusíme a nelepí-li se, když jej uprostřed rozkrojíme, je dosti uvařen. Tyto knedlíky podáváme také k vepřové pečení, nebo ke skopové se smetanou. Jsou též velice chutné, polejeme-li je

rozpáleným máslem neb sádlem, ve kterém bylo dosti cibulky do růžova usmaženo. Používají se jako samostatné jídlo k večeři.

Chceme-li míti bramborové knedlíky kypřejší, dáme místo krupice strouhanou housku.

Bramborové knedlíky s povidly. Totéž těsto jako při bramborových knedlíkách, se na kousky rozkrájí a doprostřed dáme lžici povidel (nepřipravených); tvoříme podélné knedlíky a vaříme je, jak již udáno. Tyto knedlíky mastíme rozpáleným sádlem a sypeme hodně strouhanou, do zlatožluta smaženou žemličkou. V létě poléváme je rozškvařeným máslem a sypeme slazeným tvarůžkem.

Bramborové povidlové tašky. Předešlého dne uvařené brambory (asi 60 dkg) rozstrouháme, přidáme k tomu 15 dkg mouky, 1 lžičku soli a 4 dkg másla nebo sádla, které v mouce dříve rozdrolíme, jedním vejcem to vše v těsto spojíme, které dobře válečkem vytlučeme a necháváme je chvíli odpočinouti. Pak je vyválíme na pomoučeném vále na stéblo silně, nakrájíme z něho čtverce, plníme je uprostřed tuhými povidly neb tvarohem, kraje do trojhranu přeložíme a prsty je přitiskneme, aby se těsto spojilo, a vaříme pak asi 7–10 minut. Uvařené mastíme sádlem a sypeme osmaženou strouhanou houskou.

Bramborový závin. Totéž těsto jako na bramborové tašky na pomoučeném vále rozválíme, posypeme strouhanou smaženou houskou, stočíme v závin a dáme do dobře vypraného ubrousku. Ubrousek zavážeme a dáme do většího rendlíku s vařící vodou. Vaříme 15–20 minut. Závin vyndáme z ubrousku (neboří-li se prst, je dosti) a na prkénku ho nití rozkrájíme. Podává se jako příloha místo bramborových knedlíků.

Bramborový závin z uzeného masa. Táž příprava, pouze do smažené housky dáme uvařené sekané, tučné uzené maso. Tento závin předkládá se s kyselým vařeným zelím.

Na tašky a závin nutno upotřebiti zbylých bramborů z předešlého dne.

Lívance.

Dáme do dvoulitrového hrnku 1 litr vlahého mléka, žloutek, 1 rozstrouhaný vařený brambor, 1 lžičku soli, štipku květu, 2 dkg zkynutých kvasnic, mouky asi půl kg a zaděláme to v řídké těsto, aby se lilo, a dobře rozkverláme. Je-li těsto řídké, tedy přidáme do něj ještě trochu Loupalovy jednomleté mouky, z které jsou lívance velmi kypré a chutné; vydrží i několik dnů vláčné. Necháme asi hodinu na kamnech v hrnci zkynouti. (Pozor, aby se nespánilo!) Na lívanečnicku dolíčky vymažeme sádlem neb máslem, necháme rozpáliti, těstem polijeme a rychle lívance pečeme po obou stranách (ne příliš prudce, aby nebyly uprostřed syrové). Upečené mažeme povidly, sypeme strouhaným tvarohem (syrečkem) a kropíme kyselou smetanou. Můžeme je též mastiti máslem a sypati skořici s cukrem smíchanou. V době borůvek můžeme je mazati povidly borůvkovými, které syrečkem posypeme a kyselou smetanou kropíme. Přidáme-li ušlehaný bílek, jsou lívance kypřejší.

Vaječník.

Zbudou-li nám suché lívance, rozkrájíme je na menší kostečky, dáme je na kousek sádla na pánev do růžova osmažiti; pak přidáme k nim 2–3 celá vejce, špetku soli a za stálého míchání necháme je ztuhnouti.

Jest to chutná a při tom dosti sytá večeře, zejména pro děti.

SOBOTA:

**Polévka kapaná neb se smaženým hráškem. – Hovězí maso s kapustou.
– Rýžová kaše neb jahelník se sušenými švestkami neb meruňkami.**

Polévka kapaná.

Rozkverláme lžící mouky s 1 vejcem v řídké těsto, lejeme je do vařící polévky a vidličkou při tom v polévce mícháme. Chceme-li míti kapání větší, vidličkou nemícháme. Můžeme též udělati těsto z polovice vejce, lžice mléka a podle potřeby mouky.

Polévka se smaženým hráškem. Totéž těsto, do kterého přidáme jednu lžící bílého vína, lejeme skrze síto neb struhadlo, které má větší dírky, do rozpáleného omastku. Vidličkou kapání v omastku od sebe oddělujeme, šumovkou vybíráme a řádně odkapané dáváme do polévky. K smažení hrášku můžeme upotřebiti omastku sehraného z polévek, též i margarínu „Smetol“ neb „Kosmos“.

Dušená kapusta (s hovězím masem).

Na nudličky nakrájenou kapustu ve studené vodě vypereme, ve vařící vodě spaříme a odcedíme. Na menší kapustu dáme půl jemně rozkrájené cibulky na sádlo nebo máslo zapěníti a osolenou, spařenou, scezenou kapustu na ní dusíme a občas ji polévkou podlijeme. Měkkou kapustu lžící mouky zaprášíme, aby zahoustla, a opeříme ji. Maso s kapustou obložíme dušenými brambory.

Uzené maso s kapustou. Kapustu dusíme na slanině na kostičky rozkrájené s cibulkou a pokračujeme tak, jak udáno v předpisu předešlém. Do hotové kapusty dáme na kostky rozkrájené tučnější uzené maso a necháme vše ještě trochu na plotně ohřáti. Podáváme k večeři.

Kapustová poupátka. Špatných, žlutých lístků zbavená kapustová poupátka spaříme vařící vodou a necháme je asi 5 minut v ní státi. Asi na litrový rendlík poupátek uděláme ze lžice másla neb sádla řídkou bledou jíšku a dusíme v ní spařená odcezená poupátka, trochu je polévkou zalijeme (asi tolik, aby omáčka byla zahoustlá) a přidáme ještě lžící na kostky rozkrájené slaniny. Do měkkých rozkrájíme na kostičky syrový, oloupaný brambor a necháme ho do měkka v poupátkách udusiti. Podle potřeby osolíme a opeříme.

Jahelník se sušenými švestkami neb meruňkami.

Půl litru jáhel polijeme vařící vodou, kverlačkou vypereme, vodu slijeme, opět je studenou vodou prolijeme a dáme se špetkou soli do omastkem vymazaného rendlíku, polijeme je mlékem, aby na dva prsty jáhly přesahovalo. Nyní rozkrájíme na kousky deset sušených dřívě vypraných meruňek neb sušené švestky, aneb konečně i sušené hrušky a do jáhel zamícháme, po vrchu poklademe kousky másla, rendlík přiklopíme a volně v troubě necháme dusiti a to nejméně jednu hodinu. Kdyby byly jáhly příliš suché a ještě tvrdé, pak nutno je teplým mlékem ještě políti. Upečený jahelník posypem cukrem nebo k němu

podáváme ovocné šťávy. Zbude-li nám nějaký, upravíme z něho druhý den velice chutný nákyp.

Rýžová kaše.

Čtvrt kg přebrané, a ve dvou vodách vyprané rýže dáme na rendlík do 1½ litru mléka a necháme zvolna vařiti, občas ji však zamícháme, aby se nepřipálila. Vaříme ji 1½ hodiny a mezi vařením přiléváme do ní teplého mléka. Měkkou zasolíme, dobře promícháme a dáme na mísu. Lžicí děláme v ní důlky pro rozpálené máslo a sypeme skořicí s cukrem smíchanou. Ze zbylé kaše uděláme si druhý den rýžový nákyp.

NEDĚLE:

Polévka s noky. – Hovězí maso, omáčka kyselá křenová. – Kuře pečené s kompotem. – Rýžový neb jáhlový nákyp s malinovou šťávou aneb ovocný dort.

Polévka s noky.

Utřeme lžící másla, přidáme žloutek, 2 lžíce mléka, štipku soli, trochu muškátového oříšku a tolik mouky, aby z toho bylo řidší těstíčko, do kterého ještě přidáme z 1 bílku ušlehaný sníh. Uděláme jeden nok a na zkoušku zavaříme v polévce; nerozvaří-li se, je těsto dobře připravené. Rozbíhá-li se těsto, přidáme mouky a pak lžičkou ve vařící polévce máčenou noky vykrajujeme a vaříme asi 5–10 minut. Do polévky dáme vařiti játra z kuřat a uvařená do ní rozkrájíme. Nakonec přidáme drobně usekanou zelenou petržilku.

Omáčka křenová kyselá.

Asi do 2 lžic rozstrouhaného křenu dáme 6 lžic polévky, 4 lžíce vody, 2 kostky cukru, štipku soli, 1 rozstrouhané míšeňské neb renetové jablíčko a necháme to pod pokličkou na stole státi. Musí býti sladkokyselá. V omáčnicku podává se k hovězímu masu. Hodí se též dobře ke studené vepřové neb telecí pečení.

Kuřata pečená.

Opařené, vykuchané, dobře (uvnitř i zevně) umyté a nasolené kuře dáme na pekáč (prsíčky dolů). Do něho dáme očištěný kořen petržele i se zelenou snítkou. Na pekáč dáme (na 1 kuře) 1 lžící másla, podlijeme to naběračkou polévky neb vody a dáme péci. Aby nevysmahlo, často je polévkou neb vlastní šťávou podléváme, obrátíme a zase pečeme (celkově 1½ hodiny). Podle potřeby mezi pečením je obracíme, aby bylo hezky červené (mladší na jaře pečeme ½–¾ hodiny). Upečené vyndáme, na díly rozsekáme a omáčkou polijeme. (Připecená šťáva na pekáči se do ostatní šťávy odškrabe a v ní nechá zavařiti). K tomu dáváme nové brambory, které házíme do zasolené okmínované vařící vody. (Zcezenou vodu z nich uschováme na druhý den buď do polévky neb na podlití masa.) Uvařené brambory dáme kolem pečeného kuřete, ozdobíme je snítkami zelené petržilky a podáváme k nim různý kompot.

Rýžový nákyp.

Na nákyp upotřebíme zbylou kaši ode dne předešlého; není-li té, uvaříme si asi 10 lžic čerstvé a necháme vychladnouti. Mezitím umícháme 2 lžíce másla, 2–3 lžíce cukru, 2 žloutky a trochu pomerančové neb citronové kůry a třeme asi čtvrt hodiny. Do toho přidáme po lžici vychladlé kaše a třeme k jedné straně, až je všechna kaše zamíchaná, ochutnáme, a není-li dosti sladká, přisladíme.

Oloupaná jablíčka nakrájíme na lístky. Polovinu kaše dáme na vymazaný a moukou vysypaný pekáček, na to dáme lístky jablečné, které posypeme skořicovým cukrem, druhou polovinu kaše přikryjeme a dáme do prohřáté trouby péci (asi 1/2–3/4 hodiny).

Ze 2 bílků ušleháme tuhý sníh a do něho za stálého šlehání přidáváme po troškách lžici tlučeného cukru a šleháme dále; pak opět do něho zašleháme lžici cukru, až je velmi tuhý a necháme ho v kotlíku ve studené vodě státi.

Upečený nákyp pokryjeme tímto sněhem v podobě čepice, vanilkovým cukrem hodně posypeme a dáme do vlahé trouby zapéci. Též můžeme do nákypu dávat celá malá jablíčka, ohryzků zbavená a zavařeninou naplněná. Není-li třeba šetřiti, můžeme dáti o 2–3 žloutky více, neboť tím nákyp nezkažíme, nýbrž zjemníme. Vychladlý nákyp nakrájíme na čtverce a rybovkou na mísu vyndáme. K němu podáváme malinovou aneb jinou ovocnou šťávu v likérových sklenkách.

Rýžový nákyp na jiný způsob. Zbude-li nám méně kaše, dáme ji na vymazaný pekáček (příprava jak výše udáno), pokryjeme rozstrouhanými jablky, zapečeme asi čtvrt hodiny a pak pokryjeme následujícím těstem:

Piškotové těsto. Do tuhého sněhu ze 2 bílků přidáváme znenáhla (vždy trochu) 2 polévkové lžice cukru za stálého šlehání, až sníh zhoustne. Zlehka pak vařečkou do něho zamícháme 2 žloutky, 2 1/2 lžice mouky a trochu citronové kůry. Tím upečenou rýži s jablky pokryjeme a necháme v dobře prohřáté troubě asi 10–15 minut péci. (Když se do něho prst neboří, je upečený.) Tak výhodně upotřebíme i menší zbytek kaše.

Jáhlový nákyp.

Čtvrt kg jahel vařící vodou spaříme, zcedíme a opět spaříme, necháme chvíli státi a pak je studenou vodou ještě prolijeme; neboť jáhly bývají hořké a hořkost tu nutno odstraniti. Spařené jáhly dáme do kamenného rendlíku, nalijeme na ně mléko nebo polovinu vody a mléka, přidáme kousek cukru, kousek másla, špetku soli a necháme je za občasného podlití vařícím mlékem vařiti do měkka. Z uvařených vychladlých jahel upravujeme nákyp jako rýžový.

Lépe jest den před tím jahelnou kaši uvařiti.

Ovocný dort.

Dáme na vál 20 dkg mouky, rozdrobíme v ní 8 dkg másla neb margarínu „Smetol“, přidáme 6 dkg tlučeného cukru, lžici strouhaných mandlí, trochu vanilinového cukru, 1 lžičku pečivého prášku, zaděláme to 2 lžicemi mléka, jedním vejcem a lžicí rumu ve vláčné těsto, které vypracujeme a necháme odpočinouti.

Vroubkovanou koláčovou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní vtlačíme a pečeme volně do růžova asi 20–30 minut. Upečený opatrně na podnos vyklopíme a uděláme z mandlové (marcipánové) hmoty okolek.

Okolek.

5 dkg tlučeného cukru, 5 dkg strouhaných mandlí, trošku bílku v porculánovém hmoždíři utlučeme; z utlučené vyválíme tenčí tyčinku, kterou okraj upečeného dortu zvýšíme. Musíme však dříve okraj dortu pomazati mlékem a teprve pak tyčinku na to upevniti.

Vnitřek naplníme následujícím:

Náplň.

Upečený dort potřeme čtyřmi lžicemi brusinek; na to pak nalijeme rosol: Svaříme 20 lžic vody, 5 dkg tlučeného cukru, půl balíčku dra Oetkera Reginy (jest jemnější nežli želatina); kal povrchu sebereme a přidáme k tomu lžici rumu. Prochladlé nalijem na dort a v chladnu ztuhnouti necháme. Vychladlý – nejlépe, druhého dne nakrájíme na díly.

Místo brusinek možno dáti i některý jiný kompot, mezi který přidáme dva až tři kousky drobně nakrájené v cukru zavařené pomerančové kůry.

PONDĚLÍ:

Nudlová polévka zapražená. – Skopová pečeně na česneku s bramborem aneb skopová se smetanou.

Nudlová polévka zapražená.

Zbylá srdéčka a žaludky z kuřat dáme do slabé polévky z kostí od předešlého dne vařiti; zvlášť pak do slané vody s kouskem másla dáme vařiti kus květáku. Uděláme z 2 lžic másla bledou, řídkou jíšku, zavaříme ji do procezené polévky, rozkrájíme žaludky a srdéčka na nudličky (dáme též do ní i zbylé kousky pečených kuřat), přidáme vodu z květáku i květák uvařený a na kousky rozkrájený. Zavaříme do ní silnější nudle a okořeníme ji štipkou květu a zelenou petržilkou.

Skopová pečeně na česneku.

Na rendlík dáme rozkrájené půl cibulky, 2 velké stroužky česneku, na to vložíme ½ kg (asi pro 4 osoby) osoleného masa z kýty neb hřbetu, naběračkou vody podlijeme a pod poklicí na plotně půl hodiny dusíme. Pak maso dáme do trouby péci a podle potřeby podléváme teplou vodou. Když maso zčervená a je měkké, vyndáme je a je-li mnoho tuku, sebereme a uschováme na jíšku (do bramborové polévky). Připečenou šťávu z rendlíku odškrabeme, přilejeme do ní trochu vody a necháme se špetkou mouky zavařiti. Rozkrájené upečené maso dáme na ohřátou mísu, procezenou omáčkou polijeme a kolem něho dáváme brambory, okrášlené snítkami zelené petržilky. Skopovou musíme dávat na ohřáté talíře, neboť rychle stýdne a není pak dobrá.

Také se může tuk z masa vyřezati (a jinak upotřebiti) a dáti místo něho máslo, ale lépe jest péci ji ve vlastním tuku (musí se ovšem tuk řádně z masa vypéci). Kupujeme-li skopové maso a je-li pěkné, koupíme ho raději více (nejlépe celé plecko nebo malou kýtku).

Skopová se smetanou.

Odkožená, t. j. tuku a blan zbavená skopová kýta asi 1 kg, se na všech stranách nasolí a několikrát slaninou protáhne. Na kamenný rendlík (maso se nejlépe peče neb dusí v kamenných nádobách, v hliníkových pozbývá chuti) dáme lžici másla, 1 lžici drobně krájeného celeru, mrkve, petržele a cibule a necháme to zažloutnouti. Na zeleninu vložíme připravené maso a přidáme 3 nová koření, špetku dymiánu, 1 bobkový list, 1 řebíček a 10 pepřů. Po chvíli maso slabou polévkou neb vodou podlijeme a dusíme volněji za občasného podlití asi 2 hodiny. Mezi dušením přidáme 1–2 lžice octa. Když jest maso měkké, dáme je do trouby prudce zčervenati. Mezi pečením můžeme maso potíratí máslem, neboť rychleji zčervená. Upečené maso vyndáme a na plátky rozkrájíme. Do omáčky nalijeme koflík kyselá smetany, do které jsme zakverlaly 1 vrchovatou lžicí mouky (podle chuti přidáme několik kapek citronové šťávy a trochu citronové kůry), podle

potřeby přilijeme vody neb polévky, necháme to dobře povařiti a zahoustnouti. Dobře povařenou procezenou omáčku na maso nalijeme. Při procezování nutno zeleninu v cedníku dobře promačkat, neboť zelenina dodává omáčce výtečné chuti. Je-li omáčky málo, nalijeme na promačkanou zeleninu vody, necháme povařiti a podle potřeby a chuti upravíme. Je-li omáčka řídká, zahustíme ji moukou, je-li kyselá, osladíme ji polovinou kostky cukru.

K této skopové se podává knedlík houskový, bramborový závin, bramborové krocketky, nebo vídeňský knedlík.

Naložená skopová se smetanou. Odkožené maso osolíme, potřeme 4 zrnky tlučeného jalovce a necháme v kamenném hrnku zatížené v chladnu několik dní uležeti. Pak ji upravíme tak, jak v předešlém předpisu udáno. Pro hosty uděláme bramborové krocketky.

Bramborové krocketky. Těsto bramborové upraví se jako na bramborové tašky (pro méně osob stačí polovina uvedených potřeb). Těsto rozkrájíme na kousky na prst velké, které v mouce vyválíme v podobě mrkviček. Pak je máčíme v rozšlehaném vajíčku, obalíme ve strouhané housce a prudčeji smažíme na všech stranách v rozpáleném sádle. Do hotových mrkviček (kroketek) dáme několik snítek zelené petržele nebo mrkvové nati. Je to pěkná ozdoba kolem masa a také k této omáčce dobře se hodící.

Skopová s majoránkou.

Na zadělávané skopové maso běreme podbříšek, neb zbytky odřezané od kýty nebo plece (kterou jsme k vůli úspoře celou koupily). Na rozpuštěném tuku (třeba i skopovém) necháme zarůžověti malou krájenou cibulku, na kterou dáme půl kg rozkrájeného masa, osolíme a dusíme. Mezi dušením častěji masem zamícháme a když vysmahne, podlijeme vodou. Z 1 lžice másla uděláme bledou řídkou jíšku, přidáme k omáčce se štipkou květu, stroužkem utřeného česneku a trochou majoránky a necháme zahoustnouti. Je-li to příliš mastné, sebereme tuk a uschováme do bramborové polévky. Přidáme k masu uvařené a oloupané brambory a vše necháme povařiti.

Při skopové musíme pamatovati, že rychle stydne, a proto musí býti talíře vždy v troubě ohřáty, než maso na ně dáme.

ÚTERÝ:

Polévka s morkovými knedlíky. – Hovězí maso se špenátem. – Chudí rytíři neb taštičky plněné povidly, tvarohem, aneb švestkové knedlíky.

Polévka s morkovými knedlíčky.

Z morkových kostí nastřádaný morek (asi 1 lžíci), (buďme opatrní, aby v morku nebyly kousky kostiček!), 1 vejce, štipku soli, rozstrouhanou žemličku, asi 2 lžíce mléka, trochu muškátového oříšku nebo květu utřeme v těstíčko. Na zkoušku uděláme z něho 1 knedlíček, hodíme do vařící vody a když se nerozplyne, jest těsto dobře připraveno. Rozplyne-li se, musíme do těsta přidati trochu strouhané housky nebo mouky a děláme knedlíčky. Vaříme je asi 5 minut v polévce, v níž je kousek kvěťáku. Okořeníme ji petržilkou.

Polévka s morkovými krupicovými knedlíčky. Upravuje se také tak, místo housky dáváme však lžíci mouky a lžíce krupice; těsto však uděláme řidší, poněvadž knedlíčky při vaření velmi nabudou.

Morkový svítek. Na misce řádně utřeme lžíci morku (zbaveného všech kostiček) se 2 lžicemi mléka, 1 žloutkem, štipkou soli a muškátového oříšku, 1 strouhanou houskou a ze 2 bílků tuhým sněhem. Zpracujeme to v těsto, dáme je na máslem vymazanou pánev omeletní a pečeme v dobře prohřáté troubě. Nakrájený na kousky podáváme k polévce.

Krupicový svítek z morku. Tentýž poměr, jak výše uvedeno, místo housky však dáme krupici a půl lžičky mouky. Upečený svítek dáme pak na chvíli do vařící polévky napařiti.

Špenát.

Asi 1 kg špenátu zbavíme žlutých lístků a kořínků a v několika vodách jej vypereme, načež dáme do vařící zasolené vody nepřikrytý vařiti. Vaříme asi 3–5 minut a můžeme-li mezi prsty lupínek rozmačkat, jest dosti uvařen. Uvařený studenou vodou prolijeme, odcedíme, necháme odkapat a pak buď na prkénku jemně rozsekáme nebo nožem utřeme. Na rendlík dáme na lžíci čerstvého másla, trochu rozstrouhané cibulky zapěníti, přidáme lžičku mouky a uděláme bledou jíšku. Tu polévkou zalijeme, osolíme, přidáme uvařený špenát, štipku květu a čtvrt stroužku česneku a necháme povařiti. Pak přidáme lžíci strouhané housky, zalijeme 3 lžicemi sladké smetany a necháme zahoustnouti. Takto upravený špenát jest výtečný též k řízkům, k smaženému kuřeti nebo i ke karbanátkům. Doporučuje se zvláště pro chudokrevné.

Vodu ze špenátu uschováme a to v kamenném hrnci na druhý den na polévku, která jest neobyčejně zdravá a výživná.

Chudí rytíři.

Čtvrt kg mouky, 1 dkg zkynutých kvasnic a trochu soli zaděláme mlékem v tužší těsto jako na buchty, hodně je vypracujeme a necháme zkynouti. Zkynuté

dáme na vymazaný rendlík péci. Buchtu tuto musíme míti již připravenou den před tím. Pak ji na plátky rozkrájíme ve sladké smetaně nebo v mléce namáčíme a necháme odkapat. Namočené plátky potřeme buď tvarohem, nebo povidly ze švestek neb jablek, přilepíme vždy dva k sobě, v mouce je obalíme, máčíme ve vajíčku, obalíme v strouhané housce a v rozpáleném sádle nebo margarínu „Smetol“ do růžova usmažíme. Místo buchty můžeme upéct žemličky a je uvedeným způsobem upravit. Je to jednoduché ale dobré jídlo.

Taštičky plněné mákem, tvarohem neb povidly.

Čtvrt kg mouky na vále, štipkou soli osolené, zaděláme koflíčkem vařícího mléka v tužší těsto, dobře je vypracujeme a necháme pod teplým rendlíkem ½ hodiny odpočinouti. Pak těsto na pomoučeném vále rozválíme na stéblo silně. Nožem vykrajujeme z těsta čtverečky as jako dlaň velké, do jejich středu dáme lžičku tužších povidel neb tvarohu, okraje přeložíme buď v trojúhelník neb obdélník, prsty je k sobě přitlačíme a pak vroubkovaným kolečkem, tak zv. rádélkem okraje srovnáme. Vaříme je ve vřící zasolené vodě 5–7 minut. Uvařené, drátěnou naběračkou vybrané klademe na teplou mísu, polijeme je vřícím máslem a sypeme strouhaným syrečkem; můžeme je též mastiti rozpáleným sádlem a sypati tlučeným, ocukrovaným mákem.

Švestkové knedlíky spařované.

Totéž těsto dá se dobře upotřebiti na švestkové knedlíky; švestky jím tence obalujeme a vaříme je asi 5–7 minut. Uvařené mastíme máslem a sypeme strouhaným oslazeným tvarohem.

STŘEDA:

Falešná polévka rybí aneb špenátová. – Hovězí maso s křenovou omáčkou a knedlíkem. – Jablíčka v těstě.

Falešná polévka rybí.

Upravíme žlutou řídkou jíšku ze 4 lžic másla neb Smetolu a 2 lžic mouky, rozmícháme do ní 2 celá vejce a nalijeme na to slabé polévky od předešlého dne nebo vody z kostí a zeleniny; rozkverláme, necháme povařiti, okořeníme muškátovým květem a zelenou petržilkou. K této polévce dáme na nudličky krájenou, osmaženou žemličku.

Polévka špenátová.

Voda uschovaná ze špenátu se přistaví na plotnu, asi hodinu před obědem. Do ní se dají 4 lžice bledé máslové jíšky, dobře se to rozkverlá, nechá povařiti a podle chuti přisolí. Než ji neseme na stůl, rozkverláme v koflíku syrového mléka 1 žloutek, do polévky nalijeme, šlehačkou vyšleháme, dáme do ní na kostičky rozkrájený krupičný svítek a neseme na stůl. (Krupičný svítek na str. 50) Polévka tato se hodí pro nemocné.

Místo krupičného svítku můžeme zavařiti máslové nočky, anebo podati k ní na nudličky rozkrájenou smaženou housku. Kdybychom zavařovaly do ní noky, pak přidáváme trochu mléka, než ji neseme na stůl. Též můžeme do ní zavařiti Zátkovy rýhované makarony, růžky.

Křenová smetanová omáčka.

Dáme vařiti $\frac{3}{4}$ litru mléka nebo smetany a rozstrouháme do toho 3 sladké oloupané mandle (nebo švestková jádérka). Když je mléko ve varu, zamícháme do něj 3 lžice sladké smetany s vrchovatou lžicí mouky rozkverlané a necháme na kraji plotny za stálého míchání zahoustnouti (jen málo vřiti). Do husté dáme plnou lžici rozstrouhaného křenu, kostku cukru a štipku soli. Vaříme-li omáčku jen z mléka, přidáme do toho lžici čerstvého másla. Tato omáčka ráda houstne, proto přilijeme do ní trochu teplého mléka, ovšem, je-li toho třeba.

Jablíčka v těstě.

Jablíčka ohryzků zbavená, na kolečka rozkrájíme. Jeden žloutek a jedno celé vejce rozkverláme (zbylý bílek uschováme) s koflíkem mléka, lžicí cukru, lžicí bílého vína nebo likéru (aby těsto nepilo tak omastek), 2–3 lžicemi mouky, štipkou soli a citronové kůry jako na kapání, ale hustší. Kolečka jablíček jedno po druhém vezmeme na vidličku, v těstě omočíme a v rozpáleném másle na rendlíku rychle smažíme. Je-li těsto příliš řídké (rozbíhá-li se s jablíček), přidáme do něho trochu mouky. Po obou stranách osmažená kolečka jablečná necháme odkapati a dáváme na talíř. Teplé neseme na stůl a sypeme vanilkovým cukrem. Jest to rychlé a velmi

chutné jídlo. Na smažení však musí být dosti omastku, aby kolečka v něm plavala.
Těsto stačí na 2 velká jablka.

ČTVRTEK:

Polévka s piškotovým svítkem. – Telecí podnaditá s bramborem.

Polévka s piškotovým svítkem.

Do pevného sněhu ze 2 bílků přidáme 1 žloutek, lžici mouky, štipku květu a soli smícháme v těsto, které vlijeme na omeletní pánev, na níž jsme ½ lžičky másla rozpálily, a pečeme pak v dobře prohřáté troubě asi 10 minut. Neboří-li se prst, jest svítek upečen; rozkrájíme jej na kostičky a dáme na talířek k hovězí polévce. Maso z polévky uschováme na karbanátky k večeři.

Polévka s krupičným svítkem. Upravuje se jako piškotový, místo mouky dáme však krupici a než dáme polévku na stůl, dáme svítek nakrájený na kostičky do vařící polévky napařiti (nabude).

Telecí podnaditá.

Koupíme telecí podbřišek k nadití, asi $\frac{3}{4}$ kg, a požádáme řezníka, aby nám v něm vypíchl kapsu.

Uděláme následující nádivku: Lžici másla, 2 strouhané nebo na kostky krájené žemličky, 2 vejce, 4 lžice studeného mléka, 2 rozstrouhané hořké mandle (aneb špetku utlučených švestkových jader), štipku květu a soli a vše řádně dohromady smícháme. Kapsu v mase uvnitř řádně vytřeme a to proto, že při mokré mase se nádivka při krájení odděluje. Kapsu naplníme připravenou nádivkou, nití zašijeme, maso na všech stranách řádně osolíme a vložíme na pekáč. Přidáme lžici másla, naběračku vody nebo polévky a pečeme v prohřáté troubě asi 2½ hodiny. Mezi pečením ji častěji poléváme. Upečenou červenou vyndáme a necháme chvíli na teplém místě státi (lépe se krájí). Omáčku z pečeně špetkou mouky zahustíme, procedíme a na rozkrájenou pečení nalijeme. Vsuneme-li doprostřed nádivky, když kapsu plníme, vejce na tvrdo uvařené, vypadá tato ozdoba pěkně.

Když necháváme telecí pečení k večeři, tedy ji několikrát velkou vidličkou propíchneme, aby z ní pára vyšla – je chutnější. Večer ji v celku na pekáči opatrně zahřejeme aneb necháme ji studenou a podáváme pak k ní bramborový neb i jiný salát.

Vepřová podnaditá.

Rovněž tak nadíváme mladičké vepřové a přidáme k masu trochu kmínu, kousek sádla a trochu vody. K ní dáváme zelí s kyselou smetanou a knedlík.

PÁTEK:

Polévka bramborová (sytá). – Hrachová kaše (pürée) s uzeným masem nebo jazykem. – Buchty.

Polévka bramborová (sytá).

Do 2litrového hrnku vody dáme asi 4 oloupané, na kostky nakrájené brambory, 1 lžici krájené cibule, mrkve, celeru, petržele, ½ menší kapusty a brukve, 1 lžici nakrájených čerstvých anebo sušených hříbků, kousek květáku, špetku kmínu, trochu soli a přivedeme do varu. (Sušené houby se zvláště v horké vodě vyperou, překrájejí a nechají povařiti; pak přidají se k polévce.) Polévka zapraží se se 2–3 lžicemi sádlové nebo lojové růžové jíšky a nechá dobře povařiti. Pak přidáme špetku majoránky, stroužek utřeného česneku a špetku tlčeného pepře. Do této polévky zavaříme vodové knedlíčky.

Vodové knedlíčky. Na vál dáme 2 lžice mouky a 1 lžici vařící vody spaříme. Z toho uděláme tvrdé těsto, které trochu osolíme. (Je-li těsto měkké, jsou knedlíčky nechutné.) Z těsta tvoříme šištičky, které na drobné kousky rozkrájíme a necháme v polévce několik minut vařiti. Taktéž přidáváme zvláště uvařené kroupy, asi 2 lžice.

Hrachová kaše (pürée).

Uvaříme do měkka loupaný hrách (asi ½ kg pro 4 osoby) a měkký přes síto protlačíme. Půlku rozstrouhané cibulky dáme na lžici másla na rendlík zapěnění a se lžicí mouky necháme zažloutnouti, pak na to dáme protlačený hrách. Nelze-li hrách protlačit, přidáme do něho trochu uzené polévky nebo teplé vody; ne však mnoho, aby pak nebyla kaše velmi řídká. Pak přidáme hrst strouhané housky a zalijeme polévkou (uzenou), aby se vše dobře promíchalo a necháme zavařiti. Dáme kaši na mísu, lžicí v rozpáleném másle namáčenou děláme do ní rýhy v podobě listů, polijeme trochu máslem a dáváme k tomu buď uzené maso neb uzený jazyk a na lístky nakrájené kyselé okurky, anebo místo okurek červené zelí jako salát upravené.

Uzené maso.

Uzené maso dáváme vždy vařiti do vařící vody (ve studené vodě pozbývá své šťavnatosti) a chuť se z něho vyvaří. Vaříme je asi hodinu a polévku z něho přidáváme do polévky bramborové.

Uzený jazyk.

Vaříme podle velikosti asi 2–3 hodiny do měkka, pak jej dáme do studené vody a oloupáme od špičky dolů; na tenké plátky jej nakrájíme a dáváme kolem hrachové kaše na mísu. Teplý se také podává s křenem k večeři, nebo jako předkrm.

Buchty.

Na mísu dáme ½ kg mouky, malou lžičku soli, 2 lžíce tlučeného cukru, trochu citronové nebo pomerančové kůry a štipičku muškátového oříšku. Mezitím dáme do vlaheho mléka 2 kostky cukru, 2 dkg kvasnic a necháme je zkynouti. Zkynuté rozkverláme do mouky. Zvlášť pak rozkverláme 1–2 žloutky (místo žloutku můžeme dát ½ lžičky „Žlutě“ A. Kejřové) v koflíčku vlaheho mléka a přidáme k těstu, též i strouhaný vařený brambor a 3–7 lžic vlaheho másla nebo sádla a zaděláme v nepříliš tuhé těsto, které řádně vypracujeme až se na něm tvoří puchýře a těsto se vařečky více nechytá. Necháme na kamnech na hrnci kynouti (aby se nespánilo). Za hodinu dáme vykynuté těsto na vál, rozválíme, na čtverečky nakrájíme a plníme libovolnou nádivkou. Pekáč pak hodně omastkem vymažeme a buchty tam jednu po druhé dáváme. Mašlovačkou v teplém másle namočenou je mezi sebou mažeme, aby se buchty nespekly.

Hotové pomažeme ještě trochu máslem a necháme opět asi ¼–½ hodiny kynouti. Zkynuté dáme do dobře prohřáté trouby péci asi 20–30 minut. Podle potřeby pekáč v troubě otočíme. Je-li kůrka nahoře růžová a tvrdá, jsou již hotovy. Poznáme to nejlépe, nazdvihneme-li uprostřed pekáče jednu buchtu nožem; neboří-li se do ní prst, jsou upečeny. Pak v mléce máčenou mašlovačkou vrchní kůrku buchet potřeme, necháme na pekáči změkknouti, vyklopíme je z pekáče a hodně cukrem posypeme. Nejlépe se pekou na železném pekáči a mastí se dobrým domácím sádlem. Mají pak chruplavé a krásné kůrčičky. Z téhož těsta zkynutého děláme malé dukátové buchtičky s krémem.

Buchtíčky s krémem.

Výše uvedené zkynuté těsto, avšak bez žloutků (místo žloutků můžeme přidat ½ lžičky „Žlutí“ A. Kejřové), na vále nařežeme na malé kousky (jako dukát velké) a tekutým máslem pomoci mašlovačky je pomažeme, na omeletní pánev nebo na pekáč je vedle sebe dáváme a necháme zkynouti. Pak je v dobře prohřáté troubě necháme 10–20 minut péci do zlatova.

Není správné, dáváme-li do těsta na tyto buchtíčky mnoho žloutků a másla, chceme-li je připravit s krémem, neboť je to příliš těžké. Tím chutnější jsou buchtíčky upravené z těsta jednoduchého. Poněvadž krém jest sám o sobě dosti sladký, těsto tolik nesladíme; bylo by pak mdlé a nechutné.

Vanilkový krém. Půl litru sladké smetany nebo mléka, 1–2 žloutky, lžíce mouky, kousek vanilky a citronové kůry a 2 vrchovaté lžíce cukru hodně rozkverláme a dáme na plotnu vřítí (ne však vařítí). Když je krém zahoustlý a než ho na stůl neseme, přidáme do trochu prochládlého lžíce citronové šťávy za stálého míchání, čímž se stane lahodnějším. Aby se nesrazil, nesmíme citronovou šťávu dáti do příliš vřelého (jsou domácnosti, kde do něho dávají jen vanilku, mně však krém jen s vanilkou zdá se mdlým). Ze zbylého krému děláme příští den řezy z máslového těsta, jež jsou vpředu uvedeny. Krém tento jest do nich však příliš řídký, proto přidáme do něho 1 žloutek a lžičku mouky a necháme na plotně zahoustnouti. Pak přidáme pomerančovou kůru a necháme vychladnouti. Upečené placky z máslového těsta pokryjeme tímto tuhým krémem a poklademe na čtvrtky

krájeným pomerančem a druhou plackou přikryjeme. Je to velmi chutné a levné a tak i nepatrný zbytek krému opět upotřebíme.

Rumový krém na buchtičky tyto jest pikantnější; stačí, dáme-li na místo citronové šťávy 1 nebo 2 lžíce dobrého rumu.

Jahodový krém.

4–5 lžíc lesních jahod dáme na cedník, prolijeme je studenou vodou, necháme odsáknouti a pak je přes žíněné sítko protlačíme; přidáme k nim 2–3 lžíce tlučeného cukru a tolik syrového mléka neb sladké smetany, až máme z toho zahoustlou omáčku.

Krém tento můžeme použít i k piškotovému závinu na místo vinné pěny.

SOBOTA:

Polévka s omeletovými nudlemi neb paštikou. – Hovězí maso s celerovou omáčkou. – Meruňkový nákyp nebo meruňkové knedlíky.

Polévka s omeletovými nudlemi.

Z 1 vejce, 3 lžic mléka, štipky soli, květu a lžíce mouky umícháme tekuté těsto (aby se lilo); je-li husté, přidáme do něho mléka. – Na omeletní pánev dáme rozpáliti lžičku másla a nalijeme na to tence těsto, které necháme asi 5 minut na obou stranách opéci. Upečené pevně svineme a necháme na kraji v troubě státi. Pak z toho nakrájíme tenké nudle do polévky. Nudle tyto dáváme do hotové polévky.

Polévka s paštičkami. Máme-li po ruce nějaký zbytek hovězího nebo jiného masa z pečeně, tedy je rozmeleme nebo rozsekáme, dáme na drobně sekanou, na sádle zaškvířenou cibulku, okořeníme trochu pepřem, muškátovým oříškem, trochou soli a přidáme 1 vejce. (Nejlépe když odložíme 1 lžici připraveného masa na karbanátky.) Vlahé pak spojíme, vzniklou kašovinu natřeme na upečenou omeletu, která v receptu jest uvedena a svinutou dáme asi na 5 minut zapéci. Z toho krájíme silnější kousky a dáváme je do polévky.

Celerová omáčka.

Polovinu velkého očištěného celeru na hrubém struhadle rozstrouháme a necháme ho ve vodě smíchané s polévkou vařiti tak dlouho, až je jako kaše. (Vody dáme tolik, kolik omáčky potřebujeme, asi ½–¾ litru.) Přidáme pak 3 lžíce kyselé smetany, lžíci mouky, s tím omáčku zahustíme, okořeníme štipkou květu (nemáme-li smetany, dáme obyčejnou jíšku), necháme povařiti, aby omáčka byla přiměřeně hustá, procedíme ji a podáváme s bramborem na stůl. Ochutnáme, snad trochu přisolíme.

Meruňkový nákyp.

Na rendlíku rozpustíme 6 dkg másla. Vysypeme do toho 6 dkg mouky a necháme do bleďa zasmažiti. Pak na to nalijeme ½ litru vařícího mléka, umícháme na plotně v jemné těstíčko a necháme vychladnouti; pak přidáme 4 žloutky a 4 dkg cukru a třeme vše asi ½ hodiny. Do toho zlehka zamícháme ze 4 bílků sníh a 4–5 drobně rozkrájených meruněk. Těsto dáme do máslem vymazané, moukou vysypané puddingové formy a v páře ¾ hodiny pečeme. Z upečeného sejmeme víko, necháme v troubě ztuhnouti, vyklopíme na talíř a polijeme následující polevou.

Poleva. Utřeme lžici meruňkové zavařeniny s trochou vody, tím nákyp přelijeme a rychle neseme na stůl. Nákyp můžeme udělati v zimě z meruněk sušených, které necháme do rána ve vodě močiti a pak na sítu oschnouti. Sušené meruňky lze též upotřebiti do knedlíků, jichž předpis následuje.

Knedlíky meruňkové.

Na mísu dáme 2 oloupané strouhané žemličky, mlékem polijeme a necháme dobře rozmociti. Přidáme 1 celé vejce, štipku soli a tolik mouky, abychom zpracovali tužší těstíčko, řádně rukou na vále vypracujeme a necháme pod teplým rendlíkem asi hodinu odpočinouti. Pak krájíme kousky a plníme buď čerstvými nebo sušenými namočenými meruňkami. Knedlíky vaříme ve slané vřící vodě 7–10 minut. Když se uprostřed nelípnou, jsou dosti. Z hrnce je drátěnou naběračkou vyběřeme, polijeme rozpáleným máslem a posypeme tvarůžkem a cukrem.

Místo meruňek můžeme upotřebiti i švestky.

NEDĚLE:

Polévka s játrovým svítkem. – Zajíc se smetanou a knedlíkem nebo koroptev s celerovým salátem. – Krémový dort.

Polévka s játrovým svítkem.

Utřeme lžící másla, 1–2 žloutky (bílký uschováme na sních) a 1 lžící rozsekaných nebo rozstrouhaných jater telecích, nebo jater z kuřat, husy či zajíce. Přidáme k tomu 2 lžice strouhané housky, štipku soli, květu a majoránky, se 3 lžicemi mléka to dobře promícháme, konečně do toho přidáme ze 2 bílků sních a dáme na omeletní pánev na rozpálené máslo do trouby péci asi 10–15 minut. Do růžova upečený svítek necháme vychladnouti. Pak jej na kostky krájíme a než neseme polévku na stůl, dáme do ní svítek napařiti.

Polévka s černým svítkem. Místo jater můžeme dáti husí krev, pak ale přidáme o 1 lžici strouhané housky více. Tento svítek je chutný. Ostatní zůstává vše, jak udáno při játrovém svítku.

Zajíc se smetanou a knedlíkem.

Zadek zajíce protáhneme slaninou a osolíme; zadek staršího zajíce zbavíme silných blan na hřbetu, nohách, tenké postranní kůže u hřbetu a veškerého tuku zaječího (sádla), neboť ten dává masu špatné příchuti. Takový zadek ze staršího zajíce protahujeme hustě slaninou. Předek, játra a plíce upravujeme na černo. Na pekáč dáme 2 lžice krájeného celeru, lžici mrkve, lžici petržele nebo pastináku (který se vyrovná petrželi, ale jest mnohem jemnější, proto se ho nejvíce používá ke zvěřině a rybám), 1 menší cibuli i se slupkou, 2 lžice másla, 1 bobkový list, štipku dymiánu, 6 nových koření, 10 pepřů a dáme do trouby zarůžověti. Nato přidáme nabíračku vody, 2–4 lžice octa (podle toho, jak je ocet silný) a necháme za stálého polévání v troubě do měkka zajíce péci. Měkkého zajíce vyndáme do jiné nádoby a zbavíme vši zeleniny. Omáčka se zeleninou se dá na plotnu a zahustíme ji ¼ litrem kyselé smetany, v níž jsme rozkverlali lžící mouky, pak ji procedíme, dobře protlačíme, pekáč a zeleninu vodou propláchneme. Hotovou omáčku podle chuti přisolíme neb okyselíme. Je-li hodně kyselá, přidáme ½ kostky cukru. Máme-li jí málo, přilijeme do ní kyselou smetanu se štipkou mouky smíchané, zavaříme a podle potřeby osolíme neb okyselíme. Přidáme-li do omáčky malý kousek citronové kůry a několik kapek citronové šťávy, jest omáčka pikantnější.

Rozsekaného zajíce dáme na mísu a omáčkou polijeme. Zajíc ohřátý je vždy lepší než čerstvý, takže zbude-li nám od oběda, necháme ho na druhý den k večeři.

Naložený zajíc se smetanou.

Do 1½ litru vody (v kamenném hrnku) dáme 3–5 lžic octa, lžici soli a přidáme 2 lžice krájeného celeru, lžici mrkve, lžici petržele noho pastináku,

1 menší cibuli i se slupkou a necháme vařiti. Přidáme 2 bobkové listy, 10 nových koření, 15 pepřů a štipku dymiánu. Do vychladlého láku dáme zajíce (zadek protýkáme slaninou), přikryjeme prkénkem a zatíženého necháme až 10 dní v zimě naloženého. Ob den ho obracíme. Naloženého zajíce pečeme jako čerstvého. Vyndáme ho z láku, vložíme na pekáč, přidáme 2 lžíce syrového másla, zeleninu s kořením, a pečeme mladého zajíce 1½ hodiny a staršího 2–2¼ hodiny. Lák necháme na plotně a mezi pečením jím zajíce občas poléváme; též můžeme mezi pečením potíratí zajíce čerstvým máslem, rychleji nám zčervená a na chuti získá. Jde-li maso od kosti píchne-li do něho vidličkou, je dosti upečený. V ostatním pokračujeme tak, jak při úpravě předešlého udáno jest.

K zajíci se též podává celerový salát nebo brusinky.

Zajíc cibulář.

Na půl zadku blan zbaveného velkého zajíce dáme na 2 lžíce másla dvě rozkrájené cibule zapěníti. Slaninou protýkaný a osolený zadek položíme na zapěněnou cibulku, přidáme 6 pepřů, necháme pod poklicí péci a polévkou podléváme. Měkkého necháme zčervenati za prudkého pečení a potírání máslem a procedíme na něj omáčku (cibulku), do kteréž dáme štipku mouky a podle potřeby osolíme.

Dáváme k němu dušené brambory a zvláště brusinky.

Koroptve.

Na rendlík dáme 1 lžici másla (na 2 koroptve), půl rozkrájené cibulky, necháme zažloutnouti, pak přidáme bobkový list, 3 nová koření, 7 pepřů a trochu dymiánu, na to vložíme očištěné, uvnitř i zevně osolené, na prsíčkách slaninou protýkané koroptve, prsíčky dolů a necháme pod poklicí dusiti. Na vysmáhnuté přilijeme slabé polévky nebo teplé vody zlepšené několika kapkami Gráfova polévkového koření a necháme je znovu dusiti. Měkké obrátíme a necháme asi čtvrt hodiny v troubě červenati; pak je vyndáme, na půlky rozkrájíme a šťávu z nich na ně nalijeme a na míse je obložíme uvařenými oloupanými brambory. Na talířek k nim dáme dušené červené zelí (úprava jeho vpředu). Koroptve dusí se asi 1–1½ hodiny, podle jich stáří!

Holoubata upravujeme týmž způsobem jako koroptve; takto upravená jsou velmi chutná.

Krémový dort nebo koláč.

Na vále rozdrolíme ve 20 dkg mouky, 14 dkg syrového másla, 7 dkg tlučeného cukru s citronovou kůrou a štipkou soli, pak přidáme do toho 2 žloutky a dobře propracujeme. Podle talíře uděláme na plech 2–3 placky, které necháme do žluta péci. Pečené a zavařeninou pomazané dáme na sebe a potřeme navrchu následujícím krémem: 2–3 bílky ušleháme v pevný sníh, do kterého zvolna zašleháme 2–3 lžíce vanilkového cukru. Krém na dortu nožem uhladíme, anebo

jej můžeme ozdobně trubičkami vystříkovati. Pak jej nepatrně posypeme cukrem a necháme ve vlahé troubě několik minut zažloutnouti.

Krémový levný koláč. Ve 13 dkg mouky rozdrolíme 5 dkg másla a přidáme 3 dkg cukru, 1 rovnou lžičku „Odkolkova“ pečivého prášku, 1 žloutek, 1 lžíci rumu, 3 lžíce vody nebo mléka. Ostatní pracuje se vše tak, jak výše při krémovém dortu je udáno.

PONDĚLÍ:

Hrachová polévka. – Zajíc na černo s knedlíkem neb bramborem. – Srnčí ragout. – Tvrdačky neb kynuté škvarkové placičky aneb krupicový koláč.

Hrachová polévka.

Zbylou kaši hrachovou od pátku (možno ji upotřebiti pouze v zimě, v létě by zkysala) rozředíme vodou z celerového salátu a uzeného masa, podle potřeby přidáme ještě zbytek polévky z kostí, aby byl asi litr polévky. Tuto kaši v polévce rozvaříme a zahustíme ji lžící jíšky, kterou jsme do zlatova osmažily buď na uzeném sádle (sehnaném z masa) nebo i másle, přidáme 1 kostku Grafovy hrachové polévky, ve studené vodě rozmíchanou, a necháme povařiti. Polévku osolíme, přidáme 2 špetky majoránky, trochu pepře a stroužek česneku se solí rozetřený. Aby byla polévka hustší, dáme k ní na talířek smaženou housku nebo zavaříme do ní silnější vaječné nudle. Máme-li zbylý párek, můžeme jej do ní rozkrájeti.

Zajíc na černo.

Omyjeme čistě předek zaječí, na díly rozsekaný (běhy na 2 kusy), krk, žebra, plíce, srdce a játra. (Játra dáváme k zajíci později, když tento začíná měknouti, neboť se ráda rozváří a omáčka jest hrubá. Zaječí játra (jsou-li veliká) možno též jako husí slaninou protýkati a na cibulce upravit. Na rendlíku necháme na 2 lžících másla rozkrájenou malou cibulku, lžící celeru, mrkve a petržele (kořen) zarůžověti. Na zeleninu položíme připravený zadek zajíce a necháme dusiti. Vysmahne-li, podléváme vždy trochou vody neb slabé polévky, přidáme 6 nových koření, 12 pepřů, 2 bobkové listy, trochu dymiánu, 4 lžíce octa a necháme dále dusiti. Když se již půl hodiny dusil, rozstrouháme 3 tabulky perníku a do omáčky též přidáme lžičku povidel a brusinek. Na rendlíčku upražíme do hněda 2 kostky cukru (ne však do černa, byly by hořké). Upražený cukr přidáme do omáčky se lžící červeného vína, kouskem citronové kůry, lžící citronové šťávy a necháme vše dobře povařiti. Zajíce měkkého vyndáme, zeleniny zbavíme a omáčku na něj procedíme (zbylou zeleninu ještě vodou prolijeme). Omáčka musí býti sladkokyselá (pikantní chuti), proto podle potřeby do ní buď cukru nebo octa přidáme a hledíme, aby byla hezky zahoustlá. Necháme var přejíti. Je-li málo hustá rozkverláme ve 2 lžících vody lžičku mouky a tím ji ještě zahustíme. Vystihneme-li pravou chuť, jest to velmi jemný a výtečný druh omáčky. Druhý den jest ještě lepší a zajíc takto upravený se může ohřáti, aniž by ztratil na chuti.

Srnčí ragout.

Srnčí hlava, krk, játra, plíce, v celku, žebra na kousky rozkrájíme a upravíme tak, jako zajíce na černo, jenže dáme o 2 lžíce červeného vína více.

Tvrdačky.

10 lžic máselného kalu neb utřených škvarků, 20 vrchovatých lžic mouky, 10 lžic mléka neb vody, 5–6 lžic cukru a lžička soli se zpracuje v těsto. Pak se vyválí na prst silně a vykrajují se z něho kolečka, na kterých nožem rýhy naděláme a po obou stranách v prudší troubě je pečeme. Jsou-li příliš mastné, přidáme trochu mouky. Do tvrdaček můžeme přidati též špetku pečivového prášku, jsou kypřejší.

Kynuté škvarkové placičky.

Na mísu dáme čtvrt kilogramu sypké mouky neb žitného vejražku a lžičku soli. Do koflíku vlahého mléka dáme dvě kostky cukru a 1 dkg kvasnic, necháme zkynouti, vlijeme do mouky a zaděláme v tužší těsto. Pak je na vále rozválíme, tenkou vrstvou sádla potřeme, drobně sekanými škvarky poházíme, trochu posolíme, na třikráte přeložíme, válečkem naklepeme, a opět rozválíme, potřeme sádlem a posypeme škvarky a ještě tak jednou neb dvakrát učiníme. Nato rozválíme vše v placku, pomocí tvořítka neb okraje sklenice krájíme z toho koláče, dáme je na nepomazaný plech asi na půl hodiny zkynouti a pečeme v dobře prohřáté troubě do růžova.

Krupicový koláč.

Třeme na míse 3 žloutky, 5 dkg cukru, trochu citronové kůry neb vanilky, asi ¼ hodiny. Pak přidáme ⅛ litru vody nebo mléka, ⅛ kg krupice a zamícháme to. Chvilku třeme a necháme asi ¼ hodiny státi. Ze zbylých 3 bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého zašleháme 3 dkg cukru a zlehka to k těstu přidáme. Na konec přimísíme 1 lžici mouky, do které jsme přimíchali ½ lžičky pečivového „Odkolkova“ prášku. Hmotu dáme na vymazaný a krupicí posypaný vroubkovaný plech. Pečeme koláč v mírněji vyhřáté troubě 20–30 minut. Upečený ihned vyklopíme a polijeme malinovou nebo jinou ovocnou šťavou. Též můžeme bílkovým krémem (viz „Piškotový závin“ na str. 14) koláč pokrýti.

Krupicový koláč s jablky připravuje se tak, jak výše u krupicového koláče jest udáno, pouze nahoru na koláč klademe na lupínky krájené jablko, které trochu cukrem posypeme. (Stačí 1 větší jablko.)

ÚTERÝ:

Ságová polévka. – Hovězí maso, kaparová omáčka s bramborem. – Pudding z páleného cukru nebo republikánské řezy.

Ságová polévka.

Na 1 osobu počítáme 1 lžíci sága. Toto čistě ve dvou vodách vypereme, nalijeme naň hovězí polévky a vaříme je asi 10 minut, aby bylo sklovité. Zbyl-li nám žloutek, rozkverláme jej do vařící polévky, kterou okořeníme květem a neseme na stůl.

Kaparová omáčka.

Do litrového hrnku nalijeme asi ½ litru slabé polévky. Koflík kyselý smetany, zahuštěné lžící mouky, do ní nalijeme a necháme povařit, zahoustnouti. Lžící usekaných kaparů, několik kapek citronové šťávy, půl kostky cukru a trochu soli přidáme do omáčky a necháme několik varů přejít. Dáváme k ní brambory nebo knedlíky. Místo smetany můžeme k zahuštění použít též jen jíšky.

Pudding z páleného cukru.

Na rendlíku upražíme 5 dkg cukru do světlehněda, přilijeme k němu ¼ litru mléka, ve kterém jsme rozkverlaly 3 dkg mouky a rychle na ohni mícháme, až se nám udělá hustá kaše. Na mísu dáme 3 dkg másla, 1 dkg cukru, 3 žloutky, a vše řádně utřeme. Vychladlou kaši přimícháme do másla a z těch 3 bílků tuhý sníh. Těsto nalijeme do máslem vymazané a cukrem vysypané puddingové formy. Nyní formu pevně uzavřeme a dáme vařit do páry ½ hodiny a pak na ¼ hodiny do trouby. K tomuto nákypu se může podávat vinná nebo rumová pěna (viz str. 26).

Republikánské řezy.

Na vále dobře rozdrolíme 7 dkg másla v 10 dkg mouky a 5 dkg cukru, přidáme 1 rovnou lžičku pečivového prášku „Odkolkova“, dobře promícháme a přidáme k tomu ještě 5 dkg tlučených švestkových jader, smíchaných na polovici se strouhanými jádry oříškovými. Promícháme vše dobře a zaděláme 1 žloutkem a 1 lžící rumu ve vláčné těsto, které však nesmíme dlouho pracovat, neboť by se nám pak drobilo. Vyválíme je na vále v obdélnou, na stéblo silnou placku, kterou položíme na nepomaštěný plech a pečeme ji v dobře prohřáté troubě 15–20 minut do růžova. Upečenou na půl rozkrojíme, potřeme malinovou marmeládou a druhou polovinou přikryjeme; musí se tak státi za studena, neboť za tepla by se placka lámala. Pokryjeme ji následující polevou:

Žloutková poleva: Dáme na talířek žloutek, 3 vrchovaté lžíce cukru, 1 lžíci rumu a třeme asi ¼ hod. do zhoustnutí; husté nalijeme na upečené řezy a dáme pak do trouby mírně vyhřáté na několik minut polevu zapéci – ztuhnouti; pak to krájíme v tenké řezy. Řezy tyto jsou výborné a dají se delší dobu uchovat.

STŘEDA:

Polévka z pražené krupice. – Ruské pirohy. – Povidlové nebo jablkové knedlíky. – Závin z páleného těsta anebo ovocný koláč.

Polévka z pražené krupice.

Na pánev dáme 2 lžíce sádla neb „Smetolu“ rozpáliti, do toho dáme 1 lžici rozstrouhané cibulky zapěníti, pak přidáme (pro 4 osoby) 4–5 lžic krupice, kterou necháme za stálého míchání zažloutnouti. Musí se stále míchat, aby se příliš do hněda neupražila. Na vychladlou krupici nalijeme polévku z kostí a vyvařeného zeleniny a necháme dobře asi ½ hodiny vařiti. Okořeníme špetkou květu, rozkrájenou pažitkou neb drobně usekanou petržilkou. Máme-li vajíčko, dejme je též do polévky. Podle potřeby zlepšíme ji Gráfovým polévkovým kořením.

Ruské pirohy.

Dáme na vál 50 dkg jemné mouky, ¼ litru (podle potřeby více) horkého mléka, přidáme lžičku soli, horkým mlékem připravenou mouku spaříme, ve vláčné těsto dobře zpracujeme, až je úplně hladké a válu se nechytá. Místo mléka můžeme vzít horkou vodu, do které jsme daly 1 lžičku másla. Dobře vypracované těsto necháme pod ohřátým hrnkem asi půl hodiny odpočinouti, pak je na vále na stéblo silně rozválíme a krájíme čtverce asi velikosti menší obálky, do kterých doprostřed dáme lžičku následující kaše:

3–4 lžíce zbylého upraveného zelí dáme na mísu, přidáme 3 ustrouhané brambory (uvařené předešlého dne), 2–3 lžíce tučného, uvařeného uzeného masa, drobně rozkrájeného, vše dohromady promícháme a podle potřeby prisolíme a opepříme. Touto kašovinou naplněné čtverce přeložíme v podobě trojhránku, kraje k sobě přimáčkeme a vaříme v zasolené vařící vodě 5–7 minut. Uvařené vyberem cedníkem, a polijeme rozpáleným sádlem, ve kterém jsme osmažily do růžova drobně usekanou cibulku. Jsou levné a velmi chutné!

Povidlové knedlíky.

Dáme na mísu ½ kg sypké mouky, lžičku soli a necháme na kamnech (zejména v zimě) ohřátí. Do čtvrt litru vlahého mléka dáme 1 dkg kvasnic, lžičku cukru a necháme zkynouti. Do zkynutého rozkverlaného kvásku přidáme 1 žloutek (bílek uschováme na pátek, kde ho upotřebíme na meruňkový krém), rozkverláme a vlijeme do mouky. Hrneček ještě vypláchneme vlahým mlékem a vše zaděláme v tužší těsto, které vytloukáme tak dlouho, až se v něm dělají puchýře. Pak je necháme na kamnech ½ hod. kynouti. Zkynuté na vále ve výši prstu rozválíme, krájíme čtverce a doprostřed dáme lžičku nepřipravených povidel. Knedlík zakulatíme a necháme na prkénku ještě asi čtvrt hodiny dokynouti. Zavařujeme je do slané vody a vaříme podle velikosti 10–15 minut. Přesvědčíme, jsou-li uvařeny; vyndáme jeden knedlík a opatrně jej roztrhneme pomocí dvou vidliček. Když se nám prst uprostřed neboří, jsou dosti. Pak je rychle dírkovanou nabíračkou

vyndáme a každý jednotlivý rychle velikou vidlicí propíchneme, aby z něho pára vyšla a zůstaly kypré. (Zůstane-li v nich pára, knedlík se srazí a ztvrdne.) Tyto knedlíky musí se vařit ve velkém rendlíku nebo hrnci, aby měly dostatek vody a místa; nejlépe jest dáti je vařiti na dvakráte. Uvařené dáme do pařáku, než je neseme na stůl. Mastíme-li knedlíky sádlem, posypáváme je oslazeným tlučeným mákem; používáme-li rozpáleného másla, dáváme na ně oslazený strouhaný syreček (tvarůžek). V zimě, v době drahých vajec, dáme půl lžičky prášku „Žlutě“ A. Kejšové do trochu mléka rozpustiti, nahradí drahé vejce!

Třešňové knedlíky. Táž práce a příprava, místo povidel dáme do knedlíků stopek zbavené, očištěné třešně.

Višňové knedlíky liší se od třešňových pouze tím, že višně musíme posypati cukrem.

Jablkové knedlíky. Jablka na hrubém struhadle rozstrouháme, skořicovým cukrem posypeme a místo povidel do knedlíků dáváme. Knedlíky děláme tak jako povidlové.

Borůvkové knedlíky. Do knedlíků dáme jednu lžičku syrových očištěných borůvek a jsou-li kyselé, trochu je cukrem přisladíme.

Ostružinové knedlíky dělají se rovněž tím způsobem.

Rebarborové knedlíky. Rebarbora nakrájí se na kousky, spaří vařící vodou a nechá se na síti odkapat. Nespářená není zdravá, podle chuti se přisladí, plní se jí knedlíky atd.

Třené švestkové knedlíky.

Na míse třeme asi ¼ hodiny 1 lžící másla, 2 lžice tvarohu, 2 žloutky a lžičku soli. Pak přidáme koflík mléka a ½ kg mouky. Těsto dobře vypracujeme a necháme asi půl hodiny přikryté na vále odpočinouti. Pak těsto na prst silně rozválíme a rozkrájíme na kousky, do kterých švestky zabalíme. Vaříme je v trochu zasolené vodě 7–10 minut. Na zkoušku jeden vyndáme a když se nám prst do něho neboří, jsou dosti. Uvařené na míse mastíme, jak výše při povidlových knedlíkách bylo uvedeno. Místo švestek můžeme plniti knedlíky jiným ovocem.

Meruňkové knedlíky děláme rovněž tak. Meruňky půlíme a přidáváme k nim trochu tlučeného cukru.

Třené knedlíky se doporučují těm osobám, které nesnesou moučných jídel s kvasnicemi.

Závin z páleného těsta.

7 dkg čerstvého másla se dá na rendlík na plotnu rozpustiti. V ⅓ litru smetany neb mléka rozkverláme 8 dkg mouky a pozvolna za stálého míchání těsto do rozpáleného másla nalijeme a mícháme tím na plotně tak dlouho, až se vařečky nechytá.

Mezitím třeme asi ¼ hodiny do zhoustnutí 7 dkg cukru se 4 žloutky a trochou citronové kůry. Přidáváme po lžicích onu vychladlou kaši a třeme vše zase ¼ hodiny. Pak zlehka přidáme ze 4 bílků tuhý sníh a těsto nalijeme na plech

máslem vymazaný a moukou vysypaný. Pečeme je v dobře prohřáté troubě 15–20 minut. Když se prst do těsta neboří, je dosti. Upečený za horka pomažeme zavařeninou, svineme a pocukrujeme.

Ovocný koláč.

Tutéž hmotu nalijeme ve výši prstu na nízký pekáček, posypeme buď rybízovými zrnky, višněmi, borůvkami nebo malinami a volněji pečeme 20–25 minut, až zružovatí. Z upečeného krájíme řezy.

ČTVRTEK:

Dršťková polévka. – Telecí pečeně na slanině s novými brambory.

Dršťková polévka.

Koupíme asi 1 kg drštek (kniha a žaludek jsou nejlepší), ve studené vodě je hodně vypereme, dostatečně solí vytřeme, opět ve studené vodě vyperem a nožem ještě dobře oškrábeme. Dáme je do studené vody, přivedeme do varu, vodu pak s nich scedíme a dáme je do dvoulitrového hrnku do studené vody a vaříme je se zeleninou do měkka 2½–3 hodiny. Když změknu, teprve je lžící soli osolíme. Jest lépe dršťky si v den před upotřebením uvařit, abychom je neměly na oběd tvrdé. Uvařené vyndáme, na nudličky rozkrájíme, polévku procedíme, dvěma lžicemi jíšky zahustíme a přidáme do ní štipku pepře, majoránky a stroužek utřeného česneku. Na každý talíř polévky počítáme 2 lžíce drštek.

Ze zbylých upravíme večeři.

Telecí pečeně na slanině.

Telecí plecko, hrudí nebo žebírko několikrát slaninou protáhneme, na obou stranách osolíme, přelijeme vařícím máslem, necháme na rendlíku na plotně volněji dusit a občas polévkou podlijeme. Měkké dáme do trouby prudce zčervenat. Mezi pečením potíráme máslem. Z rendlíku připečenou šťávu oškrábeme, přidáme štipku mouky a necháme s ostatní šťávou povařit. Maso rozkrájíme a omáčkou polijeme. K pečení podáváme nové nebo osmažené staré brambory, kompot nebo salát okurkový, hlávkový aneb bramborový. Telecí pečení pečeme podle jakosti masa 1½ až 2 hodiny.

Zadělávané dršťky.

Na rendlík dáme 1 lžící sádla, 1 lžící drobně rozkrájené cibulky, necháme zapění a přidáme tolik mouky, abychom docílily řídké bledé jíšky. Tuto pak vychladlou zalijeme polévkou z drštek, necháme povařit, zahoustnout a přidáme pak do ní zbylé připravené dršťky. Okořeníme špetkou pepře, majoránky, květu a utřeným stroužkem česneku. Máme-li zbytek šťávy z vepřové pečeně, přidáme k tomu, čímž docílíme velmi dobré chuti. Do hotových zadělávaných drštek přidáme několik lžic rozkrájeného uvařeného uzeného masa. K nim můžeme podati brambor nebo knedlík.

Dršťky s kyselou smetanou.

Na rendlíku necháme zapění lžící krájené cibulky se lžící sádla nebo másla, přidáme k tomu připravené dršťky a necháme zaškvířiti. Podle potřeby podlijeme polévkou. Zvláště v hrnečku ve studené vodě vaříme 1 bobkový list, špetku dymianu, 4 nová koření, 6 pepřů, 1 řebíček a kousek citronové kůry. Koření dobře považené do omáčky procedíme a přidáme koflík kyselého mléka nebo smetany

s 1 lžicí rozkverlané mouky. Necháme ještě vše dobře povařiti a zahoustnouti. Podle chuti přidáme několik kapek citronové šťávy neb lžící vinného octa a přisolíme. K těmto drstkám podává se houskový nebo bramborový knedlík.

PÁTEK:

Polévka celerová neb petrželová. – Telecí játra na víně s rýží. – Rohlíčky s mandlovou nádivkou neb meruňkový krémový dort.

Celerová neb petrželová polévka.

Do dvoulitrového hrnku vody dáme 2 prostředně velké, oškrabané, na kousky rozkrájené celery vařiti a přidáme lžici soli. Máme-li nějaké kosti a játra, přidáme k tomu. Měkké celery na prkénku jemně nožem utřeme, polévku z kostí a celeru procedíme, přidáme 4 lžice růžové jíšky a necháme dobře povařiti, zahoustnouti. Polévku okořeníme tlučeným pepřem a zelenou usekanou celerovou natí. Zvláště na talířku podáváme k ní osmažený, na nudličky nakrájený chléb. Můžeme též kousek celeru na nudličky rozkrájeti, osmažiti a pak do polévky přidati.

Petrželová polévka. Místo celeru dáme 2–3 oloupané kořeny petržele a vaříme právě tak, jak jest udáno při polévce celerové. Místo chlebička podáváme k petrželové polévce housku.

Tyto polévky můžeme zjemniti koflíkem mléka, ve kterém jsme 1 žloutek rozkverlaly a který nalijeme do polévky, než jí neseme na stůl. Polévky tyto jsou velmi zdravé a hodí se pro nemocné.

Telecí játra na víně dušená.

Asi ½ kg telecích jater zbavíme blan, nepatrně je naklepeme, několikrátě slaninou protáhneme (prošpikujeme) a zlehka v mouce obalíme. Na rendlíku necháme rozpáliti lžici sádla neb másla a zapěníme 1 lžicí cibulky se špetkou papriky. Na to klademe připravená játra, rychle na všech stranách opečeme, zalijeme trochou polévky a 2–4 lžicemi kyselého červeného vína a dusíme je asi půl hodiny, Vysmahlá zasypeme lžicí mouky, necháme chvíli zaškvířiti, podlijeme polévkou a necháme omáčku povařiti, zahoustnouti. Pak teprve játra osolíme, jináčě když solíme dříve, ztvrdnou.

Podává se k nim dušená rýže nebo bramborová kaše.

Rohlíčky s mandlovou neb jadérkovou nádivkou.

Utřeme 4 lžice čerstvého másla, 2 lžice cukru, trochu citronové kůry a vanilky a 3 žloutky. Třeme to asi ½ hod. Pak k tomu přidáme 2 dkg ve vlahém oslazeném mléce zkynutých kvasnic, ½ kg mouky, ½ lžičky soli a podle potřeby vlahým mlékem zpracujeme v řídkší těsto, které hodně vypracujeme a necháme na kamnech v teple zkynouti. Za hodinu, je-li zkynuté, rozválíme je, vykrajujeme čtverečky, které plníme mandlovou nádivkou. Stočíme v rohlíčky, které na pomazaném plechu necháme ¼ hod. dokynouti. Zkynuté pomažeme rozkloktaným vejcem a pečeme v prudší troubě 10–15 minut. Upečené sypeme vanilkovým cukrem. Mandlová a jadérková nádivka uvedena na str. 30.

Meruňkový dort.

12 dkg másla, 15 dkg mouky, 1 dkg vanilkového a 3 dkg práškového cukru se rozdrolí a 1 žloutkem se dohromady zpracuje. Podle talíře udělají se z těsta 2 placky, které na pomaštěném plechu volně do bleděžluta upečeme. Na miskou dáme 2 lžíce meruňkové kyselější marmelády, ½ lžíce tlučeného cukru, 1 bílek a třeme dohromady vše ½ hodiny. Pak přidáme opět jeden bílek a třeme do pěny. Konečně přidáme ze 2 bílků sníh, do kterého zašleháme 2 lžíce cukru a zlehka zamícháme. Upečené placky tenče tímto krémem potřeme a dáme na sebe. Povrch zdobíme krémem ozdobnou trubičkou, pocukrujeme a necháme ve vlhém troubě asi ¼ hodiny (péci) ztuhnouti.

Meruňkový dort (levnější). 6 dkg másla rozdrolíme v 15 dkg mouky, přidáme 1 lžičku pečivového prášku, 3 dkg vanilkového cukru, 1 žloutek, 1 lžičku rumu, 2 až 3 lžíce vody nebo mléka, vše dohromady zpracujeme a pokračujeme v dalším, jak výše uvedeno.

Malinový nebo rybízový dort připravuje se a peče jako meruňkový; místo meruňkové zavařeniny dáme malinovou nebo rybízovou, podle toho, který dort chceme mít. Povrch dortu možno ještě tímto ovocem zdobiti.

SOBOTA:

Houbová polévka. – Hovězí maso s omáčkou „à la svíčková“ s knedlíkem. – Cezené nudle s tvarohem neb mákem aneb nudlový nákyp.

Polévka houbová.

Na 2 lžících másla usmažíme asi talířek čerstvých krájených hříbků, trochu zelené petržele, kmínu a pak přidáme lžici mouky; necháme to zaškvířiti a podle potřeby nalijeme k tomu hovězí polévky, nebo polévky z kostí. Chceme-li míti polévku velmi jemnou, přilejeme do ní jeden žloutek v mléce rozkverlaný, když ji neseme na stůl. Smaženou na nudličky krájenou housku k ní podáváme.

Polévka ze sušených hub.

Hrst sušených hub ve vlažné vodě vypereme, dáme do hrnku do studené vody a necháme vařiti. V jiném hrnku vaříme ve vodě kosti, játra a zeleninu. Vodu z měkkých hub odcedíme do té polévky. Houby pak na prkénku jemně usekáme. Na 2 lžice sádla nebo másla dáme špetku kmínu, lžici usekané zelené petržele, rozsekané houby, necháme zaškvířiti; pak přidáme tolik mouky, abychom docílili mastnější jíšku. Tuto zavaříme do odcezené polévky, necháme dobře povařiti, zahoustnouti. Můžeme též polévku zjemniti koflíkem mléka a žloutkem. K polévce podává se na nudličky nakrájená usmažená houska.

Omáčka à la svíčková.

Asi v litrovém hrnku necháme dusiti 1–2 lžice na kostičky nakrájené slaniny s 1 lžicí celeru, 1 lžicí petržele a mrkve, ½ cibulkou na drobno rozkrájenou; přidáme 4 nová koření, 8 pepřů, bobkový list a štipku dymiánu. Zčervenalou zeleninu zalijeme vodou nebo polévkou, 2 lžicemi octa a necháme vařiti. Je-li již zelenina měkká, zahustíme omáčku koflíkem kyselé smetany, do níž jsme dříve rozkverlaly lžici mouky, a necháme omáčku dobře povařiti. Zahuštěnou sítem prolisujeme a podle libosti přisolíme nebo okyselíme. (Můžeme též přidati 2 lžice bledé máslové jíšky.) Jest velmi dobrá s knedlíkem.

Cezené nudle.

Do ¼ kg jemné mouky dáme 2 vejce a vody tolik, co pojme skořápka, zaděláme v tuhé těsto, které hodně vypracujeme a na placky na stéblo silné válečkem rozválíme. Když jsou polosuché, krájíme je na širší nudle a házíme do slané vařící vody. Dbáme vždy na to, aby měly dostatek vody, jinak by se slepily. Při vaření je vařečkou zamícháme a vaříme 5–7 minut. Uvařené prolisujeme na cedníku rychle studenou vodou, dáme na mísu a ihned rozpáleným máslem promícháme, aby se neslepily. Sypeme je strouhaným tvarohem; jsou-li maštěné sádlem, sypou se ocukrovaným tlučeným mákem nebo perníkem.

Zbylé (nemaštěné) nudle bez posypání mohou se upotřebiti k zadělávanému telecímu nebo kuřeti; v případě tom je trochu pod pokličkou ohřejeme a do omáčky přidáme; též možno z nich upravití náryp.

Nudlový náryp.

Na misce řádně utřeme 3 dkg čerstvého másla, přidáme 2 lžíce cukru tlučeného, trochu citronové nebo pomerančové kůry, několik malých hrozinek, 3 dkg tvarohu a 2 žloutky. Vše řádně zamícháme a vmícháme do toho zbylé cezené nudle na drobno rozsekané, ze 2 bílků tuhý sníh a 2–3 hořké strouhané mandle. (Místo nich můžeme dáti lžičku tlučených švestkových jadérek.) Nárypovou formu nebo rendlík vymažeme omastkem, posypeme moukou, naplníme touto hmotou a dáme do dobře prohřáté trouby péci asi ½ hodiny. K tomuto nárypu podává se ovocná šťáva.

Nudlový náryp s čokoládou.

Z 1 vejce, trochu vody a mouky uděláme drobné nudle, které v mléce nebo smetaně uvaříme, až je z nich hustá kaše. Při vaření nasypeme k nim 1 tabulku strouhané čokolády „Zora“ a pak to necháme vychladnouti. Zatím utřeme na míse 2 dkg másla, 3 žloutky, 4 dkg cukru, citronovou kůru, posléze do toho přidáme nudlovou kaši a hustý sníh ze 4 bílků. Nalijeme vše do máslem vymazané, moukou vysypané formy, v páře ½ hodiny vaříme a pak necháme na třínožce v troubě dopéci. K nárypu se podává nějaká ovocná šťáva.

NEDĚLE:

Polévka s jíškovým puddingem. – Roastbeef obložený nebo šťavnatá pečeně. – Koblíhy pálené nebo obyčejné.

Jíškový pudding do polévky.

Ze lžičky másla a jemné mouky uděláme bledou jíšku a necháme vychladnouti. Přidáme 1 žloutek, štipku zázvoru a ze 2 bílků tuhý sníh. Hrníček vymažeme máslem, moukou vysypeme, hmotu tam dáme, přikryjeme pokličkou a postavíme do teplé vody. Vaříme v páře 20–30 minut, až nám ztuhne. Upečený vyndáme z hrníčku, na polovinu rozkrojíme, pak kostičky aneb různé tvary formičkou vykrajujeme. Do odcezené polévky z kostí a zeleniny dáme tento pudding na chvíli napařiti, než nesem na stůl.

Roastbeef obložený.

Na nízkém boku (hovězím) dobře odleželém, výtečné jakosti (prokvetalé maso jest zdarem pečeně) nožikem žebra odřežeme a na vrchní straně kůžičku na kostičky nařízneme, osolíme, opepříme, trochu naklepáme a necháme v zimě 2–3 dny ve chladu odležeti. Na větší pánev dáme kus loje nebo sádla (asi 1 naběračku) rozpáliti, na rozpálený dáme maso a za častého obracení prudce je pečeme asi ½ hodiny. Upečené necháme na kamnech v rendlíku asi 10 minut státi, aby se vlastní šťáva v něm srazila. Pak maso přendáme na omeletník, lůj pro další upotřebení do hrnku odcedíme, spodní šťávu slijeme na maso, přidáme k masu 2 lžíce čerstvého másla a dáme opět do trouby zčervenat (kůžičkou nahoru). Již více to nepodléváme. Maso se krájí na lístky a má uvnitř býti růžové (po anglickém způsobu polosyrové). Obkládáme je dušenou rýží mrkvičkou nebo hráškem, i květákem. Jest to silné a výtečné jídlo. Jí se též studený s vlastním aspikem (t. j. studená šťáva). Podává se k němu obyčejný bramborový salát, nebo salát s majonésou.

Ze zbylého lze též udělati šťavnatou pečení.

Koblíhy pálené nebo sněhule s vinnou pěnou (Chaudeau).

Do rendlíku dáme vařiti ¼ litru vody, 3 kostky cukru, štipku soli a 2 dkg másla. Když se voda vaří, vsypeme do ní ¼ litru mouky a na plotně to mícháme v těsto hladké (nelípavé). Pak je vyndáme a na jiné misce mícháme do vychladnutí. Do vychladlého zamícháme 3 vejce (jedno po druhém), trochu citronové kůry a lžící likéru vanilkového, růžového, punče, aneb rumu. Těsto řádně vypracované dlouho na míse pěkně třeme anebo v porculánovém hmoždýři utlučeme (v obyčejném hmoždýři by zčernalo). Na litrovém rendlíku rozpálíme sádlo nebo převařené máslo a lžící těsto do másla vykrajujeme, pokličkou rendlík přikryjeme a smažíme po obou stranách do růžova. Usmažené obalíme ve vanilkovém cukru a kolem dáváme vinnou pěnu nebo malinovou šťávu. Vinná pěna (Chaudeau) viz str. 35.

Při smažení nutno dbáti těchto pokynů: Omastku musí býti do ½ nádoby. Do nádoby nutno vkládati jen asi 3–4 kousky, jelikož sněhule při opatrném smažení velmi nabudou. Nejprve musí se zprudka smažiti, pak odtáhneme rendlík ke kraji a když sněhule nabudou a puknou, zrůžovějí, obrátí se a nechají na druhé straně dosmažiti. Smaží-li se neopatrně, nenabudou a jsou uvnitř sražené (lepkavé). Do upraveného těsta na sněhule můžeme dobře zamíchati 1 lžičku pečivového prášku, velmi tím nabudou.

Těž mohou se usmažené pálené koblihy plniti šlehanou smetanou: nakrojí se spodem a plní smetanou buď lžičkou neb sáčkem.

Koblihy kynuté, obyčejné.

Do vlažného mléka (několik lžic) dáme 3 dkg kvasnic s 2 kostkami cukru a necháme je na teplém místě zkynouti. ½ kg mouky, 2 lžíce tlučeného cukru, štipku soli a trochu citronové nebo pomerančové kůry necháme na teplém místě ohřáti a pak do toho vykynuté kvasnice nalijeme, přidáme 4–5 žlutků ve vlažném mléce (asi 2 koflíky) rozkverlaných, 1 lžici rumu nebo punče, 3 lžíce rozpuštěného másla a umícháme to v řidší těsto, které hodně vypracujeme, až se dělají bubliny. Pak je trochu moukou posypeme a necháme na kamnech kynouti (asi 1 hodinu). Zkynuté těsto na pomoučeném vále na prst tence vyválíme a tvořítkem z něho koblihy vykrajujeme. Vždy doprostřed dáme kousek husté zavařeniny (řídka by z nich vytékala), druhým koláčkem pokryjeme, kraje prsty přitlačíme a znovu o něco menším tvořítkem vykrajujeme. Takto upravené koblihy ubrouskem přikryté necháme na vále asi 1 hodinu dokynouti. Dobře je koblihy mezi kynutím obrátiti, by stejnoměrně vykynuly. Zkynuté dáme (vrchem dospodu) do omastku dosti rozpáleného smažiti, poklicí je pokryjeme, aby se udělaly bílé obroučky. Smažíme je po obou stranách do růžova. Omastku má býti více než 2litrový rendlík, neplný. Usmažené vyndáváme dirkovanou lžicí, aby z nich omastek dobře odkapati mohl a klademe je na mísu vedle sebe. Dobrá kobliha se má, smáčkne-li se prsty, opět narovnatí.

Je-li máslo drahé, smažíme je na „Smetolu“, nebo na sádle smíchaném s máslem. Připálíme-li omastek, vhodíme do něho na kousky rozkrájenou mrkev, která špatnou chuť omastku zlepší. Také se do omastku dávají 2–3 kapky růžového oleje anebo též několik růžových lístků, čímž koblihy nabudou jemné vůně. Okrojky těsta dáme zpět do mísy, přidáme do toho hrst velkých aneb malých hrozin v teplé vodě dobře vypraných a osušených, pak těsto řádně vařečkou vytlučeme, vyndáme na vál a uděláme z něho velikou šišku. Tuto na menší kousky rozkrájíme, ze kterých malé šišky děláme a necháme zkynouti. Zkynuté v omastku do zlatova smažíme. Koblihy i šišky sypeme vanilkovým cukrem.

PONDĚLÍ:

Ledvinková polévka. – Vepřová à la kanci s knedlíkem, pastičkami nebo bramborovými obloučky.

Polévka ledvinková.

1–2 ledvinky vepřové nebo 1 menší hovězí na tenké lístky rozkrájíme a řádně vypereme. Na lžici sádla nebo másla dáme usmažiti ½ nakrájené cibulky a když je červená, dáme na ni 3–4 lžice rozkrájených ledvinek, štipku kmínu a tlučeného pepře. Když vysmahly, podlijeme je slabou polévkou z vyvařených zbylých kostí, zahustíme 2 lžicemi zlatové jíšky, podle potřeby osolíme a necháme pak řádně 1–1½ hodiny povařiti. K této polévce dáváme na nudličky krájený smažený chléb nebo housku.

Polévka ledvinková ze zbylých ledvinek. Máme-li několik lžic zbylých ledvinek od večere, dáme je do odcezené polévky, přidáme jíšku a ostatní vše, jak je u ledvinkové polévky udáno. Připečenou šťávu na rendlíku dobře oškrabeme a vypláchneme do polévky, neboť jí dodá výborné chuti.

Vepřová „à la kančí“.

Připravíme si ½ kg (pro 4 osoby) vepřového masa, buď krkovičku, nebo pečínku (je-li tučná, zbavíme ji většiny tuku). Na rendlíku necháme 1 lžici drobně krájené cibule, celeru, petržele a mrkve se lžicí dobrého sádla zčervenati, přidáme 1 bobkový list, štipku tymiánu, 10 pepřů, 3 nová koření, na to vložíme osolené maso a necháme pod poklicí dusiti. Vysmahlé podlijeme vodou nebo slabou polévkou, a přidáme 2 lžice červeného vína. Do hrnečku dáme hrst vyloupaných sušených šípků vařiti, a rozvařené přidáme k masu. Na omeletní pánvi necháme lžici sádla zapěnit, přidáme lžici tlučeného cukru a necháme se sádlem do žluta udělati. Je-li to žluté, přidáme 2–3 lžice mouky a necháme do tmava upražiti (ale ne spáliti). Tomu říkáme domácí perník, který k masu přidáme a necháme to dobře povařiti.

Pak maso vyndáme, omáčku přes husté síto procedíme a vodou ještě prolijeme, strouhneme do toho trochu citronové kůry, kápneme též několik kapek citronové šťávy, Je-li příliš kyselá, přidáme do ní kousek cukru, je-li však sladká, tedy trochu octa. Podáváme k ní knedlík nebo bramborové obloučky anebo paštiky z máslového těsta. Vepřová „à la kančí“ jest mnohem chutnější, je-li upravena den před upotřebením (omáčka se rozleží). K této pečení podáváme na koláčky krájený citron a brusinky.

Máslové paštiky.

Upravíme si lístkové těsto podle předpisu na str. 23, vyválíme je na malík síly a vykrajujeme z něho tvořítky husy, zajíčky, kočky, hvězdy atd.

Klademe je na plech vodou přelitý, potřeme rozkloktaným žloutkem s trochou vody smíchaným a prudce je pečeme as 15–20 minut do růžova.

Upečené klademe kolem mísy.

Plněné paštičky mozečkem neb játrovou paštikou upravují se k čaji neb podávají se jako předkrm. (Viz mé: „Příležitostné hostiny“).

Bramborové obloučky.

Na vál dáme šest dekagramů studených, rozstrouhaných bramborů, nejlépe od předešlého dne. Přidáme k nim pět dekagramů mouky a tři dekagramy másla; máslo v mouce rozdrobíme, přidáme k bramborům, špetkou soli osolíme a s jedním žloutkem a jednou nebo dvěma lžicemi mléka dohromady v tužší těsto zpracujeme. Dobře válečkem je vytlučeme a přeložíme na tři díly, jako se překládá máslové těsto a necháme as půl hodiny odpočinouti. Pak těsto opět na stéblo síly rozválíme, krájíme z něho na dva prsty široké proužky, které klademe na pomazanou a moukou posypanou obloučkovou formu, ale obrácenou (ve které též pečeme cukrový srnčí hřbet). Nato potřeme je vajíčkem nebo vodou, formu dáme na plech a v troubě prudčeji pečeme asi patnáct až dvacet minut. Upečenými obloučky obkládáme na př. rybu na černo nebo jiné pečeně s pikantními omáčkami.

ÚTERÝ:

Polévka s kapáním mozečkovým. – Hovězí maso s česnekovou omáčkou. – Moravská bublanina nebo jahodový koláč.

Polévka s kapáním mozečkovým.

Rozkverláme 1 celé vejce a přidáme tolik jemné mouky, aby to bylo řídké, tekuté, štipku zázvoru, asi 1 lžičku zbylého upraveného mozečku, štipku soli, vše řádně vidličkou vyšleháme a do vařící hovězí polévky lijeme.

Česneková omáčka.

5 stroužků česneku rozkrájíme do ¾litrového hrnku slabé polévky a necháme vařiti, přidáme malý kousek cibule, zahustíme 2–3 lžicemi růžové jíšky, štipkou květu a podle potřeby přisolíme. Uvařené procedíme a dbáme na to, aby omáčka byla zahoustlá.

Uzené maso s česnekovou omáčkou. Zbude-li nám omáčka od oběda, uvaříme si uzené maso k večeři, na pařák dáme ohřáti knedlíky a tak si opatříme chutnou a sytou večeři.

Moravská bublanina s třešněmi nebo višněmi.

Utřeme 15 dkg másla do pěny, pak přidáme 15 dkg cukru, chvíli třeme a pak teprve dáme 3 žloutky a třeme celkem ½ hodiny. K tomu přidáme ze 3 bílků tuhý sníh a 15 dkg mouky, a to tak, že vždy 1 lžičku sněhu a 1 lžičku mouky do těsta zamícháme. Nízký plech nebo pekáč omastkem vymažeme a moukou vysypeme, pak těsto na to na prst silně nalijeme, hustě třešněmi nebo višněmi posázíme a pečeme v dobře prohřáté troubě tak dlouho, až se prst do těsta neboří (15–20 minut). Je to lehoučký a výtečný moučník.

Z tohoto těsta dají se připravovati i jiné věci, na př.:

Rybízová bublanina. Místo třešní dáme rybízová zrnka, která trochu pocukrujeme.

Koláč s jahodami. Upravíme těsto jako na moravskou bublaninu a upečeme je bez třešní. Ušleháme hustou sladkou smetanu na pěnu (asi ½ litru smetany), necháme na sítu odkapat a smícháme ji s vanilkovým cukrem. Hrst jahod lžičí rozmačkáme a smícháme s hrstí celých jahod, čímž pak koláč vysoko namažeme, smetanou pokryjeme a nožem v teplé vodě ohřátým krájíme aneb i celý na stůl neseme. – Neseme-li jej celý pěkně ozdobený na stůl, máme jahodový dort.

Řezy se zavařeninou. Podobně upravené těsto jako na bublaninu upečeme na plechu. Upečené potřeme zavařeninou a přes zavařeninu děláme mřížky stříkačkou, naplněnou tuhým bílkovým krémem. Můžeme též upečené těsto přes zavařeninu jen sněhem s cukrem smíchaným potřítí, povrch ještě cukrem posypati a nechati ve vlažné troubě asi 10 minut osušiti. Pak krájíme řezy, kteréž i jako cukroví upotřebiti můžeme.

Pomerančové řezy. Totéž těsto jako na bublaninu. Upečené namažeme meruňkovou zavařeninou, na kterou klademe malé oloupané a jader zbavené kousky pomerančové. Pokryjeme druhou plackou, kterou rovněž na povrchu zavařeninou potřeme, kousky pomerančovými poklademe a posypeme pro ozdobu na hrubo utlučeným cukrem (krupičkovým).

STŘEDA:

Polévka z rýže. – Hovězí maso, okurková omáčka z kyselé nebo zelené okurky s bramborem. – Železniční koláč s ovocem.

Polévka z rýže.

K hovězímu masu přidáme na omastku osmaženou všechnu zeleninu a kousek cibule. Zvláště v hrnečku vaříme 4–5 lžic vyprané rýže v zasolené vodě do měkka. Do odcezené polévky dáme 2 lžíce zlatové jíšky, necháme povařit, přidáme uvařenou rýži a necháme znovu dobře povařit. Máme-li nějaký hříbek nebo kousek květáku, přidáme ho k polévce. Polévku okořeníme špetkou květu nebo muškátového oříšku a sekanou zelenou petržilkou, nebo pažitkou.

Okurková omáčka.

2–3 malé kyselé okurky na kostičky nakrájené dáme vařiti do $\frac{3}{4}$ litrového hrnku, naplněného slabou polévkou. Zvláště do hrnečku dáme vařiti 4 nová koření, 7 pepřů, 1 bobkový list a štipku dymiánu, a když je to dosti povařeno, procedíme do omáčky. Lžíci mouky rozkverláme v $\frac{1}{2}$ koflíku kyselé smetany nebo mléka, a omáčku tím zahustíme. Je-li příliš kyselé, přidáme kousek cukru; podle potřeby ji osolíme neb okyselíme. Není-li mléka nebo smetany, lze tuto omáčku zahustiti 2 lžicemi zlatové jíšky.

Okurková omáčka na jiný způsob. Omáčku upravíme jak výše uvedeno, ale přidáme k ní dvě lžíce jíšky, koflík kyselé smetany, 1 lžičku Zátkovy hořčice, několik kapek citronové šťávy a $\frac{1}{2}$ nebo celou kostku cukru (podle chuti).

Omáčka ze zelené okurky. Zelené, na kostičky nakrájené okurky dáme do polévky vařiti, zahustíme kyselou smetanou, do které jsme zakverlaly 1–2 lžíce mouky a přidáme 3 lžíce octa i štipku tlučeného pepře. Můžeme též přidati špetku usekaného kopru. Když nám zbude od oběda nebo od večeře okurkový salát, upotřebíme ho výhodně na tuto omáčku.

Železniční koláč.

Třeme $\frac{1}{2}$ hodiny k jedné straně 5 žloutků, trochu citronové kůry a 10 dkg cukru. Ze zbylých 5 bílků ušleháme pevný sníh, který lehce do utřené hmoty zamícháme a pak 8 dkg mouky do toho vsypeme a zlehka vařečkou promícháme. Těsto rozdělíme na dva díly. Plech máslem vymažeme, moukou posypeme a na polovinu jeho nalijeme první díl těsta na prst silně. Druhou polovinu těsta obarvíme 1 tabulkou strouhané čokolády a nalijeme též na prst silně na zbylou polovinu plechu. Pečeme 10–15 minut. Černou upečenou část potřeme zavařeninou, bílou překlopíme na černou a povrch opět řidší zavařeninou potřeme. Takto upravené na čtverce nakrájíme, vršek pak můžeme zdobiti buď kompotem neb ovocem v cukru zavařeným, anebo též čerstvými jahodami nebo borůvkami, které posypeme cukrovou krupicí. Pro ozdobu můžeme přidati lupínek jahodový nebo borůvkový.

ČTVRTEK:

Polévka ze slepice s nudlemi nebo makarony. – Slepice s lanýžovou omáčkou. – Svíčková se smetanou a knedlíkem aneb fazole s párky. – Spařované knedlíky.

Polévka ze slepice.

Starší slepice, aneb ta, která nenese, se zabije, opaří, vykuchá, ve 2 vodách vypere, na čtvrtky rozkrájí a dá vařiti v třilitrovém hrnci vody. Přidáme žaludek, srdce (játra se mohou uschovati na játrové knedlíčky) 1 lžící soli a všechnu zeleninu. Starší slepici vaříme 2–3 hodiny do měkka; uvařené maso se uschová na druhý den (viz „Slepice na paprice“). Pak polévku procedíme (část jí též uschováme), 2–3 lžícemi řídké máslové jíšky zahustíme a necháme povařiti. Zavařujeme do ní silnější nudle, makarony nebo játrové knedlíčky. Necháme vařiti asi 10 minut, pak okořeníme muškátovým květem a sekanou petržilkou. Dáme-li do polévky 1 rozkrájený hříbek nebo kousek květáku vařiti, získá polévka na jemné chuti.

Makarony. Upravíme si těsto nudlové, které tence rozválíme. Z oschlého krájíme čtverečky, které dáme pod talíř, aby nám nepřeschly. Dřívkem a pomocí prkénka na makarony tvoříme makarony, které necháme na prkénku oschnouti a pak do polévky zavaříme. Místo na prkénku mohou se makarony dělati na struhadle. Též můžeme do polévky zavařiti i na kratší kousky nalámané Zátkovy canellony (makarony), neb „brčka“.

Slepice s lanýžovou neb hříbkovou omáčkou.

Část již uvařené zbylé slepice dáme na rendlík, polijeme taktéž zbylou slepičí polévkou, přidáme kousek petržele, celeru i se zelenou natí, šest plátků lanýžů. (Lanýžů nesmíme dáti mnoho, neb chuť pak není tak jemná.) Nemáme-li sušených lanýžů, tedy dáme lžící čerstvých hříbků. K účelu tomuto lze výhodně upotřebiti i hříbků v soli naložených; to pak ovšem při dalším solení musíme býti velice opatrné, abychom jídlo nepřesolily. Necháme vše as čtvrt hodiny povařiti, pak přidáme dvě lžice bledé jíšky z másla neb ze slepičího sádla, upravené maso slepičí vyndáme, zbylou omáčku necháme řádně povařiti až do zhoustnutí, okořeníme špetkou květu, neb muškátového oříšku a podle chuti přisolíme. Hotovou omáčku procedíme na větší kousky rozkrájené slepice a podáváme k tomu buď rýži, neb i cezené nudle.

Svíčková.

Nejlépe jest, můžeme-li koupiti celou malou svíčkovou (odleželou, neboť jinak by byla tvrdá). Toto maso lojem protkané nahoře u svíčkové nazýváme palcem a upravíme z něho výtečný šťavnatý guláš. Odřezky upotřebíme buď na karbanátky, na kapustové závitky nebo na gulášovou polévku. Lůj odřezeme a vyškvaříme. Prostředek čistého masa upotřebíme následovně:

Svíčková se smetanou. Čisté maso, odkožené, hustě slaninou protáhneme a na všech stranách osolíme. Na rendlík dáme lžici rozkrájeného celeru, lžici mrkve a petržele, půl menší cibulky, na 2 lžice másla, dusiti do červena; pak přidáme bobkový list, 5 nových koření, 10 pepřů a štipku tymiánu. Maso slaninou protažené na to vložíme a necháme pod pokličkou dusiti; často tím zamícháme, aby se nepřipálilo. Když vysmahne, podlijeme je vodou neb slabou polévkou, přidáme 3 lžice octa a necháme v troubě za stálého polévání dopéci. Pečeme 1½ hodiny; když je měkké, vyndáme je; v ½ l dobré kyselé smetany rozkverláme lžici mouky, omáčku tím zahustíme a necháme povařiti; pak sítem procedíme a zeleninu ještě vodou propláchneme. Omáčka musí býti chuti lahodné, ne příliš kyselá.

Svíčkovou nakládáme takto: Dáme uvedenou již zeleninu do litrového kamenného hrnku vařiti i s kořením a 5 lžicemi octa. Když vychladne, vložíme do láku slaninou protaženou, osolenou svíčkovou a necháme ji tam několik dní, v zimě 4–6 dní. Denně ji obracíme. Pak ji vyndáme, zeleninu dáme na máslo zčervenati a maso na ni; lákem pak ji podléváme a upravíme jako předešlou.

Zbudou-li nám kousky syrové svíčkové, upravíme z nich různá minutová jídla, jejichž předpisy jsou uvedeny mezi večeřemi „à la minute“, viz str. 129 a násl.

Upravujeme-li čerstvou svíčkovou, necháme ji nejdříve prudce na rozpáleném loji neb sádle na všech stranách do růžova opéci a tím srazíme v ní všechnu bílkovinu (je šťavnatější), po té ji teprve na připravené zelenině dusíme.

Svíčková „à la čínská“.

Na pánev dáme několik lžic loje a do rozpáleného dáme osolenou a opepřenou svíčkovou rychle opéci (zčervenati). Na rendlík pak dáme dvě lžice čerstvého másla a necháme na něm opečené maso pod poklicí dusiti. Měkké (asi za půl hodiny) zalijeme trochou polévky, polijeme lžičkou citronové šťávy, strouhneme citronovou kůru a necháme zavařiti. Když maso vyndáme, přidáme do procezené omáčky lžici Zátkovy hořčice, avšak více vařiti se to nesmí (zhořklo by to). K tomu dáváme smažené brambory.

Fazole s párky.

Půl kg fazolí přebereme a ve vlažné vodě vypereme. Dáme je do hrnku, vařící vodou polijeme, aby byly zatopené, uvnitř pokličkou zatížíme, aby se nevařily ob zrna, a vaříme za občasného zatřepání hrnkem asi 2–3 hodiny. Když jsou poloměkké, přidá se rovná lžice soli. Uvařené měkké fazole se ocedí, na míse se polijí rozpáleným sádlem se škvarky. Podává se k tomu ohřátý párek a kyselá okurky. – Ze zbylých fazolí upravíme si druhý den polévku.

Fazole na kyselo. Zbudou-li nám fazole, upravíme je následovně: Na rendlík dáme 1 lžici sádla nebo másla zažloutnouti. Pak přidáme 1 bobkový list, špetku dymiánu, a 1 lžici cibule, špetku papriky, 3 nová koření, 5 pepřů, 1 řebíček, zalijeme to 1–2 nabíračkami vody z kostí neb polévky a necháme povařiti. Do povařeného dáme koflík kyselé smetany, do které jsme rozkverlaly

vrchovatou lžící mouky, necháme znovu vše povařit, zahoustnouti, a podle chuti přisolíme. Pak procedíme omáčku a zbylé uvařené fazole dáme do ní ohřátí. K tomu můžeme podati sázená vejce.

Spařované knedlíky.

Čtvrt litru mléka, půl lžičky soli, přivedeme do varu. Do vřícího vsypeme za stálého míchání čtvrt kg krupičkové suché mouky; sejmeme s plotny a mícháme do vychladnutí. Do prochládlého těsta zamícháme dva dkg másla, jedno vejce a dobře ještě vypracujeme. Na vále utvoříme z toho šišku, z které pak malé stejné kousky krájíme, do kterých klademe švestku neb půlku meruňky, aneb i několik třešní, tvoříme knedlíky, které zavařujeme do vřící zasolené vody a podle velikosti vaříme je as 10 minut. Knedlíky tyto můžeme též plniti sterilisovanými švestkami neb jiným ovocem. Též můžeme je plniti i sušenými meruňkami, které jsme před tím několik hodin ve studené vodě namočily. Sypeme je syrečkem, mastíme máslem aneb můžeme je mastiti sádlem a sypati tlučeným mákem s cukrem smíšeným.

PÁTEK:

**Fazolová polévka. – Slepice nebo kuře na paprice. – Galantina ze slepice.
– Trojdílný koláč.**

Fazolová polévka

připravuje se jako hrachová (viz předpis str. 63).

Slepice na paprice.

Měkkou slepici (zbylou od předešlého dne) na díly rozkrájíme. Na rendlíku necháme na 1½ lžíci másla, 1 drobně rozsekanou cibuli zapěníti, přidáme špetku papriky a slepici necháme s cibulí dusiti. Za čtvrt hodiny podlijeme slepici nabíračkou slabší polévky neb vody zlepšené Gráfovým polévkovým kořením. Do koflíku kyselé smetany rozkverláme vrchovatou lžící mouky, kterou do omáčky zavaříme a necháme zahoustnouti, načež podle potřeby osolíme. Maso vyndáme na mísu a omáčku na ně nalijeme. K tomu podáváme knedlík nebo noky. – Zbude-li nám maso z vařené slepice, přidáme je do karbanátků nebo do kapustových závitků.

Kuře na paprice upravujeme rovněž tak jako slepici. Podle stáří dusíme je ½–1 hodinu.

Galantina (salám) ze slepice.

Zabitou, vykuchanou slepici necháme několik dní odležeti a pak ji upotřebíme buď k vaření neb k pečení. Chceme-li upravit si z ní galantinu, tedy s ní kůži opatrně sloupneme. Chceme-li menší množství, tedy stáhneme kůži pouze s prsou slepice, tuto pak sešijeme a necháme v ní pouze na jedné straně otvor, načež to nadijeme následovně: Osminu kilogramu vepřového tučného masa a maso ze slepičí nohy na kousky rozkrájíme a jemně na strojku je umeleme – nejlépe dvakrát, abychom je všech blánek zbavily a maso jemným učinily. K umletému přidáme jednu rozstrouhanou, několika lžícemi vína bílého navlhčenou housku, špetku tlučeného květu, pepře, nového koření, zázvoru, řebíčku, kousek drobně krájeného špeku neb uzeného jazyku, tři plátky sušených lanýžů, uvařených ve víně neb v polévce, pak šťávu z těch lanýžů, jeden žloutek, na kousky rozkrájená slepičí jatýrka, vše dohromady dobře promícháme, dosti osolíme, kůži tím nadijeme, zašijeme a dáme do slepičí polévky as hodinu vařiti. Uvařenou galantinu vyndáme, necháme ji vystydnouti; krájíme v zimě teprve za několik dnů – čím starší, tím jest chutnější. Galantinu pěkně zdobenou podáváme při hostinách.

Trojdielný koláč.

Rozdrolíme na vále 14 dkg másla v 21 dkg mouky, přidáme 7 dkg cukru, z ½ citronu šťávu, štipku soli, 1 žloutek, zaděláme v těsto a vypracujeme. Na dno

rozvírací formy dáme na prst tlustě těsta, které do žluta upečeme. Když se dopéká, dáme na ně trochu strouhané housky (aby nevodnatělo), pokryjeme je dobře upraveným tvarohem a necháme zapéci. Ze 3 bílků ušleháme pevný sníh, přidáme 2 zbylé žloutky, 2 lžice tlučeného cukru, 2 lžice mouky, trochu citronové kůry, zlehka vše zamícháme, na povrch koláče na tvaroh nalijeme a necháme zvolna dopéci. (Kdybychom to prudce pekly, udělal by se nám navrchu škráloup a vnitřek by byl syrový.) Tento koláč jest výtečný též s jablkovými povidly.

Trojdílný koláč levnější. 7 dkg másla nebo syrového uškrabaného sádla rozdrolíme ve 20 dkg mouky, přidáme 5 dkg cukru, rovnou lžičku „Odkolkova“ pečivového prášku, který dobře v tom promícháme, pak teprve přidáme 1 žloutek, 1 lžici citronové šťávy nebo rumu a 2 lžice mléka. Vše ostatní se pracuje tak, jak výše uvedeno.

SOBOTA:

Polévka se sousedským svátkem. – Hovězí maso, koprová omáčka zapražená hnědá, neb játrová s bramborem. – Chlebový nákyp neb tvarohové knedlíky.

Polévka se sousedským svátkem.

Sousedský svátek: 3 lžíce husí neb vepřové krve smícháme se 2 lžicemi strouhané housky. Na misce utřeme půl lžíce másla se dvěma žloutky, štipkou soli, pepře, zázvoru neb majoránky, do toho přidáme krev, sníh ze 2 bílků a dáme to na pomazanou pánev péci. Když jest asi 2 minuty zapečen, dáme na něj následující hmotu: Šleháme 2 bílky v tuhý sníh, do něho přidáme 2 žloutky, 2 lžíce mouky, osolíme, dáme štipku muškátového oříšku, zlehka vařečkou zamícháme, nalijeme na to zapečené a obě ta těsta pečeme 15–20 minut. Když se nám prst neboří, je dosti. Upečené na kostičky krájíme a dáme do polévkové mísy, do kteréž pak přidáme dobrou polévku z kostí a zeleniny; též můžeme formičkou lístky vykrajovati.

Zbude-li svátek, může se přidati do nádivky následujícího dne do holoubat.

Koprová omáčka pražená.

Do $\frac{3}{4}$ litrového hrnku dáme polovinu vody anebo polévky, asi 1 lžičku rozsekaného, naloženého neb čerstvého kopru, 2–3 lžíce octa (je-li kopr naložený, přidá se octa podle chuti). Omáčku pak zahustíme 2–3 lžicemi jíšky zlatové a necháme zavařiti; pak podle potřeby ještě přisolíme neb okyselíme. Je-li omáčka příliš kyselá, přidáme do ní půl kostky cukru.

Omáčka játrová.

Uškrábeme na prkénku špičatým nožem asi 2 lžíce hovězích, telecích neb vepřových jater. Dáme je do $\frac{3}{4}$ litrového hrnku, nalijeme na ně slabé polévky ode dne předešlého, přidáme 4 nová koření, 5 pepřů, 1 řebíček, vše řádně asi hodinu necháme vařiti, pak přidáme 2–3 lžíce zlatové jíšky, omáčku necháme zahoustnouti, a podle potřeby osolíme a přes jemné sítko procedíme. Omáčka tato jest chutná.

Chlebový nákyp.

Talíř bílého usušeného chleba se roztluče, dá na mísu, přidají se k němu čtyři oloupaná, na plátky nakrájená jablíčka, dále dvě až tři lžíce tlučeného cukru, jedna lžička tlučené skořice, čtyři tlučené řebíčky, špetka strouhané citronové kůry, vše dohromady dobře promícháme, dáme na máslem vymazaný, chlebem vysypaný rendlík, povrch poklademe malými kousky sádla neb másla a necháme as čtvrt hodiny zapéci. Do hrnečku dáme $\frac{3}{4}$ litru mléka, jedno až dvě vejce, dobře

to rozkverláme a na zapečený chléb nalijeme; dáme do dobře vyhřáté trouby péci dvacet až třicet minut do růžova.

Jablkový chlebový nákyp.

Usušený chléb utlučeme a prosijeme. Na pekáč dáme kousek sádla neb másla (na talíř chleba počítáme jednu lžici omastku), chléb na tom osmažíme do růžova, přidáme lžičku strouhaných jader švestkových neb meruňkových. Prochladlý chléb pokropíme mlékem, aby zvlhnul. Vymažem rendlík neb melounovou formu omastkem, vysypeme moukou, do ní dáme vrstvu toho chleba, posypeme trochou skořicového cukru, na to dáme vrstvu na plátky nakrájených jablek, trochu strouhané citronové neb pomerančové kůry, posypeme to opět cukrem se skořicí, pokropíme dobrou kyselou smetanou, dáme opět vrstvu chleba atd. až jest forma plná. Na povrch musí přijít chléb. Ten poklademe kousky másla a volněji as $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ hodiny pečeme. Upečený vyklopíme a posypeme vanilkovým cukrem.

Tvarohové knedlíky.

Utřeme dvě lžice másla s dvěma vejci, špetkou soli a žluti A. Kejřové, přidáme k tomu půl kg tvarohu, šest lžic strouhané housky Zátkovy (jest velice jemná, čistá a suchá) neb osm lžic doma strouhané housky, dvě lžice krupice a dvě lžice mouky Dobře to spolu propracujeme v nepříliš tuhé těsto. Je-li tuhé, přidáme trochu mléka. Uděláme jeden menší knedlíček na zkoušku a zavaříme ho do vřící zasolené vody. Rozvaňuje-li se, přidáme trochu mouky. Tvoříme knedlíky velikosti vejce, vaříme je 7–10 minut. Uvařené vidličkou roztrhneme, polijeme rozpáleným máslem a sypeme skořicí s cukrem. V době letní můžeme je plnit ovocem – třešněmi, meruňkami, atd. Sypeme je pak osmaženou strouhanou houskou.

NEDĚLE:

Polévka z kůzlečí hlavy. – Kůzle pečené neb pečená holoubata s jablkovým, švestkovým a jiným, kompotem. – Smažený beráncí neb kůzlečí předek. – Malaga dort.

Polévka z kůzlečí hlavy.

Dobře očištěnou kůzlečí hlavu dáme vařiti do zasolené vody s veškerou zeleninou, s kouskem jater a kostí. Měkkou vyndáme, maso s ní obereme a drobně nakrájíme, jazýček sloupneme; pak hlavu rozsekne a mozeček vybereme. (Kůzlečí mozeček, upravený s vajíčky jako vepřový, jest výborný, nutno jej však vyndati z hlavy za syrova.) Do odcezené polévky dáme 3–4 lžíce bledé máslové jíšky, kousek uvařeného a rozsekaného kvěťáku, usekané maso, mozeček z hlavy, štipičku muškátového oříšku, zelené petržilky, necháme chvíli povařiti, a než ji neseme na stůl, zašleháme do ní žloutek, v koflíčku sladké smetany nebo v mléce rozkverlaný. Podáváme k ní smaženou housku nebo nějaký svítek. Je-li polévka mdlé chuti, zlepšíme ji několika kapkami Gráfova polévkového koření.

Kůzle pečené.

Půlku kůzlete spaříme vařící vodou (vařící vodou se polije proto, abychom je nepříjemné kůzlečí příchuti zbavily, a pak též proto, že nespášené kůzlečí maso způsobuje průjem), na všech stranách osolíme, dáme na pekáč, přelijeme malou nabíračkou vařícího másla; přidáme kousek zelené petržele i s kořenem a necháme v troubě prudčeji asi ½–1 hodinu péci. Upečené (učervenalé) na díly rozsekáme, omáčku na ně procedíme a podáváme k tomu brambor se špenátem nebo kompot. Je-li kůzle větší, stačí pro máločlennou rodinu čtvrtka k obědu a druhá smažená k večeři se špenátem aneb na paprice.

Kůzle podnadité. Chceme-li míti oběd sytější a je-li kůzle slabší, hubenější, podebereme pod žebírky kůžičku, do takto utvořené kapsy dáme nádivku (návod uveden níže při holoubatech), kapsu zašijeme a necháme péci. Taktéž můžeme asi 5 nudliček slaniny na povrchu masa položit a péci do růžova.

Kůzle na paprice. Na porce nakrájený předek kůzlete přelijeme vařící vodou. Na rendlík dáme drobně krájenou cibulku na sádlo neb máslo zapěnití, přidáme na špičku nože papriky, necháme trochu zasmažití, zalijeme to lžící polévky, osolené kůzle na to vložíme a dusíme do měkka 20–30 minut. Pak do koflíku kyselé smetany rozkverláme lžící mouky, omáčku tím zahustíme, necháme povařiti a podle potřeby ještě přisolíme. Maso na mísu vyndáme, zahoustlou omáčkou polijeme. Podáváme k tomu knedlík neb noky (viz str. 13 a 28).

Smažený beráncí neb kůzlečí předek.

Předek beráncí neb kůzlečí nakrájíme na větší kousky, dáme na síto a přelijeme vařící vodou a necháme odkapat. Pak ho na všech stranách osolíme.

Na hluboký talíř dáme 1 celé vejce, kousek sekané zelené petržilky neb pažitky, dobře vše vyšleháme, a přidáme 1 lžici mléka. Kůzle v mouce obalíme, pak ve vejci, naposled v strouhané housce a dáme do rozpáleného omastku na rendlík smažiti pod pokličku; často se stává, je-li beránčí prudce smaženo bez přikrytí, že zůstává uprostřed krvavé. Obkládá se špenátem a bramborem.

Holoubata pečená.

Dobře vykuchaná a vypraná holoubata nadijeme následující nádivkou (poměr na jeden párek holoubat): Rozstrouháme 3–4 žemle; utřeme 1 lžici másla, dáme 1 nebo 2 vejce (též zbylý bílek), štipku květu, soli, hořkou mandli a lžici mléka neb i smetany. Řádně vše promícháme a nádivkou naplníme vnitřní dutinu holoubat (vysušenou, vytřenou), i kůži na krku (vole), pak jehlou zašijeme a holoubátka osolíme. Na omeletní pánev neb rendlík dáme lžici másla a trochu polévky, na to dáme holoubata a necháme na plotně pod poklicí dusiti. Když vysmahnou, obrátíme je a opět polévkou podlijeme. Dusíme je $\frac{3}{4}$ hodiny; pak je dáme na čtvrt hodiny do prudké trouby zčervenati a mezi pečením potíráme je máslem, aby zčervenala. Dáváme k nim brambory aneb kompot, buď čerstvý neb naložený. Holoubátka můžeme asi 4krátě na prsíčkách slaninou protáhnouti, jsou pikantnější chuti. Též můžeme do nádivky přidati trochu jemně usekané zelené petržilky.

Kuře pečené. Nadívá a peče se stejně jako holoubě, můžeme však ještě prsíčka několikrátě slaninou protknouti, dodá to jemné chuti.

Krůta pečená upravuje se týmž způsobem, ale musí se podle stáří dusiti a péci $1\frac{1}{2}$ –2 hodiny. Do nádivky ke krůtě přidáme několik uvařených utřených kaštanů. Místo muškátového oříšku možno dáti citronovou kůru.

Čerstvé kompoty.

Jablkový kompot. Malá, oloupaná, nebo velká na čtvrtky krájená jablka dáme na sítko a ponoříme na chvíli do vařící vody. Na rendlík dáme asi $\frac{3}{4}$ litru vody, 2 lžice cukru, kousek citronové kůry a skořice a necháme vařiti. Na považené dáme jablka, která asi čtvrt hodiny vaříme. Pak je vyndáme, citronovou šťávou z polovice citronu zakapeme, znovu považenou vodou s cukrem přelijeme a necháme vychladnouti. Tím nabudeme rychle dobrého kompotu.

Hruškový kompot upravíme týmž způsobem, nedáme však koření a citronovou šťávu.

Švestkový kompot. Do vody dáme vařiti cukr, kousek citronové kůry, trochu skořice a pár řebíčků. Když se vše povařilo, hodíme tam švestky a necháme var přejíti. Pak je na talíř vyndáme, zavařeným cukrem přelijeme a necháme vystydnouti.

Višňový kompot připravuje se stejným způsobem.

Mirabelový kompot. Svaříme jen cukr (bez koření) ve vodě a do něho dáme na čtvrt hodiny mirabelky povařiti; šťávu necháme zahoustnouti a na ovoce ji pak nalijeme.

Borůvkový kompot. Do čtvrt litru vody dáme vrchovatou lžící cukru rozvařiti, pak přidáme vyprané borůvky a necháme jen několik varů přejíti.

Rebarborový kompot. Stonky rebarborové oloupáme a na kousky rozkrájíme. Na čtvrt litru vody dáme povařiti 2 lžice cukru, pak přidáme rebarboru, kousek citronové kůry, několik kapek citronové šťávy a necháme povařiti, až je sklovitá, měkká.

Malaga dort.

Na míse třeme 15 dkg čajového másla, 6 dkg spařených jemně mletých mandlí, 10 dkg tlučeného cukru, 1 žloutek a vše řádně utřeme (asi ½ hodiny). Rovněž přidáme 3–4 hořké strouhané mandle, na štipku nože tlučené vanilky nebo sáček „Odkolkova“ vanilkového cukru, 3–4 lžice malaga, punče nebo silné černé kávy. Na skleněnou mísu dáme vrstvu piškotů, které jsme ve studené svažené smetaně máčely, potřeme je tou připravenou nádivkou a opět dáme vrstvu piškotů, a tak pokračujeme, až jsme vše spotřebovaly (asi 50 kusů). Dort pak pokryjeme následujícím krémem; V kotlíku ušleháme 2 bílky v tuhý sníh, do něhož po troškách zašleháme 6 dkg tlučeného cukru. Na misce zvlášť šleháme odstředěnou hustou smetanu neslazenou. Dort potřeme bílkovým krémem a na ten pak vystříkáme ozdobnou trubičkou ušlehanou smetanu. Necháme ho v chladu několik hodin státi, aby se rozležel. Jest výtečný a hodí se pro hosty.

PONDĚLÍ:

Polévka zelná. – Haše se sázenými vejci s bramborovou kaší. – Piškotová omeleta.

(Minutový oběd.)

Polévka zelná.

Naložené zelí na drobno usekané (as ¼ kg) trochu vypereme (je-li příliš kyselé), nalijeme na ně čistou vodu a necháme vařiti. V jiném hrnku vaříme 2 na kostičky krájené brambory; zasolené, měkké, pak přimícháme k tomu zelí, přidáme kousek másla a koflík dobré kyselé smetany, do které rozkverláme 1 vrchovatou lžící sypké mouky, tím polévku zahustíme a necháme ještě chvíli vařiti. – Není-li kyselé smetany nebo mléka, dáme na lžici sádla nebo másla na drobno nakrájenou cibulku zapěníti a přidáme trochu mouky, abychom docílily řídké bledé jíšky, kterou polévku zahustíme.

Polévka z čerstvého zelí. As půl menší hlavičky zelné nakrájíme na drobno, vřící vodou je spaříme a ihned vodu s něho odcedíme. Pak dáme je do vařící vody as čtvrt hodiny vařiti, uvařené vybereme, přidáme k polévce 2 lžíce máslové jíšky a necháme dobře povařiti. Do povařené přidáme uvařené zelí, podle chuti osolíme a nepatrně muškátovým oříškem okořeníme. Nežli ji neseme na stůl, nalijeme do ní koflík syrového mléka, do kterého jsme dříve 1 žloutek rozkverlaly.

Haše se sázenými vejci.

Různé zbytky masa vařeného nebo pečeného na strojku umeleme a přidáme k tomu asi ⅛ kg tučného vepřového mletého masa. Umleté maso osolíme, opepříme, přidáme štipku majoránky, 1 stroužek utřeného česneku, 3 lžíce strouhané housky (asi na ¼ kg masa) v mléce namočené, vše řádně dohromady smícháme. Na pánev dáme na sádlo drobně sekanou cibulku, když nám zažloutne, dáme tam maso a prudce za stálého míchání pečeme na plotně asi 5–7 minut, až maso zbělí; pak vše dáme na mísu, lžící uhladíme a na povrch dáme sázená vejce.

Piškotová omeleta. (Soufflée.)

Na misce třeme několik minut 3 žloutky, 3 lžíce cukru, trochu pomerančové nebo citronové kůry. Pak ze 4 bílků ušleháme hodně tuhý sníh a utřenou hmotu k tomu zlehka přimícháme; zároveň k tomu zlehka přimícháme 2 neplné lžíce mouky. Na pánev dáme rozpáliti kousek másla, hmotu na prst silně na ni nalijeme a v prudké troubě několik minut pečeme. Neboří-li se nám prst, je dosti. Upečenou rychle řídkou marmeládou pomažeme po rubu, na půlku přeložíme a rychle na stůl neseme, neboť by se srazila (sklesla).

ÚTERÝ:

Játrová polévka se smaženým hráškem. – Zrazy (polské jídlo) s dušenou rýží a bramborový salát s majonésou nebo vepřové kouličky. – Čokoládový pudding.

Polévka játrová se smaženým hráškem.

Na kostky krájená játra asi 2 lžíce a všechna drobně nakrájená zelenina se dá na 2–3 lžíce sádla a nechá do měkka dusiti. Přidáme několik lžic strouhané housky, necháme osmažiti a pak to vše na jemnou kasičku utlučeme, neb na masovém strojku umeleme. Zvlášť v hrnku vařily jsme ve studené zasolené vodě kosti. Utlučenou kaši do toho přidáme a necháme řádně povařiti. Procedíme, okořeníme pepřem, muškátovým oříškem a pažitkou. Do polévky než ji neseme na stůl, dáme smažený hrášek neb osmaženou na nudličky krájenou housku. Smažený hrášek viz stranu 103.

Zrazy s dušenou rýží.

¼ kg tučného vepřového masa a ¼ kg hovězího, křehčího z kýty na strojku umeleme. Do umletého přidáme malou strouhanou cibulku, 1 strouhanou žemličku namočenou v polévce neb v mléce, štipku pepře a lžici soli. Dobře se vše promíchá a přidá 1 vejce. Pak děláme z masa obdélné placičky; při této práci máčíme si ruce ve studené vodě. Hotové placičky smažíme prudce po obou stranách na sádle. Usmažené vyndáme, trochu sádla odlijeme a do ostatního omastku dáme 1 lžici mouky, aby byla růžová jíška. Prochladlou zalijeme polévkou, umícháme hustší omáčku, do této dají se zrazy a prudce v troubě pečeme asi čtvrt hodiny. Podává se k nim dušená rýže neb bramborová kaše s dušeným zelím, neb bramborový salát.

Bramborový salát s majonésou.

Uvaříme 4 brambory, oloupáme a na kostičky nakrájíme. Teplé promícháme s jemně rozsekanou cibulí, opepříme, osolíme a přidáme několik kaparů, kyselou okurku na kostičky nakrájenou a trochu octem polijeme. Vše promícháme a polijeme následující majonésou. Zdobí se uvařenými vejci v podobě leknínu a kyselou okurkou.

Mayonnaise (majonésa).

Do hrnečku dáme lžici tabulového oleje, 1½ lžíce polévky neb vody, 1 žloutek, ½ lžíce estragonovébo octa a štipku soli. Řádně dohromady rozkverláme, na plotně v páře za stálého míchání nahříváme a necháme zahoustnouti, nikoli však vařiti. Potom mícháme mimo plotnu do vychladnutí. Prochladlou nalijeme na připravené brambory. Můžeme do vychladlé mayonnaisy přidati lžičku „Zátkovy“ hořčice.

Jednoduchá majonéza. Do hrnečku dáme pět lžic polévky, 1 žloutek, lžičku másla a za stálého rychlého kverlení necháme na plotně zahoustnouti a pak do prochládlého přidáme 1 lžici estragonového neb obyčejného octa, podle chuti přisolíme a na salát nalijeme. Není-li polévky, dáme vodu, do které jsme přidaly trochu polévkového koření Gráfova.

Vepřové kouličky se zelím a chlupatým knedlíkem.

Jemně rozsekáme neb na strojku umeleme čtvrt kg tučného vepřového masa a asi 5 dkg jater; přidáme k tomu 3–4 lžíce strouhané, mlékem navlhčené housky, stroužek utřeného česneku, špetku pepře, majoránky, spojíme vše jedním vajíčkem, podle potřeby osolíme a dobře promícháme. Rukou ve studené vodě smočenou tvoříme z hmoty menší kuličky, as velikosti vejce, dáme na pekáč, přidáme trochu vody, kmínu a pečeme prudčeji v troubě za občasného podlévání asi 15–20 minut (do růžova). Můžeme je také potíratí ušlehaným bílkem, mají pak lepší vzhled.

K tomu výborně chutnají chlupaté knedlíky s kyselým zelím.

Uvařené chlupaté knedlíky dáváme ihned do zelí, aby nezmodraly; v zelí nabudou též lahodné chuti.

Na místě knedlíků možno brambory podávati.

Chlupaté knedlíky se zelím uvádím na jiném místě.

Čokoládový pudding.

Oloupáme 3 žemličky, nakrájíme na kousky a polijeme mlékem tak, aby byly potopeny. Pak je jemně utřeme, přidáme 2 tabulky strouhané „Zora“ čokolády a na plotně za stálého míchání necháme zahoustnouti. Zahoustlé mícháme ještě mimo plotnu do vychladnutí. Na míse třeme 4 dkg másla, 6 dkg cukru a na špičku nože tlučené vanilky. Přidáváme 4 žloutky, jeden po druhém, a vždy po kousku oné uvařené vychladlé hmoty, až ji všechnu zatřeme. Naposledy se přidá ze 4 bílků tuhý sníh, kousek citronády a do toho zamícháme i lžici jemné krupice. Formu máslem vymazanou a cukrem vysypanou naplníme hmotou a dáme přikryté a zatížené do páry na plotnu nebo do trouby $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ hodiny péci, pak sejmem s toho pokličku a necháme pudding ještě asi čtvrt hodiny v troubě ztuhnouti, načež jej vyndáme a neseme rychle na stůl. Může se k němu podávati šlehaná smetanová pěna aneb ovocná šťáva.

STŘEDA:

Polévka rajská. – Prýt z krve, brambory a zelí. – Krupičný neb mrkvový nákyp.

Polévka rajská.

Do dvoulitrového hrnku dáme na 1 lžici másla 1 lžici krájené cibule zažloutnouti, pak přidáme 4–5 rajských jablíček, 1 bobkový list, špetku dymiánu, 1 řebíček, 4 nová koření a 10 pepřů. Necháme vše dusiti, až je z toho kaše, pak nalijeme neplný hrnek vody, 1 lžici soli zasolíme a necháme dobře povařiti. Zvlášť v hrnečku vaříme asi 2 prostřední, na kostičky rozkrájené brambory a v jiném hrnečku 2–3 lžice vyprané rýže. Do polévky přidáme 2–3 lžice sádlové neb máslové růžové jíšky, necháme dobře povařiti, procedíme a přidáme k tomu do měkka uvařené brambory a rýži. Můžeme ještě do polévky zavařiti malý koflík kyselé smetany, do které jsme rozkverlaly lžičku mouky. Podle chuti pak přisolíme. Tato polévka může se také upravit z jablíček nakládaných. Místo rýže mohou se dáti kroupy. Dobře upravená je neobyčejně chutná! Též můžeme zavařiti do polévky krátké kousky Zátkových makaronů.

Prýt z krve.

Dáme vařiti čtvrt kg tučného vepřového masa as na půl hodiny (podkrčí) do slané vařící vody. Měkké, drobně rozsekáme. Mezitím vypraly jsme ve vlažné vodě 5 lžic velkých krup, nalijeme na ně studenou vodu, zasolíme a necháme asi hodinu vařiti do měkka. Měkké smícháme s rozsekaným masem, okořeníme majoránkou, pepřem, přidáme stroužek utřeného česneku, štipku nového koření, zázvoru, asi ¼ litru rozkverlané vepřové krve a trochu vychladlé mastné polévky, v níž se maso vařilo. Vše řádně rozmícháme, přiměřeně osolíme a dáme na pekáč do trouby prudčeji péci a občas tím zamícháme. Je-li krev ztuhlá (ztmaví), vyndáme prýt na mísu a kolem něho dáme brambory se zelím.

Krupičný nákyp.

Na 6 lžic zbylé krupičné kaše utřeme lžici čerstvého másla, 2 žloutky, trochu citronové kůry, 2 lžice tlučeného cukru a dobře to třeme asi čtvrt hodiny; mezi třeními přidáváme krupicovou kaši. Pak ušleháme 2 bílky v tuhý sníh, zlehka ho do toho zamícháme, přidáme lžici jemné krupice a vše dáme na máslem vymazanou omeletní pánev. Musí se spěšně péci, za 10–15 minut bývá upečený; když se nám prst do něho neboří, je dosti. Posypeme jej vanilkovým cukrem a dáme k němu malinovou šťávu.

Mrkvový nákyp.

Sedm deka cukru tluč., dva žloutky, třeme až do pěny; pak přidáme 7 dkg strouhané syrové mrkve, 3 dkg strouhaných mandlí, 4 dkg Zátkovy strouhané

housky (smaženky, která jest suchá a jemná), lžíci rumu a ze dvou až tří bílků tuhý sníh. Zlehka to zamícháme, naplníme tím nákyrovou, máslem a moukou vysypanou formu, a pečeme asi půl hodiny. Upečený polijeme následující polevou:

Jedna vrchovatá lžíce meruňkové marmelády, dvě až tři lžíce horké vody se svaří a horké na nákyr nalije.

ČTVRTEK:

Polévka s květákovým puddingem. – Hovězí maso se sardelovou omáčkou s bramborem. – Halušky s uzeným masem aneb bramborové krokety s povidlovou omáčkou.

Polévka s květákovým puddingem.

Květákový pudding. Do zasolené vody neb polévky dáme vařiti kousek květáku. Uvařený, měkký na drobno rozsekáme. V hrnečku řádně rozkverláme 1 celé vejce se štipkou soli, k tomu pak přidáme usekaný květák. Malé formičky košíčkové neb jiné máslem vymažeme, moukou vysypeme a do poloviny touto hmotou naplníme. Formičky dáme do rendlíku, kde máme teplou vodu (voda smí dosahovati jen do polovičky formiček); pak rendlík poklicí přikryjeme a necháme v páře na plotně hmotu ztuhnouti (asi 10–15 minut). Pak každou jednotlivou formu vyklopíme; jsou-li puddingy větší, na čtvrtky rozkrájíme aneb celé vkládáme do odcezené, čisté hovězí polévky, kterou zelenou petržilkou okořeníme.

Sardelová omáčka.

Na rendlík dáme asi čtvrt litru slabší polévky (pro 4 osoby), přidáme do ní 2–3 lžíce bledé máslové jíšky, necháme řádně povařiti a přidáme 1–2 utřené sardelky s kouskem másla. Můžeme též přidati lžici bílého vína. Podává se s knedlíkem neb bramborem.

Halušky s uzeným masem.

Na vál dáme ½ kg jemné mouky, uděláme v ní dolíček, do kterého roztlučeme 3 celá vejce, 1 lžící vody a nožem mouku do toho vpracujeme tak dlouho, až máme těsto. Těsto rozdělíme na 4 díly a každý díl dobře v mouce vypracujeme v tuhé těsto a necháme pod rendlíkem asi půl hodiny odpočinouti. Tyto bochničky rozválíme v nepřiliš tenké placky, které necháme po obou stranách oschnouti. Jsou-li oschlé, krájíme je ve větší čtverečky. Nakrájené čtverečky házíme do zasolené vařící vody a vaříme několik minut. Pak je cedníkem vybereme a smícháme s rozsekaným uvařeným tučným uzeným masem, které jsme si dříve připravily. Usekaného masa může býti 3–5 lžic. Směs podle chuti osolíme a dáme na sádlem vymazaný a houskou vysypaný pekáč do trouby prudčeji péci. Zapečené polijeme koflíkem mléka, do kterého jsme dříve celé vejce rozkverlaly, a necháme to tak dlouho péci, až máme červené kůrčičky a mléko je zapečené. V době drahých vajec můžeme použiti Zátkových flíčků č. 39.

Halušky s hříbký. Uvařené halušky promícháme s usmaženými hříbký neb klouzky a počínáme si dále tak, jak uvedeno při haluškách s uzeným masem. Když houby dusíme, přidáme 1 lžící sádla, usekanou zelenou petržilku, špetku kmínu a soli.

Bramborové kroketky s povidlovou omáčkou.

Upravíme si těsto bramborové (příprava uvedena na stránce 40). Z těsta toho na pomoučeném vále tvoříme malé šištičky, které házíme do zasolené vařící vody. Vaříme 5–7 minut. Uvařené dáme na pekáč, ve kterém jsme usmažily do zlatova strouhanou housku a v tom je obalíme. Zvláště k tomu podáváme následující omáčku;

Povidlová omáčka. Do hrnku dáme jednu lžici povidel, lžičku sádlové neb máslové růžové jíšky, na to nalijeme asi čtvrt litru vody a necháme vše dobře povařiti. Přidáme špetku tlučenéhořebíčku a lžičku rumu. Tato omáčka hodí se též k houskovým knedlíkům.

PÁTEK:

Zapražená polévka s flíčky. – Květák „à la Ostende“ (smetanová omáčka) s bramborem neb guláš s rýží (viz str. 40) Pomerančové řezy nahřívané.

Zapražená polévka s flíčky.

Do litrového hrnku vody dáme kousek jater, kosti a všechnu zeleninu, osolíme a necháme vařit. Mezitím uděláme ze lžice másla bledou jíšku, již odcezenou polévku zahustíme, necháme pak řádně povařit a přidáme vodu z kvěťáku. Zavaříme do ní flíčky (z poloviny vajíčka), okořeníme muškátovým oříškem a zelenou petržilkou.

Květák „à la Ostende“.

Očištěný květák dáme do zasolené vařící vody se lžičkou másla a vaříme do měkka; uvařený odcedíme a nalijeme naň následující omáčku: V hrnečku rozkverláme 1/8 litru smetany se 3 žloutky, osolíme a hrnek postavíme na plotnu do rendlíku s teplou vodou a kverláme do zhoustnutí. Pak přidáme 3 dkg čajového másla a několik kapek citronové šťávy. Kolem kvěťáku dáme do měkka uvařené nové brambory s kmínem a zelenou petržilkou a polijeme jej připravenou omáčkou. Takto upravený květák můžeme též podat jako předkrm.

Nahřívané pomerančové řezy.

Do kotlíku (na šlehání sněhu) dáme 3 celá vejce, 7 dkg tlučeného cukru a šleháme na plotně (nahříváme) do zhoustnutí, pak to dáme s plotny a šleháme do vychladnutí. Do vychladlého přidáme trochu pomerančové kůry, 7 dkg sypké mouky, 4 dkg rozpuštěného vlahého másla a zlehka vše zamícháme. Na malý nízký pekáček z plechu (není-li tak nízký, upravíme si z tužšího papíru podobný), máslem vymazaný a moukou vysypaný, těsto nalijeme a zvolna v troubě pečeme 15–20 minut. Když se prst do něho neboří, je dosti. Upečené na polovinu rozřízneme a pomažeme následujícím krémem: 10 lžic sladké smetany, 3 dkg kostkového cukru o pomerančovou kůru otřeného, kousek vanilky a 1–2 žloutky rozkverláme, pak přidáme 1 vrchovatou lžici mouky a na plotně za stálého kverlání necháme zhoustnouti. Upečený jeden díl hustým krémem potřeme a hustě drobně krájeným pomerančem pokryjeme, načež druhou upečenou částí poklopíme. Z toho krájíme řezy, jež sypeme vanilkovým cukrem.

Jahodové nahřívané řezy. Totéž těsto a tentýž krém, ale místo pomeranče rozmačkáme do krému hrst lesních jahod. Při tomto krému neotíráme cukr o pomerančovou kůru, nýbrž dáme do krému jako příchuť 1 lžičku rumu nebo punče.

SOBOTA:

Polévka housková. – Hovězí závitky. – Andulčin aneb morkový nákyp.

Polévka housková.

Oloupáme a rozstrouháme 2 housky a dáme vařiti do studené zasolené vody (asi 1½ litru vody). Do řádně uvařené polévky vlijeme koflík sladké smetany, ve které jsme rozkverlaly 2 žloutky. Polévku sundáme s plotny, šlehačkou hodně vyšleháme a přidáme špetku muškátového oříšku, podle přání zlepšíme chuť polévky Gráfovým polévkovým kořením.

Hovězí závitky.

Asi ½ kg hovězího masa z kýty nařezeme na řízky, osolíme je, opepříme, dobře po obou stranách naklepeme a každý řízek masa potřeme rozstrouhanou cibulí (asi 1 lžíce) a utřenou slaninou (1 lžíce). Závitky stočíme a nití obvážeme. Na rendlíku necháme rozpáliti 1 lžíci sádla, závitky v něm prudce upečeme, pak teprve nepatrně podlijeme polévkou neb vodou a necháme za občasného podlití do měkka dusiti. Na to je špetkou mouky zaprášíme, necháme vysmahnouti, zaškvířiti a pak teprve přilijeme tolik polévky, kolik potřebujeme omáčky. Dusíme je 1½ až 2 hodiny, podle jakosti masa. Udušené závitky vyndáme, zbavíme nití a procezenou omáčku na ně nalijeme. Podáváme k nim brambory nebo rýži, též nějaký salát nebo dušenou zeleninu.

Andulčin nákyp.

Melounovou formu neb rendlík máslem vymažeme, moukou neb strouhanou houskou vysypeme a dáme do ní tence krájená jablka, posypaná cukrem smíchaným se skořicí několik hrozin, krájené mandle a citronát, až tím formu do poloviny naplníme. V cínovém kotlíku neb kamenném hrnku ušleháme 2 celá vejce, 5 dkg tlučeného cukru a trochu citronové neb pomerančové kůry, dáme na plotnu a za stálého šlehání necháme zahoustnouti; pak s plotny odstraníme a šleháme do vychladnutí. Do tohoto těsta vařečkou zamícháme 6 dkg sypké mouky, nalijeme hmotu na syrová jablka do formy a pečeme volně ½–¾ hodiny.

Poznámka: Tento nákyp při neopatrném pečení nebo při příliš šťavnatých jablkách rád vodnatí; nahoře na piškotovém těstu utvoří se totiž růžový škraloup, uvnitř však piškotová hmota jest ještě syrová. Proto je nutné nákyp vyzkoušeti, je-li totiž špatně pečen, nutno jej vidličkou několikrát propíchnouti, aby z něho vyšla pára a uvnitř se dopekl.

Nákyp morkový.

Čtyři žemličky nakrájíme na koláčky, složíme na hluboký talíř, polijeme je mlékem, aby byly dosti navlažené, načež zatížíme je druhým talířem. Mezitím třeme čtyři dekagramy morku z kostí, jeden dekagram másla, pak přidáme šest

dekagramů cukru práškového, jeden žloutek, pět sladkých a tři hořké mandle strouhané, trochu citronové kůry, a vše řádně asi 15 minut třeme; do utřeného přidáme ze dvou až tří bílků tuhý sníh, a čtyři půlky vypraných, drobně krájených sušených meruněk. Do sádlem nebo máslem vymazané, strouhanou houskou vysypané melounové formy nebo rendlíku, dáme nejprve vrstvu těch smočených žemliček, pak trochu té připravené hmoty, pak opět ty žemličky a tak si počínáme až jest forma plná. Prudčeji nákyt pečeme asi půl hodiny do růžova. K upečenému tomuto nákytu můžeme podati ovocnou šťávu.

NEDĚLE:

Polévka květáková. – Přírodní svíčková, obložená fazolovými lusky, se špenátovým puddingem, smaženými brambory na cibulce, s mrkvičkou, zeleným hráškem, neb bramborovými chrupinkami. – Mákový neb tvarohový závin.

Polévka květáková (karfiolová).

V horké zasolené vodě vaříme s kouskem másla očištěný květák. Když je květák měkký, vyndáme jej, do polévky dáme 3–4 lžice bledé máslové jíšky, a necháme ji řádně povařit. Než neseme polévku na stůl, zjemníme jí 2 lžícemi sladké smetany, do níž rozkverláme 2 žloutky a hodně ji šlehačkou vyšleháme. Dále již polévku nevaříme, přidáme však ještě strouhaný muškátový oříšek a rozkrájíme do ní uvařený květák. Podáváme k ní na talířku na nudličky krájenou smaženou housku.

Svíčková přírodní.

Odkoženou svíčkovou (zbavenou všech blan) osolíme, opepříme, slabě tabulovým olejem pokapeme a necháme 3–4 hodiny přikrytou státi. Nechá se na rendlíku kus sádla rozpáliti, svíčková se do toho vloží a prudce se na obou stranách do růžova upeče. Nato se s prudkého ohně odtáhne, omastek trochu slije a přidá se polévka (asi 1 lžice), štipka mouky a nechá se pomalu asi ½ hodiny dusiti. Pak svíčkovou rozkrájíme na plátky, dáme na mísu a omáčkou málo podlijeme; ostatní omáčku podáváme v omáčnicku. Svíčková se na míse obkládá fazolovými lusky v lasturách, zeleným hráškem nebo mrkvičkou, anebo též špenátovým puddingem a bramborem na cibulce smaženým, upraveným v podobě kopečku. Chceme-li míti omáčku pikantnější, rozkverláme v ní lžičku „Zátkovy“ hořčice.

Fazolové lusky.

Vláčna dřevitá na stranách s lusek (asi 1 litr) stáhneme, lusky vypereme, na kosočtverce nakrájíme, dáme do zasolené vařící vody, do níž přidáme kousek másla a necháme vařiti do měkka. Měkké zahustíme koflíčkem kyselé smetany, do níž jsme rozkverlaly 1 lžici sypké mouky, anebo můžeme lusky zahustiti jen bledou máslovou jíškou, a přidati několik kapek citronové šťávy nebo octa. Takto upravené podáváme v lasturách kolem pečeně.

Fazolové lusky na jiný způsob.

Lusky připravíme způsobem dříve udaným. Do hrnečku, do kotlíku vody nebo polévky dáme 1 bobkový list, 10 pepřů, 2 nová koření, 1 řebíček, špetku dymiánu. Považené procedíme k měkkým luskům a zahustíme je buď kyselou smetanou nebo světlou jíškou.

Zelený hrášek (čerstvý).

Na rendlík dáme ½ lžíce másla zpěníti, přidáme špetku rozsekané zelené petržilky a lžíci mouky, abychom docílily řídké bledé jíšky, zalijeme sběračkou vody neb polévky a přidáme ¼ litru zeleného hrášku, 2 kostky cukru a necháme vše do měkka dusiti. K hrášku můžeme přilít též několik lžic sladké smetany.

Sušený zelený hrášek. Hrášek sušený necháme asi 1 hodinu močiti, pak jej vyndáme a připravujeme týmž způsobem jako čerstvý.

Dušená mrkev.

Předpis uveden na stránce 38.

Špenátový pudding.

Uvaříme asi 16 dkg špenátu ve slané vodě (nepřikryté), uvařený studenou vodou prolijeme a na sítu protlačíme, nebo ho rozmačkáme; mezitím třeme 2 dkg másla, 1 žloutek a protlačený špenát k tomu přidáme, pak k této hmotě zlehka připojíme ze 2 bílků tuhý sníh a 2 lžíce strouhané housky. Roh ubrousku namočíme ve studené vodě, vyždímáme, pomažeme rozpáleným máslem, posypeme moukou, připravenou hmotu vložíme do ubrousku a roh volně zavážeme (volně, ale pevně, neboť při vaření pudding nabude), na vařečku zavěsíme (voda musí pudding převyšovati) a v zasolené vodě vaříme půl hodiny. Uvařený nití krájíme na plátky, rozpáleným máslem kropíme a smaženou houskou sypeme.

Špenátový pudding jako příkrm. Doprostřed menší ozdobné mísy dáme stočené plátky šunky v podobě květů a jako pestík dáme uvařený zkyprřený žloutek. Okolo květů ze šunky klademe na plátky rozkrájený špenátový pudding, který jsme vroucím máslem polily. Květy ze šunky proložíme zelenou petržilkou.

Brambory smažené na cibulce.

Uvařené brambory ve slupkách oloupáme. Na rendlík dáme drobně krájenou cibulku a 1 lžíci sádla, cibulku necháme zažloutnouti a přidáme k ní uvařené, drobně rozkrájené brambory, štipičku soli, kmínu; brambory na tom necháme osmažiti a pak je v kopečcích pomocí hrnečku neb nabíračky vyklápíme. Taktéž můžeme upotřebiti zbylých bramborů od předešlého dne.

Bramborové chrupinky (Pommes Frites).

Tři větší vyprané brambory oloupeme, na tenká kolečka je nakrájíme, pak je dáme ihned do utěrky osušiti a necháme je v ní zabalené k dalšímu použití. Na pánev nejlépe z černého plechu dáme rozpáliti větší kousek loje neb dobrého stolního oleje, do rozpáleného tuku tohoto klademe ony nakrájené bramborové plátky, jeden vedle druhého a prudce je po obou stranách do růžova pečeme. Pak je větší vidličkou vyběřeme, necháme je odkapati, aby nebyly příliš mastné, a klademe je na rendlík. Teprve nyní je v přikrytém rendlíku osolíme, dáme novou

část opět smažiti a když jsou již všechny osmažené, klademe je na mísu kolem masa. Brambory na loji smažené nejlépe chrupají a je-li lůž doma škvařený, jsou velice chutné.

Makový závin.

13 dkg másla a 1 lžíce cukru utře se s 1 vejcem a 1 žloutkem, trochou citronové kůry, pak se přidají 2 dkg kvasnic ve 4 lžicích vlažného mléka a špetce cukru zkynutých a špetka soli. Nato se přimíchá ¼ kg ohřáté mouky a koflík vlažného mléka, aby těsto bylo vláčné. Těsto se dobře vytluče a nechá kynouti asi ½–¾ hodiny. Čtvrt litru dobrého máku se jemně utluče, smíchá s trochou vlažného mléka, v pánvi kamenné hodně utře, přidá se 1 žloutek, citronová kůra, 2 řebíčky, skořice, 2 lžíce rozpuštěného másla a cukru podle libosti. Zkynuté těsto dáme na moukou posypaný ubrus, vyválíme hodně tenké, pomažeme připraveným mákem a stočíme. Stočený závin dáme do vymazané kulaté formy nebo na obyčejný koláčový plech a necháme ještě asi půl hodiny kynouti. Zkynutý pomažeme na povrchu máslem, posypeme strouhanými mandlemi neb jádérky ze švestek a pečeme ¾ hodiny. Je velmi dobrý.

Levný makový závin. Poměr 5 dkg másla, 1 lžíce cukru, 1 lžička „Žluti“ A. Kejřové, jak shora uvedeno. Maková nádivka pak bez žloutků a másla. Jest též dobrý.

Tvarohový závin. Táž úprava, místo máku dáme tvaroh. (Úprava tvarohu viz mezi nádivkami na str. 29.)

PONDĚLÍ:

Polévka zeleninová, s noky krupičnými. – Roštěná na divoko neb kotletky na divoko s knedlíkem. – Bramborové kroketky s mákovou omáčkou.

Polévka zeleninová s noky.

Na kousek tuku z kostí, nebo loje dáme osmažiti všecku na kostičky nakrájenou zeleninu a kousek jater. Zvláště do hrnce dáme vařiti ve studené vodě kosti a lžíci soli, když se tyto hodně povařily, přidáme k nim onu osmaženou do žluta zeleninu a nějakou sušenou houbu. Necháme to pak as hodinu vařiti. Uvařenou polévku procedíme, máme-li po ruce vodu z uvařených bramborů, tedy ji k ní přilijeme a přidáme lžíci Gráfova polévkového koření. Do této hotové vařící polévky zavařujeme následující:

Krupičné noky.

Jedna lžíce „Smetolu“ utře se s jedním vejcem; osm lžic krupice spaří se menší naběračkou horkého mléka a nechá se chvíli státi; pak přidá se špetka strouhaného zázvoru, trochu soli a s utřeným vejcem se spojí. Zavaříme na zkoušku jeden knedlíček – rozvařuje-li se, tedy přidáme trochu mouky.

Vykrajujeme lžící smočenou ve vřící polévce menší noky, které vaříme podle jich velikosti 5–7 minut.

Roštěnka na divoko – minutová.

Roštenku odleželou nasolíme, opepříme, blány na okrajích na několikrátě nařízneme a pak ji naklepeme. Na větší pánev dáme na lžíci sádla, lžíci drobně sekané cibulky zažloutnouti, roštěnou (která musí býti z masa uleželého) dáme na tu cibulku. (Neodleželé neb staré roštěnky se na minutová jídla nehodí, neboť jsou tvrdé a musily by se pak dlouho dusiti.) Nato k roštěnce oné přidáme jeden bobkový list, špetku dymiánu, dvě nová koření, tři pepře a roštěnku za stálého pohybu pánvičkou prudce několik minut po obou stranách do růžova opečeme; pak ji podlijeme naběračkou polévky, třemi až čtyřmi lžicemi kyselé smetany, do které jsme špetku mouky rozkverlaly. Nyní roštěnku vyndáme, omáčku z ní necháme povařiti, zahoustnouti a na roštěnku ji procedíme. K takto upravené roštěnce podáváme knedlík.

Bramborové kroketky s makovou omáčkou.

Dáme uvařiti 1 kg bramborů ve slupkách; uvařené rychle oloupeme, rozmačkáme je válečkem a vpracujeme do nich 10 lžic sypké mouky (nutno však vše za horka zpracovati). Čtyři lžíce Zátkovy smaženky (strouhané housky) dáme na talíř, navlhčíme ji 4–6 lžicemi mléka, přidáme k bramborům, též i 2–3 lžíce

rozpuštěného sádla neb másla, rovnou lžící soli, jedno celé vejce a vše dohromady na vále v mouce zpracujeme.

Pak to válečkem hodně vytlučeme.

Z těsta děláme menší šištičky, které pak v zasolené vřící vodě vaříme 5–7 minut.

Nejlépe, uděláme-li si jednu šištičku na zkoušku a zavaříme jí; rozvaří-li se, tedy nutno přidati do těsta trochu mouky a znovu je propracovati.

Na pekáč dáme na kousek sádla osmažiti do růžova strouhanou housku; uvařené krokety vházíme do této housky a dobře je v ní obalíme.

Podáváme k nim omáčku makovou:

Maková omáčka:

Tři hrsti máku utlučeme jemně v hmoždýři a pak nalijeme na něj tolik mléka, aby mák byl potopen, načež uvaříme ho do měkka.

Do uvařeného přidáme trochu syrobu neb cukru aneb i rozpuštěného medu podle přání.

Okořníme špetkou tlučené skořice, 1 tlučeným řebíčkem; hotové krokety na míse srovnané takto upravenou omáčkou buď polijeme aneb omáčku podáváme k nim v omáčnicku zvláště.

ÚTERÝ:

Polévka kroupová zapražená. – Vepřové maso na kmíně, neb zadělávané vepřové s brukví. – Bramborové pomerančové řezy.

Polévka kroupová, zapražená.

Skopové kosti a blány od masa dáme do třilitrového hrnku a zsolíme je lžící soli; všecku na nudličky nakrájenou zeleninu, kousek cibulky i se slupkou, jeden stroužek česneku, dáme na kousek skopového loje do růžova osmažiti, přidáme k oněm kostím a vaříme vše jednu až půl druhé hodiny. Pak k té polévce přidáme jednu až dvě lžíce ze skopového loje upravené růžové jíšky, a necháme to dále do zhoustnutí povařiti. Na čtyři lžíce ve vlažné vodě vypraných krup nalijeme trochu čisté nezahuštěné polévky neb vody aby na dva prsty nad kroupami stála a necháme v troubě pod pokličkou zvolna do měkka dusiti po dobu as 15–20 minut. Pak polévku procedíme, měkké kroupy k ní přidáme, okořeníme špetkou květu, pepře a zelené čerstvé neb sušené petržilky, neb i pažitky. Je-li polévka málo silná, pak přidáme k ní ještě Gráfovou polévkovou kostku. Místo krup můžeme dáti rýži.

Vepřové maso na kmíně s bramborem.

Čtvrt až půl kilogramu libovějšího vepřového bůčku, ramínka nebo masa z nohy, nakrájíme na kousky, polijeme vařící vodou, přidáme špetku kmínu, lžičku soli a necháme to vařiti. Když nám maso měknouti počíná (asi za půl hodiny), přidáme lžičku strouhané cibule, dvě, tři lžíce strouhaného tvrdého chleba (nejlépe domácího), necháme to dále povařiti do zahoustnutí; je-li to snad řídké, přidáme k tomu špetku mouky, maso pak na mísu vyndáme, omáčku na ně procedíme a podáváme k tomu uvařené neb osmažené brambory.

Zadělávané vepřové s brukví neb tuřínem.

Čtvrt až půl kilogramu vepřového bůčku neb ramínka dáme na rendlík, osolíme, polijeme vařící vodou, přidáme osm pepřů, šest nových koření a necháme maso do měkka vařiti po dobu půl až tři čtvrti hodiny. Měkké maso vyndáme, omáčku zahustíme dvěma lžícemi bledé máslové jíšky a podle potřeby ještě přisolíme. K tomu se podává brukev nebo tuřín a brambory. Brukev a tuřín viz str. 39.

Bramborové pomerančové řezy.

Na mísu dáme jeden neb dva žloutky, sedm dekagramů cukru práškového a třeme vše as čtvrt hodiny. Pak přidáme kůru a šťávy z půle pomeranče, a třeme vše dále ještě chvíli. Přidáme 17 dkg od předešlého dne uvařených jemně ustrouhaných bramborů a ještě třeme vše asi pět minut; zlehka do toho zamícháme ze dvou bílků ušlehaný tuhý sníh. Potřeme plech do poloviny máslem,

posypeme moukou, hmotu na to nalijeme a v troubě volněji pečeme asi patnáct minut. Upečenou hmotu v půli rozkrojíme a potřeme následujícím krémem:

Pomerančový krém.

Deset lžic syrového mléka, jednu rovnou lžící bramborové neb obyčejné mouky, tři dekagramy kostkového cukru, který jsme o pomerančovou kůru otřeli, kousek vanilky, 1 neb 2 žloutky dohromady řádně rozkverláme a na plotně za stálého kverláání – necháme zhoustnouti. Hustým pak hotovým krémem upečené díly potřeme, na drobno krájeným pomerančem hustě pokryjeme a pocukrujeme, druhou upečenou částí poklopíme a krájíme pak z toho řezy, které vanilkovým cukrem posypeme. Jsou to velmi jemné a chutné řezy.

STŘEDA:

Polévka žampionová neb lanýžová s makarony. – Vepřová kýta po hambursku s knedlíkem. – Jemný koláč ze sádla s krémem z burských oříšků.

Polévka žampionová neb lanýžová s makarony.

Polévku z kostí dáme na plotnu, přidáme k ní 6–10 plátků lanýžů (více ne, neboť jsou to houby velmi aromatické a větší dávkou bychom chuť pokazily); žampionů můžeme dát o něco více a necháme tyto dobře asi po dobu jedné hodiny vyvařiti. Zvláště do hrnce dáme na kousek morku neb jiného tuku kousek drobně krájené mrkve, celere, petržele, brukve a kapusty zažloutnouti, na to pak onu polévku procedíme, vybrané z ní houby na nudličky nakrájíme, přidáme je k polévce a pak ji zahustíme dvěma lžicemi bledé máslové jíšky. Necháme ji do zhoustnutí povařiti a zavaříme do ní makarony. Chceme-li míti polévku silnější, přidáme několik kapek Gráfova polévkového koření.

Vepřová kýta po hambursku s knedlíkem.

As $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ kilogramu vepřového masa z kýty zbavíme tuku, několikrát jej slaninou protáhneme, na všech stranách posolíme a je-li maso tence uříznuté, v závitěk stočíme, zavázavše jej bílou tkaničkou neb nití, aby se nám i ten malý kousek v menší úhledné díly nakrájeti dal, a při pečení se nevysušil. Na menší kamenný rendlík dáme na lžici sádla – půl lžice drobně krájené cibule, mrkve, petržele, celeru, zažloutnouti, na zažloutlou zeleninu vložíme maso, přidáme jeden bobkový list, špetku dymiánu, tři nová koření, šest pepřů a necháme asi hodinu do měkka dusiti za občasného podlévání polévkou. Pak maso odklopíme, prudčeji v troubě do růžova pečeme a mezi pečením podléváme koflíkem kyselé smetany, do které jsme lžici mouky rozkverlaly. Když již pečeně měkká a růžová, vyndáme ji na prkénko, zbavíme nití, rozkrájíme ji na plátky a dáme na horkou mísu. Omáčku dáme opětně na plotnu, přidáme do ní trochu polévky, pár kapek citronové šťávy, kousek téže kůry, lžici bílého vína neb na špičku nože hořčice, a je-li omáčka řídká, tedy ji zahustíme trochou mouky. Necháme ji povařiti, pak ji přes husté síto procedíme, zeleninu na něm dobře rozmačkáme a ještě ji trochou polévky prolijeme. Nato podle chuti přisolíme nebo přikyselíme, aby byla chuti pikantní; trochu nalijeme na maso a ostatní podáváme zvláště v omáčnicku. Můžeme k ní podávati knedlík nebo bramborové krocketky. (Viz str. 98, 105.)

Jemný koláč ze sádla, s krémem z burských oříšků.

Na vál dáme patnácte dekagramů mouky, šest dekagramů sádla, tři dekagramy tlučeného cukru, trochu nastrouhané citronové neb pomerančové kůry, vše dohromady rozdrobíme, přidáme na špičku nože tlučeného ammonia (cukrářské droždí) neb půl balíčku prášku do pečiva „Odkolkova“ a s jedním žloutkem vše dohromady zpracujeme v těsto. Tence vtlačíme je do vroubkované

koláčové nízké formy, potřeme rybízovou neb meruňkovou neb i malinovou zavařeninou, na to pak dáme následující krém: Do kotlíku dáme tři bílky, dvě zrnka soli, šleháme v pevný sníh, do kterého pak zašleháme 12 dkg práškového cukru, přidáme 8 dkg oloupaných, na drobno rozsekaných neb strouhaných (uhoblovaných) burských neb obyčejných oříšků, půl lžičky tlučené skořice a špetku tlučeného řebíčku. Vařečkou to dobře zamícháme, kotlík dáme na plotnu a za stálého míchání a oddělování vařečkou ode dna, aby se nám to nepřipálilo, nahříváme do zhoustnutí, to jest, když vezmeme mezi prsty částičku hmoty a odtáhneme-li prsty od sebe a vytvoří-li se nám nitka, pak jest krém dosti již nahřátý. Krém teplý nanese na připravený koláč (syrový), a dáme volněji péci asi $\frac{3}{4}$ hodiny do růžova. Abychom poznali, kdy jest koláč pečený, odkrojíme jen malý kousek a je-li vespod růžový, tedy jest již dosti. Často se stává, že jest koláč na povrchu pěkně růžový, vespod však bledý, polosyrový, čímž ztrácí na chuti.

ČTVRTEK:

Polévka kmínová. – Roštěnka na česneku s bramborem. – Meruňkové řezy.

Polévka kmínová.

Lžičku kmínu utlučeme ve hmoždíři a dáme do dvoulitrového hrnku studené vody vařiti. Zsolíme lžící soli, přidáme tři až čtyři lžíce sádlové růžové jíšky, necháme vše dobře povařiti do zahoustnutí, okořeníme sekanou zelenou petržilkou a podáváme k ní na nudličky krájený osmažený chlebiček.

K vůli zesílení chuti možno přidati jednu nebo dvě Gráfovy polévkové kostky.

Roštěná s česnekem a bramborem.

Roštěnku osolíme, opepříme, naklepeme a blány několikrát nařizneme. Na každou roštěnku počítáme jeden stroužek česneku, který s trochou soli utřeme, připravené roštěnky s tím potřeme a zlehka je pomoučíme. Na pánev dáme lžící sádla rozpáliti, roštěnky na něm prudce po obou stranách opečeme a pak je na rendlík složíme, nalijeme na ně to sádlo, ve kterém se opékaly, přidáme lžičku strouhané cibulky a necháme vše pod poklicí za občasného polévání polévkou dusiti. Při dušení roštěnky obracíme, aby se stejně dusily. Když jsou již měkké (asi za hodinu), tak je vyndáme, do omáčky podle potřeby polévky přilijeme, přidáme mouky k vůli zahoustnutí neb strouhaný chléb, pak trochu té omáčky na roštěné přecedíme, ostatní pak v omáčnicku podáváme; obložíme je kolem bramborem neb dušenou rýží.

Meruňkové řezy.

Do kotlíku dáme dvě celá vejce, 5 dkg práškového cukru, špetku vanilky, chvíli to šleháme, pak dáme na kraj plotny a šleháme to do zhoustnutí. Když nám ve hmotě zůstává šlehačka státi, jest dosti. Při nahříváním těště musíme býti opatrné, abychom ho příliš nezahřály, neboť by se pak spařilo, a hmota by nenabyla. Kotlík sundáme s plotny, šleháme hmotu dále do vychladnutí, přidáme šest dekagramů bramborové mouky, zlehka ji zamícháme a naposledy přidáme dva dekagramy rozpuštěného vlahého sádla neb másla. Pak hmotu na máslem neb sádlem vymazaný, moukou posypaný plech nalijeme na prst silně a dáme do trouby volněji péci – do růžova, po dobu asi 15–20 minut. Upečenou hmotu překrojíme na dva díly a potřeme ji meruňkovou marmeládou, druhým dílem přiklopíme a na povrch dáme následující meruňkový krém: Lžící meruňkové marmelády dáme na mísu, přidáme jeden bílek, lžící práškového cukru, chvíli to třeme, pak přidáme lžičku citronové šťávy a třeme vše dále asi čtvrt hodiny. Když nám to hodně zhoustne a nabude, přidáme ze dvou bílků pevný sníh, který zlehka k tomu zamícháme a tímto krémem upečenou hmotu potíráme. Nožem na povrchu

uhladíme, trochu ještě pocukrujeme a na plechu v mírné troubě necháme ztuhnouti, načež krájíme z toho na dva prsty široké řezy.

PÁTEK:

Polévka rybí tmavá s knedlíčky z rybího masa. – Kapr neb štika na paprice s knedlíkem. – Dort Helenčin.

Polévka rybí, tmavá, s knedlíčky z rybího masa.

Do třílitrového hrnku dáme vařiti hlavy z ryb, neplnou lžicí soli je zaselíme, přidáme osm zrněk pepře, čtyři nová koření, štipku zázvoru, kousek cibule a malý stroužek česneku. Zvláště na rendlíku dusíme drobně krájenou mrkev, kousek celeru, brukve, petržele neb pastináku do růžova. Pak vše k té polévce z rybích hlav přidáme a vaříme dále ještě as půl hodiny. Ze lžice sádla neb másla a jemné pšeničné mouky upravíme růžovou jíšku. Uvařenou polévku procedíme, onou prochladlou jíškou ji zahustíme, necháme pak dále povařiti; okořeníme ji květem neb muškátovým oříškem a špetkou zelené petržilky. Je-li větší mlíčí neb jikry po ruce, tedy dáme jich polovinu do této polévky rozvařiti, ale nejdříve musíme je vařící vodou spařiti a blán je zbaviti. Druhou polovinu dáme na rendlík na kousek sádla neb másla zasmažiti. (Na knedlíčky.)

Rybí knedlíčky.

Dáme na mísu lžičku sádla neb másla, dobře to utřeme, přidáme ony usmažené jikry neb mlíčí, opatrně obrané, dříve jemně usekané masíčko z uvařených hlav, půl vajíčka, tři neb čtyři lžice strouhané, v mléce navlhčené housky, špetku soli, pepře, květu neb i muškátového oříšku. Vše spojíme v tužší těsto, které buď lžicí krájíme do vřící polévky na malé noky aneb rukou ve vodě máčenou tvoříme z těsta onoho malé knedlíčky a necháme je pak v polévce několik minut povařiti.

Štika neb kapr na paprice s bramborem.

Očištěnou vykuchanou rybu nakrájíme na díly anebo, je-li menší, můžeme ji v celku nechat. Poslední položíme na špejle na pekáč, na všech stranách posolíme, přidáme lžicí drobně nakrájené cibulky (na ½ kg rybu), lžicí másla, necháme zažloutnouti a přidáme špetku dobré sladké papriky. Když cibulka zažloutla, políváme rybu mezi pečením koflíkem kyselé smetany, do které rozkverlaly jsme lžičku mouky a pečeme rybu asi dvacet až třicet minut do růžova. Upečenou rybu opatrně vyndáme na mísu, omáčku dáme na plotnu, přidáme k ní drobet polévky (abychom, získaly více omáčky), a necháme vše povařiti, zahoustnouti. Je-li omáčka málo hustá, tedy přidáme k ní špetku mouky a aby byla silnější, pár kapek polévkového koření. Hotovou omáčku procedíme, trochu nalijeme pod rybu a ostatní k ní v omáčnicku podáváme. K takto upravené rybě podáváme brambory, bramborové krocketky, noky neb makarony.

Helenčin dort.

Utřeme 8 dkg másla, dva žloutky, 15 dkg tlučeného cukru, pak přidáváme vždy po lžici mouky a lžici mléka, až spotřebovaly jsme čtvrt litru mléka a čtvrt kg mouky, a docílily řidšího těsta. Pak zamícháme k tomu jeden pečivový prášek „Odkolkův“ a ze dvou až tří bílků tuhý sníh.

Těsto rozdělíme na dva díly: do prvního dáme 1–2 lžíce kakaa, špetku tlučené skořice a řebíčku, do druhého pak půl sáčku vanilkového cukru „Odkolkova“.

Těsto upečeme ve dvou stejných, máslem vymazaných, moukou vysypaných dort. formách a pečeme je zvolna 20–30 minut; upečené placky potřeme marmeládou, složíme je k sobě v dort, který taktéž celý marmeládou potřeme a hoblovanými mandlemi neb strouhanými ořechy poházíme.

Můžeme nalíti též do vyšší dortové formy nejdříve těsto bílé, na něj pak to tmavé; těsta ta se spojí a obdržíme upečený dort šekový, který je dosti pěkného vzhledu.

Jest to levný dort, vhodný pro děti.

Též můžeme dort políti malinovou polevou.

SOBOTA:

Polévka kroupová. – Vepřový guláš s bramborovým knedlíkem. – Kaštanové řezy.

Polévka kroupová, čistá.

Do třílitrového hrnce dáme vařiti as ¼ kg kostí a jater, přidáme lžici krájené na drobno cibule, lžici celeru, petržele, mrkve, kousek póru, kapusty, lžici soli zasolíme a přivedem vše do varu. Když se to začalo vařiti, tedy přidáme čtvrt kilogramu hovězího masa (žebro neb od špičky) a necháme to volněji vařiti, as dvě neb dvě a půl hodiny. Když chceme míti polévku silnou, tedy dáme maso již do studené vody vařiti, pak arcit' ale jest maso vyvařené. Uvařené maso upotřebíme druhý den na karbanátky.

Kosti dáváme proto do studené vody, aby se dobře vyvařily. Tyto pak v zimě můžeme použiti až po třikráte k dalšímu vaření polévky, neb se teprve dlouhým vyvařováním veškerých živných látek zbaví. Máme-li kost morkovou, jest dobře, když kousek morku uschováme na náky, neb do knedlíčků a podobně; předpisy jsou v dalším obsahu této knihy. Uvádím pouze ještě to, že na morku můžeme též smažiti zeleninu do zlatova, čímž dodáváme polévce tmavší barvy a jemnější chuti. Do hrnečku dáme zvláště vařiti 4–6 lžic krup, nejraději perlových, které jsme dříve ve vlažné vodě čistě vypraly a nalijeme na ně polévky neb studené vody, aby byly potopeny. Za vaření občas nimi zamícháme, neb opět trochu vody přilijeme, aby se nám nepřipálily. Vaříme je asi jednu hodinu. Polévku procedíme a hotovou již okořeníme špetkou květu nebo muškátového oříšku a sekanou petržilkou. Zeleninu, kterou jsme dali vařiti k masu, vybereme totiž mrkev, celer a rozsekanou kapustu a můžeme tuto do polévky přidati. Nakrájená takto zelenina dá polévce lepší vzhled a jest to přece škoda, zeleninu uvařenou zahoditi, nemáme-li drůbeže, které bychom tuto dáti mohly. Chceme-li míti polévku kroupovou čistou, tedy uvařené kroupy prolijeme na sítu studenou vodou a přidáme je do hotové polévky. Do polévky, nežli ji neseme na stůl, rozkverláme 1 celé vejce.

Vepřový guláš s bramborovým knedlíkem se škvarky a se zelím.

As ½ kg vepřového bůčku nakrájíme na větší kostky; na rendlík dáme na lžici sádla jednu malou na drobno rozkrájenou cibulku, špetku kmínu a papriky – zažloutnouti. Pak tam vložíme ono rozkrájené maso, a dusíme na plotně, za občasného podlívání vodou asi tři čtvrti až celou hodinu. Když jest maso měkké, tedy je lžici sypké mouky zaprášíme, a necháme je zaškvířiti; pak tam přidáme trochu vody, abychom měly dosti omáčky, tak aby maso převyšovala. Na to necháme omáčku zavařiti, zahoustnouti, je-li málo hustá, přidáme ještě trochu mouky a podle chuti osolíme, načež maso vyndáme, omáčku na ně procedíme a podáváme k němu bramborový knedlík se zelím. Přípravu knedlíku toho viz „Dělnická kuchařka“.

Kaštanové řezy:

Hmota tatáž jako při řezech meruňkových, str. 111, které plníme následovně

kaštanovou nádivkou:

Čtyřicet dkg kaštanů upečených neb ve vodě uvařených zbavíme slupek, umeleme a skrz síto protlačíme.

Přidáme k nim 10 lžic sladké smetany neb mléka, a dobře to utřeme.

Zvlášť na míse třeme 10 dkg másla, sáček vanilkového „Odkolkova“ a 20 dkg práškového cukru; do utřeného přidáme po troškách za dalšího tření připravené kaštany, a 4–5 lžic dobrého rumu.

Vychladlé řezy potřeme touto nádivkou.

NEDĚLE:

Polévka hovězí, hnědá s hráškovým puddingem. – Paštičky neb brukve, plněné mozečkem. – Krocان pečený s dušenou rýží neb bramborem. – Citronové soufflé.

Polévka hovězí hnědá s hráškovým puddingem.

Připravíme si polévku hovězí podle dříve udaných předpisů, do které dáme

hráškový pudding:

Dáme do hrnečku šest lžic mléka nebo sladké smetany, 1 celé vejce, špetku soli, špetku mouky, dobře to rozkverláme.

Na rendlík dáme lžičku másla, lžičku sekané zelené petržilky a vrchovatější lžici zeleného hrášku; necháme to as po čtvrt hodiny dusiti.

Vychladlé přidáme k tomu mléku s vejcem a dobře umícháme; do malých formiček, báboviček neb listů, vymazaných máslem a moukou vysypaných, hmotu nalijeme, dáme do rendlíku trochou vařící vody naplněného, přikryjeme poklicí a vaříme to v páře as půl hodiny.

Ztuhlý pudding z formiček vyklopíme a dáme do připravené hovězí polévky. Předpis tento stačí as pro 6–8 menších báboviček.

Brukve plněné mozečkem.

Pro 1 osobu počítáme dvě prostředně velké brukve a pro 4–6 osob stačí větší vepřový mozeček.

Oloupanou brukev (kedluben) prostřední velikosti, uprostřed vyhloubíme, dáme ji na rendlík, nalijeme na ni vařící vody tolik, aby byla potopena; vykrájené z prostředku části dáme též s sebou vařiti, přidáme lžičku másla, šest pepřů, tři nová koření a necháme pod pokličkou na plotně vařiti; když počíná měknouti, vyndáme je ven a naplníme je kašovinou

Jeden vepřový mozeček ve vlažné vodě močený, zbavíme všech krvavých žilek. Na rendlík dáme lžičku strouhané cibulky na kousek sádla neb másla zažloutnouti, přidáme mozeček, k tomu špetku zelené petržilky a květu, necháme zaškvířiti a sundáme pak s plotny. Do vychladlého mozečku dáme dvě lžice mlékem navlhčené žemličky, jedno vejce a podle chuti osolíme. Touto kašovinou nadíváme ony vyhloubené kedlubny (brukev), a tím vykrojeným uvařeným kouskem otvor jako pokličkou přiklopíme. Pak dáme na rendlík do trouby, polijeme několika lžicemi rozpuštěného másla a prudčeji v troubě pečeme; mezi pečením podlíváme je koflíkem kyselé smetany, do které jsme lžičku mouky rozkverlaly. Měkké upečené brukve vyndáme na mísu, k omáčce přidáme podle potřeby vodu, ve které se ona brukev povařila – (totiž tolik, kolik přejeme si omáčky), necháme ji na plotně povařiti do zahoustnutí, je-li málo silná, tedy přidáme několik kapek polévkového koření. K brukvi na míse podáváme brambory neb dušenou rýži.

Máslové paštiky.

Upravíme si máslové těsto lístkové, viz str. 23, rozválíme ho na půl prstu síly, vykrájíme z něho ozdobným rádýlkem menší čtverce; do jich středu dáme onu mozečkovou kašovinu, přehneme je v trojhránky, jichž okraje prsty k sobě přitiskneme, potřeme je žloutkem vodou rozředěným a prudce na plechu vodou potřeném pečeme.

Krocan nadíváný.

Dobře vykuchaný krocan se čistě vypere, nohy se u kloubků useknou, (silné žíly ze stehen se vytáhnou) uvnitř i povrch se posolí; vole nadijeme následovně (dříve však zbavíme krocana vnitřního tuku ve voleti).

nádivkou:

Utřeme 10 dkg másla, krocání játra jemně uškrabeme, přidáme tři až čtyři vejce, špetku strouhaného muškátového oříšku, trochu sekané petržilky, 4 oloupané strouhané housky, smetanou neb bílým vínem navlhčené, podle chuti přisolíme a dobře nádivkou promícháme.

Vole krocana tímto naplníme a pak zavážeme, neb nití sešijeme.

Prsa krocání můžeme as čtyřikrát slaninou protknouti.

Na pekáč dáme as dvě až tři lžíce másla rozpustiti, krocana naň vložíme, podlijeme trochou polévky, přidáme kousek petrželového kořene i s natí a pečeme za občasného podlévání pod poklicí do měkka.

Zůstane, takto pěkně šťavnatý. Když je měkký, tedy poklicí sejmeme a pečeme ho prudce, za občasného potírání vlahým máslem do růžova.

Upečeného z pekáče vyndáme, omáčku nepatrně moukou zahustíme; podáváme k němu dušenou rýži, bramborovou kaši a různý kompot.

Krocan s kaštanovou nádivkou.

Upravíme si následovně nádivku:

10–15 kaštanů hodíme do vřící vody a necháme je as čtvrt hodiny vařiti; vodu slijeme a kaštany ještě chvíli v páře dojíti necháme. Pak je oloupáme a sítem, protlačíme. Utřeme 5–7 dkg másla, přidáme 3 žloutky, trochu citronové kůry, špetku soli, protlačené kaštany, 2 strouhané, smetanou navlhčené žemličky, a vše dobře utřeme; pak do toho zlehka zamícháme ze tří bílků tuhý sníh.

Vole krocana nádivkou nadijeme; máme-li nádivky více, tedy uvolníme mu kůži na prsíčkách a nádivku i tam vtlačíme.

Krocana takto upraveného však již nešpikujeme a dáme ho na másle péci, jak v předcházejícím předpise uvedeno.

Soufflé citronové:

Třeme na míse as čtvrt hodiny 7 dkg másla do pěny; pak přidáme 7 dkg tlučeného cukru, trochu strouhané citronové kůry a tři žloutky – jeden po, druhém.

Pak dáme mísu na plotnu a třeme rychle do zhoustnutí. Zahoustlé sejmeme a třeme do vychladnutí. Na to přidáme z půl citronu šťávu; ušleháme ze tří bílků tuhý sníh. Nyní k tomu zatřeme kousek sněhu s půl lžicí mouky a pak teprve ostatní sníh k tomu zlehka zamícháme.

Menší puddingovou neb dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou neb cukrem; hmotou naplníme, poklicí přikryjeme, postavíme do většího, horkou vodou as na dva prsty zvýší naplněného rendlíku, formu závažím zatížíme a dáme do dobře prohřáté trouby as půl hodiny vařiti. Pak poklici sejmeme a necháme v troubě ještě chvíli ztuhnouti. Opatrně na mísu vyklopíme a kolem dáme vinnou pěnu (šodó).

Souffléé nesmí však dlouho státi, neboť sklesne a proto musí se rychle na stůl podávati.

K úpravě takových lehoučkových nákyků, puddingů atd. hodí se nejlépe ovální misky neb formy z ohnivzdorného porcelánu značky Diamant v kterých se pokrmy tyto upekou a ihned na stůl podávají.

KUCHYNĚ PRO NEMOCNÉ A REKONVALESCENTY.

Ze zkušenosti vím, jak bývá pro hospodyňky těžká volba pokrmů pro nemocné. A tu z neznalosti přivodí se mnohdy zhoršení choroby nebo dokonce choroba jiná. Jen v krátkosti uvedu pokrmy, které se svou výživností a lehkou stravitelností hodí nejlépe pro nemocné nebo rekonvalescenty.

Polévky.

Bramborová třená (uvedena na stránce 16).				
Špenátová	"	"	"	52).
Chřestová	"	"	"	27).
Housková	"	"	"	100).
Celerová	"	"	"	71).
Květáková	"	"	"	102).
Petrželová	"	"	"	71).
Falešná rybí	"	"	"	52).

Polévka vinná. Do hrnku dáme 15 lžic bílého neb červeného mělnického vína, 5 lžic vody a 1–2 lžice cukru. Zvláště v hrnečku rozkverláme 2 žloutky a lžici vody se špetkou mouky. Když se víno vaří, nalijeme je na žloutky, které stále kverláme, až polévka zahoustne. Polévku můžeme okořeniti špetkou zázvoru. Pro lepší chuť nechává se s vínem vařiti kousek citronové kůry.

Bouillon. Starší, dobře očištěnou a na čtvrtky rozkrájenou slepici dáme vařiti. Zsolíme 1 lžici soli, přidáme 1 lžici petržele, mrkve, celeru, kapusty, brukve a malý kousek cibule (pro těžce nemocného se cibule vynechá); můžeme též přidati malý kousek jater a kousek hovězího masa. Polévku vaříme 2–3 hodiny, nejlépe v Papinově hrnci. Papinův hrnec je silnostěnný, litý, smaltovaný a opatřen víkem se šroubem, které se na hrnec neprodyšně přitáhne tak, že teplota při vaření přestupuje 100 stupňů C, čímž vaření stává se dokonalejším. Hrneců těchto užívá se hlavně pro vaření silných, vydatných polévek. Pak polévku necháme ustáti a procedíme ji. Do šálků, ve kterých se podává, roztluče se celé vejce a na ně nalije se vařící polévka.

Poznámka: Zbylou slepici možno upravit jako zadělávanou s houskovými knedlíky a citronem, anebo maso z ní umeleme do sekané pečeně.

Zeleniny.

- Špenát (str. 50).
- Špenátový pudding (str. 103).
- Květák s máslem (str. 162).
- Květák „à la Ostende“ (str. 99).

Smažený květák:

Uvaříme skorem do měkka ve slané vřící vodě, do které přidaly jsme kousek másla, květák v celku, zbavený zelených lístků.

Uvařený a vychladlý nakrájíme na řízky. Mezitím ušleháme z jednoho bílku tuhý sníh, přidáme k tomu jeden žloutek, nepatrně soli, dvě lžice mléka a tolik mouky, abychom obdržely řidší těstíčko. Květákové řízky v tom obalíme a prudce na pánvi na másle po obou stranách do růžova osmažíme. Podáváme k němu buď nové brambory aneb osmažené staré, vařené Zátkovy makarony atd.

Květák na jiný způsob:

Uvařený květák na řízky nakrájený obalíme v mouce, v ušlehaném vajíčku, v housce a smažíme na másle do zlatova.

Květák se šunkou:

Na řízek uvařeného květáku dáme tenký řízek šunky, kterou jsme dříve v rozšlehaném vajíčku obalily, a na květák přitiskly. Takto spojené obalíme v mouce, v rozšlehaném vajíčku, strouhané housce a smažíme, jak v předešlém předpise dáno.

Květákový pudding:

Malou růži květáku uvaříme ve slané vodě do měkka. Do hrnku dáme as dvacet lžic mléka, do něhož zakverláme dvě vajíčka, špetku soli, trochu strouhaného parmezánského sýra, Do toho zamícháme na menší kousky nakrájený květák, dáme vařiti do páry, přikryté poklicí. Když to ztuhne, pak opatrně na talíř vyklopíme a polijeme rozpáleným máslem.

Mrkev (str. 38).

Chřest. Má-li býti chřest dobrý, musí býti bílý a stonky nepřilíš silné. Stonky oškrábeme, svážem nití a vložíme do vařící osolené vody, přidáme 1 lžičku másla. Vaří se do měkka asi ½–1 hodinu. Z měkkého chřestu zcedíme do polévky vodu; chřest vyndáme na mísu, polijeme do růžova rozpáleným máslem a hlavičky posypeme strouhanou smaženou houskou. Stonky chřestové můžeme protlačit do polévky.

Chřest je neobyčejně výživný, lehce stravitelný a doporučují ho lékaři zejména při nemocech ledvinových.

Černý kořen:

Černý kořen, jináče pod jménem Hadímord známý, nahradí nám v zimě chřest, neb jest skorem téže chuti a vzhledu. Jest to velice zdravá zelenina a možno ji po celou zimu obdržeti; poněvadž jest lehce stravitelnou, hodí se tedy i pro nemocné. Při koupi vybírejme kořeny aspoň jako prst silné, nepolámané a čerstvé. Oškrábeme rychle vrchní černou kůru a očištěné kořeny vložíme ihned

do studené vody, do které jsme přidaly trochu octa, neboť jináče kořeny černají a nemají vzhledu.

Upravuje se jako chřest – vaří v zasolené vodě, polije vřícím máslem a posype se osmaženou houskou, někdo jí ho rád sypaný parmesánem.

Též může se podávati s bílou máslovou omáčkou.

Salát hlávkový trochu oslazený, pokapaný citronovou šťávou, obsahuje podle znalců mnoho bílkovin a škrobových látek, takže má značnou cenu výživnou.

Masa.

a) Zadělávané maso.

Kuře zadělávané s květákem a nudlemi.

Očištěné a na čtvrtky rozkrájené kuře dáme do vařící zasolené vody, přidáme 1 malý petrželový kořen se zelenou natí, drůbky (srdéčko, játra a žaludek) a vaříme asi ½–1 hodinu do měkka. Pak přidáme 2–3 lžíce bledé máslové jíšky a necháme dobře povařiti, zahoustnouti. – Zvlášť dáme do vařící vody s kouskem másla dobře očištěný a vypraný květák v celku, a necháme asi 1 hodinu vařiti. Vodu z uvařeného kvěťáku přidáme do omáčky k zadělávanému kuřeti. Chceme-li míti omáčku jemnější, dáme do ní 1 lžici sladké smetany, ve které jsme rozkverlaly 1 žloutek. Na mísu dáme upravené zadělávané kuře, doprostřed uvařený květák, který polijeme rozpáleným máslem a posypeme smaženou strouhanou houskou. Okolo klademe pak uvařené zcezené nudle, které nepatrně rozsekanou zelenou petržilkou posypeme, a zalijeme omáčkou.

Holoubě zadělávané s květákem a nudlemi.

Upravuje se podobně jako kuře.

Slepice zadělávaná s knedlíčky.

Na uvařenou na díly rozkrájenou slepici nalijeme silnou polévku ze slepice. Na rendlík dáme 1 lžici másla, do kterého dáme špetku zelené rozsekané petržilky zaškvířiti a pak přidáme tolik mouky, abychom docílily řidší jíšky, kterou necháme jen nepatrně zaškvířiti. Jíška musí býti zcela bledá, jinak by chuť omáčky rušila. Jíšku rozředíme studenou vodou a přidáme k masu; taktéž můžeme dáti malý kousek citronové kůry; necháme vše dobře povařiti a zahoustnouti. Aby omáčka byla navinulé chuti, přikapeme několik kapek citronové šťávy. Chceme-li omáčku míti ještě jemnější, přidáme lžici sladké smetany, rozkverláme 1 žloutek, kterouž do omáčky nalijeme a rozkverláme dříve, než zadělávané maso na stůl neseme. Zvlášť ve slané vodě nebo v polévce jsme vařily tyto knedlíčky:

Houskové knedlíčky. Na talíř dáme 1 lžici másla, 1–2 žloutky, špetku muškátového oříšku, trochu citronové kůry, špetku soli, 1–2 lžíce mléka nebo smetany a tolik strouhané housky, aby byla hmota vláčná. Ušleháme z bílků sníh, přidáme k té utřené hmotě a dobře promícháme. Pak omočíme ruce ve studené vodě a tvoříme knedlíčky velikosti holubího vejce. Jeden nejdříve dáme do polévky

5–7 minut vařiti na zkoušku. Nerozvaří-li se, zavaříme ostatní. Kdyby se však rozvařil, přidáme lžičku mouky. Uvařené knedlíčky vkládáme do hotové omáčky a necháme je prohřáti.

Telecí maso zadělávané s citronovou omáčkou a knedlíčky.

Telecí hrudí, nebo maso z plecka na síť přelejeme vařící vodou, dáme na rendlík, zalejeme polévkou nebo vodou, podle potřeby osolíme, přidáme malý kousek másla a necháme do měkka vařiti asi ½ hodiny. Pak měkké na větší kousky rozkrájíme a do omáčky dáme bledou máslovou jíšku; ostatní vše, jak v předpise „slepice zadělávaná“ uvedeno jest.

Telecí zadělávané s hříbkovou omáčkou.

(Pro rekonvalescenty.)

Upravuje se právě tak jako kuře zadělávané s květákem; pouze přidáme do omáčky takto upravené 1–2 čerstvé hříbky, které jsme na plátky nakrájely, na lžici másla nechaly zaškvířiti a zalily polévkou.

Podáváme k nim makarony; doporučuji Zátkovy makarony, krátké, rýhované, neb o něco delší tak zvané canellony, které přelámeme, házíme do vřící zasolené vody, do které přidaly jsme kousek másla a vaříme je do měkka 10–20 minut podle jich velikosti a síly.

Uvařené polijeme vřícím máslem a sypeme osmaženou strouhanou houskou.

Makarony jsou dosti výživné a při tom poměrně lehce stravitelné.

Hovězí syrové maso.

(Pro nemocné.)

Čisté, dobře odležené hovězí svíčkové maso nožem naškrábeme, osolíme a utvoříme z něho placičku. Maso můžeme zakapat dobrým olivovým olejem, citronovou šťávou anebo políti rozpuštěným máslem. Do dolíčku, který uprostřed tvoříme, dáme syrový žloutek, ježž na talíři pak s masem smícháme.

Syrové hovězí maso.

(Pro rekonvalescenty.)

Úprava táž, pouze přidává se trochu strouhané cibule, opepří se, přidá se k tomu s máslem utřená sardelka a pokape se několika kapkami citronové šťávy.

Beefsteak (biftek) str. 132.

b) Pečeně.

Telecí pečeně s bramborem a kompotem aneb se zeleninou (str. 69).

Kuře pečené s bramborem a květákem (str. 45 a 90).

Holoubě nadívané s kompotem (str. 90).

Koroptve (str. 61 [pro rekonvalescenty]).

Telecí smažený řízek (str. 38).

Kompoty uvedeny na str. 90.

Zeleninové příkrmy a moučníky.

Špenátové lívanečky s vejci.

30 dkg špenátu přebereme, zažloutlých lupének zbavíme, v několika vodách vypereme (neboť bývá pravidelně znečištěn pískem a hlínou), do vařící zasolené vody hodíme a vaříme ho nepříkrytý do měkka. Když se špenát mezi prsty lehce rozmělní, je dosti uvařený. Dáme ho na síto, prolijeme studenou vodou a vymačkáme. Jemně usekáme na prkénku, nebo na síť protlačíme. Na talíř dáme 1 celé vejce, 3 dkg másla, špetku soli a květu, dobře vše utřeme, přidáme usekaný špenát, jednu strouhanou housku, navlhčenou mlékem, půl stroužku utřeného česneku nebo malý kousek ustrouhané slaniny. Dobře vše promícháme, podle chuti přisolíme. Lžící vykrajujeme kousky, v mouce nebo strouhané housce je obalíme. Lívanečník vytřeme rozpáleným sádlem nebo máslem a lívanečky v něm po obou stranách do růžova opékáme. Na mísu složíme a kolem upravíme věnec z míchaných usmažených vajíček nebo klademe na každý lívaneček jedno sázené osmažené vajíčko

Špenátové palačinky.

Dáme do hrnečku 10 lžic mléka, jeden až dva žloutky, špetku soli a tolik jemné mouky, bychom docílily z toho řídké těstíčko; dobře je vyšleháme, pak přidáme z jednoho bílku sníh a zlehka to zamícháme.

Rozpálenou omeletní pánev potřeme máslem, těsto na ni tence nalijeme a prudce po obou stranách opečeme do růžova. Máme z toho dvě až tři palačinky, které potřeme

špenátovou nádivkou:

Čtvrt kg špenátu, očištěného, v několika vodách vypereme, dáme do osolené vody nepokrytý vařiti. Když se dá lupínek mezi prsty rozestříti, jest dosti, tu ho odcedíme, rychle studenou vodou prolijeme a na drobno usekáme. Do kamenného rendlíku (hodí se k tomu nejlépe ohnivzdorný porculán značky Diamant, poněvadž neprýská a jídlu nedává žádných příchutí) dáme 1 lžici uškrábané slaniny rozpáliti, pak přidáme lžici jemné mouky a necháme chvíli zaškvířiti. Přidáme prolisovaný špenát, trochu té vody ze špenátu (obsahuje dosti solí železitých, cenné to látky pro lidský organismus), necháme dusiti, po chvíli přidáme lžici strouhané housky močené v jedné až dvou lžicích smetany nebo mléka, nepatrně okořeníme tlučeným květem nebo muškátovým oříškem.

Nádivkou touto potřeme připravené palačinky, svineme je, položíme do máslu vymazané kameninové pánve a necháme je chvíli zapéci.

Do hrnečku dáme 6 lžic mléka neb smetany, zakverláme v ní jedno vejce a tím palačinky polijeme a necháme v troubě dopéci.

Palačinky plněné šunkou a květákem.

Uvařený květák rozsekáme na drobno, taktéž i kousek šunky; upečené palačinky podle předcházejícího předpisu tím poházíme, svineme a pečeme, jak udáno v předešlém předpise.

Palačinky houbové.

Houby jsou tíže stravitelné, hodí se tedy pouze pro rekonvalescenty. Upečené palačinky naplníme následujícím: Očištěné hříbky, klouzky neb žampiony drobně rozkrájíme, dáme na pánev, přidáme lžici másla, špetku sekané zelené petržele a necháme zaškvířiti; pak přidáme špetku tlučeného kmínu, trochu přisolíme a necháme v tom houby prudce osmažiti. Můžeme k nim přidati jednu až dvě lžíce sladké smetany. Touto kašovinou potřeme palačinky, sbalíme a necháme je zapéci, zalijeme pak mlékem atd., jak v předešlém předpise.

Jahodový krém:

Lesní jahody, které jsou aromatictější nežli zahradní, přelijeme na sítu vodou a pak je skrz žíněné síto protlačíme – cukru přidáme k nim podle chuti a libosti. Na 4–6 lžic jahod ušleháme ze dvou bílků tuhý sníh, do kterého zašleháme 1–2 lžíce tlučeného cukru. Smícháme ho s těmi protlačenými jahodami a chceme-li míti krém vydatnější a jemnější, tedy zamícháme do něho 2 až 3 lžíce ušlehané neslazené smetany; pak dáme krém k ledu ztuhnouti. Menší dávka jahodového krému mírní horečku. Požívati však větší množství jahod samotných, se nedoporučuje, neboť po nich bývá kopřivka.

Jablkový rosol.

Na rendlík dáme 5 prostředně velkých, neoloupaných jablek, lžičku másla a necháme v troubě do měkka, do růžova upéci. Na misce třeme asi čtvrt hodiny 2 bílky se 6–10 dkg cukru do pěny, k nim přidáme ta pečená, prolisovaná jablka a třeme vše ještě 15–20 minut, až to hodně nabude. Rosol tento dá se dobře na skleněnou mísu ozdobnou trubičkou vystříkati aneb podáváme ho v košíčkách z lineckého těsta upečených. Košíčky takové můžeme si do zásoby upéci, nekazí se a hodí se pro různé krémy atd. V létě dáváme tento rosol k ledu, je chutnější.

Piškotová omeleta (str. 92).

Pudding z páleného cukru (str. 65).

Nahříváné řezy s krémem (str. 99).

Soufflée citronové viz str. 118.

Sněhový kopec (str. 20).

Piškotový dort (str. 162).

Krupičná kaše (str. 36) nebo **krupicový nákyp** (str. 95).

Andulčin nákyp (str. 100).

Bramborový dort.

Na misku dáme 3 žloutky, 8 dkg práškového cukru a třeme vše několik minut; pak přidáme z půl citronu nebo pomeranče nastrouhanou kůru a z půl citronu šťávy. Vše třeme dále asi čtvrt hodiny; k utřenému přidáme čtvrt kg od předešlého dne uvařených, jemně ustrouhaných bramborů, dobře je v hmotu zatřeme a přidáme dále ze 3 bílků tuhý sníh. Zlehka vše promícháme, nalijeme do sádlem nebo máslem vymazané a moukou vysypané dortové neb melounové formy a v troubě ½ až ¾ hodiny volně pečeme. Když se nám prst do dortu neboří, jest dosti. Upečený vyklopíme na podnos, potřeme jej rybízovou neb malinovou marmeládou a dáme na vrch bílkový krém.

Bílkový krém (viz str. 14, 25).

Jablkové řezy.

Oloupeme šest větších jablek, slupky vypereme a dáme je na rendlík do studené vody uvařiti. Když jsou měkké, tedy je vyndáme a do té vody dáme na čtvrtky nakrájená jablka i s jadřincem a necháme je do měkka uvařiti. Měkká jablka sítem protlačíme a odvážíme. Tolik, co váží, vezmeme kostkového cukru, který smáčíme ve studené vodě, dáme na čistý rendlík a vaříme na velkou bublinu – to jest, vložíme-li do něho drátěné očko, cukr se na něm zachytí, načež, foukneme-li do něho a vylítne-li z oka větší bublina, která se udrží – tedy jest cukr správně uvařen. Nyní přidáme k němu ta protlačená jablka, z půl citronu šťávy neb dvě lžíce octa (vinného), trochu strouhané citronové kůry, špetku tlučené skořice a řebíčku, načež to tak dlouho vaříme, až se nám hmota vařečky ani rendlíku nechytá. Pak přidáme ještě drobně krájený citronát nebo usekané datle; hmotu prochladlou vyndáme na vál cukrem posypaný, upravíme z ní čtverhrannou placku ve výši prstu, kterou necháme do druhého dne ztuhnouti. Pak krájíme ji nožem smočeným v horké vodě na řezy nebo čtverečky.

Jablko-malinové řezy.

Upravujeme tímže způsobem, jenom že k jablkům přidáme jednu lžici malinové marmelády.

Puddingy na rychlo.

Pudding čokoládový.

Připravíme si puddingovou formu, kterou studenou vodou vypláchneme. Do hrnčičku dáme čtyři lžíce studené vody, jeden až dva žloutky, obsah jednoho sáčku Oetkerova čokoládového puddingového prášku, dobře to vše spolu rozkverláme. Nyní dáme do litrového hrnku půl litru mléka, pět až sedm lžic tlučeného cukru, dva až tři dekagramy másla, lžici kakaového prášku, nebo jemné strouhané čokolády Zora a přivedeme rychle do varu; do vřícího nalijeme zvolna připravenou směs a za stálého dalšího míchání vaříme, až se nám tvoří v tom bubliny. Mezitím připravíme si z jednoho (dvou) bílků tuhý sníh, který pak do toho horkého rychle

vmícháme. Nyní nalijeme do připravené formy a necháme v chladu ztuhnouti – nejlépe postavíme-li formu do studené vody.

Vychladlý pudding vyklopíme na skleněnou mísu a ozdobíme odkapaným smíchaným různým kompotem, z kterého na něm složíme kvítka.

Pudding meruňkový.

Připravíme si tímže způsobem pudding jak v předešlém předpise uvedeno, pouze namísto puddingového Oetkerova prášku čokoládového upotřebíme Oetkerův puddingový prášek vanilínový. Rozsekáme as 10 půlek sušených meruněk (které jsme as pět hodin před tím ve studené vodě s přidáním 1 lžice tlučeného cukru máčely) a když v puddingu při vaření téhož se bubliny tvoří, tedy je zamícháme, přidáme pak ještě sníh z jednoho nebo dvou bílků a hotovou směs opět do puddingové, studenou vodou vypláchnuté formy nalijeme; necháme opět ztuhnouti, jak již uvedeno.

Hotový pudding, vychladlý, vyklopíme na mísu a polijeme ho následující polevou:

Vrchovatá lžice meruňkové zavařeniny dá se na rendlík, přidají se dvě až tři lžice vody, nechá přejíti varem a pak pudding tím polijeme.

Marmeládu meruňkovou upravíme si třeba ze sušených meruněk; máčíme jich dříve několik ve vodě a pak s cukrem rozvařiti necháme.

Pudding s pomerančovou příchutí.

Pudding upravíme podle předcházejících předpisů, použijeme však puddingového Oetkerova prášku s mandlovou příchutí. Před přidáním sněhu do téhož přidáme do něho lžici strouhaných mandlí a 2 dkg rozsekané, v cukru naložené pomerančové kůry, neb „Zora“ bonbonů, plněných pomerančovou kůrou, ovšem drobně rozsekaných.

Pudding mandlový – piškotový.

Připravíme tímže způsobem jako předešlý, pouze namísto mandlí přidáme 10 piškotů na menší kousky rozlámaných.

Pečivo.

Bábovka jubilejní, stránka 198.

Piškotová bábovka, stránka 198.

Karásky.

Na mísu dáme půl kg mouky, lžičku soli, drobet muškátového oříšku, a lžici cukru. Do koflíku vlahého mléka, vložíme kostku cukru, 2 dkg kvasnic a necháme zkynouti. Kváskem zaděláme mouku, podle potřeby přidáme vlahého mléka. Vše zaděláme v tužší těsto. Dobře vypracované necháme kynouti. Ze zkynutého

tvoříme houstičky (karásky), které potřeme vejcem a posypeme mákem a dáme čtvrt hodiny dokynouti. Pečeme do růžova v prohřáté troubě 15–20 minut.

Preclíky.

Dáme na vál čtvrt kg ohřáté mouky, do ní lžící tlučeného cukru, špetku rozstrouhaného zázvoru a rozdrobíme v tom 1–2 dkg másla nebo sádla se špetkou soli. Z 1 dkg kvasnic, 5 lžic mléka, špetky cukru a trochu mouky připravíme si hustý kvásek, nalijeme ho do té připravené mouky a přidáme trochu mléka. Tuhé těsto hodně vyválíme. Pak děláme z něho takto preclíčky.

Nakrájíme menší kousky těsta, vyválíme je v tenčí tyčinky o síle preclíčku, stočíme je v kulatý preclík, při čemž vždy levý konec tyčinky přes pravý konec přehneme, prostředkem je prsty k sobě dobře přimáčkeme a spoj dobře zakulatíme. Nejsou-li totiž konce preclíku dobře spojeny (svázány), rády se ve vodě rozvářejí. Dáváme je do vařící vody od knedlíků; nemáme-li této, pak dáme do většího kastrolu vařiti vodu; jakmile začne vřít, zaprášíme ji lžící mouky (aby preclíky dostali lesk), přilijeme k vařící vodě sběračku vody studené, abychom var srazily, a pak teprve hotové preclíky do ní vházíme a necháme je v ní chvíli napařiti, tedy na povrchu ztvrdnouti. Pak je rychle vyndáme, obalíme je v máku se solí smíchaném a klademe na suchý plech. Dáme je do vyhřáté trouby prudčeji po obou stranách do růžova péci.

Nápoje pro nemocné.

Podáváme jim svařené mléko, totéž mléko s dobrým koňakem (do hrnčku mléka dáváme kávovou lžičku koňaku), čaj s citronem nebo mlékem, koňakem aneb vínem, kakao, horkou citronovou limonádu, studenou malinovou šťávu v minerální nebo sodové vodě a lipový čaj s medem nebo malinovou šťávou.

Lipový čaj s malinovou šťávou.

Vezmeme špetku sušeného lipového květu, nalijeme naň čtvrt litru vařící vody a necháme několik minut pod pokličkou spařiti, až jest tekutina barvy zlatové. Pak ji procedíme a osladíme podle potřeby lžící medu neb malinové šťávy. Lipový čaj špatně upravený, zejména přivedeme-li ho do varu, jest pak ostré chuti a vyvolává podráždění (škrábání) v krku.

VEČEŘE.

Nic není tak vhodného pro hospodyňku, jako může-li připravit rychlé a chutné večeře. Za půl hod. je s přípravou i s úpravou hotova! Proč chválíme si v hotelích šťavnatá masa? Pro jejich způsob rychlé úpravy.

Podotýkám, že jídla tato (à la minute) připravují se na omeletní pánvi z ocelového leštěného plechu, která má tu vlastnost, že rychle peče a smaží. Zbude-li nám však kousek některého jídla neb omáčka (zejména kyselá), nesmíme zbytky na pánvi nechat. Jídla by zčernala a dostala špatnou příchuť; proto jest třeba zbylá jídla uschovati v jiné nádobě.

Telecí maso.

Z telecího masa z kýty jest nejlepší prostřední část, která se nazývá „ořech“. Z této části děláme následující jídla „à la minute“:

Smažený řízek.

jest popsán na stránce 38.

Řízek přírodní.

Maso na plátky nařezané a osolené naklepeme. Na 4 řízky dáme rozpáliti 2–3 lžíce čerstvého másla, řízky v mouce obalíme a rychle na rozpáleném másle pečeme. Jsou-li již po obou stranách růžové, tedy je polévkou zalijeme a vyndáme. Štávu necháme zahustiti a podle potřeby přidáme polévky a osolíme. K řízkům podáváme na čtvrtky krájený citron a brambory. Můžeme též na samotném másle řízky bez podlévání polévkou dělati; pak zčervenale řízky na talíři tím máslem polijeme a podáváme k nim taktéž brambory.

Pražský řízek.

Upravíme podobně jako předešlý, dáváme však kolem něho na mísu míchaná vejčička sypaná zelenou, sekanou petržilkou.

Telecí řízek na paprice.

Z telecího masa upravíme si řízky jako předešlé. Na 4 řízky dáme ½ jemně nakrájené cibulky na lžici čerstvého másla zažloutnouti a přidáme k tomu na špičku nože papriky. Osolené a naklepané řízky klademe na cibulku a necháme asi 5 minut smažiti, pak je obrátíme a opět 5 minut smažíme; nato je 4 lžicemi polévky zalijeme. Rozkverláme 4–5 lžic kyselé smetany s lžičkou mouky a tím omáčku zahustíme. Je-li omáčka příliš řídká, přidáme ještě mouku, je-li hustá, polévky. Takto upravenou procedíme na řízky a podáváme k nim noky nebo knedlík a čtvrtky citronu.

Řízek na sardeli.

Maso na plátky nařezané naklepáme a pomoučíme. Na omeletní pánev dáme celou sardelku se lžicí Smetolu utřenou a na tom necháme řízky po obou stranách asi 5 minut osmažit. Když jsou červené, zalijeme je polévkou, vyndáme na mísu a omáčku na ně procedíme. K nim dáváme smažené brambory od oběda nebo knedlík.

Filet s lanýži, smrži, žampiony nebo hříbky.

Připravíme přírodní řízky. Houby dobře očištěné, na plátky rozkrájené dáme s trochou polévky a s kouskem másla dusiti. Opečené řízky podlijeme omáčkou z hub. Když jsou již hotovy, dolijeme na ně všechnu omáčku z hub a necháme zavařiti. Pak je dáme na mísu, houby dáme doprostřed a omáčkou podlijeme. Kolem nich dáváme sušenou rýži nebo smažené brambory, aneb cezené nudle, a na to několik snítek zelené petržele.

Filet s lanýži a madeirou.

Týž poměr a úprava s přidáním 1–2 lžic madeiry.

Steak s vajíčkem.

Z kýty uřízneme z ořechu (nejjemnější maso telecí) takový špalíček masa jako na beefsteaky a trochu hranou nože ho naklepeme, osolíme a pomoučíme. Na omeletní pánev dáme na 4 steaky 2 lžice másla a prudce je za stálého pohybu na tom pečeme, obrátíme je, tlukáčkem na brambory hodně zmačkneme, aby se lépe propekly a necháme 10–15 minut dělati. Pak je podlijeme polévkou a necháme zavařiti. Hotové vyndáme, omáčku pod ně podlijeme, na ně dáme sázená vejce a kolem osmažené brambory.

Sázená vejce. Na livanečník do důlku dáme trochu omastku (sádlo nebo máslo) a když se nám zaškvíří, dáme tam celé vejce, štipku soli a necháme je smažit. Bílek musí býti úplně tvrdý a žloutek jen málo ztuhlý. Jsou-li hotovy, opatrně je lžicí vyndáme. Hodí se též dobře k čočce a na beefsteak.

Telecí játra na víně.

Telecí játra, as ½ kg, zbavíme blan, nakrájíme na řízky a trochu je sklepeme. Každý jednotlivý řízek dva až třikrát protáhneme slaninou. Na pánev dáme 1 lžici másla nebo Smetolu, 1 lžici krájené cibulky, špetku papriky a necháme zažloutnouti. Když to zažloutne, dáme na to pomoučené, připravené játrové řízky a prudce po obou stranách 7–10 minut pečeme. Pak přidáme 2 až 3 lžice červeného vína a na několik lžic polévky; podle chuti teprve přisolíme. Je-li omáčka řídká, přidáme trochu mouky. Játra vyndáme, omáčku na ně procedíme. K nim podáváme buď dušenou rýži nebo brambory.

Telecí játra smažená.

Upravují se jako smažené řízky (uvedeno na str. 38).

Vepřové maso.

Kotleta „redaktorská“.

Kotlety se naklepají a pomoučí. Zoubkovaným nožem nakrájíme si na nudličky celer a mrkev a vaříme to v hrnečku v málo polévce, aby zelenina byla málo potopena, do měkka. Do jiného hrnečku dáme do trochu polévky malý plátek šunky a na nudličky nakrájenou malou okurku a asi 10 kaparů změknoti. (Poměr na 4 kotlety.) Připravené kotlety pak prudce na sádle opékáme a když jsou již po obou stranách růžové, vkládáme je na jiný rendlík a zalijeme polévkou ze zeleniny a ze šunky. Potom k nim přidáme štipku papriky a 2 lžíce bílého vína. V půl koflíku kyselé smetany rozkverláme lžící mouky a necháme tím omáčku povařiti, zahustiti. Pak přidáme několik kapek citronové šťávy, kotlety urovnáme na ohřátou mísu a na každou doprostřed dáme malou kruhovitou formičkou vykrojený kousek šunky. Šunku stočíme v květ, do něho dáme ozdobně krájenou mrkvičku jako pestík, ke květu přiložíme okurku, celer, pár kaparů a celou snítku zelené petržilky. Procezenou omáčku trochu pod kotlety nalijeme a ostatní v omáčníku k tomu podáváme. Kolem kotlet dáme dušenou rýži, kterou v škebličky vpravíme a pak vyklopíme opatrně kolem masa. Posypeme ji zelenou sekanou petržilkou. Vkusně upravené hodí se i pro hostiny.

Kotlety na kmíně.

Kotlety osolené a naklepané pomoučíme. Na čtyři kotlety dáme lžící sádla, půl nakrájené cibule, štipku pepře a kmínu na rendlík zapěníti a na to vložíme kotlety, které po obou stranách 5–10 minut pečeme. Kdyby se nám cibulka páčila, zalijeme ji malou naběračkou polévky, maso vyndáme, omáčku necháme zahoustnouti a na kotlety ji procedíme. K tomu dáváme čerstvé nebo smažené brambory.

Kotlety na paprice.

Upravíme tímže způsobem jako na kmíně, vynecháme však kmín a pepř, naproti tomu přidáme však půl kávové lžičky dobré sladké papriky.

Kotleta smažená.

Vezmeme mladá vepřová žebírka (kotletky), nakrájíme aneb si je necháme od řezníka nakrájeti, osolíme a hodně naklepeme, obalíme v mouce, ve vejci dobře vyšlehaném, v strouhané housce a na rozpáleném sádle smažíme. Když se kotlety dopékají, propíchnou se, aby z nich pára vyšla, jsou pak křehčí. Podáváme k nim zelí s bramborem nebo špenát a mrkvičku.

Segedinská kotleta.

Nařezané vepřové kotlety osolené naklepeme a pomoučíme. Na pánev dáme (na 3–4 kotlety) lžíci sádla a drobounce sekané cibulky, přidáme na špičku nože papriky a zaškvíříme do žluta. Pak na to dáme pomoučené kotlety a necháme po obou stranách prudčeji péci. Vysmahlé podlijeme trochou polévky a pečeme 5 až 10 minut; potom je dáme na mísu, omáčku podle potřeby zředíme. Na každou kotletu doprostřed dáme dušené kyselé zelí a kolem ní brambory.

Maso hovězí.

Beefsteak.

Z čisté odleželé, blan a tuku zbavené svíčkové nařezeme špalíčky masa, osolíme je, opeříme, hranou nože několikrát naklepeme a na obou stranách pomoučíme. Na omeletní pánev dáme rozpáliti na 1 beefsteak lžíci másla, do něhož pak dáme ono maso a vidličkou jím stále pohybujeme, aby se maslo nepřipálilo; za 2–4 minuty obrátíme na druhou stranu a necháme opět prudce 2 minuty dopéci. Opečené maso na talíř vyndáme, zbylou šťávu (máslo) zalijeme 2 lžicemi polévky a necháme var přejíti. Omáčku ochutnáme a pod beefsteak procedíme, aby zůstalo maso nahoře hezky okoralé (upečené).

Chceme-li míti beefsteaky hodně vypečené, tedy je drátěným mačkátkem na brambory hodně zmačkáme a necháme ještě asi 5 minut péci; mají-li býti po „anglicku“ (polosyrové), upravujeme je tak, jak uvedeno.

Boeuf s madeirou.

Odkoženou, odleželou svíčkovou osolíme a opeříme. Na rendlík dáme kus másla a onu svíčkovou rychle po obou stranách necháme na plotně opéci (dáme pozor, aby se nepřipálila). K pečení přidáme očištěné a na lístky nakrájené houby, buď hříbky, nebo žampiony. Když již vysmahuje, zaprášíme ji lžičkou mouky, zalijeme 4 lžicemi madeiry a 3–4 lžicemi polévky. Pak maso vyndáme, na tenké plátky nařezeme (prostředek je růžový, polosyrový) a obložíme bramborem nebo rýží. Taktéž můžeme i jednotlivé řízky připravovati.

Filet po myslivecku.

Ze svíčkové nařezeme tenčí řízky, posolíme, opeříme a naklepáme. Protáhneme dva- nebo třikrát slaninou a pomoučíme. Na pánev (na 4 řízky) dáme půl rozkrájené cibulky a lžíci másla zapěníti, pak tam ony řízky vložíme, prudce opečeme. Mezi pečením vařečkou maso na pánvi otáčíme, aby se cibulka nepřipálila, za 10 minut obrátíme, polévkou podlijeme. Pak necháme omáčku zahoustnouti, procedíme, podle potřeby osolíme a pokapeme citronovou šťávou. K tomu dáváme dušenou rýži nebo brambory.

Beefsteak „à la Tartare“ (syrový).

Jídlo toto bývá pochoutkou mnohých a jest velmi výživné. Kousek syrového masa ze svíčkové zbavíme bílých žilek, rozsekáme na jemnou kašičku a osolíme; pak z toho uděláme hromádku jako na pečený beefsteak. Rozsekáme na drobounko půl cibulky, štipku kaparů a půl očištěné sardelky. Oloupanou cibuli v půli rozkrojíme a vyběřeme z ní vnitřek; půl té vyhloubené cibule dáme na maso doprostřed a do ní syrový žloutek (vypadá to jako květ). Nyní z té druhé půlky cibule nakrájíme tenká kolečka a kolem masa tvoříme jimi jakousi ohradu. Kolem na talíř dáváme střídavě štipku kaparů, hromádky rozsekané cibulky a opět štipku sardeli a mezi to snítky zelené petržilky. Do cibulky doprostřed dáme 1 kapar, do sardelky opět trochu cibulky jako pestík, aby to vypadalo jako květ. Ještě přidáme kousek červené řepy v podobě kvítku stočené a kyselé okurky. Na stůl se k tomu podává ocet, tabulový olej, citron, pepř a Zátkova hořčice „Živa“.

Roštěná po vídeňsku.

Odleželé maso na roštěnky nasolíme, opepříme a pomoučíme, okraje (kůži) na dvou nebo třech místech nakrájíme, aby se při dušení nezkroutila. Na pánev (na 4 roštěné) dáme 4–5 lžic dobrého másla rozpáliti, na ně vložíme roštěnky, které po obou stranách rychle za stálého pohybování necháme péci. Pečeme je takto 5 až 10 minut, pak je podlijeme polévkou a vyndáme na mísu. Mezitím nakrájíme na celá kolečka cibulku, které však rozebereme, že pak tvoří kroužky, necháme ji na lžici sádla do zlatova usmažiti, vložíme doprostřed na roštěnky na talíři a pak povařenou omáčku pod ně nalijeme.

Roštěná po cikánsku.

Na omeletní pánvi rozpálíme plátky čerstvé slaniny (na 2 roštěnky lžici slaniny), na ni vložíme opaprikovanou a pomoučenou roštěnku a rychle za stálého pohybování a obracení ji pečeme 10 minut. Pak ji 2–3 lžicemi polévky podlijeme, vyndáme a omáčku na ni nalijeme. K ní podáváme na slanině osmažené brambory.

Roastbeef „à la minute“.

Dobře odleželou roštěnku (prokvetalé maso z nízkého boku), osolíme, opepříme a v mouce obalíme. Na omeletní pánev (na 4 roastbeefy) dáme 3 lžice másla rozpáliti, pak tam vložíme maso a rychle asi 10 minut je po obou stranách opékáme. Přidáme 2–3 lžice polévky, necháme povařiti, zahoustnouti, maso na teplou mísu vyndáme a omáčkou polijeme. K tomu se podává dušená rýže nebo opečené brambory v podobě muší nebo košíčků upravené.

Roastbeef II.

Připravíme si totéž maso nejméně 1 kg pro 6–8 osob. Kůžičku vrchní na čtverečky nařezeme, jinak by se nám zkroutilo. Nejlépe jest řádně je osoliti, na

všech stranách opepřiti a trochu paličkou naklepati a nechati ve studenu několik hodin odležeti. Na pekáč dáme špejle, na ně to maso, polijeme koflíkem rozpáleného másla prudce je za stálého polévání máslem a vlastní šťavou v troubě ½ hodiny pečeme. Pak maso na ohřátou mísu tence na plátky krájíme. (Maso to musí býti uprostřed růžové a okolo zapečené.) Do šťavy (másla) přidáme štipku mouky, 2–3 lžíce silné polévky a necháme povařiti, omáčkou z části pečení podlijeme, zbytek podáváme v omáčnicku zvláště. Podáváme k ní různou dušenou zeleninu (mrkvičku, zelený hrášek, špenát, květák) a brambory ve škeblích.

Roastbeef na jiný způsob.

Kuřecí játra dusíme na másle asi 5–10 minut, pak tyto podlijeme polévkou a 1–2 lžicemi madeirského vína, zaprášíme štipčkou mouky a klademe na mísu kolem masa.

VEČEŘE OBYČEJNÉ. – RŮZNÁ MASA.

Šunka „à la Maréchal“.

Na omeletní menší pánvi rozpálíme malou lžičku másla, vložíme tam na plátky krájenou šunku (asi 2–3 plátky). Rozkverláme 2–3 vejce se štipkou soli, zapečenou šunku tím polijeme a dáme do prudké trouby péci. (Nabude to a dostane pěknou barvu.)

Pak šunku nožem nebo rybovkou z pánve sejmeme na talíř a neseme rychle na stůl, nežli nám klesne. Pečeme ji asi 10 minut.

Šunka „à la Maréchal“ na jiný způsob:

Rozpálíme na pánvi lžičku másla a když vře, tu v něm opečeme 3–4 plátky šunky; pak na ni sázíme 2 až 3 vejce, které posolíme špetkou soli a necháme je na plotně na šunce ztuhnouti.

Španělská vejce.

Rozsekáme kousky šunky, nebo tučného uzeneho masa, nebo i salámu. Na omeletní pánev dáme kousek másla nebo Smetolu (asi lžičku) rozpáliti, na to sázíme 3 vejce, malounko je osolíme a když se dopékají (není-li žloutek tekutý), dáme doprostřed tu sekaninu, vejce opatrně lopatkou podřízneme, přes šunku přehodíme, necháme chvílku zapéci a vyndáme na talíř. K tomu dáváme strouhaný křen, neb hořčici.

Španělská vejce levnější. Tatáž úprava, ale dáme méně uzeneho masa a 2 lžíce strouhaných uvařených brambor osolených a trochu opepřených.

Mozeček s vejci.

Vepřový mozeček ve vlažné vodě namočený, zbavený krvavých žilek a usekaný dáme na omeletní pánev na půl malé drobně usekané cibulky na lžici

másla zapěněné dělají asi 10 minut, osolíme a přidáme štipku kmínu. Rozklepáme 1–2 vejce, přidáme k mozečku a necháme dodělati. Na talíři pak ho posypeme zelenou jemně sekanou petržilkou nebo pažitkou.

Smažený hovězí mozeček.

Mozeček dáme do vlažné vody a odžilkujeme. Pak dáme na síto a vařící vodou spaříme, posolíme, opepříme a pohodíme sekanou zelenou petržilkou; na to obalíme jej v mouce, šlehaném vajíčku, ve strouhané housce a smažíme v rozpáleném sádle po obou stranách do růžova. K hotovému podáváme buď salát bramborový, aneb i dušenou mrkev, brukev, kapustu nebo i špenát.

Husí krev.

Na rendlík dáme ½ drobně usekané cibulky na kousek husího sádla nebo másla do žluta udělati. Rozkverlanou krev pak na tu cibulku zalijeme, osolíme, přidáme lžici strouhané housky do koflíku mléka a krev tím zalijeme; děláme tak dlouho, až je hustá a černá. Kdyby byla velmi hustá a červená, přidáme do ní trochu polévky, aby se řídla a mohla se dodělati.

Husí játra.

Dobře očištěná husí játra vložíme as na půl hodiny do mléka zběleti; na rendlík dáme lžici sádla, půl menší na drobno nakrájené cibulky, špetku papriky zažloutnouti. Játra jsme as třikrát slaninou a jedním až dvěma řebíčky protáhly, pak je v mouce obalené do omastku s cibulkou vložily. Dusíme je zvolna 20–30 minut podle velikosti jater. Když jsou růžová, pak teprve je nepatrně podlijeme, osolíme (játra nesmějí se dříve soliti až jsou hotová, jinak ztvrdnou), vyndáme, omáčku necháme zahoustnouti a pak ji na játra procedíme. Podáváme k nim bramborovou kaši nebo Zátkovy makarony.

Vuřty na paprice.

(Předpis tento jest as pro 6–8 vuřtů.)

Na lžici másla nebo sádla dáme ½ cibulky drobně usekané zapěníti, přidáme půl lžičky sladké papriky, necháme zaškvířiti, pak na ni dáme na koláčky nebo na půlky nakrájené vuřty, necháme je osmažiti a zalijeme pak trochou polévky. Trochu vody se lžicí mouky rozkverláme (místo vody dáme kyselou smetanu, máme-li ji) a omáčku tím zahustíme. Vuřty zbavené cibule vyndáme a omáčku na ně procedíme. K tomu dáme osmažené nebo na páře ohřáté knedlíky nebo bramborovou kaši. Vuřty mohou se též jako řízky obaliti a smažiti.

Párky děláme týmž způsobem, ale necháme je v celku, neoloupané.

Vuřty na paprice na jiný způsob.

Oloupáme 6–8 vuřtů a nakrájíme je na plátky nebo na půlky. Na lžici sádla nebo margarínu dáme jednu menší na drobno usekanou cibulku zapěníti; do

zpěněné přidáme setřenou lžičku sladké papriky, necháme chvíli zaškvířiti, načež zaprášíme to 1–2 lžícemi jemné mouky a necháme to zažloutnouti. Pak zalijeme to buď slabší polévkou neb vlahou vodou, zlepšenou několika kapkami Gráfova polévkového koření, přidáme ty nakrájené vuřty, osolíme a necháme to as 10 minut podusiti. Vuřty vybereme na horkou mísu, obložíme je osmaženým bramborem neb knedlíkem a omáčku k nim procedíme. Chceme-li míti omáčku chutnější, tedy zalijeme jí koflíčkem kyselého mléka neb smetany, ve kterém rozkverlaly jsme lžičku mouky.

Ledvinky hovězí.

Ledvinky na tenké lístky nakrájíme a vařící vodou spaříme. Na 4 ledvinky dáme větší rozkrájenou cibulku na lžici másla zčervenati, na to dáme rozkrájené lístky ledvinek, štipku kmínu, papriky a necháme pod pokličkou nezasolené (solené by ztvrdly) 1–1½ hodiny dusiti. Když vysmahnou, zasypeme je lžicí mouky, kterou za stálého míchání necháme zaškvířiti. Nato ledvinky polijeme polévkou nebo trochou vody, zlepšenou Gráfovým polévkovým kořením. Když jsou měkké, teprve je zasolíme a opeříme. Dáme k nim na mísu oloupané brambory, bramborovou kaši nebo dušenou rýži.

Ledvinky vepřové a telecí „à la minute“. Tyto děláme podobně, ale prudce smažíme na pánvi jen 5–7 minut, až zbělejí a změkknou.

Karbanátky.

¼ kg tučného vepřového masa a přidáme k němu as totéž množství kde jakého zbytku; může to býti hovězí vařené maso, zbylá pečeně, uvařené vepřové kůže, či kousek zbylého salámu; vše rozkrájíme a dohromady umeleme. Je-li maso více suché, přidáme 1 lžici škvarků. Do strojku k masu přidáme ½ cibulky a naposled 1–2 housky, čímž také mlýnek vyčistíme. Do umletého dáme 1 vejce, štipku majoránky, pepře, květu, stroužek utřeného se solí česneku, lžici slaniny na kostičky nakrájené, osolíme a řádně zamícháme. Rukou ve vodě namočenou tvoříme z toho zploštělé kuličky, které v mouce neb v Zátkově smažence obalíme a na sádle pečeme buď na plotně nebo v troubě. Musí se po obou stranách opéci do růžova. Pekou se 10–15 minut. K nim se podává buď bramborová kaše, zelí nebo dušená mrkvička.

Plíčky na kyselo.

Vepřový nebo telecí kořínek (pajšl) čistě omyjeme, dáme do velkého hrnce vařiti (nabude). K němu přidáme jako k polévce všechnu zeleninu, osolíme a vaříme, až je srdce měkké. Kořínek vyndáme na mísu a necháme vychladnouti. Vychladlý na nudličky krájíme. Na rendlík dáme na dvě lžice másla drobně rozsekanou cibulku do růžova usmažiti a na ní dusíme rozkrájený kořínek.

Do hrníčka dáme bobkový list, 5 nových koření, 10 pepřů, štipku dymiánu a 2 řebíčky vařiti a když se vše náležitě povařilo, procedíme to na maso, přidáme 2 lžice octa a tolik polévky, aby byl kořínek potopený. V koflíku kyselé smetany

rozkverláme vrchovatou lžící mouky a necháme s kořínkem zavařiti. Pak přikápneme několik kapek citronové šťávy a štipku rozsekané citronové kůry. Podle potřeby okyselíme a přisolíme. Dáváme k tomu knedlíky. Polévku zbylou po vaření kořínku upotřebíme buď se ságem nebo s rýží k obědu.

Paprika.

½ kg telecího z kýty nebo z plecka na větší kousky nakrájíme a vaříci vodou rychle přes síto spaříme a ihned studenou vodou přelijeme. (Maso zůstane tím bílé a šťavnaté.) Na rendlík dáme jemně usekanou cibulku se lžící dobrého másla zažloutnouti, přidáme na špičku nože dobré sladké papriky, nakrájené maso osolíme, necháme 20–30 minut pod pokličkou zvolna dusiti a podle potřeby je málo polévkou podlijeme. Když je měkké, vyndáme a několika lžicemi vody se lžící mouky smíchanými omáčku zahustíme a povařenou, zahoustlou na maso procedíme. Dáváme k tomu knedlík nebo noky. Je-li omáčka na paprice málo růžová, pak dáme na lžičku sádla na špičku nože papriky, necháme zaškvířiti a k hotové již omáčce přidáme.

Sekaná pečeně (fašírovaná).

¼ kg tučného vepřového a různé zbytky vařeného buď hovězího nebo pečení a drůbeže (také asi ¼ kg) umeleme na strojku a přidáme do rozemletého strouhané žemličky, lžící na kostičky krájené slaniny, lžící strouhané cibulky, lžící strouhaných jater, štipku pepře a muškátového oříšku, 1–2 vejce a podle chuti osolíme. Pak to dáme na vodou polité prkénko a ve vodě smočenýma rukama z masa tohoto uděláme šišku, kterou na špejle na nízký pekáč vložíme. Pod pečení dáme kousek krájené na hrubo cibulky a lžící sádla. Pečení pomažeme bílkem a navrchu na čtverečky pokrájíme, při pečení podléváme trochou polévky. Po upečení přidáme do omáčky špetku mouky a necháme povařiti. Pečení tu pečeme ¾ hodiny. K upečené dáváme brambory, kaši nebo knedlíky. V době laciných vajec vsuneme před pečením doprostřed šišky na tvrdo uvažené a oloupané vajíčko.

Sekaná svíčková pečeně.

Upravíme maso jak v předešlém předpise je uvedeno, ale k pečení přidáme koflík kyselé smetany s 1 lžící mouky rozkverlané, 1 bobkový list, 4 nová koření, 6 pepřů a štipku dymiánu. Do omáčky můžeme též přidati citronovou kůru i šťávu. Omáčku na pečení zčásti procedíme a zbytek podáme v omáčníku zvlášť.

Sekaná kapusta.

Připravíme si právě tak maso jak je při sekané pečení uvedeno, ale slaninu nedáme. Malou kapustu spaříme a v polévce asi 5 minut vaříme. Pak jí vyndáme a když vychladne, na čtvrtky rozkrojíme, na dlouho krájenou slaninu proložíme a opět dohromady složíme. Z masové kaše uděláme na mokřém prkénku placku,

do které doprostřed dáme kapustu a kraje k sobě smáčkeme. Utvoříme šišku a dáme péci jako sekanou.

Hovězí jazyk s polskou omáčkou.

Do 3–4 litrového hrnce dáme do vařící vody se zeleninou vařiti jazyk a vaříme do měkka 2½ –3 hodiny. Dáme do ¾litrového hrnku té uvařené polévky, přidáme bobkový list, 10 pepřů, 4 nová koření, 2 řebíčky, štipku dymiánu, 2–3 lžíce octa, 3–4 tabulky perníku, 1 lžici máslové jíšky, lžici malinové zavařeniny nebo 1 lžici povidel, 2 lžíce červeného vína a necháme vše řádně povařiti. Ochutnáme, aby to bylo sladkokyselé (pikantní chuti). Do procezené omáčky dáme asi 10 spařených mandlí, lžičku očištěných hrozin a necháme vše var přejíti. Měkký jazyk vyndáme do studené vody, od špičky sloupneme, na tenké plátky krájíme, na míse ho pak omáčkou podlijeme a část omáčky podáváme v omáčnicku zvláště. K němu nejlépe se hodí knedlík, pro hosty pak máslové paštičky. Hovězí jazyk bývá veliký a proto jej dobře uvařený rozdělíme na dvakrát a uděláme k večeři třeba druhý den jazyk na sardeli.

Jazyk se sardeli.

Uvařený jazyk na tenké plátky nakrájíme a sardelkou se lžicí másla utřenou vždy na jedné straně potřeme a na druhé straně moukou obalíme. Na omeletní pánev dáme lžici másla a jazykové plátky stranou pomoučenou na to klademe a rychle opékáme. Pak přidáme trochu hovězí polévky, necháme omáčku chvíli povařiti, zhoustnouti, jazyk vyndáme a omáčku na něj procedíme. Dáváme k tomu na mísu dušené brambory nebo rýži.

Jazyk na divoko.

K uvařenému jazyku upravíme tutéž omáčku jako k sekané svíčkové pečení, viz str. 137.

Jazyk uzený.

Dáme syrový uzený jazyk do vařící vody a necháme ho 2–3 hodiny do měkka vařiti. Měkký ve studené vodě sloupneme, na tenké plátky na mísu nakrájíme a teplý křenovými růžičkami a zelenou petržilkou zdobíme.

Studený dáváme mezi nářez aspikem krášlený.

Teplý uzený jazyk můžeme též podávati s hrachovou kaší neb i se špenátem.

Brzlík.

Brzlík hovězí odžilkujeme a dáme asi půl hodiny močiti, pak spaříme ho vařící vodou. Na rendlík dáme lžici krájené cibulky, lžici rozkrájené slaniny a když cibulka žloutne, dáme do ní štipku papriky, na to vložíme zasolený brzlík a necháme za občasného zamíchání a podlévání (polévkou) zvolna asi hodinu

dusiti. Když je měkký, necháme šťávu vysmahnouti, lžící mouky zasypeme, necháme zaškvířiti (to dodá omáčce výtečné chuti) a pak podlijeme velkou naběračkou polévky, abychom měly zahoustlou omáčku, brzlík vyndáme, omáčku necháme zahoustnouti a na maso procedíme.

Brzlík vepřový. Upravuje se jako předešlý, ale dusí se jen ¼–½ hodiny.

Brzlík telecí připravujeme podobně, dusíme jej však asi půl hodiny.

Brzlík smažený. Telecí brzlík ve vlažné vodě omyjeme, odžilkujeme, rozřízneme na tenký plátek; osušíme, osolíme, v mouce, vajíčku, strouhané housce obalíme a na sádle nebo másle osmažíme. Dáváme k němu bramborovou kaši, mrkvičku nebo špenát.

Hovězí nebo telecí brzlík se smetanovou omáčkou.

Hovězí brzlík zbavíme tuhých blán, dáme jej na síto a vařící vodou spaříme; na rendlík dáme jednu drobně krájenou cibulku, na špičku nože papriky, necháme to zažloutnouti, pak na tu cibulku dáme ten spařený brzlík, zasolíme a necháme pod pokličkou půl až jednu hodinu dusiti za občasného podlévání polévkou. Když brzlík změkkl, zalijeme ho koflíkem kyselé smetany, do které jsme lžící mouky rozkverlaly a necháme to zahoustnouti; pak přidáme pár kapek citronové šťávy. Telecí brzlík připravujeme tímže způsobem. Jest to levná a chutná večeře. K tomu se podávají brambory nebo Zátkovy vařené makarony, tak zv. rýhované růžky.

Špekové knedlíky.

Do koflíku vlahého mléka dáme 2 kostky cukru a 1 dkg kvasnic kynouti; ke zkynutému přidáme 2 celá vejce a vše dobře rozkverláme. Tím zaděláme ½ kg mouky, do které jsme daly rovnou lžící soli, 2 lžíce strouhané housky a máme-li, 1 uvařený strouhaný brambor. Vše zaděláme v tužší těsto, které vypracujeme, až se tvoří bubliny. Mezitím nakrájíme na kostičky asi 3 housky, usmažíme je na lžící slaniny a necháme vychladnouti. Usmaženou housku přidáme k těstu, též 2–3 lžíce uvařeného rozsekaného uzeného masa nebo salámu a teprve nyní necháme těsto odpočinouti. Pak knedlíky těsně před obědem zavaříme do vařící vody. Tvoříme je ve velikosti pěsti buď rukou ve vodě máčenou, anebo je vykrajujeme ve vodě máčenou naběračkou. Vaříme 10–15 minut. Nelípají-li se, když je vidličkou natrháme, jsou dosti. Knedlík navrchu křížem rozkrojíme a smaženou strouhanou houskou posypeme. Knedlíky vaříme ve vodě, v níž jsme vařily uzené maso, neboť tím na chuti získají. K nim dáváme dušené zelí a zbylé uzené maso. Vodu z knedlíků upotřebíme na bramborovou polévku. Při dnešní drahotě vajec můžeme dáti pouze 1 vejce a lžičku žluti A. Kejřové.

Kapustové karbanátky.

Kapustu spaříme, z ní vodu ihned slijeme, a pak ji v zasolené vodě, neb polévce do měkka dále vaříme. Měkkou uvařenou rozsekáme, přidáme k ní půl až jedno celé vejce, větší špetku pepře, nového koření, jednu strouhanou mlékem navlhčenou housku, lžící drobně rozkrájeného špeku, lžičku osmažené cibulky,

podle chuti to ještě přisolíme a přidáme tolik housky, aby se nám z hmoty této daly tvořiti karbanátky, které pak v mouce obalíme a prudce na sádle opečeme do růžova. Podáváme k nim buď uvařené uzené maso nebo bramborovou kaši, kterou jsme omastily sádlem, na kterém jsme ony karbanátky smažily.

Studený ovar s křenovou majonésou.

V zasolené vařící vodě vaříme asi 1–1½ hodiny menší vepřovou hlavu. Uvařenou na úhledné díly rozkrájíme a podáváme maso buď teplé s křenem nebo studené s křenovou majonésou. Tak můžeme vařiti též vepřovou nožičku.

Děláme-li domácí tlačenkou pro menší rodinu, upotřebíme část hlavy na tlačenkou a druhou část na ovar.

Křenová majonésa.

Do vychladlých 7 lžic polévky přidá se 1 žloutek 1 lžice octa, štipka cukru, soli a mouky, půl lžice másla; dáme to vše do hrnečku, postavíme to do teplé vody na rendlíku na plotnu a za stálého míchání necháme to zhoustnouti. Zhoustlé vyndáme, přidáme trochu strouhaného křenu a mícháme do vychladnutí.

Podáváme ji k studenému ovaru neb ke zbytkům vepřové neb i telecí pečeně.

Sele vařené s křenovou omáčkou.

Část selete (asi ½ kg) dáme do vařící vody, přidáme k tomu kousek cibule, šest pepřů, rovnou lžici soli, vaříme půl až tři čtvrti hodiny do měkka. Nato sele na mísu vyndáme, úhledně nakrájíme a podáváme k němu tuto

křenovou omáčku.

Do hrnku dáme lžici strouhaného křenu, celé menší strouhané jablíčko, dvě kostky cukru, dvě až tři lžice octa, špetku soli, jedno na tvrdo uvařené na drobno rozsekané vejce, a tolik polévky ze selátka, abychom měli zahoustlou omáčku. Podle potřeby ji buď ještě přikyselíme neb přisladíme.

Polévky ze selete upotřebíme na úpravu polévek jiných.

Domácí tlačenka.

Do vařící vody dáme vepřovou hlavu, zasolíme a do měkka ji uvaříme. Polovinu měkké hlavy rozkrájíme na plátky a podáme jako ovar s majonésou k večeři, jak jsem již uvedla, z druhé poloviny pak uděláme tlačenkou. Maso rozkrájíme na větší kousky, dobře osolíme, opepříme, přidáme na špičku nože tlučené nové koření, stroužek utřeného česneku, štipku zázvoru, majoránky, ½ litru vepřové krve a trochu mastné polévky, v níž se maso vařilo, anebo také mícháme maso jen s polévkou bez krve. Bachor (žaludek) řádně solí vytřeme, v několika vodách vypereme, masem a tekutinou volně naplníme, špejlemi zašpejlíme a dáme asi 1–1½ hodiny vařiti v polévce, v níž se vařilo maso.

Neprýští-li nám červená krev při propíchnutí špejlí, je dosti. Pak tlačenu vyndáme, vložíme ji mezi dvě prkénka, těžkým závažím zatížíme a necháme tak do druhého dne. Druhý den se krájí na silnější plátky. Tlačinka nesmí se prudce vařit, praskla by.

Klobásy domácí.

Umeleme ½ kg vepřového masa. Namočíme 2 housky do mléka a zatížíme je. Pak je vymačkáme, přidáme k masu a vše ještě na strojku přemeleme. Do masa dáme sůl, citronovou kůru, 2–3 lžíce bílého vína a špetku muškátového oříšku. Podle chuti můžeme přidat trochu smetany neb vína, masová hmota aby byla řídká. Skopová střívka namočíme nejprve ve vodě a pak v mléce. Nato vezmeme stříkačku, anebo máme-li u strojku nálevku (trychtýř), střívka hmotou nabijeme, a to tím způsobem, že si střívka natáhneme na špičku stříkačky a volně na píst stříkačky tlačíme, abychom je nepřetrhly. Klobásy nesmějí býti příliš nabity, sice by popraskaly. Když jsou klobásy hotové, stočíme je v kotouček, propíchneme špejlemi a na síť vařící vodou přelijeme. Klobásy přelijí se vařící vodou proto, aby při pečení nepopraskaly a zůstaly šťavnaté. Osáklé klobásy na rozpáleném omastku prudčeji do růžova pečeme. K nim se podává zelí, bramborová kaše, mrkev, brukev nebo špenát.

Klobásy s hořčicovou omáčkou.

Když klobásy osmažíme, slijeme trochu sádla a do zbylého dáme mouku, uděláme bledou jíšku, zalijeme polévkou, podle potřeby osolíme a přidáme 1 lžičku hořčice Zátkovy a 1 lžičku bílého vína. Omáčku procedíme a dáme ke klobásům. K takto upraveným klobásům podáváme bramborovou kaši nebo knedlík.

Zbylá střívka se otrou, nasolí a v papíře se k další potřebě uschovají. Klobásy jsou chutnější, upravují-li se teprve druhý den.

Klobásy po moravsku

připravíme si tak, že svinuté klobásy obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhané housce. Rozpálíme na pánvi kousek sádla a když vře, tu v něm klobásy po obou stranách do růžova osmažíme. Podáváme k nim bramborovou kaši a salát z červené řepy neb zelí.

Houskové topinky se slezinou.

Žemle z předešlého dne rozkrojíme napříč na tři díly, rychle je v mléce omočíme a na malém kousku omastku prudce do růžova osmažíme. Pak se potrou následující kašovinou: Kousek syrové sleziny neb uvařené jemně nožem uškrábeme. Taktéž uškrábeme i tři dekagramy slaniny (špeku). Naškrábaný špek dáme na rendlík, přidáme k němu lžičku jemně usekané cibulky, lžičku strouhané housky, necháme to zaškvířiti, přidáme pak k tomu tu utřenou slezinu, špetku pepře, jedno utlučené zrnko nového koření, trochu citronové kůry, špetku soli, trochu sekané zelené petržilky, nalijeme na to polévku a necháme to zhoustnouti.

Jemnou hustou kašovinou natíráme tence ty opečené žemličky. Mohou se pak jísti teplé i studené.

Chlebové topinky s česnekem.

Nakrájíme tence krajíčky chleba, dáme je na plotnu po obou stranách do růžova opéci. Pak každý za tepla potřeme po obou stranách stroužkem česneku, na to husím neb vepřovým sádlem pomažeme a konečně osolíme. Jsou chutné a zdravé.

Párek masopustní

Zbude-li nám trochu omáčky z guláše neb papriky, tedy použijeme jí k úpravě tohoto chutného a pikantního pokrmu. Dáme dusiti (na každý párek) lžici v octě naložené zeleniny „Mixed pickles“ s kouskem másla (ta zelenina musí býti bez octa!) a po chvíli podlijeme trochu polévky neb vody zlepšené několika kapkami Gráfova polévkového koření. K změkklé zelenině přidáme zbylou omáčku paprikovou neb gulášovou, párky tam vložíme a necháme zvolna ohřáti. Podáváme k nim dušenou rýži, neb osmažený knedlík.

Dobře chutná po plese atd.

marinovaný slaneček.

Sloupnutého, kostí zbaveného mlíčního slanečka namočíme as na hodinu do studené vody. Mlíčí ze slanečka utřeme s jedním vařeným žloutkem, přidáme k němu několik lžic syrového kyselého mléka neb smetany, lžici naložené v octě zeleniny „Mixed pickles“, několik kaparů, menší usekanou kyselou okurku, a podle přání třeba i několik kapek anglického omáčkového koření.

Vymočeného slanečka dáme do kamenného hrnku a touto marinádou polijeme a necháme do druhého dne odležeti.

Chceme-li takto marinované slanečky na delší dobu uchovati, utřeme mlíčí, přidáme žloutek, trochu anglického Worchesterova koření, trochu tabulového oleje, naloženou zeleninu v octě. Podle potřeby přidáme octa, trošku na nudličky nakrájené cibule a špetku sekaných kaparů. Slanečky do toho naložíme a pergamenem povázané v chladu uchováme.

Pečený, uzený slaneček.

Uzeného, sloupnutého, kosti zbaveného slanečka namočíme na hodinu do trochu mléka. Mezitím vaříme asi jedno kilo bramborů, ve slupkách. Uvařené brambory rozkrájíme na plátky neb kostičky, dáme je do mísy, přidáme tam na kousky nakrájeného uzenáče, jednu menší, drobně krájenou cibulku na sádle zažloutlou. Lžičku soli, špetku pepře, vše řádně promísíme a podle chuti ještě snad přisolíme. Pekáček vymažeme silněji husím neb vepřovým sádlem, připraveným slanečkem a brambory jej naplníme a dáme zapéci. Zapečené podlijeme tím zbylým od slanečka mlékem, přidáme 2 lžice kyselý smetany a necháme prudčeji

do růžova péci as půl hodiny. Nemusíme-li příliš šetřit, tedy můžeme přidat jedno vejce do mléka. Avšak i bez vajíčka jest to chutná a sytá večeře.

Místo uzeného slanečka můžeme použít vařeného, tučnějšího nadrobno usekaného uzeného masa.

KRÁLIČÍ KUCHYNĚ.

Smažený králík.

Staženého, řádně vykuchaného a vypraného králíka spaříme, pak na díly nakrájené maso osolíme, paličkou naklepáme, v mouce, ve vajíčku a housce obalíme a na prudce rozpáleném sádle smažíme. Dáme-li maso do nerozpáleného sádla, napije se maso tohoto omastku a není dobré. Králíky starší smažíme pod poklicí asi ½ hodiny, aby na obou stranách maso zčervenalo, aby se dobře propeklo a nebylo uvnitř syrovým. K smaženému dáváme bramborový salát nebo smažené brambory.

Králík po francouzsku.

Na rendlík dáme nakrájenou zeleninu (petržel, mrkev, celer, cibuli), každého lžíci a necháme na másle neb „Smetolu“ zarůžověti. Spařené maso králíčí (spařením pozbude nepříjemné chuti) vložíme na zeleninu a pomalu asi 1 hod. dusíme. Když počíná měknouti, zalijeme je asi 2 lžicemi červeného vína, přidáme lžíci sušeného šípku a asi lžíci octa. Na malém rendlíku necháme rozpustit lžíci másla, přidáme ½ lžíce tlučeného cukru a necháme zhnědnouti, pak přidáme lžíci mouky, uděláme tmavou řídkou jíšku, dáme ji do omáčky, přidáme několik kapek citronové šťávy a kousek citronové kůry, necháme povařit a procedíme. Ochutnáme ji; má být pikantně kyselá. Pro obyčejnou potřebu dáváme k masu knedlík, pro hosty upečeme z máslového těsta paštičky, které s krájeným citronem kolem masa na mísu klademe.

Králík na paprice.

Lžíci cibule, 1 lžíci na kostičky nakrájené slaniny se štipkou papriky dáme do žluta zaškvířiti. Na to vložíme spařené rozkrájené králíčí maso, zsolíme a pod poklicí za občasného polévání polévkou a míchání je asi hodinu dusíme. Když jest měkké, zalijeme je koflíčkem kyselé smetany, do níž jsme zakverlaly lžíci mouky. Omáčku necháme povařit, zahustit, maso vyndáme a omáčku na ně procedíme. K tomu podáváme knedlík neb noky.

Králík s kapary.

Na rendlíku necháme na lžíci másla lžíci jemně krájené cibulky zarůžověti, na to pak vložíme spařené, nakrájeného a nasoleného králíka a necháme ho za občasného pohybu a polévání vodou (polévkou) do měkka udělati. Pak maso vyndáme. V koflíčku kyselé smetany rozkverláme lžíci mouky, omáčku tím zahustíme, procedíme, přidáme plnou lžíci rozsekaných kaparů a necháme var přejít. Podáváme k tomu knedlík nebo noky.

Králík pečený na slanině.

Králíka slaninou obložíme, nejlépe když na hřbet dáme tence nakrájenou slaninu a nití obtočíme. Na pekáč dáme kousek másla a trochu cibulky a na to ho vložíme. Když cibulka zarůžověla, podlijeme ho polévkou a za stálého podlévání do červena ho upečeme. Omáčku štipkou mouky zahustíme a procedíme. Upečeného králíka, rozděleného na díly, dáme na mísu a omáčkou ho podlijeme. Zdobíme měkkým ve slané vodě uvařeným květákem, který mastíme rozpáleným máslem a sypeme smaženou houskou; mezi to pak klademe křenové růžičky se snítkami zelené petržilky.

Křenové růžičky. Oloupaný křen ostrým nožem od špičky škrábeme na pokud možno nejjemnější vlákénka, která u konce nedořízneme a z celého kořenu odřízneme. Pak je máčíme v červené řepové vodě tak, aby jedny byly světlejší a druhé tmavší barvy. Nejlépe uděláme, můžeme-li je štětečkem v řepové vodě máčeným různě (světleji nebo tmavěji) zbarviti.

Králíčí sekaná pečeně.

Maso králíčí, asi čtvrt kg, kosti zbavené a 1/8 kg tučného vepřového masa na kousky rozkrájíme a pak s kouskem slaniny, s 1 malou cibulkou a 2 žemlemi na strojku masovém v jemnou kaši umeleme. Do masové kaše přidáme špetku pepře, špetku strouhaného zázvoru, řebíčku, trochu citronové kůry, 1 celé vejce a vše dobře promícháme. Na prkénku vodou politém (ruce máčejíce ve vodě) utvoříme šišku, kterou dáme na pekáč, potřeme bílkem a pokryjeme kousky slaniny. Též k masu přidáme kousky hrubě krájené cibule a 1 lžíci sádla nebo másla. Prudčeji pečeme asi 1 hodinu, občas přiléváme polévky nebo vody a pečení na povrchu zvlažíme. Když je růžová, nakrájíme ji na dílky; do omáčky dáme špetku mouky, povařenou podáváme v omáčnicku k pečení. Hodí se k tomu bramborová kaše nebo brambor.

Králíčí sekaná pečeně se smetanovou omáčkou.

Upravuje se tak, jak v předešlém předpisu uvedeno; příprava omáčky jest táž, jako při sekané svíčkové.

ZVĚŘINA.

Zvěřina jest velmi výživná a upravuje-li se jen na másle, bez koření, tedy může se podávati i nemocným.

Zajíc pečený (str. 60),

zajíc na černo (str. 63),

zajíc cibulář (str. 61),

koroptev (str. 61),

jejich předpisy jsou udány v jídelníčku (Stránky naznačeny.)

Bažant.

Čistě vypraný, vykuchaný bažant se hustěji slaninou protýká zevně i uvnitř osolí a dá se na lžici másla na rendlík pod poklici dusiti, občas se obrátí a malounko polévkou podlijí. Měkký vyndá se na nízký pekáč a nechá se za stálého polévání máslem při prudkém ohni do růžova upéci. Pak se na čtvrtky rozseká, dá na mísu, a omáčkou podlijí. Kolem něho dává se dušená rýže vytlačená v podobě muší nebo košíčků, nebo pouze brambory. Zdobí se křenovými růžičkami, jakož i růžemi z červené řepy upravenými, které na špejle napícháme a do bažanta vpichujeme, a pak snítkami zelené petržilky pohodíme. – Bažanta můžeme také péci jenom v troubě, bez dušení, ale není tak šťavnatý.

Starý bažant.

Bažanta, je-li příliš tučný, zbavíme tuku a slaninou protáhneme. Na rendlík na lžici másla dáme lžici krájené cibulky, půl lžice celeru, mrkve, petržele, 1 bobkový list, 4 nová koření, 10 pepřů, štipku dymiánu a necháme to za občasného pohnutí a podlévání dusiti, přidáme 2–3 lžice červeného vína a dusíme ho pod poklicí do měkka. Pak omáčku štipkou mouky zahustíme a přidáme citronovou kůru a šťávu, necháme var přejíti a na bažanta v díly zkrájeného procedíme.

Divoká kachna.

Dáme na rendlík 1 lžici slaniny, kterou necháme rozpustiti, pak přidáme 1 lžici cibule, celeru, mrkve, petržele, 8 pepřů, 6 nových koření, štipku dymiánu, 2 řebíčky a necháme vše zažloutnouti. Na to dáme oškubanou, dobře očištěnou, vykuchanou, na čtvrtky rozsekanou kachnu přiměřeně osolenou, zvolna dusiti. Mezi dušením přiléváme polévky, aby se nepřipálila. Měkkou kachnu vyndáme, do omáčky dáme 1 lžičku mouky, necháme zaškvířiti, pak nalijeme tolik polévky, abychom měly maso potopené. Přidáme 1 až 2 lžice octa, několik kapek citronové šťávy a kousek kůry.

Na malý rendlík dáme lžici másla a lžičku cukru do hněda udělati, pak přidáme trochu mouky a upražíme do tmava (ale nenecháme spáliti, bylo by to hořké). Do toho přidáme lžici brusinek nebo rybízové a malinové zavařeniny se

lžící červeného vína. Přidáme to k ostatní omáčce a necháme to ještě povařit. Omáčku pak ochutnáme, aby byla pikantní (sladko-kyselá), procedíme a necháme zahoustnouti. Na mísu ke kachně dáme kolečka citronu. Pro hosty zdobíme máslovými paštikami, k obyčejnému obědu nebo večeři dáváme ke kachně knedlík nebo brambor.

Mladá divoká kachna pozná se po tmavých nožkách (u jiné drůbeže je to opačně). Můžeme ji péci pouze na másle jako pečené kuře.

Starší divoká kachna po zastřelení pověsí se v studeném sklepě a nechá se tam aspoň několik dnů odležeti, pak teprve se oškube, vykuchá a připraví svrchu uvedeným způsobem.

Jelení hřbet.

Hřbet všech blanek zbavený, ve váze as 1 kg (pro 4 až 6 osob), solí a tlučeným jalovcem potřeny, necháme v kamenné nádobě několik dní zatížený v chladu uležeti a ob den ho pak překládáme. Chceme-li ho péci, hodně jej vytřeme, jalovce zbavíme a slaninou protkáme. Na pekáč dáme 2 lžíce másla, 1 lžící krájené cibule, 10 pepřů, na to připravený hřbet vložíme a za stálého polévání 1 až 2 hodiny do měkka pečeme. Kdyby nám navrchu okoral, dáme naň papír máslem maštěný a mezi pečením přidáme 5–6 lžic červeného vína s trochou polévky. Když jest již měkký, rozkverláme lžičku mouky ve 3–4 lžicích vody a tím omáčku zahustíme. Rozsekaný hřbet srovnáme na teplou mísu, obložíme máselnými paštikami, kolečky citronu a brusinkami, jež jsme naplnily do košíčku z citronu, a omáčku naň procedíme.

Košíček z citronu. Nožem nařízneme hezký kulatý citron, vnitřek opatrně vybereme, aby nám zbyla jen kůra, z druhé polovice vyřízneme pásek, který ke košíčku jako ouško přiděláme tak, aby pevně drželo. Plníme je brusinkami; majonésou tenkrát, předkládá-li se k studenému masu.

Jelení kýta.

(Pro 4–6 osob as 1 kg.)

Kýtu kostí a všech blánek zbavenou dobře osolíme a tlučeným jalovcem potřeme, necháme v kamenném hrnci několik dní zatíženou a obden ji obracíme. Před pečením ji čistou utěrkou od jalovce vytřeme. Na pekáč dáme 2 lžíce másla, 1 rozkrájenou cibuli a 1 lžící mrkve, petržele a celeru, asi 10 pepřů, 6 nových koření, bobkový list, štipku dymiánu, 2 řebíčky, a necháme zaškvířiti, na to vložíme slaninou protýkanou kýtu a dusíme pod poklicí.

Občas maloučko ji podlijeme polévkou (aby se nepřipálila) a také ji několikrát mezi dušením obrátíme. Když je měkká, dáme ji do trouby zčervenat, při čemž ji potíráme rozpuštěným máslem. Kýtu vyndáme, omáčku špetkou mouky zahustíme, necháme povařit, přidáme trochu polévky několik kapek citronové šťávy, kousek citronové kůry a omáčku na nakrájenou kýtu procedíme. K tomu dáváme máslové paštičky a brusinky. Část omáčky podáváme zvláště v omáčníku.

Srnčí kýta

připraví se jako jelení.

Srnčí ragout.

Maso ze srnce nebo jelena od krku, žeber nakrájíme. Na rendlík dáme všechnu zeleninu na másle zčervenati, přidáme koření jako při jelení kýtě, též nakrájené maso, a plíce, srdce a necháme osolené dusiti. Pak přidáme 2 až 3 lžíce octa, 3–4 lžíce červeného vína, 2 zrnka jalovce, 1 lžící povidel, pálený cukr, 2–3 lžíce máslové červené jíšky a necháme řádně povařiti. Procedíme a přidáme několik kapek citronové šťávy a štipku citronové kůry. Podáváme k tomu knedlík, brambory, salát z červeného zelí a brusinky (viz v obsahu) aneb bramborové obloučky

Jelení nebo srnčí hlava.

Jelení nebo srnčí hlava s přidáním kousku hovězího masa upotřebí se k vaření jemných francouzských polévek. (Viz mé „Příležitostné hostiny“.)

Srnčí hřbet

připraví se jako jelení.

Srnčí nebo jelení kýta se smetanovou omáčkou.

Kýtu odkoženou (pro 4–6 osob as 1 kg), všech blánek zbavenou, hodně slaninou protáhneme. Na pekáč dáme 2 lžíce másla, 1 lžící krájené cibule i se slupkou, 1 lžící mrkve, celeru, petržele, 2 bobkové listy, 10 nových koření, 15 pepřů, štipku dymiánu, necháme vše zažloutnouti. Nepatrně polévkou zalijeme, maso osolené, slaninou protažené na to vložíme, v troubě pod poklicí dusíme, občas vlastní šťavou polijeme, nebo polévky přilijeme. Když je kýta měkká (1–2 hodiny), necháme ji prudce zčervenati v troubě; mezi pečením potíráme ji máslem, přidáme lžící octa, několik kapek citronové šťávy a kousek kůry. Do omáčky nalijeme koflík kyselé smetany, do které jsme lžící mouky rozkverlaly, necháme povařiti, zahoustnouti a omáčku přes husté síto procedíme. Podle chuti přisolíme nebo přikyselíme. Ke kýtě podáváme obyčejný nebo jemný knedlík, máslové paštičky nebo bramborové obloučky.

Srnčí játra.

Se srnčích jater stáhneme blánu a několikrát je slaninou protáhneme. Na rendlík dáme kousek cibulky na sádlo zapěníti, přidáme 8 pepřů, 1 bobkový list, 3 nová koření. Játra prudce dusíme pod poklicí, až nám změknu (20–30 minut). Přidáme 1 lžící červeného vína, štipku mouky, necháme zaškvířiti, podlijeme polévkou, osolíme a necháme povařiti. Játra na plátky nakrájíme a omáčku k nim procedíme. Podáváme k tomu dušenou rýži nebo brambory.

Tetřev.

Tetřeva, je-li to v zimě, necháme oškubaného odležeti aspoň 14 dnů (v létě ve studeném sklepě), pak ho vykucháme, vytřeme jalovcem, vysolíme, necháme zatíženého v nádobě a převracíme každý den; než ho upravujeme, stáhneme s něho kůži (jest tuhá), řádně vypereme a slaninou protýkáme. Na rendlík dáme krájenou cibulku, 10 pepřů, 2 nová koření, tetřeva polijeme koflíkem vařícího másla a dusíme do měkka (koření možno vynechat). Při dušení ho často obracíme, polévkou podléváme a dusíme 2–3 hodiny. Když je maso měkké, dáme tetřeva na nízku pánev, omáčkou podlijeme a necháme prudce tetřeva zčervenati; mezi pečením ho máslem potíráme. Nejlepší z tetřeva jsou prsíčka, která krájíme na řízky a z ostatní části upravíme tak zvaný salmis. Tetřeva můžeme též jako jinou drůbež na čtvrtky rozkrájet. K němu dáváme dušenou rýži, brambory, hlávkový salát nebo celerový, kompot, květák nebo hrášek.

Mladičkový tetřev se nestahuje.

Samice tetřeví není tak pestře zbarvena jako tetřeví kohout.

Tetřívěk jest mnohem menší, a připravuje se jako tetřev, jest však mnohem chutnější a křehčí.

Salmis z tetřeva.

Zbytky upečeného tetřeva a maso s kostí obrané s trochou housky v hmoždíři utlučeme. Kostí dáme vařiti do zbytku šťávy z tetřeva a přidáme nepatrně polévky. Rozsekáme drobně krájenou cibulku s kouskem slaniny. Na to dáme kašovinu, dusíme a přiléváme šťávy z kostí, pak to přes síto protlačíme a necháme zahustiti, přidáme trochu červeného vína, sůl, bílý pepř a nové tlučené koření. Husté pak potíráme na opečené koláčky houskové. Podáváme to jako předkrm takto: housičky složíme hvězdicovitě a doprostřed dáme máslové růže, nebo květ z uzeného lososa, také drobný svláček máslový a zelené větvičky petržele. Je to velmi chutný předkrm.

Různé úpravy zvěřiny viz v mé knize „Příležitostné hostiny“.

Kvíčaly.

Pro 4–6 osob běreme as 10–12 kvíčal. Oškubeme je až po hlavičku, nožky jim také necháme; vykucháme je a uvnitř i zevně osolíme. Hlavičku obalíme kouskem pergamenového papíru v kornoutek stočeného a nití ho přivážeme; pak ji špendlíkem ke křidélku připevníme. Vykuchané takto připravené kvíčaly obalíme plátkou slaniny a povážeme je nití, do každé pak dáme po zrněčku jalovce.

Na pekáč dáme rozpáliti 1 lžici másla (na 10–12 kvíčal), dáme tam kvíčaly a prudce je pečeme po 15–20 minut do růžova; starší pečeme ovšem déle. Když vysmahují, tu je nepatrně polévkou podléváme. Podáváme k nim dušenou rýži ve způsobě věnce neb makarony, červený zelný salát, nebo brusinky na plátkách citronových. Věnc z rýže upravíme takto: Formu ve tvaru věnce vypláchneme teplou vodou, pak do ní vtlačíme dobře udušenou rýži a vyklopíme ji opatrně na

mísu. Dvnitř věnce postavíme upečené kvíčaly, zbavené papírových kornoutků na hlavičkách, špejliček a nití. Šťávu podáváme zvláště v omáčníku.

Vyobrazení úpravy atd. viz knihu mou: „Příležitostné hostiny.“

PAŠTIKY.

Paštiky radových.

Část celých telecích nebo husích jater (oloupaných) na řízky nakrájíme a ostatní přes síto prolisujeme. Osolené kousky jater okořeníme tímto tlučeným kořením: 12 bílých pepřů, 3 bobule jalovce, 3 řebíčky, květ, štipka strouhaného muškátového oříšku, 5 nových koření a trochu tlučeného zázvoru, v tom tyto kousky jater obalíme a prostrkáme krájenými lanýži čerstvými nebo sušenými (tyto však musíme v polévce trochu povařit). Prolisovaná játra se jemně utrou s 1 žloutkem, se štipkou zprvu uvedeného utlučeného koření a s trochou soli. Kamenný rendlík (asi 2litrový) vyložíme hustě tence nakrájenou slaninou, pak dáme vrstvu kašoviny, vrstvu lupínků játrových, pak opět kašovinu a tak pokračujeme, až je nádoba plná. Navrchu to přikryjeme opět tence krájenou slaninou, pergamenovým papírem pokryjeme a pevně zavážeme aneb přikryjeme rendlík těsně poklicí a kolem hustým těstem (lepidlem) z černé mouky a trochou vody upraveným dobře omažeme. Do většího rendlíku dáme teplou vodu, do toho dáme rendlík s paštikou do trouby, zatížený poklicí a želízkem, asi 1¼ hodiny vařiti. Uvařené dáme do vody vychladnouti, papír propícháme a vychladlé ozdobnou lžící vykrájíme nebo na míse aspikem zdobíme, k čemuž dáváme citronový košíček plněný kaviárem, zelenou petržilku a j.

Koroptví paštika.

Očištěnou koroptev hodně slaninou protýkáme a zevně i uvnitř osolíme. Na rendlík dáme na kousek másla drobně usekanou cibulku, 4 nová koření, 6 pepřů, 1 bobkový list, štipku dymiánu a cibulku na tom necháme zarůžovět. Pak na to dáme koroptev prsíčky dolů, a na plotně za občasného podlití polévkou do měkka dusíme. Z měkké, vychladlé koroptve maso obereme a utlučeme je v porculánovém hmoždíři na jemnou kašičku. Kostí také utlučeme a dáme je do šťávy z koroptve povařiti, sítkem k utřenému masu ji procedíme, rozmícháme a znovu to přes sítko protlačíme (musí to býti velmi jemné); pak k tomu přidáme nožem škrabaná syrová husí nebo telecí játra. Nemáme-li jich, tedy kousek tučnějšího vepřového z krkovičky, které umeleme a sítem protlačíme. K tomu přidáme sardelku s kouskem másla utřenou, štipku bílého tlučeného pepře, 1–2 lžíce vína madeira, asi 5–6 lupínků nakrájených, v polévce do měkka uvařených lanýžů, 1 žloutek a vše dohromady řádně promícháme. Rendlíček vyložíme tenkými plátky slaniny, na to paštiku vložíme, navrch dáme opět plátky slaniny, rendlík pevně povážeme pergamenovým papírem ve vlažné vodě máčeným, aby do toho při vaření voda nevnikla. Pak tento kamenný rendlík postavíme do větší nádoby vodou naplněné tak, aby sahala přes polovinu výšky rendlíku, poklicí přikryjeme a v páře ½–¾ hodiny vaříme. Z uvařeného papír odstraníme a odkrytou ji necháme v té teplé vodě vychladnouti. Druhého dne můžeme ji již upotřebiti. Čím starší, tím je lepší. Podáváme ji buď namazanou na

houskách a zdobenou kolečkem z vejce na tvrdo uvařeného – doprostřed tohoto kolečka dáme trochu kaviáru – anebo ji krájíme mezi nářez.

Játrová rychlá paštika.

Telecí játra slaninou protkaná propíchneme řebíčkem. Na rendlík dáme na kousek sádla drobně krájenou cibulku se štipkou papriky zapěníti, na to dáme játra a prudce po obou stranách dusíme do měkka. Podle potřeby je málo polévkou podlijeme, osolíme a měkká přes síto protlačíme (do rendlíku) a husím sádlem zalijeme. Paštiku tuto můžeme studenou na housky mazati, aneb ji na plátky krájet, a zdobiti máslovými kvítky.

Paštika z telecích jater.

$\frac{3}{4}$ kg telecích jater, $\frac{1}{2}$ kg vepřového šťavnatého masa (prorostlého), $\frac{1}{2}$ kg telecího z kýty, 40 dkg slaniny, vše se rozkrájí a 2–3krát se na strojku umele, až je z toho velice jemná kašovina. K ní se přidají 2–3 oloupané žemle v bílém víně namočené. Lžička drobounce usekané cibulky se dá na máslo zaškvířiti, vše se přes síto protlačí, osolí, přidá se do toho na špičku nože paštikového koření (jež jest již vpředu uvedeno) a 2 žloutky. Paštiku dáme na rendlík vyložený slaninou a vaříme v troubě v páře 1–1 $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak paštiku necháme v té vodě vychladnouti. Předkládá se, jak již uvedeno, nebo se balí do staniolu a uchová k další potřebě.

Paštika v podobě dortu (jako dar).

Trochu prochládlá paštika se opatrně na plochou mísu vyklopí a nechá vychladnouti. Není-li celá pokryta stydnoucím omastkem, poléváme ji ve studenu rozpuštěným dobrým domácím sádlem. Tak dostaneme paštiku jako dort ledovanou, kterou navrchu zdobíme větévkou křenových růžiček, jež dáme mezi čerstvé haluzky zelené petržilky. Můžeme ji též zdobiti uzeným lososem, upraveným v podobě máků, nebo máselnými chrysantémami.

Máslové chrysantémy.

Rýhovaným nožikem ve vařící vodě máčeným jedeme po tvrdém másle, ale hluboko nezabereme. Tím se utvoří máslové lupínky, jež opatrně v květ stočíme a do něho jako pestík dáme vařený žloutek, který v kuličku smáčknutý nožem zkypříme. Mezi tyto květy klademe celé snítky zelené petržilky nebo čerstvé pažitky. Tuto ozdobu dáváme na paštiky a studená játra.

Sandwiche (obložené housičky).

Dobré žemličky na placičky rozřežeme aneb upečeme si doma tuto šišku: Na mísu dáme $\frac{1}{2}$ kg mouky, lžičku soli, 2 dkg kvasnic v koflíku mléka zkynutých a zaděláme v tužší těsto, které necháme $\frac{1}{2}$ –1 hodinu kynouti. Pak z něho uděláme dlouhou šišku v šíři housky, kterou necháme dokynouti, načež ji vajíčkem

pomažeme a dáme na ½ hodiny do trouby péci. Druhý den krájíme z ní tenké krajíčky, jež čajovým máslem potřeme, šunkou pokryjeme a na ni klademe květinčky, vykrájené z červeného nebo bílého rosolu. Lístky krájíme lžičkou v teplé vodě namočenou a 5 lístků na šunce vždy máslem dohromady upevníme, jako pestík, dáme ždibíček másla a k tomu vhodně umístíme snítku zelené petržilky. Nebo dáváme na housku tence máslem pomazanou plátek paštiky, na který dáme květ z bílku, jako pestík kousek žloutku a kolem snítky petržilky. Také kousky uzeneho lososa stočíme v malý květ, tyčinky z bílku a k tomu tenké plátky kyselé okurky. Housky můžeme namazati rovněž jen sardelovým máslem a sypati rozsekanou šunkou, vajíčkem a pažitkou, nebo na ně dáme kaviár, na který nasypeme jemně usekanou cibulku. Taktéž můžeme houstičky obkládati zbylou pečení nebo pečenou drůbeží. Dáváme je obyčejně večer k čaji nebo jako příkrm při hostině. Jest to jemná pochoutka.

Nadívaný harlekýnský chlebíček.

Když upravujeme obložené houstičky, můžeme si upéci šišku, nebo již podobnou u pekaře si koupiti. Šišku uvnitř vyřízneme a nadijeme touto

nádivkou:

Na malou šišku as z půl kg mouky počítáme dvě až tři na tvrdo uvařená vejce, 10–15 dkg drobně usekané šunky, jednu malou kyselou okurku anebo rozsekaných šlupek zbavených pistacií. Máme-li nějaký zbytek pečené drůbeže, krocana, husy, koroptve, kuřete atd., pečené vepřové, telecí atd., tedy je rozkrájíme. Vydlabanou šišku natřeme uvnitř sardelovým máslem (silně). Připravenou směs masa a vajíček, máme-li šťávu buď z pečeně nebo drůbeže aneb i trochu smetanové majonézy aneb i kouskem sardelového másla spojíme a pomocí lžice jí chlebíček naplníme. Konec uzavřeme kouskem odkrojené šišky. Pak dáme vše k ledu na nějakou hodinu ztuhnouti. Ze ztuhlého krájíme asi na prst silné krajíčky, které se pro studený buffet nebo k čaji hodí.

Sýr ementálský v podobě skály.

Na dlouhé kousky nakrájený sýr postavíme na skleněnou mísu, kterou jsme máslem tak otřeli, aby v ní kousky sýra mohly státi, a upravíme to tak, aby tvořilo jako skálu. Dáme tam 2–3 smrže ze sardelového másla podle přírody zpodobněné, hlavičky a kořínek prsty přimáčkne a dáme je do studené vody ztuhnouti. Uděláme 2 větší a 1 malý, vzhledně je k sýru postavíme a zelenou petržilkou obložíme.

Sýr liptovský v podobě ovoce.

Asi 4–6 lžic čisté ovčí brymzy nebo dobrého starého rozstrouhaného syrečku promícháme se sardelkou utřenou se lžicí másla, s trochou strouhané cibulky, sekaného kmínu, okurkou na kostičky krájenou a podle chuti osolíme. Do čistě vypraného muselínu vložíme kousek sýra, uhněteme ho v jablka, hrušky a jahody

a suchým hadříčkem v paprice obaleným uhnětené ovoce stínujeme. Jako pestík (bubák) dáme obrácený řebíček, stopku nahradíme též řebíčkem a ovoce to pak zelenými listy proložíme. Jahody hodně opaprikujeme, špičatým nožem děláme v nich důlky a drobnými lístky z kyselé okurky znázorníme pak plod a stopku.

Vařený sýr.

Koupíme-li si v létě tvaroh, často se nám stává, že nám rychle zklhne a zesýrovatí. Takto oklihlý tvaroh okrájíme a takto upravíme:

Na ¼ kg oklihlého tvarohu rozpustíme na rendlíku lžici másla nebo sádla, dáme na to oklihlý tvaroh, přidáme špetku kmínu, papriky, lžičku soli a necháme na plotně za stálého míchání rozpustit, až je to tekuté. Můžeme pak přidat 1 celé vejce a dobře umíchat; pak to nalijeme do nějaké melounové nebo sucharové formy, před tím studenou vodou vypláchnuté a necháme v chladu ztuhnouti. Sýr tento jest velmi chutný a při tom výživný. Podotýkám ještě, že k oklihlému tvarohu, je-li příliš řídký (starý), nutno přidat asi třetinu tvarohu čerstvého.

Máselný košíček, plněný květy ze šunky a salámu.

Asi 25 dkg dobrého másla v rukou ve studené vodě uhněteme a když je vláčné, dáme do plechové stříkačky s hvězdičkou a máslo na hranu hlubší skleněné misky (jako na kompoty) tlačíme, takže se utvoří karbovaný okraj. Proutek ve studené a pak v horké vodě namočíme, aby byl poddajný, v oblouk v podobě ucha ho stočíme, obalíme vytlačenou tyčinkou másla, k misce kousíčkem másla upevníme a prsty nepatrně přitlačíme, aby lépe držel. Do košíčku dáme šunkové plátky v květ stočené, uzeného lososa a uherský salám, jako pestík do květů dáme kuličky z vařeného žloutku, jakož i vařené, v podobě vodní růže upravené vajíčko, pak křenové růžičky, vykrájená kvítka z řetkviček a mezi to celé větévky zelené petržele. Kolem košíčku dáme různé studené pečeně nebo salámy a hrany mísy zdobíme kyselými okurkami v lístky krájenými nebo v octě naloženými ryzci a hříbky.

SVÁTEČNÍ OBĚDY A VEČEŘE PRO HOSTY.

(Předpisy zde neuvedené nutno podle obsahu hledati.)

Oběd:

Polévka hovězí s chřestovým svítkem.
Ruská vejce. (Předkrm.)
Pečené sele s knedlíkem a zelím.
Linecký dort s tvarohem nebo krémem ořechovým.

Polévka hovězí s chřestovým svítkem:

Připravíme si podle dříve uvedených předpisů dobrou hovězí polévku, do které upravíme si takto

chřestový svítek:

Asi deset stonků očištěného chřestu dáme do zasolené polévky do měkka (as 15 minut) vařiti. Uvařené hlavičky rozkrájíme a dáme k procezené polévce, zbylé stonky přes síto protlačíme na jemnou kaši.

Ušleháme ze dvou bílků tuhý sníh; pak zašleháme do něho dva žloutky, přidáme tu chřestovou kaši, 3 dkg strouhané housky nebo mouky a lžící vlahého másla.

Na pánev dáme kousek másla rozpustiti, na ně pak tu hmotu nalijeme a pečeme jí as 10–15 minut.

Upečený svítek nakrájíme na kostičky do připravené polévky.

V době zimní můžeme namísto chřestu upotřebiti tak zvaný černý kořen, který oloupaný v zasolené vodě do měkka uvaříme a na kaši rozmačkáme.

Ruská vejce.

Uvaříme potřebný počet vajec na tvrdo; na 1 osobu 2 vejce; dáme je do studené vody, oloupeme, seřízneme špičku, potřeme sardelovým máslem a dáme na ně do kopečku trochu kaviáru. Složíme je vkusně na pěknou mísu a obložíme tímto salátem:

Salát.

Uvařené brambory (žádné moučné), nejlépe rohlíčky oloupeme; prochládlé rozkrájíme na úhledné kostičky neb tenčí plátky. Na deset menších bramborů vezmeme lžící jemně rozsekané cibulky, drobně rozsekané okurky, špetku usekaných kaparů, jednu kostiček zbavenou, na drobno rozkrájenou sardelku, špetku soli a pepře, zbytky seříznutých vajíček, kousek uzeného lososa, 1 lžící Mixed Pickles a 2 zavináče, vše drobně rozsekané.

Majonésa.

Dva na tvrdo vařené žloutky prolisujeme přes síto, přidáme čtyři lžíce dobrého tabulového oleje, šest lžic dobrého octa, dobře se utře a pak k tomu přidáme ještě lžičku dobré Zátkovy estragonové hořčice a špetku cukru. Dobře to spolu promícháme, připravený salát na misce tím polijeme a promícháme. Vejce na míse vkusně tímto salátem obložíme a povrch drobnými máslovými kvítky a lupínky z kyselé okurky upravenými ozdobíme. Salát takto upravený hodí se též i k obložení různých pečení, drůbeže, šunky, atd.

Pečené sele s knedlíkem a se zelím.

Pro menší rodinu stačí k pečení polovina předku i s hlavičkou; druhá polovina upraví se v aspiku, neb se uvaří jako ovar k večeři s křenovou omáčkou. Sele na všech stranách pečlivě očištěné osolíme, trochu pokmínujeme a posadíme je na nízký pekáček nebo pánev – na špejle – na ouška dáme mu papírové kornoutky, aby se nespálila. Do rypáčku dáme mu kousek tvrdého chleba, aby zůstal otevřen; pak je podlijeme horkou vodou a mezi pečením potíráme vlažítkem, máčeným v másle, smíchaném s několika lžicemi piva. Selátko pečeme asi jednu hodinu, nejvýše dvě hodiny pěkně do růžova, aby byla kůžička lesklá a křehká. Pak je pod krčkem maloučko nařízneme, aby z něho pára vyšla, a kůřička chruplavá zůstala. Upečené nakrájíme na díly, hlavičku rozsekne a opět k sobě složíme (aby mozeček nevytekl). Ještě lépe, když hlavičku za syrova rozsekne a svážeme pevně tenkým motouzem, aby se při pečení neotevřela. Šťávu pod maso na míse složené nalijeme, ostatní šťávu podáváme zvláště v omáčnicku; podáváme k němu obyčejný neb jemný knedlík se zelím; nejraději se zelím z brukve připraveným. (Viz str. 14.)

Nejlépe peče se selátko v kamenném dušáku (kamenný pekáč s příklopem) a sice nejprve as hodinu pod poklicí, zůstane pěkně šťavnaté – pak poklici sejmete a prudce je za častého potírání máslem a pivem necháme zrůžověti. Má pak pěknou chruplavou kůřičku.

Linecký dort.

Tři žloutky dáme do půlek skořápek, postavíme je do vřící vody a pod poklicí v troubě je necháme ztuhnouti.

Vychladlé přes síto na vál protlačíme, přidáme 9 dkg dobrého domácího sádla, 11 dkg sypké mouky, 4 dkg práškového cukru, trochu strouhané citronové kůry a dobře to vše spolu promícháme, přidáme pár kapek citronové šťávy, dobře to propracujeme a necháme ve studenu as půl hodiny odpočinouti. Těsto rozválíme, vtlačíme je do koláčové, vroubkované formy, hranu koláče zvýšíme vyválenou tyčinkou těsta, a naplníme touto **náplní tvarohovou**:

Čtyři lžíce másla třeme s jedním až dvěma žloutky s 5 dkg tlučeného cukru, špetkou vanilkového cukru, třemi strouhanými hořkými mandlemi do pěny; pak přidáme čtvrt kg prolisovaného dobrého tvarohu, lžičky očištěných černých hroznů (vypraných) a ze dvou bílků tuhý sníh.

Koláč pečeme ½–¾ hodiny.

Možno též upéci dort tento bez nádivky a pokrýti tímto

krémem:

Třeme jeden bílek s 5 dkg tlučeného cukru, 10–15 dkg strouhaných ořechů, špetku strouhané vanilky a přidáme pak lžíci ušlehané smetany, aby nádivka tato byla vláčnou

Tím upečený dort potřeme a šlehanou smetanou ozdobně vystříkanou pokryjeme.

Smetana nesmí býti slazena, neboť by to bylo příliš sladké – mdlé.

Stačí k tomu as čtvrt litru husté, odstředěné smetany.

Oběd:

Polévka s rajským puddingem. – Hovězí mozeček s holandskou omáčkou. (Předkrm.) – Hovězí morková pečeně s rýží a bramborovým salátem s majonésou. – Višňový dort.

Polévka hovězí s rajským puddingem.

Do dobré, silné hovězí polévky již hotové přidáme takto upravený pudding.

Pudding z rajských jablíček:

Do hrnečku dáme šest lžic mléka neb sladké smetany, jedno celé vejce, špetku soli i mouky a dobře to vše rozkverláme.

Na rendlík dáme lžičku másla, dvě čerstvá rajská jablíčka a udusíme na hustou kaši, kterou pak přes síto protlačíme; vychladlou přidáme k tomu mléku a vejci, dobře to umícháme.

Malé bábovičky nebo košíčky vymažeme máslem, vysypeme moukou, naplníme připravenou hmotou, klademe je do rendlíku s trochou vřící vody, přikryjeme to poklicí a necháme v páře vařiti as půl hodiny.

Když hmota ztuhla, tak ji z formiček vyklopíme a dáme ji do připravené hovězí polévky.

Tento předpis stačí as na 6–8 menších formiček.

Hovězí mozek s holandskou omáčkou.

Mozek očistíme, dáme na rendlík, přidáme 1 lžičku soli, 4 nová koření, 6 pepřů, 1 řebíček, kousek rozkrájené cibule a tolik vařící vody, aby mozek byl potopený. Vaříme ho 15–20 minut. Měkký vyndáme, tekutinu procedíme a necháme vychladnouti. Pak přidáme 1 lžičku syrového másla, malý koflík mléka neb smetany, do které jsme rozkverlaly 2–3 žloutky, 1 lžíci mouky. Toto dobře rozkverláme, dáme na plotnu a za stálého nahřívání necháme zhoustnouti. Do varu však to nesmí přijíti, zeřídlo by to. Je-li tekutiny více než půl litru, musíme

dáti více žloutků, protože by omáčka nebyla dost hustá. Sejmeme ji s plotny a za stálého kverlení zakapeme nepatrně citronovou šťavou a nalijeme na připravený na míse mozeček. Podáváme-li ho jako předkrm, dáváme jej do škebliček. K tomu podáváme v košíčku slané rohlíčky neb housičky.

Morková hovězí pečeně.

Kilo hovězího nízkého boku nasolíme, popejíme, vrchní kůžičku křížem nařízneme dáme do kamenného hrnku, zatížíme a necháme několik dnů odležeti. Pak upravíme ji následovně:

Na rendlík dáme lžici morku, lžici nakrájeného celeru, petržele, mrkve, cibule a necháme osmažiti, vložíme pak na to maso, nepatrně podlijeme a dusíme na plotně za občasného podlití dvě až tři hodiny. Mezi dušením přidáme k pečení tři lžíce červeného vína, 2 řebíčky, jeden bobkový list, 10 nových koření, 10 celých pepřů, špetku tymiánu, kousek citronové kůry. Když jest pečeně již měkká, necháme omáčku trochu vysmahnouti, zaprášíme ji lžicí mouky, necháme zaškvířiti, pak podlijeme dostatečným množstvím polévky neb jen vody z kostí zlepšené několika kapkami Gráfova polévkového koření a necháme chvíli povařiti.

Maso vyndáme, na plátky rozkrájíme, omáčku procedíme, podle chuti snad přisolíme, přidáme pár kapek citronové šťávy a lžici rozkrájeného syrového morku; necháme vše jen chvíli povařiti.

Podáváme k ní Zátkovy makarony – canellony, osmažené brambory neb dušenou rýži, též nějakou dušenou zeleninu.

Višňový dort.

Třeme 10 dkg másla, 15 dkg tlučeného cukru, lžičku Odkolkova vanilinového cukru a přidáme k tomu tři žloutky – jeden po druhém a třeme to dále as půl hodiny. Pak k tomu přidáme trochu mléka, několik lžic mouky (celkem as 5 lžic mléka a 7 dkg mouky; dáváme vždy lžici mléka a lžici mouky); ušleháme ze čtyř bílků tuhý sníh, přidáme ho k utřené hmotě se 7 dkg mouky (celkem 14 dkg) a to vždy tak, že dáme vždy trochu mouky a lžici sněhu, a zlehka to vše promícháme. Hmotu dáme do máslem vymazané, moukou vysypané dortové formy, poházíme dvěma lžicemi odpeckovaného, odkapaného višňového kompotu a pečeme zvolna as $\frac{3}{4}$ hodiny. Upečený, vychladlý ledujeme touto polevou; Na misku dáme jeden až dva žloutky, 13 dkg práškového cukru, tři lžíce griotky a třeme to as čtvrt hodiny. Tím dort potřeme a dáme do vlahé trouby ztuhnouti.

Oběd:

Polévka s kapustovým svítkem. – Předkrm: Salpicon v lasturách. – Pečená kuřata neb zvěřina, salát, kompot. Malaga dort.

Salpicon „à la kardinál“.

Na rendlík na 2 lžíce másla rozkrájíme lžíci celeru, cibule, snítku zelené petržilky a necháme to do žluta zasmažiti. Do toho pak dáme ½ kg telecího masa z kýty a telecí brzlík, zsolíme, polévkou zalijeme a necháme do měkka dusiti. Vychladlé na úhledné kostičky nakrájíme. Ze lžíce másla a mouky uděláme řídkou bledou jíšku, přidáme k tomu 2 s kouskem másla utřené sardele, polévkou (v níž se maso dusilo) zalijeme a necháme vše povařiti, až je omáčka hustá. Do procezené omáčky přidáme rozkrájené maso, malý uzený jazyk podobně rozkrájíme a nakapeme do toho z půl citronu šťávu. Do toho přidáme 4 hříbky nebo žampiony na másle udušené a 1–2 lžíce madeiry. Lastury sardelovým máslem vymazané a strouhanou houskou vysypané naplníme touto kašovinou, posypeme maloučkou parmezánovým sýrem, máslem pokropíme a dáme na plech hustě solí posypaný (aby lastury nepraskly) do trouby asi 10 minut péci. Upečené klademe na mísu zadní stranou k sobě v podobě věnce. Malou mezeru uvnitř plníme krájenými řetkvičkami v podobě růžiček, jež svěží zelenou petržilkou vyplníme; kolem mísy pak dáme citronová kolečka. K tomu na košíčku podáváme housky. Poměr tento počítán jest na 15 až 20 lastur. Pro malou domácnost stačí poloviční díl. Též uvařený a máslem politý květák dobře k tomuto předkrmu chutná. Lastury zdobíme kvítkem ze šunky nebo uzeného jazyku.

Druhé předpisy viz vpředu této knihy!

Večeře:

Kapr v rosolu aneb kapr na modro. – Vepřová „à la kančí“ s knedlíkem. – Kompot a sýr liptovský v podobě ovoce. – Čaj s cukrovím. – Ovoce.

Kapr v rosolu.

Čistě vypraného, asi 1 kg, oškrábaného a vykuchaného kapra na díly (přes hřbet) nakrájíme a všude osolíme. Na rendlík (na kilového kapra) dáme 1 lžíci krájené cibulky, mrkve, celeru, petržele, 2 bobkové listy, štipku dymiánu, 1 řebíček, 6 nových koření, 12 pepřů, 5 lžic octa, asi 1½ litru vody (aby byla ryba potopena). K tomu na kastrol dáme též kousek citronové kůry, hlavu a vyprané šupiny a necháme vše do měkka vařiti, pak kapra do toho vložíme a necháme na kraji plotny pomalu vařiti. Po ¼ hodině rybovkou ho obrátíme a necháme půl hodiny (celkem) pomalu vřiti. Na mísu vyndáme a upravíme rosol.

Rosol (aspik). Do omáčky z ryby dáme 4–5 tabulek bílé želatiny, necháme var přejíti, procedíme, podle potřeby osolíme, kápneme citronové šťávy, zašleháme do toho z 1 bílku sníh a necháme chvíli státi, aby se nečistota srazila.

– Čistý ubrousek vypraný, ve studené vodě a pak v horké vodě vymáchaný (aby nebyl cítit po mýdle), pevně provázkem přivážeme ke čtyřem nohám židle (nohami vzhůru obrácené), nalijeme naň aspik a pomalu jej do hluboké mísy cedíme. Kdyby nám to v ubrousku rychle ssedalo, jak v zimě bývá, sebereme to a s ubrouskem dáme do hrnce ohřátí a pak teprve cedíme. Čistý rosol nalijeme na kapra, na míse v celek složeného, a necháme ztuhnouti. Zvlášť si dáme koflíček tohoto aspiku, přidáme k němu tabulku červené želatiny, necháme var přejítí a nalijeme na talířek. Ztuhlý pak nožem rozsekáme a kolem kapra na míse v celek složeného, v podobě kopečků nebo kvítků upravujeme, k nimž prohodíme četné větévky zelené petržilky. Mezi tyto květy dáváme též koláčky citronové.

Kapr na modro.

Vykuchaného, čistě opaného kapra, ne však šupin a šlemu zbaveného, dáme na mísu do průvanu. Pak ho vařícím, osoleným, dobrým octem po chvíli vždy poléváme. Na 1 kg kapra dáme vařiti 1 litr vody, do toho lžici drobně krájené mrkve, petržele, cibule, 1 bobkový list, 4 celá nová koření, štipku dymiánu, 10 celých pepřů, kousek citronové kůry, a vaříme tak dlouho, až jest zelenina měkkou. Pak vložíme do toho kapra buď v celku neb na dílky nakrájeného; vaříme-li ho v celku, dáme ho opatrně hřbetem vzhůru a vaříme ho v tom as 20–25 minut. Pak podle chuti přisolíme. Rybu vyndáme opatrně rybovkou na mísu, položíme ji na kousek chleba, aby stála, obložíme ji novými bramborami a polijeme rozpáleným čerstvým máslem. Proložíme ji zelenou petržilkou. Zvlášť v omáčnicku podáváme k ní rozpálené dobré máslo. Tímto způsobem upravujeme i

rybu na modro s aspikem.

Tu dáme pak do zbylé tekutiny, ve které se vařil kapr, podle chuti octa neb citronové šťávy, též i 4 až 5 tabulek čisté bílé v studené vodě opláchnuté želatiny, nebo jeden balíček Oetkerovy Reginy, která jest jemnější nežli sama želatina. Procezené, přes čistý ubrousek nalijeme na připravenou na míse rybu a necháme rosol ztuhnouti.

Pstruhy

připravujeme tímže způsobem.

Kapr nebo štika zdobená pro hostinu anebo jako dar.

Upravíme rybu, jak již uvedeno, aby byla hojně rosolem pokryta. Rosol si však upravíme trochu jinak.

Rosol (aspik). Vaříme 4 očištěné telecí nožičky i s tlapkami, přidáme všechnu zeleninu, všechno koření, asi ¼ litru octa, do 3–4 litrů vody ⅓ litru dobrého bílého vína a z ½ citronu kůry i šťávy. Když máme nožičky úplně rozvařené, vyndáme je, tekutinu přes husté síto procedíme, necháme státi do druhého dne nebo jen několik hodin a opět ji procedíme. Přidáme pak 1 ušlehaný

bílek, z vajíčka rozmačkané skořápky, které do tekutiny rozšleháme a necháme na kraji plotny sraziti (učistiti). Pak cedíme, jak jest již předem uvedeno. Ryba pro hostinu musí se na přiměřené díly rozkrájeti, je-li však určena darem, vyjímá se lépe, je-li uvařena v celku. Uvařenou opatrně vyndáme na tvrdý chléb v kotouč stočený, na dlouhé úzké míse uvařené části ryby složíme tak, aby vypadala jako celá. K ní připojíme hlavu kouskem chleba podloženou. Na to ji prochladlým tuhnoucím rosolem zaléváme tak, aby se též mezery krájením vzniklé zacelily a ostatní aspik nalijeme na dno do mísy co nejvýše. Důlky oční vyplníme máslovou kuličkou, do které dáme pepř. Na ztuhlý rosol dáme máslové plující labutě, k nim z másla upravený květ leknínový, mezi to zelenou petržilku a pažitku, kterou vždy v chumáčcích do rosolu zatkneme.

Máslové labutě.

V rukách ve vodě smočených zpracujeme čtvrt kg másla, aby bylo poddajné, a utvoříme šišku, z níž krk a hlavu labutě uhněteme; při hlavě zároveň utvoříme zobák. Krk rukou stále hladíme a pomalu ho esovitě prohýbáme, podobně uděláme spodní část těla tvaru vejčitého a k ní krk dole prsty připevníme. Křídla pracujeme zvlášť, a to tak, že vezmeme kousek másla, které v dlani prsty v prohloubený tvar upravujeme a pak je k tělu vhodně připojíme. Peří na nich znázorníme ryhovaným špičatým nožem, který vždy v teplé vodě máčíme a jím po másle škrábeme. Zobák opaprikujeme, místo očí vtlačíme do másla pepř a navrch zobáku dáme napříč položený řebíček.

Leknín

děláme takto: V teplé vodě namočenou lžičkou vykrajujeme z tuhého másla lístky, které v celek spojíme v podobě leknínového květu a jako pestík dáme vařený, v kuličku upravený žloutek. Takto upravené lekníny vložíme na široké listy z kyselé okurky nakrájené a vkusně k labutím na aspik je položíme mezi zelenou petržilku a pažitku.

Oběd:

Polévka švábská. – Předkrm: Květák máslem politý. – Šťavnatá pečeně obležená rýží nebo brambory ve škeblích a salátem. – Piškotový dort.

Polévka švábská.

Jest již vpředu popsána, ale nutno ještě dodatí tolik, že pro hosty dáme do ní vařiti také kousek masa, aby byla silnější. Též přidáme nakrájený žaludek, srdéčko a játra z drůbeže a pak to do škeblí, jak již uvedeno, ozdobně upravíme.

Květák máslem politý.

Květák zelených lístků zbavený dáme celý do zasolené vařící vody se lžičkou másla vařiti. Uvařený odcedíme a necháme chvíli pod pokličkou; pak jej dole okrájíme, aby byl nízký a dáme na mísu. Polijeme rozpáleným máslem a posypeme strouhanou, do zlatova osmaženou houskou.

Květ ze šunky a kvěťáku.

Kolem dokola na misku dáme šunku s bílým slaninovým okrajem, tence krájenou, a stočíme v květ svlačce. Mezi to dáváme střídavě zelenou petržilku, což se krásně kolem kvěťáku vyjímá.

Šťavnatá pečeně.

Pro 6 osob 1 kg roastbeefu první jakosti (odleželý, prokvetalý nízký bok); kůžičku na vrchu na kostičky nakrájíme a dobře ho na všech stranách osolíme a opepříme. Na hlubší rendlík nebo pánev dáme do poloviny rozpáliti lůj, ve kterém maso asi 10 minut na všech stranách prudce opékáme (šťávu v něm srazíme), a pak je vyndáme. Na rendlík dáme rozpáliti 2 lžíce slaniny, lžíci cibule, jednu lžíci mrkve, celeru, petržele, bobkový list, štipku dymiánu, 1 řebíček a 3 nová koření; maso do zaškvířeného vložíme, necháme dusiti; když vysmahne, podlijeme je 3–4 lžicemi červeného vína a za chvíli opět podlijeme trochou polévky. Měkké dáme do trouby na nízký pekáč nebo na omeletní pánev na povrchu zapéci, čerstvým máslem potíráme a rychle do růžova pečeme. Je-li měkké (za 2–3 hodiny), vyndáme je a omáčku necháme vysmahnouti; pak do ní přidáme lžíci mouky, necháme ji hezky upražit, leč pozor, aby se to nespálilo! Posléze přidáme tolik polévky, kolik omáčky potřebujeme, necháme zavařiti, zahoustnouti, procedíme, přidáme několik kapek citronové šťávy, kousíček kůry a ½ kostky cukru, aby byla omáčka pikantní, jednu lžičku Worcestershirskeho omáčkoveho koření anglického. Maso na teplou mísu na tenké plátky nakrájíme, omáčku z části pod maso nalijeme a ostatní dáme do omáčníku. Kolem mísy dáme střídavě kopeček dušené rýže a kopeček z dušených bramborů, což pak sekanou petržilkou posypeme. Mezi rýží a brambory dáváme křenové růžičky nebo řetkvičky. Rovněž to zdobíme zeleninou v lasturách. Je to výtečná pečeně, ale záleží na tom, aby bylo i maso z těžkého kusu, jinak je škoda práce. Může se upravit den před tím, odležená jest chutnější.

Piškotový dort.

Do většího rendlíku neb dortové formy dáme arch bílého papíru a na něj vložíme vrstvu piškotů, které potřeeme touto nádivkou: Třeme 6 dkg cukru, 5 dkg spařených strouhaných mandlí, přidáme dvě lžíce jamaiského rumu a dvě lžíce husté svažené smetany. Vše třeme tak dlouho, až to zbělá. Touto nádivkou potřeeme připravenou vrstvu piškotů, opět dáme vrstvu piškotů, pak zase nádivku, což opakujeme, až vypotřebujeme nádivku. Na dort čítáme 40–50 kousků piškotů. Dort ukončíme vrstvou piškotů a dáme naň kolo bílého papíru, přiklopíme formou,

aby dobře zapadala a zatížíme závažím. Necháme jej 2 dny státi ve studenu; pak zbavíme opatrně zatížené formy, papírem z mísy vyzdihneme a následující polevou polijeme.

Poleva: 10 dkg práškového cukru, 1 lžíci rumu a 1 lžíci teplé vody třeme půl hodiny. Polevu hustší na dort nalijeme. Dort v době letní se ozdobí snítkami rybízu, malin, jahod nebo také ostružin.

Večeře:

**Pečená husa nebo koroptev se zelím na kyselé smetaně. – Vlašský salát.
– Sýr ementálský v podobě skály s máslovými smrži.**

(Vše uvedeno již dříve, viz obsah.)

ŠTĚDROVEČERNÍ JÍDLA.

Večeře:

Rybí polévka. – Černá ryba s knedlíkem. – Smažená ryba s křenovými růžičkami. – Závin tažený neb závin tyrolský. – Cukrovinky. – Ovoce.

Rybí polévka.

Do dvoulitrového hrnku dáme lžici másla, 1 lžici krájené mrkve, celeru a kousek květáku zaškvířiti. Přidáme tolik vody, kolik potřebujeme polévky, lžici soli, taktéž mlíčí neb jikry z kapra a necháme asi hodinu s tím vařiti. Zvlášť v hrnku vaříme hlavu z kapra, kousek cibule, petržele a kapusty. Dobře povařeně zcedíme do polévky k jikrám, maso z hlavy obereme, přidáme 3–4 lžice bledé máslové jíšky a necháme dobře povařiti, zahoustnouti. Okořeníme špetkou muškátového oříšku a zelenou petržilkou. Podáváme k ní na nudličky krájenou, osmaženou housku.

Černá ryba.

Očištěného kapra na díly nakrájíme a osolíme. Na rendlík na půlkilového kapra dáme litr vody, 4 lžice octa, lžici cibule, celeru, půl lžice mrkve, petržele nebo pastináku, bobkový list, 1 řebíček, 3 nová koření, 6 pepřů a necháme to do měkka povařiti. Pak tam vložíme kapra a necháme ho na kraji volně asi ½ hodiny vařiti. Mezi vařením ho obrátíme; pak ho rybovkou opatrně vyndáme a do omáčky dáme 2–3 tabulky strouhaného černého perníku, kousek citronové kůry, několik kapek citronové šťávy, lžici malinové šťávy nebo zavařeniny, lžici sladkého piva nebo červeného vína a necháme hodně povařiti, až nám to zhoustne. Pak to přes husté síto procedíme, zeleninu na síť vařečkou hodně rozmačkáme, ještě několika lžicemi vody prolijeme. – (Poznámka: Upravujeme-li omáčky sladkokyselé, pikantní, musíme k promačkávání zeleniny upotřebiti vařečky, nikoliv plechové lžice, neb omáčka zhořkne!) – Do procezené zahoustlé omáčky dáme měkkého kapra. Přidáme lžičku utřeného másla, což nám omáčku zjemní, asi z 5 ořechů celá jádra, lžici velikých vypraných hrozinek a rybu v tom necháme několik hodin ležeti. Omáčka má býti sladkokyselá (pikantní). Kolem ryby dáme koláčky citronu a máslové paštiky. Nejlépe však chutná k této rybě dobrý knedlík vídeňský.

Vídeňský knedlík.

Rozkrájíme tři oloupané žemličky na kostky, polijeme koflíkem mléka a necháme rozmočiti. Mezitím si osmažíme 2 na kostky nakrájené žemličky na kousku másla a necháme vychladnouti. Do utřené housky (v mléku namočené) dáme dvě vejce, 1 lžici mouky, trochu soli, dobře vše zatřeme, pak přidáme ze dvou bílků tuhý sníh, ty osmažené housky, a dvě lžice strouhané housky. Čtyři

rohy ubrousku vypereme ve studené vodě, potřeme máslem a posypeme moukou; rozdělíme těsto na čtyři díly, do každého rohu ubrouskového dáme jeden díl, ubrousek volně nad ním svážeme (neboť knedlík při vaření nabude) a vaříme ve velkém rendlíku v dostatečném množství vody, na vařečce zavěšený as 10–15 minut. Když jest tuhý, pak jej opatrně na prkénko vyndáme, nití rozkrájíme, aneb jej v podobu leknínu upravíme.

Knedlík jako vodní růže (leknín).

Uvařený knedlík podle předpisu svrchu uvedeného vložíme do většího spařeného listu kapustového aneb do dvou listů menších proti sobě ležících, ostrým nožem knedlík v podobě květu rozřízneme, ale nedořízneme. Hodí se dobře také k pečenému selátku; vnitřek rozříznutého knedlíku plníme dušeným zelím na smetaně (k selátku).

Smažená ryba.

Nasekané díly ryby čistě vypranou utěrkou vysušíme a po obou stranách je nasolíme; pak ji obalíme v mouce, v rozšlehaném vejíčku a v jemně strouhané housce. Smažíme ji v prudce rozpáleném sádle, nebo v přeškvařeném másle asi 15–20 minut. Usmaženou dáme na mísu a kolem ní upravíme křen v podobě kopečků, do středu jejich kápneme červené šťávy z řepy a mezi ně dáme zelené snítky petržele.

Závin tažený.

¼ kg jemné mouky zaděláme menším koflíkem vlahé vody, do níž jsme dali lžičku másla a štipku soli. Těsto hodně vypracujeme, hněteme asi 15–20 minut; musí býti řidší, vláčné, pak je teplým hrnkem nebo rendlíkem poklopíme a necháme asi 1 hodinu odpočívati. Na moukou poprášeném ubruse těsto tence vytáhneme a dáváme pozor, aby se nám nepřetrhlo. V troubě na kousku másla (asi jako lískový ořech) usmažíme dvě rozstrouhané housky do zlatova a vychladlou na závin nasypeme. Oloupáme a na tenké lístky rozkrájíme 10 jablek a klademe je na housku tak, aby každé místo těsta bylo pokryto. Jablka posypeme tlučeným cukrem se skořicí smíchaným, asi 10 sladkými krájenými mandlemi aneb utlučenými švestkovými jádérky, 3 hořkými (utlučenými) mandlemi, lžicí očištěných hrozinek, trochou citronové kůry a hodně rozředěným máslem nebo dobrým sádlem kropíme; pak jej opatrně svineme, dáme na pomazaný plech, hodně jej povrchu máslem potřeme a dáme do dobře prohřáté trouby péci asi ¾ hodiny. Mezi pečením jej ještě máslem potíráme. Upečený posypeme vanilkovým cukrem, a za tepla krájíme v díly.

Závin tyrolský.

Čtvrt kg mouky, půl sáčku Odkolkova pečivového prášku, 2 lžíce tlučeného cukru smíchaného s vanilinovým Odkolkovým cukrem, špetku soli, trochu strouhané citronové kůry dáme na vál a dobře promícháme. Do hrnečku dáme as

osminu litru vlahého mléka, 1 vejce, 6 lžic rozpuštěného margarínu Tama, tím připravenou mouku zaděláme a dobře to v tužší těsto vypracujeme. Rozválíme je ve dva díly. První posypeme osmaženou Zátkovou smaženkou, poklademe jablky na tenké plátky nakrájenými, posypeme to skořicovým cukrem, hrozkami, rozsekanými mandlemi neb oříšky, poházíme opět trochou housky, pokropíme rozpuštěným margarínem Tama, nebo máslem, pokryjeme připraveným druhým dílem, na povrchu potřeme rozšlehaným vajíčkem neb margarínem a pečeme v dobře prohráté troubě as $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ hodiny do růžova.

Místo pečivového prášku můžeme použít 2 dkg zkynutých kvasnic.

Mezi nakrájená jablka můžeme přidat nějaký plátek hruškový, je to velmi chutné.

Večeře:

Polévka rybí. – Hlemýždi falešní nebo praví. – Ryba v aspiku nebo na černo. – Jablečný závin lístkový.

Hlemýždi praví.

Do studené zasolené vody dáme vařiti hlemýždě a když se víčko z nich odloupne, vyndáme je, dáme do studené vody (maso špejlí vyndáme a vše mazlavé odřízneme). Pak je dáme vařiti do hovězí polévky až změknou (2 $\frac{1}{2}$ –3 hod.). Skořápky osolíme, kartáčkem vymyjeme a necháme je poklopené na plechu vysáknouti. Na 30 hlemýžďů uvaříme 6 vajec na tvrdo, žloutky utřeme s 10 dkg másla, a dvěma sardelkami, smícháme se 2 houskami ve víně namočenými, přidáme špetku květu, citronové kůry a podle potřeby přisolíme. Skořápky vypláchneme trochou vína, dáme do nich kousek nádivky, usekaného hlemýždě, zase nádivkou jako pokličkou pokryjeme a strouhanou bílou houskou posypeme a zakapeme rozpáleným máslem. Na pekáč máslem vymazaný dáme hlemýždě hustě vedle sebe, nepatrně podlijeme vodou a pečeme je prudce asi 10 minut. Na míse zdobíme je zelenou petržilkou a křenovými růžičkami. Podáváme k nim citron.

Hlemýždi nepraví.

Na máslo dáme telecí brzlík dusiti do měkka, ale opatrně, aby to neztmavělo. Mezitím dáme vařiti lžičku kaparů a jednu očištěnou sardelku ve čtvrt litru bílého vína; pak na to dáme brzlík. Čistě vyprané skořápky po hlemýždích máslem vymažeme a plníme následující nádivkou;

Utřeme dvě sardelky se 7–10 dkg másla, přidáme dvě oloupané rozstrouhané žemličky, čtyři uvařené přes síto protlačené žloutky, vše dohromady smícháme; je-li to příliš husté, tedy přidáme trochu šťávy z dušeného brzlíku.

Brzlík můžeme drobně usekati, k nádivce přidati nebo kouskem brzlíku napodobiti tělíčko hlemýždě.

Dobře vyprané, vysušené hlemýždí skořápky šťavou z brzlíku vypláchneme, vložíme do ní kousek nádivky, doprostřed kousek brzlíku a opět pokryjeme nádivkou, kterou povrchu posypeme bílou jemně strouhanou houskou a máslem ji pokropíme.

Na plech solí posypaný naplněné hlemýždí skořápky klademe a po 10–15 minutách v prudce vyhřáté troubě pečeme.

Upečené dáme na teplou mísu, zdobíme snítkami zelené petržilky nebo pažitkou, kterou mezi skořápky klademe, aby vypadali hlemýždi jako v trávě.

Kolem dáme koláčky nakrájeného citronu.

Nepraví hlemýždi hodí se též jako předkrm na hostinu.

CUKROVÍ. – DORTY.

Koš griliášový.

Připravíme si melounovou formu, vymazanou hodně máslem a vysypanou spařenými, na nudličky nakrájenými pistaciemi. Upražíme (nejlépe v novém kastrole) 40 dkg práškového cukru, který stále novou vařečkou mícháme a když počíná žloutnouti a jest tekutý jako voda, hodíme do něho 30 dkg spařených jemně usekaných mandlí a necháme var přejíti. Dejme však pozor, aby nám to nezahnědlo, neboť hmota tato jest velice choulostivá a rychle se pálí: spálená je chuti hořké. Mezitím si připravíme koláčový plech, který máslem potřeme a hmotu upraženou na plech rychle asi na prst nalijeme. Když nám hmota poněkud vychladla (však pozor, aby neztuhla, neboť jest pak křehká a láme se), vezmeme lopatky (rybovky) a rychle za tepla ve formě pomocí citronu nebo jablka hmotu tuto stejnoměrně do formy vtlačujeme, aby všude byla stejně silná. Zbylé kousky dáme zpět na kastrol do trouby ohřátí. Hmotu ve formě ponecháme a pak ji vyndáme a dokud jest poddajná, opravíme místa tenká (průsvitná) kouskem té ohřáté hmoty a zase ji opět do formy k úplnému ztuhnutí vložíme. Nyní upravíme si spodek koše. Vezmeme vhodný kastrolek, jehož okraje máslem namažeme a griliášem, který jsme na plech máslem pomazaný opět rozlily v pruh, za tepla na hranu kastrolku přitlačíme. Po chvíli to sděláme s kastrolku, vezmeme kousek teplého griliáše a na hranu toho dna ho dáme ze 3–4 stran a koš z formy melounové na to přitlačíme. Vezmeme tenké, vysoké rákosové ucho a do koše vložíme. Ony zbytky griliášové necháme v troubě nebo na kraji plotny ohřátí a v dlouhou tyč tenkou (ucho) na plechu za tepla vyválíme a rychle na to rákosové ucho přiložíme a dole pak ke hraně koše přitlačíme. Nedrží-li nám ucho, tedy kouskem griliáše je přilepíme.

Koš plníme následujícím jemným obsahem:

Utře se 10 dkg čajového másla, hrst spařených, umletých mandlí, 1 žloutek, na špičku nože tlučené vanilky, 5 dkg cukru a 3 lžíce Malaga (vína) nebo punče. Dáme na mísu 5 piškotů namočených ve sladké smetaně, složíme je těsně vedle sebe a potřeme připraveným máslem. Opět pokryjeme tyto novými napříč položenými piškoty, jež jsme rovněž nádivkou potřely. Na tyto zase jednu vrstvu podobně upravíme, celkem asi 30 piškotů. Nyní dortovou lopatkou celý ten obsah opatrně v koš vsuneme. Ušleháme metlou sladkou hustou smetanu v kotlíku v pevnou hmotu, že by se nožem krájeti mohla (pozor, aby se nestalo ze smetany máslo!). Pěnu smícháme podle chuti s vanilkovým cukrem, dáme do pytlíku a pomocí ozdobné trubičky tvoříme na koši různé ozdoby. Taktéž můžeme trochu té pěny nechati zpět a obarviti ji několika kapkami růžového bretonu. Mezi tu bílou ozdobu pak vkusně vytlačíme ozdoby růžové. Hrany toho koše ozdobíme větévkou máslových růží s vyřezanými listy ze zelené, naložené v cukru angeliky. Ozdobu tu vložíme také na ucho, neboť se na hmotě griliášové květy tyto dobře zachytí. Ozdoba tato, je-li vkusně upravena, vyjímá se pěkně. Angeliku zelenou naloženou v cukru obdržíme v každém lahůdkářském obchodě.

Růže máslové.

Vezmeme do koflíčku teplé vody a ohřejeme v ní lžičku. Ohřátou lžičku zaboříme do tvrdého másla a vykrajujeme tenké lístky, které klademe na špejli, kam jsme kousek másla (na konec) přiložily. Lístky klademe tak, že hledíme, abychom měly prostředek hodně plný zkroucených lístků a okolo je pak klademe řidčeji. Úprava těchto růží není jednoduchá, neboť musejí se na špejli jen lžičkou přilepovati; do ruky je bráti nemůžeme, neboť by se nám roztekly. Jest k tomu potřebí zvláštní zručnosti a trpělivosti, která nás pak krásným výsledkem překvapí a odmění. Hotové růžičky se špejle sejmeme a na talíři v chladu necháme ztuhnouti. Ztuhlé pak ukládáme k ozdobě okraje koše. Větévku zdobíme jednak poupátky, jednak i polorozvítými růžemi. Vyřezanými lístky z angeliky pak větévku ukončíme. Ucho koše můžeme též zdobiti pěkně uvázanou stuhou a zatknutými čerstvými květinami.

Koš ten pro jemnou chuť hodí se buď co dar, nebo ke každé lepší hostině.

Dort v podobě melounu.

8 žloutků, 10 dkg cukru a strouhanou citronovou kůru třeme 20 minut. Bílky ušleháme v kotlíku v pevný sníh, do něhož pomalu zašleháme 4 dkg cukru. Do utřených žloutků přidáme ten sníh, 16 dkg mouky a 2 dkg rozpuštěného másla. Dvě formy melounové máslem vymažeme a těsto tam na 3 prsty (neplně) nalijeme. Zbytek těsta obarvíme několika kapkami červeného bretonu a dáme na vymazaný plech též do trouby péci. Melounové dorty pečeme $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ hodiny; když se prst neboří, jsou dosti. – Mezitím upravíme následující těsto: 2 žloutky třeme $\frac{1}{4}$ hodiny se 3 dkg cukru. Přidáme 4 dkg strouhaných oříšků, 2 tabulky strouhané čokolády, 4 dkg rozpuštěného vychladlého másla, štipku skořice, řebíčku, pomerančové kůry a ze 2 bílků tuhý sníh do toho lehce zamícháme. Toto těsto necháme v malé dortové formě čtvrt hodiny péci. Meloun upečený, vychladlý, nožem opatrně vyřízneme, necháme as na prst silný okraj, který vymažeme čajovým máslem s vanilkovým cukrem (10 dkg másla, 5 dkg cukru). To vydlabané bílé těsto, upečené růžové a černé na kousky nakrájíme a namáčíme do punče (ne příliš silného) nebo malinové šťávy, do níž jsme několik kapek citronové šťávy přidaly. – Meloun vyříznutý dáme zpět do formy melounové a těsto punčem máčené střídavě do něho vkládáme. Vše co možná nejtěsněji plníme. Když máme obě formy takto pevně naplněné, vrch těsta v každé formě potřeme opět máslem vanilkovým a obě půlky na sebe máslem obrátíme, aby tvořily celý meloun. Tak je necháme do druhého dne, aby se nám tvary vytlačily a spojily. Druhý den upravíme následující mandlové těsto:

Mandlové těsto. Smícháme v těsto $\frac{1}{4}$ kg spařených, jemně umletých mandlí, 1 bílek, 1 lžici smetany, $\frac{1}{4}$ kg jemně tlučeného cukru a hmotu tu po kouskách v hmoždíři utlučeme. Vál poprášíme cukrem a těsto válečkem v tenkou placku rozválíme tak, aby tato byla tak objemná, že nám obalí celý meloun. Placku tuto dříve pírkem v mléce namočeným potřeme, meloun do ní řádně zabalíme a opět zpět do vycukrované formy melounové vložíme, aby se nám tvary dokonale vytiskly. Nyní meloun ledujeme následující polevou:

Poleva. 30 dkg jemného cukru, 4 lžíce rumu, 1 lžící citronové šťávy a 2–3 lžíce teplé vody třeme asi ½ hodiny, aby byla poleva hodně hustá, když ji na meloun nalijeme, aby nestékala; mezi rýhami nožem trochu seškrábeme a necháme 1–2 hodiny uschnouti. Za stopku dáme kousek zelené mandlové hmoty, obarvené zeleným bretonem. Rozšiřující se část stopky u melounu naznačíme rovněž zeleným kolečkem z mandlové hmoty. Meloun ten barvíme podle přírody cukrářskými barvami štětkou zelenožlutě a pod něj pak na mísu dáme listy vavřínové. Meloun ten dá se v zimě udržeti 14–20 dní.

Dort v podobě jablka.

Ušleháme z 5 bílků sníh, do něhož pomalu 9 dkg cukru zašleháme. Třeme 5 žloutků s 2 dkg cukru zvlášť na misce asi 10 minut; pak to přidáme do sněhu v pevnou hmotu ušlehaného, i trochu citronové kůry, 2 dkg rozpuštěného vychladlého másla, tabulku strouhané čokolády nebo lžičku mletého kaka, 11 dkg mouky a vše lehce v těsto zamícháme. Dáme do formy máslem vymazané, moukou posypané a necháme ¾–1 hodinu zvolna péci. Upečené vychladlé dvakrát rozkrojíme a placky tyto pomažeme následující nádivkou:

Utřeme 15 dkg másla, 10 dkg cukru, 2–3 lžíce rumu (podle jeho velikosti), nesmí to však být příliš silné. Rozsekáme 2–3 lžíce různého naloženého ovoce (kompotu) a to v másle smícháme. Tím placky potřeme, na sebe složíme a v kouli smáčkeme. Mezi pečením dortu připravily jsme si mandlové těsto v tom poměru, jak při dortíku melounovém udáno. To na pocukrovaném vále rozválíme, smetanou potřeme, kouli z těsta do toho řádně zabalíme a nyní to ve tvar jablka upravíme. Za stopku dáme silnější pravé jablkové stopky a na jich ukončení dáme pravé zelené listy z jablka nebo z vavřínu, jež nitkou nepozorovatelně přivážeme. Nemáme-li ani těchto lístků po ruce, vyřežeme z naložené angeliky větší listy a ty pak přivážeme na stopku. Jablko pak následujícím poledujeme:

Třeme asi 20 minut 35 dkg cukru, 5 lžic Maraskina (likéru) a z ½ pomeranče šťávy; je-li to příliš husté, přilijeme lžící vody. Polevou tou, jež dosti hustá být musí, jablko ledujeme. Za pestík (bubák) zapíchneme 2 řebíčky. Necháme asi 1 hodinu státi, nazdvihneme a kde není led, přidáme kousek polevy, aby jablko bylo celé ledované. Nejlépe, necháme-li je státi několik hodin a druhý den cukrářskými barvami (bretonem) podle přírody barvu štětcem lehce nanášíme. Na plochou misku skleněnou dáme plisovaný papír a na něj jablko vložíme. Jablko toto jest výtečné a vydrží 14 dnů. Upravuje se 2–3 dny před upotřebením, neboť nesmí se ihned krájet.

Vilouškovo jaro.

Upravíme těsto jako při jablku, pomažeme plech máslem, posypeme moukou a pomocí hladké trubičky v kornoutě papírovém nebo z látky, do něhož jsme těsto naplnily, uděláme na plechu tvar nahoře úzký, dole široký; totiž dva takové díly a druhé dva poloviční. Při dělení tohoto tvaru učiníme jednu stranu 2½ cm úzkou a druhou 6 cm. Tak jsme utvořily jednu polovinu, z níž se tělo zajíce skládá.

A nyní uděláme ještě 2 menší podobné tvary. V dobře prohřáté troubě necháme je asi 15–20 minut péci, když se prst neboří, jsou dosti. Upečené, vychladlé asi na prst silně nožem vydlabeme, 2 stejné poloviny přiložíme k sobě a nožem si oba díly seřizneme. Prostředky jich naplníme následující nádivkou:

Umeleme jemně hrst oloupaných mandlí, utřeme 10 dkg čajového másla, 5 dkg cukru a štipku vanilky, 1 lžičku dobrého punče; rozstrouhané mandle (mezi nimi asi dvě hořké) přimícháme k máslu a tím vydlabané části plníme a spojíme vždy 2 díly k sobě patřící.

Mezitím si upravíme těsto mandlové, jak při melounu udáno, jenže ze 40 dkg mandlí a 40 dkg cukru a 2 bílků. Do rozváleného těsta části slepené vložíme a z této hmoty obalené kol tvarů slepených tvoříme podobu zajíčka. Hlavu, uši, nožky atd. tvoříme z mandlové hmoty, jež se k tomu dokonale hodí, neboť jest poddajná. Za vzor si můžeme vzít obrázek nebo plastické figurky zajíčků. Takto upravené necháme na misce státi 2–3 hodiny, aby nám oschly. Pak je ledujeme plevou, jak udána při jablku. Místo očí dáme hluboce zastrčený řebíček, za pysky vložíme řebíček napříč. Vousy uděláme z hrubšího štětce a nad pysky zastrčíme. Když nám poleva uschla, dáme změknoti 2 tabulky čokolády do trouby a s 2 lžícemi horké vody tuto na misce rozředíme. Štětčkou hrubší, kterou v čokoládě namáčíme, tělo zajíčka barvíme. Když jest uschlý, dáme mu na krk vkusně uvázanou stužku. Zajíčky tyto dáme na následující dortík, který mezitím připravujeme.

V hmoždíři utluče se jemně 10 dkg mandlí se 3 bílky, k tomu se přidá 10 dkg cukru a vařečkou umíchá. Uděláme z 5 bílků sních a zašleháme do něho 10 dkg cukru. Pak spojíme s tlučenými mandlemi, zamícháme 4 dkg mouky a štipku tlučené vanilky. Z hmoty uděláme na pomazaný a moukou posypaný papír 3 pláty (každý plát ve výši prstu). Pláty tyto hodně na povrchu posypeme cukrem a pečeme na plechu v pootevřené troubě do žluta. Upečené pak potíráme následujícím krémem:

Utře se 15 dkg čajového másla, trochu vanilky a cukru podle libosti a tím se ty pláty spojí. Nyní tento dortík ledujeme plevou z 30 dkg cukru, 3 lžic černé silné kávy a 1 lžice rumu. Je-li to příliš husté, přidáme 1–2 lžice vody, mícháme asi 10 minut, pak polevu na dort nalijeme a necháme asi ¼ hodiny v teplé místnosti schnouti. Čokoláda zbylá od barvení zajíčků dá se na kraji plotny ohřátí a tu a tam se na poledovaný dort lžičkou nalije, tím utvoří se napodobená půda (země). Necháme to asi hodinu státi, vezmeme kousek té mandlové hmoty, do níž nakapeme několik kapek zeleného bretonu a hrubším sítem hmotu tuto tlačíme, takže se utvoří mech, který špičatým nožkem nanese na půdu dortu. Mezi mech dáme drobné mandlové jahůdky. Mezi to pak dáme ty dva „panáčkové zajíčky“. Pomáhá nám při tom arci náš dobrý vkus, který nás pak náležitě odmění za naši trpělivost. Tato „cukrová illuse“ dá se delší dobu udržeti.

Pěnový dort.

3 bílky dáme do kotlíku na sních a šlehačkou hodně ušleháme; když nám sních počne houstnouti a jest takřka dosti (na tom mnoho záleží, jinak nám sních

zvodnatí), přidáme do něho po troškách za stálého šlehání 5 lžic tlučeného cukru a šleháme, až jest tak hustý, že již hnouti se nemůže. Dáme na plech karlovarskou nebo bílou oplatku aneb i podle talíře odměříme kolo na plech, které máslem vymažeme a moukou posypeme; sníh vyrovnáme po celém kole, na krajích výše, aby tvořil vysoký okolek. Pečeme jej v dobře prohřáté pootevřené troubě asi 1 hodinu. Je-li tvrdý (neboří-li se do něho prsty), jest dosti a necháme jej ještě na kamnech úplně uschnouti. Upečený dort může v suchu několik dnů býti předem udělán a pak podle potřeby se plní smetanou. Ušleháme hustou sladkou smetanu na pěnu, aby se takřka krájeti mohla, a necháme ji ještě na sítu ztuhnouti; dáme do ní podle libosti vanilkový cukr a pak jí upečený dort pomocí kornoutku a ozdobné trubičky různě krášlíme. Je-li to v létě a jsou-li jahody, tedy je rozmačkáme s cukrem a pěnou a smícháme, dáme k ledu a posléze na dort. Povrch dortu okrášíme ještě jahodami. Jemně ozdobený krásně se vyjímá a je chuti výtečné.

Kávový dort.

Třeme 6 žloutků s 2 dkg cukru asi ¼ hodiny; mezitím ušleháme ze 6 bílků a špetky soli tuhý sníh, do kterého pak za stálého šlehání zašleháme 10 dkg tlučeného cukru (pozvolné, dokonalé zašlehávání tlučeného cukru do sněhu jest podmínkou zdaru všeho cukroví).

K utřeným žloutkům přidáme po lžici sněhu a mouky, které přidáme celkem 10 dkg, pak přidáme lžičku „Zora“ kakaa a naposledy 4 dkg rozpuštěného, vychladlého másla a trochu citronové kůry neb vanilky; zlehka vše promícháme, nalijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy, na povrchu posypeme trochou tlučeného cukru a dáme volněji péci ½–¼ hodiny. Když se nám prst v dort neboří, jest dosti.

Upečený dáme na síto vychladnouti, vychladlý rozřízneme na dva díly a pomažeme následující nádivkou:

Nádivka. Umeleme hrst spařených, oloupaných mandli (asi 3–4 hořké). Utřeme na misce 10–15 dkg čajového výtečného másla, přidáme 6 dkg cukru s vanilkou, žloutek a vše hodně utřené, s mandlemi smícháme a tím pak díly dortu pomažeme. Složíme je na sebe, podle potřeby kraje nožem seřízneme (aby byl dort hezky kulatý) a máslovým kávovým krémem zdobíme.

Máslový krém. Utřeme 20 dkg čajového másla, žloutek a 10 dkg cukru se štipkou vanilky. Uvaříme v koflíčku vody 2 loty (=3½ dkg) silné kávy s trochou cikorie a přikrytou necháme vyvařiti jen na několik lžic. Studenou kávu pomalu po kapkách do másla třením zapracujeme, jinak by se v máslo nechytla. Dort nejdříve potřeme máslem a pak plníme papírový kornout, v němž máme plechovou ozdobnou trubičku, tímto máslovým krémem a pak vystříkáním bohatě ozdobíme dort v podobě paprsků, jež kolem ohraničíme tvary vlnitými. (Ozdobu utvoří si každá hospodyňka podle svého vkusu.) Dort ten je chuti výtečné a vydrží v zimě 14 dní; čím starší, tím lepší.

Tento dort můžeme místo máslového krému potáhnouti kávovým ledem.

Kávový led (poleva). Na misku dáme 25 dkg jemného práškového cukru, přidáme 4–5 lžic silné dobré kávy, trochu tekutiny z páleného cukru a několik lžic studené vody. Vše řádně promícháme, aby nebyla poleva ani příliš hustá, ani příliš řídká. Nejlépe jest kápnouti několik kapek polevy na dort, a neroztéká-li se příliš, jest dosti hustá. Pak nalijeme polevu na dort a necháme ji na teplém místě zaschnouti. Ozdobíme umělými kávovými zrnky od cukráře.

Kávový levný krém. Na rendlíku vaříme čtvrt litru černé kávy a 10 dkg cukru; zvlášť v hrnku rozkverláme 5 lžic vody s 2 žloutky a 9 dkg mouky (nejlepší jest bramborová mouka škrobová). Do rozkverlaného přilijeme naběračku té vřící kávy, dobře to rozkverláme a teprve nyní to vlijeme do ostatní vřící černé kávy s cukrem, stále kverlajíce, aby se nám krém nesrazil. Jakmile zahoustne, odstavíme ho s plotny a vařečkou třeme, až vychladne. Na míse třeme 6–10 dkg másla s 3 dkg tlučeného cukru; k utřenému přidáváme po lžicích vychladlý uvařený krém a třeme tak dlouho, až jest hmota úplně hladká. Upotřebíme ho jako každého jiného máslového krému.

Piškotový dort.

Ušleháme ze 7 bílků sníh; je-li již dosti, zašleháme pomalu do něho za stálého šlehání 12 dkg cukru. V jiné nádobě třeme asi čtvrt hodiny 7 žloutků s 1 dkg cukru. Utřené žloutky přidáme do ušlehaného sněhu, lehce je vařečkou zamícháme, přimísíme 15 dkg sypké mouky, 3 dkg rozpuštěného másla, trochu citronové kůry a několik hořkých strouhaných mandlí (3). Ve vymazané a vysypané formě pečeme dort asi $\frac{3}{4}$ hodiny. Upečený, vychladlý dvakrát rozřízneme a pomažeme malinovou zavařeninou. Složíme na sebe a polijeme rumovou polevou. Ozdobíme krájenými květy z kompotu višňového, ořechového a z listů angeliky (naložené zelené stonky, jež se v obchodech jako kompot prodávají).

Rumová poleva. Na misku dáme 35 dkg cukru, vymačkáme z půl citronu šťávu, přidáme 3–4 lžice rumu a asi 4 lžice vody, aby poleva nebyla hustá ani řídká, a třeme 10 minut. Řádně utřené na dort nalijeme, a když zaschne, ozdobíme níže uvedenou ozdobou.

Ozdoba. Kompot, který musí býti tvrdší, ze šťávy osušíme, ostrým nožičkem rozřízneme na několik lupínků (ne však dořízneme), z višňi neb třešňi pecky opatrně vyndáme a do toho vložíme jako pestík kousek žlutého kompotu, kousek krájené pomerančové kůry nebo několik zmáčknutých piškotových drobečků, které při okrajování dortu zbyly. (Drobečky ty dobře usušíme na kamnech, sušené roztlučeme a jimi formy dortu vysypáváme.) – Pak pokračujeme, skládajíce různobarevné květiny na zaschlý dort. Vyřízneme nožičkem z angeliky tenké zelené lístky (lodyhy), které mezi květy vpleteme; náš vkus nám poví, jak si máme vésti. V době čerstvého ovoce vyjímá se krásně, zdobíme-li dort celými snítkami rybízu, jahod nebo malin s vypranými čerstvými listy.

Čokoládový dort.

Tentýž poměr, jenže dáme 2 tabulky rozstrouhané čokolády „Zora“ nebo 1 lžíci kakaa, 5 tlučných řebíčků a špetku tlučného badiánu. Díly pomažeme rybízovou zavařeninou a hotový dort pak polijeme čokoládovou polevou.

Čokoládová poleva. Svaříme 15 lžic tlučného cukru s 5 lžicemi studené vody. Když se cukr ve vodě svaří na bublinu, vlijeme ho na talíř, na kterém jsou 3 tabulky v troubě změkklé čokolády rozmačkány a stále tím mícháme, až se vše spojí; pak tím dort polijeme. Když by nám snad poleva stýdla a nechtěla téci, dáme ji i s talířkem trochu ohřáti, nebo přidáme trochu horké vody.

Dort ořechový.

9 vajec a 15 dkg cukru dá se do kotlíku, který dáme do kastrolu naplněného teplou vodou a hmotu v kotlíku na plotně (v té teplé vodě) šleháme. Když je hmota vlažná, vyndáme kotlík z teplé vody a šleháme, až úplně vystydne. Nyní opět dáme kotlík do vařící vody a stejně šleháme, až máme hmotu hodně zahoustlou. Pak opět vyndáme a šleháme, až úplně vychladne. Do studené zamícháme zlehka 5 dkg mouky, 9 dkg strouhané housky a 9 dkg na hrubo rozválených ořechů s trochou vanilky. Těsto nalijeme do větší dortové formy máslem vymazané a moukou vysypané; dáme do dobře prohřáté trouby zvolna péci asi ¾ hodiny. Když se prst neboří, jest dosti pečený. Dort ten velmi nabude. Udaný poměr jest pro 10–12 osob. Pro malou domácnost stačí polovina. Vychladlý dort rozřízneme na 3 díly a pomažeme následujícími krémem:

16 dkg strouhaných ořechů a 25 dkg vanilkového cukru se utře se smetanou, aby to bylo vláčné. Můžeme též místo sladké smetany dáti smetanu málo kyselou (je to pak pikantnější). Navrch dáme citronovou neb rumovou polevu (návod podán u piškotového dortu) a zdobíme půlkami ořechů, které jsme touto hustou polevou dříve přelily.

Oříškový dort.

Tentýž poměr a práce, ale oříšky dáme na suché, čisté pánvi na prudkém ohni opražiti, pak je v papíru vytřeme, slupek zbavíme a rozstrouháme.

Do zamíchané hmoty dortové můžeme zlehka zamíchat 4–6 dkg rozpuštěného vlahého másla – je pak vláčným.

Ledujeme ho čokoládovou polevou.

Brasilský dort.

30 dkg másla rozdrolíme ve 30 dkg mouky, přidáme 15 dkg cukru, 15 dkg neloupaných umletých mandlí a 2 žloutky zpracujeme na vále. (Jen zlehka, aby se to pouze spojilo.) Rozváli se to a vykrajují se podle talíře 3 kruhy, které se dají na pomoučený a pomazaný plech. Z třetího kruhu těsta nějakou malou formičkou (třeba na máslové trubičky) v malých vzdálenostech od sebe vykrojíme kolečkovité kousky těsta, jež dáme taktéž na plech a s ostatním pečeme. Vypíchaný díl a ty malé koláčky se potrou rozšlehaným vejcem. Pečeme v nepříliš

prudké troubě do žluta. Do vykrájených otvorů dáme zavařené třešně a upečená kolečka potřeme spodem zavařeninou a přilepíme je do mezer, jež povstaly vykrajováním koleček.

Doprostřed dortu vyřežeme kytici z naloženého kompotu, jak jest uvedeno při piškotovém dortu, a proložíme zelenými lístky. Hotový dort málo vanilkovým cukrem posypeme.

Řezy brasilské.

Totéž těsto, jak jest u dortu brasilského, vyválíme v podlouhlou placku a dáme ji na plech péci. Upečené se potře zavařeninou a druhou pečenou částí se pokryje. Povrch se pokryje následující polevou:

Žloutková poleva. Asi 3 žloutky se utrou se 6 lžicemi cukru. Přidá se lžice rumu, je-li potřebí, trochu vody (poleva však nesmí býti řídká) a tím se upečené těsto obtáhne a podle libosti na tenké řezy nakrájí.

V docela vlahé troubě se nechají několik minut uschnouti. Vydrží dlouho; čím jsou starší, tím jsou lepší.

Ruský dort.

Ušlehá se 9 bílků v tuhý sníh, do něho se zašlehá 19 dkg cukru, 9 žloutků a vařečkou se zlehka do toho zamíchá 20 dkg mouky. Těsto se rozdělí na 4 díly. První díl se dá do formy s okrajem a ony 3 díly se pekou v papírových kapsách; jeden díl necháme žlutý, druhý obarvíme tabulkou čokolády „Zora“ na hnědo a třetí bretonem na růžovo. Dáme na plech silnější proužky papíru a těmi onen papírový pekáček (kapsu) přehradíme na 3 oddíly. Do toho ono tříbarevné těsto, jak jest udáno, rozdělíme a zvolna v dobře prohřáté troubě pečeme. Neboří-li se nám prst, jest vše dosti upečeno, což trvá 15–20 minut.

Když je těsto studené, rozkrojí se dort a pomaže zavařeninou. Ony barevné díly rozkrájejí se za studena na tenké proužky, které namočí se do punče a kladou se kol do kola na pomazaný spodek, aby nebylo mezery. Těsto barevné vydrží dva- až třikráte, jsouc na sebe kladeno. Pak se pokryjí druhým dílem zavařeninou potřeným a papírem, obrácenou formou poklopí a závažím zatíží. Druhý den se tento dort leduje.

Punč k namáčení těsta. Vaříme čtvrt kg cukru ve čtvrt litru vody s trochou citronové a pomerančové kůry. Když se cukr svařil, dáme tam as 5 lžic dobrého rumu a z jednoho citronu a pomeranče vymačkanou šťávu. Pak to procedíme a necháme vychladnouti. Do vychladlého kousky (jak uvedeno) namáčíme. K namáčení můžeme použítí také punče kupovaného.

Mramorová poleva. Třeme na misce asi 10 minut 30 dkg jemně tlučeného cukru se 3 lžicemi rumu nebo punče a několika lžicemi vody, aby to bylo husté. Dort podle potřeby zakulatíme a polevu naň polijeme. Vezmeme řidší zavařeninu na talířek a špičatým nožíkem ji přes trochu oschlou polevu šikmo přes dort tence nanášíme. Pak nožíkem napříč ony žilky zavařeninové přejedeme, čímž se zavařenina s ledem spojí a utváří se poleva, jež se podobá mramoru. Taktéž si můžeme připravití polevy různobarevné; buď s čokoládou, nebo dáme do bílé

polevy 1–2 kapky růžového nebo zeleného bretonu, čímž máme polevy barevné a tím onu mramorovou polevu pestrou. Vše záleží na vkusu kuchařky.

Dort Bertiččin

Dáme na mísu 4 dkg másla, k tomu přidáme 5 žloutků, jeden po druhém, 10 dkg práškového cukru a třeme vše as půl hodiny. Přidáme pak k tomu šest dkg strouhaných neloupaných mandlí, 3 dkg kakaového prášku neb strouhané čokolády „Zora“, 4 dkg strouhané housky a z pěti bílků tuhý sníh. Nejdříve zatřeme do hmoty trochu sněhu, čímž tuto poněkud rozředíme, a pak teprve ostatní sníh k tomu zlehka zamícháme. Dáme do máslem vymazané moukou vysypané dortové formy a pečeme zvolna as půl hodiny.

Dále upravíme si druhý díl dortu takto:

Dvě vejce, 2 dkg cukru třeme na misce do zhoustnutí; pak přidáme ze tří bílků tuhý sníh, do kterého jsme dříve pozvolna zašlehaly 4 dkg práškového cukru. Pak přidáme ještě 5 dkg mouky a to následujícím způsobem:

Dáme vždy trochu mouky a trochu sněhu a naposled zamícháme do toho zlehka 2 dkg vlahého rozpuštěného másla.

Dáme do stejné formy jako předešlý a pečeme zvolna půl hodiny.

První upečený dort čokoládový rozřízneme na dva díly, potřeme ho níže uvedeným krémem a poházíme následujícími bonbony:

Pět kousků tak zvaných „Zora“ granátových soudků plněných griotkou, 5 kousků „Zora“ rohlíčků vínem plněných v čokoládě, rozkrájíme na menší kousky a tím onu krémem potřenou půlku dortovou poházíme. Nyní potřebujeme onu druhou světlou půlku dortovou též krémem a přiklopíme ji na první půlku čokoládovou.

Povrch složeného dortu potřeme opět tímto krémem a poházíme rozsekanými bonbony „Zora“, koňakem plněnými a přikryjeme krémem potřenou druhou půlkou čokoládového dílu dortového.

Čokoládový krém.

20 dkg čajového másla, jeden žloutek, 5 dkg tlučeného cukru třeme do pěny; pak přidáme šest až osm lžic čokoládového likéru, viz str. 224, a vše spolu dohromady dobře spojíme. Tímto krémem, jak již shora uvedeno, ony dortové pláty potíráme.

Takto upravený dort potřeme touto

likérovou polevou:

Osm až deset lžic čokoládového likéru, 20 dkg práškového cukru, zahříváme na kraji plotny, za stálého tření až se nám to dobře spojí a jest husté, tekuté; pak nalijeme to rychle na dort, nožem uhladíme a zdobíme buď cukrovaným (kandirovaným) ovocem, neb máslovými chrysanémami, nakládanou angelikou prokládanými. Okolek dortu proházíme hoblovanými mandlemi neb oříšky.

Hradecký dort.

Dáme na vál 20 dkg mouky, 8 dkg cukru a 5 dkg másla, které v tom dobře rozdrolíme, přidáme rovnou lžičku „Odkolkova“ pečivového prášku, dobře promícháme, zaděláme 1 žloutkem, 2 lžicemi mléka, 1 lžicí rumu, přidáme pak trochou citronové nebo pomerančové kůry a dobře propracujeme ve vláčné těsto. Vložíme je pak do rozevírací dortové formy, kde je na stéblo silně rozestřeme, potřeme kyselejší marmeládou a následující hmotou pokryjeme:

Bílková hmota. V kotlíku sněhovém ušleháme se špetkou soli 3 bílky v pevný sníh, do kterého pak pomalu zašleháme 10 dkg cukru, pak do téhož vařečkou zamícháme 2 lžíce tlučených švestkových jadérek neb mandlí, jeden sáček vanilkového „Odkolkova“ cukru. Též můžeme přidati 2 drobně rozsekané fíky, datle nebo hrozinky. Takto připravenou hmotu nalijeme do formy na dortové těsto, a na povrchu to pak posypeme trochu cukrem. Pečeme volněji v dobře prohráté troubě asi přes půl hodiny; když se prst neboří, je dosti. Dort tento jest chutný, při tom sytý a dá se déle udržeti.

Pomerančový dort.

Šleháme 6 bílků v tuhý sníh, do kterého pomalu zašleháme 10 dkg cukru. Zvlášť na misce třeme asi čtvrt hodiny 2 dkg cukru se 6 žloutky; to však musí dělati jiná osoba, neboť sníh se musí stále šlehati a ani chvilku nesmíme přestat, jinak by sníh zvodnatěl. (To platí o všech dortech, nákypech a pod.)

Pak smícháme obé dohromady, přidáme 13 dkg sypké mouky, 4 dkg rozpuštěného, vychladlého másla a z půl pomeranče usekanou kůru. Dáme do vymazané a vysypané formy zvolna asi ½ hod. péci. Upečený, vychladlý rozřízneme. Rozloupáme 2 pomeranče (nejlépe 1 červený a 1 žlutý), zbavíme je jadérek a nakrájíme na kostičky. Na misku dáme 20 dkg cukru, z půl pomeranče a z 1 citronu vytlačenou šťávu a tak upravíme hustou polevu. Jeden díl dortu se těmi rozkrájenými kostičkami pomerančů pokryje a hustou polevou zalije; druhý díl se pak natře meruňkovou zavařeninou a přilepí na to. Dort se seřízne a poleduje pomerančovou polevou.

Rozpůlený dort můžeme potřítí také i tímto

pomerančovým krémem:

Otřeme 5 dkg kostkového cukru na pomerančové kůře, pak v hmoždíři utlučeme. Do půllitrového hrnku dáme 12 lžic mléka neb smetany, dva žloutky a utlučený pomerančový cukr, dobře rozkverláme, dáme na plotnu, a do zhoustnutí kverláme. Pak sejmeme s plotny a necháme vychladnouti. Mezitím třeme 7 dkg čajového másla, přidáme 2 dkg tlučeného cukru, lžící pomerančové šťávy a přidáme za dalšího tření po troškách ten vlažný krém. Tím obě půlky dortu potřeme, poklademe kousky pomeranče peciček zbavených, složíme je na sebe a poledujeme polevou fontanovou s příchutí pomerančovou, aneb zdobíme povrch bílkovým krémem, neb bílkovou polevou.

Pomerančová poleva. Na misce třeme půl hodiny jeden bílek, z 1 pomeranče a z půl citronu šťávu, 14 dkg cukru na pomeranči otřeného a necháme zhoustnouti. Dort tím polijeme. Nahoře pak ozdobíme květem z pomeranče.

Květ z pomeranče. Pomeranč rozdělíme na lístky, vyběřeme opatrně z něho jádérka a nahoru doprostřed dortu složíme ze čtvrtiček květ asi z 5–6 lístků, jako pestík dáme kousek černého naloženého ořechu nebo kousek pomerančové kůry a kolem pestíku dáme tence krájené nitky z angeliky. Od květu dolů dáme silněji vykrojenou lodyhu a dole na druhém konci dortu pak dáme široké listy, vyřezávané z angeliky, což dá nám krásný květ slunečnice. Jest to rychlá a vděčná ozdoba.

Kaštanový dortík.

3 vejce a 7 dkg cukru šleháme v kamenném hrnku nebo v cínovém kotlíku na plotně do zhoustnutí, pak do vychladlého přidáme 2 dkg rozehřátého, vychladlého másla, 2 dkg oříšků pražených a strouhaných, 5 dkg mouky a pomerančovou kůru. Pečeme zvolna ve vymazané a vysypané formě. Upečený vydlabeme a plníme kaštanovou nádivkou.

Nádivka z kaštanů. 10 vařených prolisovaných kaštanů, pomerančová kůra, 2 lžíce smetany, 1 lžíce rumu a cukru, aby to bylo řádně sladké. Dort polijeme rumovou polevou a zdobíme růžičkami z mandlové hmoty.

Kaštanový dort linecký.

Dáme na vál 16 dkg mouky, rozdrolíme v něm 10 dkg másla, pak 5 dkg cukru, 3 dkg strouhaných oříšků, 1 tabulku strouhané čokolády „Zora“, na špičku nože amonia nebo půl sáčku Odkolkova pečivového prášku, a dohromady se žloutkem, zpracujeme. Podle talíře vytvoříme z těsta 3 dortové placky. Upečené plníme kaštanovou nádivkou a ledujeme různou polevou nebo zdobíme šlehanou smetanou.

Dort datlový.

4 dkg másla se trou až se zpění. Přidáme 7 dkg cukru, 4 žloutky, jeden po druhém, každý dobře zatřeme, 3 dkg strouhaných neloupaných mandlí, 3 dkg na kostičky krájených datlí, ze 4 bílků sníh a zamícháme k tomu 2 dkg mouky, 2 dkg drobečků piškotových, nebo strouhaný rohlík; dáme do vymazané, moukou vysypané formy, nahoře pocukrujeme a zvolna pečeme. Studené rozřízneme a plníme nádivkou.

Nádivka. 10 dkg čajového másla, 5 dkg rozsekaných, jemně utřených datlí, trochu rumu a cukru podle libosti, asi 5 dkg.

Poleva rumová fondánová. Na čistý rendlík dáme 25 dkg kostkového cukru, který jsme máčely ve studené vodě, a vaříme cukr na nit. Pak vylijeme cukr na velkou mělkou mísu studenou vodou přelitou a necháme státi, až se nám na cukru utvoří škraloup; nyní počneme třítí čistou vařečkou, až nám poleva zbělí

a ztvrdne. – Nejlépe je dáti druhý den polevu ohřáti nad páru, když změkne, přidáme teplého rumu a zahoustlou polevu nalijeme na dort. Stydne rychle. Dort zdobíme květem z rozpůlených datlí.

Linecký dort s malinovým nebo jiným ovocným rosolem.

Na vál dáme 20 dkg mouky, 7 dkg cukru, 6 dkg másla neb „Smetolu“, trochu citronové kůry nebo vanilky, dobře to rozdrolíme, pak přidáme 1 rovnou lžičku pečivového prášku a spojíme to dohromady s 1 lžicí rumu, 1 žloutkem a 2 lžicemi kyselého mléka. Dobře propracované dáme do koláčové vroubkované formy, jejíž okraj těstem zvýšíme. Okraj těsta potřeme žloutkem. Dort pečeme zvolna 15 až 20 minut. Upečený polijeme malinovým rosolem.

Malinový rosol (gelée). 1 koflík rybízové nebo malinové šťávy, z půl citronu šťávu a 2 tabulky želatiny svaříme a nalijeme na upečený koláč. Druhý den krájíme.

Můžeme též upravit:

Rosol z čerstvého ovoce. Na rendlík dáme 10–15 dkg cukru vařit na bublinu, do toho pak nalijeme 10 dkg syrové rybízové šťávy a necháme několik minut var přejít. Kápneme-li na talíř a rosol se neroztéká, jest dosti. Na upečený koláč nasypeme rybízová syrová zrnka, uvařeným rosolem polijeme a necháme ztuhnouti.

Rosol ostružinový upravujeme týmž způsobem. Obé jest výtečné chuti.

Čokoládový dort.

Na misce třeme 16 dkg másla a 16 dkg cukru, až se pění. Pak přidáme (jeden po druhém) 8 žloutků, 1 celé vejce, 16 dkg strouhaných neloupaných mandlí, na špičku nože tlučeného řebíčku, tlučené skořice, 8 dkg čokolády neb kaka „Zora“, 10 dkg strouhané housky a naposledy z 8 bílků tuhý sníh. Pečeme zvolna 1 hodinu. Upečený rozřízneme a plníme následující nádivkou:

Nádivka: 15 dkg másla dobře utřeme, přidáme 8 dkg cukru a 4 lžice rumu. Pak ledujeme následující polevou:

Kakaová poleva. Do trouby dáme do kotlíčku 5 dkg kakaové hmoty „Zora“ změkknouti. Na rendlíku vaříme 20 dkg kostkového cukru ve vodě namočeného, na nit. Pak to vychladlé za stálého tření ke kakaové hmotě přidáme. Když máme vše zpracováno, dáme kotlíček na plotnu, přivedeme do varu, přilijeme trochu teplé vody a necháme volně vařit opět na nit. Pak to dáme s plotny pryč a třeme na hranách kotlíčku, až to mlaská (tím nabývá lesku). Zahoustlé, vlahé nalijeme na dort, který pak ozdobíme mandlovými neb máslovými růžemi.

Mandlový dort.

7 dkg mandlí i se slupkami (asi 2 hořké) se jemně ustrouhá, 6 dkg tlučeného cukru, ze ¼ citronu ustrouhaná kůra, štipka tlučené vanilky a 3 žloutky, se půl hodiny trou. Pak přidáme ze 3 bílků tuhý sníh, strouhané mandle a lžici housky neb tlučeného sucharu. Dáme ve vymazané a vysypané menší dortové

formě zvolna $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ hodiny péci. Upečený uprostřed rozřízneme a malinovou nebo jakoukoliv jinou zavařeninou potřeme. Pak ledujeme rumovou polevou a zdobíme zavařeným ovocem, jak již při jiných dortech udáno jest.

Syrubový dort.

12 dkg syrubu rozvaříme. Mezitím ušleháme ze tří bílků tuhý sníh, do kterého pak nalijeme za stálého šlehání rozvařený syrub a mícháme tím, až to prochladne. Zvlášť na míse třely jsme 3 žloutky s 2 dkg cukru do zhoustnutí, pak je přidáme k ušlehaným bílkům a zamícháme ještě 7 dkg sypké mouky, 1 lžící strouhaných mandlí nebo tlučených švestkových jader, špetku badiánu, řebíčků a skořice. Hmotu nalijeme do malé dortové formy a necháme zvolna péci as půl hodiny. Když se prst do něho neboří, jest dosti. Necháme chvíli ve formě státi, pak opatrně vyklopíme a následující polevou polijeme:

20 dkg práškového cukru dáme na čistou omeletní pánev a za stálého míchání na plotně necháme rozpustiti, zežloutnouti. Pak rychle to na dort nalijeme, nožem uhladíme a za tepla ještě v horkém másle namočeným nožem naznačíme na něm díly dortu.

Když poleva ztuhne, jest chruplavá, a teprve pak díly dortu rozřízneme.

Medový dort

upravuje se právě tak jako syrubový. Můžeme jej také ledovati mramorovou polevou.

CUKROVINKY.

Bílkové cukrovinky

jsou levné, zejména když pamatujeme včas na uschovávání bílků, jak jsem vpředu mezi jídelními lístky uvedla. Při některých jídlech nemusíme užítí bílků, nýbrž jen žloutků, a tudíž, jsou-li v chladu, můžeme jich během doby více nastřádati a z nich potom různé cukrovinky, jak zde několik dobrých receptů uvádím, připravit. Pro bílkové cukroví lepší je vždy užítí bílků čerstvých, ale starších (nastřádaných); cukroví toto daří se i z bílků z vajec vápenných, nesmějí býti však tato delší dobu z vápna vyňata, neboť pak bílky ty bývají řídké.

Pěnové vanilkové věnečky.

Vezmeme 20 dkg kusového cukru, který na kousky rozsekáme a každý jednotlivý kousek rychle ve studené vodě namáčíme, pak jej dáme do čistého nového kastrolu, (nebo též do starého, avšak velmi čistě vymytého, aby nebyl ani trochu mastný) vařiti s kouskem vanilky na velkou bublinu. To jest: uděláme z drátu očko, a když se nám cukr zachytí, foukneme; létají-li pěkné bubliny, jež se chvíli v celku udrží, jest cukr dosti. Cukr pak pomalu lijeme za stálého šlehání do pevného sněhu z 5 bílků, který jsme si mezi vařením ušlehalý a za stálého pomalého šlehání necháme vychladnouti. Pak přendáme na mísu a přidáme 7 dkg práškového cukru, zamícháme a dáme do kaučukového sáčku, v němž máme ozdobné nebo hladké trubičky. Na pomaštěný a moukou posypaný plech děláme různé tvary: Rohlíčky, kolečka, věnečky atd., necháme chvíli státi a dáme do dobře prohřáté trouby pozvolna (při pootevřeném) do žluta péci. Pak je ještě dáme buď do sušárny, nebo na kamna doschnouti. Nemáme-li kaučukového sáčku, upravíme si z kreslicího papíru kornout, který sešijeme, do špičky dáme trubičku, pravou rukou držíme kornout a levou dole určujeme tvary.

Pěnové rohlíčky s čokoládou.

Táž hmota a práce, ale do hotového sněhu přidáme 1–2 tabulky strouhané čokolády „Zora“ nebo lžičku kakaá.

Tyčinky skořicové.

Upravují se jako předešlé, jen místo čokolády přidáme půl lžičky skořice (podle libosti a chuti), děláme na pomazaný a moukou posypaný plech tyčinky. Upečené potřeme zavařeninou. Mohou se také vždy dvě dohromady spojit.

Maruščiny hubinky plněné.

Tatáž hmota a práce. Na pomazaný a posypaný plech tvoříme ozdobnou stříkačkou hubinky (tlačíme stříkačkou pomalu do kopečku), které upečeme a usušíme na kamnech. Pak je spodem vydlabeme a plníme šlehanou smetanou,

smíchanou s jahodami a vanilkou. Je-li to v zimě a není-li jahod, jen smetanovým sněhem a několika utlučenými jádru z vlašských ořechů. Jest to výtečné. Nemáme-li ani smetany, plníme jen malinovou zavařeninou. Ušlehanou smetanu s vanilkovým cukrem dáme do kornoutku a stříkneme do vydlabaných pusinek, jež pak kouskem toho těsta uzavřeme; nebo druhou nepatrně natřeme zavařeninou a s jinou spojíme (dvě hubinky dohromady).

Smetanová pěna. Na smetanovou pěnu musí býti smetana velmi hustá, odstředěná. Šleháme ji v kotlíku šlehačkou tak dlouho, až zhoustne, že by se krájeti mohla. V létě nutno ji šlehati v chladu nebo na ledě, aby se neutvořilo máslo. Šlehaná smetana chutná lépe, přidá-li se do ušlehané tuhý bílkový krém (na čtvrt litru smetany ze 2 bílků krém a 10 dkg cukru).

Hubinky hořké – falešné.

Tatáž hmota a práce; ale do této pěnové hmoty přidáme asi 5 dkg sladkých a 5 dkg hořkých mandlí (oloupaných a jemně ustrouhaných). Tvoříme hubinky na plech mazaný máslem a posypaný moukou, a pečeme jak dříve udáno.

Srnčí hřbet.

Čtyři žloutky, 8 dkg tlučeného cukru třeme půl hodiny; pak ušleháme z pěti bílků tuhý sníh, do kterého zašleháme 2 dkg tlučeného cukru, sníh k žloutkům zlehka přimícháme, rovněž i 10 dkg strouhaných neloupaných mandlí, 5 dkg strouhané housky a 6 dkg strouhané čokolády „Zora“.

Přidáme k tomu ještě špetku tlučené skořice, špetku nového koření a tlučeného řebíčku.

Vše zlehka promícháme, dáme do dobře vymazané, houskou nebo Zátkovou smaženkou vysypané formy, tak zvané „srnčí hřbet“ a pečeme zvolna asi půl hodiny.

Upečený polijeme čokoládovou polevou a vyšpikujeme ho na povrchu na nudličky krájenými mandlemi.

Čokoládová poleva.

10 dkg čokolády „Zora“ na misce dáme do trouby změknoti; pak přidáme k ní po troškách čtyři až šest lžic horké vody za stálého tření na kraji plotny až jest poleva pěkně utřená, lesklá. Pak nalijeme ji na upečený srnčí hřbet.

Hedinčiny řezy.

Nejlépe v porculánovém hmoždíři (aby těsto zůstalo pěkně bílé) utlučeme 10 dkg rozstrouhaných mandlí se 3 bílky v jemnou kašičku. Vyndáme a na misku dáme 10 dkg jemného práškového cukru, trochu vanilky a lehce vařečkou smícháme. Z 5 bílků a několika zrnek soli utlučeme sníh; když je již dosti hustý, zašleháme pomalu po troškách 10 dkg cukru. To vše se pak zlehka spojí vařečkou a přimíchají se 4 dkg sypké mouky. Na papír máslem pomazaný a moukou posypaný se těsto tence, na stéblo silně rozetře, hodně na povrchu pocukruje a dá

s plechem do prohřáté pootevřené trouby do žluta péci. Když se prst do něho neboří a nelípá, je dosti. Vychladlý se nařeže na 4 díly, namaže vanilkovým máslem (vrchní díl se nemaže) a poleduje rumovou růžovou fondánovou polevou; pak se nechá chvíli státi, až poleva trochu ztuhne, ne však docela – lámala by se. Ostrým nožem, namočeným v teplé vodě, se krájejí úhledné podlouhlé řezy, jež se pak zdobí buď na drobně sekanými pistaciemi (spaříme je jako mandle a jemně rozsekáme), neb ovocem v cukru zavařeným v podobě kvítků. Cukroví toto čerstvé není tak dobré, rozleželé je však výtečné chuti. V zimě dá se uchovati delší dobu.

Vanilkové máslo čajové.

15 dkg másla utřeme s 1 žloutkem, 7–9 dkg cukru a špetkou tlučené vanilky. Místo vanilky můžeme přidati 1 sáček vanilkového cukru. Osladíme podle chuti, jak sladké chceme míti. Jen ne příliš sladké upravit!

Kávové řezy.

Tatáž hmota a práce, ale potřeme kávovým máslem (na místě vanilky přidáme několik lžic silné černé kávy) a ozdobíme řezy kávovým máslem ozdobnou trubičkou, jak též při dortu kávovém uvedeno.

Rumová fondánová růžová poleva.

Poleva tato popsána vpředu; do hotové však dáme několik kapek růžového bretonu. Vydrží dlouho a může se uschovati v krabicích do zásoby.

Obloučky oříškové z bílků.

35 dkg oříšků, mandlí nebo švestkových jader se hrubě umele, nebo na tenké nudličky rozkrájí. Ze 6 bílků se ušlehá pevný sníh, do kterého se zašlehá pomalu čtvrt kg cukru, až je tak hustý, že se s ním ani hnouti nemůže. Přidáme ty oříšky nebo mandle a dáme s kotlíkem na plotnu a za stálého míchání vařečkou ode dna přivedeme skorem až do varu, ale vařiti se nesmí! Tvoří-li se mezi prsty nitka, pak namažeme teplé těsto na oplatky, jež jsme si dříve na pomoučeném vále připravily a slepily bílkem na kratší straně, tvoří se tak dlouhý pruh. Do těsta jsme přidaly dříve vanilku, štipku skořice, 2 řebíčky a trochu citronové kůry; necháme namazané na oplatkách asi hodinu státi (nabude to lesku). Vezmeme ostrý nůž a silný široký druhý, který na mandlové těsto položíme a tím ostrým nožem u hrany silného nože řízneme, nebo jinak by se nám oplatky zkroutily. Těsto dejme na obloučkovou formu pomazanou a moukou posypanou na plech, ty obloučky nařezané klademe jeden vedle druhého a dáme na třínožku do dobře prohřáté neuzavřené trouby péci. Když stříkneme na troubu a syčí, je dosti; pekou se asi 15–20 minut, naskočí a jsou krásné a chutné. Předpis ten je úsporný a dá až 45 kusů obloučků. Pro malou domácnost stačí polovina.

Obloučky čokoládové.

Tatáž hmota a práce, přidáme pouze citronové kůry nebo vanilky, 2 tabulky strouhané čokolády „Zora“ a ledujeme bílým ledem. Na upečené obloučky natřeme citronový led, necháme chvíli na stole zaschnouti a pak je dáme na chvíli do vlahé otevřené trouby doschnouti.

Bílkový led citronový. Jeden bílek, 20 dkg cukru, z půl citronu šťávy, třeme k jedné straně 1 hodinu, až jest led tak hustý, že se neroztéká, kápneme-li na talíř. Ledem obloučky potáhneme a dáme na 10 minut do trouby zapéci.

Žloutkové cukrovinky.

Nemáme-li zbylých žloutků na tyto uvedené cukrovinky, vezmeme celá vejčička; zbylých bílků upotřebíme na bílkové cukrovinky atd.

Máslové žloutkové koláčky.

Ty dělají se takto: dáme na namaštěný plech žloutky oddělené od bílků do trouby péci. Upečené zbavíme všech kousků bílků a na misku přes síto utřeme. V 17 dkg mouky rozdrolíme 17 dkg másla, přidáme 5½ dkg cukru, 2 upečené prolisované žloutky, trochu citronové kůry, z půl citronu šťávy zadělá se ½ vejčkem syrovým, vyválí se na vále moukou pomoučeném, vykrájejí formičkami koláčky atd., natírají vejcem, posypou sekanými mandlemi a dají do trouby prudčeji péci. Do upečeného koláčku může se dáti doprostřed zavařená višně; hezky to vypadá.

Poznámka; Žloutky se nejlépe vaří úsporně takto: Oddělíme bílky od žloutků a tyto dáme do skořápek vaječných do rendlíku naplněného vodou vařiti, ztuhnouti.

Žloutkové věnečky.

Dáme do trouby upéci neb uvařiti 6 žloutků, vystydlé přes síto prolisujeme neb jemně rozmačkáme. Třeme na misce čtvrt hodiny 9 dkg másla s 5 dkg cukru, přidáme po troškách prolisované žloutky a 10 dkg mouky, 1 lžici citronové šťávy. Stříkačkou s plíškem hvězdičkovým stříkáme na plech pomazaný máslem a posypaný moukou věnečky a necháme prudčeji péci. Pečené obalíme vanilkovým cukrem.

Ořechové lodičky.

6 upečených žloutků se na vále prolisuje, k tomu se přidá 21 dkg másla, rozdrolených v 21 dkg mouky, 7 dkg cukru, trochu citronové kůry, zpracuje se to dohromady v těsto a nechá státi asi ½ hodiny. Nato se tence vyválí, nakrájejí čtverečky a dají do formiček (lodiček). Prsty do formičky těsto tence vtlačíme a naplníme následující nádivkou:

Nádivka ořechová. Na hrubo válečkem rozmačkáme 10 dkg ořechů, které se spojí se třemi lžicemi smetany, s 5 dkg strouhané Zátkovy housky, 8 dkg cukru

a trochou tlučené vanilky. Touto hmotou formičky naplníme. Nahoru pak dáme pokličku z téhož těsta, přitlačíme ke straně a pečeme v dobře prohřáté troubě asi 15–20 minut. Upečené sypeme vanilkovým cukrem.

Trubičky (krémrole).

Do těsta, jak na ořechové lodičky upraveného, přidáme ještě půlku syrového vejce, dobře propracujeme; těsto vyválíme tenče, nakrájíme na obdélníky, na trubičku krémrolovou natáčíme a kraje dohromady spojíme; pomazeme žloutkem, posypeme cukrovou krupičkou a sekanými mandlemi. S tubičkami pečeme na plechu do žluta. Schladlé pak plníme bílkovým krémem, jak jsem již při máslových trubičkách uvedla.

Lodičky z Německého těsta. (Levné.)

Dáme na vál 10 dkg mouky, 5 dkg másla, dobře rozdrobíme, přidáme k tomu rovnou lžičku pečivového prášku Odkolkova a 2 dkg cukru, vše pak dobře promícháme. Přidáme k tomu 2 na tvrdo uvařené, přes síto protlačené žloutky, trochu citronové nebo pomerančové kůry, 1 lžici rumu, zaděláme vše v těsto, které dobře vypracujeme a necháme je ½ hodiny odpočinouti. Odpočínuté těsto tenčeji vyválíme, do formiček lodičkových nebo košíčkových vtlačíme, a naplníme následující nádivkou.

Jadéřková nádivka. Dvě lžice utlučených švestkových, slíkových nebo jiných jadérek smícháme se 4 lžicemi cukru, 2 lžicemi strouhané housky, s obsahem 1 sáčku vanilkového cukru a přidáme tolik mléka, abychom docílili vláchnou nádivku. Nádivkou tou naplníme uvnitř lodičky nebo košíčky a kouskem toho rozváleného těsta pokryjeme. Pečeme v dobře prohřáté troubě asi 20 minut. Upečené opatrně vyklopíme a vanilkovým cukrem posypeme.

Ovocný chléb.

Uvaříme napolo 12 dkg sušených švestek a 10 dkg sušených hrušek a to každé zvláště. Uvařené nakrájíme na tenčí kousky, přidáme k nim 5 dkg krájených oříšků, 6 dkg krájených datlí, 3 dkg krájených ořechových jader, 7 dkg fíků, 3 dkg v cukru naložené, nakrájené pomerančové kůry a 4 dkg citronátu.

Vše drobně usekané smícháme se 4 lžicemi alaše, maraskína nebo rumu a necháme to do druhého dne odležeti. Druhého dne přidáme k tomu ještě 3 dkg práškového cukru a dobře to promícháme.

Pak připravíme si následující těsto:

Na vál dáme půl kila mouky, do které rozdrolíme 15 dkg másla, přidáme k tomu 15 dkg tlučeného cukru, jeden pečivový prášek, trochu strouhané citronové kůry, utvoříme dolíček, zaděláme to jedním vejcem, šesti lžicemi mléka, dvěma lžicemi rumu a dobře to v tužší těsto vypracujeme, necháme je as půl hodiny odpočinouti.

Těsto rozválíme na vále na prst zvýší a část jeho asi jako dlaň velkou dáme stranou. Tento kousek těsta roztrháme nebo rozkrájíme na menší kousíčky a do připraveného ovoce ho zamícháme.

Rozválenou placku pokryjeme tím ovocem a svineme ji v šišku.

Dáme ji na pomazaný plech nebo do sucharové formy, potřeme žloutkem vodou zředěným a pečeme volně as tři čtvrti hodiny do růžova.

Upečenou dáme na mísu a teprve za několik dnů podle potřeby krájíme z ní ostrým nožem tenké krajíčky.

Tento ovocný chlebiček dá se velmi dlouho uchovati.

Ovocný chléb kynutý.

Upravíme si těsto podle předpisu „Vdolečky“, ale pouze z polovičního předpisu. Kousek vykynutého těsta dáme stranou, roztrháme ho na malé kousíčky do toho připraveného usekaného ovoce, promícháme; ze zbylého těsta vyválíme placku jako prst silnou, pokryjeme tím ovocem a zabalíme v podlouhlou šišku. Necháme jí ještě as čtvrt hodiny dokynouti a pak ji volněji as po ½–¾ hodiny do růžova upečeme.

Vanilkové rohlíčky.

24 dkg mouky, rozdrolíme v ní 20 dkg másla, přidáme 7 dkg cukru, 11 dkg rozstrouhaných mandlí se slupkami se spojí v těsto, z kterého se dělají na vále malé rohlíčky. Kladou se na suchý plech a pekou pomalu do žluta v pootevřené troubě. Upečené, teplé, se obalí vanilkovým cukrem. Čím jsou starší, tím jsou lepší.

Vanilkové kakaové rohlíčky.

Zpracujeme v těsto 24 dkg mouky, 20 dkg másla, 12 dkg mandlí, 9 dkg cukru, 2 dkg kakaa; pomocí trubičky s hvězdičkou děláme na suchý plech rohlíčky, necháme půl hodiny ztuhnouti a pak v dobře prohřáté troubě 10 až 15 minut do žluta pečeme. Upečené rohlíčky ve vanilkovém cukru obalíme.

Jadéřkové rohlíčky. (Levné.)

Smícháme na vále 12 dkg mouky se 4 dkg cukru a rozdrolíme v tom 7 dkg másla; pak přidáme rovnou 1 lžičku „Odkolkova“ pečivového prášku a 6 dkg tlučených švestkových jadérek, vše dobře promícháme a v těsto spojíme – prohněteme. Z toho těsta tvoříme pak menší rohlíčky, které klademe na nepomaštěný plech a volně do žluta as 15 minut pečeme. Upečené za tepla v talíři ve vanilkovém cukru obalíme.

Poznámka: Místo jadérek může se vzít 6 dkg strouhaných vlašských ořechů.

Mandlové kousky.

12 dkg cukru, též tolik celých mandlí a mouky, 2 vejce, 10 tlučených řebíčků, na špičku nože tlučené skořice, 10 tlučených skořicových květů, z 1 citronu a z 1 pomeranče strouhanou kůru, 1 lžičku na kostičky krájeného citronátu a na špičku nože amonia (spěšné droždí cukrářské) neb 1 sáček pečivového prášku Odkolkova (lépe však hodí se na toto cukroví amonium), spojíme dohromady v těsto, vyválíme v dlouhé 2 šišky a dáme na maštěný plech rychle do růžova péci. (10–15 minut.) Když se prst neboří, jsou dosti. Za tepla se nakrájejí dlouhé tyčinky. Cukroví toto jest dobré a nechá se též dlouho uchovati. Protože těsto rychle řídne, tedy nutno jím rychle pracovati (na dobře posypaném vále).

Srdéčka mandlová.

6 dkg oloupaných strouhaných mandlí se utře s 1 vejcem, 11 dkg cukru, 7 žloutky a tře se ¼ hodiny k jedné straně. Přidá se ze 7 bílků tuhý sníh, 11 dkg mouky se do toho lehce vařečkou zamíchá, na pomazaný papír na pečicím plechu na prst silně rozetře a do žluta upeče. Za tepla z upečeného těsta vykrajují se formičkou srdéčka a slepí následující nádivkou:

Mandlová nádivka. 11 dkg loupaných strouhaných mandlí se v hmoždíři jemně utluče s přidáním 2 lžic vody, trochy citronové kůry (aby tato mandlová hmota byla vláčná) a přidá se 7 dkg cukru. (Výtečné jest, přidáme-li mezi mandle několik hořkých.) Tím srdéčka slepíme a růžovou rumovou polevou ledujeme. Doprostřed každého srdéčka dáme malou růžičku, vyřezanou z nakládaného ovoce a z lístků angeliky, jak je v dortech uvedeno.

Legionářské řezy.

Na vál dáme 18 dkg mouky, 10 dkg másla nebo sádla, 4 dkg cukru, dobře vše rozdrolíme, přidáme 1 rovnou lžičku pečivového Odkolkova prášku, trochu citronové kůry, 1 žloutek, 1 lžici citronové šťávy a zpracujeme vše v tužší těsto, které na prst silně vyválíme a dáme na plech. Pak potřeme marmeládou a následující hmotou:

Kakaová hmota. Ze 4 bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého pomalu zašleháme 10 dkg cukru, zamícháme 2 dkg kakaa a přidáme 5 dkg tlučených jader nebo mletých oříšků aneb mandlí. Nyní dáme kotlík s hmotou na plotnu a nahříváme, až se nám mezi prsty tvoří nit. Odstraníme s plotny, přidáme špetku skořice, řebíčku; trochu prochladou hmotu nalijeme na připravené syrové těsto a necháme ještě asi 1 hodinu státi. Pak pečeme asi 20–25 minut v dobře prohřáté troubě. Neboří-li se nám prst, jest dosti. Z upečeného krájíme úzké řezy. Jsou velmi dobré a dají se dlouho udržeti.

Kiliánkovy dortíčky.

8 dkg másla se utře se lžicí cukru a 2 tabulkami „Zora“ čokolády, kterou jsme nechaly dříve v troubě změkknouti. Přidáme do toho hrst oloupaných

a rozkrájených lískových oříšků, dobře vše spojíme, čajové oplatky (vafličky) tím na prst vysoko namažeme a druhou oplatkou přikryjeme. Pak necháme ve studenu ztuhnouti. Jsou-li hodně ztuhlé, rozkrájíme je ostrým nožem na dortíčky, poledujeme kávovou polevou a posypeme sekanými pistaciemi. Dají se dlouho udržeti.

Zázvorky.

Na vál dáme 15 dkg mouky, 15 dkg cukru, 2 žloutky, 1 celé vejce, trochu citronové kůry, 1 lžičku strouhaného zázvoru, na špičku nože tlučeného amonia (cukrářské droždí), zaděláme v tuhé těsto a asi čtvrt hodiny hodně rukou vypracujeme. Těsto rozválí se na pomoučeném vále a formičkou se různé zázvorkové tvary vykrájíme, aneb se rukou utvářejí tvary v podobě zázvoru, které se přes noc nechají na pomazaném plechu státi a druhý den se pomalu asi 15–20 minut pekou. Zázvorky čerstvé jsou vždy tvrdé; jsou chutnější, jsou-li již několik dní upečené.

Jemné zázvorky nahřívání, viz kniha má: „Vzorná domácnost“ neb „Cukrovinky“.

Ořechový závin.

Na míse třeme 4 žloutky a 6 dkg tlučeného cukru asi čtvrt hodiny, k čemuž přidáme trochu citronové kůry. Ze 4 bílků ušleháme pevný sníh a do něho, když je skoro dosti, zašleháme po trochách 2 dkg cukru. Sníh tento přidáme k oněm utřeným žloutkům, zlehka zamícháme a k tomu přidáme ještě 6 dkg mouky a 3 dkg rozpuštěného, vychladlého másla. Dáme na máslem namazaný a moukou posypaný plech na prst silně rozetřené těsto do dobře prohřáté trouby péci. Když se prst neboří, jest dosti. Upečené natřeme následující nádivkou:

Ořechová nádivka. Utřeme 10 dkg čajového másla, 7 dkg cukru a trochu vanilky, až se pění. Pak se do toho dá 10 dkg utlučených nebo rozemletých ořechů, dobře vše smícháme a tím upečené těsto pomažeme a zavineme (zrolujeme). Poleduje se punčovou neb maraschinovou polevou a ořechovými půlkami se nahoře závin ozdobí. Přes ně se též trochu polevy přelije. Jest výtečný a vydrží delší dobu. Když jej krájíme, namáčíme nůž do teplé vody.

Piškotové rohlíčky.

Ušleháme ze 4 bílků a několika zrněk soli sníh. Když jest skoro dosti, přidáme za stálého šlehání po trochách 5 dkg cukru. Žloutky třeme zvlášť na míse s 2 dkg cukru a trochou citronové kůry. Když jest sníh pevně s cukrem zašlehán, přidáme utřené žloutky a vařečkou zamícháme zlehka 8 dkg mouky. Těsto dáme do pytlíku a hladkou trubičkou děláme na plech, máslem pomazaný a moukou posypaný, rohlíčky, které nahoře ocukrujeme a dáme do dobře prohřáté trouby péci 10–15 minut. Upečené nožem přiřízneme, aby byly stejné, 2 a 2 slepíme meruňkovou zavařeninou a nahoru též na rohlíček tu a tam kápneme zavařeninu. Rumovou polevou ledujeme a necháme polevu na nich na vále uschnouti.

Griliášové pracinky.

Dáme do velmi čistě vymytého kastrolu 40 dkg práškového cukru, který necháme na plotně, míchajíce, ho novou vařečkou, až je hezky žlutý (tekutý). Dáme tam 30 dkg jemně rozsekaných oloupaných mandlí a necháme v cukru var přejít (pozor však, aby se nám to nespálilo, neboť cukr se rád přepálí a bylo by to zahořklé). Toto těsto tence vylijeme na máslem pomazaný plech a teplé kousky do formiček (praciček), též máslem vymazaných, jablíčkem neb citronem vtlačujeme. Za chvíli pak z formiček opatrně vyndáme a necháme ztuhnouti. Cukroví toto jest výtečné a hodí se též k plnění zmrzlinou, jak jest při zmrzlinách uvedeno.

Mandlové pracinky, viz kniha má: „Příležitostné hostiny“.

Griliášové bonbony z burských oříšků.

15 dkg práškového cukru na čisté pánvi rozpustíme do žluta, přidáme 12 dkg usekaných burských oříšků, necháme je v cukru několik varů přejít, nikoliv ale snad zhnědnouti. Hmotu vylijeme na pomaštěný plech do výše prstu a nožem ve vodě máčeným srovnáme. Po chvíli kousek uřízneme, na prkénku, vodou navlhčeném, rychle z něho tenčí šištičku utvoříme, z které pak nožem kratší kousky ve tvaru bonbonu nakrájíme.

S griliášem musíme pracovat rychle (dokud jest totiž teplý – jest poddajný).

Tyčinky k čaji.

Na vál dáme čtvrt kg mouky, 12 dkg práškového cukru, do toho rozdrobíme 5 dkg másla, přidáme na špičku nože natronu, dvě až tři lžíce smetany nebo punše, jeden žloutek, špetku citronové kůry neb tlučené vanilky, vše dobře spolu promícháme, vypracujeme v těsto, které v krátké tenké šišky vyválíme. Dáme je na pomaštěný, moukou posypaný plech, potřeme vejcem, posypeme cukrovou krupicí neb krystalovým cukrem, neb i mákem a prudčeji pečeme as 10–15 minut do žluta. Upečené za tepla obalíme vanilkovým cukrem.

Anýzové koláčky.

Na mísu dáme dva žloutky a 9 dkg tlučeného cukru, třeme to as 15 minut, pak přidáme 8 dkg mouky, na špičku nože Odkolkova prášku pečivového a chvíli ještě třeme.

Na bílé oplatky na plechu položené, děláme z hmoty malé hromádky a povrch jich špetkou tlučeného anýzu posypeme. Do žluta upečené pak rychle s plechu sundáme.

Čokoládové věnečky.

5 dkg másla, 10 dkg mouky rozdrolíme a přidáme špetku pečivového prášku s troškou mouky promíchaného, 4 dkg strouhané čokolády „Zora“, 3 dkg cukru, špetku tlučeného badiánu; s 1 žloutkem zpracujeme to v těsto. Vyválíme

na stéblo silně, vykrajujeme věnečky, které pak v mírně vyhřáté troubě asi po čtvrt hodiny pečeme. Upečené ledujeme touto polevou: Utřeme jeden bílek, s 5–6 dkg cukru, jednou lžící citronové šťávy; dobře utřenou polevou potřeme upečené věnečky a necháme je oschnouti.

Máslové košíčky jahodové.

Na vál dáme 7 dkg másla, 9 dkg mouky a 3 dkg tlučeného cukru. Vše dohromady rozdrobíme, přidáme na špičku nože tlučeného amonia, které jsme dříve s trochou mouky smíchaly, a 1 žloutkem vše zaděláme. Těsto se řádně válečkem vytluče. Potom se těsto na pomoučeném vále tence vyválí a do malých košíčkových formiček lehce vtlačí. Formičky ty kladou se na plech a těsto v nich se do hnědožluta upeče. Upečené se opatrně vyklopí a naplní tímto krémem:

Bílkový krém. Do vychlazeného kotlíku dáme 3 bílky a několik zrnek soli. Necháme to pak chvíli v chladu státi. Mezitím navážíme asi 15 dkg kostkového cukru a každý jednotlivý kousek ve vodě namočíme, na malý rendlík házíme, přidáme kousek vanilky a necháme vařit. Jakmile se cukr počíná vařit, počneme se šleháním sněhu. Vařený cukr za stálého šlehání do tuhého sněhu nalijeme, až nám krém zhoustne. (Cukr vaříme na velkou bublinu.) Do vychladlého, hustého krému přidáme hrst rozmačkaných lesních jahod a krémem tímto plníme upečené košíčky. Povrch ještě hustě posázíme jahodami.

Máslové košíčky jahodové (levné).

Práce jest tatáž; poměr jest tento: 4 dkg másla, 9 dkg mouky, 3 dkg tlučeného cukru dohromady rozdrolíme, přidáme 1 lžičku pečivového prášku, 1 žloutek, 1 lžící rumu a 2 lžíce mléka.

Desertní pečivo (cakes).

Rovných 70 lžic (½ kg) bílé mouky, 1 rovnou lžící pečivového prášku a 15 lžic (20 dkg) tlučeného cukru, dobře smísíme a rozdrolíme v tom 12 dkg „Smetolu“ neb másla. Zaděláme 4–5 lžicemi mléka, 2 lžicemi rumu a 1 vejcem v tužší těsto, přidáme k tomu 6 lžic strouhaných ořechů nebo tlučených jader švestkových a sáček vanilkového cukru. Na pomoučeném vále těsto vyválíme na stéblo silně; z poloviny vykrajíme koblihovým tvořítkem menší koláčky, z druhé poloviny též takové koláčky, ale tyto ve středu likérovou sklenkou vypíchneme. Prvé koláčky potřeme marmeládou, vypíchnutými koláčky je pokryjeme a žloutkem potřeme. Místo koláčků můžeme z těsta tvořit preclíčky nebo rohlíčky, které v krystalovém cukru, nebo máku obalíme. Pečeme v mírně prohřáté troubě asi 15 minut do růžova. Toto pečivo, jest velice chutné a dá se dlouho udržet!

Jemné tyčinky k čaji.

21 dkg mouky, 7 dkg másla, 7 dkg cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 2 celá vejce a na špičku nože tlučeného amonia se na vále zpracuje v těsto. Pak se vyválí

v tenké tyčinky. Dávají se na pomazaný, moukou posypaný plech a upekou do bledožluta. Upečené obalují se ve vanilkovém cukru.

Škvarkové dortíčky.

Čtvrt kg škvarků se utře neb na strojku umele, promíchá se se čtvrt kg mouky Loupalovy V. L. B., pak přidá se v 1 lžici mouky dobře rozmíchaného půl Odkolkova pečivového prášku, 10 dkg tlučeného cukru, půl lžičky tlučeného, skořicového květu, špetku tlučeného řebíčku a nového koření a dobře se to spolu promíchá. Zaděláme to 1 celým vejcem a 1 žloutkem v tužší těsto, které se dobře propracuje; je-li příliš mastné, tedy přidá se ještě trochu mouky. Dokonale vypracované vyválí se na stéblo silně a nechá se odpočinouti as půl hodiny. Tvořítkem na koblihy vykrajují se koláčky; polovina koláčků vypíchne se ve středu likérovou sklenkou nebo tvořítkem na máslové trubičky a tyto věnečky potrou se na povrchu rozkverlaným žloutkem a poházejí na nudličky nakrájenými mandlemi neb oříšky. Do růžova upečené koláčky potrou se zavařeninou na jedné straně, na ně položí se ty vypíchnuté upečené věnečky tak, že tvoří menší dortíčky. Na místě sypání oříšky mohou dortíčky se ledovati touto

polevou:

1 vrchovatá lžice tlučeného cukru, 1 žloutek a 1 lžice rumu trou se do zhoustnutí. Pak se jí upečené dortíčky ledují a nechají se chvíli v troubě oschnouti.

Kornoutky.

10 dkg jemně mletých mandlí nebo tlučených jadérek švestkových se utluče v hmoždíři s jedním bílkem na jemnou kašičku, která se vyndá na misku. Do ní se přidá 5 bílků, 17 dkg cukru a 10 dkg mouky. Vše se dobře promíchá, aby z toho byla řídká kaše. Není-li to dosti řídké, přidáme ještě 1 bílek. Na plech pomazaný a moukou posypaný se dělají lívanečky jako papír tenoučké a dají se rychle péci. Když začínají žloutnouti, jsou dosti. Vezmeme dřevěnou kornoutkovou formičku (kužel) a rychle lívanečky za tepla kolem ní otočíme. Pracujeme to však na kraji trouby co možná nejrychleji, neboť vychladlé by se zlámaly a nedaly stočiti. Stočené dáme nahoře ve vlahé troubě chvíli doschnouti. Takto upravené kornoutky se podávají k zmrzlině; jinak mezi cukrovinkami je plníme bílkovým krémem, který je udán při kremrolích, a plníme je rybízem nebo jahodami.

Královéhradecké řezy.

6 celých vajec, 3 žloutky a 10 dkg cukru pilně na plotně šleháme, až je hmota teplá tak, aby v ní vydržel prst (na šlehání a ohřátí záleží zdar těsta). Když je to dosti ohřáté, dáme s plotny a šleháme, až to vychladne. Do vychladlého zamícháme vařečkou 10 dkg mouky a 10 dkg rozpuštěného vychladlého másla. Dáme to do papírového pekáčku, vymazaného máslem a vysypaného moukou, do dobře prohřáté trouby asi 10–15 minut péci. Papírový pekáč děláme následovně:

Vezmeme silnější papír a rohy jeho sešpendlíme, takže se nám utvoří nízký pekáček. Vychladlé těsto rozřízneme a plníme následující nádivkou:

Nádivka. Vezmeme 5 dkg dobrého tvarohu a přes síto jej prolisujeme. Utřeme 10 dkg čajového másla, 10 dkg tlučeného cukru, špetku jemně tlučené vanilky a dobře zatřeme v prolisovaný tvaroh. Různé naložené ovoce (kompot) jako ananas, ořechy, hrušky, višně, kousek „gelée“ z malinové zavařeniny, to vše na kousky rozsekáme a s tvarohem smícháme. Díl rozříznutý na 2 prsty vysoko pokryjeme touto nádivkou a druhým dílem pečeného těsta přikryjeme a necháme do druhého dne ztuhnouti. Pak teprve ledujeme růžovou fondánovou polevou a sekanými pistaciemi poházíme. Ostrým nožem v teplé vodě máčeným řezy na 2 prsty široké krájíme, když nám poleva trochu ztuhla. Řezy ty jsou velice jemné a výtečné chuti.

Medové ořechové řezy.

7 dkg medu necháme na kraji plotny rozehřátí. Ušleháme ze 3 bílků tuhý sníh, do kterého zašleháme 20 dkg cukru. Do toho nalijeme rozehřátý med a třeme pilně půl hodiny. Pak do toho vsypeme ze 40 ořechů rozsekaná jádra, dobře promícháme a natřeme na oplatky nožem v teplé vodě máčeným; rukou též ve vodě máčenou vše urovnáme, přikryjeme oplatkami, zatížíme prkénkem a druhý den krájíme z toho řezy.

Salám Pepíčkův.

28 dkg cukru, 1 dkg tlučené skořice, 22 dkg se slupkami strouhaných mandlí, 4 tabulky strouhané čokolády, 7 tlučených řebíčků, 7 dkg oloupaných, napříč krájených mandlí, 7 dkg citronátu na kousky krájeného, z 1 citronu kůra, z 1 pomeranče kůra, k tomu se přimíchají 3–4 bílky, dá se to na mírný oheň a míchá se tím, aby se to vše dohromady spojilo. Na vál se dá hrubě tlučený cukr a v něm z oné hmoty vyválí dlouhá šiška, zabalí do bílého papíru cukrem poprášeného a dá do studena. Druhý den se krájí jako salám. Vydrží dlouho.

Perníkové řezy.

Na vále smísíme 17 lžic žitné mouky neb černé mouky pšeničné, 1 sáček perníkového, nebo pečivového prášku Odkolkova (dáme-li prášek pečivový, tu musíme přidat špetku tlučené skořice, badiánu, řebíčku a feniklu) a 6 lžic cukru. V hrnečku smísíme 5 lžic teplé vody nebo mléka s 3 lžicemi hustého syrubu, 1 vejcem a tím zaděláme mouku v řídké těsto. Rozválíme je pak v tenčí placku, polovinu potřeme povidly, poházíme jádry ořechů, přeložíme a dáme na půl hodiny volněji péci. Upečenou krájíme v tenké řezy. Místo povidel můžeme dát syrové borůvky nebo ostružiny.

Medové řezy upravujeme tímže způsobem, pouze na místě syrubu použijeme medu.

Jemné medové cukrovinky viz mou knihu: „Příležitostné hostiny a cukrovinky.“

Perník ke strouhání.

Smícháme na míse půl kg chlebové neb žitné mouky s obsahem sáčku perníkového prášku. V hrnku asi litrovém smísíme čtvrt litru teplého mléka se čtvrt litrem syrobu, 1 vejcem, dobře vše rozkverláme a mouku tím v hustší těsto, než je lívancové, zaděláme. Nalijeme pak na vymazaný pekáč a pečeme zvolna asi $\frac{3}{4}$ hodiny. Mezi pečením potřeme perník asi dvakrát rozředěným syrobem. (Na místo syrobu můžeme vzít med.) Upečený perník nařežeme na plátky a schováme v suchém místě k další potřebě.

CUKROVINKY NA VÁNOČNÍ STROMEK.

(Více vhodných předpisů najdete v mé knížce „Cukrovinky“.)

Bílkové věnečky, skořicové rohlíčky a čokoládové věnečky uvedla jsem již v dřívějších předpisech.

Falešné (hořké) hubinky.

uvedla jsem taktéž dříve; spojíme vždy dvě k sobě zavařeninou, doprostřed jich dáme úzký přeložený proužek papíru k zavěšení.

Mandlové cukrovinky.

Mandlová hmota. Půl kg jemně strouhaných, loupaných mandlí spojíme s půl kg jemně tlučeného cukru a 1½ bílkem, abychom docílily těsta hustého, ne však tvrdého. Kousek tohoto těsta dáme do porculánového hmoždíře a jemně na kašičku utlučeme; tak pokračujeme, až máme vše zpracováno. Z takto připraveného těsta tvoříme následující cukrovinky.

Ořechy.

Podle toho, kolik jich chceme udělati, oddělíme si tolik těsta a rozdělíme je na dva díly. Jeden necháme bílý a do druhého dáme 1–2 tabulky strouhané čokolády „Zora“ a dobře propracujeme. Vezmeme dřevěné tvořítko, destičku, ve které jest vyřezán tvar jádra ořechového i tvar skořápky (koupíme ji v každém větším obchodě s kuchyňským nádobím a potřebami), vysypeme vždy tvar, který chceme dělati, tlučeným cukrem, vložíme jeden kousek bílého těsta do formičky jádrové a kousek tmavého těsta do formičky skořápkové, trochu těsto ve formu zatlačíme, pak do destičky udeříme a hotové tvary nám vypadnou. Nato slepíme vždy bílou půlku s půlkou tmavou bílkem v celek, mezi půlky vložíme přehnutý proužek papíru k zavěšení a dáme na kamna uschnouti.

Švestky.

Z téhož těsta upravíme v ruce tvar švestek a necháme několik dnů schnouti, pak napícheme na špejli, omočíme v čokoládové polevě a zapícheme pak špejli do syrového seříznutého bramboru, aby se nám poleva nepoškodila. Když je to suché, vezmeme stopky od švestek (třeba sušených), nahoře je do švestek vtlačíme a pak švestky v jemně tlučeném cukru málo obalíme, aby měly vzhled čerstvě utržených.

Čokoládová poleva. Vezmeme 20 dkg sekaného cukru, každý jednotlivý kousek smočíme ve studené vodě a vaříme ho pak na nit. Mezitím necháme v troubě změkknouti 2 tabulky čokolády „Zora“ a za stálého míchání do ní cukr na kraji plotny lijeme. Švestky pak touto polevou lžičkou poléváme. Zhoustne-li nám poleva, přidáme 1–2 lžičky teplé vody.

Třešně.

Z mandlového těsta uděláme kuličky, které nožem nahoře tak zrýhujeme, aby vypadaly jako srdcovky. Doprostřed dáme uschované višňové stopky, které jsme při nakládání ovoce anebo v létě pro tuto potřebu uložily. Nemáme-li takových stopek, pak dáme do nich nějaké tenké větvičky ze zahrady, aby těsto udržely. Zapíchneme je do těsta a nahoře hodně přimáčkneme, aby v něm držely. Když uschnou (asi za hodinu), obarvíme je červeným bretonem pomocí menšího štětečku. Můžeme též rozpustit trochu šafránu ve vodě a tím třešničky na žluto obarvit.

Jablíčka.

Z těsta svrchu uvedeného tvoříme malá jablíčka, opatříme je stopkami a dolů na místo bubáku zapíchneme řebíček; malujeme je jako třešničky.

Hruštičky.

Děláme je rovněž tak jako jablíčka a malujeme, jak udáno.

Hříbečky.

Upravíme si těsto jako při ořeších, jedno bílé a druhé tmavší, zbarvené čokoládou; z bílého tvoříme nožky hříbků a z tmavšího kloboučky. Pak slepíme klobouček s nožkou bílkem a prsty trochu přitlačíme. Hříbkové kloboučky můžeme též opatřit čokoládovou polevou, jak jsem uvedla u švestek.

Kaštanové cukrovinky.

Naříznuté jedlé kaštany hodíme do vařící vody uvařit. Když jsou měkké, oloupáme je a na sítu prolisujeme. Dáme pak tolik kaštanů jako jemného cukru, přidáme trochu citronové kůry a rumu, aby z toho bylo tuhé těsto.

Kaštany.

Z takto připraveného těsta vytvoříme rukou tvar kaštanů, které poledujeme čokoládovou polevou, jak uvedeno při švestkách; nahoře uděláme z bílé bílkové polevy menší tečku a opatříme hotové kaštany k zavěšení papírovou páskou – ouškem.

Třešně, švestky atd.

můžeme vypracovat i z této hmoty podle návodu vpředu uvedeného.

Slívy zelené (ryngle).

Z tohoto těsta vytvoříme malé kouličky v podobě slivek, na kterých uděláme nožem po straně rýhy, jak jsou na pravých. Uděláme si hustou zelenou polevu, kterou slívy polijeme a přiděláme k nim stopky k zavěšení.

Zelená poleva na několik rynglí, 15 dkg cukru, 1–2 lžíce vody, lžící rumu a 2–3 kapky zeleného bretonu třeme, aby byla poleva zelená a hustá; tou pak je ledujeme.

Cukrovinky ze zavařeniny.

Vezmeme několik lžic šípkové zavařeniny, dáme ji do čtvrt kg tlučeného cukru, kápneme trochu citronové šťávy a přidáme čtvrt kg jemně strouhaných loupáných mandlí. To vše spojíme v tuhé těsto, z něhož tvoříme následující cukrovinky:

Věnečky.

Vezmeme menší kousek tohoto těsta, vyválíme je v tenkou nudličku a vždy dvě takové nudličky spleteme v podobu menšího věnečku, který posypeme krystalovým cukrem nebo též pistaciemi.

Vánočky.

Z tenkých nudliček z tohoto těsta vyválených splétáme malé vánočky, posypeme je krystalovým cukrem a pistaciemi a na kamnech usušíme.

Párky.

Čistý tenký motouz obalíme tímto těstem v podobě párků a necháme na kamnech zaschnouti.

Třešničky, jablíčka a hruštičky

pracujeme z tohoto těsta právě jako z mandlového.

Ořechové cukroví.

Čtvrt kg strouhaných lístkových nebo vlašských oříšků, ¼ kg tlučeného cukru, trochu vanilky, citronové kůry a skořice, asi 3–4 bílky smícháme na hustou kaši a necháme přikryté nějakou hodinu státi. Pak hodně třeme as půl hodiny. Utřené těsto dáme do stříkačky s ozdobnou trubičkou a tvoříme z něho na pomazaný a moukou posypaný plech různé kousky: věnečky, rohlíčky, srdéčka atd., které posypeme pak cukrovou krupicí a pečeme v pootevřené prohřáté troubě do zlatova.

Oplatkové ořechy.

Utřeme 17 dkg dobrého másla do pěny, pak přidáme 20 dkg vanilkového cukru, několik lžic silné černé kávy, dobře vše rozetřeme a přidáme 14 dkg na hrubo tlučených ořechových jader. U cukráře koupíme oplatkové ořechy (asi 40 kusů) a tou utřenou hmotou půlky ořechů plníme a doprostřed nich dáme přehnutý proužek papíru neb stužky na zavěšení; půlky k sobě přitiskneme.

O mouce.

Mouka na pečivo má býti vždy suchá, čerstvá a poznáme ji lehce podle příjemné vůně a zasládlé chuti; barva její jest bílá, slabě zažloutlá. Vlhká, stuchlá mouka brzy se kazí a jest zdraví škodlivá. Mouka kupovaná u hokynáře nebo kupce, kde bývá v krámě vlhko, bývá vždy vlhká a proto doporučuje se kupovati mouku ve větším množství buď z mlýna, neb od krupaře, kde pravidelně koupíme mouku suchou. K uschování mouky hodí se nejlíp suchá spíže, ve které umístí se truhla, tak zvaná moučnice s víkem, aneb skříňka se zásuvkami, ve kterých ji dlouho čerstvou a suchou udržíme. Před upotřebením jest nutno mouku prosít, čímž jí zkypríme, v zimě ji pak na kraji plotny v míse poněkud zahřejeme, neboť se z ní lépe pracuje, zejména těsta kynutá.

U nás již delší dobu, ač bezdůvodně a nehospodářsky, protežují hospodyňky tak zvanou mouku uherskou, krupičkovou, která zdá se jim nejlepší; nyní však, kde i u nás zřízeny jsou mlýny moderní, lze koupiti i podobnou mouku, která hodnotně jest mnohem lepší mouky uherské, která bývá pravidelně znečištěna moukou jinou, na př. kukuřičnou neb luštěninovou.

V poslední době pobouřeny byly hospodyně zprávou, že do prodeje uvedena bude mouka jednotná, tak zvaná jednomletá, nebo podle jejich trpkých zkušeností z války domnívaly se, že to bude mouka černější, z které nebudou moci opět řádného moučnicku upravit.

Obavy tyto, mám za to, že byly nesprávné.

Byla mně před nějakou dobou dána na zkoušku jednomletá mouka patent VLB. firmy V. Loupal ze Star. Kolína a tu po mnoha přísných zkouškách ve škole kuchařské shledala jsem, že při správném postupu práce dá se z ní připravit pečivo kypré, chutné, které se i po delší dobu vláčným udrží a tak nevysychá jako pečivo z mouky uherské. I knedlíky z mouky jednomleté s přidáním jedné nebo dvou hrstí jemné krupičky uspokojí každou hospodyňku.

V zájmu našich státních financí, jakož i proto, že mouka tato bude levnější, jest záhodno, aby se každá hospodyňka sama o těchto dobrých vlastnostech naší mouky jednomleté přesvědčila a také pak ji i kupovala, neboť dovozem jiné dražší mouky, hodnotou ne lepší, poškozují se nejen náš mlynářský průmysl, ale značnou měrou i naše důležité pro nás zemědělství.

Bude-li naše příští jednomletá mouka taková, jako byla ta mně na zkoušku poslaná, pak hospodyně budou s ní jistě plně spokojeny a nebude proti ní zajisté žádných stížností.

Hradec Králové-Pouchov, v lednu 1925.

PEČIVO.

Piškotová bábovka.

Dáme as do třílitrového kamenného hrnku 5 celých vajec, čtvrt kg tlučeného cukru, z půl citronu šťávu a z 1 citronu strouhanou kůru. Hodinu stejnoměrně bez přestávky šleháme. Do ušlehaného zamícháme zlehka vařečkou 23 dkg sypké mouky. Těsto nalijeme do železné nebo kamenné bábovky, vymazané a moukou vysypané a pečeme v dobře prohřáté troubě zvolna asi $\frac{3}{4}$ hodiny. (Trouba nesmí býti ani horká, neboť by se na bábovce udělal škraloup a buchta by zvodnatěla, aniž málo teplá, neboť by se zase těsto srazilo a dlouhými pečením vysušilo.) Zdar této bábovky záleží na stejnoměrném šlehání a pečení, pak se bábovka zdaří, nabude, jest jemná a vydatná. Chceme-li míti bábovku lepší, pak můžeme do těsta přidati několik rozsekaných mandlí a citronátu. Bábovka taková hodí se dobře pro nemocné.

Jubilejní bábovka.

Dáme do kotlíku 6 celých vajec, 3 žloutky, 10 dkg cukru a šlehačkou na kraji plotny tak dlouho šleháme do husta, až nám v tom šlehačka zůstává státi. Záleží na stejnoměrném šlehání a pak na tom, abychom hmotu přílišným horkem nespářily, aby se bábovka ta zdařila. Ušlehanou hmotu sejmeme s plotny a šleháme dále do vychladnutí; pak k ní zlehka vařečkou zamícháme 10 dkg sypké mouky a 10 dkg vlahého másla, trochu citronové kůry a sáček vanilkového cukru, nato těsto vylijeme do máslem vymazané a moukou vysypané bábovky. Pečeme v dobře prohřáté troubě; bábovka tato jest lehoučká jak peří a jemné chuti.

Třená, kynutá bábovka.

Na kamenné míse třeme 11 dkg másla po čtvrt hodiny, pak přidáme trochu citronové kůry, na špičku nože vanilky a dvě strouhané hořké mandle. Mezi stálým třením přidáme 2 celá vejce, 1 žloutek, 10 dkg cukru a třeme ještě asi čtvrt hodiny. Pak přidáme 40 dkg mouky, 3 dkg zkynutého droždí, půl lžičky soli, půl litru mléka neb smetany, vařečkou řádně vypracujeme v řídkší těsto, nalijeme do bábovky máslem vymazané, mandlemi vyložené a necháme as $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ hodiny v teple zvolna kynouti. Pečeme ji v dobře vyhřáté troubě as hodinu. Do těsta můžeme přidati mandle, hrozinky neb citronát.

Kynutá jednoduchá bábovka.

Třeme na míse dvě lžíce margarínu Smetol, pak přidáme 3 lžíce tlučeného cukru, sáček Odkolkova cukru vanilínového aneb lžičku strouhané citronové neb pomerančové kůry, třeme dále do pěny, pak přidáme ještě 1 nebo 2 žloutky a třeme to ještě as čtvrt hodiny. V hrnečku vlahého mléka rozpustíme dvě kostky cukru, přidáme 3 dkg kvasnic, rozkverláme a necháme to zkynouti. Dáme na mísu

půl kg proseté mouky, dáme ji na kraj plotny zahřáti, přidáme utřený tuk s kváskem a zaděláme ji as půl litrem vlaheho mléka, špetkou soli v těsto, které dobře vypracujeme, aby bylo vláčné a dáme je as na půl hodiny kynouti. Zkynuté vyválíme na pomoučeném vále na silnější placku, kterou posypeme čtyřmi strouhanými tabulkami perníku, trochou skořicového cukru, dobře to pokropíme rozpuštěným, vlahým margarinem Smetolem a svineme v buchtu. Dáme ji do bábovky dobře omastkem vymazané na kamna asi ¼ hodiny dokynouti. Pečeme ji v dohře prohřáté troubě as 40–60 minut do růžova. Nejlepší jest bábovka z ohnivzdorného porculánu značky Diamant, v které se velmi dobře peče. Vyzkoušíme ji píchnutím špejlí (je-li špejle po vytáhnutí z bábovky suchá, pak jest již dosti), vyklopíme ji opatrně a za tepla sypeme ji tlučeným cukrem, do kterého přidaly jsme sáček vanilínového cukru Odkolkova.

Prášková bábovka.

Třeme 5 dkg čerstvého a 4 dkg převařeného másla v kamenné míse do pěny, pak přidáme 14 dkg tlučeného cukru, 4 žloutky, trochu citronové kůry, špetku vanilky, dvě až tři strouhané hořké mandle a třeme ještě as čtvrt hodiny. K utřené hmotě přidáme pak ze čtyř bílků tuhý sníh, půl litru mléka neb smetany. Na vále dobře promícháme 28 dkg sypké mouky se sáčkem pečivového Odkolkova prášku a k utřené hmotě to vařečkou zlehka zamícháme. Též můžeme přidati 4 dkg loupaných, nakrájených mandlí, hmotu nalijeme rychle do omastkem vymazané, Zátkovou smaženkou vysypané formy a pečeme v dobře prohřáté troubě ½–¾ hodiny.

Vánočka obyčejná.

Do mísy dáme 80 dkg jemné mouky, 5 lžic cukru, lžičku soli, kůru z jednoho citronu a tři hořké strouhané mandle. V koflíčku vlaheho mléka připravíme si ze tří kostek cukru, 3 dkg kvasnic a 1 lžice mouky kvásek, rozkverláme v tom 2 žloutky, nalijeme do mouky, koflík vypláchneme ještě trochu vlahým mlékem a přidáme 7–14 dkg rozpuštěného margarínu „Smetolu“ a vše řádně v tuhé těsto vypracujeme. Chceme-li, můžeme přidati lžici očištěných hrozeinek, trochu krájených mandlí neb citronátu, aneb i rozsekaných ořechových jader. Na místě žloutků dnes drahých můžeme přidati lžičku pečivové žluti A. Kejřové a docílíme těsto vzhledné a chutné. (Žluť tato obsahuje neškodnou náhražku vajec a vhodné koření.) Připravené těsto necháme na teplém místě zvolna kynouti. Zkynuté těsto rozkrájíme na 10 dílů, vyválíme v mouce v bochničky, které necháme na vále přikryté asi čtvrt hodiny dále kynouti. Potom rozválíme je v dlouhé šišky. Ze čtyř dílů upleteme spodek vánočky, rukou prostředek trochu smáčkeme, na něj vložíme podobný pletenec ze tří dílů, opět prostředkem trochu smačknutý, dále týž ze dvou dílů a ukončíme vánočku navrch jedním dílem, který na koncích trochu přimáčkeme. Přetřeme vánočku rozkverlaným vajíčkem, neb omastkem a posypeme buď sekanými mandlemi neb švestkovými jadérky. Necháme zvolna as hodinu kynouti a pak ji v dobře prohřáté troubě as hodinu pečeme. Pícháme-li do ní tenkým dřívkem neb špejlí a těsto se na ní nelípne, jest již dosti. Vánočky

nesmíme dáti ani do málo teplé trouby (rozběhla by se) ani do příliš horké (připálila by se). Upečenou posypeme za tepla vanilkovým cukrem.

Vánočky jemné.

Na velkou mísu dáme 3 dkg ohřáté mouky, 35–50 dkg jemně tlučeného cukru, kůru z celého citronu a pomeranče, 2 sáčky „Odkolkova“ vanilkového cukru, as osm strouhaných hořkých mandlí, trochu muškátového oříšku a jednu lžici (rovnou) soli. Do koflíku vlahého oslazeného mléka dáme zkynouti 10 dkg kvasnic. Rozkverláme v litru vlahého mléka aneb smetany 4–6 žloutků, a dvě celá vejce, přidáme k tomu hotový kvásek, vlijeme to k mouce, přidáme $\frac{3}{4}$ kg rozpuštěného másla. (Může býti polovice čerstvého a polovice převařeného.) Spojíme vše v tužší těsto, vařečkou v míse vymícháme, pak rukama na vále propracujeme, až jest těsto hladké; pak přidáme 10 dkg loupaných, rozkrájených mandlí, 10 dkg sekaného citronátu a 10 dkg očištěných hrozinek, jež též v těsto řádně zapracujeme a necháme na vlahém místě dvě až tři hodiny kynouti. (Poněvadž jest to těsto těžké a mastné, musí se dávat více kvasnic a nechati zvolna, dlouho kynouti.) Při upravování vánoček počínáme si jak v předešlém předpise: upravíme z těsta 3 velké neb 5 malých vánoček. Vajíčkem potřené vánočky posázíme hustě celými mandlemi, neboť mandle ty při pečení vsáknou do sebe mastnotu a pak při pečení upražené jsou velice chutné. Hotové vánočky necháme ještě kynouti podle potřeby asi hodinu nebo půl druhé. Nejlépe jest péci ji doma v dobře prohřáté troubě a sice vánočku ve velikosti as $\frac{3}{4}$ kg po dobu jedné až jedné a čtvrt hodiny. Jsou-li vánočky větší, tu lépe jest svěřiti pečení svědomitému pekaři, který se v těžkých těstech vyzná, neboť taková větší vánočka se v nízké troubě ráda srazí. Kdyby se nám vánočka snad pálila, tu pokryjeme ji silnějším papírem omastkem namazaným. Čím starší jest vánočka tato, třeba za 14 dní, tím jest chutnější.

Vánočka drobivá jest velmi chutná. Těsto upravujeme jako při drobivém mazanci.

MAZANCE (BOCHNÍČKY VELIKONOČNÍ).

Upotřebíme na ně totéž těsto jako v předešlých dvou předpisech.

Mazanec drobivý.

Na mísu dáme půl kg jemné a půl kg sypké mouky, rozdrobíme v téže 20–30 dkg másla, 20 dkg cukru, přidáme citronové a pomerančové kůry, sáček vanilkového „Odkolkova“ cukru, lžičku soli; v koflíku vlahého oslazeného mléka necháme zkynouti 3 dkg kvasnic. Do zkynutých kvasnic rozkverláme 5 žloutků s trochou mléka, nalijeme to do mouky, a vše řádně vypracujeme v tužší těsto; pak přidáme ještě 5 dkg mandlí nakrájených, 5 dkg hrozinek a krájené citronády; dobře propracované necháme 1–1½ hodiny zvolna kynouti. Vykynuté těsto trochu v mouce vyválíme, utvoříme z něho bochánek, dáme na plech pomazaný a necháme ještě as ½ hodiny dokynouti; pak ho potřeme vejcem a celými mandlemi posázíme. Pečeme ho v dobře prohřáté troubě $\frac{3}{4}$ až celou hodinu.

Posvícenské koláče.

Dáme na mísu 2 kg mouky, 48 dkg tlučeného cukru, 2 kávové rovné lžičky soli, kůru z půli citronu, čtyři utlučené hořké mandle, sáček vanilkového cukru a trochu strouhaného muškátového oříšku. Do koflíku slazeného mléka vlahého dáme zkynouti 4 dkg kvasnic, do $\frac{3}{4}$ litru vlahého mléka rozkverláme 5 žloutků a dvě celá vejce, čímž i s kváskem těsto zaděláme, přidáme půl kg rozpuštěného vlahého másla (může býti i čtvrt kg čerstvého a totéž množství přepuštěného másla, aneb máme-li dobré domácí sádlo, pak 20 dkg sádla a 20 dkg másla), těsto v tužší hmotu zaděláme a rukou je na vále půl hodiny hněteme, načež necháme ubrouskem přikryté 1½–2 hodiny kynouti. Z těsta tvoříme pak koláče (malé neb svazované), necháme zkynouti, potřeme rozkverlaným vejcem a dáme na ně nádivky již dříve uvedené; necháme pak ještě dále dokynouti a to ještě as čtvrt až půl hodiny. Pečeme je prudčeji, neb jest to těsto masné, jinak by se nám vysušily (asi 10–15 minut podle jejich velikosti). Upečené sypeme vanilkovým cukrem.

Zmrzlé koláče.

Na mísu dáme $\frac{3}{4}$ kg mouky, 1 vrchovatou lžičku soli a trochu strouhané citronové kůry; do koflíku vlahého slazeného mléka dáme zkynouti 3 dkg kvasnic. V koflíku vlahé smetany rozkverláme 3 žloutky, dvě celá vejce a 7 dkg cukru, přidáme k tomu zkynuté kvasnice a mouku tím v řidší těsto zaděláme, hodně vypracujeme, pak do těsta nakrájíme půl kg másla na tenké lístky a znovu hodně propracujeme. Vezmeme do studené vody namočený ubrousek, těsto do něho vložíme a necháme je přes noc v chladné místnosti odpočinouti. Druhý den se těsto rozválí, jako máslové, pak třikrát přeloží, opět znovu rozválí, což se po třikrát opakuje. Pak teprve rozválíme těsto na prst silně a tvořítkem koblihovým

vykrájíme na koláčky; jednu polovinu vykrájíme prostředky menším tvořítkem a tyto vejcem namazané přilepíme na druhé koláčky nevykrájené, čímž docílíme pěkně vysokých okrajů a necháme zkynouti. Naplníme je nějakou hustou zavařeninou a pokryjeme je bílkem ušlehaným ze tří zbylých bílků, do kteréhož jsme 6 dkg vanilkového cukru zašlehaly a dáme spěšně 10–15 minut péci. Upečené sypeme vanilkovým cukrem. Tento předpis vydá asi 100 menších koláčů.

Plundrové rohlíčky.

Dáme na mísu 1 kg 10 dkg jemné mouky, lžičku soli a 20 dkg tlučeného cukru; v koflíku vlahého, slazeného mléka necháme zkynouti 5 dkg kvasnic; zkynuté rozkverláme, do mouky nalijeme, přidáme 8 žloutků ve vlahém mléce rozkverlaných, trochu citronové strouhané kůry, asi 5 dkg rozpuštěného vlahého másla a zaděláme v tužší těsto, které asi 10 minut kynouti necháme. Pak je na vále rozválíme, utvoříme ze $\frac{3}{4}$ kg másla placku, vložíme na rozválené těsto a překládáme jak máslové těsto třikrát, pak dvakrát až čtyřikrát; nesmíme je nechat odpočinouti, ihned z téhož rohlíčky děláme a necháme je pak ve studenu 1 až 2 hodiny kynouti, natíráme je vajíčkem s vodou smíchaným a sypeme mandlemi. Pečeme je prudčeji 10 až 15 minut. Můžeme je plnit buď mandlovou nádivkou neb marmeládou.

Předpis tento vydá asi sto rohlíčků.

Martinské rohlíčky.

Na míse třeme 15 dkg másla, 6 dkg tlučeného cukru asi čtvrt hodiny, přidáme 2 žloutky a trochu citronové strouhané kůry. Do utřeného zamícháme půl kg jemné mouky, 3 dkg kvasnic zkynutých v koflíku vlahého mléka s kostkou cukru a štipkou soli, vše řádně v tužší těsto zpracujeme a necháme na vlahém místě asi hodinu volněji kynouti. Zkynuté těsto nařežeme v kousky, plníme různou nádivkou a stočíme v rohlíčky. Klademe je na pomazaný plech, necháme ještě asi půl hodiny kynouti, načež vejcem pomazané a sekanými mandlemi posypané pečeme asi 10–15 minut do růžova. Sypeme je vanilkovým cukrem.

Prešpurské rohlíčky.

10 dkg másla, 4 dkg tlučeného cukru třeme na míse do pěny, pak přidáme 1 žloutek, 1 celé vejce a třeme dále asi půl hodiny. Přidáme k tomu čtvrt kg jemné mouky se štipkou soli, ze 2 dkg v koflíku mléka zkynutých kvasnic, vypracujeme řádně v těsto a necháme zkynouti. Zkynuté krájíme ve čtverečky a naplníme následující nádivkou:

Ořechová nádivka. Utřeme 7 dkg mletých vlašských ořechů se smetanou, přidáme 3 dkg piškotových drobečků neb Zátkovy strouhané housky, 2 dkg medu a podle chuti cukru a sáček Odkolkova vanilkového cukru. Nakrájené čtverečky tím potřeme, svineme v rohlíčky a necháme na kamnech zkynouti. Pak je potřeme vejcem a pečeme v troubě 10–15 minut.

Oříšková nádivka. Malé oříšky, jen dobrá jádra, asi 5 dkg se rozstrouhají; dá se vařiti cukr na perlu, asi 7 dkg, oříšky se k tomu přidají s trochou vanilky, drobečky piškotovými neb strouhanou houskou. Za studena pak se vše spojí a utře, může se přidati několik lžic mléka.

Staročeské hnětýnky.

Dáme na mísu tři žloutky, čtvrt litru smetany neb mléka, 20 dkg tlučeného cukru a třeme to s 20 dkg másla neb margarínu „Tama“, až jest to dobře spojeno. Do koflíku vlahého mléka dáme 3 dkg kvasnic, a necháme na teplém místě zkynouti. Zkynutý kvásek přilijeme k tomu utřenému, dobře to spolu promícháme. Za stálého dalšího míchání přidáme tolik sypké mouky, až jest z toho husté těsto. Přiměřeně osolíme a pak na vále dokonale propracujeme. Do propracovaného přidáme hrst očištěných hrozinek a dáme v míse na kamnech zkynouti.

Zkynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál, válečkem vyválíme na prst silně; z vyváleného těsta krájíme pomoučeným tvořítkem na koblihy menší bochánky a dáme je na plechu ještě na kamna dokynouti. Zkynuté potřeme žloutkem, rozředěným trochou vody, posypeme drobně usekanými mandlemi nebo jádry ořechovými a pečeme je volně as dvacet až třicet minut do růžova. Upečené sypeme za tepla vanilkovým cukrem.

Koblihy.

Utře se 5 dkg másla se 4 žloutky, 7 dkg cukru a trochu citronové kůry, pak přidáme k tomu 3 dkg zkynutých kvasnic (v koflíku vlahého mléka), půl lžičky soli, 56 dkg jemné mouky, skleničku rumu neb jiného likéru a tolik mléka, aby bylo z toho tužší těsto. Necháme je půl hodiny kynouti, děláme z něho koblihy a plníme je zavařeninou (nejlépe meruňkovou); okrájíme je koblihovou formičkou a necháme přikryté hodinu dále kynouti. Do dvoulitrového kastrolu dáme tolik sádla neb másla, aby byl na dva prsty neplný a do rozpáleného pak dáme koblihy smažiti – přikryté. Smažíme je po jedné straně, pak je obrátíme, dále smažíme již nepřikryté; lopatkou usmažené vyndáme a na pijavý papír odsáknouti dáme. Vychladlé cukrujeme vanilkovým cukrem.

Šišky.

Odřezané kousky od koblih dáme do mísy zpět, promícháme, přidáme hrst přebraných hrozinek, řádně je v těsto zamícháme, pak těsto na kousičky krájíme, v podobě šišek vyválíme, dáme zkynouti a pak jako koblihy smažíme. Usmažené posypeme též vanilkovým cukrem.

Jemné koblihy.

Na mísu dáme půl kg mouky, štipku soli, trochu citronové a pomerančové kůry; do koflíku vlahé smetany dáme zkynouti 3 dkg kvasnic s 2 kostkami cukru. Šest žloutků a 3 lžice tlučeného cukru šleháme nad parou až začínají houstnouti; vlahé opět s vlahou smetanou (asi čtvrt litru) a kváskem zaděláme s moukou

v těsto a přidáme 8 dkg rozpuštěného másla s 1 neb 2 lžicemi likéru neb punše; propracujeme vše v těsto, které nesmí být ani příliš tuhé ani příliš řídké. Děláme z něho hned na vále koblihy; plníme je. Koblihy klademe na čistý ohřátý ubrousek neb utěrku prostřenou na zahřátý koláčový plech, posypeme ji trochou mouky a druhým koncem utěrky neb ubrousku je vrchem přikryjeme a necháme dokynouti. Mezi kynutím je obrátíme, by stejnoměrně vykynuly.

Smažíme je nejdříve přikryté atd., jak v předcházejícím předpise udáno.

Jsou-li tyto koblihy správně upraveny a smaženy, pak jsou lehoučké jako peří, uvnitř jako piškotové s bílými proužky po stranách – což velkou chloubou hospodyňky bývá.

Na koblihy hodí se výborně Loupalova jednomletá mouka VLB.

Předpis tento dá as 30 menších koblih.

Koblihy.

Dáme na kamna ohřátí 18 dkg jemné a 18 dkg syké mouky. Přidáme k ní trochu citronové strouhané kůry, štipku soli a sáček vanilkového cukru. Do koflíčku vlahého mléka s dvěma kostkami cukru dáme zkynouti 2 dkg droždí. Mezitím třeme na míse 3 dkg tlučeného cukru se dvěma žloutky as 15 minut. Zaděláme pak moukou tím zkynutým kváskem, přidáme utřené žloutky a zpracujeme v tužší těsto, hodně je vytlučeme, přilijeme k tomuž 3 dkg rozpuštěného teplého másla a těsto ještě vytlukáme až jest hladké. Necháme je na kamnech zvolna kynouti, pak děláme malé koblihy, plníme je marmeládou a necháme opět kynouti. Zkynuté obrátíme na druhou stranu a když jsou po obou stranách vykynuté, pak je smažíme v rozpáleném omastku jako v předcházejícím předpise.

Smažené milosti.

Rozdrobíme na vále ve 20 dkg mouky 5 dkg másla, trochu pomerančové strouhané kůry, štipku soli a lžici tlučeného cukru; přidáme pak 2 žloutky, 4 lžíce kyselého smetany, 1 lžici rumu a zaděláme v těsto nudlové tuhosti. Řádně vypracované necháme pod mísou čtvrt hodiny odpočinouti. Rozválené na stéblo silné nakrájíme vroubkovaným rádylkem na čtverečky, jež prudce na rozpáleném másle smažíme. Usmažené sypeme vanilkovým neb skořicovým cukrem. Jest to dobrý moučník, hodící se ke kávě i k čaji.

Můžeme též dáti o jeden žloutek méně a přidati lžici kyselého mléka neb smetany.

Na smažení milostí může se upotřebiti staršího omastku od smažení koblih. Dáme do vřícího kousek očištěné, na silnější plátky nakrájené mrkve, která špatnou chuť a nepříjemnou vůni omastku odstraní.

Hastrmani.

12 dkg másla, 20 dkg mouky, trošku soli, dobře rozdrolíme; do čtvrt litru vlahého mléka dáme 1 kostku cukru a 1 dkg droždí zkynouti. Všešlý kvásek propracujeme s moukou a máslem na těsto nepříliš tuhé ani řídké. Dobře

vypracované dáme do namočeného a moukou vysypaného ubrousku, zavážeme a zavěsíme na vařečku do hrnce studenou vodou naplněného, kdež necháme je tři hodiny kynouti.

Těsto vyndáme na hojně pomoučený vál a v mouce je vypracujeme, aby se nelípalo. Rozválíme na malík silně, tvoříme z něho malé obdélníčky, které s každé strany nařízíme, doprostřed jich uděláme dolíček, do kterého dáme kousek tužší marmelády, potřeme omastkem, posypeme sekanými mandlemi neb mákem, prudce pečeme. Upečené obalíme za tepla v Odkolkově vanilínovém cukru.

ZMRZLINY.

Zdar dobré zmrzliny záleží především na úpravě ledu; kus ledu dáme do pytle a paličkou naň bušíme tak dlouho, až jsme jej na malé kousky rozbily. Do kbelíčku, v němž jest strojek na děláni zmrzliny, dáme vrstvu ledu a vrstvu soli hodně upěchovanou, kolem strojku pak dáme opět po vrstvě ledu a soli, až jest kbelíček naplněn. Naplníme nádobu ve strojku k zmrznutí určenou vychladlou tekutinou, točíme as 15 minut, občas vařečkou hmotu zamícháme, by zmrzlina zespoda přišla napovrch, tak dlouho, až jest zmrzlina hotová. Smetanové zmrzliny jsou dříve hotovy nežli ovocné. Velmi praktickým strojkem na zmrzlinu jest ten, který má točící cylindr v středu ledu, jest opatřen plstěnou izolací, s dvěma vložkami obsahu as $\frac{5}{8}$ l, stačící pro 6 porcí; strojkem tímto, poněvadž jest dobře izolován, může se v každé místnosti pracovati.

Zmrzlina vanilková.

Do půl litru mléka neb smetany dáme lusk dobré vanilky, rozkverláme 5 žloutků (aneb pouze 4 žloutky a 1 kávovou lžičku mouky), 12 dkg tlučeného cukru, což na kraji plotny za stálého míchání (kverláni) necháme zahoustnouti; vše vychladlé pak procedíme do nádoby k mrznutí určené.

Zmrzlina oříšková.

Totéž co na zmrzlinu vanilkovou, pouze dáme malý kousek vanilky; dáme upražití do suchého kastrolu 10 dkg oříšků, upražené očistíme od slupek, rozemeleme a dáme do hotové tekutiny oříšky umleté ohřátí. Pak přecedíme přes síto a dáme zmrznouti jako předešlou.

Zmrzlina čokoládová.

Jest tatáž jako vanilková, pouze dáme kousek vanilky, dvě tabulky strouhané čokolády „Zora“ a lžičku kakaa, které pomalu za stálého míchání do toho sypeme, necháme povařit a vychladlou pak dáme zmrznouti.

Zmrzlina jahodová.

70 dkg kostkového cukru s půl litrem vody necháme několikrát var přejíti. Do vychladlého přidáme půl litru jahodové čerstvé šťávy, šťávu z jednoho citronu, půl litru studené vody, pár kapek červeného bretonu (cukrářské barvy) a dáme zmrznouti.

Zmrzlina malinová.

Totéž jako při jahodové, jenže dáme šťávu z čerstvých malin; můžeme též dáti šťávy zavařené, ale pak dáme o šťávu z 1 citronu více. Šťávy, určené pro zmrzlinu na zimu, jsou vedeny na dalších stránkách.

Zmrzlina citronová.

Dáme vařiti 50 dkg cukru v ½ l vody a z 1 citronu slupky. Do vychladlého dáme ze 3 citronů šťávy a půl litru studené vody procezené; dáme pak zmrznouti.

Zmrzlina pomerančová.

Dáme vařiti 40 dkg cukru v půl litru vody, do které dáme kůry z pomeranče. Do vychladlého dáme z 1 citronu a z 1 pomeranče šťávy s půl litrem studené vody a procezené dáme zmrznouti.

Ozdoba zmrzliny.

Chceme-li upravit zmrzlinu pro hosty, počínáme si takto: Griliášové tlapičky (dříve než popsané) dáme do kastrolu nebo do hrnku, zahrabaného v led. Necháme je asi půl hodiny ztuhnouti a připravenou již zmrzlinu plníme. Pak je dáme na skleněnou mísu, vyrovnáme do kruhu a kolem tlapiček nastrkáme mandlové kornoutky, dříve již popsané. Doprostřed mísy mezi tlapičky dáme jeden kornoutek, který naplníme čerstvými jahodami nebo malinami a zelenými lístky proložíme; vyjímá se to vkusně. Ke zmrzlině podáváme též obyčejně oplatky (vaflíčky).

Krém jahodový zmrzlý.

Ušleháme čtvrt litru odstředěné smetany, promícháme do ní asi 2 hrsti rozmačkaných jahod a pak tolik cukru s vanilkou, aby to bylo přiměřeně sladké. Pak rozlámeme do toho asi 20 piškotů a zamícháme, do misky to vyrovnáme a zahrabeme do ledu na ¼–½ hodiny k ztuhnutí. Krém pak ozdobíme čerstvými jahodami.

Malinový smetanový krém.

Pracuje se jako dříve uvedený, jenže smícháme smetanu pouze s piškoty a vanilkovým cukrem; krém urovnaný na misce ozdobíme kolem do věnce z malin. Jest to výtečné v době parna místo zmrzliny. Podávají se k němu oplatky nebo košíčky dříve uvedené.

Oplatky ke zmrzlině.

Třeme 11 dkg mouky, 17 dkg tlučeného cukru se třemi vejci, až se to zpění. Vlahý plech potřeme voskem, hmotu na to tence nalijeme a do růžova upečeme. Upečené rozkrájíme na kousky, které rychle za tepla svineme do trubiček, aneb navíjeme přes vařečku, tvoříme hoblovačky. Necháme je na kamnech doschnouti.

Různé jemné krémy, viz knihu mou: „Příležitostné hostiny“.

ZAVAŘENINY A ŠTÁVY.

(Mnoho jiných předpisů viz mou knihu: „Vzorná domácnost“.)

Malinový rosol.

Chceme-li míti šťávy barvy pěkně karmínové, musíme maliny tlačiti přes mušelín v rukou. (Aby nám šťáva nezbarvila ruce, umyjeme si je octem a neutíráme jich, necháme je pouze oschnouti.) Na 1 kg promačkaných malin dáme 1 kg kusového tlučeného cukru na prudký oheň svařiti na velkou bublinu, pak tam vlijeme 1 kg malinové šťávy a necháme jen několik varů přejíti. Když se nám kapka šťávy, kterou jsme káply na talíř, neroztéká, je dosti.

Při úpravě rosolů, zavařenin a šťav musíme dbáti těchto pravidel:

Ovoce musí býti vždy dobře očištěno a zbaveno nahnilých neb poškozených částí; k přípravě těchto používáme vždy čistých, novýhliněných nebo porculánových nádob.

Výborně se k tomu hodí ohnivzdorná kamenina značky Diamant.

K protlačování ovoce použijeme vždy žíněného síta a na některé druhy ovoce, jako maliny, jahody, ostružiny, rybíz, borůvky, upotřebíme k protlačování mušelínu.

Plechových nádob smaltovaných nebo hliněných k zavařování nepoužíváme, neboť zčernají a dávají zavařeninám různé příchuti.

Vařečky na míchání musí býti vždy nové (nikdy staré, nasáklé od omáček, cibule atd.).

Upravujeme-li ovocné rosoly, tu běřeme vždy velkou nádobu, abychom rosol brzy do varu přivedly, proto vždy vařme jen menší množství na větším rendlíku, pak máme rosol krásných barev a tuhý.

1. Malinová šťáva.

Vaříme 1 kg cukru na malou perlu, hodíme tam 1 kg šťavnatých, dobře vyzrálých malin a necháme asi 5 minut povařiti. Pak je odstavíme z varu, necháme na teplém místě asi čtvrt hodiny státi, přecedíme přes mušelín, nalijeme do lahví a teprve úplně vychladlé zazátkujeme a na chladném místě uschováme.

2. Malinová šťáva.

Mnoho-li vymačkáme přes mušelín šťávy, tolik dáme tlučeného cukru, necháme prudce var přejíti a ihned odstavíme, vlažné do lahví nalijeme a studené pevně zazátkujeme.

Malinová marmeláda.

Na kilogram protlačených malin běřeme $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ kg tlučeného, kusového nebo totěž množství krystalového cukru.

Protlačené maliny dáme do kamenného hrnce neb rendlíku chvíli považit, pak přidáme k nim cukr a vaříme je do zhoustnutí.

Teplou marmeládou plníme čisté, připravené sklenice a vychladlé povážeme dobře pergamenovým papírem.

Aby se nám zavařeniny nekazily, namáčíme připravený pergamenový papír k povázání sklenic určený v roztoku kyseliny benzoové nebo salicylové tímto způsobem:

Dáme do půl litru vřící vody kávovou lžičku kyseliny salicylové nebo benzoové rozpustiti. Ve vlažném roztoku pak pergamenový papír namáčíme a jím láhve ovážeme.

Rybízová marmeláda.

Připravuje se týmž způsobem jako malinová.

Rybízová šťáva.

Připravuje se týmž způsobem jako malinová šťáva.

Rybízový rosol upravujeme jako malinový.

Rybízový rosol syrový.

Kolik jest šťávy přes mušelín vytlačené, s tolik tlučeného cukru třeme na kamenné míse k jedné straně, bez přestávky asi 2 hodiny. Pak plníme do sklenic a navrch dáme vystřižené kolečko z pergamenu v rumu smočené, načež sklenice ještě dobře pergamenem zavážeme.

Jahodový rosol syrový.

Týž poměr a práce. Rosoly tyto hodí se výtečně pro ozdobu dortů a cukrovinek; můžeme z nich vykrajovati různá kvítka a pod., což možno tvořiti i z rosolu šípkového.

Šípkový rosol.

Nejlépe, vezmeme-li zmrzlé šípky, z kterých dají se pecičky lehce vytlačiti. Kolik šípků, tolik dáme cukru a třeme po 2 hodiny stále k jedné straně. Uschová se jako předešlý. Rosoly tyto mají krásné barvy.

Jam pomerančový.

Co váží pomeranč, tolik vezmeme kusového cukru, Pomeranč zbavíme hořkých peciček a neloupaný jej i s korou na drobno usekáme. Dáme jej na kastrol porculánový nebo kameninový značka Diamant, polijeme trochou vody a necháme několik varů přejíti, změkknouti. Pak tam přidáme ten roztlučený, odvážený cukr a mícháme to novou vařečkou tak dlouho (na ohni), až se vše dobře spojí a je zahoustlé.

Jam ananasový.

Ananas rozstrouháme a zbylé slupky odhodíme.

Kolik ananasu, tolik vezmeme kostkového cukru; máčíme jej ve studené vodě, vhodíme na čistý kameninový rendlík a necháme rozvařiti. Pak vhodíme tam rozstrouhaný ananas a necháme několik varů přejíti, zahoustnouti.

Meruňková zavařenina.

Na 1 kg meruněk potřebujeme 70 dkg tlučeného cukru. Meruňky rozpůlíme, dáme je rozvařiti, sítem protlačíme a pak přidáme cukr. Vaříme do husta; teplé plníme do sklenic a vychladlé pak dobře povážeme.

Višňová marmeláda.

Vypeckované višně dáme na kamenný kastrol rozvařiti, sítem protlačíme, přidáme pak tolik tlučeného cukru, co bylo višní, necháme do husta zavařiti, plníme do sklenic a dobře povážeme.

Višňová marmeláda v celku.

Na 1 kg višní dáme vařiti na perlu 1 kg cukru s trochou vody, pak tam vhodíme vypeckované višně a necháme přejíti několik varů, tak aby zůstaly višně celé. Vyndáme je pak do sklenic a šťávou trochu zalijeme, vychladlé pak zavážeme. Zbylou šťávu dáme do lahví a dobře ji zazátkujeme. Jest to výborná šťáva k polití různých nákypů.

Bezinková povidla.

Bezinky dáme do kamenného hrnku rozvařiti, pak je procedíme přes síto a přidáme polovinu (co bezinek) tlučeného cukru; necháme na husto svařiti a to za stálého míchání, aby se nepřipálily. Přidáme-li trochu malinové, rybízové neb višňové šťávy, pak jsou výtečné do koláčů, buchet, na lívance atd. a do černých omáček, zajíce, ryb atd.

Bezinky jako lék.

Otrhané bezinky dáme na kamna na plech neb síto sušiti. Usušené uschováme v čistém dobře zavázaném pytlíčku a používáme pak tlučených při průjmu. Výborně se osvědčily též sušené borůvky.

Šťávy nevařené pro zmrzliny.

Maliny, rybíz neb višně, jež chceme si pro zmrzlinu uchovati, pro dobu, kdy čerstvé ovoce již není, promačkáme skrze čistý mušelín, několikrát v horké vodě vypraný. Získanou šťávu poprášíme na misce jen nepatrně cukrem, nalijeme do lahví, pečetním voskem hrdlo se zátkou zalijeme a v studené místnosti ležmo uložíme.

KOMPOTY.

Připravování ovocných kompotů v páře.

Veškeré ovoce řádně přebereme, tedy zbavíme ovoce nahnilého, příliš měkkého a jinak vadného. Pak je čistě studničnou vodou propláchneme a necháme na sítu odkapat. Maliny, jahody, borůvky a ostružiny přelijeme pouze jednou vodou a necháme odkapat, oschnouti. Láhve na ovoce především čistě vymyjeme, aby se nám v nich zavařené kompoty nekazily. Nejlépe jest při zavařování ovoce použití přístrojů zavařovacích – sterilizačních, jichž jest dnes v oběhu mnoho druhů, z nichž pak jest dnes nejznámější a skutečně praktický zavařovací přístroj Weckův; sama mám ho již dlouhou dobu ve své domácnosti a jsem s ním plně spokojena.

Přístroje sterilizační nejsou dnes již tak drahé, jsou velmi praktické, zejména pro větší domácnosti, kde se více ovoce zavařuje a velkou výhodou jich jest, že možno v nich ovoce bez cukru zavařovati. Nemůžeme-li si přístroj takový pořídit, pak zavařujeme ovoce způsobem následujícím, při kterém ovšem více cukru spotřebujeme.

Cukr na ovoce možno si svařiti již den před zavařováním a upotřebíme přibližně podle sladkosti ovoce buď na litr vody půl kg cukru, aneb chceme-li spořiti i o něco méně. Vodu s cukrem dáme do čistého kamenného rendlíku, přivedeme ho do varu, při čemž sbíráme s něho vyvařenou pěnu; pak necháme ho vychladnouti. K zavazování lahví upotřebíme suchého, vepřového měchýře, který dobře ve vlažné vodě vypereme, aby nepáchl a nastříháme si pak z něho čtverce podle velikosti otvorů v lahvích, počítajíce vždy, by byly o něco větší na zavazání. Když dááme měchýř na sklenici ovocem již naplněnou a cukrem zalitou, pak zmáčkne ho při uzavazování prstem dovnitř lahve, abychom jím vzduch uvnitř se nacházející vytlačily, aby při napařování lahví nepraskl; přečnívající zbytky po uzavazání odstříhneme. Měchuřina musí býti dobře k hrdlu láhve přitažena motouzem, aby vzduch dovnitř nevnikal a ovoce se nám nekazilo. Podle jednotlivých níže uvedených návodů připravené ovoce naplníme do zavařovacích sklenic, ovoce v nich setřese, aby se ho více dovnitř vešlo, pak nalijeme na ně svařený připravený cukr vychladlý, aby ovoce bylo zatopeno; musí však zůstat mezi tekutinou a měchuřinou aspoň na prst zvýší volné prostory. Pak srovnáme takto připravené láhve do většího železného neb smaltovaného hrnce, proložíme volné prostory kolem lahví senem neb dřevitou vlnou a nalijeme tolik studené vody, by přesahovala polovinu výše lahví. Máme-li větší síto z pařáku na brambory nebo na knedlíky, tedy dáme je do hrnce a teprve na síto láhve postavíme, jinak rády popraskají. Přistavíme na plotnu, přikryjeme hrnec poklicí a zvolna do varu přivedeme. Jakmile začne tekutina v zavařovacích lahvích perlit, tu počítáme zavařovací doby takto:

Hrušky, jablka, sterilisujeme po 35–40 minut při 90°C.

Třešně, švestky, meruňky, broskve atd. po 20 minut při 80°C.

Jahody, maliny, ostružiny, atd. po 15 minut při 80°C.

Pak odstavíme hrnec s plotny a necháme zvolna vychladnouti. Vychladlé láhve prohlédneme a shledáme-li, že mají měchuřinu dovnitř vtlačenu, pak jest ovoce dobře zavařeno; jsou-li měchuřiny na ven vypouklé, naduté, nutno kompot znovu převařiti, aneb co nejdříve upotřebiti. Zavařené ovoce v lahvích uchováváme v místnosti pokud možno chladnější, dobře větrané a při tom suché.

Při sterilisování ovoce v lahvích zavařovacích prohlédneme tyto vždy po ukončení sterilisace a vychladnutí láhví, zdali víčka nejsou uvolněna. Stane-li se nám to, tu nutno takové láhve ještě jednou znovu sterilisovati.

Višňový.

Upravujeme podle výše uvedeného návodu, musí býti však vždy na 1 kg ovoce půli kg cukru a litr vody.

Třešňový a slívový.

Připravujeme s menším obsahem cukru a plody před zavařováním tenkým, špičatým dřívkem propíchneme; vaříme as 10–15 minut.

Meruňkový.

Tyto před zavařením rozpůlíme, chceme-li, oloupáme a vaříme tímtéž způsobem.

Rybízový.

Očištěná zrnka naplníme do lahví, zalijeme cukrem a postupujeme jak shora uvedeno, pouze vaříme as 5 min.

Jahodový,

tatáž úprava a doba vaření deset minut.

Třešňový na jiný způsob.

Do čistého as pětilitrového rendlíku dáme dva litry vody a 10 kostek cukru; necháme povařiti. Očištěné, stopek zbavené a propíchané třešně as jeden a půl kg vhodíme do této vroucí vody a necháme odsáknouti. Vychladlé složíme do lahví a postupujeme dřívějším způsobem.

Tímtéž způsobem můžeme připravit i jiné ovoce, jako švestky, slívy, mirabelky, meruňky, angrešt atd.

Višňový kompot nevařený.

Přebrané, zdravé a dobře zralé višně vypeckujeme a odvážíme tolik tlučeného cukru jako ovoce. Višně dáme s cukrem na kamennou mísu, rukou promícháme a necháme přikryté 24 hodin státi. Pak dáme je do sklenic a navrch jich položíme vystřižené kolečko pergamenové (velikosti hrdla láhve) v rumu

namočené, pak dobře láhev pergamenovým papírem zakryjeme a zavážeme. Kompot tento hodí se dobře k zdobení dortů, cukroví atd.; odkapaný krájíme na lístečky, které pak skládáme v květy a zdobíme jimi; šťávu z něho upotřebíme k polítkování různých moučníků.

Brusinky I.

Uvaříme litr vody a 60 dkg cukru na velkou perlu. Přebrané, propláchnuté a dobře odkapané brusinky, dva a půl litru a několik kousků celé skořice hodíme do onoho cukru a necháme několikrát var přejít. Vychladlé plníme do sklenic a povážeme dobře pergamenovým papírem.

Brusinky II.

Dáme vařit brusinky, ovšem řádně přebrané, s trochou vody; necháme je pouze var přejít. Pak je sítem na porculánovou neb kamennou mísu vyběřeme. Do šťávy zbylé z brusinek dáme na 1 kg brusinek $\frac{3}{4}$ –1 kg cukru a několik lžic rumu a necháme to povařit. Povařený cukr nalijeme na ty brusinky a plníme ještě vlhkými sklenicemi, které dobře zavázané uložíme.

Více předpisů na různé kompoty, ovocné šťávy a rosoly atd. podává moje kniha „Vzorná domácnost“.

SALÁTY.

Vlašský salát jemný.

Očistíme jednoho mléčného slanečka od kostiček atd. a dáme ho do mléka asi na hodinu močit. Na misce třeme 2 žloutky, 3 lžíce dobrého olivového oleje, který ke žloutkům mezi třením po kapkách přidáváme. Když jsme olej dobře zatřeli, přidáme k tomu šťávu z 1 citronu, 2 lžíce estragonového octa a štipku tlučeného pepře a cukru; přidáme k tomu utřené mlíčí ze slanečka a necháme stranou. Rozkrájíme vařené brambory (as 8 kusů) na kostičky; očištěného slanečka nakrájíme na úhledné kostky, též i kousek marinovaného úhoře, 3 sardinky, 1 sardelku, něco fazolí do měkka uvařených, na drobno rozsekanou cibulku, jedno menší na kostičky nakrájené míšenské jablíčko, kousek telecí pečeně, šunky, pečeného kuřete, uzeného lososa, celerového salátu, lžičku dobrých kaparů, malou okurku; to vše dobře promícháme, dáme na větší plochou mísu a tou připravenou omáčkou polijeme.

Ozdoba tohoto salátu.

Vezmeme plátky ze šunky tence nakrájené, stočíme je v menší kornoutky, z kterých pak růže složíme. Za pestík dáme kousek žloutků a z uzeného tence krájeného lososa též uděláme květ, jemuž za pestík dáme bílek v tyčinky nakrájený. Z červené řepy, kterou máme naloženou v octě, vyřežeme růži (jak jest dále na str. 216. uvedeno), z křenu uděláme malé růžičky.

Vodní růže z vajec. Z vajec na tvrdo uvařených vyřežeme ostrým nožem vodní růže-lekníny, žloutek vyndáme a růže ty plníme olejovou majonésou níže uvedenou. Spodek růže vyřežeme z kyselé okurky, kterou jsme v širším konci v lístky vyřezaly, ale nedořízly, prostředek vybraly a květ z vajíčka do ní vložíme. Veškeré tyto květy složíme v úhlednou kytici na salátě a celými snítkami petržele zelené proložíme. Do jednoho rohu mísy dáme košíček z citronu vyříznutý, dříve popsaný, který naplníme následujícím:

Olejová majonéza.

Dva žloutky, dále štipku papriky neb bílého pepře, štipku soli, třeme vše a při tření kapeme k tomu 5–6 lžic dobrého tabulového olivového oleje. Dobrý olej podmiňuje zdar majonésy, neboť ze starého oleje jest majonéza hořká; též musí se olej pomalu přidávati a ve žloutky vetřít, což trvá as hodinu. Když jest majonéza utřena a jest hustá, přidá se k ní lžička citronové šťávy a několik kapek estragonového octa neb i vinného, ovšem dobrého. Majonésu podáváme ve škeblíčkách. Hodí se k různým salátům, k studeným pečením, drůbeži a rybám.

Smetanová majonéza.

Do litrového hrnku dáme 6 žloutků, 15 lžic polévky, z půl citronu šťávu, na špičku nože Zátkovy hořčice, kousek dobrého másla ve velikosti ořechu, 6 lžic dobrého studeného aspiku, vše dohromady dobře rozkverláme, dáme do kastrolu s vlažnou vodou a tak dlouho kverláme, až majonéza zhoustla, což trvá asi půl hodiny. Pak to vezmeme s ohně, postavíme do kastrolu se studenou vodou a tak dlouho kverláme, až to vychladne. Přidáme k tomu: lžíci estragonového octa, půl lžice omáčkového koření Worcester-Shire-sauce. Podle chuti pak osolíme, okyselíme a přidáme malý koflík šlehané smetany. Tuto majonézu lze udržeti pro několik dní v ledu. Jest chuti výtečné a hodí se dobře k studeným pečením, zvěřině a rybám.

Omáčkové koření Worcester-Shire-sauce.

Toto anglické koření je výtečné kořenné chuti a přidáváme je, přejeme-li si pikantních chutí, ke guláši, svíčkové, zvěřině a jiným pečením. Dodává omáčkám chuti velice jemné, pikantní, musí se jím však velice šetřit, neb jest silné; stačí nějaká kapka. Koupíme je ve všech větších lahůdkářských obchodech. Vydrží dlouho a nekazí se.

Obyčejný salát slanečkový.

Očistíme slanečka; kdo jí nerad příliš slané, nechá jej v mléce 2–3 hodiny močiti, tím velice zjemní; pak se vypere a na kousky nakrájí. Oloupané brambory asi 6–8 kusů (na salát nutno brátí vždy čerstvě vařené brambory), nakrájíme na tenké plátky, dáme jich vrstvu na misku neb hlubší talíř, poházíme je jemně usekanou cibulkou, rozsekanou okurkou, jablíčkem a několika kapary. Na to dáme rozkrájeného slanečka, uvařený, rozsekaný bílek, opět brambory, a na vrchu sypeme tlučeným pepřem. Mlíčí ze slanečka utřeme jemně s uvařeným žloutkem, přidáme trochu dobrého octa a máme-li po ruce, několik lžic kyselé smetany. Tím salát do kopečku na míse upravený polijeme. Ozdobíme ho vyřezanými růžemi z červené, naložené řepy, křenovými růžičkami a proložíme snítkami zelené petržilky. Jest chutnější, nechá-li se nějakou hodinu odležeti.

Bramborový salát.

Teplé uvařené brambory rozkrájíme na kostičky, cibulku jemně sekanou (na 8 bramborů jednu), 1 čerstvé na kostičky krájené rajské jablíčko, štipku pepře tlučeného a soli, smícháme vše dohromady, uděláme z toho na misce kopeček, který pak trochu dobrým octem pokropíme a posypeme tlučeným pepřem. Jest dobrý k studeným nářezům, k pečením atd. Zdobíme jej jako salát předešlý.

Bramborový salát na jiný způsob.

Do koflíčku dáme několik lžic octa, 1 lžíci rozpuštěného sádla, špetku cukru a soli, dobře rozkverláme a tím připravené nakrájené brambory polijeme.

Ruský salát.

Baltický sled' (zavináč) neb i ruské sardinky naložené v cibuli a pepři, rozkrájíme na nudličky; zvlášt' v hrnečku uvaříme kousek mrkve, celeru a dva brambory, měkké rozkrájíme na nudličky a k nakrájeným rybám přidáme. Též možno rozkrájet i kousek zbylé studené vepřové nebo telecí pečeně, zbytky drůbeže atd. Rozkrájíme na drobno kousek uzeného masa neb šunky, neb i uzeného jazyka, jedno na tvrdo uvařené vejce a jednu kyselou okurku. Vše dohromady smícháme, podle potřeby snad přisolíme, opepříme a na míse z toho kopeček uděláme. Polijeme olejovou majonézou. Podáváme jej k studeným pečením a pod.

Estragonový ocet.

Používáme ho k přípravě jemných, pikantních omáček, majonéz a salátů. Připravujeme ho tak, že do dobrého vinného octa naložíme dříve vyprané a osušené větévky estragonu; láhev pak dobře zazátkujeme a necháme asi 14 dní na výsluní státi. Estragon koupíme u zelenáře, neb si ho můžeme doma v zahrádce sami pěstovati.

Červená řípa.

Malým kartáčkem na nádobí umyjeme čistě červenou řepu nakládačku, kořeny čistě okrájíme a ve dvou vodách ještě vypereme. Pak ji dáme do vařící vody do měkka uvařiti. (Zeleninu dáváme vždy do vařící vody vařiti, neboť jest pak chutnější.) Měkkou uvařenou řepu oloupáme, na koláčky nakrájíme; do kamenného hrnce dáme vrstvu nakrájené řepy, trochu fenyklu neb anýzu, na koláčky nakrájený křen, pak opět vrstvu řepy s anýzem, křenem atd., až máme všechnu řepu naloženou. Na ni pak nalijeme dobrý vinný ocet a osolíme; nechceme-li ji míti příliš kyselou, pak přidáme k ní trochu vody, co se v ní vařila; je-li řepa příliš sladká, pak nesmí se vody přilévati, neboť byla by mdlé chuti. Chceme-li míti salát z červené řepy chutný, tedy musíme nakrájenou řepu za horka políti octem, ihned osoliti, přidati nakrájený na plátky křen (ne mnoho) a okořeniti fenyklem (špetkou).

Růže ze řepy.

Z uvařené měkké řepy dají se ostrým nožem špičatým vyřezati úhledné růže. Vyřezeme si z řepy kuličku, již odspoda v lístky řežeme, ale nikdy nedořízneme. Nad touto řadou lupínků vyřezeme řadu druhou a tak střídavě vyřezeme celou růži z řepy. Máme-li světlé i tmavé řepy, pak se to vyjímá velice pěkně. Růže tyto napichujeme na stříbrné jehly na konci motýlem atd. opatřené, určené ke zdobení salátů, pečení atd., k nim dáváme celé snítky zelené petržilky nebo zelených bobkových (vavřínových) listů. Jest to pěkná a levná ozdoba.

Červené zelí.

Malou hlávkou červeného zelí tence rozkrájenou spaříme vařící vodou, necháme asi 5 minut na plotně pařiti a pak odcedíme. Rozsekáme na drobno půl cibulky, spařené zelí dáme do kamenného hrnce neb misky, smícháme je s nakrájenou cibulkou, 3–4 kostkami cukru, lžičkou soli, štipkou tlučeného pepře a polijeme dobrým octem. Podává se druhý den ke koroptvím, bažantům, pečením.

Celerový salát.

Vypraný, oloupaný celer dáme do osolené vařící vody do měkka vařiti. (Vodu uschováme do bramborové polévky neb pro celerovou omáčku.) Měkký uvařený celer nakrájíme na tenčí koláčky, polijeme octem s trochou té celerové vody smíchaným a 2–3 lžícemi bílého kyselého vína neb i tabulovým olejem; koření se tlučeným pepřem. Podáváme k zajíci, koroptvím, svíčkové atd.

Květák naložený v octě.

Uvaříme květák ve vařící vodě do měkka. Uvařený přelijeme osoleným vařícím octem, necháme var přejíti; vychladlý skládáme do sklenic, zalijeme zbylým octem a dobře pergamenem sklenice zavážeme.

Hříbky naložené v octě.

Menší hříbky čistě vypereme a necháme odkapati; dáme je do vařící slané vody po 20–30 minut do měkka vařiti. Na tři hrsti hříbečků vezmeme půl litru vinného octa (je-li příliš kyselý, přidáme trochu vody), 1 bobkový list, 6 pepřů, štipku dymiánu, 5 nových koření, malou, jemně nakrájenou cibulku s trochou soli a dáme svařiti. Do vřícího octa dáme ony uvařené hříbečky a necháme ještě var přejíti. Vychladlým naplníme sklenice a dobře pergamenem povážeme. Vodu zbylou z uvařených hub upotřebíme do bramborové nebo houbové polévky nebo omáčky.

Ryzce

nakládáme týmž způsobem.

Hříbky naložené v soli.

Dáme vrstvu soli, pak vrstvu očištěných hříbků a zase soli, dobře upěchujeme a tak pokračujeme, až máme láhev plnou; nahoru musí přijíti vrstva soli. Pak povážeme. Hříbky takto naložené jsou dobré do zadělávaného masa a polévek.

Nakládané okurky.

Zelené okurky, t. zv. nakládačky, řádně kartáčkem omyjeme; pak klademe je do většího kamenného hrnce, vždy vrstvu okurek a pak vrstvu listí višňového, vinného a zeleného kopru. Uvaříme dobře osolenou vodu a vlažnou okurky v hrnci zalijeme tak, aby byly zatopeny. Okurky zatížíme navrchu prkénkem a čistým těžším kamenem; necháme je pak asi 8–10 dnů na teplém místě kysati. Utvoří-li se na vrchu škráloup, jsou ukysané. Okurky takto kysané se ovšem dlouho neudrží.

Okurky do octa nakládané.

Abychom si okurky kyselé na delší dobu uchovati mohly, vezmeme okurky, dobře svrchu uvedeným způsobem vykysané, srovnáme je do lahví větších, nejlépe okurkových a nalijeme na ně následující lák: Podle množství okurek, které nakládání chceme, vezmeme na litr vinného octa půl litru vody, 1 bobkový list, 6 nových koření, 12 celých pepřů, lusk zelené nebo červené papriky s trochou soli a dáme vše povařit. Vychladlý ocet takto připravený nalijeme na okurky do lahví, aby byly zatopeny a pergamenem dobře povážeme. Uchováváme je v suché chladnější místnosti.

Zelí.

Nakrouháme bílé bezvadné hlavičky zelí; nakrájíme drobně trochu cibulky, smícháme dobře se solí a trochou kmínu. Soudek neb větší kamenný hrnec k nakládání zelí určený vyložíme zelnými listy a dáme vždy vrstvu nakrájeného zelí, nějaké míšeňské jablíčko neb zlatou renetu a dřevěnou palicí upěchujeme; tak pokračujeme dále, až máme nádobu plnou. Navrch dáme prkénko, zatížíme je těžším, čistým kamenem a necháme v klidu u kamen asi 8–10 dnů kysati. Kdyby vysychalo, přidáme maloučko zasolené vlažné vody. Z ukysaného zelí odstraníme navrchu usazený kal, přikryjeme zelí čistým, v slané vodě vypraným hadříkem a prkénkem málo zatížené v chladu uložíme. Při každém odebrání zelí hadříček znovu vypereme a opět jím zelí přikryjeme, jinak by se nám kazilo. Kmínu nesmíme dáti mnoho, neboť by bylo hořké. Též můžeme místo jablíček dáti čerstvý kopr.

Rajská jablíčka v octě.

Opraná jablíčka necháme odsáknouti. Do litru vinného octa dáme svařiti 1 bobkový list, 10 pepřů, 5 nových koření a vychladlou tekutinou ve sklenici srovnaná jablíčka zalijeme. Sklenice pak pergamenem zavážeme.

Uchování rajských jablíček pro polévku.

Čistě opraná, odsáknutá rajská jablíčka rozkrájíme a rozvaříme a pak přidáme rovnou kávovou lžičku konzervujícího prášku A. Kejřové, kterýž uchrání nám je od plísně a kteréhož můžeme spolehlivě upotřebiti pro veškeré

konservování zelenin i ovoce. Horkou zavařeninou plníme hrnečky a vychladlou zalijeme rozpáleným lojem.

Naložený kopr.

Přebraný, čistě vypraný kopr dáme oschnouti. Srovnáme ho do sklenic, smáčkeme, aby se nám ho více vešlo a zalijeme dobrým převařeným vinným octem, do kterého dali jsme malou kávovou lžičku soli. Vychladlý kopr zalijeme na povrchu rozpáleným lojem a pergamenem povážeme.

Nakládaná červená neb bílá řetkvička.

Čistě opranou řetkvičku dáme do slané vody do měkka uvařiti. Uvařenou sítím vybereme a necháme odkapat; svaříme vinný ocet, je-li příliš kyselý, pak přidáme trochu vody, osolíme, přidáme jeden bobkový list, špetku dymiánu, 6 nových koření, 12 pepřů a malý kousek na plátky nakrájeného křenu. Do vřícího octa vhodíme onu uvařenou řetkvičku, necháme přejíti var a vychladlou plníme sklenice, které pak pergamenem ovážeme.

RŮZNÉ.

Sušení petržele, celerové nati.

Vypranou celerovou a petrželovou nať na kamnech nebo na slunci usušíme, uschlou pak rozemeleme a v čisté pytlíčky plátěné naplníme. Je vítanou v zimě do polévek atd. Tímže způsobem můžeme sušiti si různou nakrájenou zeleninu, jako mrkev, kedlubny, celer, por, cibuli, kapustu atd. Nejlépe se ovšem k tomu hodí malé domácí sušárničky pro trouby určené. Zelenina musí býti však dobře osušená, jinak ráda plesniví.

Sušení hub.

Houby čistě oškrábeme; které jsou mnoho červivé, odhodíme, které jsou méně červivé, sušíme zvláště. Houby tence nakrájíme, dáme je na prkénko do chladu zavadnouti a pak je dále na prudkém slunci sušíme, občas je obracíme, aby dokonale vyschly. Méně červivé posypeme trochou soli, aby z nich červíci vylezli, a tence zkrájené pak zvláště sušíme. Usušené houby naplníme do čistých plátěných pytlíčků a zavěsíme je v suché, dobře větrané místnosti k další potřebě.

Převařování másla.

V době sklizně řepy bývá máslo jadrnější a levnější, proto hledí hospodyně se jím náležitě zásobiti. Máslo k účelu tomu převařujeme takto; Dáme máslo do čistého kastrolu na plotnu a při vaření téhož sbíráme dírkovanou sběračkou pěnu; pěnu tu dáváme zvlášť a upravujeme z ní výborné máslové placičky podle předpisu vpředu uvedeného. Jakmile máslo do žlutava převařeno, zasypeme je špetkou mouky aneb solí, dobře zamícháme a necháme na kraji plotny ustáti. Ustálé, vlahé opatrně slijeme do připravené nádoby a zbylý kal na rendlíku upotřebíme jako pěny do placiček, t. zv. tvrdaček. Vychladlé, tuhé máslo pergamenem dobře převážeme a v chladné, suché místnosti uschováme.

Konservování vajec.

Jednoduchý, dosti oblíbený prostředek k uschování vajec jest následující:

Nakládáme obyčejně vejce již v dubnu a květnu, kdy jich dostatek a jsou levnější. Vejce řádně omyjeme a vložíme je do silnějšího roztoku kuchyňské soli; vadná vejce, nasazená atd. plavou obyčejně povrchu. Vybereme dobrá vejce, osušíme je, srovnáme je opatrně do větších okurkových lahví nebo kamenných hrnců a zalijeme následovným roztokem: Vezmeme 4 litry převařené vychladlé vody a smísíme ji s půllitrem hustého vodního skla, dobře promícháme a vejce tím zalijeme, aby byla potopena. Pak je pergamenem povážeme a uložíme do chladné suché místnosti. Při vaření vody, určené pro vodní sklo, můžeme při varu do této přídání celý sáček konzervujícího prášku A. Kejšové; konzervující vlastnost se tím zvýší. Podzimní vejce můžeme uchovati pro kratší dobu vkládáním těchže do

popelé nebo plev; musíme je občas obracet. Názor mnoha hospodyněk, že nakládaná vejce nehodí se pro šlehání sněhu, jest mylný; přidáním malé špetky soli k bílkům docílíme dobrého, tuhého sněhu, lepšího nežli z vajec čerstvých.

NÁPOJE.

Káva.

Nejlépe je, máme-li k vaření kávy t. zv. kávovar aneb nemáme-li toho, pak vaříme ji vždy v jednom hrnci s pokličkou, k tomu účelu určeném; vaříme-li kávu v hrncích, v kterých vaříme pokrmy, dostává různou příchuť. – Vaříme-li kávu pro hosty, tedy lepší, použijeme pro osobu půl lotu kávy; příliš silná káva není ani dobrá, ani zdravá. Odměříme do kávovaru studenou vodu na hrnčky, přidáme k ní přiměřené množství kávové náhražky (cikorie) a dáme přikryté vařiti. Jakmile voda začne vřít, vsypeme do ní rozemletou kávu a necháme ještě několik varů přejíti; uvařenou kávu s ohně odtáhneme a zalijeme 2 lžicemi studené vody, načež necháme na kraji plotny ustáti. Hotovou kávu lijeme přes sítko do teplého mléka nebo smetany. Jiný způsob vaření kávy jest ten, že vřící vodu s náhražkou (t. zv. logr) lijeme zvolna malou naběračkou přes mletou kávu, upěchovanou v kávovém pytlíku nebo kávostroji; rychlým přelitím dostaly bychom kávu špatnou – „bryndu“. Některá hospodyně vaří umletou kávu tak, že ji dává již do studené vody spolu s náhražkou a zrnkem soli, kterýžto způsob si velice chválí. Sléváme-li kávu přes pytlík nebo do kávostroje, dostaneme z prvního přelití kávu silnější, pozdější pak slabší, kterou určíme pro dívky. Káva čerstvě doma pražená mívá nejlepší aroma. Pro nemocné žaludkem a nervy hodí se nejlépe káva žitná nebo ječná (sladová).

Zvláště silná černá káva, tak zv. mokka, se docílí, vaříme-li pro 1 osobu celý lot kávy; podáváme ji v maličkých, zvláště k tomu určených šálkách.

Pražení kávy.

Vezmeme polovinu zelené kávy „cejlon“ a polovinu drobné „jávy“. Tuto směšinu vymneme v čisté úterce, vsypeme ji do rozpáleného pražidla na kávu nebo – nemáme-li ho – na rozpálený čistý rendlík a pražíme ji za stálého míchání a pohybování pražidlem nebo rendlíkem na prudkém ohni. Jakmile káva začne praskati a hnědne, nutno ji dopražovati opatrně, aby se nám nepřipálila. Upraženou vysypeme na síto a necháme ji vychladnouti.

Zmrzlá či mražená káva.

Kávové sklenice naplníme bílou nebo černou silnou kávou a doplníme je vanilkovou neb oříškovou rozmíchanou zmrzlinou; navrch můžeme dáti ušlehanou smetanu. – Studenou, silnou černou kávu můžeme též dáti do hotové vanilkové zmrzliny a dáti ji ještě chvíli zmrznouti.

Čokoláda.

Dáme vařiti litr mléka; šest tabulek dobré čokolády „Zora“ rozlámeme na kousky a dáme je na chvíli v kamenném hrncu do trouby změkknouti. K této

změklé čokoládě přiléváme za stálého kverlání vřící mléko, přivedeme pak na plotně do varu a necháme zhoustnouti. Než ji neseme na stůl, rozkverláme v trošce mléka nebo smetany 1–2 žloutky a zakverláme je do hotové čokolády. Můžeme k ní ve zvláštní nádobce podávati šlehanou smetanu.

Kakao.

Rozmícháme v trochu vodě (pro jednu osobu) lžičku kakaa „Zora“, vlijeme do čtvrt litru vařícího mléka přiměřeně oslazeného a necháme var přejíti. Místo mléka můžeme použít i vody.

Čaj.

K vaření čaje jest nejlépe použití tak zv. čajového vajíčka, t. j. sítko, skládajícího se z dvou do sebe se zasunujících půlek. Sítko naplníme dobrým čajem (na každou osobu špetku), půlky sítko do sebe zasuneme, pomocí řetízku upevněného na sítku vnoříme sítko s čajem do vřící vody, odstavíme a necháme sítko ponořeno tak dlouho, až čaj nabude krásné zlatové barvy. Upotřebený vyvařený čaj můžeme usušiti a ve větších dávkách k vaření čaje ještě jednou upotřebiti. Vyvařený čaj můžeme upotřebiti i k barvení kraje, záclon a pod. na žluto. K čaji podáváme citron, rum, mléko nebo koňak.

Punč.

Do vřící vody dáváme podle potřeby punčový výtažek buď bílý nebo červený (tak zvaný „bordopunč“).

Punč vaječný.

Pro 1 osobu vezmeme 1 žloutek, který rozkverláme ve 2 lžicích studené vody, vlijeme do vřícího punče, svrchu uvedeným návodem připraveného, a na plotně kverláním zpěníme.

Dobrá domácí kmínka (koření pro ženění).

45 dkg cukru uvaříme v 1 litru vody na perlu; do vychladlého přidáme podle libosti 200–300 gramů čistého lihu, do kterého jsme nakapaly asi 10 kapek dobré a čisté kmínové essence. Nalijeme pak do lahví a pro potřebu uschováme. Podáváme ji v malých sklíčkách po kávě, anebo k nějakému cukroví místo vína.

Vanilkový likér.

Připravujeme tímž způsobem, jenom že místo essence kmínové dáváme tresť vanilkovou a menší množství lihu nežli do kmínky; do růžova přibarvujeme několika kapkami čistého růžového bretonu.

Čokoládový likér.

Půl litru mléka, 20 dkg tlučeného cukru, 6 dkg v hrnčku v troubě změkklé čokolády „Zora“ a kousek vanilky necháme povařiti a zahoustnouti. Do hrnčku dáme dva žloutky, 6 lžic mléka, rozkverláme a do vřícího mléka s cukrem a čokoládou smíchaného zvolna, za stálého dalšího kverlání lijeme, necháme zahoustnouti a ihned s plotny sundáme. Pak postavíme to do studené vody a kverláme dále do vychladnutí. Na to přidáme deset lžic čistého lihu, dobře to prokverláme a procezeným plníme láhve.

Kakaový likér.

Půl litru mléka, 25 dkg tlučeného cukru, kousek vanilky a vrchovatou lžící kakaa necháme přijíti do varu. Mezitím rozkverláme v hrnčku čtyři žloutky s 12 lžicemi mléka. Do vřícího za stálého kverlání nalijeme žloutky a kverláme dále do zhoustnutí. Pak sejmeme to s plotny, dáme do studené vody a kverláme do vychladnutí. Do vychladlého přidáme 10–12 lžic čistého lihu, dobře prokverláme a do láhví procedíme.

Oba tyto likéry jsou velmi chutné a v zimě dají se dlouhou dobu udržeti; v létě musíme je rychle spotřebovati. Uchováme je v chladné místnosti.

Vaječný koňak.

Do hluboké porculánové mísy dáme 12 žloutků, 38 dkg tlučeného cukru a ½ kávové lžičky jemné tlučené skořice. Vše se míchá asi ½ hodiny vařečkou, až je to dobře promícháno a zpracováno.

Pak za stálého dalšího míchání přidáváme po lžici dobrého koňaku. Celkem asi litr koňaku. S počátku přidáváme koňak jen volněji, aby se nám žloutek nesrazil v malé kousky. Takto utřený koňak nechá se pak několik hodin na míse ustáti. Vystouplá pěna (která jest též dobrá) se opatrně sebere a ostatní hotový koňak slije se do tmavě zbarvených lahví, dobře zazátkuje a k další potřebě uschová. Takto připravený koňak (udrží se po několik měsíců) podává se místo jiného likéru. Levný mléčný vaječný koňak viz má „Dělnická kuchařka“.

Líповý čaj s malinovou šťávou

viz Nápoje pro nemocné.

Moje kniha „Úsporná kuchařka“ po několika vydáních došla u hospodyněk vřelého přijetí.

Doporučení a uznání pro tuto mou práci jdou do set, a jsou mezi nimi i taková, která mne dojala k slzám.

Proto snažila jsem se i při tomto novém, opraveném a doplněném vydání své další zkušenosti hospodyňkám napsati.

Budu šťastna, ochrání-li tato má kniha mladou, nezkušenou hospodyňku od zlého a povede ji jako její matička ---

Příprava kávy.

Zrnková káva má být vždy čerstvě pražená. Abychom docílili lahodnějšího a chutnějšího nápoje, je zapotřebí přidávat k zrnkové kávě dobrou kávovou přísadu. V tomto oboru těší se nejlepší pověsti „Hradecká cikorka“ s třemi hlavičkami.

Káva se připravuje takto: do ¼ litru čerstvé, studené vody dají se asi 3 g pravé „Hradecké cikorky“ (méně než ostatních přísad ke kávě, jest z čisté čekanky a proto velmi vydatná). Voda se přivede do varu a nechá se 2 až 3 minuty vařiti. Potom vsype se do ní káva zrnková a to půl až dva gramy na ¼ l vody (podle chuti), načež se nádoba přikryje a odstaví, aby se obsah její dále nevařil. Chybou by bylo vařit kávu zrnkovou, neboť by její chuť a vůně vyprchala, proto dlužno ji vyloužiti. Po 3 minutách se odvar ustojí, přecedí a může se podávati. Kde se upotřebuje kávostroje, nasype se do něho zrnková káva, přitlačí, načež se vroucí odvar „Hradecké cikorky“ na ni zvolna lije.

Měšťanská škola dívčí v Hradci Králové.

Velectěné Paní, paní

ANUŠI KEJŘOVÉ,

majitelce soukromé školy kuchařské, učitelce vaření a vedení domácnosti na škole měšťanské v Hradci Králové.

Již druhým rokem používají naše žákyně ve školní kuchyni „Úsporné kuchařky“ jako pomocné knihy při vaření. Praktická tato kniha, založená na bohatých zkušenostech Vašich, koná při Vašem vyučování velmi dobré služby, nahrazuje dlouhé psaní poznámek, vede dívky k přemýšlení a k samostatné práci, a může být proto doporučena k potřebě školy i domácnosti.

Z ředitelství měšťanské školy dívčí v Hradci Králové, dne 24. listopadu 1913.

Boh. Ryba, ředitel.

Ředitelství měšťanského dívčího lycea v Hradci Králové.

Dne 23. listopadu 1913.

P. T.

paní ANNĚ KEJŘOVÉ,

majitelce koncesované kuchařské školy v Hradci Králové.

Podepsané ředitelství potvrzuje, že paní Anna Kejřová vyučovala ve školním roce 1912/1913 domácím hospodářství (hlavně vaření) chovanky VI. třídy městského dívčího lycea.

Svémi bohatými zkušenostmi praktickými a vhodným postupem vyučovacím podařilo se jí v krátké době získati živý zájem žákyň pro svůj předmět a dosíci tak velmi pěkných výsledků vyučovacích.

Ke zdaru vyučování přispěla „Úsporná kuchařka“ paní Annou Kejřovou sepsaná, již se užívalo jako učebnice.

Al. Vaňura, ředitel.

Měšťanská škola dívčí v České Skalici.

Velectěné paní

ANUŠI KEJŘOVÉ,

majitelce koncesované školy kuchařské a učitelce vaření na dívčí měšťanské škole a lyceu v Hradci Králové.

Ředitelství dívčí měšťanské školy v České Skalici potvrzuje tímto, že dívky z měšťanské školy zdejší, pokud byly účastny kuchařského kursu, Vámi zde pořádaného, nabyly nejen praktických vědomostí v tomto oboru, ale probuzen u nich i zájem pro umění kuchařské a smysl pro ladnou úpravu pokrmů i zachování hygienických pravidel, čímž položen základ k oněm vědomostem, jež od uvědomělých budoucích hospodyněk se požadují.

Kromě toho nalézají dívky, na základě v kuchařském kursu nabytém, další poučení v prakticky uspořádané knize „Úsporná kuchařka“, jež Vámi pro menší domácnost tak účelně sestavena byla.

V České Skalici, dne 20. července 1913.

František Khom, zatímní ředitel.

Z velkého množství doporučení a uznání uvádíme aspoň některá:

Vaše kniha stala se mi skutečnou učitelkou. Mohu říci, že vše, co jsem podle ní už dělala, se mi zdařilo. Jídla podle předpisů jsou velmi chutná a poměrně levná, což pro úřednickou domácnost není věcí podřadnou. Mohu bez chlouby říci, že vařím podle Vaší knihy tak, že by nikdo neřekl, že se vlastně teprve vařiti učím! Vaše věnování zesnulé Vaší dcerušce mne dojalo a uváživši svůj případ, řekla jsem si, že Vy, ztrativši svou dcerušku, stala Jste se matkou těch mnohých, kterým, jako mně, osud nedopřál, aby se u své matičky všemu naučily. Mějte za to upřímný dík!

A. Sekerová, choť revidenta. Král. Vinohrady.

Zašlete, prosím, svoji „Úspornou kuchařku“ na adresu p. Vladimír Radímský, zplnomocněný ministr a vyslanec ve Štokholmu. – Doporučuji Vaše knihy ráda každému, protože i já sama, starší hospodyně, ráda si je na radu brávám.

M. Šimová, vdova po MUDru., Loučeň.

Vaše „Úsporná kuchařka“ jest opravdu zlatá kniha každé domácnosti!

Marie Zieglerové. Krásná Hora.

Mám Vaše dve knihy! – Sú opravdu vhodné pre mladé gospodinky!

M. Kollaríková, manž. dir. Tatra banky, Pov. Bystrica.

Mám od Vás i knihu „Úsporná kuchařka“ a obě tyto knihy jsou skutečně neocenitelné!

L. Vacková, vdova po úředníku, Praha-Nusle.

Současně se musím poděkovati za Vaši kuchařskou knihu, ze které jsem leccos již zkoušela a vše bylo, výborné chuti. Vaše kniha jest proto neocenitelnou, že předpisy jsou dopodrobna vylíčeny tak, že i nezkušená hospodyňka z ní může vařiti, bez obavy, že by něco zkazila. Naše rodina jest velká a vesměs jsou v ní nastávající hospodyňky, budu tedy doporučovati Vaši knihu nejen v naší rodině, ale i známým, jsouc ráda, že se mně první poštětilo takový drahokam pro domácnost nalézt.

Pavluše Fialková, Král. Pole u Brna.

--- Doma vařila jsem jen z „Úsporné kuchařky“; musím říci, že ta kniha jest opravdu „zlatá“. Naše maminka jest výbornou hospodyní, a ráda se z Vaší knihy učí!

Liduška Veselá, t. č. Pyšely.

Vaše kniha jest mi pravou rukou, řídím se podle ní a velice ráda vařím podle Vámi udaných předpisů.

Máňa A. Popovitch, Dobričevo, Jugoslavia.

Vaše „Úsporná kuchařka“ je naším denním rádčem a tu vždy s vděčností vzpomínáme na Vás, neb se nám vždy vše podaří.

B. Moniková, choť advokáta, Král. Městec.

Vaše knihy mám již dávno, ale jejich cenu velkou a význam uvědomuji si plně teprve nyní, v manželství!

J. Vycpálková, choť profesora, Praha.

Knihy Vaše jsou mi nerozlučitelnými přítelkyněmi a ač jsem byla z domova (v hotelu) naučena vařiti, přece je stále vyhledávám a podle nich jídla připravuji. Přála bych Vám, aby každá nevěsta Vaši kuchařskou knihu odnášela si jako kousek výbavy do nového domova a aby našla v ní tolik zalíbení jako já!

M. Palkosková, choť berního asistenta, Beroun.

Musím Vám, milostivá paní, sdělit, že máme velikou radost z Vaší knihy a moc dobře se podle ní vaří. Vzpomínáme na Vás často a vyprávíme si, že aspoň upřímnou radu dáte těm mladým hospodyňkám – dnes jich je malé procento tak dobrého srdce, aby druhým vše laskavě poradily.

L. Pohlová, Slatina nad Zdobn.

Prosím o zaslání „Úsporné kuchařky“ – mám Vaši „Vzornou domácnost“ i „Minutové večeře“, a poněvadž je tam mnoho dobrých rad, zašlete mně i „Úspornou kuchařku“.

B. Říhová, odborná učitelka, Rychnov.

Kuchařské předpisy, Vámi vydané, jsou opravdu vzácným pokladem!

A. Vítková, Postřelmov.

Žádám o dvě „Úsporné kuchařky“ – jest velice dobrá a správná!

M. Tichá, hotelierka, Čáslav.

Zašlete mně „Úspornou kuchařku“ pro jednu moji přítelkyni. – Knihu tu každé hospodyně co nejvřeleji doporučuji, neb jest nepostradatelnou pro každou domácnost.

M. Šircová, Český Brod.

Z „Úsporné kuchařky“ mám velikou radost a děkuji Vám za ni!

M. Harnachová, choť stavitele, Opočno.

Priznávám se upřímně, že nevěděla jsem, co to jest vařečka, ježto jsem byla devět let v kanceláři a jedině Vaší „Úsporné kuchaře“ vděčím za to, že jsem se za velmi krátkou dobu do vaření tak vpravila.

M. Budíková, choť správce školy, Zlatníky.

S Vašimi kuchařskými knihami jsem úplně spokojena! Jídla podle Vašich předpisů mně i mému muži velice chutnají a jen Vám mohu děkovati, že se opět chuť k jídlu vrátila a já zůstala dále zdravou...

Těchov u Blanska, Morava.

A. Rybářová.

„Úsporná kuchařka“ – zlatá kniha malé domácnosti – jest v každém ohledu tak znamenitá a zvláště pro mladé hospodyňky téměř nepostrádatelná, že jsem šťastna své dcerušce ji dáti jako dobrou rádkyni do nového života.

Marie Koschinová, choť rady.

...Slyšela jsem o Vás i Vašich kuchařských knihách; sama mám 4 knížky Vámi vydané. V jedné jsou velmi krásně upravené mísy. A co hlavního, velmi krásně a zřetelně jest k tomu podán návod. Něco takového v každé jiné kuchařce marně by hledal. --- Vezmi, dej, udělej. --- Z toho méně dovedná hospodyně nezmoudří! Sem tam v některé knížce také bývá vyobrazeno některé jídlo, ale nikdy popis přesný a jasný jako u Vás ---

Jana Ševčíková.

K vydání nové Vaší knihy dovoluji si Vám gratulovati, jako Vaše vděčná žačka, kterou Jste naučila nejen vaření, ale také hospodaření. Ve Vaší škole nastřádané zkušenosti budou zajisté i za oceánem základem mé budoucnosti a snad i štěstí. Chci býti takovou svědomitou a příčinnivou dívkou, jakou si ve své knize představujete. Doufám, budu-li následovati Vašich zásad, že najdu u své paní pochopení, domov a dobře placenou existenci, neboť obě Vaše knihy ukazují cenu poctivé práce. Chci za oceánem dělati reklamu nejen Vašim cenným knihám, nýbrž i Vaší vzorné kuchařské škole. – Ruku líbám.

New-York, North-America.

Anna Fialová.

Díky za Vaši knihu, která jest velice cennou pro každou mladou hospodyňku – již dává velmi dobré rady.

Bož. Hromátková, choť architekta, Třebíč.

Vaše knihy jsou opravdu zlaté příručky – ač jsem stará a dosti zkušená – v nich je sebráno vše pro dobrou hospodyně.

M. Gruberová, choť univ. profesora.

Výňatek z časopisu „Školský Obzor“ v Kutné Hoře.

„Úsporná kuchařka“.

Jest známo přísloví, že cesta k srdci mužovu vede žaludkem. Trochu prosaické, ale tuze pravdivé. Ale i kdyby pravdivým nebylo, jest pravda, že úprava jídel, a tedy hlavně naše obědy a večeře mají na svědomí mnohou mrzutost, jako zase byly příčinou mnohé chvíle radostné a dobré, příjemné nálady mužů, rodin i společností. A známo jest dobře, že k úpravě dobrých jídel není třeba nákladu,

ale – dovednosti, která i lacino dovede připravit pokrm chutný. – K tomu jest zapotřebí návodu, a to návodu co nejlepšího. Paní Anna Kejřová, majitelka renomované školy kuchařské v Hradci Králové, kterýžto ústav těší se oblibě i uznání našich paní a dívek, vydala spis, který za rok dočkal se již několika vydání, což jest úkaz u nás ojedinělý, svědčící nejlépe o jeho ceně obsahové. Je to „Úsporná kuchařka“, kteráž prospěti má hlavně domácnostem tříd středních a nejnižších, a býti jim vodítkem při jejich přípravách pokrmů v míře úskrovnější.

Že pisatelka uhodila na strunu dobrou, je viděti z četného odbytu knihy samé. Vyučujíc pak na dívčí škole měšťanské vaření a vedení domácnosti, seznala z vlastní zkušenosti, že kniha její k vyučování takovému hodí se velmi dobře. Upozorňujeme na ni naše rodiny, zejména učitelky a správy škol právě nyní, kdy si zemská školní rada přeje, aby na posledních stupních vyučovaly se dívky naše i naukám vaření a vedení domácnosti. Je to spis laciný a vesměs dokonalý, k účelu tomu jako stvořený.

Kodým.

Výňatek z časopisu „Nový život“.

Nová Rettigová!

Takto věru můžeme bez nadsázky nazvati královéhradeckou mistryni kuchařského umění, paní A. Kejřovou, která s neobyčejnou chutí, talentem a štěstím věnuje se záslužné činnosti: reformě české kuchyně!...

Paní Anuše Kejřová liší se od Rettigové snahou o úspornost! Ve všech kuchařských knihách, které vydala, jest zřejma tato pro naše hospodyně velice důležitá snah...

Olga Fastrová.

Výňatek z časopisu „Pozor“.

Cukrovinky na vánoční stromek, k jmeninám a k jiným příležitostem.“ Napsala Anuše Kejřová, majitelka koncesované kuchařské školy a odborná učitelka v Hradci Králové-Pouchově. Jako spisovatelka vydala již mnoho kuchařských knížek, jež se vyznamenávají nejen návodem výborné úpravy, ale také velkou rozmanitostí nejvybranějších jídel různého druhu, jež může i toho největšího poživače dobrých krmí uspokojiti. Také její knížka o cukrovinkách a dortech, jež se dočkala již třetího vydání, je ukázkou z pravé čarodějně kuchyně, která vyvrcholuje k největší dokonalosti v tomto oboru. V ní vidíme, že všechna ta obdivuhodná vynalézavost vyvěrá z vlastních zkušeností a z vlastní tvořivosti spisovatelčiny a že ona sama je tím zázračným geniem, jenž ty věci všechny tvoří a aranžuje. Tak vidíme v knížce té nejpodivnější a zároveň velmi ladně uspořádané a s jemným vkusem sestavené ukázky jejího umění, na příklad dort redaktorský, který pro svoji bohatou přípravu by se měl zváti spíše dortem presidentským; dort Zevlounův, zelná hlávka besée, husy na potoce, beránek na louce, sněhulák, kocour v botě, cukrová chaloupka Jeníka a Mařenky, pak krásně aranžované košíky k jmeninám, plněné cukrovými drobnostmi v podobě ovoce a květin. Není divu, že obětavá námaha a bezpříkladná dovednost spisovatelčina se setkává s tak velkým porozuměním a povděkem nejen ve škole samé, ale

i všude tam, kde se dostanou pilné hospodyňce její nespočetné návody do ruky. Mnohá hospodyňka najde v jejích knihách poučení, mnohá uteče se k nim jako k účelné pomoci v nesnázích. Přejeme proto ze srdce největšího jejího rozšíření.
Cena 7 Kč.

**Výňatky uznání a doporučení z kuchařských kursů, které pořádá paní
Anuše Kejřová, majitelka kuchařské koncesované školy v Hradci
Králové.**

Místní organizace Čsl. národní demokracie, Dobruška.

V úctě podepsaní zástupci místní organizace Čsl. národní demokracie v Dobrušce považují za svou milou povinnost vysloviti Vám tímto ještě dodatečně nelíčený dík za provedení dvouodpoledního kursu kuchařského v našem malém městečku.

Můžeme směle prohlásiti, že všech přítomných 88 účastnic bylo s výsledkem co nejlépe spokojeno a všechny odnesly si mnohé cenné rady a pokyny do svého dalšího soukromého života. Bylo vzácným požítkem přítomných dam sledovati přípravu čtených, masitých pokrmů i moučných, a viděti, kterak před jejich očima v několika okamžicích jednoduše a přece tak chutně připravena byla jídla, jež přítomné posluchačky ochutnaly a velmi chválily. Velkou předností sice krátkého, ale poučného kursu jest, že podá názorný výklad k mnohým předpisům jídel v kuchařských knihách Vašich a poučí, jak nutno si při vaření počínati a jakých pomůcek nutno užívati, aby pokrmy nejen co do formy, nýbrž i chuti a lahodnosti byly bezvadné. Poznatky takové mohou míti i svůj blahodárný vliv po stránce úsporné.

Vděčíme Vám také za skvostně připravené pokrmy, darované k slosování, což vyneslo částku 200 Kč 50 hal., která odevzdána byla místním školám ve prospěch vánoční nadílky a na pořízení školních pomůcek chudému žactvu. Přejeme Vám k další záslužné činnosti hojného zdaru a porozumění v kruzích českých žen

Ženský odbor „Sokola“ na Kladně.

Kuchařský kurs. Ve dnech 6. a 7. října t. r. konán v kladenské Sokolovně kuchařský kurs paní Anuše Kejřové, odborné spisovatelky a majitelky kuchařsko-hospodyňské školy v Hradci Králové, za velké účasti žen všech tříd společenských. Jasná a praktická poučení sympatické paní přednášející a její obdivuhodná dovednost byly všemi účastnicemi se zájmem sledovány. Hospodyňský odbor „Sokola“ jako pořadatel kursu, jménem všech zúčastněných děkuje paní Kejřové za vzácnou přízeň, nezištnost a snahu prospěti nejen každé české domácnosti, ale i dobré věci sokolské po stránce hmotné, a to v hojně míře, přeje pí. Kejřové k další práci mnoho zdaru. Zachovává jí milou vzpomínku, doufá, že v dohledné době bude míti potěšení pí. Anuši Kejřovou opět ve svém kruhu uvítati.

Spolek paní a dívek v Mladé Boleslavi.

Po kursu vaření a úpravy rychlých minutových jídel, který Jste u nás ve spolkovém domě uspořádala, mám za čestnou povinnost vysloviti Vám jménem všech posluchaček upřímný dík. Již jméno Vaše, proslavené přecetnými knihami, v nichž nejen o vaření, ale i hospodaření, jadrně, jasně a rozšafně poučujete a k tomu též nesčíslné moudré rady, kterými Jste přispěchala na pomoc hospodyním, válečnými nedostatky trápeným, přivábily množství paní, které toužily Vás osobně poznati a nová poučení od Vás přijmouti; jak horlivě poslouchaly, jak sledovaly Vaše slova, vysvětlení a poučení, sama dojistá víte.

Odcházely vděčny Vám a žádaly mne, abych Vám jejich nelíčený dík, jejich opravdovou vděčnost tlumočila. K těm projevům přidávám i svoje poděkování za to, že jsme Vašimi přednáškami mohly se zavděčiti členstvu spolku, které očekává i s námi pořadatelkami, že se podaří znovu přivábiti Vás k nám – na velmi milou shledanou!

Ženský odbor Československé národní demokracie v Novém Městě n. M.

Náš „Ženský odbor“ vzdává Vám tímto opětný dík za provedení Vašeho kuchařského kursu v našem městě. Zvláště oceňuje pokyny Vaše pokud se týče rychlé, levné, ale při tom velmi chutné úpravy Vámi demonstrováných jídel. V tom tkví zajisté největší význam kursu Vašeho, že řídící se podle stávajících dosud těžkých poměrů hospodářských, vedete svým poučením k vaření tak upravených pokrmů, které jsou výhodny pro každou naši domácnost.

Neméně jsme Vám vděčny, že poskytla Jste nám uspořádáním kursu toho značnou příležitost k rozmnožení našeho finančního fondu, kterého používáme k účelům dobročinným. Na vánoční dary pro místní humánní spolky a strádající inteligenci v Praze věnováno bylo celkem 400 Kč.

Poroučíme se Vám v dokonalé úctě:

M. Vostřebalová, m. p., jedn.
Zd. Nyplová, m. p., předs.

Odbor Ústřední matice školské v Jaroměři pokládá si za svou povinnost vzdáti Vám veřejné díky za Vaši práci a námahu, za Vaši dovednost, ochotu a roztomilost, s jakou Jste veškeré rady a praktické ukázky a pokyny při svém kuchařském kursu, v Jaroměři uspořádaném, udělila.

Uspořádáním tohoto kursu získaly přítomné dámy nejen mnoho výborných rad a poučení, ale i „odbor“ byl Vámi finančně velmi posílen. Čistý zisk z tohoto kursu činí 1000 Kč a za ten děkujeme jen Vám.

Přejeme Vaší činnosti největšího zdaru a znamenáme se v úctě

Za: Výbor odboru Ústř. matice školské v Jaroměři:

Anna Kriegerová, m. p., jedn.
B. Filipová, m. p., předs.

V úctě podepsané pořadatelky Vašeho kursu, konaného ve dnech 17. a 18. listopadu m. r., mají za svou povinnost Vám ještě jednou srdečně poděkovati za Vaši efektní a obdivuhodnou demonstraci různých minutových

pokrmů, které sledovány byly s nejživějším zájmem a účastnicemi a povděkem uznány.

Rovněž přijměte ještě náš uctivý dík za obsáhlá a praktická poučení, kterými Jste doprovázela své kuchařské umění a jimiž Jste naše vědomosti obohatila.

Skvostně připravený dort „Malakovův“ a nářez v podobě květinového koše, darovaného Vámi dobročinným účelům, vynesly slosováním částku 225 Kč, které rozděleny a odvedeny byly takto: „Místní péči o mládež“ 50 Kč, „Ochraně matek a kojenců“ 50 Kč a „Sirotám legionářů“ 125 Kč.

Přejeme Vám k další záslužné činnosti mnoho zdaru a porozumění v kruzích českých žen.

Český Brod, 27. listopadu 1923.

Anna Volková, Ant. Petrašová, Marie Hocková.

Ženský odbor místní organizace Národně demokratické v Roudnici n. L.

Kuchařský kurs pí. Anuše Kejřové, odborné spisovatelky a majitelky kuchařsko-hospodyňské školy v Hradci Králové, konán byl za velké účasti žen všech politických stran. Jedno odpůldne věnováno rychlé, minutové úpravě pokrmů masitých, chystané v sále na plynovém vařiči, které velmi vkusně upraveny a příkrmy vyzdobeny, podávány na mísách k prohlédnutí, pak k ochutnání přítomným. Druhé odpoledne vyhrazeno pokrmům moučným. V dovedných rukou paní Kejřové vyrůstaly přímo umělecké výrobky kuchařské – její ladná a čistounká práce byla i příjemnou podívanou; vedle krásného vzhledu všecko bylo chuti výborné! Ženská komise Čsl. národní demokracie, pořadatelka kursu, jménem všech zúčastněných vzdává veřejný dík paní Kejřové a upřímně jí přeje k další práci mnoho zdaru. Paní Kejřová dala k dobročinnému rozprodeji výrobek polévkový přípravek, což určeno bylo sirotám po legionářích a vyneslo 50 Kč. Dále v kursu připravený dort a nářez v podobě květinového koše, byly dány k vylosování a stanoveny k rozdělení Národní jednotě severočeské a na pomůcky školním dětem dívčí měšťanské školy. Prvním dostalo se 100 Kč, druhým 127 Kč. Částky byly dány hned svým účelům.

Dar. Pořadatelky kursu kuchařského pí. Anuše Kejřové věnovaly měšťanské škole dívčí 127 Kč na zakoupení pomůcek. Ředitelství vzdává šlechetným dárcům uctivý dík.

Dopisy žaček kuchařské školy a jejich rodičů:

...Děkuji Vám srdečně za Vaši neúnavnou péči, kterou Jste mé dceři věnovala ve své škole.

Naučila Jste ji výborně i úsporně jídla připravovati a úhledně zdobiti. Přeji Vám stále zdraví, abyste nadále mohla se věnovati svému umění kuchařskému a vyučila ještě mnoho vzorných hospodyněk.

Emilie Jiříková, choť doktora a min. rady.

Vážená paní!

Nedostává se mi slov, poděkovati Vám za velký zázrak Vámi na mé dceři Aničce vykonaný. Domácnost ji dříve vůbec nezajímala, což nesmírně mne trápilo, a nyní hrne se do vší práce a všechny nás poučuje.

Růžena Theinová, tov. likérů, Litomyšl.

Milostivá paní!

Dovoluji si ještě jednou poděkovati za neúnavnou péči a lásku, kterou jste nám věnovala; nezapomenu nikdy na chvíle, ztrávené ve Vaší milé škole, kde naslouchaly jsme Vaším vzácným radám, které jste nám udílela, hledíc nám náš příští život učiniti co možno nejlehčí.

Přeji si, aby Bůh Vám, milostivá paní, dal mnoho zdraví, byste mohla vychovati ještě mnoho dobrých a řádných hospodyněk.

Ruku líbá Vaše vděčná žačka

Brandýs n. L. 25. I. 1924.

Lída Chládková.

Nové Hrady u Budějovic, 18. srpna 1920.

Musím se Vám také milostivá paní, pochlubiti, jak vařím! Mužíček jest se mnou úplně spokojen; když jsme sem přišli, všechny dámy se mne ptaly, kdo nám bude vařiti; myslily si, ježto jsem dosud mladá, že vařit neumím! A nyní chodí ke mně na radu ve vaření dáma padesátiletá! A radost jsem měla, že Němkyně uznaly, že my Češky jsme docela jinak pro život vychovány než ony!! A Vám, milostivá paní, budu do smrti vděčna za Vaši obětavost ke mně.

Vaše vděčná žačka

M. Šmatolánová, choť lesního rady.

Roudnice n. L., 20. května 1920.

Vzpomínám stále na Vás, v každém kroku, a stále si připomínám Vaše drahá slova a budu se snažiti jimi se v životě řídit. Pokládám za velké štěstí, že jsem Vás, má drahá učitelko, poznala, že slýchala jsem z Vašich úst ta zlatá zrnka pravdy. Vaše názory a zkušenosti životní! Dnes jsem poznala, jak jsou malicherné dnešní mladé dívky, které si myslí, že život je cesta květnatou loukou, kde stále svítí slunce! Přijměte moje vroucí díky za všechno, co jste pro mne učinila, mne naučila a že jste dala mi chuť a lásku k práci. Budu Vám za to vždy vděčna.

Máňa Svobodová – Pospíšilová, choť lékaře.

Frenštát, p. Radh., 24. května 1922.

Jsem tak ráda, že naskytá se mi příležitost doporučiti Vaši kuchařskou školu, neb si to v plné míře zasluhujete. Moje dceruška byla u Vás a z vážné, hloubající dívky, dosud nesamostatné, stala se čiperná, starostlivá a energická hospodyňka. Mám z ní velikou radost a budu Vám vždy vděčnou, že Jste ji tak pro příští život vychovala. Poněvadž běrete malý počet žaček, tedy jsou u Vás vedeny velice dobře a naučí se záhy, co k vedení řádné domácnosti hospodyňce věděti nutno.

B. Fialková, choť velkoobchodníka.

Pokládám si za povinnost projeviti Vám své upřímné díky za vzorné a svědomité vyučení mé dcery v přípravě veškerých jídel a úpravy tabule. Školu Vaši mohu co nejlépe doporučiti každému k praktickému výcviku a tomu, kdo touží po zdokonalení se v umění kuchařském.

Přeji Vám, vážená paní, ve Vašem díle hojných úspěchů.

Josef Ptáček, majitel závodu cukrářského v Kolíně.

Plačice, dne 3. června 1920.

...Také Vám, milostivá paní, musím sdělit, jak slavně s Růžou vaříme, jak pořádně hostiny! Když je u některé tety pout, tu Růža tam jede již v pátek, vše schystá, já přijedu pak v neděli ráno a strojíme hostinu i pro 20 osob; děláme několikero maso a moučníky a všem to znamenitě chutná...

Vaše vděčné žačky

Růža a Máňa Chalupovy.

OBSAH:

- Věnování 1
- Rady 2
- Vaření 2
- Maso zapáchající 3
- Stravitelnost pokrmů 5
- Uhlí 5
- Dříví 5
- Vymetání kamen 5
- Zbytky jídel 6
- Úspora paliva 7
- Mytí nádobí 8
- Mytí podlahy 9
- Praní utěrek 8
 - gumových sáčků 9
- Chňapky 9
- Služebné 10
- Jídla pro nemocné a rekonvalescenty 120
- Nápoje pro nemocné 128
- Králičí kuchyně 144
- Zvěřina 146
- Mléko 6
- Mouka 197
- Těsto piškotové 46
- Cukroví a dorty 168
- Cukrovinky 181
- Zmrzlina 206
- Sušení ovoce 7
- Zavařeniny 208
- Kompoty 211
- Příprava kompotů v páře 211
- Vaření povidel 7
- Vejce konzervovaná 220
- Máslo převažované 220
- Omáčkové koření 215
- Saláty 214
- Ocet estragonový 216
- Pražení kávy 222
- Příprava kávy 226
- Polévky.**
- O přípravě polévek 3
- Bouillon 120
- Polévka bílá 4
 - bramborová 40
 - bramborová sytá 55
 - bramborová třená 16
- celerová 71
- čočková 34
- dršťková 69
- falešná 3
- fazolová 85
- fazol. ze zelených lusek 27
- flíčková zapražená 99
- gulášová 22
- hnědá hovězí 117
- houbová 73
- z hub sušených 73
- houšková 100
- hovězí hnědá 117
- hovězí s rajským pudigem 157
- hovězí s chřestovým svítkem 155
- hrachová 63
- hrášková 27
 - se smaženým hráškem 43
 - se smaž. hráš. játrová 93
- chřestová 27
 - s játrovými knedlíčky 12
 - s játrovou rýží 38
 - s játrovým svítkem 60
 - s jíškovým puddingem 75
- kapaná 43
 - s kapáním mozečkovým 79
 - s kapustovým svítkem 32
- kmínová 111
 - s knedlíčky morkovými 50
 - s knedlíčky morkovými krupicovými 50
 - z kostí (falešná) 3
- kroupová 19
 - kroupová čistá 115
 - kroupová zapražená 107
- krupicová 31
 - krupicová pražená 66
 - s krupičným svítkem 54
 - s krupičným svítkem z morku 50
 - z kozlečí hlavy 89
- květáková 102
 - s květákovým puddingem 97
- lanýžová 109
- ledvinková 77
 - s makarony, slepičí 82
 - s makar. žampionová 109
 - s morkovými knedlíčky 50

- s morkovými krupičnými knedlíčky 50
- s morkovým svítkem 50
- s noky 45
- s noky zeleninová 105
- nudlová 23
- s nudlemi omeletovými 58
- nudlová zapražená 48
- s paštičkami 58
- petrželová 71
- s piškotovým svítkem 54
- s puddingem hráškovým 117
- - jíškovým 75
- - květákovým 97
- - rajským 157
- rajská 95
- s rajským puddingem 157
- rybí 113
- rybí falešná 52
- rýžová 81
- ságová 65
- ze slepice s nudlemi nebo s makarony 82
- se smrži 12
- strouhaná 36
- se svítkem černým 60
- - chřestovým 155
- - sousedským 87
- - játrovým 60
- - kapustovým 32
- - krupičným 54
- - morkovým 50
- - piškotovým 54
- špenátová 52
- švábská 37 a 161
- vinná 120
- zpražená s flíčky 99
- zeleninová s noky 105
- zelná 92
- žampionová s makar. 109

Omáčky.

- Majonéza 93, 156
- jednoduchá 94
- křenová 140
- olejová 214
- smetanová 215
- Omáčka celerová 58
- cibulová 23
- česneková 79
- holandská 157

- houbová 38
- hříbková 82
- játrová 87
- kaparová 65
- koprová 36
- - z mléka 36
- koprová pražená 87
- křenová 140
- - kyselá 45
- - smetanová 52
- lanýžová 82
- maková 106
- okurková 81
- ze zelené okurky 81
- povidlová 98
- rajská 19
- sardelová 97
- sladkokyselá 31
- à la svíčková 73
- Šodó 14
- rumové 14

Masitá jídla a pečeně.

- Beefsteak 132
- à la tartare (syrový) 133
- Beránčí předek smažený 89
- Boeuf s madeirou 132
- Brzlík hovězí 138
- smažený 139
- se smetanovou omáčkou 139
- telecí 139
- vepřový 139
- Dršťky zadělávané 69
- s kyselou smetanou 69
- Fašírovaná pečeně 137
- Filet s houbami 130
- s lanýži a s madeirou 130
- po myslivecku 132
- Guláš 40
- po francouzsku 40
- vepřový 115
- Hovězí maso syrové 123
- pečeně morková 158
- Husí játra 135
- Husí krev 135
- Játra husí 135
- telecí na víně 71, 130
- - smažená 131
- Jazyk na divoko 138
- s polskou omáčkou 138
- na sardeli 138

- uzený 55
Karbanátky 136
- kapustové 139
Klobásy 141
- s hořčicovou omáčkou 141
- moravské 141
Kotleta na divoko 105
- na kmíně 37, 131
- na paprice 131
- redaktorská 131
- segedínská 132
- smažená 131
- telecí 37
Kouličky vepřové 94
Kozlečí předeček smažený 89
Kůzle na paprice 89
- pečené 89
- podnadité 89
Ledvina telecí rolovaná 22
Ledvinky hovězí 136
- telecí 136
- vepřové 136
Maso hovězí syrové 123
- telecí 123, 129
- uzené 55
- vepřové 107
- - s bramborami 107
Mozek hovězí s holandskou omáčkou
157
- smažený 135
- s vejci 134
Ovar studený s křenovou majonézou
140
Paprika 137
Párek masopustní 142
Pilaf turecký 20
- vepřový s rajskou omáčkou 19
Plíčky na kyselo 136
Prýt z krve 95
Roastbeef 133, 134
- à la minute 133
- obložený 75
Roštěná cikánská 133
- s česnekem 111
- na divoko 28, 105
- dušená 27
- se smetanou 28
- vídeňská 133
Řízek na paprice 129
- pražský 129
- přírodní 129
- na sardeli 130

- smažený 38
Salpicon à la kardinál 159
Sekaná pečeně 137
- kapustová 137
- svíčková 137
Sele pečené 156
- vařené 140
Skopová s majoránkou 49
- naložená se smetanou 49
- pečeně na česneku 48
- pečeně se smetanou 48
Steak s vajíčkem 130
Svíčková naložená 83
- pečeně 83
- přírodní 102
- sekaná 137
- na smetaně 83
- à la čínská 83
Šťavnatá pečeně 162
Šunka à la Maréchal 134
Telecí maso 123, 129
- podnaditá 54
- na slanině 69
- zadělávané 123
Tlačenka domácí 140
Topinky houskové se slezinou 141
Uzené maso 55
- s kapustou 43
- s česnekovou omáčkou 79
Vepřová à la kančí 77
Vepřové kouličky 94
Vepřová kýta po hambursku 109
Vepřové maso na kmíně 107
Vepřová pečeně 32
- podnaditá 54
Vepřové zadělávané 107
Vuřty na paprice 135
Závitky hovězí 100
Zrazy s dušenou rýží 93

Drůbež.

O kuchání drůbeže 4
Drůbky husí 12
- zadělávané 16
Galantina (salám) ze slepice 85
Holoubě pečené 61, 90
- zadělávané 122
Husa pečená 12
- s kapustou 17
Játra husí 135
Krev husí 135

Krocán nadívaný 118
Krůta pečená 90
Kuře na paprice 85
– pečené 45, 90
– zadělávané 122
Salám ze slepice 85
Slepice s omáčkou 82
– na paprice 85
– zadělávaná 122
Šoulet husí 17

Zvěřina a divoká drůbež.

Bažant 146
– starý 146
Játra zaječí 63
Jelení hlava 148
– hřbet 147
– kýta 147, 148
– s omáčkou 148
Kachna divoká 146
Koroptev 61
Kvíčaly 149
Srnčí játra 148
– hlava 148
– hřbet 148
– kýta 148
– s omáčkou 148
– ragout 63, 148
Tetřev 149
Tetřevi salmis 149
Zajíc cibulář 61
– na černo 63
– se smetanou 60
– naložený 60

Ryby a pod.

Kapr na modro 160
– na paprice 113
– v rosolu 159
– zdobený 160
Knedlíčky rybí 113
Pstruh 160
Ryba černá 164
– na modro 160
– smažená 165
Slaneček marinovaný 142
– uzený, pečený 142
Štika na paprice 113
– zdobená 160
Hlemýždi praví 166

– nepraví 166

Králičí kuchyně.

Králík po francouzsku 144
– s kapary 144
– na paprice 144
– pečený 145
– smažený 144
Králičí sekaná 145

Paštiky, sýry a pod.

Chlebíček harlekýnský 153
Chrysantémy máslové 152
Košíček máselný 154
Paštika dortová 152
– játrová 152
– z telecích jater 152
– koroptví 151
– máslová 77, 118
– radových 151
Sandwiche (obložené housličky) 152
Sýr ementálský 153
– liptavský 153
– vařený 154
Vejce ruská 155
– sázená 130
– španělská 134

Příkrmy.

Brambory na cibulce 103
Bramborová mouka 33
Brukev dušená 39
– plněná 117
Bublanina moravská 79
– rybízová 79
Čočka na kyselo 31
Fazole na kyselo 83
– s párky 83
Fazolové lusky 102
Flíčky 23
Halušky s uzeným masem 97
– s hříbký 97
Hašé s vejci 92
Hrášek zelený 103
Chrupinky bramborové 103
Jablka v těstě 52
– v županu 25
Jahelník švestkový 43
– meruňkový 43

Kapusta dušená 43
Kapustová poupátka 43
Kedlubny 39
Kaše hrachová 55
- krupicová 36
- rýžová 44
Knedlíky borůvkové 67
- bramborové 40
- bramborové s povidly 41
- houskové 13
- chlupaté 32
- jablkové 67
- meruňkové 59, 67
- obyčejné 13
- ostružinové 67
- povidlové 66
- rebarborové 67
- spařované 84
- špekové 139
- švestkové (spařované) 51
- švestkové třené 67
- tvárované 88
- třené třešňové 67
- třešňové 67
- vídeňské 164
- višňové 67
Knedlíčky houskové 122
- vodové 55
Kroketky bramborové 49
- bramborové s omáčkou 98, 105
Květák s máslem 162
- à la Ostende 99
- smažený 121
- se šunkou 121
Lívance 41
Lívanečky špenátové 124
Makarony 82
Mrkev dušená 38
- v mléčné omáčce 38
Nákyp Andulčin 100
- bramborový 35
- čokoládový 174
- chlebový 87
- jablkový 88
- jáhlový 46
- krupicový 95
- meruňkový 58
- morkový 100
- mrkvový 95
- nudlový 74
- nudlový s čokoládou 74
- rýžový 45, 46

Noky krupičné 105
- k masu 28
Nudle 23
- cezené 73
Obloučky bramborové 78
Omeleta litá 37
- piškotová 92
Palačinky houbové 125
- špenátové 124
- šunkové 125
Pirohy ruské 66
Placičky škvarkové 64
Pudding z páleného cukru 65
- čokoládový 94, 126
- hráškový 117
- jadérkový 21
- jíškový 75
- květákový 97, 121
- mandlový 127
- s mandlovou nádivkou 20
- meruňkový 127
- piškotový 127
- pomerančový 127
- z rajských jablíček 157
- špenátový 103
Rytíři chudí 50
Rýže dušená 16
Smaženky 35
Soufflée 92
- citronové 118
Svítek chřestový 155
- játrový 60
- kapustový 32
- krupicový 50
- morkový 50
- sousedský 87
Škubánky 34, 35
Špenát 50
Trhanina 31
- krupicová 31
Tvrdačky 64
Vaječník 42
Vejce ruská 155
- sázená 130
- španělská 134
Vdolečky 17
Závin bramborový 41
- jablečný 24
- jadérkový 24
- hruškový 24
- makový 24, 104
- máslový 23

- ořechový 24, 188
- piškotový 14
- tažený 165
- z těsta páleného 67
- třešňový 24
- tvarohový 24, 104
- tyrolský 165
- z uzeného masa 41
- višňový 24
- Závitky hovězí 100
- kapustové 34
- zelné 34
- Zelí čerstvé 13
- červené 14
- naložené 13
- z brukve 14
- z tuřína 14

Saláty a pod.

- Černý kořen 121
- Houby sušené 220
- Hříbky v octě 217
- v soli 217
- Chřest 121
- Jablíčka rajská naložená 218
- pro polévku 218
- Kopr naložený 219
- Koření omáčkové 215
- Košíček z citronu 147
- Květák v octě 217
- Máslo čajové, vanilkové 183
- Ocet estragonový 216
- Okurky nakládané 218
- v octě 218
- Ozdoba salátu 214
- Petržel sušená 220
- Růže z řepy 216
- z vajec 214
- Růžičky křenové 145
- Ryzce v octě 217
- Řetkvička nakládaná 219
- Řípa červená 216
- Salát bramborový 155, 215
- s majonézou 93
- celerový 217
- hlávkový 122
- ruský 216
- slanečkový 215
- vlašský 214
- Zelí 218
- červené 14, 217

Pečivo a cukroví.

- Bábovka jednoduchá 198
- jubilejní 198
- piškotová 198
- prášková 199
- Bábovka třená 198
- Boží milosti 204
- Buchty 56
- Buchtíčky s krémem 56
- Čepice krémová 14
- Dort Bertiččin 176
- bramborový 126
- brazilský 174
- čokoládový 179
- datlový 178
- griliášový 168
- Helenčin 114
- hradecký 177
- jablkový 170
- kaštanový 178
- kávový 172
- krémový 61
- linecký 156, 179
- Malaga 91
- malinový 72
- mandlový 179
- medový 180
- melounový 169
- meruňkový 72
- ořechový 174
- ovocný 46
- pěnový 171
- piškotový 162, 173
- pomerančový 177
- ruský 175
- rybízový 72
- syrobový 180
- višňový 158
- Hastrmani 204
- Hnětynky staročeské 203
- Jaro Vilouškovo 170
- Karásky 127
- Koblihy 203, 204
- jemné 203
- kynuté 76
- pálené 75
- Koláč jablkový 64
- jahodový 79
- jemný 109
- krémový 61, 109

- krupicový 64
- krupicový s jablky 64
- kynutý 28
- linecký 14
- loupavý 29
- máslový 25
- ovocný 68
- posvícenský 201
- ze sádla 109
- trojdílný 85
- zmrzlý 201
- železniční 81
- Kopec sněhový 20
- Loupáčky jednoduché 29
- Mazanec 201
 - drobivý 201
- Pečivo desertní 190
 - lístkové máslové 23
 - sádlové 24
- Perník domácí 77, 193
- Preclíky 128
- Rohlíčky bratislavské (prešpurské) 202
 - jadéřkové 71, 186
 - kakaové 186
 - loupáčky 29
 - mandlové 71
 - martinské 202
 - máslové 25
 - pěnové s čokoládou 181
 - piškotové 188
 - plundrové 202
 - vanilkové 186
- Řezy bílkové 26
 - bramborové 107
 - z bramborové mouky 33
 - borůvkové 33
 - brasilské 175
 - Hedinčiny 182
 - jablkové 126
 - jablečno malinové 126
 - jahodové 26, 99
 - kaštanové 116
 - kávové 26, 183
 - králohradecké 191
 - krémové 25
 - legionářské 187
 - malinové 26
 - medové 192
 - meruňkové 33, 111
 - ořechové 192
 - ostružinové 33

- perníkové 192
- pomerančové 80
 - nahřívané 99
 - krémové 26
- republikánské 65
- s rumovým krémem 26
- rybízové 26, 33
- švestkové 33
- třešňové 33
- višňové 33
- zavařeninové 79
 - se žloutkovým krémem 25
- Sněhule 75
- Šišky 203
- Tašky povidlové 41
- Taštičky makové 51
 - povidlové 51
 - tvarohové 51
- Trubičky (krémrole) máslové 24, 185
- Tyčinky k čaji 189
 - jemné 190
 - skořicové 181
- Vánočka drobivá 200
 - jemná 200
 - obyčejná 199
- Věnečky čokoládové 189
 - pěnové 181
 - žloutkové 184

Nádivky do pečiva, polevy, zmrzliny, krémy, zavařeniny, šťávy, kompoty atd.

- Bezinky 210
- Brusinky 213
- Hmota kakaová 187
- Jam ananasový 210
 - pomerančový 209
- Kompot borůvkový 91
 - broskvový 211
 - hruškový 90, 211
 - jablečný 90, 211
 - jahodový 211, 212
 - malinový 211
 - meruňkový 211, 212
 - mirabelkový 90
 - ostružinový 211
 - rebarborový (reveňový) 91
 - rybízový 212
 - rynglový (slívový) 212
 - švestkový 90, 211
 - třešňový 211, 212

- višňový 90, 212
- Krém bílkový 14, 25, 190
- čokoládový 176
- jahodový 57, 125, 207
- kávový 26, 173
- malinový smetanový 207
- máslový 172
- ořechový 157
- piškotový 163
- pomerančový 26, 99, 108, 177
- rumový 57
- vařený 25
- vanilkový 56
- žloutkový 26
- Marmeláda malinová 208
- meruňková 127
- rybízová 209
- višňová 210
- Led kávový 173
- Nádivka brusinková 30
- datlová 178
- do holouběte 90
- hrušková 29
- na chléb harlekýnský 153
- jablková 29
- jadérková 30, 185
- kaštanová 116, 178
- do krocana 118
- maková 29
- mandlová 30, 187
- ořechová 30, 184, 188, 202
- oříšková 203
- povidlová 29
- šimlová 30
- špenátová 124
- tvarohová 15, 29, 156, 192
- Pěna bílá vinná (chateau) 35
- smetanová 182
- Poleva čokoládová 182, 194
- kávová 173
- kakaová 179
- likérová 176
- meruňková 58
- mramorová 175
- pomerančová 178
- rumová 191
- - fondánová 178, 183
- - růžová 183
- zelená 196
- žloutková 65, 175
- Povidla 29
- bezinková 210

- borůvková 18
- hrušková 18
- švestková 18
- Punč na namáčení těsta 175
- Rosol (aspik) 159, 160
- jablkový 125
- jahodový 209
- (gelée) malinový 179, 208
- ostružinový 179
- ovocný 179
- rybízový 209
- šípkový 209
- Sypání mandlové 30
- Štáva malinová 208
- rybízová 209
- pro zmrzlinu 210
- Zavařenina malinová 208
- meruňková 210
- Zmrzlina citronová 207
- čokoládová 206
- jahodová 206
- malinová 206
- oříšková 206
- pomerančová 207
- vanilková 206
- Ozdoba zmrzliny 207

Cukrovinky a pod.

- Bonbony griliášové 189
- Cakesy 190
- Cukrovinky bílkové 181
- kaštanové 195
- mandlové 194
- ořechové 196
- zavařeninové 196
- žloutkové 184
- Dortíčky Kiliánkovy 187
- škvarkové 191
- Hmota kakaová 187
- mandlová 194
- Hruštičky 195, 196
- Hříbečky 195
- Hubinky falešné (hořké) 182, 194
- Maruščiny 181
- Chléb ovocný 185, 186
- Jablíčka 195, 196
- Kaštany 195
- Koláčky anýzové 189
- žloutkové máslové 184
- Kornoutky 191
- Košičky máslové jahodové 190

Kousky mandlové 187
Lodičky ořechové 184
– linecké 185
Obloučky čokoládové 184
– oříškové 183
Oplatky 207
Ořechy 194
– oplatkové 196
Párky 196
Perník na strouhání 77, 193
Pracinky griliášové 189
Růže máslová 169
Rynge zelené 195
Salám Pepíčkův 192
Slívy 195
Srdečka mandlová 187
„Srnčí hřbet“ 182
Švestky 194, 195
Těsto mandlové 194
– piškotové 46
Třešně 195
Vánočky 196
Věnečky 196
– pěnové vanilkové 181
Závin ořechový 24, 188
Zázvorky 188

Ozdoby dortů, cukrovinek a různých masitých jídel.

Chrysantémy máslové 152
Knedlík jako vodní růže 165
Košíček z citronu 147
– máselný plněný 154
Křenové růžičky 145
Květ z pomeranče 178
– ze šunky a kvěťáku 162
Labutě máslové 161
Leknín 161
Růže máslová 169
Salátová ozdoba 214

Nápoje.

Čaj 223
– lipový se šťavou 128, 224
– lipový pro nemocné 128
Čokoláda 222
Kakao 223
Káva 222, 226
– černá „Mokka“ 222
– mražená (zmrzlá) 222

Koňak vaječný 224
Koření pro ženění (kmínka) 223
Likér čokoládový 224
– kakaový 224
– vanilkový 223
Nápoje pro nemocné 128
Punč obyčejný 223
– vaječný 223

Úsporná kuchařka
zlatá kniha malé domácnosti

Anuše Kejřová

Vydala Studijní a vědecká knihovna v Hradci Králové, Hradecká 1250/2
500 03 Hradec Králové

Ve Studijní a vědecké knihovně v Hradci Králové první vydání. Verze 1.0
z 27.07.2020.

ISBN 978-80-7052-147-2 (pdf)
ISBN 978-80-7052-145-8 (epub)
ISBN 978-80-7052-146-5 (azw3)