KNIHA ROZPOČTŮ A KUCHAŘSKÝCH PŘEDPISŮ

54 E 5853.

Napsala

E JANKŮ-SANDTNEROVÁ

1002332284



Nakladatelství České grafické Unie a. s. v Praze

54 E 5853.

A 1871
1930-31

Praktická hospodyňka vaří, peče, smaží, pere, žehlí a ohřívá vodu v koupelně jen

PLYNEM

Zbaví se pohrabáče a lopatky na uhlí, získá čas, místo, čistotu místnosti a pohotovost vysokého žáru - do nejmenšího řiditelného tepla a pomyslné **pohodlí.**

PRAŽSKÁ OBECNÍ PLYNÁRNA

zve p. t. dámy-kuchařky a hospodyňky na své propagační přednášky o užití plynu v domácnosti, konané každé středy o 16. hodině v Praze I., Rytířská ulice č. 10 (Staroměstská tržnice) I. posch.

Vstup volný. Šatna zdarma.

Uvařený a upečený oběd hosté ochutnají.



. . . používej Maggi'ho koření jen po kapkách a žádej u kupce vždy výslovně:

MAGGI'HO KOŘENÍ

ČESKÁ GRAFICKÁ
UNIE
A. S. V PRAZE
II., SVOBODOVA ULICE Č. 1.

Tiskne veškeré obchodní a průmyslové tiskopisy, ceníky, katalogy, knihy, učebnice a vědecká díla. Výroba štočků, galvan, ocelotisk, světlotisk, litografie, ofsetový tisk a veškerá reprodukční technika. Výroba hracích karet. Nakladatelství. - Knihkupectví.

ČÍSLA TELEFONŮ 425-51, 52, 53, 54

KNIHA
ROZPOČTŮ A KUCHAŘSKÝCH PŘEDPISŮ

VŠEM HOSPODYNÍM K BEZPEČNÉ PŘÍPRAVĚ DOBRÝCH, CHUTNÝCH I LEVNÝCH POKRMŮ

NAPSALA

MARIE JANKŮ-SANDTNEROVÁ,

STÁTNÍ ODBORNÁ UČITELKA VAŘENÍ A DOMÁCÍHO HOSPODÁŘSTVÍ PŘI MĚSTSKÉ DÍVČÍ RODINNÉ ŠKOLE V PRAZE-II.

S 27 OBRÁZKY V TEXTU A 4 TABULKAMI

VYDÁNÍ ČTVRTÉ, DOPLNĚNÉ



V PRAZE
NÁKLADEM ČESKÉ GRAFICKÉ UNIE A. S.
1930.

NÁRODNÍ KNIHOVNA
1002332284

Veškerá práva vyhrazena

54 C 5853.

M 1762/38

Tiskem Unie v Praze



ÚPRAVA STOLU K STUDENÉMU OBČERSTVENÍ

PŘEDMLUVA.

Po přání svých přečetných žákyň z kursů lidových a ze školy vychovatelek a pěstounek při Městské dívčí odborné škole v Praze II. vydávám tiskem „Knihu rozpočtů a kuchařských předpisů", v níž najdou rady a poučení nejen bývalé kursistky, ale i všechny hospodyně, které chtějí připraviti pokrmy chutné, levné a najisto správné.

Kniha obsahuje nejen jídla jednoduchá a levná, ale též pokrmy pro bohatší stůl, aby vyhověla potřebě všech vrstev občanstva. Všechny předpisy a rozpočty tu snesené jsem vyzkoušela za mnohaleté své učitelské školní praxe se žákyněmi a teprve po těchto zkušenostech zařadila jsem je v obsah knihy. Jsem jista, že kniha bude *bezpečnou oporou* každé hospodyni při úpravě všech pokrmů, neboť rozpočty, připojené na konci každého předpisu, budou hospodyni správným a jistým vodítkem.

Dojista i naše kuchařské školy najdou v ní mnoho pro svou potřebu a rovněž i učitelky, jež učí vaření a domácímu hospodářství na dívčích školách občanských. Proto s radostí odevzdávám „Knihu rozpočtů a kuchařských předpisů" naší veřejnosti, jsouc přesvědčena o tom, že přispívám k úpravě chutné a úsporné stravy a že hospodyním podávám bezpečnou oporu k přípravě všech pokrmů v knize této uvedených.

V PRAZE 30. listopadu 1924.

Marie Sandtnerová,
odbor. učitelka vaření a dom. hospodářství
při Městské dívčí rodinné škole v Praze II.-47.

PŘEDMLUVA K DRUHÉMU VYDÁNÍ.

Nedoufala jsem, že moje kniha dojde v tak krátké době druhého vydání, a proto s tím větší radostí jsem ji doplnila o nové předpisy. Mimo to jsem úplně přepracovala články teoretické podle nejnovějších pramenů. Jsou to stati:

Zavářky a vložky, O vejcích, O mase, O bramborách, luštěninách a houbách, O zelenině, O mouce, moučných pokrmech a kvasnicích, Tuky a mléko, Ovoce, Nápoje.

Vysílajíc do světa tuto rozšířenou, opravenou a přepracovanou knihu ve druhém vydání, doufám, že se bude těšiti ještě větší oblibě než vydání první, a přeji všem hospodyňkám, aby řídíce se jí vařily úsporně a chutně k plné spokojenosti svých drahých rodin a milých strávníků.

V Praze 10. prosince 1925.

PŘEDMLUVA K TŘETÍMU VYDÁNÍ.

Úplné rozebrání této knihy v prvém a druhém vydání za poměrně tak krátkého času opravňuje mne domnívati se, že tato kniha jest skutečně nepostradatelnou pomůckou v domácnostech. Ať tedy i toto třetí, přepracované a doplněné lidové vydání mojí knihy dojde obliby a vykoná to samé poslání jako vydání předešlé.

V Praze v prosinci 1927.

PŘEDMLUVA K ČTVRTÉMU VYDÁNÍ.

Jaká strava, taková síla a zdraví.

Žádné umění na světě nedosáhlo ještě vrcholu. Ve svém vývoji a zdokonalování se pokračuje svojí cestou a není tomu jinak ani v umění kuchařském.

Bylo by tedy chybou pokládati vaření jen za nutnou a nepříjemnou povinnost. Hospodyně má lnouti s láskou k úpravě denních pokrmů, neboť na správné výživě závisí nejen stálé zdraví, nýbrž i blahobyt v rodině. Z rodin skládá se národ — a uváží-li se, že hospodyním dostává se do rukou asi 12 miliard Kč ročně na výživu, jest tedy úkolem žen, aby tato velká částka národního jmění byla úsporně a při tom výhodně využita.

Čtvrté vydání této knihy doplněné ilustracemi, návody a rozpočty, budiž vodítkem a stálým rádcem milým hospodyňkám. Tak uložený jim úkol národohospodářský správně splní.

V Praze, 27. října 1929.

Marie Janků-Sandtnerová,
státní odborná učitelka.

I. O polévkách.

Polévka je odvar z masa neb z různých zelenin, hub a luštěnin, dále z ryb, želv, vajec, piva, vína neb z některých druhů ovoce. Při polévce rozeznává se základ, přídavky, zavářky a vložky.

Základ tvoří druh polévky.

Přídavek: maso, zelenina, luštěniny, brambory.

Zavářka: nudle, krupice, knedlíčky, strouhání a pod.

Vložka: svítek, ssedlina a pod.

Dobrá polévka má býti:

1. *výživná*, proto se má použíti látek nejvýživnějších;

2. *lehce stravitelná*, tudíž je nutno ji důkladně povařiti. Polévka nebudiž příliš mastná!

3. *chutná*, proto používejme k její přípravě nejlepších látek a přídavků.

Polévky masové.

Masová polévka jest prostou pochutinou, protože má nepatrnou výživnost; ale budí chuť k jídlu a působí dráždivě na nervy. Vaří-li se maso, přejde z něho do polévky pouze část aromatických látek, něco solí a jen asi 0·5% bílkoviny, tedy množství, které tělo zvlášť neposiluje. Cena hovězí polévky je v tom, co do ní bylo zavařeno neb vloženo.

Z masa mladých zvířat není polévka tak silná jako z dobytčat starších, poněvadž u oněch není ještě tak vyvinuta kořenná látka masová, která činí polévku chutnou. Také maso z krávy hodí se lépe na polévku, nežli maso z vola.

Hovězí polévka.

Hovězí řídké kosti se rychle operou, vloží do studené, osolené a odměřené vody a nechají se ohřáti. Pak se k nim vloží oprané a lehce naklepané maso a polévka se vaří asi 1 hod. mírným varem, jen s jedné strany a ne po celé nádobě. Tímto varem vystupují vločky šumu (které se nesmějí sbírati) na povrch. Šum — pěna na polévce sráží se pak v kousky, které pomalu padají ke dnu, čímž se polévka čistí. Po hodinovém varu přidá se k polévce na kolečka nakrájená zelenina. Poměr zeleniny jest asi tento: více celeru, méně kapusty, méně petržele, ještě méně mrkve a póru. Též se dává k polévce vařiti hrstka zeleného hrášku. Pro lepší barvu rozdělí se celer, mrkev a petržel na polovinu, která se usmaží na loji s nakrájenou cibulí a nakrájenými játry; nesmí se však připáliti, neboť by dostala na-

hořklou chuť. Polévka se vaří se zeleninou 1½ hod. Pak se procedí a buď se do ní dává zavářka nebo se k ní podává vložka. Chuť polévky se zlepší čerstvými dušenými hříbky a sekanou pažitkou.

Rozpočet pro 5 osob: 1¾ *l* vody — 1¾ *dkg* soli — 75 *dkg* masa — 5 *dkg* kostí — 8 *dkg* zeleniny — 2 *dkg* cibule — 5 *dkg* čerstvých hříbků — 1 *dkg* loje — 2 *dkg* jater — 5 *dkg* zeleného hrášku — pažitka — 1 rajské jablíčko.

Rychlá hovězí polévka.

Hovězí maso přední bez kostí se nakrájí na větší kousky a na masovém stroji se umele. Pak se vloží do osolené studené vody a zvolna se vaří asi ¾ hod. Potom se přidá na nudličky nakrájená kořínková zelenina a polévka se nechá ještě dobře povařiti. Procezená se podává s vaječnou ssedlinou a sekanou pažitkou. Masa se upotřebí na karbanátky neb na masový svítek. Polévka se koření strouhaným zázvorem.

Rozpočet pro 5 osob: 1½ *l* vody — 1½ *dkg* soli — 50 *dkg* masa — 8 *dkg* zeleniny — na špičku nože zázvoru — pažitka.

Polévka z kostí.

Hovězí kosti opereme ve studené vodě, načež je vložíme do studené slané vody a necháme je 1½ hod. zvolna vařiti. Pak přidáme kořenovou zeleninu, a to polovinu syrové, druhou polovinu usmažíme na loji s cibulí. Nato vaříme polévku ještě 1½ hod. Polévku procedíme, necháme ji přijíti k varu a zavaříme do ní zavářku nebo podáváme k ní vložku.

Jako vložka se hodí: játrová ssedlina — zavářka: jaterní knedlíčky.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* kostí — sůl — 8 *dkg* zeleniny — 2 *dkg* cibule — 2 *dkg* loje.

Nepravá hovězí polévka.

Na pánev dáme rozehřáti na kostečky nakrájený mořek z kostí, načež k tomu vložíme oprané křížové kosti (z páteře), nakrájená játra, srdce a slezinu. Vše dáme do trouby a chvíli opečeme, přidáme na kolářky nakrájenou zeleninu, cibuli a smažíme ještě tak dlouho, dokud zelenina s cibulí nezčervená. Zatím si do hrnce odměříme osolenou vodu na polévku, vložíme do ní usmažené kosti i s ostatním masem a vaříme ji na mírném ohni 1 hod. Pak polévku procedíme, zeleninu do ní prolisujeme, játra, slezinu i srdce jemně usekáme, dáme zpět do polévky, načež polévku přivedeme k varu a zavaříme do ní kapustové knedlíčky nebo k ní podáváme kapustový neb jiný svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 5 *dkg* hovězího morku — 25 *dkg* křížové kosti — 5 *dkg* hovězích jater — 5 *dkg* srdce — 5 *dkg* sleziny — 8 *dkg* zeleniny — 3 *dkg* cibule — sůl.

Gulášová polévka.

Hovězí maso (od péra) a vepřové maso rychle opereme, nakrájíme na kostečky a osolíme. V kastrole na dobře rozpáleném másle si usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibuli, do ní vložíme připravené maso, rajská jablíčka a chvíli dusíme. Po chvíli zapra-

šíme moukou, podusíme, aby mouka ztratila syrovou chuť, zamícháme, zalijeme polévkou ze zeleniny a maso udusíme do měkka. Pak je přidáme do ostatní polévky, do níž vložíme oloupané, na kostečky nakrájené syrové brambory, celý kmín a trochu tlučeného pepře. Polévku vaříme tak dlouho, až jsou brambory měkké.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* masa hovězího — 10 *dkg* masa vepřového — sůl — 5 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 5 *dkg* mouky — 8 *dkg* zeleniny — na špičku nože kmínu a tlučeného pepře — 25 *dkg* brambor — 2 rajská jablíčka nebo lžíce rajské zavařeniny.

Oháňková polévka.

Hovězí masitou oháňku opereme, rozsekáme na kusy a osolíme. Na rozpáleném másle si usmažíme na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu s cibulí, pepřem, bobkovým listem, tymiánem a nov. kořením. Do usmaženého vložíme připravené maso a udusíme do měkka. Měkké maso zbavíme kostí a nakrájíme na malé kousky. Ze šťávy připravíme polévku, vložíme do ní maso a zavaříme do ní na růžičky rozebraný květák.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* masité oháňky — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 10 *dkg* zeleniny — bobkový list — tymián — 1 zrnko nov. koření — 4 zrnka pepře — sůl — malý květák.

Dršťková polévka.

Dršťky se operou, posypou moukou, v ní dobře vymnou, vyperou ve studené vodě, pak se v soli vymnou, opět vyperou, poté se spaří a pak zase ve studené vodě vyperou a dají se vařiti. Za půl hodiny vodu slijeme, na dršťky nalijeme čistou, studenou vodu, osolíme a uvaříme je do měkka. Mezi vařením přidáme k nim na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu a uzené maso. Měkké dršťky nakrájíme na nudličky a uzené maso na kostečky. Procezenou polévku zahustíme žlutou jíškou, přidáme do ní kousek se solí utřeného česneku, pepř, majoránku, strouhaný zázvor, sekanou petrželku, nakrájené dršťky, uzené maso a polévku ještě dobře povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *kg* dršťek — sůl — 8 *dkg* zeleniny — 6 *dkg* másla — 8 *dkg* mouky — 2 zrnka pepře — strouh. zázvoru na špičku kulatého nože — 1 stroužek (malý) česneku — sůl, petržel, majorán — 12 *dkg* uzeného masa.

Játrová polévka.

Opraná telecí játra zbavíme blan a nakrájíme je na stejné kousky. V kastrole usmažíme na másle na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu s cibulí, celým pepřem, novým kořením, bobkovým listem. Do usmaženého vložíme připravená játra a necháme je malou chvíli smažiti. Pak je zalijeme osolenou vařící vodou na polévku a udusíme vše do měkka (asi 10 minut). Pak odstraníme z udušených jater koření, načež je umeleme i se zeleninou na masovém strojku neb jen usekáme a vložíme do polévky, kterou zahustíme žlutou jíškou a dobře povaříme. Před podáváním zamícháme do polévky v mléce umíchaný žloutek. K polévce podáváme sněhový svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* jater — 3 *dkg* másla — 8 *dkg* zeleniny — 3 *dkg* cibule — 3 zrnka pepře — 1 zrnko nov. koření — malý bob. list — 4 *dkg* másla — 6 *dkg* mouky — ⅛ *l* mléka — 1 žloutek — sůl.

Telecí polévka.

Oprané telecí kosti necháme s kořenovou zeleninou, na lístky nakrájenou, dobře povařiti. Pak ji procedíme, zeleninu jemně usekáme a přidáme zpět do polévky, načež přidáme do ní syrové, umleté telecí maso, sůl, na růžičky rozebraný syrový květák, zelenou petrželku, načež vaříme polévku jen tak dlouho, dokud květák nezměkne. V polévkové míse si umícháme máslo a žloutek a stále míchajíce přilijeme mléka nebo smetany. Pak přidáme polévku, tluč. květ, do které zamícháme zvlášť udušenou rýži, kroupy nebo některý svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* kostí — sůl — 8 *dkg* zeleniny — 25 *dkg* telecího masa — malá růže květáku — 3 *dkg* másla — 1 žloutek — $^1/_8$ *l* mléka — 4 *dkg* rýže — sůl — zel. petrželka — tluč. květ.

Mozečková polévka.

Telecí nebo vepřový mozeček vložíme na několik minut do horké vody, pak jej odblaníme a udusíme na drobně nakrájené a na másle do růžova usmažené cibuli. Polévku ze zeleniny zahustíme žlutou jíškou a do dobře povařené zamícháme udušený mozeček. Před podáváním přidáme do polévky v mléce umíchaný žloutek, tluč. pepř, zel. petržel nebo pažitku. K polévce podáváme jako vložku žemlový svítek nebo smaž., na nudličky nakrájenou žemli, nebo vaříme v polévce na růžičky rozebraný květák.

Rozpočet pro 5 osob: 1 vepřový mozeček — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 4 *dkg* másla — 6 *dkg* mouky — 8 *dkg* zeleniny — sůl — pepř — zel. pažitka — ½ květáku — $^1/_8$ *l* mléka — 1 žloutek.

Brzlíková polévka.

Brzlík dáme asi na půl hodiny do studené vody. Pak jej postavíme s vodou na sporák a necháme, až je voda horká. Nyní vodu slijeme, znovu zalijeme studenou vodou a necháme opět na plotně tak dlouho, až je voda horká, při čemž brzlík úplně zbělí a ztuhne. Potom odstraníme všechny šlachy a udusíme brzlík na másle. Zeleninovou osolenou polévku zahustíme žlutou jíškou a dobře ji povaříme. Před podáváním přidáme do polévky na kostečky nakrájený brzlík i se šťavou, ve které se dusil, zvlášť uvařený, na růžičky rozebraný květák, tlučený pepř, sekanou pažitku a v mléce umíchané vajíčko. K polévce podáváme vaječnou ssedlinu nebo některý svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 1 telecí brzlík — 2 *dkg* másla — sůl — 8 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* másla — 6 *dkg* mouky — 1 malý květák — 3 zrnka tluč. pepře — pažitku — $^1/_8$ *l* mléka — 1 vejce.

Královská polévka.

V osolené vodě na polévku uvaříme do měkka telecí jazyk, načež jej z polévky vyndáme, vložíme do studené vody, pak oloupáme a nakrájíme na kostečky. Do polévky, ve které se jazyk vařil, přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu, zředěnou žlutou jíšku, na másle udušený telecí brzlík, telecí maso, pečené kuře, vše nakrájené na kostečky, pak přidáme připravený jazyk, uvařený rozebraný květák,

na lístky nakrájené, na másle udušené hříbky a ve smetaně umíchaný žloutek. Polévku okořeníme tlučeným květem a podáváme k ní dvojitý svítek (o svítku viz při vložkách).

Rozpočet pro 5 osob: menší telecí jazyk — 8 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* másla — 6 *dkg* mouky — ¼ růže květáku — půl telecího brzlíku — 1 hříbek asi 3 *dkg* velký — 12 *dkg* telecího masa z plece — ¼ kuřete — na špičku nože květu — ⅛ *l* smetany — 1 žloutek.

Polévka z husích drůbků.

Husí hlavu, krk, křídla a nohy polijeme vařící vodou a vše očistíme. Pak vložíme očištěné drůbky s očištěným žaludkem, srdéčkem a nakrájenou zeleninou do osolené vody na polévku a vaříme zvolna asi 1¾ hod. Pak polévku procedíme, zahustíme ji světležlutou jíškou, přidáme do ní na kostečky nakrájené drůbky, rozebraný květák, na másle udušené hříbky a polévku ještě dobře povaříme. Před podáváním zavaříme do ní houskové knedlíčky, tlučený květ a usekanou zelenou petržel.

Rozpočet pro 5 osob: 1 husí drůbky — 8 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — sůl — půl růže květáku — 1 hřib — tlučený květ — zel. petržel.

Polévka ze sleziny s kroupami.

Na másle si usmažíme drobně nakrájenou cibuli se zelenou usekanou petrželí. Potom přidáme uškrábanou slezinu, pepř, sůl a trochu majoránky, strouhanou žemli a vše dobře upražíme. Pak to zalijeme vodou, v níž se uvařily kroupy do měkka, přidáme kousek se solí utřeného česneku, kroupy a polévku ještě dobře povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* sleziny — 5 *dkg* másla — zelená petržel — 3 *dkg* cibule — 10 *dkg* žemle — 3 zrnka tluč. pepře — sůl — špetka majoránky — 4 *dkg* krup — a malý stroužek česneku.

Polévka z plic.

Kousek telecích nebo vepřových plic uvaříme do měkka se zeleninou ve slané vodě. Uvařené plíce nakrájíme na nudle, polévku z nich zahustíme světležlutou jíškou, přidáme do ní rozkrájené plíce, trochu kmínu, tluč. pepře a před podáváním smetanu se žloutkem. Polévka se již ničím nezavařuje.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* plic — sůl — pepř — 8 *dkg* zeleniny — kmín — 4 *dkg* másla — 6 *dkg* mouky — ⅛ *l* smetany — 1 žloutek.

Bouillon.

Lehce oprané hovězí maso, hovězí morkové kosti, telecí kosti, vykuchaného starého holuba a půl slepice rozsekáme na malé kousky. Na morku z kostí usmažíme na koláčky nakrájený celer, petržel, mrkev a cibuli. Do toho vložíme hovězí maso, hovězí játra, slepici a holuba, polijeme vodou, přidáme telecí i hovězí kosti, sůl a zvolna vaříme 2 hodiny i déle. Pak polévku procedíme, necháme ustáti a omastek sebereme. Nyní polévku vyčistíme bílkem, procedíme ubrouskem a horkou podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 100 *dkg* hovězího masa — 50 *dkg* hov. morkových kostí — 50 *dkg* telecích kostí — 1 starý holub — půl slepice — 6 *dkg* zeleniny — 2 *dkg* cibule — 5 *dkg* jater — sůl. — (Jak se polévka čistí bílkem, viz poučení při čištění aspiku str. 56.).

Polévka pro nemocné.

Do studené, málo osolené vody dáme na menší kousky nakrájené hovězí maso, očištěného, nakrájeného holuba, jakož i játra, srdečko i vyčištěný žaludek a polévku na mírném ohni zvolna vaříme 1½ hod. Poté ji procedíme a přidáme do ní jemné masíčko z holuba, játra a srdečko. Je-li polévka příliš mastná, tuk sebereme. Do polévky zeleninu nedáváme. Před podáváním zamícháme do ní žloutek.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* hovězího masa (péro) — 1 holub — sůl — 1 žloutek.

Ledvinková polévka I.

Hovězí nebo telecí ledvinu rozkrájíme a vypereme v několika vodách. V kastrole na rozpáleném másle si usmažíme do růžova drobně rozkrájenou cibulku, do ní vložíme ledvinu a necháme ji chvíli na plotně; pak přidáme sůl, tlučený pepř a mouku, dobře zamícháme, zalijeme zeleninovou polévkou, přikryjeme poklicí a udusíme vše do měkka. Pak ledvinu umeleme neb usekáme, vložíme do zeleninové polévky, načež polévku zahustíme řídkou máslovou jíškou a dobře povaříme. Posléze zamícháme do polévky žloutek a podáváme ji s osmaženou žemlí neb smaženým hráškem.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* ledvin — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — sůl — 3 zrnka pepře — 3 *dkg* mouky — 8 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — 1 žloutek.

Ledvinková polévka II.

Oprané vepřové ledvinky nakrájíme a udusíme se zeleninou na sádle. Zvlášť udusíme na másle na kostky nakrájené housky. Po chvíli zalijeme housky polévkou z kostí neb osolenou vodou a úplně je rozvaříme, načež je prolisujeme. Udušené ledvinky umeleme a přidáme do polévky s prolisovanou houskou. Do hotové polévky přidáme trochu pepře. Podobně můžeme připraviti také polévku z telecích nebo hovězích jater. K polévce podáváme některý svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* ledvinek — 8 *dkg* housky — 8 *dkg* zeleniny — 3 *dkg* sádla — 5 *dkg* másla — tlučený pepř — sůl.

Polévka kroupová s telecím a vepřovým masem.

Do oloupaných, na kostečky nakrájených bramborů vložíme na kostečky nakrájené telecí a vepřové maso. Pak rozehřejeme máslo v hrnci s dobře přiléhající pokličkou, nejlépe v hrnci parním, načež přidáme brambory s nakrájeným masem, oprané kroupy, na kostečky nakrájenou zeleninu, sůl, kmín, vodu a vše vaříme asi 2 hodiny. Polévka se necedí, ale je-li třeba, přidá se voda neb polévka z kostí.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 8 *dkg* krupek — 30 *dkg* telecího a vepřového masa — 1¾ litru vody — 3 brambory — pór — celer — mrkev — kmín — sůl.

Polévka ze slepice.

Na jednu starou, vykuchanou a očištěnou slepici počítáme 3½ *l* vody. Vkládáme ji do studené osolené vody a vaříme ji se zeleninou jako hovězí polévku jenom na mírném žáru, často až 3 hodiny. Pak polévku scedíme a zavaříme. Zaváříme vše jako do hovězí polévky. Maso se slepice obereme, nakrájíme a přidáme do polévky. (Je-li však slepice velmi stará a maso tvrdé, umeleme nebo rozsekáme a připravíme z něho haše.)

Nepravá želvová polévka.

Syrová telecí hlava se očistí, dobře se vyjmou oči a vyříznou se čelisti i se zuby. Hlava se rozsekne, mozek se vyndá a vloží se do 5 *l* osolené vody. Pak se vaří s 1 cibulí, 1 pórem, 1 petrželí, kouskem celeru, mrkví a malou šunkovou kostí. Když se hlava 1 hod. vařila, obere se maso, též jazyk se vyndá a kosti se dají zpět do polévky. Ta jsouc dobře přikryta vaří se ještě asi 2 hodiny, až v hrnci zbudou asi 2 *l* dobré polévky. Pak se přecedí přes ubrousek do jiného hrnce a postaví se na teplé místo. Zatím oloupá se 6—10 žampionů (není-li žampionů, tedy hříbků), pěkný měkký tuřín, půl celeru a 1 mrkev, vše nakrájí se na kostky a dá se vařiti s málem polévky ne zcela do měkka. Pak se rozkrájí 20 *dkg* ne příliš tučné šunky na úhledné kostečky, rozpustí se 18 *dkg* másla, šunka a zelenina se přidá a dusí se za stálého míchání asi 10 minut do tmavohněda. Pak se přidá 15 *dkg* mouky a míchá se tím tak dlouho, až se vše s moukou spojí. Nyní se přidá za stálého míchání ostatní procezená polévka a nechá se ještě 5—10 minut povařiti. Maso z hlavy se nakrájí na tenké proužky, též i jazyk, který se musí však dříve oloupati, a dá se do polévky. K tomu se přidá ¼ *l* vína madeira a z ½ citronu šťáva. Vše se ještě chvíli povaří a pak se nese na stůl. K polévce podává se mozečková ssedlina.

Francouzská zeleninová polévka.

Hovězí maso (od péra) vložíme do studené osolené vody a vaříme je asi ½ hod. Potom přidáme k masu kořenovou, na jemné nudličky nakrájenou zeleninu, rovněž tak nakrájenou, ale spařenou kapustu, pak přidáme ještě do polévky oloupanou, na kostečky nakrájenou brukev, na růžičky rozebraný květák, zelený hrášek a polévku vaříme dále tak dlouho, až všechna zelenina i maso změkne. Před podáváním maso vyndáme, nakrájíme je na kostečky, vložíme zpět do polévky, načež obarvíme polévku odvarem z cibule usmažené na másle, přidáme sekanou zel. pažitku nebo zel. petrželku a jako vložku dáme do polévky mozečkovou nebo vaječnou ssedlinu (viz vložky).

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* hov. masa (péra) — sůl — ¼ celeru — ½ malé mrkvičky — malý kousek kořínku petržele — ¼ kapusty — ½ malého květáku — 1 menší brukev — 10 *dkg* zel. hrášku — 2 *dkg* cibule — ½ *dkg* másla — zel. petrželka neb pažitka.

Polévka ragoût.

V kastrole na másle si usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, do ní vložíme telecí maso, osolíme je a malou chvíli dusíme. Pak k němu přidáme kuře a brzlík a vše udusíme do měkka. (Při dušení maso podlijeme vodou.) V osolené vodě na polévku povaříme (ovšem dříve zředěnou) žlutou jíšku, načež přidáme do polévky na růžičky rozebraný, očištěný květák, zelený čerstvý neb konservovaný hrášek, nakrájený chřest a na másle udušené na lístky nakrájené hříbky. Dále přidáme i s polévkou vařený, oloupaný, na kostečky nakrájený vepřový nebo telecí jazýček, udušené, na kostečky nakrájené telecí maso, brzlík, kostí zbavené kuře i šťávu z dušení a polévku ještě dobře povaříme. Před podáváním přidáme do ní v mléce nebo ve smetaně umíchaný žloutek, tlučený pepř a sekanou zelenou pažitku neb petrželku. Jako vložku podáváme mozečkový svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — sůl — 10 *dkg* telec. masa — 1 menší telecí brzlík — 1 vepř. jazyk — ¼ kuřete — 2 hřiby — 1 *dkg* másla — 10 *dkg* chřestu — 5 *dkg* hrášku — ½ růže malého květáku — jíška z 3 *dkg* másla a 3½ *dkg* mouky — 3 lžíce sladké smetany — 1 žloutek — zel. pažitka neb petrželka.

Jaternicová polévka.

Do osolené, odměřené, vlahé vody na polévku vložíme vepřové maso a na nudličky nakrájenou zeleninu a vše uvaříme do měkka. Poté maso vyndáme, nakrájíme na drobné kostečky, dáme zpět do polévky, načež přidáme do ní dobrou, procezenou vepřovou krev, zvlášť do měkka uvařené kroupy a na sádle usmaženou, drobně nakrájenou cibulku. Dle chuti okořeníme polévku majoránkou, tluč. pepřem, strouhaným zázvorem, utřeným česnekem a povaříme ji. Místo krup můžeme v polévce povařiti na kostečky nakrájené brambory.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* vepřového masa (raménko) — sůl — 5 *dkg* zeleniny — ¼ *l* vepřové krve — 5 *dkg* krup nebo 15 *dkg* brambor — 2 *dkg* sádla — 2 *dkg* cibulky — majoránka — 4 zrnka tluč. pepře — malý stroužek česneku — na špičku nože zázvoru.

Uzená polévka s praženou krupicí.

Uzenou polévku připravujeme obyčejně, vaříme-li uzené maso. Ku příkladu na knedlíky s uzeným masem, nebo bramborový závin s uz. masem a pod. Přitom vždy přihlížíme, abychom měly chutné maso a proto ho vkládáme do vařící vody, takže polévka jest méně chutná. Pro lepší chuť upravíme uzenou polévku takto: Z uvařeného masa polévku procedíme, podle chuti osolíme, přidáme do ní na jemné nudličky nakrájenou kořenou zeleninu, máslovou jíšku a na másle usmaženou krupici a polévku vaříme jen tak dlouho, dokud zelenina nezměkne. Poté umícháme v polévkové míse v mléce vejce, sekanou zel. petrželku a stále míchajíce, nalijeme do ní polévku a podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 1½ *l* polévky z uzeného masa — sůl — 8 *dkg* zeleniny — 2 *dkg* másla — 4 *dkg* krupice. Jíška z 1½ *dkg* másla — 1½ *dkg* mouky — ⅛ *l* mléka — 1 vejce — zel. petržel.

Ságová polévka.

Přebrané ságo vypereme v teplé vodě, načež je vložíme do procezené hovězí polévky a vaříme je, až je průhledné.

Polévka rybí.

Do osolené vody na polévku vložíme na jemné nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu (nejvíce celeru) a vše dobře povaříme. Hlavu kapra, zbavenou skřelí, zalijeme vodou a vaříme zvlášť asi 10 minut. Maso z hlavy zbavíme kostí a přidáme k zeleninové polévce s procezenou polévkou z hlavy. Nyní zahustíme polévku žlutou jíškou a dobře povaříme. Vnitřnosti, dobře oprané, nakrájíme, vložíme do polévky a povaříme je nejméně 20 minut. Před podáváním okořeníme polévku tlučeným květem, zelenou pažitkou a podáváme k ní na nudličky nakrájenou a na másle usmaženou housku. V polévce můžeme povařiti na růžičky rozebraný květák. Na nudličky nakrájenou zeleninu můžeme dříve na másle usmažiti a pak dáti teprve vařiti.

Rozpočet pro 5 osob: 8 *dkg* zeleniny — sůl — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — játra — jikry neb mléčí — rybí hlava z kapra — na špičku nože tlučeného květu — pažitka — 15 *dkg* květáku — 8 *dkg* housky — 1 *dkg* másla.

Polévky vodové.

Při polévkách vodových jest nejdůležitější jíška. Ta budiž vždy připravena z dobrého tuku, nejlépe másla nebo loje a mouky prosáté. Je nutno, aby měla určitý stupeň barvy, podle toho, do které polévky se vkládá. Dříve než ji vložíme do polévky, zředíme ji však vodou a důkladně ji povaříme. Každá polévka s jíškou má se nechati nejméně $^1/_2$ hodiny povařiti, pak jest nejen chutná, ale také lehce stravitelná a výživná.

Rozeznáváme tři stupně jíšky:

I. stupeň: jíška barvy světležluté.
II. stupeň: jíška barvy žluté.
III. stupeň: jíška barvy červené.
Jíšku I. stupně vkládáme do polévek ze zeleniny.
Jíšku II. stupně vkládáme do polévek luštěninových.
Jíšku III. stupně vkládáme do polévek kořeněných, jako jest kmínová, bramborová a pod.

Cibulová polévka.

Z dobře rozehřátého másla a prosáté mouky si připravíme jíšku I. stupně. Do ní přidáme drobně nakrájenou cibuli a jíšku upražíme do žluta (II. st.). Pak ji zředíme osol. vodou nebo polévkou z kostí a dobře povaříme. Před podáváním ji okořeníme tlučeným pepřem a podáváme k ní sněhulky.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* másla — 8 *dkg* mouky — 6 *dkg* cibule — sůl — tluč. pepř.

Kmínová polévka.

Na rozpáleném másle si usmažíme na jemné nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu a půl kávové lžičky tluč. kmínu. Takto usmaženou zeleninu přidáme do osolené vody na polévku, načež polévku zahustíme červenou jíškou a vše dobře povaříme. Pak ji opepříme a zavaříme do ní třené nočky a přidáme zel. petrželku.

Rozpočet pro 5 osob: 1¼ *l* vody — 4 *dkg* másla — 8 *dkg* zeleniny — sůl — kmín — 3 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — tluč. pepř — zelená petržílka.

Polévka z čerstvých hříbků.

Žlutou máslovou jíšku zředíme zeleninovou polévkou a dobře ji povaříme. Čerstvé hříbky očistíme, nakrájíme na lístky a udusíme na másle s jemně usekanou cibulkou, zel. petrželkou a kmínem. Udušené hříbky vložíme do osolené polévky. Před podáváním přidáme do polévky v mléce umíchaný žloutek a utlučený pepř. Vložka: vaječná ssedlina.

Rozpočet pro 5 osob: 1¼ *l* vody — 25 *dkg* hříbků — 2 *dkg* másla — zel. petrželka — na špičku nože kmínu — 2 *dkg* cibulky — 8 *dkg* zeleniny. — Jíška: 4 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — 3 zrnka tluč. pepře — sůl — ⅛ *l* mléka, 1 žloutek.

Polévka ze suchých hříbků.

Pěkné, suché houby ve studené vodě opereme, zalijeme mlékem a uvaříme do měkka. Pak je usekáme, udusíme na másle s drobně nakrájenou cibulkou, přidáme do osolené zeleninové polévky, kterou jsme zahustily žlutou jíškou, a polévku dobře povaříme. Do hotové zavaříme kapání a okořeníme tluč. pepřem a zel. petrželkou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *dkg* hub — 1 *dkg* másla — 8 *dkg* zeleniny — 2 *dkg* cibulky — 3 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — 3 zrnka pepře — ⅛ *l* mléka na houby — sůl.

Mléčná houbová polévka.

Ve studené kyselé smetaně umícháme dobře vejce, krupičkovou mouku a sůl. Poté do ní stále míchajíce nalijeme vařící vodu s kmínem, ve které jsme povařily očištěné, na plátečky nakrájené hříbky neb i jiné jedlé houby (lišky, ryzce) a polévku ještě povaříme malou chvíli. Nežli polévku podáváme, okyselíme ji citronovou šťavou neb octem a podáváme k ní chlebíček nakrájený na jemné kostečky a usmažený na másle.

Rozpočet pro 5 osob: ⅜ *l* kys. smetany — 1 vejce — 3½ *dkg* krupičné mouky — sůl — 1¼ *l* vody — na špičku nože kmínu — 15 *dkg* hříbků (lišek neb ryzců) — 4 lžíce citronové šťávy neb octa — 8 *dkg* chleba — 1 *dkg* másla.

Bramborová polévka.

Čistě oprané, oloupané brambory nakrájíme na stejné kostečky a vložíme je do osolené vody. Hned k nim přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu a nakrájenou, spařenou kapustu, trochu kmínu a majoránky. Když se polévka chvíli vařila, zahustíme ji červenou jíškou a 1 hod. povaříme. Do polévky přidáme čerstvé houby dříve

udušené na másle, nebo suché houby, které jsme povařily v mléce a pak udusily na másle. Před podáváním okořeníme polévku tluč. pepřem, sekanou zel. petrželkou a stroužkem utřeného česneku.

Rozpočet pro 5 osob: 1½ vody — 50 *dkg* brambor — 8 *dkg* zeleniny — ¼ hlávky kapusty — 6 *dkg* másla — 8 *dkg* mouky — ½ *dkg* hub suchých nebo 10 *dkg* čerstvých hříbků — sůl — majoránku — 1 stroužek česneku — 3 zrnka pepře — kmín — 3 lžíce mléka na suché houby.

Bramborová polévka s hrachem.

V osolené vodě uvaříme do měkka oloupané, nakrájené brambory. Přebraný, vypraný hrách vložíme do hrnce, zalijeme jej studenou vodou, aby byl potopen, přidáme na špičku nože čištěné sody (bikarbonát). Na hrách položíme pokličku, hrnek též přiklopíme, načež jej dáme do velkého hrnce se studenou vodou, který rovněž přiklopíme a hrách bez míchání uvaříme v páře úplně do měkka. Z másla a mouky připravíme žlutou jíšku s cibulkou a prolisujeme do ní uvařené brambory i hrách. Poté ji zředíme vodou z brambor a zeleninovou polévkou, dáme ji zpět do ostatní zeleninové polévky, okořeníme majoránkou, podle chuti přisolíme, přidáme čerstvé houby nakrájené a udušené na másle nebo suché houby v mléce uvařené. Do polévky dáme též na másle udušené, vodou zalité kroupy (perličky) a polévku ještě důkladně povaříme. Před podáváním ji okořeníme tluč. pepřem a utřeným česnekem. Místo krup můžeme povařiti v polévce na kolečka nakrájenou moravskou klobásu.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* brambor — sůl — 25 *dkg* zeleného hrachu — na špičku nože čištěné sody — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — 2 *dkg* cibule — 8 *dkg* zeleniny — 1½ *l* vody — špetku majoránky — 10 *dkg* čerstvých hřibů, 1 *dkg* másla nebo ½ *dkg* suchých hřibů a 3 lžíce mléka — 2 *dkg* krup (perliček) — ½ *dkg* másla — 3 zrnka tluč. pepře — ½ stroužku česneku. Místo krup 5 *dkg* moravské klobásy neb české uzenky.

Jemná bramborová polévka.

Vyprané brambory uvaříme ve slupce do měkka. Světle žlutou máslovou jíšku zředíme zeleninovou osolenou polevkou, přidáme trochu kmínu, oloupané prolisované brambory a dobře povaříme. V polévkové míse umícháme kyselou smetanu se žloutky a stále míchajíce přiléváme povařenou polévku. K polévce podáváme na másle usmaženou na nudličky nakrájenou žemli. Tuto polévku podáváme též dětem.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* brambor — sůl — 10 *dkg* zeleniny. — Jíška: 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — kmín — ¼ *l* kyselé smetany — 2—3 žloutky. — 1 žemle — 1½ *dkg* másla.

Bramborová lisovaná polévka.

Na rozpáleném másle a nakrájené zelenině a cibuli udusíme na plátky nakrájená telecí játra. Oloupáme brambory, rozkrájíme je a uvaříme do měkka v osolené vodě na polévku. Horké brambory prolisujeme, zředíme vodou, ve které se vařily, aby vznikla řídká polévka, přidáme k nim udušená játra i s jemně usekanou zeleninou, polévku zahustíme řídkou žlutou jíškou, přidáme do ní houby zvlášť

v mléce uvařené a na másle udušené, načež polévku dobře povaříme. Pak přidáme tluč. pepř zel. petržel a v mléce umíchaný žloutek. Polévka může se připraviti též bez jater. Jako vložku podáváme: smažené bublinky z nudlového těsta, nebo zaváříme do polévky tyrolské knedlíčky, ovšem dříve nežli přidáme mléko a žloutek. (Viz bublinky.)

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — 8 *dkg* zeleniny — 5 *dkg* jater — 2 *dkg* cibule — 25 *dkg* brambor — sůl — ½ *dkg* hub suchých nebo 10 *dkg* čerstvých hub — ⅛ *l* mléka — 1 žloutek — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky, pepř — zel. petržel.

Mléčná bramborová polévka.

V osolené vodě uvaříme oloupané, nakrájené brambory s kmínem do měkka. Poté je prolisujeme lisem na brambory neb je umeleme na masovém strojku, zalijeme vařícím mlékem, podle potřeby přidáme scezenou vodu z brambor, aby vznikla přiměřeně zahoustlá polévka. Pak do ní zamícháme drobně nakrájenou cibulku, usmaženou na dobře rozpáleném másle a na kostečky nakrájené, vařené uzené maso neb usmažený chlebíček nakrájený na kostečky.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* brambor — sůl — kmín — ¼ *l* mléka — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* cibulky — 10 *dkg* uzeného masa (polévky z masa upotřebíme do ostatní polévky) neb 10 *dkg* chleba — 1 *dkg* másla.

Polévka z amerického ovsa.

Ovesné vločky zalijeme studenou vodou, přidáme máslo, sůl a vše rozvaříme. Na nudličky nakrájíme zeleninu a povaříme ji ve slané vodě. Vločky prolisujeme žíněným sítem, přidáme k zelenině a polévku necháme ještě chvíli povařiti. Než ji podáváme, zamícháme do ní smetanu se žloutkem, kousek rozpáleného másla a sekanou petrželku. — Vložka: smažený hrášek.

Rozpočet pro 5 osob: 7 *dkg* ovesných vloček — 2 *dkg* másla — sůl — 6 *dkg* zeleniny — ⅛ *l* sladké smetany — 5 *dkg* másla — 1 žloutek — petrželka zelená.

Milánská polévka.

Na másle si usmažíme drobně nakrájenou cibulku, do ní vložíme nakrájenou a spařenou kapustu, vše osolíme, opepříme, zalijeme vařící vodou a udusíme do měkka. Měkkou kapustu vložíme do vařící polévky z kostí neb jen do vody, načež k ní přidáme prolisované rajské jablíčko, zvlášť udušenou rýži a houby a pak polévku dobře povaříme. Do hotové přidáme ustrouhaný parmezánský neb ementálský sýr a utlučenou papriku.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* másla — 4 *dkg* cibulky — ½ hlávky menší kapusty — sůl — paprika — 2 *dkg* másla — 5 *dkg* rýže — 1 jablíčko — 1 hříbek — 1 *dkg* parmezánského neb ementálského sýra.

Jáhlová polévka.

Jáhly se přeberou, operou a dvakráte spaří. Pak je dáme do kamenného hrnce na rozpálené máslo, zalijeme vodou a udusíme do měkka. Zvlášť upravíme žlutou jíšku, zředíme ji zeleninovým odvarem, osolíme, přidáme k ní uvařené jáhly, dušené, rozkrájené houby a polévku ještě povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* jahel — 2 *dkg* másla — 5 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — ½ *dkg* suchých hub nebo 5 *dkg* čerstvých — 8 *dkg* zeleniny — sůl.

Krupovka.

Pěkné perlové kroupy přebereme, dáme je do kamenného hrnce, zalijeme je studenou vodou, osolíme a uvaříme do měkka. Poté do krup přidáme máslo, na špičku nože květu a dobře je umícháme. Vzniklou kaši zalijeme dobrou čistou hovězí polévkou a žíněným sítem kroupy prolisujeme. V jiné nádobě umícháme ve smetaně žloutky a stále míchajíce přilijeme kroupovou polévku. Takto upravenou polévku podáváme v šálcích s na kolečka nakrájeným citronem uzdravujícím se, nebo se podává večer při domácích hostinách.

Rozpočet pro 5 osob: 7 *dkg* perlových krup — sůl — 2 *dkg* másla — na špičku nože tluč. květu — $^1/_8$ *l* sladké smetany — 2 žloutky — $1^1/_4$ *l* hovězí polévky — 1 citron.

Kroupová polévka.

Přebrané velké kroupy utlučeme, dáme do kamenné nádoby, zalijeme studenou vodou a necháme je zvolna přijíti do varu; pak je uvaříme do měkka. Měkké kroupy sítem prolisujeme. Z másla a mouky si připravíme světležlutou jíšku, zamícháme do ní prolisované kroupy, načež ji zředíme polévkou ze zeleniny a polévku dobře povaříme. Pak přidáme do ní na másle udušené, nakrájené hříbky, neb suché hříbky v mléce povařené a usekané a polévku povaříme ještě chvíli. Před podáváním přidáme do ní tlučený pepř a sekanou zel. petrželku. Též můžeme přilíti do polévky v mléce umíchaný žloutek.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* velkých krup — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — 8 *dkg* zeleniny — sůl — 1 *dkg* másla — 2 čerstvé hříbečky neb ½ *dkg* suchých hříbků — 3 zrnka tluč. pepře — $^1/_{16}$ *l* mléka — 1 žloutek.

Krupicová polévka.

Na rozehřátém másle si usmažíme krupici do růžova. V odměřené, osolené vodě na polévku povaříme na jemné nudličky nakrájenou mrkev, celer, petržel a spařenou kapustu. Pak zahustíme polévku světležlutou jíškou, zavaříme do ní usmaženou krupici a dobře ji povaříme. Před podáváním přidáme do polévky na špičku nože tlučeného květu a zelenou sekanou petrželku.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 5 *dkg* krupice — 10 *dkg* zeleniny — sůl — jíška ze 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky — tlučený květ — zelená petrželka.

Strouhánková polévka.

V osolené vodě povaříme na nudličky nakrájenou zeleninu (celer, mrkev, petržel, pórek a spařenou kapustu). Z másla a mouky si připravíme světle žlutou jíšku, přidáme do ní vajíčko a smažíme tak vaječnou drobenku. Pak zalijeme vaječnou jíškovou drobenku zeleninovou polévkou a vše dobře povaříme. Před podáváním polévku okořeníme tlučeným pepřem a zelenou sekanou petrželkou. Do polévky můžeme přidati suché houby v mléce povařené.

Rozpočet pro 5 osob: 1⅜ *l* vody — sůl — 12 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* másla — 5½ *dkg* mouky — 1 vejce — ½ *dkg* hub — ⅛ *l* mléka — tlučený pepř (3 zrnka) — zelená petržel.

Rýžová polévka.

Rýže se přebere, opere, spaří a osmaží na másle s drobně nakrájenou cibulí, osolí, zalije studenou vodou a udusí do měkka. Světležlutou jíšku zředíme zeleninovou polévkou a dobře povaříme. Pak přidáme udušenou rýži, v mléce umíchaný žloutek a utlučený pepř. Tuto polévku můžeme připraviti také tak, že udušenou rýži sítem prolisujeme a pak dáme do polévky.

Rozpočet pro 5 osob: 5 *dkg* rýže — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — 8 *dkg* zeleniny — ⅛ *l* mléka — 1 žloutek — sůl — 3 zrnka pepře.

Polévka z rýže a zeleného hrášku.

Rýži připravíme jako na rýžovou polévku. Světležlutou jíšku zředíme zeleninovou polévkou a dobře povaříme. Pak přidáme uduš. rýži, zelený hrášek zvlášť uvařený (v zimě sušený neb konservovaný), uduš. hříbky a ve studené polévce umíchaný žloutek. Polévku okořeníme tluč. květem.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* rýže — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 5 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* hrášku — 2 hřiby — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — sůl — květ — 1 žloutek.

Hrachová polévka.

Zelený přebraný hrách opereme a namočíme do studené vody s bicarbonátem na několik hodin. Vodu s něho slijeme, na hrách nalijeme čistou, studenou, změkčenou vodu, hrách přiklopíme poklicí a hrnek také poklicí přiklopíme a zvolna jej uvaříme do měkka. Hrách vaříme vodou jen zatopený. Mezi vařením se hrachem nemíchá, jen v hrnku natřásá. Voda se přidává horká, změkčená. Uvařený hrách prolisujeme, zředíme zeleninovou polévkou, načež polévku zahustíme řídkou, žlutou jíškou, přidáme sůl, majoránku a polevku dobře povaříme. Před podáváním ji okořeníme tluč. zázvorem, pepřem, utřeným česnekem zel. petrželí a podáváme k ní na nudličky nakrájenou, na másle usmaženou housku.

Rozpočet pro 5 osob: 20 *dkg* hrachu — na špičku nože bicarbonátu — 8 *dkg* zeleniny — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — majoránka — sůl — zázvor — česnek — 3 zrnka pepře — zelená petrželka — 5 *dkg* housky — 1 *dkg* másla.

Takto se připravuje též polévka ze žlutého loup. hrachu a čočky, jen s tím rozdílem, že žlutý loup. hrách neb čočku namočíme jen na 2 hodiny před vařením do změkčené studené vody.

Hrášková polévka.

Pěkný mladý zelený hrách vyluštíme a dáme vařiti do osolené vody na polévku. Oprané prázdné lusky zvlášť uvaříme. Z másla a mouky upražíme si světle žlutou jíšku, zalijeme ji vodou z lusek a dobře umíchanou nalijeme do hráškové polévky a dobře vše povaříme. Před podáváním umícháme v polévkové míse smetanu se

žloutkem, tluč. květem, zelenou petrželkou a stále míchajíce nalejeme do ní polévku.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* hráškových lusků — 3 *dkg* másla — 5 *dkg* *mouky* — *sůl* — 3 lžíce sladké smetany — 1 žloutek neb vejce — na špičku nože květu — zelená petrželka.

Polévka z bílých fazolí.

Bílé fazolky den před upotřebením vypereme a namočíme do studené měkké vody. (Tvrdá voda se změkčí bicarbonátem.) Druhý den je uvaříme do měkka jako hrách, prolisujeme, rozředíme odvarem zeleninovým, osolíme, zahustíme žlutou jíškou s cibulkou a dobře povaříme. Do polévky se přidá majoránka, utřený česnek a paprika. Podává se k ní smaž. houska, nebo se do ní zavařují šunkové knedlíčky nebo tyrolské knedlíčky (viz zavářky). Měkkou zeleninu můžeme též prolisovati do polévky.

Rozpočet pro 5 osob: 12 *dkg* fazolí — 8 *dkg* zeleniny — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — 2 *dkg* cibule — majoránka — česnek — paprika — sůl.

Námořnická polévka.

Přebranou vypranou velkou fazolku namočíme na 24 hod. do studené změkčené vody. (Tvrdou vodu změkčíme čistěnou sodou.) I oté ji postavíme jen vodou zatopenou na mírný oheň, hned k ní přidáme buď uzené vepřové nožičky neb malé uzené kolínko, aneb vařenou kůži se šunky a vše vaříme. Jakmile fazole změkla, polévku osolíme a zavaříme do ní krátce řezané žloutkové makarony, jemně usekanou slaninu a zelenou petrželku. Pak polévku zahustíme řídkou máslovou jíškou a dovaříme. Nožičky, kolínko nebo kůži rozkrájíme na jemné nudličky a dáme zpět do polévky. Tuto polévku můžeme připraviti také tak, že uvaříme fazolku zvlášť, prolisujeme ji do polévky z nožiček a dále ji upravíme podle uvedeného předpisu.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* velké fazole — na špičku nože čistěné sody — 2 vepřové uzené nožičky neb uzené malé kolínko, aneb 10 *dkg* vařené kůže se šunky — sůl — 5 *dkg* makaronů neb suchých nudlí — 3 *dkg* slaniny — kávová lžička sekané zelené petrželky. — Jíška: 2 *dkg* másla — 1 dkg mouky.

Housková polévka.

Tvrdé housky nakrájíme na větší kostky a usmažíme je na másle. Pak je zalijeme osolenou zeleninovou polévkou, rozvaříme je, prolisujeme i se zeleninou, zředíme ještě polévkou a povaříme. Před podáváním přidáme tluč. květ, ve sladké smetaně nebo mléce umíchané vejce a zelenou, jemně usekanou pažitku nebo petrželku. Takto připravuje se též polévka chlebová, do které místo sladké smetany přidáme kyselou.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* housek (3 žemle) — 5 *dkg* másla — $^1/_8$ *l* sladké smetany — 1 vejce — květ — sůl — 8 *dkg* zeleniny.

Polévka z mléka.

Sladké mléko přivedeme k varu, pak je osolíme, načež do něho stále míchajíce zavaříme jemné nudle, kapání nebo strouhání.

Rozpočet pro 5 osob: 1½ *l* mléka — sůl — nudle z ½ vajíčka a 5—8 *dkg* mouky.

Polévka z kyselého mléka.

Kyselé mléko povaříme s kmínem a solí, často jím míchajíce. Nato zředíme světležlutou jíšku kys. smetanou a také dobře povaříme, načež ji přidáme do kys. mléka s rozmíchaným vajíčkem. Brambory oloupáme za syrova, nakrájíme je na kostečky a zvlášť uvařené přidáme do polévky.

Rozpočet pro 5 osob: 1¼ *l* kys. mléka — na špičku nože kmínu — 3 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — ⅛ *l* kys. smetany — 1 vejce — 2 brambory (t. j. asi 20 *dkg*) — sůl.

Zelná polévka.

Naložené zelí překrájíme a rychle opláchneme. Pak je vložíme do vody určené na polévku, přidáme kmín, sůl, syrové, loupané, na kostky nakrájené brambory a vše uvaříme. Když zelí změkne, přidáme dle chuti octa, kys. smetany, ve které jest umíchána mouka, žloutek, rozpuštěné máslo, paprika a polévku malou chvíli povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* zelí — 2 brambory (20 *dkg*) — ¼ *l* kys. smetany — 1 žloutek — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — paprika — kmín — sůl — ocet.

Polévka z rajských jablíček.

Na másle s drobně nakrájenou cibulí a pepřem udusíme uškrábaná játra, rozkrájená rajská jablíčka a nakrájený celer. Pak vše zaprášíme moukou, osolíme, posmažíme, zalijeme osolenou vodou na polévku a 1 hod. povaříme. Polévku procedíme nebo prolisujeme, přidáme čerstvé neb suš. hříbky, dle chuti červeného vína nebo octa, cukru a zavaříme do ní nudle, kapánek, moučné noky nebo přidáme zvlášť udušenou rýži.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* rajských jablíček — 5 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 4 zrnka pepře — 5 *dkg* telecích nebo hovězích jater — 2 hříbky (½ *dkg* suš. hříbků) — 2 *dkg* celeru — 5 *dkg* mouky — sůl — 1 *dkg* cukru — ⅛ *l* č. vína nebo octa — 4 *dkg* rýže — 1 *dkg* másla na udušení.

Květáková polévka 1.

Pěkný bílý květák očistíme, vypereme ve slané vodě, vložíme do vařící osolené vody na polévku a ne příliš do měkka jej uvaříme. Pak vodu, ve které se květák vařil, zahustíme světležlutou jíškou, přidáme prolisovaný košťál a polévku povaříme ¾ hod. Okořeníme ji tluč. květem, přidáme na růžičky rozebraný květák a znovu ji ještě 10 minut povaříme. Nato umícháme v polévkové míse žloutek se sladkou smetanou a polévku stále ji míchajíce do ní nalijeme. K polévce podáváme svítek.

Rozpočet pro 5 osob: ½ růže květáku — sůl — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — tluč. květ — ⅛ *l* smetany — 1 žloutek.

Květáková polévka s parmezánem 2.

Květák připravíme a uvaříme jako v předešlém předpise. Do vody, ve které se vařil, přidáme na jemné nudličky nakrájenou ko-

řenovou zeleninu, čerstvé udušené, nebo sušené, v mléce uvařené hříbky, krupici a sůl. Polévku zahustíme světležlutou jíškou a vše dobře povaříme. Pak přidáme květák a před podáváním ve smetaně umíchaný žloutek, strouh. parmezánský sýr, květ. a zelenou petržel.

Rozpočet pro 5 osob: ½ růže květáku — sůl — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — 2 *dkg* krupice — tluč. květ — 4 *dkg* zeleniny — ⅛ *l* smetany — 1 žloutek — 1 *dkg* parmezánského sýra — 2 malé hříbky neb ½ *dkg* usuš. — 3 lžíce mléka — zel. petržel.

Belgická polévka.

Máslovou světle žlutou jíšku s cibulkou zředíme zeleninovou polévkou, načež vzniklou polévku dobře povaříme. Pak přidáme utřené sardele, tlučený pepř, zelenou petrželku a strouhaný parmezánský sýr. Dobře prohřatou polévku podáváme s usmaženým na kostečky nakrájeným chlebíčkem.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — sůl — 12 *dkg* zeleniny (celer, mrkev, petržel, pórek, kapusta) — 2 sardele — na špičku nože tluč. pepře — zelená petržel — 2 *dkg* parmezánského sýra — 2 *dkg* másla — 8 *dkg* chleba.

Zeleninová polévka.

Celer, mrkev, petržel, brukev očistíme, nakrájíme na nudličky a chvíli dusíme na másle. Světležlutou jíšku zředíme osolenou vodou a dobře ji povaříme. Pak do ní vložíme udušenou zeleninu, na růžičky rozebraný květák a uvaříme do měkka. Než polévku podáváme, zamícháme do ní jako při polévce květákové smetanu a žloutky.

Polévku kořeníme květem, zelenou, drobně nakrájenou petrželí a podáváme ji se smaženou houskou.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 1 malý celer — ½ petržele — ¼ mrkve — ⅛ brukve — ½ růže malého květáku — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — sůl — ⅛ *l* smetany — 1 žloutek — tluč. květ — zel. petržel.

Celerová polévka.

Opraný celer očistíme, nakrájíme na kostečky a dusíme chvíli na rozpáleném másle, načež jej uvaříme do měkka ve slané vodě s nakrájeným bramborem. Měkký celer i brambor prolisujeme. Vodu z celeru zahustíme světležlutou jíškou s cibulkou, vložíme do ní prolisovaný celer, opepříme, přidáme sekanou zel. petrželku a dobře povaříme. Do hotové polévky přidáme v mléce umíchaný žloutek a podáváme k ní kapustový svítek nebo smažený hrášek. Právě tak se připravuje polévka z mrkve a dýně.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — ½ celeru — sůl — 1 brambor — 3 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — 2 *dkg* cibule — 3 zrnka pepře — zel. petrželka — ⅛ *l* mléka — 1 žloutek.

Petrželová polévka.

Očištěný petrželový kořen nakrájíme na stejné kostečky a na másle usmažíme. Osolenou vodu zahustíme světležlutou jíškou a dobře ji povaříme. Pak přidáme do polévky usmaženou petržel, na kostečky nakrájená a zvlášť udušená telecí játra a polévku ještě

povaříme. Pak do ní zavaříme houskové knedlíčky a před podáváním přidáme ve smetaně umíchaný žloutek, tluč. pepř, zel. petržel.

Rozpočet pro 5 osob: 1 pěkný petrželový kořen — 3 *dkg* másla — sůl — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — 5 *dkg* jater — 1/8 *l* smetany — 3 zrnka pepře — zel. petržel — 1 žloutek — 1 dkg másla na uduš. jater.

Brukvová polévka.

Oloupanou brukev nakrájíme na kostečky a opražíme na rozpáleném másle (3 minuty), načež ji vložíme do osolené vody na polévku, přidáme zředěnou světležlutou jíšku a polévku dobře povaříme. Před podáváním umícháme v míse mléko se žloutkem, tluč. pepřem a sek. zelenou petrželkou. Stále míchajíce nalijeme na to povařenou polévku. Jako vložku podáváme houskový svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 2 větší brukve — sůl — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — 3 zrnka tluč. pepře — sekanou zel. petržel — 1/8 *l* mléka — 1 žloutek.

Špenátová polévka.

Osolenou vodu neb odvar z kostí zahustíme světležlutou jíškou a dobře povaříme. Špenát zbavíme kořínků a žlutých lístků, v několika vodách (nesmí se mačkati) jej vypereme, načež jej vložíme do osolené, vařící vody a povaříme (asi 2 minuty). Potom špenát přecedíme, usekáme nebo umeleme, vložíme do polévky a povaříme. V polévkové míse si umícháme smetanu se žloutkem, tluč. pepřem a sek. petrželkou a polévku do ní nalijeme.

Jako vložku podáváme sněhový svítek nebo zavaříme do polévky houskové knedlíčky. (Ovšem dříve, nežli přidáme mléko a žloutek.) Špenát vaříme nepřikrytý.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* špenátu — 4 *dkg* másla — 6 *dkg* mouky — 1/8 *l* smetany — 1 žloutek — sůl — pepř — zel. petrželka.

Chřestová polévka.

Nejprve se chřest u kořene okrojí, od hlavičky dolů sloupne a lehce opere. Hlavičky chřestu odkrojíme a uvaříme zvlášť ve slané vodě. Tvrdší části, na menší kousky nakrájené, uvaříme a prolisujeme. Vodu z hlaviček i z tvrdých částí zahustíme světležlutou jíškou, povaříme a vložíme do ní prolisovaný chřest i celé hlavičky, načež polévku okořeníme tluč. květem a zlepšíme žloutkem v mléce umíchaným a zel. petrželkou.

Polévku podáváme s houskovými knedlíčky nebo s některým svítkem.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* chřestu — 4 *dkg* másla — 6 *dkg* mouky — sůl — tluč. květ — 1/8 *l* smetany nebo mléka — 1 žloutek — zel. petržel.

Kapustová polévka.

Kapustu zbavíme špatných listů, vypereme, rozkrájíme na nudličky, spaříme a dáme okapat. Pak ji vložíme do kastrolu na rozpálené máslo s usmaženou cibulí. Po chvíli ji podlijeme vodou nebo polévkou z kostí, opepříme, osolíme a udusíme do měk-

ka. Zatím si upravíme červenou jíšku, zalijeme ji vodou nebo polévkou, zamícháme do ní kapustu a dobře polévku povaříme. Než ji odstavíme s plotny, přidáme do ní na kolečka nakrájenou uzenku nebo nakrájené uzené maso a sek. zelenou petrželku.

Rozpočet pro 5 osob: 1 menší kapusta — 3 *dkg* másla — 3 dkg nakráj. cibule — sůl — pepř — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — 1 uzenka nebo 10 *dkg* uz. masa (polévky z uzeného masa upotřebíme na polévku) — zelená petrželka.

Polévka pórková.

Dobře očištěný, opraný pórek rozkrájíme na malá kolečka a uvaříme ve slané vodě do měkka. Zatím si připravíme světležlutou máslovou jíšku a rozředíme ji odvarem póru. Pór prolisujeme a přidáme k polévce, kterou dobře povaříme. Než se nese polévka na stůl, přidá se strouhaný muškátový oříšek a zelená sekaná petrželka. Též možno přidati žloutek v mléce rozmíchaný. Polévku podáváme s morkovými neb houskovými knedlíčky.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* póru — 4 *dkg* másla — 6 *dkg* mouky — sůl — na špičku nože muškátového oříšku — zelená petržel — $^1/_8$ *l* mléka — 1 žloutek.

Pozn. Každou jíšku dříve zředíme buď odvarem ze zeleniny, nebo jen osolenou, odměřenou vodou na polévku a teprve zředěnou jíšku přidáme do ostatní polévky.

Polévka z jarních bylinek.

Hrst mladých lístků chudobky, žebříčku, petrželky, fialky, opence se opere, rozkrájí, zadusí s kouskem másla, zalije slanou vodou a vaří asi ½ hodiny. Pak přidáme zředěnou a povařenou světležlutou jíšku a polévku vaříme ještě asi $^1/_4$ hodiny. Přidáváme do ní žloutek ve smetaně umíchaný, tluč. květ a podáváme ji s krájenou smaženou žemlí.

Rozpočet pro 5 osob: hrst lístků chudobky — žebříčku — petrželky — fialky — opence — 2 *dkg* másla na dušení — jíška ze 4 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — $^1/_{16}$ *l* sladké smetany, — 1 žloutek — na špičku nože květu — 5 *dkg* housky — 2 *dkg* másla.

Polévka pivní.

V hrnci umícháme dobře v pivě žloutky a cukr. Nádobu postavíme na plotnu a polévkou stále mícháme, až se dobře prohřeje. Vařiti se nesmí. Potom do ní přidáme kousek čerstvého másla, polévku promícháme a hned podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *l* piva — 6 žloutků — asi 10 *dkg* cukru (dle hořkosti piva) — 2 *dkg* másla.

Polévka vinná.

V bílém víně povaříme cukr a citr. kůru. Ve studené vodě umícháme žloutky a stále míchajíce přilijeme do ní vařící víno, vše postavíme na plotnu a chvíli mícháme. Vařiti se polévka nesmí. Polévku podáváme horkou s piškoty neb sucharem (viz Cukrovinky).

Rozpočet pro 5 osob: $^1/_4$ *l* vína — 3 *cm*^{2} citr. kůry — 5 *dkg* cukru — $^1/_8$ *l* vody — 5 žloutků.

Meruňková polévka.

Oprané meruňky zbavíme pecek, vložíme do odměřené, málo osolené vody na polévku a povaříme je s celou vanilkou asi 10—15 minut. Poté meruňky vyndáme, polévku zahustíme drobně nakrájeným sucharem, a když se rozvařil, vložíme do polévky polovinu sítem prolisovaných meruněk, procedíme ji nebo prolisujeme a znovu povaříme. Druhou polovinu uvařených meruněk nakrájíme na nudličky, které vložíme do polévky až před podáváním. Poté ji podle chuti okyselíme bílým vínem a osladíme tlučeným cukrem. K polévce podáváme suchar neb piškoty (Viz stranu 244 a 289).

Rozpočet pro 5 osob: 16 pěkných meruněk — 1½ *l* vody — špetička soli — 2 *cm* celé vanilky — 12 *dkg* sucharu (viz str. 221) — 4 lžíce bílého vína a podle chuti tluč. cukru.

II. Zavářky a vložky.

Žádná hovězí polévka nemá dosta ek výživnosti pro tělo, neboť slouží toliko k podráždění sliznice a k povzbuzení chuti. Je tudíž nutno, aby do polévek byly vkládány různé vložky a zavářky, jimiž se polévka jednak zahušťuje, jednak nabývá výživnosti. Nejznámější zavářky jsou kroupy, krupice a jáhly v poslední době též ovesné vločky. Rovněž velké oblibě se těší rýže, která má velkou výživnost pro naše tělo. Méně známé a užívané jest ságo, které jest však dosti drahé.

a) Zavářky domácí.

Krupice. Od nejstarší doby se těší krupice velké oblibě, neboť jest nejen výbornou zavářkou do každé polévky, ať masové, ať vodové, ale jest také znamenitou stravou pro děti, jakož i pro staré lidi, zvláště když jejich organismus ochabl a když nemohou hutnější potravy dobře rozmělňovati.

Rozeznáváme krupici pšeničnou, ječnou, ovesnou a kukuřičnou. Všechna vzniká drcením a mělněním zrnek ve mlýnech na výrobu krupice zvláště upravených. Vzniká však také z lepku při výrobě pšeničného škrobu.

Krupice mívá dosti hlenu, zvláště krupice ovesná, a proto se jí používá s úspěchem na moučníky neb se dává do polévky.

Krupici jest nutno vždy dobře přesáti a důkladně povařiti. Nedovařená polévka krupicová neb málo uvařená krupicová kaše způsobují potíže při trávení a četné choroby střev. Rovněž žaludeční katary mají původ v nedovařené krupici, kterou zvláště dětský žaludek nestráví. Dítě obyčejně nedovařenou krupici zvrátí. U robátek a batolátek způsobí však těžkou žaludeční chorobu, ba někdy i smrt.

Kroupy, perličky a trhané krupky vznikají omíláním neb drcením zrn ječmenných. Nejznámější a nejoblíbenější jsou *perličky*, pěkně okulacené, téměř lesklé, které s oblibou mnozí pojídají v polévce, poněvadž obsahují jen jádro zrna, zbaveny jsouce úplně slupky obilné

i špiček zrna. Nejméně jsou oblíbeny *trhané krupky*, jež vznikají pouhým rozdrcením ječmenného zrna; jsou hrubé a pojídají se nejvíce na venkově.

Nikdy nevařme krup v plechovém hrnci, v němž zmodrají. Na plotnu je dávejme do studené vody a pak vařme.

Proso sije se v Čechách i na Moravě, ale pravá jeho vlast jest Indie. Z jeho zrna se vyrábějí jáhly ve zvláštních mlýnech a vaří se z nich jahelník, který byl odedávna oblíbeným jídlem našeho lidu. Před vařením jáhly spaříme vařící vodou, aby pozbyly nepříjemné příchuti.

Ovesné vločky jsou oloupaný oves zbavený všech obalů. Jsou sice výživné, ale nedochází k valného rozšíření, zvláště na našem venkově. Zato našly dosti obliby ve vegetariánských kuchyních a při výživě slabších dětí, jimž se z ovesných vloček upravují polévky.

b) Zavářky cizí.

Rýže jest obilnina, jež se k nám dováží z tropických krajin. Pěstuje se v půdě bažinaté, neboť potřebuje značného množství vody. Jest národním jídlem Číňanů a Japonců, kteří ji jedí každodenně, hojně se však pěstuje i v Egyptě a Indii. Za nejlepší platí rýže severoamerická, t. zv. karolinská. Její zrna jsou úzká, podlouhlá, jemně proužkovaná, barvy bílé.

Zrnka rýžová, jež jsou obalena žlutou neb hnědou slupkou, dovážejí se většinou do evropských mlýnů. Zde se s nich odstraňuje slupka a dodává se jim pěkného tvaru. Dobrá rýže má zrna velká, tvrdá, neohlodaná ani úlomkovitá. Lepší jest rýže průsvitná čili skelná nežli moučná.

Obsah rýže tvoří největší měrou škrob, kterým jest bohatší nežli všechny druhy obilí. Má však méně látek dusíkatých než ostatní obilniny. Tuk chybí úplně, takže nutno rýžové pokrmy hodně mastiti.

Rýže můžeme použíti buď jako zavářky do polévek nebo z ní upravujeme kaše neb i jiné pokrmy. Též ji můžeme dusiti jako příkrm k masu. Před úpravou jest nutno ji spařiti, čímž se zbaví nepříjemné chuti.

Rýže slouží též k výrobě škrobu a mouky, které se používá v cukrářství. V Číně dělají z rýže likér arak. Sláma rýžová se spotřebuje na výrobu klobouků, z horšího druhu se zhotovují kartáče a košťata.

Ságo, které zavařujeme do polévek, jest vlastně škrob z palmy ságové, jejíž původ jest v Japonsku. Získává se z dřeně kmenů a poznáme je podle toho, že v horké vodě bobtná, ve studené se nemění. Poněvadž jest ságo poměrně vzácné, napodobí se často. Nepravé ságo však poznáme podle toho, že se v horké vodě rozpouští.

c) Další zavářky do polévek.

Kapání.

Do osolené mouky nalijeme v mléce umíchané vajíčko a připravíme si řídké těstíčko, které lijeme vidličkou do vařící polévky. Kapání vaříme v polévce 4 minuty.

Rozpočet pro 5 osob: 1 vejce — 3 lžíce mléka — 4 *dkg* mouky — sůl.

Nudle.

Do prosáté hladké mouky uděláme důlek, přidáme vejce a vypracujeme tuhé těsto. Potom je vyválíme na tenkou, kulatou placku a usušíme. Z oschlé placky nakrájíme pruhy, složíme je na sebe a nakrájíme na jemné nudličky. V polévce vaříme nudle 4 minuty. Těsto neosolíme, neboť by neuschlo.

Rozpočet pro 5 osob: 8 *dkg* mouky — 1 vejce. Z téhož těsta si připravujeme též čtverečky do polévky.

Makaronky.

Z tence vyváleného, nesušeného nudlového těsta nakrájíme si čtverečky, které špejlí natáčíme na makaronky a usušíme je. V polévce vaříme makaronky 6 minut.

Strouhanka (drobenka).

Do prosáté mouky přidáme vejce a vypracujeme hodně tuhé těsto. Potom je ustrouháme na struhadle a usušíme. Strouhanku vaříme v polévce 5 minut.

Rozpočet pro 5 osob: ½ vajíčka — 8—10 *dkg* mouky.

Kraple se zeleninou neb mozečkem do polévky.

Z nudlového těsta vyválíme tenký plást. Polovinu těsta pokládeme kousky zeleninové nádivky nebo udušeného mozečku, kolem potřeme těsto bílkem a druhou polovinu těsta na ně položíme. Pak vykrojíme kolečkem jednotlivé kopečky nádivky a kraple vaříme v polévce 5—7 minut.

Nádivka může býti každá zelenina. Jemně se nakrájí, udusí na másle a cibulce, opepří, osolí, a je-li řídká, přisype se trochu housky. Takto se zužitkuje zbylé zeleniny. Přidá-li se žloutek, je nádivka jemnější. Plníme-li kraple mozečkem, udusíme jej na másle s drobně nakrájenou cibulkou, solí a pepřem, přimícháme vajíčko a chvíli dusíme.

Rozpočet pro 5 osob: na těsto: 8 *dkg* mouky — 1 vejce.
Nádivka: 8 *dkg* zeleniny neb mozečku — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* cibulky — pepř — sůl — 1 *dkg* strouh. housky (žemle) — 1 žloutek — 1 bílek na potření.

Houskové knedlíčky.

Do másla umíchaného se solí přimícháme vejce, mléko, sekanou petrželku a podle potřeby strouhanou housku. Z těsta děláme hodně

malé knedlíčky, složíme je na máslem potřený talíř, načež je polijeme vařící polévkou, vložíme do ostatní polévky a povaříme 5—6 minut.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla nebo 4 *dkg* morku — sůl — 1 vejce — 10 *dkg* housky — 4 lžíce mléka — zel. petržel — ½ *dkg* másla na talíř.

Mozečkové knedlíčky.

Mozeček polijeme vařící vodou a odblaníme. Pak jej udusíme na rozpáleném másle s drobně nakrájenou, do růžova usmaženou cibulkou, načež jej dáme vychladnouti. V menší míse si umícháme máslo se solí, přidáme žloutek, vejce, studený mozeček, strouhanou housku, z bílku sníh, tluč. pepř a zel. petrželku. Z těsta děláme knedlíčky, jak jest udáno v předcházejícím předpise.

Rozpočet pro 5 osob: 1 vepřový mozeček — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibulky — 3 *dkg* másla — 1 žloutek — 1 vejce — z bílku sníh — sůl — 2 zrnka pepře — zelená petržel — 8—10 *dkg* housky.

Šunkové knedlíčky.

V míse si umícháme máslo, sůl, žloutek a muškátový oříšek. Pak tam přidáme usekanou šunku, 1 lžíci mléka, z bílku sníh a podle potřeby bílou strouhanou housku. Z těsta děláme malé knedlíčky, které ve fazolové polévce povaříme dle velikosti 3—5 minut.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — málo soli — žloutek — 5 *dkg* šunky — 1 lžíce mléka — na špičku nože strouh. muškátového oříšku — 1 bílek — 5—6 *dkg* housky.

Špenátové knedlíčky.

Kousek slaniny nakrájíme na kostečky a rozpustíme. Když vychladla, utřeme ji se solí a žloutky, přidáme uvařený, prolisovaný špenát, pepř, z bílků sníh a dle potřeby strouhanou housku. Z těsta děláme malé knedlíčky, jež zavaříme do polévky.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* slaniny — 2 žloutky — 10 *dkg* špenátu — 2 bílky — 2 zrnka tluč. pepře — 10—15 *dkg* housky — sůl.

Kapustové knedlíčky.

Očištěnou kapustu spaříme a uvaříme ve slané vodě do měkka. Pak ji necháme okapat a usekáme. V míse si umícháme máslo, sůl, tluč. pepř a vejce, přidáme studenou usekanou kapustu a dle potřeby strouhanou housku. Uděláme knedlíčky, které v polévce povaříme 5 minut.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — sůl — 2 zrnka tluč. pepře — 1 vejce — ¼ hlávky kapusty — 6—8 *dkg* strouh. housky.

Játrové knedlíčky.

Utřeme máslo a vejce, přidáme sůl, tluč. pepř, majoránku, česnek utřený se solí, nebo na másle usmaženou, drobně nakrájenou cibulku, obráceným nožem utřená telecí nebo hovězí játra, přidáme podle potřeby strouhanou housku a vše dobře promícháme. Uděláme

knedlíčky, které vaříme v polévce dle velikosti 5—10 minut. Z téhož těsta můžeme vykrájeti kávovou lžičkou nočky.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — 1 vejce — sůl — 10 *dkg* jater — 3 zrnka tluč. pepře — špetku majoránky — 2 *dkg* cibule nebo půl stroužku česneku — 10 *dkg* housky

Játrová rýže.

Těsto o něco tužší než játrové knedlíčky protlačíme po částech přes máslem potřené struhadlo do procezené polévky, ve které rýži povaříme 4 minuty.

Smrže do polévky.

Připravíme si játrovou hmotu jako na játrové knedlíčky (str. 2) a malé usušené makaronky (str. 2). Z játrové hmoty uděláme hlavičky smržů a do nich zastrčíme usušené makaronky. Potom hotové smrže vaříme v polévce 10—12 minut.

Rozpočet na játrovou hmotu viz Játrové knedlíčky, str. 28.
Rozpočet na makarony: ½ vajíčka — 4—5 *dkg* mouky.

Bramborové knedlíčky.

Ve slupce uvařené brambory oloupáme a ještě horké prolisujeme, načež je dáme vychladnouti. V míse si umícháme máslo, sůl, žloutek, vejce, přidáme prolis. brambory, mouku a krupici. Uděláme knedlíčky, které v polévce povaříme 5 minut.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* brambor — 5 *dkg* másla — 1 žloutek — 1 vejce — 3 *dkg* mouky — 5 *dkg* krupice a sůl.

Usmažíme-li bramborové knedlíčky, podáváme je jako vložku.

Rýžové knedlíčky.

Udušenou rýži umeleme na masovém strojku. Do másla umíchaného se solí přidáme vejce, tlučený květ, studenou prolisovanou rýži a dle potřeby strouhanou housku. Z těsta děláme knedlíčky, které v polévce 5 minut povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 5 *dkg* rýže — 3 *dkg* másla — 1 vejce — sůl — květ — 5—8 *dkg* housky.

Knedlíčky možno upraviti ze zbylé rýže. Mohou se též usmažiti, jako knedlíčky bramborové.

Tyrolské knedlíčky.

Slaninu nakrájíme na drobné kostečky a rozpálíme ji. Pak do ní vložíme housku, rovněž na kostečky nakrájenou a usmažíme se sekanou zelenou petrželkou. V míse si připravíme z mouky, soli, mléka, másla a žloutku řidší těsto a dobře je vypracujeme. Potom do těsta zamícháme vařené, uzené, drobně usekané maso, vychladlou housku se slaninou a dáme nejméně ½ hod. odpočinouti. Z odpočinutého těsta tvoříme malé knedlíčky, které povaříme v polévce (nejlépe fazolkové) 8 minut.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* slaniny — 10 *dkg* housky — zelenou petržel — 3 *dkg* uzeného masa — 4 *dkg* mouky — sůl — $^1/_{16}$ *l* mléka — 1 žloutek a 2 *dkg* rozpuštěného másla do těstíčka.

Morkové knedlíčky.

Morek z hovězích kostí překrájíme a rozpustíme jej na mírném ohni. Pak jej procedíme a dáme vychladnouti. Poté jej se solí dobře utřeme, přimícháme vejce, mlékem navlhčenou strouh. housku, tluč. květ, sekanou petrželku a podle potřeby zahustíme těsto suchou strouh. houskou. Z těsta uděláme hodně malé knedlíčky, složíme je na máslem potřený talíř, načež je polijeme vařící polévkou, vložíme do ostatní polévky a povaříme 5—6 minut. Z téhož těsta můžeme připraviti místo knedlíčků morkovou rýži a to tak, že těsto přes obrácené struhadlo vařečkou protlačíme do vařící polévky a rýži povaříme 3 minuty.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* hov. morku — sůl — 1 vejce — 6 *dkg* housky — 3 lžíce mléka — tluč. květ — zel. petržel — 3 *dkg* suché housky.

Sněhové nočky.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme sůl a lehce zamícháme mouku. Lžičkou vykrájíme nočky, které povaříme v polévce 3—4 minuty.

Rozpočet pro 5 osob: 2 bílky — sůl — 3 *dkg* mouky.

Třené nočky.

Do másla utřeného se solí přidáme vejce, mléko a mouku, dobře vše vypracujeme, načež kávovou lžičkou polévkou navlhčenou vykrajujeme malé nočky, které v polévce povaříme 6 minut.

Rozpočet pro 5 osob: 5 *dkg* másla — sůl — 1 vejce — 3 lžíce mléka — 12—15 *dkg* mouky.

Nočky z parmezánského sýra.

V mléce povaříme stále míchajíce máslo se strouhanou houskou. Do prochladlého přidáme vejce, žloutek, lžíci mouky, strouhaný parmezánský sýr, sůl, na špičku nože muškátového oříšku a naposled zlehka z bílku tuhý sníh. Kávovou lžičkou zavaříme nočky a vaříme je 3—4 minuty.

Rozpočet pro 5—10 osob: $^1/_8$ *l* mléka — 5 *dkg* másla — 4—6 *dkg* strouhané bílé housky — 1 celé vajíčko — 1 žloutek — 1 lžíci mouky — 5 *dkg* parmezánského sýra — sůl — na špičku nože strouhaného muškátového oříšku — z 1 bílku sníh.

Nočky ze strouhaného chleba.

Tvrdý chléb nastrouháme. V kastrole usmažíme na másle drobně nakrájenou cibulku, do ní vložíme chléb a smažíme jej 2 minuty. Do studeného chleba zamícháme mléko, sůl, vejce, žloutek a zelenou sekanou petrželku a směsi mícháme 10 minut. Potom vykrajujeme kávovou lžičkou polévkou navlhčenou, malé nočky, které v polévce povaříme 6 minut.

Rozpočet pro 5 osob: 12 *dkg* strouhaného chleba — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* cibulky — sůl — $^1/_{16}$ *l* mléka — 1 vejce — 1 žloutek — zelená sekaná petrželka.

Rýže z parmezánu.

Utřené máslo umícháme se žloutkem a vajíčkem, přidáme v mléce navlhčenou housku (bílou), pak strouhanou housku, ustrouhaný

sýr, sůl, muškátový oříšek a mouku. Těsto protlačíme přes obrácené struhadlo do vařící polévky.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — sůl — 1 vejce — 1 žloutek — 1 lžíce mléka — 6 *dkg* housky — 3 *dkg* parmezánského sýra — ½ lžíce mouky — na špičku nože muškátového oříšku — 6 *dkg* strouh. housky.

Krupicové nočky.

Mléko povaříme s máslem a solí, pak přisypeme krupici a stále míchajíce uvaříme hustou kaši. Do vychladlé zamícháme vejce, žloutek, mouku, tlučený květ nebo ustrouhaný oříšek a naposled z bílku sníh. Pak vykrajujeme kávovou lžičkou nočky, které zvolna povaříme 6—8 minut.

Rozpočet pro 5 osob: ⅛ *l* mléka — 6 *dkg* krupice — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — 1 vejce — 1 žloutek — z 1 bílku sníh — sůl — na špičku nože koření.

Vložky do polévky.

Piškotový svítek.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zlehka přidáme žloutky, sůl a krupičkovou mouku. Větší omeletní pánev vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto na ni rozetřeme a upečeme do růžova. Z upečeného, prochladlého svítku krájíme kosočtverečky a podáváme je k hotové polévce.

Rozpočet pro 5 osob: 2 bílky — 2 žloutky — sůl — 4 *dkg* mouky — 1 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky na pánev.

Třený svítek.

Do másla umíchaného se solí přidáme žloutky (jeden po druhém) a dobře je utřeme; pak přilijeme mléka, přimícháme zlehka z bílků sníh a krupičkovou mouku. Svítek upečeme jako piškotový.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — 1/32 *l* mléka (lžíci mléka) — 2 bílky a 3½ *dkg* mouky — 1 *dkg* másla a ½ *dkg* mouky na pánev.

Bramborový svítek.

V míse umícháme máslo, sůl, žloutky. Pak přidáme ve slupce uvařené, oloupané, prolis. a vychladlé brambory, zelenou sekanou petrželku, z bílků sníh, krupici a dle potřeby mouku. Další jako u prvních svítků.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* másla — 2 žloutky — 2 *dkg* krupice — 6 *dkg* brambor — sůl — petržel — 2 bílky — asi 2 *dkg* mouky — 1 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky na pánev.

Šunkový svítek. I.

Do tuhého sněhu z bílků lehce zamícháme sůl, žloutky, usekanou šunku nebo vařené, studené uzené maso a mouku. Těsto upečeme, nakrájíme na trojúhelníčky a podáváme k polévce.

Rozpočet pro 5 osob: 2 bílky — sůl — 2 žloutky — 3 *dkg* šunky — 4 *dkg* mouky — 1 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky na pánev.

Šunkový svítek. II.

V míse umícháme máslo se solí, přidáme v mléce namočenou prolisovanou housku, žloutky, drobně usekanou šunku nebo uzené maso a z bílků sníh. Upečený svítek nakrájíme.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* másla — sůl — 8 *dkg* housky — 3 lžíce mléka — 2 žloutky — 3 *dkg* šunky nebo uzeného masa — 2 bílky — 1 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky na pánev.

Jaterní svítek.

V misce třeme máslo nebo prolisovaný morek, sůl, žloutky, rozemletá nebo utřená játra, v mléce namočenou, prolisovanou housku, tlučený pepř a majoránku. Posléze zamícháme zvolna tuhý sníh a strouhanou housku. Upečeme a nakrájíme jako svítky předešlé.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla nebo morku — sůl — 2 žloutky — 10 *dkg* jater — 8 *dkg* housky — 1 lžíce mléka — 2 zrnka pepře — 2 bílky — majoránka — 2 *dkg* strouh. housky — 1 *dkg* másla a ½ *dkg* mouky na pánev.

Pražský svítek.

Upravíme jako šunkový II., jen před sněhem přidáme malou hrstku (2 *dkg*) mladého zeleného hrášku. Svítek upečeme a pak nakrájíme.

Houskový svítek.

Housky nakrájíme na drobné kostečky a povlhčíme studeným mlékem. Do umíchaného másla se solí dobře zamícháme žloutky, sekanou zelenou petrželku, tlučený květ, načež přidáme mlékem navlhčenou housku a z bílků sníh. Syrové těsto rozetřeme na máslem potřený a jemnou strouhanou houskou posypaný plech a upečeme do růžova. Nakrájený podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 8 *dkg* housky — 4 lžíce mléka — 3 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — zel. petrželka — tluč. květ — ze 2 bílků sníh — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* strouh. housky

Mozečkový svítek.

Připravujeme jako šunkový II., avšak místo šunky přidáme na másle udušený, dobře utřený, studený vepřový mozeček nebo polovinu telecího mozečku.

Rozpočet na udušení mozečku: 2 *dkg* másla — 2 *dkg* drobně nakrájené cibulky.

Masový svítek.

Vařené hovězí maso nebo zbytky hovězí pečeně rozsekáme nebo umeleme. V kastrolku na rozpáleném másle usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, do ní vložíme rozsekané maso, sůl, tluč. pepř, majoránku, zelenou sekanou petrželku, vše dobře umícháme a malou chvíli dusíme, načež dáme vychladnouti. Zatím si v misce umícháme kousek čerstvého másla, málo soli a žloutky, přidáme studené, udušené maso, z bílků sníh a podle potřeby strouhanou

housku. Svítek upečeme jako houskový a nakrájený podáváme k polévce.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* vařeného masa — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — sůl — 2 zrnka pepře — majoránka — petrželka — 2 *dkg* másla na umíchání — 2 žloutky — 2 bílky — 5—8 *dkg* housky — 2 *dkg* másla na vymazání a housku na vysypání.

Kapustový svítek I.

Těsto upravíme jako na třený svítek, přidáme však do něho vychladlou spařenou kapustu, buď v polévce uvařenou a usekanou nebo udušenou na másle. Pak teprve přidáme sníh a mouku.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — 1 lžíce mléka — ¼ hlávky kapusty — 2 bílky — 3½ *dkg* mouky — 1 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky na pánev.

Kapustový svítek II.

Spařenou, nakrájenou kapustu udusíme na másle do měkka a dáme ji vychladnouti. V misce si umícháme máslo, sůl, žloutky, načež přidáme drobně rozsekané uzené maso, vychladlou, umletou kapustu a v mléce namočenou, rovněž umletou housku, tlučený pepř, z bílků sníh a dle potřeby strouhanou housku. Svítek upečeme jako houskový a podáváme jej nakrájený.

Rozpočet pro 5 osob: ½ hlávky malé kapusty — 2 *dkg* másla na dušení — 2 *dkg* másla — 2 žloutky — 3 *dkg* uzeného masa — sůl — 4 *dkg* housky — 2 lžíce mléka — 2 zrnka pepře — 2 bílky — 4 *dkg* strouhané housky — 1 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky na pánev.

Zeleninový svítek.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něho lehce zamícháme žloutky, mouku, sůl a naposled lehounce přidáme uvařenou a na kostečky nakrájenou studenou zeleninu: malou mrkvičku, malý kousek celeru, trochu zeleného hrášku, zelené fazolky, hlavičku chřestu a malý kousek květáku. Těsto upečeme na plechu máslem vymazaném a moukou vysypaném. Přidáme-li jen očištěný a uvařený chřest (ne však dřevnatý), máme svítek chřestový.

Rozpočet pro 5 osob: 2 bílky — sůl — 2 žloutky — 4 *dkg* mouky — 5 *dkg* zeleniny — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky.

Dvojitý svítek se špenátem.

Umícháme máslo, přidáme žloutky, sůl, z bílků sníh a mouku. Těsto rozdělíme na dva díly. Jeden díl rozetřeme na malý, máslem vytřený a moukou vysypaný plech, načež jej v troubě poněkud zapečeme, ale nedopečeme. Do druhého dílu přidáme studený, uvařený, prolisovaný špenát, jejž lehce zamícháme a rozetřeme na zapečené těsto. Pak vše upečeme v troubě, načež nakrájíme čtverečky a podáváme zvlášť do polévek z kostí aneb do některé polévky ze zeleniny.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — 2 bílky — 2 *dkg* mouky — 10 *dkg* špenátu (syrového) — 1 *dkg* másla a mouky na plech.

Dvojitý svítek játrový.

Připravíme si těsto jako na jaterní svítek, rozetřeme je na máslem potřený a moukou vysypaný plech a v troubě poněkud zapečeme. Potom rozetřeme na nedopečený játrový svítek těsto na třený svítek a dopečeme v troubě dvojitý svítek. Podáváme jej do polévky královské, ale též do hovězí.

Krupicový svítek.

Do másla smíchaného se solí přidáme žloutky, zel. petržel a dobře vše utřeme. Pak přidáme studenou, vařenou krupicovou kaši a z bílků tuhý sníh. Těsto upečeme jako piškotový svítek a nakrájený podáváme k polévce.

Rozpočet pro 5 osob: $^1/_8$ *l* mléka — 5 *dkg* krupice — 3 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — 2 bílky — zel. petržel — 1 *dkg* másla a mouky na vymaz. a vysypání.

Levný svítek do polévky.

Z bílků a málo soli ušleháme tuhý sníh, načež do něho lehce zamícháme krupičkovou mouku. Pánev vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto na ni asi 1 *cm* vysoko rozetřeme a upečeme v mírnější troubě do růžova. Ještě teplý svítek vyklopíme a nakrájíme na stejné čtverečky a podáváme k polévce. Hodí se do mozečkové polévky, ale též i do jiné.

Rozpočet pro 5 osob: 2 bílky — sůl — 3 *dkg* krupičkové mouky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky.

Ssedliny.

Vaječná ssedlina.

V mléce nebo smetaně kverláme vejce a žloutek $^1/_4$ hodiny i déle, vše osolíme, přidáme mouku, tluč. květ a zel. petrželku. Směs nalijeme do vymazaného hrnku, načež přiklopíme hrnec dobře přiléhající pokličkou, vložíme jej do většího hrnku s vařící vodou, hrnek rovněž přiklopíme a ssedlinu vaříme v páře ½ hodiny. Vařenou ssedlinu pak vyklopíme, nakrájíme na malé stejné plátky nebo kostky, nebo malou lžičkou vykrájíme nočky, které před podáváním vložíme do polévky.

Rozpočet pro 5 osob: $^3/_{16}$ *l* mléka — 2 vejce — 1 žloutek — ½ *dkg* mouky — sůl — na špičku nože květu — sekaná zelená petrželka — 2 *dkg* másla na vymazání hrnečku.

Ssedlina z rajských jablíček.

V mléce nebo smetaně rozšleháme metlou na sníh žloutky, vejce, tluč. pepř, sůl a prolisovaná rajská jablíčka. Ssedlinu připravíme do páry jako vaječnou a vaříme ji ¾ hod. Z uvařené nakrájíme nočky.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *l* mléka nebo smetany — 3 žloutky — 1 vejce — sůl — 2 zrnka tluč. pepře — 5 *dkg* čerstvých rajských jablíček.

Hrášková ssedlina.

Ve slané vodě uvaříme do měkka zelený mladý hrášek, který prolisujeme žíněným sítem, pak přidáme k němu vejce, žloutek, sůl, tluč. pepř, mléko, strouhanou bílou housku a šleháme metlou $^1/_4$ hodiny. Pak ji vaříme jako vaječnou ssedlinu v páře ½ hod.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* mladého zel. hrášku — 1 vejce — 1 žloutek — sůl — 2 zrnka pepře — $^1/_{16}$ *l* mléka — 1 *dkg* bílé housky — 2 *dkg* másla na vymazání.

Mozečková ssedlina.

Mozeček polijeme horkou vodou a necháme jej tak 5 minut. Potom jej odblaníme a usmažíme na másle s drobně nakrájenou cibulkou, načež jej sítem prolisujeme. V mléce nebo polévce z kostí ušleháme metlou vejce, sůl, tlučený pepř, sekanou zel. petrželku a prolisovaný mozeček. Ssedlinu uvaříme jako předešlou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 vepřový nebo ½ telecího mozečku — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — $^1/_{16}$ *l* mléka nebo polévky z kostí — 3 vejce — sůl — 2 zrnka tluč. pepře — zelenou sekanou petržel — 2 *dkg* másla na vymazání.

Brzlíková ssedlina.

Ve vařící vodě necháme brzlík zběleti. Pak jej udusíme na másle do měkka a prolisujeme. Potom z něho upravíme ssedlinu právě tak jako mozečkovou.

Rozpočet pro 5 osob: 12 *dkg* brzlíku.

Játrová ssedlina.

Sítem prolisujeme odblaněná, syrová, uškrábaná telecí játra a mlékem navlhčenou housku. V míse utřeme máslo se solí, přidáme žloutky, vejce, syrová, prolisovaná játra s houskou, tlučený pepř, majoránku, zel. petrželku, mléko a vše dobře mícháme ½ hod. Naposled přidáme z bílků sníh a ssedlinu uvaříme v máslem vymazaném a houskou vysypaném hrnečku.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* jater — 5 *dkg* housky — 1 lžíce mléka — 4 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — 1 vejce — 2 zrnka pepře — špetku majoránky — zelenou petržel — ze 2 bílků sníh — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na vymazání a vysypání hrnku.

Zeleninová ssedlina.

Zelenou fazolku a mladý zelený hrášek uvaříme ve slané vodě do měkka. Pak vše přecedíme a sítem prolisujeme, načež přidáme mléko, žloutky, vejce, sůl, pečárky (žampiony) na tenké plátky nakrájené a na másle udušené, vše dobře umícháme a ssedlinu uvaříme jako vaječnou ssedlinu.

Rozpočet pro 5 — 10 osob: — 5 *dkg* fazolky (lusků), $^1/_{16}$ *l* zel. hrášku — $^1/_8$ *l* mléka — 3 žloutky — 1 vejce — sůl — 4 *dkg* pečárků neb hříbků — 1 *dkg* másla na udušení pečárek a 1 *dkg* másla na vymazání hrnečku.

Šunková ssedlina.

Do umíchané vaječné ssedliny (jak uvedeno v prvním předpise) přidáme 5 *dkg* jemně usekané šunky a ssedlinu uvaříme v páře jako vaječnou.

Omeletové nudle (fridátové).

Z mouky, soli, vajíčka a mléka připravíme si řídké těsto. Pak z něho na dobře máslem vymazané pánvi upečeme omelety, nakrájíme je na stejné nudličky a podáváme k polévce. (Nudle můžeme na rozpáleném másle usmažiti do růžova.)

Rozpočet pro 5 osob: 1/8 *l* mléka — 1 vejce — 6 *dkg* mouky — sůl — 3 *dkg* másla na omeletní pánev.

Masitý závin.

Do tuhého sněhu z bílků zamícháme lehce žloutky, sůl, rozpuštěné a vychladlé máslo a mouku. Těsto rozetřeme asi na ½ *cm* silně na máslem potřený a moukou posypaný plech a upečeme rychle do bleděrůžova. Potom těsto potřeme upravenou masitou nádivkou (haší), zavineme a nakrájíme na řezy, které podáváme zvlášť k polévce.

Rozpočet pro 5 osob: 3 bílky — 3 žloutky — sůl — 2 *dkg* másla — 4—6 *dkg* mouky (1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech).

Nádivka: 12 *dkg* pečeného masa (vepřové, hovězí, telecí), nebo i zbytky různých pečení jemně usekáme nebo umeleme. Ze 2 *dkg* másla, 1 *dkg* cibule a 2 *dkg* mouky uděláme světležlutou jíšku, zalijeme ji trochu polévkou, přidáme do ní umleté maso, sůl, 1 zrnko tluč. pepře a povaříme. Studenou hustou nádivkou potřeme upečené těsto.

Závin z omeletových nudlí.

Do másla dobře umíchaného se solí zamícháme žloutky, nudle z upečených omelet a z bílků tuhý sníh. Vodou navlhčený ubrousek potřeme na okraji syrovým máslem, těsto do něho upravíme v podobě závinu, svážeme motouzem a vaříme ve slané vodě ½ hodiny. Uvařený závin zbavíme ubrousku a nakrájíme z něho stejné dílky, které před podáváním vložíme do polévky.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — ze 2 bílků sníh. — Omeletové nudle si připravíme ze 6 *dkg* mouky — 1 vajíčka — málo soli a 1/8 *l* mléka (3 *dkg* másla na upečení omelet).

Špenátový závin do polévky.

Uvaříme si špenát, jak jest popsaný při špenátové polévce. Usekaný nebo umletý prolisujeme. V míse si utřeme máslo se solí, žloutky, smetanou, tluč. pepřem, načež přidáme prolisovaný špenát a z bílků tuhý sníh.

Tenkou upečenou velkou omeletu nebo čtyři malé (těsto jako na omeletové nudle) rozložíme, potřeme špenátovou náplní, zatočíme dohromady, načež závin zabalíme do mokrého, máslem vymazaného ubrousku, zavážeme motouzkem a ve slané vodě vaříme ½ hodiny. Pak zbavíme závin ubrousku, nakrájíme jej na řezy a podáváme k polévce.

Místo špenátu můžeme si připraviti nádivku z udušeného prolisovaného mozečku nebo z jemně usekaného uduš. masa telecího a vepřového a máme závin mozečkový nebo masový.

Rozpočet pro 5—10 osob: 25 *dkg* špenátu — 3 *dkg* másla — 2 žloutky — sůl — 2 zrnka pepře — kávová lžička husté smetany — ze 2 bílků sníh.

Rozpočet na omelety: 1/8 *l* mléka — 1 vejce — 6 *dkg* mouky — sůl — 3—4 *dkg* másla na vymazání pánve — ½ telecího mozečku nebo 6 *dkg* telecího a 6 *dkg* vepřového masa.

Smažené vložky do polévek.

Vaječné krupky.

Uděláme hodně tuhé těsto z vajec a mouky a usušíme je. Potom nastrouháme strouhanku, kterou usmažíme v rozpáleném převařeném másle do zlatova. Podáváme na talíři k polévce.

Rozpočet: Na 1 vajíčko 12 *dkg* mouky — 20 *dkg* převařeného másla.

Vaječný smažený hrášek.

Z mouky málo osolené, vajíčka a mléka umícháme si řídké těstíčko. Pak po částech bez míchání prokapeme těstíčko přes struhadlo do rozpáleného másla nebo sádla, ve kterém usmažíme hrášek do zlatova.

Rozpočet: Na 1 vajíčko — 1/8 *l* mléka — 8 *dkg* mouky — sůl — 20 *dkg* převař. másla.

Sněhulky z páleného těsta.

Do kastrolku dáme si vodu, máslo a sůl. Když se voda vaří, nasypeme do ní mouku a mícháme na ohni tak dlouho, až vznikne kaše, která se ani kastrolku ani vařečky nechytá. Potom do úplně studené kaše zamícháme vejce a dobře vypracujeme. Z těsta děláme malou lžičkou dříve namočenou v rozpáleném másle nebo sádle sněhulky nebo vykrajujeme nočky, které v rozpáleném másle usmažíme do růžova. Sněhulky podáváme zvlášť k polévce (nejlépe cibulové).

Rozpočet pro 5 osob: 1/8 *l* vody — 1 *dkg* másla — sůl — 8 *dkg* mouky — 1 vejce — 15 *dkg* převařeného másla nebo sádla.

Smažené rýžové knedlíčky.

Udušenou rýži umeleme na masovém strojku, přidáme do ní máslo, žloutek, sůl, tlučený květ a dle potřeby strouh. housku. Z tuhého těsta děláme malé knedlíčky, které usmažíme v rozpáleném převařeném másle neb sádle do růžova.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* rýže — 2 *dkg* másla na udušení — 1 *dkg* másla — 1 žloutek — sůl — na špičku nože tluč. květu a dle potřeby housky 10—15 *dkg* — 20 *dkg* převařeného másla nebo sádla. (Mohou se také jen uvařiti!)

Smažené kuličky z nudlového těsta (bublinky).

Polovinu tenké, neusušené nudlové placky potřeme bílkem, přiklopíme druhou polovinou, dobře přitiskneme, načež malým vykrajovadlem (asi jako náprstek velkým) vykrájíme kolečka (bublinky), která v másle nebo sádle usmažíme do růžova.

Rozpočet: Na 1 vejce — 10 *dkg* mouky — 20 *dkg* převař. másla nebo sádla.

Polévkové koření do slabších polévek.

V kastrole usmažíme do světlehněda na 10 *dkg* dobře rozehřátého másla, 50 *dkg* na nudličky nakrájené mrkve a 50 *dkg* rozkrájené cibule,

pak zalijeme poněkud vodou a podusíme. Do hrnce dáme 60 *dkg* rozkrájeného celeru, petržele, póru, chřestu, květáku, 2 hřiby nebo suché houby (1 *dkg*), asi 30 *gr* smíšeného utluč. koření, a to: bílý pepř, hřebíček, muškátový oříšek, nov. koření (toho nejméně), bobkový list, to vše osolíme, přidáme usmaženou mrkev a cibuli, přilijeme vody a vaříme tak dlouho, až je z toho polotekutá kaše, kterou pak plátnem procedíme. Mezi tím uvaříme si v jiném hrnci 2½ *kg* morkových kostí, 2 *kg* hovězího masa, ½ rozkráj. hovězího srdce a ½ staré slepice. Vyvařenou polévku procedíme plátnem, z vychladlé odstraníme tuk, vše smícháme se zeleninou a to na 2½ *kg* zeleninového vývaru 1 *kg* polévky, znovu procedíme, nalijeme do lahví a ve studenu uschováme.

Rozpočet pro 5 osob: 1 lžíce koření.

III. Předkrmy.

Předkrmy nazýváme to jídlo, které podáváme po polévce nebo místo polévky. Rozeznáváme předkrm teplý a studený. Mnohý teplý předkrm, hlavně ze zeleniny, můžeme podávati k obložení masa, jako kapustová poupátka, masové válečky, máslovou paštiku s brusinkami a pod. Studený předkrm, na příklad harlekýnský chlebíček, obložené housky, některou paštiku, můžeme podávati též jako zákusek k čaji.

Za předkrmy hodí se též upravení raci, hlemýždi a pod., ale též ryby a zvěřina.

Některé teplé předkrmy podáváme v těch nádobách, ve kterých se pekly (jako lastury), na míse vyložené ubrouskem a ozdobené kadeřavou petrželkou a citronem.

Nadívaná brukev.

Mladé, velkých listů zbavené brukve oloupáme, skrojíme, aby stály, svršek odkrojíme s několika lístky, načež brukev opatrně vydlabeme, opereme a ve slané vodě uvaříme ne zcela do měkka. Brukve na sítě okapané naplníme připravenou nádivkou, přiklopíme odkrojeným svrškem, narovnáme je do kastrolu s drobně nakrájenou, na másle zasmaženou cibulkou a s trochou cukru, podlijeme vodou, v níž se vařily, a dusíme je, až docela změknou. Měkké brukve narovnáme na kulatou mísu. Kolem nich upravíme věneček z vydlabané, zvlášť na másle udušené části brukve i mladých listů a nalijeme na ně šťávu z brukve. Brukve podáváme jako předkrm, ale také jako samostatný pokrm.

Rozpočet pro 5 osob: Na udušení 5 brukví 2 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 1 *dkg* cukru.

Nádivka na 6 brukví: na másle (2 *dkg*) a drobně nakrájené cibulce (3 *dkg*) udusíme do měkka 12 *dkg* telecího masa. Při dušení je zalijeme trochu vařící vodou. Měkké a prochladlé maso nakrájíme na malé kostečky a vmícháme je do máslové husté omáčky, do níž přidáme 2 utřené sardele a žloutek. Osolíme, opepříme a přikapeme dle chuti citronové šťávy.

Jíška na omáčku: ze 2½ *dkg* másla a 1½ *dkg* mouky.

Omáčka: Z másla a mouky připravíme si světlou máslovou jíšku, zředíme ji šťavou z dušeného masa a polévkou z kostí nebo vodou zvařených brukví a to tak, aby z toho byla hustá omáčka. Do studené zamícháme utřené sardele a žloutek. Místo sardelí můžeme zamíchati

do omáčky na másle udušené, na lístky nakrájené hříbky nebo žampiony. (2 hřiby, 1 *dkg* másla.)

Věneček z vydlabané brukve. Vydlabanou brukev s usekanými lístky vložíme na rozpálené máslo s drobně nakrájenou, do růžova usmaženou cibulkou, přidáme sůl, pepř, cukr, trochu vody a dusíme několik minut. (Na dušení lístků 2 *dkg* másla, 2 *dkg* cibule, 1 *dkg* cukru.)

Nadívaný celer.

Celer se omyje, očistí a ve slané vodě na polovic uvaří. Prochladlý nahoře seřízneme, vydlabeme, opatrně lžicí naplníme nádivkou a odříznutý vršek zase přivážeme. Máslo necháme na kastrolku zhnědnout (ne spálit), celer v něm opečeme, podlijeme celerovou vodou, přidáme udušené, na lístky nakrájené hřiby nebo pečárky, nebo také v mléce uvařené suché hříbky a celer udusíme do měkka. S měkkého odvážeme motouzy, šťávu zahustíme moukou, povaříme a dle chuti osolíme. Celer podáváme horký.

Rozpočet pro 5 osob: Na 3—4 celery 4 *dkg* másla — 2 hřiby nebo 4 pečárky — 2 *dkg* mouky.

Nádivka: 2 *dkg* drobně nakrájené cibulky usmažíme na másle (2 *dkg*), přidáme do ní 10 *dkg* vepřového a 10 *dkg* telecího masa, sůl, pepř, drobně nakrájené 2 malé hříbečky a několik lžic polévky. Nádivku udusíme na plotně. Do vychladlé zamícháme 1 vejce a asi 3—4 *dkg* strouhané housky.

Chřest s máslem.

Chřest skrojíme, pod hlavičkou sloupneme, opereme, svážeme po šesti do svazečku, aby se lépe překládal, vložíme jej do vařící osolené vody a vaříme 10—20 minut, až změkne. Měkký chřest dáme na síto okapati, na míse jej rozvážeme, hlavičky posypeme smaženou houskou a omastíme dobře rozpáleným máslem. Horký podáváme. Týmž způsobem upravujeme mladý pór, kapustová poupátka, mladou, celou, spařenou a uvařenou kapustu, květák, rovněž i mladé brukve oloupané a v celku uvařené.

Rozpočet pro 5 osob: Na 50 *dkg* chřestu — sůl — 8 *dkg* másla — 3 *dkg* strouhané housky.

Chřest v omáčce.

Ve slané vodě uvařený chřest vložíme do omáčky upravené z máslové jíšky a vody, v níž chřest se vařil; opepříme, přisolíme, okyselíme citronovou šťavou a přisypeme jemně sekanou zelenou petrželkou. Chřest podáváme jako předkrm, ale také jako samostatný pokrm s dušenou rýží nebo s vařenými makarony posypanými parmezánem.

Rozpočet pro 5 osob: Na 50 *dkg* chřestu si upravíme omáčku ze 3 *dkg* másla a 5 *dkg* mouky — zelená petržel — 1 citron — sůl.

Týmž způsobem upravujeme reveň. Oloupanou reveň nakrájíme, spaříme a dáme okapati, pak ji v máslové omáčce udusíme do měkka. Chutná dobře s dušenou rýží. Také nedozrálý klas kukuřičný, pokud je měkký a nazelenalý, tímto způsobem upravený, chutná velmi dobře dětem. Též kapustová poupata dobře očištěná, spařená, do měkka uvařená a upravená tímto způsobem jsou velice dobrá.

Kapustový puding.

Umícháme máslo se solí, přidáme žloutky a dobře je utřeme. Pak přidáme uvařené, vychladlé makarony, spařenou, jemně nakrájenou kapustu, koření, parmezánský sýr a z bílků sníh. Pudingovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme houskou, polovinu hmoty do ní rozetřeme, posypeme sekanou šunkou, nato přidáme druhou polovinu hmoty, formu uzavřeme a puding vaříme 1 hod. v páře. Tento puding můžeme připraviti místo s makarony a sýrem s houskou navlhčenou mlékem a houskou strouhanou.

Rozpočet pro 5 osob: 5 *dkg* másla — sůl — 3 žloutky — 3 zrnka pepře — na špičku nože muškátového oříšku — 12 *dkg* makaronů (koupíme u lahůdkáře) — 3 *dkg* parmezánského sýra — 1 menší kapusta — ze 3 bílků sníh — 10 *dkg* šunky nebo uzeného masa. Místo makaronů 5 *dkg* housky — 2 lžíce kyselé smetany — 5 *dkg* strouhané housky — 2 *dkg* másla na vymazání formy — 3 *dkg* housky na vysypání.

Kapusta plněná.

Menší hlávku mladé kapusty opereme, rychle spaříme, listy poněkud rozložíme. Zatím si udusíme do měkka na osmažené cibulce trochu spařené rýže, usekáme šunku a zbytky pečeného masa. Vše smícháme s vajíčkem, osolíme, opepříme a kapustu naplníme za každým listem. Naplněnou kapustu vložíme do vypraného organtinu, zavážeme, vložíme do slané, vařící vody a vaříme $1^1/_2$ hod. Pak kapustu zbavíme organtinu, posypeme ji na másle usmaženou houskou a kolem ji ozdobíme sekanou šunkou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 kapusta — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* cibulky — 8 *dkg* rýže — 10 *dkg* šunky — 10 *dkg* pečeného vepřového nebo telecího masa — 1 vejce — sůl — 3 zrnka pepře — 3 *dkg* housky na posypání a 3 *dkg* másla — 5 *dkg* šunky na ozdobu.

Květákový puding.

Očištěný, ve slané vodě vypraný květák vložíme do vařící, osolené vody a uvaříme jej ne příliš do měkka. Pak jej rozebereme na růžičky, košťál a odřezky nakrájíme na kostečky a dáme vše vychladnouti. V míse si zatím umícháme máslo se solí a žloutky. Pak přidáme na kostečky nakrájené, mlékem navlhčené housky, z bílků sníh a odřezky z uvařeného květáku. Pudingovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme houskou, dno formy vyložíme připraveným květákem, pokryjeme umíchanou hmotou a puding vaříme 1 hod. v páře. Jest chuti velice jemné.

Rozpočet pro 5 osob: 7 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — 2 housky (10 *dkg*) — 2 lžíce mléka — 1 květák prostřední velikosti a ze 2 bílků sníh. — 2 *dkg* másla a 3 *dkg* strouhané housky na formu.

Květáková omeleta.

3 *dkg* másla se rozpustí, přidá se lžíce mouky a upraví se tak světlá jíška, která se zředí mlékem v hustou omáčku. Do prochladlé omáčky vmíchají se 2 žloutky, sůl, pepř, 1 malý květák ve slané vodě vařený, dobře scezený a na prkénku usekaný a ze 2 bílků sníh. Těsto vlije se na omeletovou pánev na kousek rozpáleného

másla, dobře se po ní rozlije a peče se v troubě 10 minut. Neobrací se. Když omeleta povrchu ztuhla, přehne se a nese na stůl. Hodí se k ní každý salát.

Květák s parmezánem.

Ve slané vodě uvařený květák rozloží se v jednotlivé růžičky po sítě a nechá se okapat. Nákypová forma, nejlépe porcelánová, se vymastí, vysype houskou, poklade na dně květákem, který se posype strouhaným sýrem parmezánským, opět poklade květákem, dobře se vše setřese, pokape mlékem s umíchaným žloutkem nebo kyselou smetanou, poklade kousky másla a peče se v dobře vytopené troubě ½ hodiny. Místo sýra sype se květák jemně sekaným uzeným masem a sekanou petrželkou. Volí se maso tučnější a netřeba mnoho mastiti.

Rozpočet pro 5 osob: 1 velká růže květáku — 10 *dkg* uzeného masa nebo šunky — 2 *dkg* sýra — 10 *dkg* másla — $^1/_8$ *l* mléka nebo kyselé smetany — 1 žloutek — sůl — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* strouhané housky na formu.

Květák smažený.

Květák opereme ve slané vodě a pak na polovic ve slané vodě uvaříme a necháme okapat. Uvařený nakrájíme na plátky, obalíme v husté máslové omáčce a necháme ve studenu ztuhnouti. Když omáčka ztuhla, obalíme květák ve strouhané housce a v rozpáleném omastku do červena usmažíme. Podáváme jej s dušeným špenátem.

Omáčka: z másla a mouky upraví se světlá jíška, osolí se, zalije polévkou neb vodou, přidá se žloutek a trochu květu.

Rozpočet pro 5 osob: 1 růže květáku — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — 1 žloutek — sůl — tluč. květ.

Celer upravuje se týmž způsobem.

Také můžeme květák ne příliš do měkka uvařený, osolený, omoučený namáčeti v rozšlehaném vajíčku, pak obaliti ve strouhané housce a usmažiti v rozpáleném másle do růžova. — Celé hlavičky velkých hřibů naplocho nakrájené, osolené, pomoučené, namočené ve vajíčku, obalené strouhanou houskou a usmažené jsou velice chutné s duš. špenátem.

Rozpočet pro 5 osob: 5 hlaviček velkých hřibů — sůl — 3 *dkg* mouky — 1 vejce — 8 *dkg* strouhané housky — 15 *dkg* převař. másla na smažení.

Plněná zelená paprika.

Sladké zelené papriky opereme. Pak vršky papriky (u stopky) odkrojíme, odstraníme opatrně semena, papriky dvakrát spaříme vařící vodou a necháme na sítě okapati. Potom papriky naplníme připravenou kašovinou a přiklopíme je seříznutým vrškem. V kastrole usmažíme na másle drobně nakrájenou cibulku, do ní vložíme naplněné papriky, podlijeme je asi 2 lžicemi vody, přidáme na špičku nože tlučené červené papriky, sůl a dusíme ½ hod. Nakonec přidáme prolisovaná rajská jablíčka, kyselou smetanu s umíchanou moukou a dusíme ještě malou chvíli. Potom papriky urovnáme na mísu, polijeme je procezenou omáčkou a podáváme. Papriky můžeme

též podávati jako samostatný pokrm s noky (viz příkrmy str. 172) nebo s brambory.

Nádivka: Do udušené, studené rýže zamícháme sůl, mleté, syrové vepřové maso nebo uzené, na drobné kostečky nakrájenou slaninu, vejce a trochu majoránky. Dobře umíchanou nádivkou naplníme lusky papriky.

Rozpočet pro 5 osob: 5 lusků zelené papriky — sůl — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* cibulky — 2 rajská jablíčka — $^1/_8$ *l* kyselé smetany — 2 *dkg* mouky. *Nádivka:* 2 *dkg* másla — 10 *dkg* rýže — sůl — 25 *dkg* vepřov. masa (ramínko) nebo uzeného masa — 2 *dkg* slaniny — 1 vejce — špetku majoránky.

Jiný způsob: Naplněné lusky dáme vařit ½ hod. do hotové procezené rajské omáčky (viz omáčky str. 148).

Špenátové omelety I.

Do prosáté, osolené mouky přilijeme mléko, ve kterém jsme umíchaly celé vajíčko, a těstíčko dobře umícháme. Pak z něho upečeme na rozpálené, máslem vymazané pánvi 10 omeletek. Potřeme je špenátovou nádivkou, zabalíme, pokapeme je máslem a podáváme jako samostatný pokrm s hořčicovou omáčkou (viz omáčky str 152), neb je podáváme k masu.

Nádivka: 25 *dkg* špenátu přebereme, vypereme, uvaříme ve slané vodě a pak usekáme. Na 1 *dkg* másla si usmažíme 3 *dkg* strouhané housky, přidáme špenát, sůl, pepř a chvíli dusíme. Pak přimícháme ½ *dkg* sušených neb 5 *dkg* čerstvých, do měkka udušených hříbků, 1 žloutek a vše zamícháme.

Rozpočet na omelety pro 5 osob: $^1/_8$ *kg* mouky — sůl — ¼ *l* mléka — 1 vejce — 4 *dkg* másla na pečení.

Špenátové omeletky. II.

V mléce dobře umícháme vejce, krupičkovou mouku, sůl, málo tlučeného pepře a uvařený prolisovaný špenát. Omeletní pánev vymažeme rozpáleným máslem a upečeme na obou stranách stejné omeletky. Teplé zatočíme a podáváme je s citronovou omáčkou nebo je naplníme sekaným masem míchaným s kyselou smetanou. Dětem podáváme omeletky bez omáčky a náplně.

Rozpočet pro 5 osob: 6 vajec — $^1/_{16}$ *l* mléka — 3 *dkg* krupičkové mouky — 3 lžíce prolisovaného špenátu ($^1/_4$ *kg* syrového špenátu — 3 *dkg* másla na pánev. — Citronová omáčka viz str. 151.

Náplň: 12 *dkg* uzeného vařeného masa jemně usekáme a umícháme se 6 lžícemi kyselé smetany. Umíchanou náplní potíráme omeletky.

Špenátové omeletky plněné smaženými vejci.

Z čerstvých bílků a trochu soli si ušleháme tuhý sníh. Pak do něho lehce zamícháme žloutky, prolisovaný uvařený studený špenát a jemně ustrouhanou žemli. Omeletní pánev vymažeme syrovým máslem, vysypeme krupičkovou moukou a omeletky v troubě do růžova upečeme. Ještě teplé omeletky potřeme smaženými vejci a zatočíme. Horké ozdobíme zelenou petrželí, a podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 2 omelety: 6 bílků — sůl — 6 žloutků — 50 *dkg* špenátu — 14 *dkg* strouhané žemle. — Na pánev: 3 *dkg* másla — 1½ *dkg* mouky.
Náplň: 2 *dkg* másla — 3 vejce — sůl — pepř — 5 *dkg* šunky neb uzeného masa — kadeřavá petržel na ozdobu.

Náplň: Do rozpáleného másla přilijeme dobře rozmíchaná vajíčka, sůl a tluč. pepř a stále míchajíce necháme vajíčka přiměřeně zahoustnouti. Pak omeletky ještě teplými vajíčky potřeme a můžeme je ještě posypati sekanou šunkou neb vařeným uzeným masem.

Plněná rajská jablíčka I.

Pěkná, velká, kulatá rajská jablíčka čistě vypereme, vršek s nich seřízneme a vydlabeme je. Zvlášť usmažíme na másle drobně rozkrájenou cibulku, do ní vložíme drobně sekané, syrové vepřové a telecí maso anebo zbytky pečeně a chvíli dusíme. Nyní přidáme sůl, tlučený pepř, sekanou petrželku, vejce, polévku a dle potřeby strouhanou housku. Vydlabaná jablíčka nádivkou naplníme, načež je přikryjeme seříznutým svrškem a přivážeme nití. Pak jablíčka vložíme do kastrolu na rozpálené máslo s usmaženou, drobně nakrajenou cibulkou, zalijeme je trochu vařící vodou, přikryjeme pokličkou a v troubě dusíme asi 10—15 minut. — Udušená jablíčka narovnáme na mísu, šťávu procedíme do kyselé smetany s moukou a zelenou petrželkou a necháme povařiti. Poté omáčku podáváme k jablíčkům. Také můžeme jablíčka připraviti bez smetany a mouky, jen posypaná parmezánským sýrem, houskou a pokapaná máslem.

Rozpočet pro 5 osob: 5 rajských jablíček. — *Nádivka*: 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 10 *dkg* vepřového masa — 10 *dkg* telecího masa — sůl — 3 zrnka tluč. pepře — 1 vejce — 1 lžička polévky — 3 *dkg* strouhané housky — 3 *dkg* másla na dušení a 2 *dkg* cibulky. Na omáčku: ⅛ *l* kys. smetany — 1 *dkg* mouky, nebo 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky — 1 *dkg* parmezánského sýra.

Plněná rajská jablíčka. II.

Pěkná menší kulatá rajská jablíčka opereme a osušíme. Poté z nich seřízneme vršek, lžicí odstraníme opatrně šťávu a zrnka. V menším kastrole umícháme olej, ocet, sůl a pepř. Do umíchané směsi naložíme jablíčka a postavíme je do studena neb k ledu. Zvlášť si umícháme v misce žloutky, sůl a stále míchajíce př kapeme olej a citronovou šťávu. Do vzniklé majonézy přidáme zlehka horčici, utřenou sardeli, usekané olejové sardinky, sekané kapary, zelenou petrželku, na tvrdo uvařené vejce a několik kapek Maggi-ho koření. Lehce promíchanou nádivkou naplníme naložená, dobře okapaná rajská jablíčka, povrch posypeme sekaným vařeným žloutkem a přiklopíme seříznutým vrškem. Na skleněnou mísu upravíme čistý sekaný aspik, do něho vkusně složíme napl'něná jablíčka, ozdobíme je zelenou kadeřavou petrželkou a nakrájeným citronem. Takto upravená jablíčka podáváme jako předkrm nebo je podáváme k večeři s nakrájeným chlebíčkem.

Rozpočet pro 5 osob: 10 rajských kulatých jablíček. Směs: 2 lžíce oleje — 6 lžic octa — sůl — na špičku nože pepře. — Majonéza: 2 žloutky — — sůl — 3 lžíce oleje — z ¼ citronu šťávy — ½ kávové lžičky hořčice

1 sardel — 8 *dkg* olejových sardinek — ½ káv. lžičky sekaných kaparů — ½ káv. lžičky sekané zel. petrželky — 2 na tvrdo uvařená vejce (1 žloutek z uvařených vajec upotřebíme na posypání) a 8 kapek Maggiho koření. ⅛ *kg* tuhého aspiku — 1 citron a zelenou petrželku na ozdobu.

Špenátový závin.

Špenát se očistí, opere, uvaří, umele a prolisuje. Pak upravíme světlou jíšku, rozředíme ji smetanou nebo mlékem, povaříme a necháme poněkud vychladnouti, načež přidáme žloutky, sůl a připravený špenát. Na plech dáme papír, potřený syrovým máslem a posypaný moukou, hmotu na něj tence rozetřeme a v troubě mírně upečeme. Upečenou hmotu potřeme udušeným mozečkem nebo jen míchaným smaženým vejcem a posypeme sekanou šunkou. Pak hned závin ještě horký rychle sbalíme a chvíli pečeme. Potom ho nakrájíme na šikmé řezy a podáváme s citronovou omáčkou. (Viz omáčky str. 151.)

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* špenátu — 7 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — ⅛ *l* smetany aneb mléka — 3 žloutky — sůl — papír — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky nebo 1 vepřový mozeček — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 1 vejce do mozečku (nebo jen 1 vejce a 3 zbylé bílky) a 6 *dkg* šunky.

Špenátový puding.

Očištěný, uvařený špenát se scedí, při čemž se voda z něho lehce vytlačí; vody použije se na polévku. Pak špenát jemně usekáme, vložíme do mísy a mícháme chvíli se strouhanou houskou, která je navlhčená mlékem. Těsto osolíme, okořeníme pepřem, muškátovým oříškem, a přilijeme do něho dobře umíchaná vejce. Těsto nalijeme do máslem vymazané a houskou vysypané pudingové formy a vaříme v páře 1 hodinu. Vařený puding polijeme dobře rozpáleným máslem a podáváme jej na kulaté míse s pažitkovou omáčkou (viz omáčky str. 150) a bramborovými kynutými knedlíčky, nebo jej ozdobíme míchanými smaženými vejci.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* špenátu — 5 lžic strouh. housky — 3 lžíce mléka — sůl — 4 zrnka tluč. pepře — na špičku nože mušk. oříšku — 3 celá syrová vajíčka — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky.

Bramborové kotlety se šunkou.

Na vál si dáme ve slupce uvařené, oloupané, prolisované brambory, sůl, mouku, přidáme vejce a vše vypracujeme v těsto, do něhož pak zamícháme sekanou šunku nebo uzené maso. Z těsta děláme kotlety, obalíme je ve vejci nebo jenom v bílku a ve strouhané housce a na dobře rozpáleném sádle usmažíme kotlety do růžova.

Na míse je ozdobíme na plátky nakrájeným citronem zel. petrželí a podáváme je jako předkrm s hlávkovým salátem nebo jako příkrm k zelenině.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vařených brambor — 15 *dkg* mouky — 1 vejce — sůl — 15 *dkg* šunky — vejce na obalení — 10 *dkg* housky — 12 *dkg* sádla — **zelená petržel, citron.**

Míšeninka na lasturkách.

Opraný telecí brzlík a mozeček očistíme tak, jak jest udáno při polévkách. Do kastrolu na rozpálené máslo vložíme kousek lehce opraného telecího masa, osolíme a chvíli dusíme, pak přidáme k němu telecí brzlík a zase chvíli dusíme, načež přidáme mozeček, podlijeme vodou a vše udusíme do měkka. — Zvlášť uvaříme si uzený vepřový jazýček, vložíme jej do studené vody a oloupaný nakrájíme na kostečky. Rovněž udušené telecí maso, brzlík a mozeček nakrájíme na kostečky. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, zalijeme ji mlékem a šťavou z masa a povaříme. Do této studené omáčky zamícháme žloutky, sůl, bílý tlučený pepř a očištěnou utřenou sardeli. Pak přidáme nakrájené maso, dle chuti soli, citronové šťávy a bílého vína a míšeninku povaříme malou chvíli na plotně. Lasturky vymažeme sardelovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, míšeninku do nich rozdělíme, povrchu je posypeme strouhaným parmezánským sýrem, pokapeme máslem, načež lasturky složíme na plech solí posypaný a pečeme je v troubě asi 8 minut. Potom je klademe na kulatou mísu ubrouskem vyloženou, ozdobíme kadeřavou petrželí a nakrájeným citronem. Míšeninku můžeme podávati též ve smažených košíčkách (viz příkrmy str. 174.) (Plech solíme proto, aby lasturky nepopraskaly. Sůl uschováme a vždy na pečení lastur upotřebíme.)

Rozpočet pro 5—10 osob: 1 menší brzlík — ½ telecího mozečku — 12 *dkg* telecího masa — 1 vepřový malý uzený jazýček — 3 *dkg* másla na udušení — ze 4 *dkg* másla a 4 *dkg* mouky jíška na omáčku — ⅛ *l* mléka — šťáva z masa — 1/16 *l* bílého vína — sůl — 4 zrnka tluč. bílého pepře — 1—2 žloutky — 2 sardele — 2 *dkg* másla a 3 *dkg* housky na vysypání lasturek — 1 *dkg* parmezánského sýra — 1 *dkg* rozpuštěného másla na polití.

Vaření raci.

Raky řádně vypereme, načež jim z ocásku vytrhneme střední ploutev se střívkem. Potom je vložíme do prudce vařící osolené vody s kmínem, pivem, zelenou petrželí a máslem a vaříme je 10—15 minut. Vařené raky podlijeme trochu polévkou, ve které se vařili, a dobře přikryté podáváme na stůl s čerstvým máslem na skleněné míse pěkně upraveným.

Rozpočet: Na 30 raků — špetka kmínu — ⅛ *l* piva — sůl — 2 *dkg* másla — zelená petržel — 15 *dkg* másla.

Nadívaní hlemýždi.

Hlemýždě čistě opereme, vložíme je asi na 6 minut do vařící vody. Pak s nich vodu slijeme, jehlou (na protahování slaniny) z domečků opatrně vyndáme, měkké části odkrojíme, tvrdou část tělíčka dáme na talíř a vypereme dobře se solí ve vlažné vodě. Vypraná tělíčka dáme do kastrolku, nalijeme na ně málo osolenou hovězí polévku, přidáme nakrájený celer, petržel (kořínek) a vaříme je 2—3 hodiny, až jsou měkké. Mezitím vypereme ulity, omyjeme je solí a s kouskem sody je vyvaříme, aby byly čisté. Voda se vymění a znovu se chvíli vaří. Potom je ve studené vodě opláchneme, vodu s nich opatrně slijeme a dáme na síto okapat. Zatím si namočíme sardele do mléka na

½ hodiny, aby měly jemnější chuť, a připravíme si nádivku. V míse si umícháme máslo, přidáme do něho sardele zbavené kostí, utřené a prolisované, v mléce namočenou, prolisovanou housku, žloutek, vejce, strouhanou cibulku nebo dle libosti i česnek, tluč. pepř, květ, citronovou kůru, sekanou zelenou petrželku. Vařené hlemýždě cedíme a polévku uschováme. Pak naplníme ulity a to tak, že nejdříve do ulity nalijeme lžičku polévky, potom dáme kousek nádivky, vařeného hlemýždě, opět nádivku, povrch obalíme ve strouhané housce a tak naplníme všechny ulity. (Také se mohou usekaní hlemýždi zamíchati do nádivky.) Naplněné ulity urovnáme na pánev s rozpuštěným máslem a pečeme je v horké troubě asi 10 minut, aby pěkně zčervenaly. Potom je urovnáme na mísu vkusně ubrouskem vyloženou a ozdobíme petrželkou. (Hlemýždi jedí se jen v zimě, zvláště o vánocích.)

Rozpočet: Na 30 hlemýžďů — malý kousek celeru a kořen petržele — 8 *dkg* sardelí — ⅛ *l* mléka — 20 *dkg* másla — 5 *dkg* housky — 2 lžíce mléka — 1 žloutek — 1 vejce — 2 *dkg* cibule (strouhané) nebo ½ malého stroužku česneku — 3 zrnka pepře — na špičku nože tluč. květu — citr. kůra — zel. sekaná petrželka — 5 *dkg* strouhané housky — 3 *dkg* másla na pánev.

Napodobené slučí vnitřnosti.

Kozlečí plíce a srdce uvaříme do měkka. Játra a syrový mozeček utřeme obráceným nožem na jemnou kaši. V kastrole usmažíme na rozpáleném másle jemně nakrájenou cibulku, nejlépe cibulku šalotku. Pak usekáme jemně uvařené plíce a srdce, vše vložíme s utřenými játry a mozečkem do cibulky, osolíme, opepříme, přidáme špetičku strouhaného muškátového oříšku, strouhanou citronovou kůru, míšeninku promícháme a malou chvíli podusíme na plotně. Potom přimícháme žloutek, podle chuti míšeninku okyselíme citronovou šťavou a potíráme jí housky na kolečka nakrájené a na másle trochu osmažené. Na každou potřenou housku položíme koláček vajíčka uvařeného na tvrdo a ozdobíme je zelenou kadeřavou petrželkou. Tento pokrm hodí se jako předkrm, ale též můžeme jej podávati k večeři s hlávkovým salátem.

Rozpočet pro 5 osob: jeden kozlečí kořínek (t. j. plíce, srdce, játra a mozeček z hlavičky) — 3 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule (šalotky) — sůl — 4 zrnka tluč. pepře — na špičku nože muškátového oříšku — 2 cm^3 citronové kůry — 1 syrový žloutek — z ½ citronu šťáva — 2 *dkg* másla — 5 housek (žemlí) — 3 vejce na tvrdo uvařená, zel. kadeř. petržel.

Smažená žabí stehénka.

Žabí stehénka stáhneme, dobře vypraná osolíme a necháme asi 10 minut odležeti. Potom je napícháme na dřevěné špejle vždy dvě nebo čtyři k sobě, osušíme utěrkou, obalíme v mouce, vejci, ve strouhané housce a usmažíme je do červena v rozpáleném másle. Pak vytáhneme špejle, stehénka složíme na mísu a ozdobíme nakrájeným citronem a zel. petrželí. U nás se požívají obyčejně jen časně z jara před oplodňováním vajíček. Francouzi zvláště rádi požívají žáby na podzim, kdy jsou nejtučnější a nejchutnější. Velmi chutné jsou s dušeným špenátem.

Rozpočet pro 5 osob: Na ½ kopy stehének — sůl — 6 *dkg* mouky — 2 vejce — 15 *dkg* housky — 20 *dkg* převařeného másla.

Salmy z holubů.

Holuby očistíme, vykucháme a protáhneme na nudličky nakrájenou, osolenou slaninou. V kastrole si rozpustíme máslo a na kostečky nakrájené zbytky slaniny a usmažíme v něm na lístky nakrájenou mrkev, celer, petržel, cibuli, celý pepř, bobkový list a tymián. Pak tam přidáme opraná, blány zbavená telecí játra a holuby, vše chvíli dusíme, načež přidáme k tomu menší husí játra, zalijeme polévkou a udusíme do měkka. Pak holuby vyndáme, odřízneme prsíčka od kosti, ostatní maso zbavíme kostí a s játry, se zeleninou a šťavou utlučeme v hmoždíři a sítem prolisujeme. Potom dáme kašovinu do kastrolku, přidáme do ní strouhanou housku, 2 lžíce červeného nebo madeirského vína, trochu paštikového koření a je-li třeba, trochu polévky, načež dusíme kašovinu asi 10 minut. Pak ji urovnáme na kulatou mísu, na ni položíme úhledně prsíčka holubů, kolem ji ozdobíme půlměsíčky z máslového těsta (viz moučníky, zelenou petržel a nakrájeným citronem. Salmy mohou se též podávati v lasturách nebo ve smažených košíčkách.

Rozpočet pro 5 osob: 3 holoubata — 8 *dkg* slaniny — 3 *dkg* **másla** — 10 *dkg* zeleniny — 3 *dkg* cibule — 3 zrnka pepře — bobkový list — tymián — 20 *dkg* telecích jater — 1 husí játra — 3 *dkg* strouhané housky — sůl — 2 lžíce červeného kyselého vína — na špičku nože paštikového koření — zelená petrželka a citron na ozdobu.

Bramborové omelety s míšeninkou.

Ve slupce uvařené brambory oloupeme, prolisujeme na vál, přidáme do nich mouku, krupici, sůl, a když prochladnou, přilijeme vejce a vypracujeme těsto, které rozdělíme na deset stejných kousků. Každý vyválíme na pomoučeném vále na tenkou kulatou omeletku, potřeme ji máslem, pak připravenou míšeninkou neb sekaným vařeným uzeným masem. Dvě protější strany poněkud přehneme, aby nádivka nevytekla, a celou omeletu zatočíme. Pak je namáčíme v rozšlehaných bílcích neb vajíčku, obalíme strouhanou houskou, kterou dobře přitlačíme a usmažíme je v dobře rozpáleném sádle neb převařeném másle do červena. Omeletky upravíme na mísu, ozdobíme je zelenou petrželkou a podáváme k nim duše ný špenát nebo dušenou mrkev s kapustou.

Míšeninka: Telecí maso otřeme utěrkou, osolíme, vložíme na zasmaženou cibulku a dusíme. Při dušení je podléváme trochu vodou. Měkké maso usekáme, dáme zpět do šťávy, v níž se dusilo, přidáme k němu vařené, sekané uzené maso, zaprášíme je moukou a podusíme. Pak přidáme vejce, pepř a míšeninku dobře zamícháme. Prochladlou nádivkou potíráme omeletky. Tuto nádivku můžeme připraviti i ze zbytků telecí pečeně.

Rozpočet pro 5 osob: 40 *dkg* brambor — sůl — 15 *dkg* mouky — 3 *dkg* krupice — 2 vejce — 2 *dkg* másla — 1 vejce neb 2 bílky na obalení — 10 *dkg* housky — 12 *dkg* sádla. — Míšeninka: 2 *dkg* cibulky — 3 *dkg* másla — 50 *dkg* telecího masa — 5 *dkg* uzeného masa — 1 *dkg* mouky — 1 vejce — sůl — pepř — zelená petrželka.

Piškotový závitek s masovou nádivkou.

Z pěkných, čerstvých bílků ušleháme tuhý sníh, načež do něho lehce zamícháme žloutky, sůl a krupičkovou mouku, do které jsme prosály kypřicí prášek. Lehce promíchané těsto rozetřeme na plech potřený syrovým máslem a vysypaný moukou a upečeme je v troubě do růžova. Pečené těsto potřeme masovou nádivkou, zatočíme na závin, zatížíme lehčím prkénkem a dáme uležeti asi na 4 hodiny. Potom závin nakrájíme a podáváme jej s hlávkovým neb okurkovým salátem. Pokrm podáváme studený jako předkrm nebo též k večeři.

Rozpočet pro 5 osob: 4 bílky — 3 žloutky — sůl — 7 *dkg* krupič. mouky (3 lžíce) — kávová lžíce kypřicího prášku (Oetkerův) — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* krupičkové mouky na plech.

Nádivka: Vepřové maso lehce opereme, osolíme, dáme do pekáče, podlijeme málo vodou a upečeme do měkka. Při pečení maso obrátíme, podle potřeby podlijeme a polijeme. Studené upečené maso umeleme na masovém strojku, přidáme syrové vejce, sůl, tluč. pepř, strouhaný zázvor, hořčici, na tvrdo uvařené a usekané vejce. Nádivku promícháme, rozetřeme ji na upečené těsto, posypeme ještě sekaným vařeným uzeným masem a jemně usekanou kyselou okurkou neb kapary.

Rozpočet nádivky: 60 *dkg* vepřového masa (raménko) — sůl — 1 syrové vejce — na špičku nože tlučeného pepře a strouhaného zázvoru — kávovou lžičku francouzské hořčice — 1 vejce na tvrdo uvařené — 6 *dkg* uzeného vařeného masa — 1 kyselá menší okurka neb ½ *dkg* kaparů.

Plněné omelety.

Podle uvedeného rozpočtu připravíme omeletové těsto jako v předpise na omeletový puding (str. 52), načež z něho na obou stranách upečeme tenké omelety na rozpálené pánvi, vymazané máslem neb sádlem.

Upečené omelety potřeme připravenou směsí, zatočíme je, pokapeme máslem a horké podáváme. Omelety podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm k večeři s dušenou zeleninou.

Směs na potírání omelet: Uvařené uzené maso nakrájíme na stejné kostečky a zamícháme je do udušené rýže, přidáme vařený, na růžičky rozebraný květák, uvařený zelený hrášek, na másle udušené hříbky, osolíme, opepříme, promícháme a směsí potíráme upečené omelety.

Rozpočet pro 5 osob: Omelety: 26 *dkg* mouky — sůl — ½ *l* mléka — 2 vejce — 4 *dkg* másla neb sádla na pánev.

Směs: 15 *dkg* uzeného masa — 15 *dkg* rýže — 2 *dkg* másla na udušení rýže — 1 malý květák — 10 *dkg* zeleného hrášku — 3 hříbky (10 *dkg*) — 1 *dkg* másla na udušení hřibů — sůl — tlučený pepř.

Šunkové omelety.

Z mouky, soli, mléka a žloutků si umícháme řídké těsto, do kterého lehce zamícháme z bílků tuhý sníh. Potom upečeme z těsta tenké omelety. Z rozpuštěného másla a mouky si připravíme světle žlutou jíšku, zředíme ji mlékem nebo smetanou, tak aby z toho

vznikla hustá omáčka, stále opatrně míchajíce přilijeme žloutky, sůl a dáme vychladnouti. Studenou omáčku rozetřeme na omelety, pokládeme plátky šunky, posypeme strouh. parmezanským sýrem, okraje přeložíme, každou omeletu zatočíme, načež obalíme omelety v rozšlehaných bílcích nebo vajíčku, ve strouhané housce a usmažíme je v rozpáleném másle nebo sádle do zlatova. Pak omelety podáváme na míse vyložené ubrouskem, ozdobené citronem a zel. petrželkou. Mohou se též připraviti s dušeným mozečkem, který se do husté omáčky zamíchá. Omelety podávají se též jako samostatný pokrm s dušenou zeleninou nebo hrachovou kaší. Tyto omelety mohou se naplniti také pouze masovou nádivkou (kaší z kozlečího kořínku) a zatočené hned podávati se zeleninou, salátem a pod. (Ale také se mohou obalené usmažiti.) Těsto na omelety můžeme připraviti též z celých vajec.

Masová nádivka. Do drobně nakrájené, na másle usmažené cibulky vložíme uvařený, usekaný kozlečí kořínek (plíce, jazyk, srdce, játra, mozeček), smažíme malou chvíli, pak přidáme sůl, tluč. pepř, sekanou zel. petrželku, vajíčko a dle potřeby strouhanou housku.

Rozpočet pro 5 osob: na omelety: $^1/_8$ *kg* mouky — sůl — $^1/_4$ *l* mléka — 2 žloutky ze 2 bílků sníh — 6 *dkg* másla — 25 *dkg* šunky — 1 *dkg* parmez. sýra. — Omáčka: 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — $^3/_{16}$ *l* sladké smetany — 2 žloutky — 2 bílky na obalení a 12 *dkg* housky — 20 *dkg* sádla nebo 20 *dkg* převař. másla — citron a zelená petrželka na ozdobu. — Místo šunky 1 telecí mozeček.

Švýcarská omeleta.

V hrnečku šleháme ½ hod. smetanu, žloutky, sůl, sekanou pažitku a mouku. Do ušlehaného přidáme z bílků tuhý sníh. Ohřátou omeletovou pánev vymažeme rozpuštěným máslem, směs na ni nalijeme a pečeme v troubě 6—10 minut. Upečenou potřeme dušenými houbami a rychle ji sbalíme. Hned podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 4 žloutky — sůl — $^1/_8$ *l* smetany — 2 *dkg* mouky — — pažitka — 4 bílky. — Na duš. hub.: 2 *dkg* másla — 3 hřiby — kmín — sůl — zel. petržel — 3 zrnka pepře — 1 vejce — 2 *dkg* másla na omeletní pánev.

Malé šunkové koláčky.

Do prosáté mouky přidáme sůl, velkým nožem do ní rozsekáme máslo, uděláme důlek, do kterého nalijeme v bílém víně umíchaný žloutek, vypracujeme těsto a dáme je do studena ztuhnouti. Ztuhlé těsto tence vyválíme, na polovinu těsta naznačíme malým vykrajovadlem kruh (jako na koblihy), prostředky naznačených kruhů naplníme sekanou šunkou (nebo nádivkou z drůbeže), pak přikryjeme nádivku kruhem vykrojeným z druhé poloviny těsta, načež těsto kolem dobře přitlačíme, vykrojíme koláčky, složíme je na čistý plech, potřeme je vajíčkem a upečeme v prudší troubě. Koláčky podáváme na míse ubrouskem vyložené.

Nádivka z drůbeže. Dobře usekané maso z pečeného kuřete vložíme na drobně nakrájenou, usmaženou cibulku, přidáme utřenou slaninu, sůl, sekanou zel. petrželku, citr. kůru a vejce, nádivku podusíme a studenou plníme koláčky.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* mouky (polovina hladké, polovina krupičkové) — 15 *dkg* másla — 1 žloutek — 4 lžíce bílého vína — sůl — 20 *dkg* šunky nebo uz. masa. *Nádivka:* ze 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 3 *dkg* slaniny — 15 *dkg* masa z kuřete — sůl — 1 vajíčko — citron. kůra — zelená petržel, 1 vejce na potření koláčků.

Ragoût v máslovém věnci.

Máslový věnec. Hladkou mouku prosijeme na vál a rozdělíme ji na tři díly. Do jednoho dílu rozsekáme máslo (dříve dobře ve vodě vyprané), zpracujeme rychle v těsto, poněkud vyválíme a dáme do chladu ztuhnouti. Do ostatní mouky uděláme důlek, dáme špetku soli, trochu vlahé vody, bílé víno nebo citronovou šťávu, žloutky (řídké těsto) a hněteme tak dlouho, až se nám těsto ani ruky, ani válu nechytá a je hladké a lesklé, což trvá $^3/_4$ hod. Vypracované těsto přikryjeme vlahým kastrolem a dáme 15 minut odpočinouti. Pak rozválíme odpočinuté těsto moučné na čtverec, do kterého zabalíme máslové těsto, které musí býti přikryto stejnou vrstvou moučného těsta, a oba díly společně rozválíme na obdélník. Poté mouku svrchu ometeme (malým smetáčkem na mouku), těsto na čtyřikráte složíme, zabalíme do suchého, pak do vlhkého ubrousku a dáme do chladu ztuhnouti. Za půl hodiny těsto rozválíme na obdélník, znovu složíme na čtyřikrát a dáme do studena na ½ hod. To se ještě jednou opakuje. Po čtvrté rozválíme těsto na $^3/_4$ *cm* silně, podle mísy vykrojíme kotouč, dle menší formy z něho kolečko, tak aby zůstal věnec pěkně vykrojený. Z vykrojeného kolečka vykrájíme zvláštním tvořítkem hvězdičky. Věnec i hvězdičky složíme na suchý plech, potřeme vše rozmíchaným vajíčkem a upečeme v prudké troubě do růžova. Upečený věnec položíme na kulatou mísu, hvězdičky na něj přilepíme bílkem, doprostřed vložíme připravené ragoût, kolem ozdobíme věnec zeleným hráškem, chřestovými hlavičkami, uvařeným květákem a zel. petrželí.

Rozpočet pro 5—10 osob: Skládané těsto na věnec: 28 *dkg* hladké mouky — 28 *dkg* dobrého másla (ne drobivé) — asi 5 lžic vody — 1 lžíce bílého přírodního vína nebo citr. šťávy nebo octa — 2 žloutky — špetka soli — 1 vejce na potření a 10 *dkg* mouky na vál.

Ragoût. Očištěné, vykuchané kuře rozdělíme na čtyři díly a osolíme. Telecí maso z kýty opereme a osolíme. V kastrole si usmažíme na másle na kolečka nakrájenou zeleninu a cibuli, do ní vložíme připravené kuře a telecí maso, vše zalijeme polévkou z kostí a udusíme do měkka. Z másla a mouky si připravíme jíšku, zředíme ji odvarem masa na hustou omáčku a dáme vychladnouti. Potom zamícháme do omáčky žloutky, sůl, tluč. bílý pepř, na másle udušené hříbky nebo pečárky, kostí zbavené, na kostečky nakrájené kuře a telecí maso, potom dle chuti osolíme, ochutnáme bílým vínem, citr. šťavou a dáme na několik minut povařiti. Pak upravíme ragoût do upečeného věnce.

Rozpočet pro 5—10 osob: 1 kuře — 25 *dkg* telecího masa — sůl — 5 *dkg* másla — 12 *dkg* zeleniny (celer, mrkev, petržel) — 5 *dkg* cibule — 5 zrnek bílého pepře — 6 *dkg* másla — 5 *dkg* mouky — 2 žloutky — 10 *dkg* hříbků nebo pečárků — 2 *dkg* másla na udušení — $^1/_{16}$ *l* vína — z ½ citronu šťávy — 1 květák — 15 *dkg* chřestu a 15 *dkg* zeleného, vařeného, osoleného hrášku nebo konservovaného na zdobení.

Játrový puding.

Na rozpuštěném másle si usmažíme drobně sekanou cibulku. Odblaněná telecí játra umeleme, přidáme k nim nakrájenou, na drobné kostečky rozehřátou slaninu, strouhanou housku, rozetřené sardele, smetanu, žloutky, sůl, bílý tlučený pepř, na špičku nože květu a usmaženou cibulku. Směs dobře umícháme, načež do ní přidáme lehce z bílků tuhý sníh. Formu na puding vymažeme sádlem, vysypeme houskou, směs do ní nalijeme a vaříme v páře 1½ hodiny.

Rozpočet pro 5 osob: 5 *dkg* másla — 3 *dkg* cibulky — 25 *dkg* jater — 5 *dkg* nakrájené slaniny — 5 *dkg* strouhané housky — 2 sardele — ⅛ *l* smetany — 3 žloutky — sůl — pepř — na špičku nože květu a ze 3 bílků sníh — 2 *dkg* sádla — 3 *dkg* housky na formu.

Jemný puding z telecího masa.

Telecí maso otřeme utěrkou, nakrájíme na kousky a umeleme je na masovém strojku. Poté do něho přidáme v mléce namočené, vymačkané, na strojku umleté housky, jemně usekanou neb ustrouhanou, na másle usmaženou cibulku, na kostečky nakrájenou, ohřátou slaninu, sůl, tlučený pepř, nové koření, květ, zázvor, kypřicí prášek a syrová vajíčka. Hmotu dobře promícháme a vložíme ji do máslem vymazané a strouhanou houskou vysypané pudingové formy, uzavřeme ji poklicí, načež formu vložíme do hrnce s vařící vodou, která musí sahati do ¼ formy a puding vaříme v páře 1½ hodiny. Pak jej vyklopíme a horký podáváme s ovocným kompotem.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* telecího masa z kýty neb plecka — 15 *dkg* housky (3 žemle) — ¼ *l* mléka — 3 *dkg* cibule — 1 *dkg* másla — 6 *dkg* slaniny — sůl — čajová lžička koření — na špičku nože kypřicího prášku (Oetkerův) — 2 syrová vajíčka — 2 *dkg* másla a 3 *dkg* strouh. housky na formu.

Mozečkový puding.

Na rozpáleném másle usmažíme cibulku, přidáme do ní připravený mozeček (jak jest popsaný při mozečkové polévce), udusíme jej, osolíme a dáme vychladnouti. Zatím si umícháme máslo se solí, přidáme žloutky, studené mléko, strouhanou housku, přimícháme studený mozeček, dle chuti opepříme, načež zamícháme zlehka sníh z bílků. Puding nalijeme do máslem vymazané a houskou vysypané formy a vaříme v páře 1 hodinu.

Rozpočet pro 5 osob malá forma: 3 *dkg* másla — 2 *dkg* cibulky — 25 *dkg* telecího mozečku — sůl — 3 *dkg* másla — 3 žloutky — 3 lžíce mléka — 5 *dkg* housky — tlučený bílý pepř a ze 3 bílků sníh — 2 *dkg* másla a 3 *dkg* housky na vymazání formy.

Omeletový puding.

Do hrnce připravíme mouku a sůl, přilijeme do ní stále míchajíce syrové mléko s umíchanými vejci a rozpuštěným máslem neb sádlem a těsto dobře umícháme. Potom z něho upečeme na rozpálené pánvi máslem vymazané asi 12 tenkých omeletek. Ubrousek namočíme do studené vody, dobře jej vyždímáme, položíme na talíř a potřeme rozpuštěným máslem. Pak dáme na něj omeletku, potřeme ji částí míše-

ninky, přidáme druhou omeletku, opět ji potřeme míšeninkou a tak pokračujeme, až jsou omelety naplněny. Poté ubrousek nad poslední suchou omeletou zavážeme motouzem a takto upravený puding vložíme do vařící vody a vaříme 1 hodinu. Uvařený puding zbavíme ubrousku, dáme jej na mísu, rozkrájíme na 5 i více dílů, pokapeme rozpáleným máslem a podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm s udušeným špenátem. Tento puding můžeme místo míšeninkou naplniti upraveným špenátem (viz úpravu špenátu, str. 184).

Přípravu a rozpočet míšeninky viz Bramborové omelety s míšeninkou (str. 48).

Rozpočet na omeletové těsto pro 5 osob: (12 omelet) 37 *dkg* hladké i krupič. mouky — sůl — ¾ *l* mléka — 2 vejce — 1 *dkg* sádla neb 2 *dkg* másla — 5 *dkg* másla na pánev — 2 *dkg* másla na polití.

Makaronový nákyp.

Makarony povaříme ve slané vodě 20 až 25 minut. Pak je nakrájíme na drobné kousky, zamícháme do nich sekané, vařené uzené maso, sůl, žloutky a z bílků sníh. Těsto vložíme do máslem vymazaného a houskou vysypaného kastrolu a pečeme v troubě ¾ hodiny. Vyklopený nákyp posypeme strouhaným parmezánským neb ementálským sýrem a hned podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* makaronů — 12 *dkg* uzeného uvařeného masa — 3 žloutky — sůl ze 3 bílků sníh — 2 *dkg* parmezánského neb 3 *dkg* ementálského sýra. — 2 *dkg* másla a 3 *dkg* housky na formu.

Mozečkové chrupinky (baveuses).

Na rozpáleném másle si usmažíme cibulku, do ní dáme očištěný mozeček, sůl, pepř, vejce a vše udusíme. Studeným mozečkem potřeme ostrouhané, na lístky nakrájené housky, vždy dva lístky spojíme potřenou stranou, namočíme je v rozšlehaném vajíčku nebo v mléce, obalíme strouh. houskou a usmažíme v rozpáleném másle nebo sádle do zlatova. Podáváme je horké s dušenou zeleninou nebo s hlávkovým salátem.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 1 vepřový mozeček — 1 vejce — sůl — pepř — 5 housek — ⅜ *l* mléka nebo 1 vajíčko — 8 *dkg* strouh. housky a ostrouhaná houska z nakrájených housek — 15 *dkg* sádla nebo převař. másla.

Rýžový puding.

Libové uzené maso vložíme do vařící vody a uvaříme je do měkka. Potom je usekáme na kostečky. Skelnou, přebranou, spařenou rýži dáme do kastrolu, zalijeme ji polévkou z uzeného masa, přikryjeme poklicí a udusíme v troubě do měkka. Zvlášť uvaříme na tvrdo vejce a oprané brambory ve slupce. Uvařená vejce i měkké, oloupané brambory nakrájíme na koláčky. Jemně nakrájenou cibuli usmažíme na másle do růžova. Do studené, udušené rýže zamícháme dobře syrové vejce.

Pudingovou formu nebo kamenný hrnec vymažeme dobře syrovým máslem neb sádlem a na dně upravíme sekané uzené maso

do podoby hvězdiček. Na ně dáme vrstvu rýže, posypeme ji uzeným masem, poté upravíme vrstvu brambor, osolíme je, posypeme je smaženou cibulkou a pokropíme lžičkou másla neb sádla. Na brambory dáme kolečka vajec, malounko je osolíme, dáme opět vrstvu rýže, uzené maso atd. Navrchu musí býti vrstva rýže. Formu uzavřeme (nebo hrnek přikryjeme dobře přiléhající pokličkou a ovážeme jej pergamenovým papírem) a puding vaříme v páře 1 hodinu. Uvařený puding vyklopíme a podáváme jako samostatný pokrm s kompotem.

Rozpočet pro 5 osob: $^3/_8$ *kg* uzeného masa — 25 *dkg* rýže — $^3/_4$ *kg* brambor — 3 vejce — 1 syrové vejce do rýže — 5 *dkg* cibule — 2 *dkg* másla na usmažení — 5 *dkg* másla neb sádla na vymazání formy neb hrnce — 5 *dkg* másla neb sádla na polití brambor.

Studené předkrmy.

PAŠTIKY.

Paštika z husích jater.

Pěkná husí játra z krmené husy namočíme do zředěného mléka. Pak s nich odstraníme blánu, třetinu jich nakrájíme na lístky, které protáhneme na nudličky nakrájeným lanýžem, slaninou, osolíme je a opepříme. Druhé dvě třetiny jater prolisujeme zároveň s malým kouskem utřené slaniny. Pak k prolisované kaši přidáme paštikové koření, tlučený bílý pepř, sůl, syrové žloutky, víno madeira nebo rum. Porcelánovou formu na paštiku vyložíme tenkými lístky ze slaniny, na dno formy na slaninu dáme vrstvu prolisované kaše, na ni položíme slaninu a lanýži protažená játra, opět přidáme prolisovanou kaši atd., až je nádoba do tří čtvrtin naplněná. Navrchu musí býti kašovina, kterou přikryjeme rovněž tence nakrájenou slaninou, formu přiklopíme pokličkou, povážeme pergamenem a motouzem a paštiku vaříme v páře dvě hodiny. Potom ji odklopíme, vodu s ní slijeme a paštiku dáme do studena ztuhnouti. Když ztuhla, vyklopíme ji, ostrým nožem nakrájíme na plátky, složíme je úhledně na mísu, ozdobíme sekaným aspikem, zelenou petrželí a citronem.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* husích jater — $^1/_8$ *l* mléka a $^1/_8$ *l* vody na namočení jater — 3 *dkg* slaniny — 1 kousek lanýže — sůl — 2 *dkg* slaniny — 5 zrneček bílého pepře — na špičku nože paštikového koření — 2 žloutky — 1 lžíce madeirského nebo šípkového vína nebo dobrého rumu — 25 *dkg* slaniny na formu.

Paštika z telecích jater.

Vepřové maso z kýty a telecí maso z kýty rychle opereme a chvíli dusíme na rozpuštěné, na kousky nakrájené slanině a usmažené cibuli. Po chvíli podlijeme masa horkou vodou a udusíme je do měkka. V jiném kastrole udusíme tímtéž způsobem na lístky nakrájená telecí játra (dříve vypraná ve zředěném mléce a odblaněná). Pak umeleme dvakrát až třikrát játra, na kostečky nakrájené maso, ve víně namočenou housku a malý kousek slaniny. Umletou kašovinu utlučeme v hmoždíři a prolisujeme žíněným sítem. Pak do ní zamícháme vejce, madeirské víno nebo rum, na špičku nože paštiko-

vého koření, tlučený bílý pepř, sůl a na jemné nudličky nakrájený lanýž, načež kašovinu dobře promícháme. Podlouhlou plechovou formu vyložíme slaninovými lístky, naplníme ji kašovinou, přikryjeme rovněž nakrájenou slaninou, povrchu přikryjeme vodou navlhčeným pergamenem, který přiváže me motouzem, a paštiku pečeme 1 hodinu v páře v troubě. Upečenou paštiku dáme do druhého dne do studena ztuhnouti, pak ji nakrájíme, složíme úhledně na mísu, ozdobíme aspikem, zelenou kadeřavou petržilkou a růžičkami z másla.

Paštiku pečeme v páře tak, že vložíme formu s paštikou do nádoby s vařící vodou, vše dáme do trouby a pečeme.

Tato paštika se může připraviti právě tak jako paštika z husích jater. Porcelánová nádoba naplněná paštikou a přiklopená poklicí se vloží do hrnce s vařící vodou, který se rovněž poklicí přikryje a paštika se vaří na plotně v páře.

Rozpočet pro 5—10 osob: 25 *dkg* telecího masa — 25 *dkg* vepřového masa — 75 *dkg* telecích jater — $^1/_8$ *l* mléka — $^1/_8$ *l* vody — 5 *dkg* housky — 3 lžíce bílého vína — 15 *dkg* slaniny — 4 *dkg* cibule — 4 vejce — lanýž — sůl — 4 zrnka pepře — na špičku nože paštikového koření — 2 lžíce madeirského vína nebo rumu — 25 *dkg* slaniny na vyložení formy.

Paštika z vepřových neb telecích jater.

Syrová, odblaněná vepřová nebo telecí játra, vařené brambory, na sádle usmaženou cibuli umeleme dvakrát na masovém stroji. Pak je sítem prolisujeme, načež přidáme vejce, rozpuštěné sádlo, kousek sekané slaniny, tlučený bílý pepř, sůl, na špičku nože paštikového koření a utřenou sardeli. Vše dobře umícháme, vložíme do porcelánového, máslem nebo sádlem vymazaného hrnku, povážeme pergamenovým papírem a paštiku vaříme v páře na plotně 2 hodiny. Uvařenou vyklopíme a úplně studenou nakrájíme.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* vepřových nebo telecích jater — 30 *dkg* brambor — 3 *dkg* cibule — 3 *dkg* sádla na usmažení — 2 *dkg* rozpuštěného sádla — 3 *dkg* slaniny — 1 vejce — sůl — 4 zrnka bílého tlučeného pepře — na špičku nože paštikového koření a 1 sardelku — 4 *dkg* sádla na vymaštění nádoby.

Lovecká paštika.

Maso ze srnčí plece, kýty nebo ze hřbetu rozdělíme na tři díly. Dvě třetiny upečeme na másle a ostatní hned syrové nakrájíme se slaninou, telecími nebo husími játry, přidáme mlékem navlhčenou bílou housku a vše umeleme i s upečeným masem dvakrát až třikrát na masovém stroji.

Do umletého dobře zamícháme syrové žloutky, na kostečky nakrájené, oloupané pistacie (jsou to zelené mandle a koupí se u lahůdkáře), na nudličky nakrájený lanýž nebo pečárku, madeirské nebo sherry víno, bílý tlučený pepř, na špičku nože paštikového koření a sůl.

Podlouhlou plechovou formu vyložíme tenkými lístky slaniny, rozetřeme do ní paštikovou hmotu, povrchu přikryjeme rovněž slaninou, povážeme navlhčeným pergamenem a pečeme v páře 2 hod. Úplně studenou paštiku nakrájíme, úhledně urovnáme na mísu, ozdobíme aspikem a zelenou petrželkou.

Rozpočet pro 5—10 osob: 60 *dkg* srnčí plece, kýty nebo hřbetu — 5 *dkg* másla — 25 *dkg* slaniny — 30 *dkg* husích jater — 8 *dkg* bílé houšky — 1/8 *l* mléka na máčení houšky — 5 žloutků — 15 kusů pistacií — 1 kousek lanýže nebo 1 pečárka (žampion) — 3 lžíce madeirského nebo sherry vína — na špičku nože paštikového koření — tluč. bílý pepř — sůl a 25 *dkg* slaniny na vyložení formy.

Paštika z telecího a vepřového masa.

Telecí a vepřové maso z kýty vložíme na usmaženou, na kolečka nakrájenou cibuli s mrkví, vše osolíme, opepříme bílým pepřem a udusíme do měkka. Pak umeleme studené maso 2krát na masovém stroji, zamícháme do něho utřené sardele, rum neb sherry víno, na nudličky nakrájené pečárky nebo lanýže, na špičku nože paštikového koření, sůl a podle potřeby procezenou šťávu z dušeného masa. Telecí neb husí játra zbavíme blan, rozkrájíme je na lístky, které protáhneme slaninou a lanýži. Plechovou podlouhlou formu vyložíme slaninovými lístky, plníme ji střídavě kašovinou a nakrájenými játry. Povrchu musí býti kašovina, kterou přikryjeme slaninovými listy, považeme ji jako paštiku loveckou a v troubě ji vaříme zvolna 2 hodiny.

Rozpočet pro 5—10 osob: 40 *dkg* telecího masa — 40 *dkg* vepřového masa — 3 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — 5 *dkg* mrkve — 4 zrnka bílého pepře — 25 *dkg* telecích nebo husích jater — 1 sardelka — 3 lžíce vína sherry nebo rumu — 1 kousek lanýže neb 2 malé pečárky neb hříbky — na špičku nože paštikového koření — sůl a 25 *dkg* slaniny.

Příprava aspiku.

Rozsekanou telecí nohu, vepřovou nohu, vepřové kůžičky a hovězí kližku vypereme, zalijeme studenou vodou a zvolna vaříme 2 hod. Pak tam přidáme očištěnou, kořenovou zeleninu, sůl, koření, kousek citronové kůry, na kolečka nakrájenou cibuli a ocet a vaříme opět zvolna 2 hodiny. Pak polévku procedíme a dáme vychladnouti. Ze studené odstraníme mastnotu, podle chuti ještě osolíme, okyselíme, dáme poněkud rozehřáti, stále šlehajíce přidáme bílky, dříve na talíři rozšlehané, a tekutinou šleháme na plotně až do varu. Poté ji odtáhneme na okraj plotny a necháme v klidu stát. Vodou navlhčený ubrousek přivážeme na obrácenou židli, pod něj vložíme porcelánovou mísu, na ubrousek lijeme aspik a bez míchání ho necháme prokapati. Část aspiku obarvíme šťavou z naložené řepy nebo bretonem (neškodné barvivo, jež se dostane u materialisty). Tohoto aspiku upotřebíme na ozdobení paštik, masa, vajec a pod. Uvařených nožiček a masa upotřebíme na masitý rosol, který upravíme takto:

Maso z uvařených kostí nakrájíme na kostečky, rozsekáme, kosti ještě povaříme chvíli v osolené vodě, maso urovnáme i s nakrájenou zeleninou do nějaké formy, odvar z kostí podle chuti osolíme, okyselíme a dobře povařený procedíme na maso. Takto připravený rosol dáme ztuhnouti. Pak jej vyklopíme, posypeme drobně sekanou cibulí, polijeme octem, posypeme pepřem a pokapeme olejem.

Rozpočet na aspik: 1 telecí noha — 1 vepřová noha — 50 *dkg* vepřových kůží — 15 *dkg* hovězí kližky — 5 *l* vody - sůl — 10 *dkg* cibule — 10 *dkg* koře-

nové zeleniny (mrkev, celer, petržel) — 15 zrnek celého pepře — 3 zrnka nov. koření — bobkový list — tymián — citr. kůra — ¼ *l* octa — 3 bílky.

Husí neb telecí játra v rosolu.

Játra namočíme na několik hodin do mléka, pak je opláchneme, odblaníme, protáhneme na nudličky nakrájeným jazykem a na slanině a rozpuštěném másle je udusíme. Při dušení je podlijeme bílým vínem, a když jsou měkká, osolíme je. Zatím nalijeme trochu neobarveného aspiku na dno formy a dáme ztuhnouti. Na něj naklademe na plátky nakrájená, studená játra, zalijeme je opět aspikem a dáme do studena nebo na osolený, utlučený led ztuhnouti. Pak upravíme vše na mísu, zdobíme bílým i červeným sekaným aspikem a zelenou kadeřavou petrželkou. Podobně se připravují v aspiku i dušená kuřata.

Rozpočet pro 5 osob: 1 husí játra — ¼ *l* mléka — 10 *dkg* uzeného jazyka — 3 *dkg* másla — 5 *dkg* slaniny — ⅛ *l* bílého vína — sůl.

Šunka v aspiku.

Menší plechové formičky neb malé kastrůlky naplníme asi ¾ *cm* vysoko aspikem a dáme ztuhnouti do studena, neb je postavíme na utlučený, prosolený led. Zatím si uvaříme na tvrdo vejce, bílek z vajec nakrájíme na lístky a z nich malými formičkami na zeleninu vykrájíme kvítka neb jiné ozdoby, které dáme zatím na talíř do studené vody. Pak si připravíme ozdoby vykrájené z vařené mrkve a čerstvou zel. petržel. Potom upravíme tyto ozdoby vkusně na ztuhlý aspik, zalijeme je znovu na ¾ *cm* vysoko aspikem a dáme opět ztuhnouti. Na pevný aspik položíme plátky šunky a zelený vařený hrášek, opět vše zalijeme aspikem a dáme ztuhnouti. Před podáváním vložíme formičky s aspikem rychle na utěrku v horké vodě namočenou, hned vyklopíme opatrně na mísu, ozdobíme sekaným aspikem, nakrájeným citronem a zel. petrželkou. Tímto způsobem můžeme upraviti i vařený, uzený, na plátky nakrájený vepřový jazyk.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *l* čistého aspiku — 2 vejce — 5 *dkg* mrkve — 25 *dkg* šunky — 5 *dkg* zeleného mladého hrášku nebo hrášku konservovaného — zelená petržel — 1 citron. Příprava aspiku str. 56.

Galantina.

Syrové telecí a vepřové maso, husí a telecí játra, slaninu, ve vodě namočenou (ale dobře vymačkanou) housku, vše umeleme na masovém stroji, utlučeme v hmoždíři a sítem prolisujeme. Do prolisovaného přidáme ještě jedna na kostečky nakrájená husí játra, šunku, vařený, oloupaný uzený vepřový jazyk, slaninu, vše nakrájené na kostičky. Podle chuti směs osolíme, okořeníme tlučeným bílým pepřem a paštikovým kořením, přidáme na plátečky nakrájené lanýže a pistacie, načež dáme žloutky, víno madeira nebo sherry a vše dobře promícháme. Velký arch pergamenového papíru navlhčíme vodou, osušíme, poklademe na lístky nakrájenou slaninou, na něm upravíme směs v úhlednou šišku, sbalíme a ještě zabalíme do vlhkého ubrousku, povážeme motouzkem a 2 hodiny vaříme ve slabé hovězí polévce.

Pak dáme galantinu do studena nebo k ledu a druhý den ji krájíme na plátky a složíme na mísu. Podáváme ji ozdobenou aspikem, zelenou kadeřavou petrželkou, nakrájeným citronem a růžičkami z másla.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* telecího masa — 50 *dkg* vepřového masa — dvoje husí játra (asi po 15 *dkg*) — 8 *dkg* mleté slaniny — 12 *dkg* telecích jater — 5 *dkg* housky — 8 *dkg* šunky — 8 *dkg* uzeného vepřového jazyka — 8 *dkg* krájené slaniny — sůl — 5 zrnek tluč. bílého pepře — 2 kousky lanýže — na špičku nože paštikového koření — ½ *dkg* pistacií — 2 žloutky — 2—3 lžíce madeirského vína nebo sherry aneb šípkového vína — 1 arch pergamenového papíru — 25 *dkg* slaniny na vyložení papíru.

Paštikové koření.

30 *g* hřebíčku, 30 *g* muškátového oříšku, 15 *g* bílého pepře, 8 *g* cayenského pepře, 15 *g* květu, 15 *g* bobkového listu, 15 *g* tymiánu dobře smícháme, v hmoždíři utlučeme, prosijeme a v dobře uzavřené kořence uschováme. Do paštiky dáváme koření jen na špičku nože.

O vejcích.

K velmi výživným potravinám patří vejce, z nichž se u nás používá hlavně vajec slepičích. Vzácnější jsou vejce husí a kachní. V žádné potravině snad, kromě mléka a vajec, nenajdeme všechny užitečné látky pohromadě. Jsou to hlavně bílkoviny, jichž jest nejvíce. Hojně jest ve vejci obsažen tuk, cukr a různé soli. Vejce však jsou také tím důležita, že jest ve žloutku uložen vitamin *A*, který jest nezbytný pro vzrůst a zabraňuje tvoření křivice. Z toho vidíme, jak jsou vejce důležita hlavně pro děti, jejichž tělo jest ve vývoji a potřebuje, aby výživa jeho byla promyšlena, a aby se dětem dostávalo nejvíce těch látek, které potřebují nejvíce. Vedle vajec jsou to mléko, zelenina a ovoce, které nechť tvoří každodenní potravu dítěte, neboť všechny tyto potraviny a ještě mnoho jiných obsahují vitaminy. Vařením vajec na tvrdo se vitaminy porušují.

Vejce se skládá z bílku a žloutku. Cennější jest žloutek, který má tvar kulovitý a jest potažen blanou, která jest spojena s bílkem. Celé vajíčko jest obaleno pevnou blankou a uzavřeno ve tvrdé vápenité skořápce.

Vaječný bílek jest téhož složení jako bílek v mase. Jest průsvitný, barvy poněkud nažloutlé. Je-li vajíčko čerstvé, jest bílek tuhý, rosolovitý. U staršího vejce nebo vejce naloženého ve vápně bývá bílek velice řídký, poněvadž vápenná voda vnikla póry ve skořápce dovnitř. Není tak cenný jako vaječný žloutek, přece však se v kuchyni velice dobře uplatní a hospodyně by se bez něho těžko obešla. Ušleháme-li z něho sníh, který vzniká vháněním vzduchu mezi blány bílkové, použijeme ho jako výborného kypřícího prostředku do různého lehčího pečiva. Velmi důležitý je sníh též v cukrářství.

Vaječný žloutek jest nejcennější část vejce. Obsahuje hodně tuku, cukru a vitaminů. Proto jest mnohem výživnější než bílek.

Vajec se používalo odedávna v kuchyni a jak jsou nepostradatelna, ukázalo se nejvíce ve válce, kdy jich nebylo. Vyskytovaly se

různé vaječné náhražky, které však složením nahrazovaly vejce velmi slabě a chybělo jim to, co jest při vejcích nejcennější, totiž vitaminy.

Vajec používáme při úpravě různých jídel, nebo je připravujeme jako samostatný pokrm. Vaříme je buď na měkko, na hniličku nebo na tvrdo. Nejstravitelnější jsou vejce syrová, zvláště žloutek, který možno podati i nemocnému. Stravitelná jsou též vejce sázená, vejce vařená na měkko a na hniličku. Méně stravitelná jsou vejce na tvrdo uvařená a vejce míchaná.

Poněvadž jest skořápka vajec pórovitá, vniká dovnitř vzduch a vejce se brzy kazí. Proto se nakládají, aby k nim neměl vzduch přístupu. Nejlépe jest nakládati vejce na jaře, kdy jsou též nejlacinější. K nakládání používáme jen vajec úplně čerstvých, která poznáme nejlépe proti světlu, neboť jsou jasná a průhledná. Vejce starší mají pouk a vejce zkažená mají velké tmavé skvrny.

Stáří vejce určíme též v solném roztoku (½ *l* vody a 6 *dkg* soli). Jsou-li vejce čerstvá, klesnou ke dnu. Několik dní stará vejce plovou v roztoku a 14denní neb i delší dobu stará vejce plovou na povrchu. Zatřepeme-li starým vejcem, kloktá, neboť vaječný obsah po nějaké době začne vysychati.

Vejce nakládáme do vápna nebo do vodního skla. Chceme-li je naložiti do vápna, urovnáme je do dřevěné nádoby vytřené vápnem a zalijeme je vápennou vodou, aby je o 5 *cm* převyšovala. Vápno obsažené ve vodě ucpe póry skořápek a vejce se nekazí.

Výhodněji než do vápna nakládáme vejce do vodního skla. Půl litru vodního skla zředíme pěti litry studené vody a zalijeme jí vejce urovnaná ve skleněných lahvích. Tento způsob nakládání vajec jest sice dražší, avšak vejce uchováme po delší dobu čerstvá.

Chceme-li uschovati vejce na kratší dobu, zahrabeme je do popela nebo je zabalíme do papíru a uložíme v chladu.

Různá úprava vajec.

Míchaná vajíčka.

V kastrole si rozpálíme máslo a přilijeme do něho dobře rozmíchaná, osolená vajíčka a stále míchajíce necháme je přiměřeně zhoustnouti. Pak je upravíme na talířky, ozdobíme sekanou pažitkou a podáváme horká. Také můžeme vejce před podáváním posypati vařenou šunkou nebo sekaným, vařeným uz. masem.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — 7 vajec — sůl — pažitka — 6 *dkg* šunky nebo uz. masa.

Vejce v kyselé omáčce.

Do vařícího osoleného octa s vodou dáme vařit roztlučené vejce, která povaříme 6 minut. Poté je lžicí vyndáme a vložíme na 3 minuty do studené vody, pak je urovnáme na mísu a polijeme omáčkou.

Omáčka: Odvar, ve kterém se vejce vařila, zředíme vodou, aby omáčka nebyla kyselá, načež odměříme ¼ *l* odvaru, který stále mí-

chajíce, nalijeme do kyselé smetany, ve které jest umíchána mouka, žloutky a kmín a omáčku chvíli povaříme. Je-li omáčka hustá, zředíme ji ještě odvarem.

Rozpočet pro 5 osob: 5 vajec — ¼ *l* octa — ¼ *l* vody — sůl — *Omáčka:* ¼ *l* kyselé smetany — 3 *dkg* mouky — 2 žloutky — sůl, — kmín.

Ruská vajíčka.

Vajíčka rozbijeme do vařící vody s octem a solí a povaříme je 5 minut. Potom je vyndáme, vložíme do studené vody, načež otřepané okraje odkrojíme. Poté vejce dole seřízneme, aby stála a postavíme je do středu skleněné mísy. Na povrch vajec upravíme lžíci vlašského salátu a kolem též uděláme věneček ze salátu, aby vejce dobře stála. Pak vejce i salát polijeme hustou olejovou majonézou (viz str. 153) neb tatarskou omáčkou (viz str. 152). — Vše ozdobíme sekaným aspikem (přípravu aspiku viz str. 56), zelenou kadeřavou petrželí a nakrájeným citronem.

Rozpočet pro 5 osob: 5 vajec — ⅛ *l* octa — ⅛ *l* vody — sůl — zel. petržel — 1 citron.

Smažená plněná vajíčka.

Do hrnečku se stejným množstvím octa a vody dáme dírkovanou sběračku (aby se vejce lehce vyndalo). Vejce rozbijeme na sběračku pozorně, aby bílek kryl vrch vajíčka (žloutek) a vejce zůstalo při tom v celku. (Aby se bílek srazil, musí voda s octem vříti.) Vejce vaříme 6 minut. Pak je i se sběračkou vyndáme a s ní dáme do studené vody, aby dříve vychladlo a dalo se kulatou formičkou vykrojiti. Potom položíme na prkénko bílou oplatku, potřeme ji bílkem a doprostřed urovnáme připravené ragoût v podobě vyšší placičky a uhladíme. Na to položíme vejce, ragoût upravíme, aby bylo tak velké jako vejce, načež vajíčko nahoře osolíme. Konce oplatky potřeme rozšlehaným vajíčkem, dobře upravíme do záhybů a ustřihneme přečnívající konce oplatky. Takto upravené vajíčko lehce potřeme vajíčkem, obalíme strouhanou houskou, znovu potřeme vajíčkem a obalíme v housce a pak smažíme vajíčko ve větším množství dobře rozpáleného másla po obou stranách asi 8 minut. Podáváme je k zelenině.

Rozpočet pro 5 osob: 5 vajec — ¼ *l* octa — ¼ *l* vody — sůl — 5 bílých oplatek — 1 vejce a 1 bílek na potírání — 15 *dkg* strouh. housky — 25 *dkg* převařeného másla.

Ragoût: ½ brzlíku — ½ vepřového mozečku — 6 *dkg* telec. masa — 6 *dkg* uzeného masa — 2 *dkg* másla — jíška ze 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky — 2 lžíce smetany — šťáva z duš. masa — 2 lžíce vína — sůl — 2 zrnka, tluč. pepře — 1 žloutek. Ragoût upravíme jako míšeninku na lasturkách ale hustší. (Viz str. 39.)

Vaječné smaženky.

Čerstvá vajíčka uvaříme na tvrdo. (8 minut.) Pak je vložíme do studené vody, oloupáme a usekáme. V míse umícháme máslo se solí, přidáme syrové vejce, usekaná vařená vajíčka, lžičku vína, sekanou zelenou petrželku, kyselou smetanu, hladkou mouku, strouhanou

žemli a dobře promícháme. Pak upravíme smaženky do tvaru malých válečků, obalíme je v rozšlehaných vajíčkách, ve strouhané žemli a na rozpáleném sádle neb převařeném másle je usmažíme do zlatova. Hotové smaženky podáváme k dušené zelenině. (Brukvi, mrkvi neb špenátu.)

Rozpočet pro 5 osob: 4 vejce — 4 *dkg* másla — sůl — 1 syrové vejce — kávová lžička bílého vína — zelená petržel — $^1/_{16}$ *l* kyselé smetany — 2 *dkg* mouky — 5 *dkg* žemle dovnitř. — 1 vejce na obalení — 10 — 12 *dkg* strouh. žemle — 12 *dkg* sádla neb převařeného másla (šmolce) — petržel na ozdobu.

Vejce vařené ve formičkách.

Do malé porcelánové nádobky (kelímku) nalijeme trochu smetany nebo mléka, pak tam dáme osolené, rozšlehané vejce, načež postavíme nádobku do hrnečku s vařící vodou, která dosahuje do polovice nádobky, a vejce vaříme nejméně 10 minut. Poté podáváme vejce i s nádobkou na míse vyzdobené ubrouskem. Na každou osobu počítáme lžíci smetany, vejce a sůl.

Pikantní vejce.

Očištěnou sardeli, kyselou okurku, kapary, šalotku (druh malé cibulky), zelenou petržel, trochu kmínu usekáme a vše na másle malou chvíli smažíme. Takto upravenou směs rozetřeme do máslem vymazaných ohnivzdorných formiček, do každé formičky dáme malý kousek šunky, na to roztlučeme vždy vejce, osolíme, opepříme, posypeme je parmezánským sýrem, a do každé formičky navrch dáme kousek dobrého másla. Do většího kastrolu si připravíme vařící vodu, formičky do něho složíme a poklicí přikryté vaříme 4 minuty (vody v kastrole musí býti do ¼ formičky, aby formičky dobře stály.) Pak poklici odstraníme a v horké troubě je necháme 1 minutu.

Hotové formičky otřeme utěrkou, složíme je na mísu ubrouskem vyloženou, ozdobíme je zel. kadeřavou petrželkou a horké podáváme jako předkrm.

Rozpočet pro 5 osob: 3 sardele — 2 kyselé okurky — ½ *dkg* kaparů — 1 šalotku (malou cibulku) — 3 proutky zel. petržele — málo kmínu — 2 *dkg* másla — 1 *dkg* másla — 5 *dkg* šunky — 5 vajec — sůl — pepř — 2 *dkg* parmezánského sýra — 1 *dkg* másla.

Plněná vejce.

Vejce vložíme do vlažné vody a vaříme je 10 minut. Pak je dáme do studené vody, oloupáme, ozdobným nožem rozpůlíme, vyndáme žloutky a prolisujeme žíněným sítem. Špičku bílků seřízneme, aby bílky dobře stály. V míse si umícháme máslo, přidáme do něho prolisované žloutky, kostí zbavené, prolisované, v mléce vyprané sardele, citronovou šťávu, hořčici a ušlehanou smetanu, kterou jen lehce zamícháme, dle chuti okořeníme tluč. pepřem a osolíme. Směs vložíme do papírového kornoutu, který jest opatřen hvězdičkovou trubičkou, načež naplníme bílky. Skleněnou kulatou mísu naplníme sekaným aspikem, vejce na ni urovnáme a ozdobíme kaviárem, zel. petrželkou a citronem.

Rozpočet pro 5 osob: 5 vajec — sůl — 5 *dkg* másla — 2 sardele — 1 lžíce mléka — z ½ citr. šťáva — $^1/_8$ *l* šlehané smetany — ½ káv. lžičky hořčice — 3 zrnka bílého pepře — 3 *g* kaviáru — citron a zel. petržel na ozdobu.

Vejce plněná šunkou.

Uvaříme si na tvrdo vejce jako předešlá. V míse si umícháme máslo, přidáme na masovém strojku umletou, drátěným sítem prolisovanou šunku a dle potřeby smetanu (nesolí se). Pak směs upravíme pomocí kornoutku s hladkou trubičkou do vydlabaných bílků, na prostředky položíme hvězdičku z nakrájeného lanýže, kolem ozdobíme vejce na nudličky nakrájenými, loupanými mandlemi a polijeme opatrně aspikem. Hotová vejce vložíme do papírových košíčků a úhledně urovnáme na mísu. Šunka musí býti dobře uvařená, aby se dala lisovati. Vejce mohou se ozdobiti na míse sekaným aspikem jako předešlá.

Rozpočet pro 5 osob: 5 vajec — 10 *dkg* čaj. másla — 15 *dkg* šunky — $^1/_{16}$ *l* sladké smetany — 1 kousek lanýže — 1 *dkg* loupaných mandlí.

Žloutky z vař. vajec upotřebíme do majonézy nebo do salátu, neb na karlovarské kroužky (strana 292) anebo je vmícháme do prolisované šunky.

Vejce plněná dušenými játry.

Na másle udušená husí játra prolisujeme. V míse si umícháme máslo, vařené, prolisované žloutky, sůl, tluč. pepř, přidáme játra a dle potřeby sladkou smetanu. Po délce rozkrájená, na tvrdo uvařená vajíčka zbavíme žloutků, naplníme je olejovou majonézou (viz studené omáčky str. 153) a ozdobíme umíchanou hmotou, kterou jsme vložily do kornoutu s hvězdičkovou trubičkou. Vajíčka polijeme aspikem, dáme ztuhnouti do studena, ozdobíme petrželkou a podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 5 vajec — 15 *dkg* husích jater — 2 *dkg* másla na udušení — 6 *dkg* másla — 2 vař. žloutky — sůl — pepř — 3 lžíce smetany.

Sázená vajíčka.

Lívanečník nebo formu na sázená vajíčka vymažeme rozpáleným máslem, čerstvá vajíčka do jamek rozklepeme, osolíme je a pečeme tak dlouho, až bílek ztuhne a žloutek zůstane polotekutý. Pak žloutky opepříme, posypeme sekanou pažitkou a zdobíme jimi špenát, beefsteaky, čočku a pod.

Rozpočet pro 5 osob: 5 vajec — sůl — 3 *dkg* másla — 2 zrnka tluč. pepře — zel. pažitka.

Vejce šunkou obložená.

Připravíme si vařená vajíčka jako v prvním předpise (vejce v kyselé omáčce). Z dlouhé housky si nakrájíme plátky asi 2 *cm* silné a osmažíme je na rozpáleném másle. Pak na každou housku položíme plátek šunky, na ni položíme vařené vejce, načež každou housku polijeme olejovou, hodně hustou majonézou, posypeme kyselou sekanou okurkou, kaviarem nebo sekanou pažitkou, upravíme na mísu a ozdobíme aspikem.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* housky — 8 *dkg* másla — 10 *dkg* šunky — 5 vajec — sůl — 1 kys. okurka nebo 3 *g* kaviáru — sekaná pažitka. (Na vaření vajec $^1/_8$ *l* octa — $^1/_8$ *l* vody — sůl.) Majonéza (viz studené omáčky str. 153).

Harlekýnský chlebíček.

(Plněná dlouhá houska.)

Dlouhou housku překrojíme, střídu vyřízneme opatrně dlouhým nožem, uvnitř vymažeme housku sardelovým máslem, načež ji naplníme nádivkou, housku složíme k sobě, zabalíme ji do papíru, povážeme motouzem a dáme do studena (nebo k ledu). Druhý den housku nakrájíme na 1 *cm* silné řezy, urovnáme je úhledně na mísu a podáváme k čaji nebo jako předkrm.

Nádivka: kostí zbavené v mléce vyprané sardele prolisujeme sítem, načež je s máslem dobře umícháme. Pak vymažeme housku, načež do zbylého sardelového másla přidáme zlehka na drobné kostečky nakrájenou šunku, uherský salám, vařený uzený oloupaný vepřový jazyk, na tvrdo uvařená vajíčka, oloupané kyselé okurky, studené, na másle udušené libové telecí maso, pistacie, sekané kapary a strouhaný ementálský sýr. Směs lehce promícháme a naplníme jí housku.

Rozpočet pro 5 osob: 1 dlouhá houska (koupí se u pekaře) — 8 *dkg* sardelí — 3 lžíce mléka — 20 *dkg* másla — 15 *dkg* šunky — 5 *dkg* uherského salámu — 15 *dkg* uz. jazyka — 2 vejce — 2 malé kys. okurky — 10 *dkg* telecího masa (2 *dkg* másla na udušení masa) — 4 pistacie — ½ *dkg* kaparů — 2 *dkg* ementálského sýra.

Pozn. Vydlabanou housku usušíme, ustrouháme a upotřebíme do houskových knedlíčků.

Obložené housky.

Z dlouhé housky si nakrájíme 1 *cm* silné řízky, potřeme je sardelovým máslem a ozdobíme je debrecínskou pečení, vlašským salátem, šunkou, uherským salámem, na tvrdo uvařenými vejci, malými okurkami, uzeným lososem, kaviárem, sardinkami, ementálským sýrem, uzeným jazykem, růžičkami z másla a zelenou petrželkou. Housky mohou se též ozdobiti nádivkou, jako jest popsána při plněných vejcích, kterou jsme vložily do kornoutu opatřeného hvězdičkovou trubičkou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 dlouhá houska — 12 *dkg* másla — 6 *dkg* sardelí — 5 *dkg* vlašského salátu (viz saláty) — 10 *dkg* debrecínské pečeně — 6 *dkg* šunky — 6 *dkg* uher. salámu — 1 vejce — 5 malých kys. okurek — 1 krab. sardinek — 5 *dkg* uzeného lososa — 1 *dkg* kaviáru — 5 *dkg* sýra — 5 *dkg* čajového másla na růžičky a zel. kadeřavá petrželka.

Rajská jablíčka plněná vlašským salátem.

Pěkná velká kulatá rajská jablíčka opereme, vršek seřízneme, vydlubeme je a vypereme osoleným octem. Pak je naplníme dobrým vlašským salátem (viz str. 190), ozdobíme zelenou petrželkou a obkládáme jimi ryby neb studená masa v aspiku (Příprava aspiku viz str. 56).

Rozpočet pro 5 osob: 10 rajských jablíček — 3 lžíce osoleného octa — 25 *dkg* vlašského salátu — zelená kadeř. petrželka.

IV. Maso a jeho druhy.

Maso obsahuje veliké množství bílkovin na rozdíl od potravin z říše rostlinné, jež jsou bohaty na uhlohydráty. Maso jsou svaly, jež bývají prorostlé tukem. Řadíme však k němu i ostatní měkké součástky, jako plíce, játra, srdce, ledviny, slezinu, brzlík a mozek.

Chemické složení masa. Přiměřeně tučné maso hovězí obsahuje 70% vody, 20% bílkovin, 8% tuku, různé soli a látky extraktivní. Při úpravě masa se tyto látky vyluhují buď do polévky nebo do šťávy a dodávají jí příjemné chuti a způsobují též rozdílnou chuť pokrmů. Působí mnoho na vyměšování žaludečních šťav, čímž podporují trávení. Jinak však velké výživnosti nemají.

V nynější době se rozmohlo požívání masa, zvláště ve městech měrou nebývalou. Je to však na úkor lidskému zdraví, neboť maso jest potravinou sice lehce stravitelnou, avšak různé soli a látky extraktivní, které jsou v něm obsaženy, přicházejí-li do těla ve větším množství, zdraví škodí. Z toho vznikají různé nemoci, ba přílišné požívání masa bývá příčinou reumatismu a pod. Proto se vzmáhá v nynější době tolik vegetarianismus, který vylučuje maso úplně a doporučuje jen pokrmy z mouky, luštěnin, pokrmy zeleninové, vaječné a pod. Úplně vegetariánská strava však též není výhodná pro člověka, poněvadž maso obsahuje určité složky tělu potřebné, jichž v jiné potravině nenacházíme. Proto jest nejlépe doporučovati střední cestu, která masa nezavrhuje, ale radí, abychom je střídali hojně s pokrmy moučnými, bramborovými a zeleninovými. Nikdy nejezme masa dvakrát denně, leda jen množství zcela nepatrné. Rozumná hospodyňka dbá toho, aby podala k večeři lehce stravitelný pokrm bez masa, připravila-li maso k obědu. Byl-li však oběd bez masa, pozůstával-li pouze z polévky a nějakého moučníku a p., připraví zato večer vydatnou masitou večeři. Tím prospěje nejen zdraví svých milých, ale zároveň bude vařiti úsporněji, neboť mezi potravinami největší položku ve vydání tvoří maso.

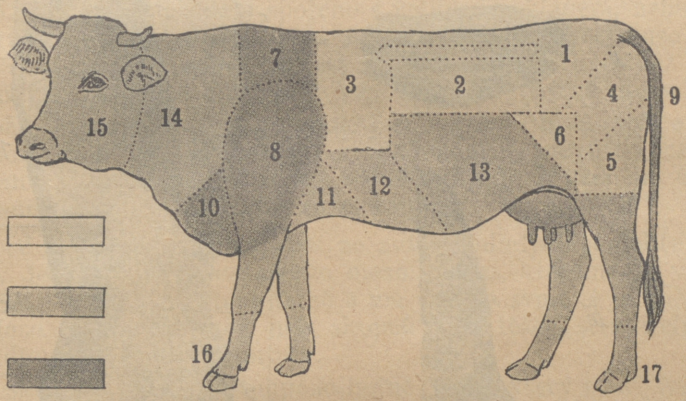
Nejdůležitější v mase jsou bílkoviny, které jsou stravitelnější než bílkoviny rostlinné, obsažené na př. v luštěninách. Nejstravitelnější jest maso z mladých zvířat, neboť jest málo tučné. Těžce stravitelné však jest maso vepřové, husí a kachní, poněvadž obsahuje značné množství tuku.

K požívání se nehodí, ba někdy jest i zdraví nebezpečné maso zvířat pošlých nebo nemocných. Čerstvé maso jest tuhé a ani sebe delší úpravou nezměkne. Proto se nechává několik dní odležeti, čímž se cukr mléčný obsažený v mase změní v kyselinu mléčnou, která uvolňuje vazivo mezi vlakénky svalovými a maso měkne.

Jednotlivé druhy masa.

Hovězí maso. Nejlepší hovězí maso jest ze čtyř- až šestiletých krav nebo volů a bývá prostoupeno žilkami loje. Jeho barva jest červená. Má-li maso barvu příliš tmavou, jest buď ze zvířete příliš starého nebo nemocného; je-li bledé, pochází ze zvířete mladého. Méně chutné jest maso z býků a používá se ho nejvíce do uzenářských výrobků.

Na chuť a jakost masa má vliv nejen věk, druh a krmivo zvířete, ale též záleží mnoho na tom, ze které jest části těla. Maso zadní jest lepší než maso přední. Nejlepší jest kulatý sval po obou stranách pá-



Rozdělení hovězího masa podle jakosti.

	I. jakost	II. jakost	III. jakost
I.	1. Špička, zadní maso		
I.	2. Nízký hřbet (šus), bok, pod ním uvnitř svíčková (nejlepší část hovězího masa)		
I.	3. Vysoký hřbet, bok, roštěnky		
I.	4. Svrchní šál		
I.	5. Květový šál (kýta)		
I.	6. Koule (ořech) (kýta)		
II.		7. Péro	
II.		8. Kulatá plec, plátek a husička	
II.		9. Ohaňka	
II.		10. Hrudí a špička hrudí	
III.			11. Kryté žebro
III.			12. Žebrový bok
III.			13. Bok pupek
III.			14. Krk a podkrčí
III.			15. Hlava
III.			16. Kližka přední
III.			17. Kližka zadní

teře od kýty až k žebrům, který se jmenuje s v í č k o v á. Cenný jest též vysoký bok a nízký bok. Rozkrájíme-li jej na plátky, nazýváme je r o š t ě n k a. Kýty mají maso chutné, je-li odleželé a prorostlé tukem.

Nejcennější maso z přední čtvrti jest plec. Tenký kus masa umístěný na spodu plece se jmenuje plátek. S plecí jest spojena také „nepravá svíčková“, která má podobu kuželovitého svalu. Maso z noh jest velice klihovaté a hospodyně z něho připravují obyčejně guláš. Na polévku upotřebíme k vaření maso z plece, z boku nebo žebra.

Telecí maso jest jemnější a lehčeji stravitelné než maso hovězí. Poněvadž je to maso ze zvířete ještě nevyvinutého, jest klihovaté a obsahuje málo tuku. Jeho výživnost jest závislá na stáří a výživě

dobytčete. Je-li tele dobře živeno, a není-li příliš mladé, jest jeho maso mnohem výživnější než maso ze zvířat příliš mladých. Nejlepší jest z telat 4—5nedělních, která byla živena mlékem. Jeho barva jest zarůžovělá, vlákna masová jemná.



Hovězí maso.

I. květový šál
II. svrchní šál
III. svíčková
IV. nízký hřbet (roštěnec, roštěnka).

1. Svrchní šál
2. špička, zadní maso, osekaný ocas
3. nízký hřbet, bok, pod ním svíčková
4. vysoký hřbet, bok
5. péro
6. krk
7. podkrčí
8. plec
9. hrudí a špička hrudí
10. kryté žebro
11. žebrový bok
12. bok pupek
13. koule a karabáček
14. květový šál

Nejcennější z telecího masa jest maso z kýty, telecí ledvina a kotlety. Dobré maso má také hrudí, plec a krkovička. Poněvadž jest telecí maso lehce stravitelné, hodí se v různé úpravě obzvláště pro

děti. Také osobám slabého žaludku nebo rekonvalescentům doporučuje často lékař maso telecí.

Vepřové maso jest těžko stravitelné, neboť jest ze všech mas nejtučnější. Maso z mladých vepřů má barvu růžovou, sádlo jeho jest bílé, kůže jemná. Pochází-li ze zvířat příliš starých, má vlákna masová hrubá, jest barvy tmavé a jest třeba bedlivé úpravy, aby změklo a stalo se stravitelným.

Vepřové maso jest velice oblíbeno, zvláště na venkově, neboť vykrmený vepř skýtá svému majiteli nejen hojnost masa, které jinak na venkovský stůl přichází dosti zřídka, ale též sádlo, jež jest výborným mastidlem. Proto najdeme vepře téměř v každé chaloupce v našich vesnicích. Jeho vykrmení není spojeno s velkým nákladem, neboť se zužitkují různé zbytky a odpadky z domácnosti. Vepřové maso jest chutné po celý rok, nejlepší však jest v zimě, kdy je člověk též lépe stráví, poněvadž jeho tělo potřebuje více tučných pokrmů než v létě.

Též při výrobě uzenářského zboží jest vepřové maso velice důležito, neboť jest hlavní složkou při výrobě uzenek, vuřtů a různých druhů salámů. Vepřové maso se též nakládá a udí. Z uzeného masa jest nejcennější a nejdražší šunka (uzená kýta).

Skopové maso jest nejchutnější ze zvířat mladých a dobře vykrmených. Jest stejně výživné jako maso hovězí, kterému se velmi podobá. Jest však lehčeji stravitelné a má vlákna svalová jemnější a měkčí. Maso ze starých koz neb skopců jest těžce stravitelné a vyžaduje dlouhé a bedlivé úpravy.

Maso skopové bývá prostoupeno hojně lojem, který tvoří zvláště na hřbetě silnou vrstvu. Tento tuk má tu vlastnost, že rychle tuhne. Je-li rozpuštěn, jest dosti lehce stravitelný, ztuhlý lůj skopový však jest těžce stravitelný a bývá žaludku na obtíž. Proto podávejme skopové maso vždy horké a na ohřátých talířích.

Maso kozlečí a jehněčí vyrovná se jemností masu telecímu.

Koňské maso jest u nás neoblíbeno, ač tato nechuť k němu není odůvodněna. Pochází-li ze zvířat mladých a zdravých, jest velice chutné a poskytuje výživný pokrm.

Drůbež má maso jemné, lehce stravitelné. Počítáme k ní slepici, kuře, holuba, perličku, krocana, husu a kachnu.

V městech, kam přichází drůbež zabitá a často i oškubaná, jest třeba, aby byla hospodyně při koupi velice opatrná a vybrala si drůbež mladou, zdravou a aspoň poněkud vykrmenou. Není-li drůbež vykrmena, nutno ji při úpravě hodně omastiti, ale přesto nebývá její maso tak chutné a šťavnaté, jako u drůbeže vykrmené. Je-li drůbež mladá, poznáme podle zobáku, který jest měkký a světlejší barvy, kůže na nohou jest jemná a drápy jsou ostré.

Maso veškeré drůbeže nebývá však stejně stravitelné. Nejlehčí jest maso mladých, vykrmených kuřátek a holoubat. Těžce stravitelné jest však maso vykrmených hus a kachen, které jest velice tučné a podobá se masu vepřovému. Která hospodyně jest nucena sama drůbež zabíjeti, má si při tom počínati rychle a obratně a má ji zaříznouti ostrým nožem, aby se zvíře ihned usmrtilo.

Chceme-li zaříznouti husu nebo kachnu, řádně ji dříve vykoupeme, aby byla čistá. Nemá-li husa přístupu k rybníku, kde by se mohla koupati, bývá její peří značně špinavé, zvláště u husy krmené. Takové peří se pak nehodí na draní do peřin, neboť zapáchá a jest příliš těžké. Vypranou husu, jejíž peří jest suché, řízneme nad hlavou, kde jsme vytrhaly úzký proužek peří. Pak přidržíme zobák a hlavu nakloníme tak, aby krev z rány vytékala do nádoby. Dbáme toho, aby do ní nepřišla nečistota, ani peří. Pak ji položíme na záda a teprve když vychladne, řádně ji oškubeme.

Někdy se drůbež paří místo zdlouhavého škubání. Je to sice rychlejší, ale maso drůbeže tím vždy trpí, neboť není již tak jemné. Drůbež, kterou chceme pařiti, vložíme rychle do horké vody a pak peří opatrně oškubeme, abychom nepotrhali kůži.

Drůbež se nemůže upravovati čerstvá, neboť má maso zatuhlé. Proto ji dáváme na 2—3 dni odležeti.

Zvěřina obsahuje mnoho bílkovin, a proto jest velmi výživná. Poněvadž má však vlákna masová tuhá, jest těžko stravitelná. Aby změkla a nabyla divoké příchuti, necháme ji vykuchanou a řádně očištěnou odležeti několik dní v chladné místnosti. Nejlépe jest zvěřina odležela, když peří pod křídly neb u rány začíná vlhnouti.

Ke zvěřině počítáme maso ptáků i čtvernožců žijících divoce. K ptákům patří koroptve, bažanti, tetřevi, tetřívci, kvíčaly, sluky, divoké kachny a pod.

Ke čtvernožcům řadíme: zajíce, divokého králíka, srnce, jelena, daňka, divokého vepře a p.

Nejznámější ze zvěřiny jsou koroptve a zajíci. Cennější jsou bažanti a tetřívci, pak maso srnčí a jelení. Tetřev vyžaduje zvláštní bedlivé úpravy, poněvadž má maso velice tuhé. Za lahůdku platí kvíčaly, které se smějí stříleti pouze na podzim a mají maso zvláštní kořenné chuti. Velice drahé jsou též sluky, z jejichž vnitřností i se střevy se připravuje vybraná lahůdka.

Ryby nemají masa zvlášť výživného, ale poskytují pokrm chutný a lehce stravitelný. Některé ryby, jako úhoř a losos, mají maso velice tučné a těžce stravitelné, jiné ryby, na př. dravé (štika, candát), jsou málo tučné a lehce stravitelné.

Maso ryb málo tučných se hodí na smažení, ostatní se upravuje na sardeli, na modro, na černo, nebo je pečeme na másle.

Nejchutnější jsou ryby čerstvé, upravené ihned po zabití. Poněvadž maso ryb se brzy rozkládá, kupujme je nejraději živé. Dopravují-li se ryby, a nemohou-li býti ve vodě, ovineme je do vlhké utěrky a do úst ji n vložíme kousek chleba, který jest namočen v kořalce neb čistém lihu.

Čerstvě zabitá ryba má maso tuhé, oči jasné a žábry červené. Jakmile se začne rozkládati, jest její maso vodnaté, měkké a žábry bledé. Není radno požívati ryby leklé, jejichž maso se rychle rozkládá.

Při zabíjení ryb počínáme si rychle, abychom rybu ihned usmrtili. Omráčíme ji jednou ranou do hlavy a usmrtíme ji teprve docela, když jí propíchneme míchu v páteři před ocasní ploutví. Pak odstraníme šupiny s břicha a rybu opatrně rozřízneme. Vnitřnosti vyndáme, oddělíme střeva a žluč od jater a mlíčí nebo jiker upotřebíme

na polévku. Teprve potom rybu zbavíme šupin ostrým nožem, rozřízneme ji na polovičku a vytrhneme žábry (skřele).

Vedle ryb sladkovodních mají ve světovém obchodu velkou důležitost ryby mořské. U nás se prodávají buď konservované, na př. slanečci, sardele, sardinky v oleji, zavináče, uzenáče a pod., nebo čerstvé. K nám se dovážejí také tresky, které jsou dosti laciné. Můžeme je upravovati různým způsobem. Buď je vaříme se zeleninou a pak polijeme rozpáleným máslem, nebo je pečeme, smažíme a pod. Nejsou však mnoho oblíbeny, poněvadž mají zvláštní příchuť, jež jest mnohým našim lidem odporná. Tento zápach odstraníme, pečeme-li zároveň s rybou kousek dřevěného uhlí zabaleného v organtinovém sáčku, které pohltí nepříjemnou vůni rybího masa.

Jak maso upravujeme.

Každé maso můžeme buď *vařiti, péci, smažiti* nebo *dusiti.*

Při úpravě masa přihlížejme k tomu, aby se maso stalo stravitelné, aby bylo dostatečně měkké a jeho cenné součástky aby nepřišly nazmar.

Vaření masa. Maso vaříme v osolené vodě, do níž přecházejí z masa cenné látky. Chceme-li, aby do polévky přišlo těchto látek co nejméně, vložíme maso do vody vařící, která srazí bílkoviny na povrchu masa a nepřipustí, aby se z něho mnoho šťav vyloužilo. Vložíme-li maso do studené vody, a vaříme-li je na mírném ohni, přejdou téměř všechny cenné látky a šťávy do polévky. Takovou silnou hovězí polévku podáváme nemocným, kteří potřebují posily a zvýšené chuti k jídlu.

Na vaření hovězí polévky jest výhodný hrnec Bietigheimský a Papinův. Jsou to nádoby s těsně přiléhajícím víkem, v nichž možno teplotu regulovati záklopkami. V těchto hrncích se maso uvaří dříve.

Pečení masa. Při pečení vkládáme maso v kamenném nebo železném pekáči do trouby, kde se peče horkým vzduchem. Jest to nejdokonalejší úprava masa, trvá však nejdéle. Pečeme li tučnou husu nebo tučné maso vepřové, již je nemastíme. Maso telecí nebo kuřátka nutno hodně omastiti rozpáleným máslem, aby byla šťavnatá.

Smažení masa. Smažíme-li maso, působí na ně rozpálený tuk, který má větší výhřevnost než voda nebo pára. Proto se smažené pokrmy upraví rychle, avšak jsou těžko stravitelné, poněvadž jsou dosti tučné. Proto je méně radno předkládati je k jídlu pozdě večer.

Dušení masa. Při dušení působí na maso pára. Dusíme je obyčejně na plotně v kastrole a občas je podléváme vodou, aby se nepřipálilo. Voda ze šťávy se mění horkem v páru, která působí na maso, že měkne. Proto je podléváme raději méně a častěji. Dobře jest též maso před dušením opéci několik minut v rozpáleném tuku, čímž se srazí bílkoviny na povrchu a maso zůstane šťavnaté a výživné.

V. Úprava masa.

a) Hovězí.

Dušené hovězí maso.

Květové hovězí maso z dobře odleželého kusu, lehce opereme neb jen otřeme utěrkou, naklepeme, osolíme a opepříme. Na másle neb sádle si usmažíme kořenovou zeleninu, cibuli a pepř. Osolené maso do usmaženého vložíme a malou chvíli na obou stranách dusíme pokličkou přikryté. Potom maso zalijeme vařící vodou neb polévkou z kostí a udusíme do měkka. Měkké maso vyndáme, vydušenou šťávu zaprášíme moukou, podusíme (aby mouka se upražila) a pak teprve zalijeme vařící vodou neb polévkou z kostí a omáčku dobře povaříme. Povařenou dobře prolisovanou omáčkou polijeme nakrájené maso. Maso také můžeme před úpravou protáhnouti slaninou a nakrájené na větší kousky dáti dusiti.

K upravenému masu podáváme dušenou rýži, zeleninu, nudle a a pod.

Rozpočet pro 5 osob: 60 *dkg* květového masa — sůl — tluč. pepř — 10 *dkg* sádla neb másla — 8 *dkg* zeleniny (celer, petržel, mrkev) — 5 dk*g* cibule — 3 zrnka pepře — 3 *dkg* krupičkové mouky. — (Přidáme-li 5 *dkg* slaniny, stačí jen 5 *dkg* sádla.)

Hovězí pečeně.

V kastrole na rozpáleném másle si usmažíme do červena na kolečka nakrájenou mrkev, petržel, celer a cibuli, načež vše zalijeme vodou, přidáme zrnka pepře, nové koření, bobkový list, tymián. Do toho vložíme zadní hovězí maso z kýty, jež jsme dříve lehce opraly, naklepaly, osolily a prostrkaly na klínky nakrájenou slaninou. Maso přiklopíme poklicí a dusíme v troubě při mírném ohni do měkka. Mezi dušením maso obrátíme a poléváme šťávou. Je-li třeba, přilijeme do šťávy trochu vařící vody. Měkké maso vyndáme a nakrájíme na plátky. Zbývající šťávu z masa dáme vypéci, načež ji zasypeme moukou, kterou dáme zasmažiti, pak ji zalijeme odvarem z kostí nebo jen horkou vodou, řádně povaříme, prolisujeme žíněným sítem a povaříme ještě 5—10 minut. Pak přidáme do omáčky nakrájenou hovězí pečeni a podáváme. Jako příkrm podáváme knedlík, rýži nebo ji obkládáme teplou zeleninou.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* hovězího masa z kýty (květové) nebo roštěnec — 6 *dkg* slaniny — 8 *dkg* másla — zelenina — 5 *dkg* cibule — 1 zrnko nov. koření — 5 zrnek pepře — bobkový list — tymián — sůl — 2 *dkg* mouky.

Šťavnatá pečeně.

Naklepané, osolené, slaninou protažené hovězí maso z kýty nebo nízký bok udusíme do měkka se zeleninou a kořením jako hovězí pečeni. Měkké nakrájíme a vložíme do jiné nádoby, podlijeme trochu šťavou a necháme přikryté na teplém místě. Zbylou vypečenou šťávu zaprášíme moukou a podusíme. Pak ji zředíme polévkou z kostí, přidáme dle chuti citr. šťávy, malý kousek kůry, do žluta upražený cukr a několik lžic dobrého červeného vína a omáčku povaříme. Maso urovnáme na mísu, polijeme procezenou šťávou a podáváme k němu kynuté knedlíky nebo moučné noky (viz příkrmy str. 171).

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* masa z kýty nebo nízkého boku — 6 *dkg* slaniny — sůl — kořenová zelenina (celer, mrkev, petržel) — 8 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — 2 zrnka nov. koření — bobkový list — tymián — 4 zrnka pepře — z ½ citronu šťáva — malý kousek kůry — 1/16 *l* červ. vína — 1 *dkg* cukru — 2 *dkg* mouky.

Chutnější a křehčí je pečeně, naložíme-li ji do másla jako svíčkovou pečeni (viz str. 78).

Cikánská pečeně.

Maso z roštěnce (nízkého boku) zbavíme kostí, lehce opereme, osušíme, naklepeme, osolíme a opepříme. Slaninu, kyselou okurku, očištěnou mrkev, celer a petržel nakrájíme na trojúhelníčky. Ostrým špikovacím nožem uděláme do masa šikmo otvory, střídavě do nich nastrkáme připravenou slaninu, okurky a zeleninu. Pak maso povážeme motouzem. V kastrole rozpálíme máslo, zbytek slaniny a zeleniny do něho vložíme a usmažíme do růžova s nakrájenou cibulí a celým pepřem. Pak přidáme připravené maso, málo je podlijeme vařící vodou, přikryjeme poklicí a v troubě dusíme skoro do měkka. Při pečení poléváme maso šťavou, podléváme vařící vodou a obrátíme je. Potom poklici odstraníme, přilijeme bílé víno a maso upečeme do měkka. Upečenou pečeni vyndáme a nakrájíme, šťávu dáme na plotnu vypéci, načež ji zaprášíme moukou, podusíme, zředíme vařící vodou neb polévkou z vyřezaných kostí, přilijeme ještě podle chuti vína a povaříme ji. Nakrájené maso urovnáme na mísu, prolisovanou šťavou trochu polijeme, ostatní omáčku podáváme v omáčníku. K pečeni podáváme uvařené, malé brambory neb dušenou kapustu.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* roštěnce (nízkého boku — šusu) — sůl — tluč. pepř — 5 *dkg* slaniny — 12 *dkg* zeleniny — 1 kyselou okurku — 10 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule — 4 zrnka celého pepře — 1/8 *l* bílého vína na zalití při pečení — 2 *dkg* mouky — 2 lžíce bílého vína.

Znojemská pečeně.

Hovězí nízký bok lehce opereme, osolíme, protáhneme na klínky nakrájenou slaninou a kyselou okurkou. Pak ho dusíme jako šťavnatou pečeni s tím rozdílem, že přidáme při dušení kousek chleba. Do hotové, procezené omáčky nakrájíme na drobné kostečky kys. okurku.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* nízkého boku (šusu) — 5 *dkg* slaniny — 2 menší kys. okurky — sůl — 8 *dkg* másla — kořenová zelenina — 5 *dkg* cibule — 2 zrnka nov. koření — 4 zrnka pepře — citr. kůra i šťáva — 3 *dkg* chleba (samožitného) — 2 *dkg* mouky — 1/16 *l* červ. vína — 1 *dkg* cukru.

Myslivecká pečeně.

Oprané, naklepané a osolené hovězí maso udusíme jako šťavnatou pečeni. Pak zamícháme do procezené omáčky sekanou a oloupanou, na másle usmaženou kys. okurku, rozsekané kapary, strouh. cibulku (šalotku), drobně usekanou citr. kůru, zelenou petrželku, očištěnou sekanou sardelku, málo kmínu a omáčku nalijeme na nakrájené maso.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* hov. masa — sůl — 5 *dkg* slaniny — 6 *dkg* másla — bob. list — tymián — 8 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* cibule — 2 zrnka nov. koření — 4 zrnka pepře — citr. šťáva i kůra — $^1/_{16}$ *l* bílého vína — 1 *dkg* cukru — 2 *dkg* mouky. Na smažení míšeninky: 2 *dkg* másla — ½ malé kys. okurky — ½ *dkg* kaparů — 1 *dkg* cibulky — kousek citr. kůry — 1 sardelka — a špetka kmínu — zel. petržel.

Hovězí maso na způsob zvěřiny.

Hovězí maso nejlépe roštěnec (nízký bok) zbavíme kostí, kůží, otřeme utěrkou, vložíme do kamenného hrnce, poklademe na lístky nakrájenou cibulí, polijeme syrovým octem, zatížíme a necháme ve studenu 3—5 dní uležeti. Pak maso osolíme, protáhneme slaninou, v pekáči si usmažíme na másle na kolečky nakrájenou zeleninu, cibuli z nalož. masa, nov. koření, pepř, bob. list, tymián a kousek citr. kůry. Vložíme do něho maso a zalijeme polévkou nebo vodou, pekáč přiklopíme rovněž pekáčem a maso dusíme v troubě 2—3 hodiny. Při dušení poléváme maso šťavou, ve které bylo naloženo. Měkké maso nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, zalijeme vodou nebo polévkou, přidáme víno a citronovou šťávu. Omáčku povaříme, procedíme na maso, které ještě malou chvíli povaříme. Pak maso urovnáme na mísu, polijeme šťávou a podáváme k němu třený knedlík nebo paštičky z máslového těsta s brusinkami.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* masa roštěnce (nízký bok) — $^1/_8$ *l* octa — 5 *dkg* cibule — sůl — 8 *dkg* másla — 5 *dkg* slaniny — zelenina — 2 zrnka nov. koření — 4 zrnka pepře — bobkový list — tymián — citr. kůra — 3 *dkg* mouky — 4 lžíce červeného vína — citronová šťáva (1 citron).

Hovězí maso s uzenkami.

Lehce oprané hovězí maso z kýty otřeme, naklepeme a osolíme. Potom do něho uděláme ostrým špičatým nožem dlouhé otvory, do kterých vložíme menší půlky uzenek, načež otvory nad uzenkami zašijeme nebo je zašpejlíme tenkou špejlí. Na rozpáleném másle usmažíme do růžova kořenovou zeleninu na plátky nakrájenou a cibuli, načež přidáme maso, polijeme je máslem a často polévajíce šťavou a podlévajíce polévkou z kosti upečeme je na obou stranách do měkka. Měkké maso nakrájíme a složíme úhledně na mísu. Šťávu dáme na plotnu vysmahnouti, zaprášíme ji moukou, podusíme, zředíme polévkou z kostí, dobře povaříme a pak prolisujeme. Část jí nalijeme na maso, ostatní podáváme v omáčníku. K masu podáváme bramborový salát.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* hovězího masa z kýty — sůl — 3 krátké uzenky (párky) — 10 *dkg* másla — 10 *dkg* kořenové zeleniny (celer, mrkev, petržel) — 4 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky.

Italská pečeně.

Na másle si usmažíme do světlerůžova na kolečka nakrájenou zeleninu, cibuli, celá zrnka pepře, nové koření, citr. kůru, hřebíček. Pak vložíme zadní hovězí maso protažené slaninou a osolené, zalijeme je polévkou z kostí nebo vařící vodou, přikryjeme a dusíme, až je dostatečně měkké. Potom maso vyndáme, šťávu necháme vysmažiti, zaprášíme ji moukou, podusíme, přidáme rozmačkaná rajské jablíčka nebo zavařeninu z rajských jablíček, zalijeme polévkou z kostí, červeným vínem, citr. šťavou a dobře povaříme. Pak omáčku prolisujeme sítem na nakrájené maso. V omáčce se může též povařiti trochu kys. smetany. Při podávání na stůl ozdobíme pečeni vařenými makarony (viz příkrmy str. 173), které posypeme parmezánským sýrem.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* hov. masa zadního — 8 *dkg* slaniny — sůl — 5 *dkg* másla — zelenina — 4 *dkg* cibule — 1 zrnko nového koření — 3 zrnka pepře — zrnko hřebíčku — asi 1 cm^2 citr. kůry — z ½ citronu šťáva — 20 *dkg* rajských jablek nebo 5 *dkg* zavařeniny — 3 *dkg* mouky — $^1/_{16}$ *l* čeného vína ($^1/_8$ *l* kys. smetany).

Hovězí pečeně na smetaně.

Na rozpáleném másle si usmažíme do růžova na lístky nakrájenou mrkev, celer, petržel, cibuli a koření, vše zalijeme polévkou z kostí, přidáme osolené, slaninou protažené zadní hovězí maso, přikryjeme a udusíme do měkka. Mezi pečením poléváme maso šťavou a je-li třeba, přilijeme horké vody nebo polévky. Z měkkého masa odstraníme poklici a dáme je do trouby zčervenati. Pak maso vyndáme a nakrájíme, šťávu dáme vysmažiti, zasypeme ji moukou a trochu podusíme. Pak ji zalijeme polévkou z kostí, kyselou smetanou, ve které jest umícháno trochu citronové šťávy, bílého vína a šťávu dobře povaříme. Potom omáčku dle chuti osolíme, okyselíme nebo osladíme do žluta upraženým cukrem a procedíme jemným sítem na maso. Jako příkrm podáváme knedlík, noky a pod.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* hov. masa zadního — sůl — 6 *dkg* slaniny — 5 *dkg* másla — zelenina — 5 *dkg* cibule — bobkový list — tymián — 2 zrnka nov. koření — 5 zrnek pepře — 2 *dkg* mouky — ¼ *l* kyselé smetany — z $^1/_2$ citronu šťáva — 2 lžíce bílého vína — ½ *dkg* cukru.

Hovězí pečeně na hříbkách.

Hovězí květové maso lehce opereme, otřeme utěrkou, naklepeme a osolíme. Slaninu nakrájíme na klínky a maso jí prostrkáme. Do pekáče dáme zbytky slaniny na kostečky nakrájené, kousek másla a když slanina zesklovatí, přidáme do ní nakrájenou cibulku a usmažíme ji. Do usmažené vložíme připravené maso, zalijeme je polévkou z kostí neb jen vařící vodou a v troubě maso upečeme po obou stranách do měkka a do červena.

Čerstvé hříbky očistíme a nakrájíme na plátky a opereme. V kastrole rozpálíme kousek másla a kmín; poté přidáme hříbky, které chvíli podusíme.

Upečenou pečeni nakrájíme na plátky. Šťávu, ve které se maso peklo, zaprášíme moukou, podusíme ji, načež ji zalijeme vařící vodou, přikapeme několik kapek Maggiho koření, přidáme

udušené hříbky a znovu ji povaříme. Nakrájené maso upravíme na mísu, polejeme omáčkou a podáváme k němu dušenou rýži nebo ji obložíme některou dušenou zeleninou.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* květového hovězího masa — sůl — 10 *dkg* slaniny — 8 *dkg* másla — 8 *dkg* cibule — 3 *dkg* krupičkové mouky — 4 kapky Maggiho koření. — Na 5 hříbků — sůl — kmín a 2 *dkg* másla na dušení.

Bavorská pečeně.

Hovězí maso, nejlépe květové, lehce opereme, otřeme utěrkou, špičatým nožem uděláme do něho otvory, které zvětšíme obrácenou vařečkou a naplníme připravenou nádivkou, maso povážeme motouzem a osolíme. V pekáči si usmažíme na rozpáleném másle na lístky nakrájený celer s cibulí, celými zrnky pepře, nov. kořením a citr. korou. Do usmaženého vložíme připravené maso nadívanou stranou nahoru, podlijeme je polévkou a dusíme asi $^3/_4$ hodiny. Pak maso obrátíme a udusíme je do měkka. Mezi pečením maso poléváme šťavou. Pak je vyndáme, nakrájíme na plátky, šťávu zaprášíme moukou, podusíme, načež ji zalijeme polévkou z kostí a povaříme. Před podáváním přidáme do omáčky červené víno nebo sherry a dle chuti citronové šťávy.

Nádivka: Na kostečky nakrájenou slaninu dáme rozehřát, pak do ní přidáme ustrouhanou cibuli, na jemné kostečky nakrájené vařené vajíčko, šunku, kys. okurku, sekané kapary, zel. petržel, očištěný hříbek, sardeli, tlučenou papriku a směs dobře umícháme.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* květového masa — sůl — 5 *dkg* slaniny — 6 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — malý kousek celeru — 2 zrnka nov. koření — 5 zrnek pepře — 1 cm^2 citr. kůry — 2 *dkg* mouky — $^1/_{16}$ *l* vína sherry nebo červeného vína — z ½ citronu šťávy.

Rozpočet na nádivku: 3 *dkg* slaniny — 3 *dk* cibulky — 1 vejce — 6 *dkg* šunky — $^1/_2$ kys. oloup. okurky — $^1/_2$ *dkg* kaparů — zel. petržel — hříbek (3 *dkg* velký) — 1 sardelka — na špičku nože papriky.

Slovenská pečeně.

Připravuje se jako hovězí pečeně na smetaně, ale před podáváním přidáme do procezené smetanové omáčky na jemné nudličky nakrájenou, ve slané vodě do měkka uvařenou a na másle usmaženou mrkev, celer a petržel a sekané kapary (½ *dkg* kaparů a 6 *dkg* zeleniny).

Dušený roštěnec.

(Boeuf à la Mode. — Hovězí pečeně po módě.)

Z roštěnce (nízkého boku) vykrájíme kosti, kůže, dáme je do kamenného kastrolu, potřeme jej všude rozpuštěným, vychladlým máslem a uložíme do studena na dva dny. Před úpravou odstraníme z masa máslo, ve kterém bylo maso naloženo, roštěnec osolíme, opaprikujeme, prostrkáme střídavě na klínky nakrájenou slaninou, uzeným jazykem, mrkví a kyselou okurkou a povážeme motouzem. V pekáči si dáme rozpálit kousek čerstvého másla a máslo z naloženého masa, usmažíme v něm na lístky nakrájenou zeleninu (mrkev,

celer, petržel), cibuli, celý pepř, přidáme maso, kousek ve víně namočeného chleba, zalijeme vše polévkou z kostí a asi 2 hod. dusíme do měkka. Mezi dušením maso obrátíme. Měkké maso vyndáme, vydušenou šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zředíme polévkou z kostí, povaříme, procedíme jemným sítem, načež přidáme několik lžic vína a citr. šťávu a ještě 3 minuty povaříme. Maso nakrájíme na tenké plátky, složíme je do omáčky a v ní necháme asi 15 minut uležeti. Pak ozdobíme na míse úhledně urovnaný roštěnec rýží a zeleninou. Roštěnec se může podávati též studený s hořčicovou omáčkou (viz omáčky str. 152).

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* roštěnce (nízký bok) — 8 *dkg* másla na naložení — sůl — paprika — 5 *dkg* slaniny — 6 *dkg* uzeného jazyka nebo uzeného masa — 1 kyselá okurka — 4 *dkg* mrkve — 3 *dkg* másla — zelenina — 4 *dkg* cibule — 4 *dkg* chleba — $^1/_8$ *l* červeného vína — 4 zrnka bílého pepře — 2 lžíce citr. šťávy — 2 *dkg* mouky.

Hovězí maso se studenou pikantní omáčkou.

Uvařené hovězí maso (zbytky) nakrájíme na plátky, polijeme je připravenou omáčkou a dáme do studena do druhého dne uležeti. Na míse ozdobíme maso na tvrdo uvařenými vejci a rosolem.

Omáčka. Syrové žloutky, na tvrdo vařené a prolisované žloutky v míse dobře umícháme se solí, pak přikapáváme bedlivě míchajíce jemný, stolní olivový olej, vinný ocet, načež mícháme tak dlouho, až je omáčka hustá. Poté zamícháme do ní bílý tlučený pepř, na špičku nože tluč. cukru, hořčici, sekanou petrželku a dle chuti citronové šťávy.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vařeného hovězího masa — sůl. — *Omáčka:* 2 syrové žloutky — 2 vařené žloutky — sůl — 2 lžíce oleje — vinný ocet — ½ *dkg* hořčice — 4 zrnka bílého pepře — na špičku nože cukru — zel. petržel — citronová šťáva.

Hovězí pečeně anglická.

(Roastbeef.)

Maso z hovězího roštěnce (hřbetu) prvotřídního kusu, nejlépe volské, dobře odleželé, zbavíme kostí, kůže a tuku, naklepeme je, osolíme a opepříme a opečeme je v rozpáleném loji na pekáči v troubě na každé straně 12 minut a to tak, aby pečeně byla uvnitř krvavá. Pak lůj slijeme, do pekáče nalijeme rozpálené máslo a maso opékáme na každé straně 8 minut, aby se utvořila šťáva. Pak maso tence nakrájíme, polijeme šťávou a pečeni podáváme obloženou různou zeleninou, smaženými brambory se saláty, ale také jen s hořčicí. Chceme-li připraviti více omáčky, musíme šťávu zaprášiti moukou, zalíti polévkou z kostí a povařiti.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* roštěnce (nízký bok) — sůl — pepř — 10 *dkg* loje — 8 *dkg* másla — (2 *dkg* mouky).

Svíčková anglická pečeně.

(Filet de boeuf.)

Odleželou svíčkovou pečeni odblaníme, zbavíme tuku, osolíme, opepříme, protáhneme slaninou a pečeme jako hovězí anglickou pečeni nejdříve na loji, pak na másle a rovněž obloženou podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* masa — sůl — pepř — 5 *dkg* slaniny — 10 *dkg* loje — 8 *dkg* másla — (2 *dkg* mouky).

Přírodní svíčková pečeně.

Odleželou svíčkovou řádně očištěnou ode všech blan a tuku osolíme, opepříme, protáhneme pomocí jehly na nudličky nakrájenou slaninou, načež ji vložíme do pekáče, kde jsme na másle usmažily na lístky nakrájenou cibuli a dáme do trouby $1^1/_4$ hod. péci. Při pečení poléváme maso šťavou a podléváme vodou. Měkkou svíčkovou vyndáme, šťávu, ve které se pekla, dáme na kraji sporáku trochu vypéci, pak ji zasypeme moukou, zalijeme hovězí polévkou nebo polévkou z kostí a dobře povaříme. Pak ji procedíme jemným sítem na svíčkovou, kterou v omáčce ještě několik minut povaříme. Nakrájenou svíčkovou podáváme se zeleninou.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* svíčkové — sůl — pepř — 5 *dkg* slaniny — 8 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky.

Svíčková s madeirským vínem.

Očištěnou, osolenou, opepřenou a vyslaněnou svíčkovou vložíme na zeleninu a cibuli, kterou jsme nakrájely na lístky a usmažily na másle do červena, přidáme koření a citr. kůru, vše zalijeme polévkou z kostí a upečeme jako svíčkovou přírodní. Pak upravíme právě tak omáčku, do procezené však přidáme několik lžic madeirského vína.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* svíčkové — sůl — pepř — 5 *dkg* slaniny — 8 *dkg* másla — 10 *dkg* zeleniny — 2 zrnka nov. koření — 6 zrnek pepře — tymián — bobkový list — 4 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky — citr. kůra — 4 lžíce madeirského vína.

Svíčková na smetaně.

Svíčkovou připravíme a upečeme se zeleninou a kořením jako svíčkovou s madeirským vínem, ovšem bez vína. Upečenou svíčkovou nakrájíme. Šťávu procedíme, načež z procezené zeleniny odstraníme koření a zeleninu prolisujeme nebo umeleme na masovém stroji a vložíme zpět do šťávy. Takto připravenou šťávu se zeleninou nalijeme do kyselé smetany s rozmíchanou moukou a citronovou šťavou a dobře vše povaříme. Nakrájenou svíčkovou urovnáme na mísu, polijeme trochu omáčkou, ostatní podáváme zvlášť v omáčníku. Jako příkrm hodí se obrovský nebo třený knedlík (viz příkrmy str. 169).

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* svíčkové — sůl — 5 *dkg* slaniny — 8 *dkg* másla — 10 *dkg* zeleniny — 5 *dkg* cibule — 5 zrnek pepře — 3 zrnka nov. koření — 1 bobkový malý list — tymián — citr. kůra — ¼ *l* smetany — 4 *dkg* mouky — citronová šťáva.

Svíčková Colbert.

Připravíme si anglickou svíčkovou pečeni a dáme ji vychladnouti. Studenou potřeme připravenou směsí, svíčkovou obalíme tenkými, slaninovými listy, pak ji zabalíme do spařených kapustových listů, povážeme motouzem, aby slanina a kapusta držela, načež upečeme svíčkovou na rozpáleném másle. Svíčkovou podáváme se šťavou, která se utvořila při pečení anglické svíčkové.

Směs na potření. Usekáme jemně oloupanou kys. okurku, očištěný hříbek, strouhanou cibulku, kapary, petrželku a sardeli a vše osmažíme trochu na rozpáleném másle (asi 3 minuty). Vychladlou směsí potřeme svíčkovou.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* svíčkové — sůl — pepř — 4 *dkg* slaniny na vyslanění — 6 *dkg* másla — 15 *dkg* slaniny na obalení masa — 6 listů z velké kapusty. *Směs na potření:* 1 loupaná okurka — 1 hříbek — 2 *dkg* cibulky (šalotky) — ½ *dkg* kaparů — na špičku nože citr. kůry — sekaná petržel — 1 sardelka — 2 *dkg* másla.

Svíčková pečeně v máslovém těstě.

Odleželou, odblaněnou, opepřenou a posolenou svíčkovou upečeme nejdříve na loji, pak na másle jako anglickou svíčkovou a dáme ji vychladnouti. Připravené máslové těsto jako na máslový věnec (viz předkrmy str. 51) vyválíme na stéblo silný obdélník, do něho zabalíme svíčkovou, položíme ji na suchý plech, povrchu potřeme těsto umíchaným vajíčkem, načež pečeme svíčkovou v troubě asi 20 minut. Maso musí býti uvnitř krvavé. Potom je nakrájíme a svíčkovou podáváme obloženou zeleninou.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* svíčkové — sůl — pepř — 5 *dkg* slaniny — 8 *dkg* loje — 8 *dkg* másla. — *Máslové těsto:* 12 *dkg* hladké mouky — 12 *dkg* másla — sůl — 1 lžíce bílého vína nebo citronové šťávy — vlahá voda — 1 žloutek — 5 *dkg* mouky na vál — 1 vejce na potření.

Svíčková nadívaná chlebovou nádivkou.

Očištěnou svíčkovou rozkrojíme po délce, ale nedokrojíme, opatrně naklepeme, osolíme a opepříme. Pak ji potřeme připravenou nádivkou, složíme k sobě, povážeme motouzem, povrchu svíčkovou osolíme a vložíme ji na rozpálené máslo s usmaženou zeleninou, cibulí a pepřem. Vše zalijeme polévkou z kostí nebo vodou a pečeme v troubě tak dlouho, až změkne. Měkkou nakrájíme na plátky, šťávu zaprášíme strouhaným chlebem, přidáme víno, citr. šťávu a dobře povaříme. Pak ji procedíme, trochu omáčky nalijeme na maso, ostatní podáváme v omáčníku.

Nádivka. Kousek syrového uzeného masa, libového vepřového masa a slaninu umeleme dvakráte na masovém strojku, přidáme sůl, pepř, citr. kůru, zel. petržel, vejce a dle potřeby strouhaného dobrého chleba.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* svíčkové — sůl — pepř — 4 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 8 *dkg* zeleniny — 4 zrnka pepře — 3 *dkg* chleba — 2 lžíce červeného vína — 1 lžíce citr. šťávy. — *Nádivka:* 6 *dkg* uzeného masa — 10 *dkg* vepřového masa — 6 *dkg* slaniny — sůl — pepř — citr. kůra — zelená petržel — 1 vejce — 5 *dkg* chleba.

Svíčková plněná vařenými vejci.

Odleželou, loje a blan zbavenou svíčkovou rozřízneme, ale nedořízneme, opatrně naklepeme, osolíme, opepříme, poklademe tenkými plátky slaniny a na tvrdo uvařenými vejci, jimž uřízneme špičky. Pak svíčkovou sbalíme, povážeme motouzem neb sešijeme

a povrchu osolíme a opepříme. V pekáči na rozpáleném másle si usmažíme na plátky nakrájenou cibuli, maso do něho vložíme a pečeme v troubě nejdříve na jedné straně asi ½ hod., načež maso obrátíme a pečeme je ještě ½ hod. na druhé straně. Upečené nakrájíme na silnější plátky, vydušenou šťávu zaprášíme moukou, zalijeme polévkou z kostí, povaříme a procezenou podáváme zvlášť k masu. Svíčkovou podáváme s paštičkami z máslového těsta naplněnými brusinkami (viz moučníky) nebo studenou s hořčicí.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* svíčkové — sůl — pepř — 10 *dkg* slaniny — 3 vejce — 8 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky.

Sekaná svíčková s vejci.

Sekanou pečeni můžeme upraviti z různých zbytků masa. Čím je maso různější, tím jest pečeně chutnější. Není-li zbytků, udusíme na másle kousek svíčkové, kousek vepřového masa, telecího masa, telecí játra, uvaříme si do měkka telecí jazyk a vše dáme vychladnouti. Studené nakrájíme a umeleme se slaninou dvakrát na masovém stroji. Pak vše utlučeme v hmoždíři, přidáme syrová husí játra nebo kachní, utřená, prolisovaná, v mléce namočenou, prolisovanou housku, syrová vejce, sůl, paštikové koření, bílý tluč. pepř, trochu šťávy, jež vznikla při dušení masa (aby byla hmota dosti vláčná), na nudličky nakrájený lanýž, pečárku neb hříbek, trochu madeirského vína nebo rumu a dle potřeby strouhané housky. Vše dobře promícháme, načež polovinu hmoty vložíme do dlouhé, plechové, slaninovými plásty vyložené chlebíčkové formy a poklademe na tvrdo uvařenými vejci, z nichž špičky se seříznou. Na ně urovnáme druhou polovinu hmoty, povrch poklademe slaninovými plásty a pečeni pečeme v páře v troubě ¾—1 hod. Z upečené pečeně slijeme pak tuk a dáme ji vychladnouti. Studenou nakrájíme a ozdobíme rosolem a ředkvičkou. Svíčkovou můžeme připraviti též bez vajec. Podáváme k ní bramborový neb zeleninový salát.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* svíčkové — 10 *dkg* libového vepřovéhomasa — 10 *dkg* telecího masa — 10 *dkg* telecích jater — 5 *dkg* másla na udušení — sůl — 1 malý telecí jazyk — malá husí nebo kachní játra — 5 *dkg* housky — 10 *dkg* slaniny — 3 vejce dovnitř — 2 lžíce madeirského vína nebo rumu — 1 kousek lanýže nebo 1 pečárka nebo 1 hříbek (asi 5 *dkg* velký) — na špičku nože paštikového koření — 4 zrnka bílého pepře — sůl — 5 *dkg* strouhané housky — 5 vařených vajec.

Nakládání svíčkové.

Očištěnou, utřenou svíčkovou vložíme do kamenné nádoby (kastrolu), načež ji peroutkou potřeme všude rozpuštěným, vychladlým máslem a dáme ji uležeti do studena na 2—3 dny. Máslo po vychladnutí ztuhne a zamezí ve studenu přístup vzduchu a tím rozklad masa. Másla z naložené svíčkové upotřebíme při úpravě masa na smažení zeleniny. Svíčkovou osolíme a protáhneme slaninou až před pečením. Při nakládání svíčkovou nesolíme, protože se tím vyluhuje mnoho výživných látek a maso jest pak nechutné. Také můžeme naložiti svíčkovou do mořidla, ale jen tehdy, je-li ze staršího dobytčete, protože taková svíčková má silnější vlákninu, která netrpí octem.

Mořidlo: Vodou zředěný ocet povaříme asi 25 minut s kořením, málo solí, na lístky nakrájenou kořenovou zeleninou, cibulí a dáme vychladnouti, načež vše nalijeme na očištěnou svíčkovou, kterou zatížíme a dáme uležeti do studena v létě 3 dny a v zimě 5 dnů. Každý den maso obrátíme. Při pečení zaléváme svíčkovou mořidlem.

Na naložení do másla jest třeba: 15 *dkg* másla na 75 *dkg* svíčkové. *Na mořidlo:* $^1/_4$ *l* octa — $^1/_4$ *l* vody — 12 *dkg* zeleniny — 8 *dkg* cibule — sůl — citr. kůra — 5 zrnek pepře — 2 zrnka nov. koření — bobkový list — tymián.

Anglické beefsteaky.

Z dobře odleželé svíčkové nakrájíme si asi na 4 *cm* tlusté řízky, které nožem naklepeme, zakulatíme, dáme do rozpuštěného másla nebo olivového oleje uležeti do studena na 2—3 hodiny. Pak je osolíme, opepříme, vložíme do rozpáleného másla, ve kterém je prudce opečeme na každé straně 4 minuty. Beefsteak urovnáme na mísu, na každý položíme sázené vejce (viz pokrmy z vajec str. 62), podlijeme zbylým máslem a ihned podáváme. Takto upravené beefsteaky pekou se také na rošti. Při pečení potírají se nejdříve čistým lojem a pak rozpuštěným máslem. Na stůl podávají se s hořčicí.

Rozpočet pro 5 osob: 5 beefsteaků (à 20 *dkg* velký) — sůl — pepř — $^3/_{16}$ *l* oleje — nebo 8 *dkg* másla na uležení a 8 *dkg* másla na pečení beefsteaků.

Dušené beefsteaky.

Ze svíčkové si nakrájíme beefsteaky, nožem je naklepeme, pěkně zakulatíme, osolíme, opepříme, obalíme je v mouce a v dobře rozpáleném tuku opečeme na pánvi na každé straně 3 minuty. Opečené beefsteaky klademe do kastrolu na drobně nakrájenou, na másle usmaženou cibulku, zalijeme je polévkou z kostí, přikryjeme poklicí a udusíme je do měkka. Udušené beefsteaky urovnáme na míse, polijeme trochu šťavou, ostatní šťávu podáváme zvlášť v omáčníku.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* svíčkové — sůl — 5 zrnek utluč. pepře — 3 *dkg* mouky — 4 *dkg* loje — 4 *dkg* cibule — 5 *dkg* másla.

Poznámka: Beefsteaky naklepáváme nejlépe plochým sekáčkem neb širokým nožem, který občas namočíme do studené vody, aby se maso nechytalo. Palička maso příliš roztluče, čímž pozbývá mnoho šťávy.

Škrábaný beefsteak.

Hovězí maso z plece uškrábeme nožem tak, aby se odstranily všechny kůže a žilky. Do takto upraveného masa přilijeme trochu studené vody, dobře zamícháme celé vejce, strouhanou cibuli, tlučený pepř a sůl, načež uděláme kulaté beefsteaky, obalíme je moukou a upečeme rychle na čerstvém másle po každé straně 4 minuty. Poté je podlijeme vařící vodou a povaříme. Pak urovnáme beefsteaky na mísu a hned je podáváme ozdobené sázenými vejci, smaženými brambory a hlávkovým nebo okurkovým salátem.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* hovězího masa — 1 menší lžíce vody — 2 vejce — 3 *dkg* cibule strouh. — sůl — 5 zrnek tluč. pepře — 5 *dkg* mouky — 5 *dkg* másla.

Beefsteak à la Tartare. (Syrový beefsteak.)

Čerstvou syrovou svíčkovou uškrábeme nožem tak, aby v ní nebyly žádné kůžičky a žilky. Pak maso sekáme nožem asi ¼—½ hod., aby z toho vznikla jemná masová kaše. Potom ji osolíme, upravíme z ní kulatý beefsteak, položíme jej na talíř, doprostřed uděláme důlek, do kterého nalijeme syrové celé vajíčko nebo jen žloutek. Povrchu vejce osolíme, celý beefsteak opepříme a podáváme s nakrájenou syrovou cibulí.

Rozpočet na 1 beefsteak: 20 *dkg* svíčkové — sůl — 3 zrnka pepře — 1 vejce — 4 *dkg* cibule.

Sekané beefsteaky.

Očištěnou svíčkovou, nebo hovězí křehké maso, telecí maso, slaninu nakrájíme, přidáme k tomu ve vodě namočenou housku a vše umeleme na masovém stroji. Zvlášť si umícháme kousek másla se solí a vejcem, přidáme maso, tlučený pepř a na másle udušené, sekané hříbky, vše dobře umícháme, načež uděláme 5 kulatých beefsteaků, obalíme je moukou a opečeme je po obou stranách na rozpáleném másle. Pak je vložíme na nakrájenou, na másle usmaženou cibulku, zalijeme polévkou z kostí a dusíme je ½ hod. pod poklicí. Urovnáme je na mísu a ozdobíme sázenými vejci. Procezenou omáčku podáváme v omáčníku.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* svíčkové — 25 *dkg* telecího masa z plece — 4 *dkg* slaniny — 4 *dkg* housky — 3 *dkg* másla na umíchání — sůl — 1 vejce — 4 zrnka pepře — 2 malé hříbečky — (1 *dkg* másla) — 4 *dkg* mouky — 5 *dkg* másla na opečení — 5 *dkg* másla na usmažení cibule — 3 *dkg* cibule.

Beefsteaky na víně.

Z dobře odleželé svíčkové pečeně nakrájíme beefsteaky. Pak je rukou naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme moukou a pečeme je na rozpáleném másle na každé straně 4 minuty. Poté je zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme vařící vodou a bílým vínem a v omáčce je malou chvilku povaříme. Horké upravíme na mísu, polijeme je procezenou šťávou, podáváme k nim různě dušenou zeleninu neb se smaženými francouzskými brambory.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* svíčkové pečeně (syrové) — sůl — pepř — 3 *dkg* mouky — 10 *dkg* másla — 3 lžíce bílého vína — ½ *dkg* mouky.

Sekané hovězí řízky.

Maso ze svíčkové zbavíme blan a umeleme je dvakráte na masovém strojku s houskou namočenou ve vodě. Pak do něho zamícháme sekanou slaninu, sardeli, strouhanou citronovou kůru, sůl, tlučený pepř a tolik kyselé smetany, aby se z toho daly dělati 2 *cm* vysoké řízky. Poté je obalíme málo moukou a osmažíme je na sádle 4 minuty. V kastrole si dáme rozpálit máslo, řízky do něho vložíme, zalijeme je smetanou, ve které jsme umíchaly 2 žloutky a mouku a dusíme je asi ¼ hod. Urovnáme je na míse a polijeme omáčkou.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* svíčkové — 5 *dkg* housky — sůl — 6 *dkg* slaniny — 1 sardeli — 1 cm^2 citr. kůry — 4 zrnka tluč. pepře — 5 *dkg* sádla — $^1/_{16}$ *l* smetany do masa — 5 *dkg* másla — $^1/_8$ *l* kyselé smetany — 2 žloutky — 2 *dkg* mouky.

Haše z vařeného hovězího masa.

Vyvařené hovězí maso z polévky umeleme na masovém strojku s nakrájeným, syrovým vepřovým masem a houskou namočenou ve vodě. Do umletého přidáme sůl, na másle usmaženou cibuli, tlučený pepř, citronovou kůru i šťávu, trochu majoránky, na kostečky nakrájenou slaninu a vejce. Podle potřeby haši zředíme polévkou z kostí, přidáme suchou strouhanou housku a dobře ji promícháme. Pekáč vymažeme sádlem, vysypeme strouhanou houskou, hmotu doněho upravíme, povrch pokapeme rozpáleným sádlem neb rozpuštěnou, nakrájenou slaninou a haši pečeme asi 1 hodinu. Pečenou upravíme na mísu a podáváme k ní opečené brambory a zelí neb bramborový salát.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vařeného hovězího masa — 25 *dkg* syrového vepřového tučného masa — sůl — 2 *dkg* housky na namočení — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — trochu tluč. pepře — z půl citr. kůra i šťáva — — špetka majoránky — 4 *dkg* slaniny dovnitř — 1 vejce — 4—6 lžic polévky — 5 *dkg* strouh. housky — 2 *dkg* slaniny neb sádla — 3 *dkg* sádla do pekáče a 3 *dkg* strouhané housky.

Myslivecké řízky.

Z hovězí plece nakrájíme si řízky, připravíme a udusíme je se zeleninou do měkka jako řízky námořnické (viz str. 68.). Když jsou měkké, vyndáme je, šťávu dáme vydusiti, pak ji zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme polévkou povaříme a procedíme. Před podáváním přidáme do omáčky sekané kapary, citronovou šťávu, podle chut červeného vína a upražený cukr.

Rozpočet pro 5 osob: 5 řízků po 12 *dkg* — sůl — 5 *dkg* slaniny — 3 *dkg* mouky — 3 *dkg* loje nebo sádla — 4 *dkg* másla — 8 *dkg* zeleniny — 4 *dk* cibule — 1 jalovec — 2 zrnka nov. koření — 5 zrnek pepře — tymián a bob. list — 2 *dkg* mouky na zaprášení — 1 *dkg* kaparů — $^1/_{16}$ *l* vína — 1 *dkg* cukru — z ½ citronu šťáva.

Hovězí řízky.

Z květového masa si nakrajíme řízky. Pak je naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme v mouce a zprudka je na sádle opečeme po obou stranách asi celkem 5 minut. V kastrole si usmažíme na másle drobně nakrájenou cibulku, do ní vložíme opečené řízky, zalijeme je vařící vodou nebo polévkou z kostí, dobře pokryjeme poklicí a udusíme do měkka. Pak urovnáme řízky na mísu a polijeme je procezenou šťavou.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* masa — sůl — 4 zrnka pepře — 5 *dkg* mouky — 4 *dkg* sádla — 6 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule.

Řízky po námořnicku.

Z hovězího masa, nejlépe z kýty si nakrájíme řízky, naklepeme je, protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou, osolíme, obalíme lehce v mouce a zprudka opečeme na sádle nebo loji. Pak je vložíme do kastrolu, kde jsme na másle usmažily na lístky nakrájenou zeleninu, cibuli, několik celých pepřů, nové koření, tymián, jalovec a bobkový list. Pak je zalijeme polévkou z kostí a udusíme je do měkka.

Poté urovnáme řízky na mísu, šťávu nalijeme do kyselé smetany s rozmíchanou moukou a povaříme ji dobře stále míchajíce. Část povařené, procezené omáčky nalijeme na řízky, ostatní podáváme v omáčníku. Také můžeme připraviti omáčku bez smetany. Pouze ji zaprášíme moukou, podusíme, zředíme vodou, povaříme a procedíme.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* masa — sůl — 5 *dkg* slaniny — 3 *dkg* mouky — 4 *dkg* sádla nebo loje — 4 *dkg* másla — 8 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* cibule — 4 zrnka pepře — 2 zrnka nov. koření — 1 bobule jalovce — bobkový list — tymián — $^1/_8$ *l* kys. smetany — 2 *dkg* mouky.

Hovězí závitky s uzeným masem. I.

Hovězí maso z kýty (květové) nakrájíme na tenké řízky, naklepeme je paličkou, osolíme, opepříme, poklademe tenkými plátky slaniny, načež přidáme sekané, vařené uzené maso, řízky zatočíme, aby dobře držely, spojíme je na nudličky nakrájenou slaninou (jehlou na protahování), lehce je obalíme moukou a opečeme na rozpáleném sádle. V jiném kastrole si usmažíme na másle drobně nakrájenou cibulku, závitky na ni vložíme, zalijeme je vařící vodou a dusíme je dobře přikryté do měkka. Pak je urovnáme na mísu a polijeme procezenou šťavou.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* květového masa — sůl — 4 zrnka pepře — 8 *dkg* slaniny — 4 *dkg* sádla — 10 *dkg* uzeného masa — 3 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule.

Hovězí závitky plněné. II.

Nakrájené hovězí řízky naklepeme, osolíme, potřeme nádivkou, zatočíme na závitky, které spojíme na nudličky nakrájenou slaninou. Poté je osolíme, obalíme v mouce a opečeme na sádle. Pak si usmažíme na sádle, které zbylo z opečených řízků, drobně nakrájenou cibulku, zalijeme ji vařící vodou nebo polévkou, závitky do ní vložíme a udusíme do měkka. Pak šťávu málo zaprášíme moukou, zředíme, povaříme a procedíme na závitky. Omáčku můžeme připraviti též s kyselou smetanou.

Nádivka: Do umíchaného sádla se solí a pepřem zamícháme na masovém stroji umleté, syrové vepřové a uzené maso, přidáme vejce, 2 lžičky kyselé smetany, strouhanou cibuli a strouhanou housku. Dobře umíchanou nádivkou potíráme řízky. Do této nádivky můžeme přidati též utřenou sardeli, zel. petržel a citron. kůru.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* masa — sůl — 5 *dkg* slaniny — 2 *dkg* mouky — 4 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky. — *Nádivka*: 5 *dkg* sádla — sůl — 3 zrnka pepře — 12 *dkg* vepřového masa — 5 *dkg* uzeného masa — 1 vejce — 2 lžičky kyselé smetany — 2 *dkg* cibule — 3 *dkg* strouhané housky.

Hovězí závitky s uzenkou.

Hovězí řízky otřeme utěrkou, naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme je cibulkou drobně nakrájenou a na másle usmaženou do bledě růžova, na ni položíme půlky uzenky neb ¼ uzené moravské klobásy. Řízky zatočíme, povážeme motouzem neb spojíme nakrá-

jenou slaninou, obalíme je moukou a opečeme zprudka na čistém, rozpáleném loji na každé straně 2 minuty. Potom je urovnáme do jiného kastrolu na cibulku drobně nakrájenou a usmaženou na másle, zalijeme je vařící vodou, přikryjeme poklicí a udusíme do měkka na mírném ohni. Měkké závitky zbavíme motouzu a složíme je na mísu. Do šťávy přidáme hořčici a červené víno a malou chvíli ji povaříme. Pak ji procedíme, část nalijeme na maso, ostatní podáváme zvlášť. K masu podáváme vařené spagetti neb udušenou skelnou rýži.

Rozpočet pro 5 osob: 5 hovězích řízků à 12 *dkg* — sůl — 5 zrnek tluč. pepře — 1 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 5 půlek párku (uzenek) — neb 12 *dkg* moravské uzené klobásy — 4 *dkg* slaniny — 4 *dkg* mouky — 3 *dkg* loje na opečení — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 3 lžíce hořčice — 3 lžíce červeného vína.

Dušené roštěnky.

Z nízkého boku si nakrájíme roštěnky, kůžičku po straně dvakráte nařízneme, otřeme je utěrkou, osolíme, opepříme, obalíme v mouce a v čistém loji opečeme na pánvi po obou stranách. Ve větším kastrole na másle si usmažíme drobně nakrájenou cibulku, zalijeme ji vařící vodou nebo polévkou z kostí, přidáme opečené roštěnky, přikryjeme je pokličkou a udusíme do měkka. Pak urovnáme roštěnky na mísu a polijeme je procezenou šťavou. Také můžeme připraviti šťávu s kyselou smetanou a s udušenými houbami.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* nízkého boku roštěnce — sůl — 5 zrnek pepře — 4 *dkg* mouky — 4 *dkg* loje — 3 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule — ($^1/_8$ *l* kyselé smetany — 5 *dkg* čerstvých hříbků — 2 *dkg* másla na dušení).

Rychlé roštěnky (vídeňské).

Z dobře odleželého roštěnce (nízkého boku) si nakrájíme 1 *cm* silné roštěnky, zlehka je paličkou naklepeme, osolíme, opepříme a rychle opečeme na pánvi na rozpáleném másle po obou stranách (celkem 10 minut). Pak je urovnáme na mísu. Máslo, ve kterém se opékaly, málo zaprášíme moukou, podusíme, zředíme polévkou, povaříme a nalijeme na roštěnky, které posypeme povrchu na proužky nakrájenou a na másle usmaženou cibulí a ihned podáváme na stůl. (Jen z dobře odleželého roštěnce jsou měkké.)

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* roštěnce — sůl — 5 zrnek pepře — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 4 *dkg* cibule — 2 *dkg* másla.

Pikantní roštěnky.

Připravíme si roštěnky podle předpisu na roštěnky dušené, avšak místo pepře dáme papriku. Udušené vyndáme na mísu, procezenou šťávu nalijeme do kyselé smetany, ve které jsme umíchaly mouku, papriku a citronovou šťávu a omáčku dobře povaříme. Před podáváním vložíme do omáčky na másle usmaženou, na jemné nudličky nakrájenou mrkev, celer, petržel.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* roštěnek — sůl — paprika — 3 *dkg* mouky — 8 *dkg* loje nebo sádla — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky — $^1/_4$ *l* kyselé smetany — 6 *dkg* zeleniny — 2 *dkg* másla — na špičku nože papriky — citronová šťáva z půl citronu.

Roštěnky Esterházyovy.

Nakrájené roštěnky naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme moukou a opečeme na čistém tuku po obou stranách. V kastrole si usmažíme na másle do růžova na lístky nakrájený celer, petržel, mrkev, cibuli, několik zrnek pepře, nov. koř., bobkový list a citronovou kůru. Pak zalijeme vše trochu octem a polévkou, vložíme do toho opečené roštěnky, přikryjeme je pokličkou a udusíme do měkka. Potom opět přendáme roštěnky do jiné nádoby, zbylou šťávu nalijeme do kyselé smetany, ve které jsme umíchaly mouku, citronovou šťávu, bílé víno a omáčku povaříme. Pak ji procedíme, nalijeme na roštěnky, přidáme k nim na másle usmaženou, na nudličky nakrájenou zeleninu a sekané kapary a roštěnky povaříme ještě malou chvíli v omáčce. Pak je podáváme polité omáčkou.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* roštěnce — sůl — pepř — 3 *dkg* mouky — 3 *dkg* loje nebo sádla — 5 *dkg* másla — zelenina — 5 *dkg* cibule — 4 zrnka pepře — 2 zrnka nov. koření — bobkový list — citronová kůra — 2 lžíce octa — $^1/_8$ *l* kyselé smetany — 2 *dkg* mouky — z $^1/_2$ citronu šťáva — $^1/_{16}$ *l* bílého vína — 4 *dkg* zeleniny (celer, petržel, mrkev) — ½ *dkg* kaparů — 2 *dkg* másla na usmaž. zeleniny.

Uherské roštěnky.

Opečené roštěnky (jako při dušených roštěnkách) vložíme do kastrolu, ve kterém jsme usmažily do růžova na rozkrájené a rozpuštěné slanině drobně nakrájenou cibulku a papriku, zalijeme je polévkou z kostí a pod poklicí dusíme půl hodiny. Poté vložíme roštěnky do jiné nádoby, zbylou šťávu zahustíme řídkou, světležlutou jíškou, načež ji zředíme přiměřeně polévkou, povaříme a nalijeme na roštěnky. Pak přidáme k masu malé syrové brambory (jsou-li větší, nakrájíme je na kostečky) a vše v omáčce udusíme do měkka. Při dušení roštěnek můžeme přidati rajské jablíčko, čímž zlepšíme omáčku.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* roštěnce — sůl — pepř — 3 *dkg* mouky — 3 *dkg* čistého hovězího loje — 5 *dkg* slaniny — 4 *dkg* cibule — na špičku nože papriky — 1 rajské jablíčko — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 40 *dkg* bramborů nebo 10 kusů maličkých brambůrků.

Roštěnky na slanině.

Utěrkou utřené roštěnky zbavíme kostí (upotřebíme jich na zalití roštěnek), naklepeme je, osolíme, posypeme paprikou, na každou položíme na nudličky nakrájenou slaninu a cibuli. Pak roštěnky zatočíme, povážeme tenkým motouzem, nebo je spojíme na nudličky nakrájenou slaninou, obalíme je moukou a opečeme na sádle. V kastrole na nakrájené slanině si usmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme opečené závitky, zalijeme je polévkou z kostí a pod poklicí je udusíme do měkka. Pak je zbavíme motouzku, urovnáme na mísu a polijeme procezenou šťavou.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* roštěnce — sůl — paprika — 8 *dkg* slaniny — 6 *dkg* cibule — 5 *dkg* mouky — 4 *dkg* sádla — 2 *dkg* slaniny — 4 *dkg* cibule.

Bavorské roštěnky.

Kostí zbavené, tence naklepané roštěnky osolíme, opepříme, potřeme připravenou nádivkou, zabalíme je a povážeme motouzkem. Zabalené roštěnky dáváme jednu vedle druhé do pekáče na rozpálené máslo s usmaženou cibulkou, zalijeme je polévkou z kostí a udusíme do měkka. Poté roštěnky vyndáme, šťávu na okraji plotny vydusíme, načež ji zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme zeleninovou polévkou a dobře ji povaříme. Pak nalijeme omáčku na roštěnky, které jsme zbavily motouzu. Také můžeme před vydušením nalíti šťávu do kyselé smetany s umíchanou moukou a dobře povařenou nalíti na roštěnky.

Nádivka: Do umíchaného másla se solí a tlučeným pepřem přidáme vejce, drobně nakrájenou šunku, na tenké plátky nebo na kostečky nakrájené, vařené brambory a kyselou smetanu.

Rozpočet pro 5 osob: 5 roštěnek — sůl — pepř — 6 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — 4 *dkg* mouky — $^1/_8$ *l* kyselé smetany. — *Nádivka*: 3 *dkg* másla — sůl — pepř — 15 *dkg* šunky — 1 vejce — 30 *dkg* brambor syrových (pak uvařených) — 2 lžíce kyselé smetany.

Obyčejný guláš.

Hovězí maso přední (od péra) a vepřové raménko lehce opereme, zbavíme kostí, nakrájíme na kostky, osolíme a posypeme paprikou. V kastrole na nakrájené slanině a rozpáleném másle nebo sádle si usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, načež do ní vložíme připravené hovězí maso, které dusíme 20 minut, pak přidáme maso vepřové a vše dusíme opět 20 minut. Potom zaprášíme šťávu moukou, kterou podusíme tak, aby ztratila syrovou chuť, přidáme podle potřeby horké polévky nebo vody a guláš udusíme do měkka. Pak jej urovnáme na mísu a polijeme procezenou šťavou.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* hovězího masa — 25 *dkg* vepřového masa — sůl — paprika — 6 *dkg* slaniny — 3 *dkg* másla nebo sádla — 6 *dkg* cibule — 3 *dkg* mouky.

Hovězí guláš s bramborovými nočky.

Očištěné hovězí maso (květový šál) nakrájíme na gulášové kousky. Na sádle neb másle usmažíme si drobně nakrájenou cibulku do růžova, přidáme k nim papriku, kmín, nakrájená rajská jablíčka neb pastu z rajských jablíček a podusíme. Pak přidáme maso, osolíme je a chvíli dusíme. Po chvíli maso zalijeme vařící vodou a dusíme až skoro změkne. Zvlášť si připravíme řídkou máslovou jíšku, zavaříme ji do guláše, současně s bramborovými nočky a vše dobře povaříme. Měkké maso i s nočky vyndáme drátěnou naběračkou na mísu a procezenou šťavou polijeme. K této úpravě guláše můžeme přidati též kousek vepřového masa. — Guláš podáváme samostatně (bez příkrmu).

Bramborové nočky do guláše. Uvařené horké brambory oloupáme, roztrouháme, osolíme a posypeme krupičkovou moukou. Pak je spojíme celým vajíčkem v těsto a lehce propracujeme. Z těsta upravíme tenké kulaté válečky, nakrájíme je na hodně malé nočky (kousky) a zavaříme do guláše.

Rozpočet pro 5 osob: 70 *dkg* hovězího květového masa neb 50 *dkg* hovězího a 20 *dkg* vepřového ramínka — 6 *dkg* cibule — 8 *dkg* sádla neb másla — paprika — kmín — 3 rajská jablíčka neb 4 *dkg* pasty z rajských jablíček — sůl — 2 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky. — *Nočky:* 20 *dkg* brambor — sůl — 10 *dkg* krupič. mouky — 1 vejce.

Hovězí guláš. I.

Hovězí maso nakrájíme na stejné kousky. Na čistém hovězím tuku nebo na vepřovém sádle usmažíme nakrájenou cibulku hodně do červena, načež přidáme papriku a hned zalijeme polévkou nebo vařící vodou, aby se cibulka nespálila. Potom vložíme do kastrolu nakrájené maso, přiměřeně je osolíme, opepříme, přidáme stroužek utřeného česneku (který můžeme vynechati), trochu kmínu a majoránky a vše dusíme pod pokličkou asi 1½ hodiny. Mezi dušením přilévame polévku, aby se maso nepřipálilo. Když se dusí maso asi 1½ hod., nepřilévame již polévky, ale dusíme maso na omastku, načež je zaprášíme moukou, kterou pražíme 2 minuty, pak zalijeme polévkou, a to tak, aby omáčka byla přiměřeně hustá a vše povaříme ještě asi ½ hodiny. Měkké maso vybereme drátěnou naběračkou na mísu a polijeme procezenou omáčkou.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* masa hovězího z noh nebo přední maso — 5 *dkg* loje nebo sádla — 8 *dkg* cibule — na špičku kulatého nože papriky — 4 zrnka pepře — sůl — 1 malý stroužek česneku — trochu majoránky a kmínu — 3 *dkg* mouky.

Hovězí guláš. II.

Na kostečky nakrájenou slaninu dáme rozehřáti do kastrolu. Poté v ní usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, přidáme cukr, strouhanou housku, sůl, 2 lžíce octa, zalijeme vodou nebo polévkou a povaříme 5 minut. Pak přidáme na kostečky nakrájené maso, kastrol přiklopíme a maso udusíme do měkka. Pak je urovnáme na mísu a polijeme omáčkou.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* slaniny — 5 *dkg* cibule — 4 *dkg* cukru (t. j. 2 lžíce) — 6 *dkg* strouhané housky (3 lžíce) — 6 lžíc octa — 75 *dkg* masa — sůl.

Hamburský guláš.

Lehce oprané hovězí maso nakrájíme na malé kostky. Právě tak si připravíme vepřové maso. V kastrole na másle a nakrájené slanině usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, tluč. palčivou a sladkou papriku. Poté přidáme hovězí maso, osolíme je, dusíme, až poněkud změkne. Potom přidáme osolené vepřové maso, trochu kmínu, majoránky a na čtvrtky nakrájená opraná rajská jablíčka a maso dusíme tak dlouho, až vysmahne a šťáva zčervená Všechno dobře zamícháme, zaprášíme moukou a podusíme. Načež zalijeme guláš polévkou z kostí, neb jen vařící vodou a dusíme tak dlouho, až maso změkne. Poté maso vybereme drátěnou naběračkou na mísu, polejeme je procezenou omáčkou. Ke guláš podáváme dušenou rýži nebo opečené brambory.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* hovězího — 30 *dkg* vepřového masa — 4 *dkg* másla nebo hovězího tuku — 4 *dkg* slaniny — 6 *dkg* cibule — na špičku

nože pálivé papriky — ½ kávové lžičky sladké papriky — kmín — špetku majoránky — 4 prostředně velká rajská jablíčka — 3 *dkg* mouky.

Italský guláš.

V kastrole si usmažíme na rozpáleném másle drobně nakrájenou cibulku do červena, pak přidáme papriku a na drobné kostečky nakrájené, lehce oprané hovězí maso, sůl a dusíme asi 1 hodinu. Mezitím si připravíme světležlutou, řídkou jíšku, zředíme ji polévkou nebo vařící vodou, přimísíme do ní kaši z prolisovaných rajských jablíček, na krátké kousky nakrájené makarony (dříve povařené v osolené vodě asi 15 minut) a vše nalijeme na maso, které povaříme v omáčce. Pak je i s omáčkou na míse posypeme strouhaným parmezánským sýrem.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* masa — sůl — paprika — 6 *dkg* másla neb 5 *dkg* sádla — 8 *dkg* cibule. — Jíška ze 3 *dkg* másla a 3 *dkg* mouky — lžíce kaše z rajských jablíček (nebo zavařeniny z rajských jablíček) — 10 *dkg* makaronů — 2 *dkg* parmezánského sýra.

Znojemský guláš.

Přední hovězí maso nebo svíčkovou nakrájíme na stejné kousky. V kastrole si rozpustíme na kostečky nakrájenou slaninu a máslo, načež přidáme drobně nakrájenou cibulku a usmažíme ji do růžova. Pak přidáme trochu papriky, zalijeme málo vařící vodou nebo polévkou, nato vložíme maso, osolíme je a dusíme do červena. Pak nasypeme na maso strouhaný chléb, podusíme jej, zalijeme, přidáme na kolečka nakrájenou okurku a vše dusíme do měkka. Před podáváním přidáme do omáčky červené víno, které povaříme 2 min. Měkké maso urovnáme na mísu, polijeme šťavou a kolem ozdobíme na kolečka nakrájenou kyselou okurkou.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* hovězího masa nebo svíčkové ze širší strany — 4 *dkg* slaniny — 3 *dkg* másla — 8 *dkg* cibule — na špičku nože papriky — sůl — 1 kyselou okurku — 3 *dkg* chleba — ⅛ *l* červeného vína — 2 okurky na ozdobu.

Uherský guláš.

Tento guláš připravujeme ze tří druhů masa, ze skopového, hovězího a vepřového. Jelikož však každý druh masa při dušení vyžaduje různé doby, musíme je připraviti takto: Skopové maso nakrájíme na kostky, osolíme je a vložíme do kastrolu na drobně nakrájenou, na másle do růžova usmaženou cibulku a papriku, málo zalijeme vařící vodou nebo polévkou a dusíme 20 minut. Pak k němu přidáme na kostky nakrájené, osolené, opepřené hovězí maso, trochu kmínu, majoránky a společně dusíme asi tři čtvrti hodiny. Po této době přidáme na kostečky nakrájené vepřové maso, syrové, oloupané brambory a vše dusíme ještě půl hodiny. Při dušení podlijeme maso vodou, aby se nepřipálilo. Když je vše měkké, šťávu vydusíme, načež zaprášíme guláš moukou, podusíme, zředíme polévkou, povaříme a pak i s omáčkou urovnáme na mísu. Je-li maso skopové z mladého dobytčete nebo dosti odležené, můžeme je dusiti současně s hovězím masem.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* skopového, 25 *dkg* hovězího a 25 *dkg* vepřového masa — 8 *dkg* másla nebo sádla — 8 *dkg* cibule — na špičku nože papriky — sůl — kmín — trochu majoránky — 15 *dkg* brambor — 2 *dkg* mouky.

Hovězí jazyk naložený.

Hovězí jazyk očistíme, vypereme ve studené vodě a otřeme utěrkou, načež jej potřeme utlučeným kořením, solí a ledkem. Vložíme jej do kamenného hrnce, položíme na něj čistou dřevěnou deštičku a vše zatížíme kamenem nebo závažím a dáme do studena uležeti (v létě 8 dní a v zimě 14 dní). Každý den jazyk obracíme, aby se všude dobře proležel. Uležený jazyk lehce opereme a vaříme ve vodě 3 hodiny, až změkne. Potom ho vložíme do studené vody, oloupáme, nakrájíme jej na tenké lístky a podáváme k němu hrachovou kaši, nebo dušený špenát.

Rozpočet na 1 menší hovězí jazyk: 18 zrnek utlučeného pepře — 8 zrnek nov. koření — 3 zrnka hřebíčku — 12 zrnek koriandru — 1 bobkový list — 1 proutek tymiánu — 5 *dkg* soli — 3 *g* ledku (salnytru).

Hovězí jazyk se sardelovým máslem.

Opraný hovězí jazyk naklepáme a uvaříme do měkka ve slané vodě se zeleninou. Pak ho vložíme do studené vody, oloupáme, protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou a potřeme utřeným sardelovým máslem. V pekáči na dobře rozpáleném másle si usmažíme do růžova na plátky nakrájenou cibuli, přidáme připravený jazyk, zalijeme jej polévkou z jazyka a upečeme po obou stranách do červena. Pak jazyk vyndáme, nakrájíme na plátky, šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zředíme dle potřeby polévkou z jazyka, okyselíme citronovou šťavou, načež omáčku dobře povaříme. Potom ji procedíme na nakrájený jazyk. Také můžeme, dříve než zaprášíme omáčku moukou, přidati kyselou smetanu s umíchanou moukou, citronovou šťavou a páleným cukrem a dobře povařenou omáčku proceditи na jazyk, který v omáčce povaříme asi 3 minuty. Také můžeme upraviti jazyk bez sardelového másla, jen zahuštěný kyselou smetanou s moukou a citronovou šťavou a máme jazyk na smetaně, k němuž podáváme obrovský knedlík (viz příkrmy str. 169).

Rozpočet na 1 jazyk hovězí: sůl — 10 *dkg* zeleniny — 6 *dkg* cibule — 6 *dkg* slaniny — 12 *dkg* másla — 8 *dkg* sardelí — 3 *dkg* másla — z ½ citronu šťáva — 3 *dkg* mouky. — Nebo se smetanou: ¼ *l* smetany — 4 *dkg* mouky — 1 *dkg* páleného cukru — z ½ citronu šťáva.

Jazyk s polskou omáčkou.

Jazyk opereme, naklepeme a uvaříme do měkka ve slané vodě, do které přidáme na lístky nakrájenou zeleninu, cibuli, citronovou kůru a koření. Uvařený jazyk vložíme do studené vody, načež jej oloupáme a nakrájíme na lístky. Zvlášť si připravíme z másla a mouky světle žlutou jíšku, přidáme do ní jemně usekanou cibulku a jíšku upražíme do červena. Pak ji zředíme polévkou z jazyka, aby vznikla zahoustlá omáčka, přidáme do ní citronovou šťávu, do žluta upražený cukr, rybízovou zavařeninu a omáčku dobře povaříme. Procedíme ji na nakrájený jazyk, přimícháme červené víno, loupané,

na nudličky nakrájené mandle, očištěné hrozinky a vše povaříme asi 10 minut. Jazyk podáváme na míse politý omáčkou. Hodí se k němu třený knedlík nebo i obyčejně knedlíky.

Rozpočet na 1 jazyk hovězí: 10 *dkg* zeleniny — 6 *dkg* cibule — sůl — bobkový list — tymián — citr. kůra — 5 zrnek pepře — 2 zrnka nov. koření — 6 *dkg* másla — 6 *dkg* mouky — 2 *dkg* cibule — 2 *dkg* upraženého cukru — 12 *dkg* rybízové zavařeniny — 5 *dkg* hrozinek — 2 *dkg* mandlí — 6 lžic červeného vína — z ½ citronu šťáva.

Dršťky s uzeným masem.

Připravíme si dršťky podobně jako na polévku a uvaříme je do měkka. Z másla a mouky si uděláme žlutou jíšku, zředíme ji polévkou z dršťek na zahoustlou omáčku, přidáme strouhaný zázvor, utřený česnek se solí, sekanou zel. petržel, majoránku, tlučený pepř a nakrájené dršťky a vše dobře povaříme. Potom urovnáme dršťky na mísu, posypeme je usekaným uzeným masem neb šunkou a ozdobíme zelenou petrželí.

Rozpočet pro 5 osob: 1·75 *kg* dršťek — sůl — 12 *dkg* zeleniny — 8 *dkg* másla — 8 *dkg* mouky — 4 zrnka pepře — na špičku kulatého nože strouh. zázvoru — malý stroužek česneku — sůl — petržel — majorán — 10 *dkg* uzeného masa.

Smažené vemínko.

Vemínko dobře opereme a uvaříme ve slané vodě s cibulí a zeleninou do měkka. Studené vemínko nakrájíme na tenké plátky, obalíme je moukou, vajíčkem a ve strouhané žemli, kterou lehce přitlačíme. Nato v pekáči rozpálíme si sádlo a vemínko usmažíme do zlatova. Hotové vemínko upravíme na mísu, ozdobíme je citronem, zelenou petrželkou a podáváme k němu některou dušenou zelenou.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vemínka — sůl — 5 *dkg* cibule — 5 *dkg* kořenové zeleniny — 4 *dkg* mouky — 2 vejce — 12 *dkg* housky — 12 *dkg* sádla — 1 citron — zel. petrželka.

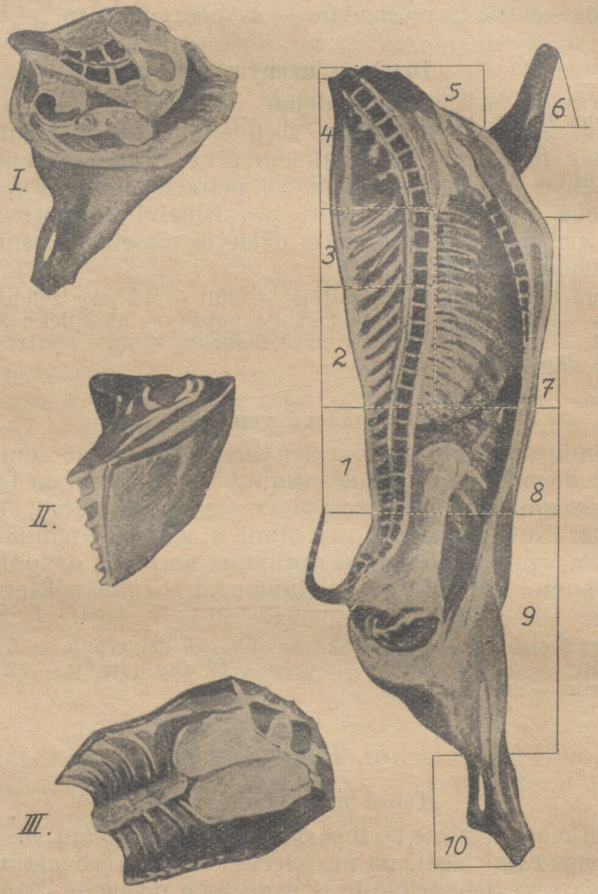
b) Telecí maso.

Telecí maso zadělávané.

Telecí maso z plece hodí se nejlépe k zadělávání, ale může se též použíti masa z jiné části, na př. telecího hrudí, karbanátku nebo masa z kýty. Na rozpáleném másle si usmažíme do bledě růžova na tenké plátky nakrájenou kořenovou zeleninu a kousek (v celku) citr. kůry. Pak zalijeme zeleninu polévkou z kostí nebo horkou vodou a 3 minuty povaříme. Telecí plec nebo hrudí lehce opereme a vložíme na několik minut do horké vody, aby zbělelo. Potom maso nakrájíme na kostky, osolíme, přidáme k zelenině a maso zvolna dusíme. Ve větším kastrole si uděláme z másla a mouky světležlutou jíšku, zředíme ji šťavou z masa, povaříme a procedíme. Do omáčky přidáme zvlášť na másle udušené, na lístky nakrájené hřiby, citronovou šťávu, tlučený květ, zel. sekanou petrželku, maso a vše malou chvíli povaříme. Před podáváním přidáme dříve ve studené omáčce umíchaný žloutek a zvlášť uvařený a na růžičky rozebraný květák. Na

míse zdobíme maso květákem a houskovými knedlíčky. (Viz příkrmy str. 172.)

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* telecího hrudí, plece nebo masa z krku (karbanátek) — 4 *dkg* másla — zelenina — citron — sůl — 5 *dkg* másla a 5 *dkg* mouky na jíšku — 1 *dkg* másla na duš. hřibů — 2 menší hříbky — 1 malý květák — zel. petržel — na špičku nože květu — 1 žloutek.



Telecí maso.

I. kýta
II. hřbet (kotlety)
III. hřbet s ledviny

1 telecí ledvina
2 hřbet (kotlety)
3 přední hřbet s pleckem
4, 5 krk

6 přední kolínko
7 hruď, špička hrudí
8 břicho
9 kýta
10 zadní kolínko

Telecí hrudí s nádivkou.

Z telecího hrudí vytáhneme utěrkou všechny kosti, lehce je opereme, uděláme do něho kapsu, uvnitř i navrch maso osolíme, kapsu naplníme nádivkou, otvor dobře zašpejlíme nebo zašijeme. Do pekáče na rozpálené máslo urovnáme vytažené kosti,

maso na ně nádivkou nahoru položíme, dáme do trouby a pečeme asi 10 minut, aby nádivka vykynula, potom maso obrátíme nádivkou dolů a pečeme na té straně asi 1 hod. Pak maso obrátíme a pečeme je ještě asi ½ hod., aby pěkně zčervenalo. Při pečení se maso podlévá vařící polévkou z kostí nebo vodou. Měkké maso nakrájíme a šťávu zaprášíme trochu moukou, podusíme, zalijeme polévkou, povaříme a podáváme k masu.

Nádivka: Do dobře utřeného másla se solí zamícháme žloutky, smetanou nebo mlékem povlhčené strouhané housky, sekanou zel. petržel, tluč. květ, strouhanou citronovou kůru a naposled přidáme do nádivky zlehka z bílků sníh a suchou strouhanou housku.

Do této nádivky se může přidati jedno na tvrdo uvařené, na kostečky nakrájené vejce a místo strouhané housky navlhčené, na kostečky nakrájené housky.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telec. hrudí — sůl — 6 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky. *Nádivka:* 4 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — 4 lžíce smetany nebo mléka — 8 *kg* strouh. housky — sekaná petržel — na špičku nože tluč. květu — 1 *cm*³ citr. kůry — ze 2 bílků sníh a 8 *dkg* strouh. suché housky.

Telecí hrudí plněné uzeným masem a rýží.

Připravíme si hrudí jako v předešlém předpise. Potom je naplníme nádivkou, zašijeme a pečeme na másle s cibulí tímtéž způsobem jako maso s houskovou nádivkou.

Nádivka: Spařenou rýži vložíme na rozpálené máslo, zalijeme vařící vodou, přikryjeme poklicí a v troubě ji udusíme do měkka. Do udušené, vychladlé rýže zamícháme syrové vejce, vařené sekané uzené maso, míchaná smažená vajíčka, sůl a sekanou zel. petrželku.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telec. hrudí — sůl — 6 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 1 *dkg* mouky. — Nádivka: 10 *dkg* rýže — sůl — 3 *dkg* másla — 10 *dkg* uzeného masa — 1 vejce syrové — 2 vejce smažené — 1 *dkg* másla — zel. petržel.

Telecí hrudí smažené.

Telecí hrudí zbavíme kostí, lehce opereme a v málo osolené vodě povaříme. Potom maso otřeme utěrkou, trochu osolíme, obalíme moukou, namočíme do umíchaných vajec neb bílků a obalíme strouhanou houskou, kterou dobře přitlačíme. V pekáči si rozpálíme sádlo, maso do něho vložíme a po obou stranách prudčeji usmažíme do červena, pak pekáč dáme na mírnější oheň a maso zvolna dosmažíme. Usmažené hrudí nakrájíme ostrým nožem na porce a podáváme k němu dušenou zeleninu, nebo bramb. kaši. Též můžeme uvařené maso nakrájeti a pak obalené usmažiti.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telec. hrudí — sůl — 3 vejce — 10 *dkg* mouky — 20 *dkg* housky — 25 *dkg* sádla.

Nadívané telecí hrudí po vlašsku.

Hrudí zbavíme kostí, opereme a upravíme tak, jak jest udáno v I. předpise a naplníme nádivkou. Do utřeného másla se solí a žloutky zamícháme sekané, syrové telecí maso, vařenou šunku, boloňskou mortadelu, na drobné kousky rozlámané, dříve ve slané

vodě 10 minut povařené makarony, strouhaný parmezán, několik lístků sekané zel. petrželky a tlučený pepř. Naposled přidáme zlehka z bílků sníh. Nadité hrudí zašijeme a na másle s cibulkou, nakrájenou na plátky, pečeme jako plněné hrudí.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* telec. hrudí — sůl — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 1 *dkg* mouky. — *Nádivka*: 3 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — 10 *dkg* syr. telecího masa — 5 *dkg* šunky — 5 *dkg* mortadely — 5 *dkg* makaronů — 1 *dkg* parmezánu — 4 zrnka pepře — ze 2 bílků sníh — zel. petržel.

Telecí pečeně s moravskými klobásy.

Telecí maso z hrudí, z plece nebo kýty odblaníme, otřeme utěrkou, rozřízneme na velký plást, který paličkou dobře naklepeme. Maso osolíme, potřeme paprikou a očištěnou, utřenou sardelí, poklademe po délce oloupanými uzenými klobásy, sbalíme a povážeme motouzem. Na pekáči rozpálíme máslo, připravené maso do něho vložíme a upečeme je na všech stranách do červena. Při pečení poléváme maso šťavou a podléváme polévkou nebo vařící vodou. Měkké maso šikmo nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zředíme polévkou nebo vodou a povařenou procedíme. Část omáčky nalijeme na maso, ostatní podáváme v omáčníku. Jako příkrm hodí se omeletové nudle (viz příkrmy str. 175.). Místo moravských uzených klobásů mohou se dáti frankfurtské nebo debrecínské uzenky, ale také i naše uzenky.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* telec. masa z kýty, hrudí nebo plece — sůl — na špičku nože papriky — 1 sardele a 1 *dkg* másla na utření — 2 klobásy nebo 4 malé uzenky — motouz — 6 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky.

Karlovarský kotouč.

Maso z plece, kýty nebo hrudí zbavíme kostí, otřeme utěrkou a připravíme jako předešlé. Naklepáme, osolíme, maso poklademe velkými tenkými listy slaniny, na ni položíme plátky šunky, na to rozetřeme michaná (smažená) vychladlá vajíčka, načež povrch posypeme na nudličky nakrájenou kyselou okurkou. Maso zatočíme, povážeme motouzem, povrchu osolíme a dáme do pekáče na rozpálené máslo péci. Mezi pečením se maso otáčí, aby bylo všude červené, a polévá šťavou a podlévá vodou. Peče se 1—1¼ hodiny. Omáčku připravíme jako předešlou. Naklepané maso můžeme též potříti sardelovým máslem a místo okurky usekati ½ *dkg* kaparů.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* masa z kýty — plece nebo hrudí — sůl — 10 *dkg* slaniny — 10 *dkg* šunky — 2 vejce — 1 *dkg* másla — 1 malička kyselá okurka — motouz — 8 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky — 1 sardele — 1 *dkg* másla.

Karlovarský kotouč můžeme předkládati také studený s hořčicí.

Hamburská pečeně.

Telecí maso z kýty odblaníme, osolíme a prostrkáme (pomocí ostrého špičatého nože) vždy řadu na klínky nakrájenou slaninou a pak uzeným masem neb uzeným jazykem, což se opakuje, až je maso celé prostrkané. Takto připravené maso dáme do kamenného hrnce, zalijeme vychladlým mořidlem, zatížíme, dáme do studena na 4—5 dní uležeti, každý den maso obrátíme. Při úpravě v pekáči

rozpálíme kousek másla, do něho vložíme naložené maso a dáme péci. Mezi pečením poléváme maso mořidlem, ve kterém bylo naloženo. Upečené maso nakrájíme, šťávu zalijeme sladkou smetanou, ve které jsme rozmíchaly trochu mouky, a povaříme. Pak omáčku procedíme na maso a podáváme k němu noky neb makarony.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* telecí kýty — sůl — 6 *dkg* slaniny — 6 *dkg* uz. masa neb uzený jazyk. — *Mořidlo:* ½ *l* vody — ⅛ *l* vinného octa — 1 cibule na koláčky nakrájená — 2 zrnka nov. koření — 5 zrnek pepře — 1 bob. list — 1 hřebíček povaříme a vychladlé nalijeme na maso. — 6 *dkg* másla — ¼ *l* sladké smetany — 1 *dkg* mouky.

Telecí pečeně na francouzský způsob.

Telecí maso z kýty odblaníme a osolíme. Na pekáč dáme na kostečky nakrájenou slaninu, kousek másla, lžičku kaparů, na plátky nakrájený celer, cibuli a hřebíček a vše 3 minuty smažíme, pak tam přidáme maso, podlijeme vodou a pečeme ¾ hod. Mezi pečením potíráme maso sardelovým máslem. Když je maso skoro již měkké, potřeme je řídkou kašičkou ze sladké smetany a mouky, načež maso chvíli zapečeme. Pak posypeme pečeni povrchu strouhanou houskou a vše dáme zrůžověti. Měkkou pečeni nakrájíme, šťávu zahustíme smetanou, ve které jest umíchaná lžíce mouky, přidáme bílé víno, povaříme, procedíme a nalijeme na pečeni.

Rozpočet pro 5 osob: Na 1 *kg* telec. masa z kýty — 5 *dkg* slaniny — 4 *dkg* másla — ½ *dkg* kaparů — 5 *dkg* celeru — 3 *dkg* cibule — 1 hřebíček — 1 sardele — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* strouh. housky — 2 lžíce smetany — 1 *dkg* mouky — ¼ *l* smetany — 2 *dkg* mouky — ⅛ *l* bílého vína.

Nepravý losos.

Telecí maso z kýty (ořech) zbavíme blan, osolíme a potřeme tlučeným ledkem (salnitrem). Kořenovou, na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli, několik pepřů, nov. koření, bobkový list a tymián rozdělíme na 2 díly. Jeden vložíme do kamenného hrnce, pak přidáme připravené maso a na to dáme druhý díl zeleniny s kořením. Povrch masa přikryjeme prkénkem, zatížíme a dáme do studena uležeti na 4 dny. Každý den maso obracíme. Pátý den dáme vařit do hrnce vodu, ocet a bílé víno. Do vařícího vložíme maso a vaříme je asi 1½ hod., aby změklo jako rybí maso. Poté je necháme v tekutině do druhého dne.

Očištěné sardele, zelenou petržel, kousek cibule a kapary jemně usekáme, prolisujeme a směsí potřeme se všech stran maso, dáme do čistého hrnce a zalijeme tabulovým olejem, zatížíme a dáme opět uležeti na 4 dny do studena. Takto upravené maso krájíme jako lososa a podáváme k němu majonézu. Maso zatížené musí býti stále ve studenu, upravuje-li se v létě, u ledu.

Rozpočet: Na 2 *kg* telecího masa (ořechu) — sůl — 3 *dkg* ledku — 1 cibule — kořen mrkve — petržel — půl celeru — 15 zrnek pepře — 4 nová koření — 4 bobulky jalovce — 2 bobk. listy — proutek tymiánu — ½ *l* vody — ½ *l* octa — ⅛ *l* bílého vína. — 3 sardele — zelená petržel — ½ *dkg* kaparů — 5 *dkg* cibule — 1 *dkg* tabulového oleje.

Telecí pečeně s ledvinou.

Telecí pečeni (maso ze hřbetu) zbavíme ledviny, ostrým nožem vyřízneme kosti a vše lehce opereme. Pak vložíme ledvinu do masa, motouzem povážeme a osolíme. Na pekáči si rozpálíme máslo, maso do něho hřbetem dolů vložíme, dáme do trouby a při mírnějším ohni pečeme tak dlouho, až vlastní šťáva vysmahne. Potom zalijeme maso polévkou z kostí (vyřezané kosti postavíme se studenou vodou na plotnu a polévku upotřebíme na zalití masa) a pečeme je 1 hod. Pak maso obrátíme a pečeme je na druhé straně do červena asi ½ hod. Měkké maso nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zředíme polévkou z kostí a povaříme. Část omáčky nalijeme na maso, ostatní podáváme v omáčníku.

Velmi chutná jest telecí pečeně, peče-li se současně s kouskem vepřové pečeně. Pak se ovšem peče jen s malým kouskem másla, ale i bez másla, je-li vepřová tučná.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* telecí pečeně s ledvinou — sůl — 10 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky.

Telecí kýta na slanině.

Očištěnou telecí kýtu osolíme a protáhneme ji hustě na nudličky nakrájenou slaninou. Na pekáči si rozpálíme máslo a zbytky slaniny, maso do něho vložíme, potřeme máslem a pečeme 1—1¼ hod. Mezi pečením maso podlijeme vařící vodou a obrátíme. Měkké maso nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zředíme polévkou, povaříme a procezenou podáváme k masu. Zahustíme-li omáčku kys. smetanou, máme telecí kýtu na smetaně.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* masa z telecí kýty — sůl — 6 *dkg* slaniny — 5 *dkg* másla — ½ *dkg* mouky. — *Na smetaně:* ⅛ *l* smetany — 1 *dkg* mouky.

Telecí pečeně na sardelích.

Telecí maso z kýty nebo plecka zbavíme kostí, blan, protáhneme je na nudličky nakrájenou slaninou a sardelí. Pak maso povážeme. Na pekáči rozpustíme si sardelové máslo, v něm usmažíme na plátky nakrájenou cibuli do růžova, maso málo osolené tam vložíme a v troubě pečeme. Mezi pečením maso obrátíme a poléváme šťavou a podléváme. Pečeme je celkem 1¼ hod. Měkké maso nakrájíme a urovnáme do prázdného kastrolu. Procezenou šťávu nalijeme do kyselé smetany, ve které jsme umíchaly trochu mouky, vše nalijeme na maso, přidáme sekanou zel. petržel, kousek sardelového másla a maso v omáčce povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: Na 1 *kg* telec. masa — sůl — 5 *dkg* slaniny — 1 sardele do masa — motouz — 6 *dkg* másla — 1 sardele — 3 *dkg* cibule na usmaž. — ⅛ *l* kys. smetany — 1½ *dkg* mouky — zel. petržel — 1 sardele a 1 *dkg* másla do omáčky.

Pečené telecí kolínko.

Oprané telecí kolínko osolíme. Na pekáčku rozpálíme máslo, kolínko do něho vložíme, polijeme máslem a dáme do trouby péci. Po chvíli je podlijeme trochu vařící vodou neb polévkou z kostí

a upečeme je na obou stranách do červena. Pečené kolínko upravíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželkou. Šťávu málo zaprášíme moukou, podusíme, zředíme, povaříme a nalijeme na kolínko. Ke kolínku podáváme opečené brambory a brusinky neb bramborový salát.

Rozpočet na 1 kolínko: sůl — 10 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky.

Telecí po vlašsku.

Telecí ořech (nejlepší část masa z kýty) se odblaní, osolí a prostrká střídavě oloupanou, na klínky nakrájenou kyselou okurkou, uzeným masem a slaninou. V kastrole na rozpáleném másle a zbytku slaniny si usmažíme všechnu kořenovou zeleninu, nové koření, bob. list a celý pepř. Upravené maso vložíme do kastrolu a dusíme do měkka. Při dušení podléváme maso polévkou. Měkké maso nakrájíme na plátky, šťávu zaprášíme moukou, přilijeme bílé víno, procedíme na maso a povaříme. Na míse zdobíme maso vařeným květákem, makarony neb nudlemi posypanými smaženou houskou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 telecí ořech — sůl — 1 malá kys. okurka — 5 *dkg* slaniny — 5 *dkg* uzeného libového masa — 5 *dkg* másla — 10 *dkg* zeleniny — malý bobkový list — 5 pepřů — 2 zrnka nov. koření — 1 *dkg* mouky — $^1/_8$ *l* bílého vína — na zdobení 1 květák — 1 *dkg* housky — 2 *dkg* másla.

Telecí maso na paprice.

V kastrole na rozpáleném másle si usmažíme drobně nakrájenou cibulku a na špičku nože papriky. Telecí maso z plece lehce opereme, nakrájíme na kostky, osolíme a vložíme do usmažené cibulky, přikryjeme a dusíme tak dlouho, až vysmahne. Pak je zaprášíme moukou, kterou necháme opražiti, načež zalijeme polévkou neb vodou přidáme prolisované rajské jablíčko, aby omáčka byla červená, a povaříme. Také můžeme do omáčky přidati kyselou smetanu, čímž se omáčka zlepší.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telecího masa — sůl — paprika — 8 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — 2½ *dkg* mouky — 2 rajská jablíčka — $^1/_8$ *l* kyselé smetany.

Telecí kotlety na víně.

Telecí hřbet nasekáme na kotlety. Otřeme je utěrkou a osolíme. V kastrole rozpustíme na kostečky nakrájenou slaninu a máslo, pak přidáme drobně nakrájenou cibuli, citr. kůru, trochu papriky, bob. list, připravené kotlety a vše do měkka udusíme. Mezi dušením podléváme kotlety polévkou. Měkké kotlety urovnáme na mísu, vysmahlou šťávu zaprášíme moukou, zředíme polévkou, přidáme dle chuti bílého vína a citronovou šťávu, povaříme a procedíme na maso.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telecího hřbetu — sůl — 6 *dkg* slaniny — 6 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule — ze ¼ citronu kůra i šťáva — trochu papriky — bobkový list — 2½ *dkg* mouky — $^1/_{16}$ *l* bílého vína.

Telecí ořech s majonézou.

Pěkný telecí ořech (vnitřní nejlepší část z kýty) odblaníme, prostrkáme pomocí špičatého nože na klínky nakrájenou slaninou, uzeným masem nebo uzeným vepřovým jazykem a kyselou okurkou a maso povážeme motouzem. Do hrnce nalijeme stud. vodu, ocet, bílé víno, na plátky rozkrájenou cibuli, mrkev, celer, petržel, bob. list, citr. kůru, celý pepř, nové koření a sůl. Vše přivedeme rychle k varu, pak do toho vložíme připravené maso a do měkka je uvaříme. V polévce té necháme ořech vychladnouti. Potom jej vyndáme, zabalíme do mokré utěrky a ve studenu uložíme do druhého dne. Ze zbylé polévky můžeme obyčejným způsobem připraviti aspik (viz předkrmy str. 56). Druhý den maso úhledně nakrájíme, sožíme na mísu, ozdobíme sekaným bílým a červeným aspikem, zel. petrželí, růžičkami z másla, citronem, ředkvičkou a podáváme k němu smetanovou majonézu (viz studené omáčky str. 154). Hodí se též jako předkrm.

Rozpočet pro 5 osob: Na 1 telecí ořech — sůl — 5 *dkg* slaniny — 6 *dkg* uz. masa nebo jazyka — 1 kys. okurka — motouz — $^3/_4$ *l* vody — $^1/_4$ *l* vinného octa — $^1/_4$ *l* vína — 5 *dkg* cibule — 1 mrkev — půl malého celeru — 1 petržel — bob. list — 3 *cm*^{2} citr. kůry — 5 celých zrnek pepře — 3 zrnka nov. koření.

Telecí ořech marinovaný.

Odleželý ořech odblaníme, naklepáme, protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou, vložíme jej do kamenného hrnce s cibulí nakrájenou na plátky (šalotkou, t. j. malá cibulka jemnější chuti), kytičkou zel. petržele, solí a celým pepřem. Pak pokapeme maso šťavou z citronu a tabulovým olejem a marinujeme je asi 24 hod., při čemž je častěji obracíme. Kastrol vymažeme máslem, vyložíme na lístky nakrájenou slaninou, šunkou a několika kousky kořenové zeleniny a celými pepři, přidáme naložené maso a dusíme asi $^1/_4$ hod. Pak přilijeme polévku a ořech za častého polévání dodusíme. Měkký nakrájíme a na míse jej polijeme procezenou šťavou a ozdobíme pepřenými okurkami nebo míchanou naloženou zeleninou.

Rozpočet pro 5 osob: Na 1 *kg* telecího ořechu — 5 *dkg* slaniny — 2—3 šalotky (malé cibulky) — zel. petržel — sůl — 5 zrnek pepře — 1 citron — 3 lžíce tabulového oleje — 5 *dkg* másla — 5 *dkg* šunky — 3 *dkg* slaniny — 5 *dkg* zeleniny — 3 zrnka pepře.

Smažené řízky.

Z odblaněného masa z kýty nakrájíme si řízky, naklepeme, otřeme je čistou utěrkou a osolíme. Pak je obalíme moukou, rozmíchanými vejci a strouhanou prosátou houskou, kterou lehce přitlačíme. Potom klademe řízky do rozpáleného másla nebo sádla a prudčeji je smažíme, aby brzo zčervenaly, pak je na mírnějším ohni pozvolna dosmažíme. Pak řízky osušíme, nebo je na síto dáme okapati, načež je dáme do rozpáleného dobrého másla a předkládáme je se zeleninou, brambory a nakrájeným citronem.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telec. kýty (5 řízků) — sůl — 3 *dkg* mouky — 2 vejce — 12 *dkg* housky — 10 *dkg* sádla — 3 *dkg* převař. másla.

Řízky se šunkou.

Řízky z telecí kýty zlehka naklepeme, málo osolíme, po jedné straně potřeme sardelovým máslem, na tu stranu položíme lístky šunky, vždy tak velké jako je řízek, a dobře je přitlačíme, aby neodpadly. Pak obalíme celé řízky v mouce, ve vejci a housce a usmažíme je. (Do omastku klademe je tou stranou, kde je šunka.)

Smažíme je jako předešlé.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telecí kýty — sůl — 1 sardele — 2 *dkg* másla — 10 *dkg* šunky — 3 *dkg* mouky — 2 vejce — 12 *dkg* housky — 12 *dkg* převař. másla.

Přírodní řízky.

Z odblaněného telecího masa z kýty nakrájíme řízky. Pak je naklepáme, osolíme, po jedné straně poprášíme málo moukou a dáme je na rozpálené máslo na pánvi péci po obou stranách. Aby zůstaly řízky šťavnaté, nutno je opékati rychle. Celkem je opékáme asi 8 minut. Měkké řízky dáme na mísu, zbývající tuk zaprášíme trochu zbylou moukou, zalijeme polévkou, přidáme řízky, které v omáčce ještě chvíli dusíme.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telec. masa z kýty — sůl — 10 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Řízky na paprice.

Řízky připravíme jako v předešlém předpise, protáhneme je dvakráte slaninou, osolíme a na rozpáleném tuku je opečeme. V kastrole na másle a zbytku slaniny usmažíme si do růžova drobně nakrájenou cibulku a trochu papriky, pak ji zalijeme polévkou, přidáme řízky a udusíme je do měkka. Řízky vyndáme, šťávu zahustíme kys. smetanou s moukou a povařenou a procezenou nalijeme na řízky.

Řízky na sardelích připravují se právě tak, avšak místo papriky se přidá do omáčky $^1/_4$ hod. před podáváním s máslem utřená sardele.

Císařské řízky připravíme jako řízky na paprice jen s tím rozdílem, že do smetanové omáčky přidáme podle chuti citr. šťávu a sekané kapary a řízky v omáčce povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: *Řízky na paprice*: 75 *dkg* masa telec. z kýty — sůl — 3 *dkg* slaniny — 3 *dkg* mouky — 5 *dkg* převař. másla nebo sádla — 3 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — na špičku nože papriky — $^1/_8$ *l* kyselé smetany.

Na sardelích: 1 sardele a 2 *dkg* másla.

Císařské: z půl citr. šťáva — 1 *dkg* kaparů.

Řízky s vejci.

Z odblaněného telecího masa uděláme silnější řízky, naklepeme je, osolíme a obalíme v mouce a v rozšlehaných vejcích. Na pánev si dáme rozpálit máslo, na to vložíme řízky, zalijeme je zbylými vejci a pozorně smažíme. Po chvíli se obrátí a rychle opekou.

V době, kdy jest zel. hrášek, můžeme jej přidati do vajec.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telec. masa z kýty — sůl — 4 *dkg* mouky — 4 vejce — 16 *dkg* převařeného másla — polévková lžíce hrášku.

Řízky s hříbky.

Telecí řízky otřeme utěrkou, naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme lehce moukou a zprudka na másle opečeme. Pak je klademe do kastrolu na drobně krájenou, na másle usmaženou cibuli, zalijeme je polévkou neb vařící vodou a udusíme do měkka. Hotové řízky složíme na mísu, do šťávy přidáme na másle udušené, na plátky nakrájené hříbky, vše povaříme a nalijeme na řízky. Právě tak se mohou upraviti i vepřové řízky nebo kotlety.

Též můžeme v omáčce povařiti trochu sladké smetany.

Rozpočet pro 5 osob: 5 telecích řízků (75 *dkg*) — sůl — pepř — 2 *dkg* mouky — 8 *dkg* másla — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 1 *dkg* másla — 5 malých hříbků — ($^1/_{16}$ *l* sladké smetany) (1 *dkg* suchých hříbků).

K řízkům podáváme makarony.

Pražské řízky.

Přírodní řízky ozdobíme dle vkusu míchanými vejci, krájenou šunkou, hlávkovým salátem a krájenou okurkou.

Holštýnské řízky.

Přírodní řízky ozdobíme zeleninou, sázenými vejci, přes vajíčka uděláme mřížky z očištěné sardelky, šťavou polijeme a hned podáváme.

Telecí závitky. I.

(Španělští ptáci.)

Očištěné telecí řízky naklepeme, osolíme, potřeme připravenou nádivkou, zatočíme, spojíme slaninou, neb povážeme čistým motouzem. Pak je obalíme moukou a na rozpáleném másle je opečeme. Zbytky slaniny nakrájíme na kostičky, přidáme máslo zbylé z opékání a drobně nakrájenou cibulku v tom usmažíme. Pak do ní vložíme opečené závitky, zalijeme je polévkou neb vařící vodou, přikryjeme poklicí a udusíme do měkka. Měkké závitky zbavíme motouzu a složíme je na mísu. Procezenou šťávu nalijeme do kyselé smetany, ve které jsme umíchaly trochu mouky a citronové šťávy, povaříme ji, načež část omáčky nalijeme na závitky, ostatní podáváme v omáčníku. Podáváme k nim rýži nebo kynuté bramborové smažené knedlíčky (viz příkrmy str. 135.) Tyto závitky můžeme připraviti i z hovězích řízků.

Nádivka: Očištěné sardele utřeme s máslem, přidáme žloutky, v mléce namočenou a prolisovanou housku, strouhanou syrovou cibuli, sekanou zel. petržel a tluč. pepř. Umíchanou nádivkou potíráme řízky.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telec. řízků — sůl — 5 *dkg* slaniny — 2 *dkg* mouky — 8 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — $^1/_8$ *l* kys. smetany — 2 *dkg* mouky — půl citronu. *Nádivka*: 6 *dkg* másla — 2 menší sardele — 2 žloutky — 2 *dkg* cibule — 5 *dkg* housky — 3 lžíce mléka — zelená petržel — 3 zrnka pepře.

Závitek telecí. II.

Očištěné telecí řízky potřeme nádivkou, zatočíme, povážeme tenkým motouzem, osolíme, obalíme v mouce a upečeme je na másle v troubě do měkka (pekou se ¾ hod.). Pak závitky zbavíme motouzu, urovnáme je na mísu, šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme polévkou, povaříme a procedíme na závitky.

Nádivka: Vepřové maso umeleme na strojku, osolíme, přidáme do něho žloutky, usmaženou, drobně nakrájenou cibulku, zel. sekanou petržel a podle potřeby strouhanou housku.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* telec. masa — sůl — 2 *dkg* mouky — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky. — *Nádivka*: 12 *dkg* vepřového nebo uzeného masa — sůl — 2 žloutky — 2 *dkg* cibule — zel. petržel — 2 *dkg* strouhané housky — 5 *dkg* másla.

Smažené mozečky.

Mozečky polijeme horkou vodou a zbavíme všech žilek. Pak je nakrájíme na větší kousky, osolíme, obalíme moukou, vejci a strouhanou houskou a dáme je do horkého omastku smažiti. Když zčervenají na obou stranách, dosmažíme je na mírnějším ohni. Usmažené a okapané potřeme rozpáleným dobrým máslem a hned je podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 2 mozečky — sůl — 3 *dkg* mouky — 2 vejce — 12 *dkg* housky — 10 *dkg* sádla — 3 *dkg* másla.

Dušený mozeček s vejci.

Mozeček zbavíme žilek jako v předešlém předpise a rozmícháme se solí. V kastrolku na rozpáleném másle si usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, připravený mozeček do toho nalijeme a chvíli dusíme tak dlouho, až se voda z něho vydusí. Pak přidáme rozmíchané vejce a ustavičně mícháme, až zhoustne. Povrch posypeme pepřem a zelenou sekanou petrželí a hned podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 2 telecí mozečky — sůl — 8 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule — 4 vejce — 3 zrnka pepře — zelená petržel.

Týmž způsobem připravuje se hovězí i vepřový mozeček.

Smažený brzlík.

Očištěný brzlík dáme povařiti asi na 5 minut do slané vody. Pak jej ponoříme do studené vody, čímž docílíme bělosti brzlíku. Vychladlý brzlík osušíme čistou utěrkou, obalíme jako řízek smažený a také tak smažíme. Potom ho hned podáváme obložený některým salátem neb dušenou zeleninou. Brzlík se také může jen na másle upraviti jako přírodní řízky.

Rozpočet pro 5 osob: 1 brzlík — sůl — 3 *dkg* mouky — 2 vejce — 12 *dkg* strouh. housky — 10 *dkg* sádla — 3 *dkg* másla.

Smažené telecí nožičky.

Dobře očištěné nožičky uvaříme ve slané vodě. Měkké nožičky zbavíme, pokud je to možné, kostí, maso obalíme v mouce, vejci,

strouhané housce a usmažíme je v rozpáleném sádle nebo převařeném másle do červena. Horké podáváme s hrachovou kaší nebo se špenátem, ale i s jinou dušenou zeleninou nebo jen s citronem.

Rozpočet pro 5 osob: 5 telecích nožiček — sůl — 4 *dkg* mouky — 2 vejce nebo 4 bílky — 15 *dkg* strouhané housky — 15 *dkg* škvař. sádla nebo převařené máslo.

Telecí kořínek s kyselou smetanou.

Ke kořínku počítáme plíce, srdce, slezinu a játra. Kořínek čistě opereme, zbavíme hrtanu a hltanu, znovu vypereme a dáme vařiti do slané vody s kořenovou zeleninou nakrájenou na plátky, cibulí, kouskem citronu a kořením. Z másla a mouky připravíme si bílou jíšku, do ní přidáme kousek na drobno usekané cibulky a jíšku upražíme do žluta. Po té ji zředíme procezenou polévkou z kořínku a dáme povařiti. Měkké maso nakrájíme na nudličky, přidáme je do omáčky, podle chuti omáčku okyselíme citronovou šťavou nebo octem, zalijeme kyselou smetanou, opepříme a povaříme. Kořínek podáváme s opečenými brambory. Omáčku můžeme zlepšiti ve studené polévce umíchaným žloutkem.

Rozpočet pro 5—10 osob: 1 plíce — 1 srdce — slezina — 10 *dkg* telecích jater — 12 *dkg* zeleniny — sůl — 5 zrnek pepře — 3 *dkg* cibule — 2 zrnka nov. koření — 1 malý bob. list — 1 proutek tymiánu — půl citronu — 4 lžíce octa — 2 *dkg* cibule — 6 *dkg* másla — 7 *dkg* mouky — $^1/_8$ *l* kys. smetany — 1 žloutek.

Sekanina z telecího kořínku. (Prýt.)

Očištěný telecí kořínek uvaříme do měkka v osolené vodě s nakrájenou kořenovou zeleninou. Měkký usekáme, přidáme do něho kousek mletého syrového tučného vepřového masa, namočenou strouhanou housku, vejce, smaženou cibulku, strouhanou citronovou kůru, majoránku, podle chuti soli a tlučeného pepře. Všechno dobře zamícháme, načež sekaninu dáme do dobře sádlem vymazaného, strouhanou houskou vysypaného pekáče. Nahoru položíme kousek nakrájené slaniny a dáme asi na hodinu péci. Podáváme k ní opečené brambory neb duš. zeleninu.

Rozpočet pro 5—10 osob: 1 telecí kořínek bez jater a sleziny — $^1/_4$ *kg* vepřového raménka — sůl — 10 *dkg* zeleniny — 10 *dkg* housky — 1 vejce — 2 *dkg* sádla — 3 *dkg* cibule — 5 zrnek tluč. pepře — trochu majoránky — 2 cm^2 strouh. citr. kůry — 3 *dkg* sádla — 2 *dkg* strouh. housky na vysypání pekáče.

Telecí srdce na slanině.

Oprané telecí srdce uvaříme ve slané vodě. Pak je rozkrojíme a protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou. Do kastrolu dáme rozehřát na kostečky nakrájené zbytky slaniny s kouskem másla, přidáme drobně nakrájenou cibulku, několik zrnek pepře a připravené srdce. Vše podlijeme polévkou, ve které se srdce vařilo, a v troubě je upečeme do červena. Potom srdce vyndáme a nakrájíme je na plátky. Šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme polévkou, přidáme bílé víno, citronovou šťávu, povaříme a procezenou nalijeme na srdce. Podáváme k němu dušenou rýži.

Rozpočet pro 5 osob: 2—3 telecí srdce — sůl — 4 *dkg* slaniny — 6 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — 4 zrnka pepře — 5 lžic bílého vína — 2 lžíce citronové šťávy — 2 *dkg* mouky.

Smažená játra telecí.

Telecí játra opereme, kůžičku s nich stáhneme a rozkrájíme na tenké plátky. Pak je smáčíme v teplém másle, obalíme je strouhanou houskou a rychle je na obou stranách v rozpáleném másle usmažíme. Pak je osolíme, dáme na mísu a hned podáváme. Také se mohou obaliti jako smažené telecí řízky, ale jsou tužší.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* jater — 6 *dkg* másla — 12 *dkg* strouh. housky — 12 *dkg* převařeného másla — sůl — (místo másla 1 vejce).

Dušená játra se slaninou.

Pěkná opraná játra vložíme na 2 hodiny do zředěného mléka, aby byla jemnější. Pak s nich kůžičku stáhneme a protáhneme je na nudličky nakrájenou slaninou a opepříme. V kastrole na zbytku slaniny a rozpáleném másle si usmažíme drobně nakrájenou cibulku a trochu kmínu. Připravená játra vložíme do kastrolu a dusíme je pod poklicí asi ½ až ¾ hod. Mezi dušením můžeme játra trochu polévkou podlíti. Měkká játra nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme bílým vínem nebo kyselou smetanou, osolíme, zředíme podle potřeby polévkou a procezenou nalijeme na nakrájená játra, která v omáčce několik minut povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* telecích jater — ⅛ *l* mléka — 1/16 *l* vody — 5 *dkg* slaniny — 4 zrnka tluč. pepře — 5 *dkg* cibule — 4 *dkg* másla — kmín — 2 *dkg* mouky — 4 lžíce bílého vína nebo ⅛ *l* kys. smetany — sůl.

Sekaná telecí pečeně.

Telecí maso z plece, tučné vepřové maso, kousek uvařeného uzeného masa a namočenou housku nakrájíme a dvakráte na masovém strojku umeleme. Pak přidáme sůl, tlučený pepř, citronovou kůru, vejce, žloutek a podle potřeby strouhanou housku. Směs dobře promícháme, uděláme z ní šišku, obalíme ji houskou, potřeme bílkem a pečeme ji asi 1 hod. na rozehřáté slanině s usmaženou cibulí. Mezi pečením zalijeme maso vínem a před podáváním smetanou. Upečenou pečeni nakrájíme a procezenou omáčku podáváme k ní v omáčníku. Místo telecího masa můžeme také použíti masa hovězího a pak přidáme do sekaniny na kostečky nakrájenou slaninu.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* telecího masa — 10 *dkg* vepřového bůčku — 10 *dkg* uzeného masa — 4 *dkg* housky — 1 vejce — 1 žloutek — sůl — 4 zrnka tluč. pepře — citr. kůra — 8 *dkg* strouhané housky — 1 bílek — 3 *dkg* slaniny — 3 *dkg* cibule — 4 lžíce bílého vína — ⅛ *l* kys. smetany.

Telecí maso s rýží (Risotto).

Do kastrolu dáme na kostečky nakrájenou slaninu, když je sklovitá, přidáme k ní drobně nakrájenou cibulku a upražíme ji do žluta. Pak tam přidáme rajská jablíčka, lehce oprané, na kostečky nakrájené telecí maso z plece nebo krku, zamícháme a dusíme tak dlouho, až šťáva, která se z masa vyluhuje, opět vysmahne; pak

nasypeme na maso opranou, spařenou rýži, chvilku ji necháme s masem osmahnouti, osolíme ji, opaprikujeme, poklademe povrchu na kousky nakrájeným máslem, podlijeme polévkou a dusíme v troubě pod poklicí, až obojí změkne. Pak pomocí naběračky neb malého porculánového hrnečku, horkou vodou vypláchnutého, děláme na mísu kopečky, které povrchu posypeme sekaným uzeným masem, parm. sýrem a ozdobíme zel. petrželkou. V létě můžeme přidati při úpravě kuřecí játra a žaludky nebo čerstvě dušené hříbky. Podobně můžeme připraviti i husí drůbky.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* telec. masa z plece, krku nebo hrudí — 5 *dkg* slaniny — 5 *dkg* cibule — na špičku nože papriky — 20 *dkg* rýže — sůl — 3 *dkg* másla — 5 *dkg* vař. uz. masa — zel. petržel — 2 *dkg* parm. sýra.

c) *Skopové maso.*

Skopová kýta s česnekem.

Skopovou kýtu dobře odleželou opereme, naklepáme, zbavíme kostí, loje a blan a trochu osolíme. Masitou stranu prostrkáme česnekem, utřeným se solí, načež kýtu protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou a motouzem svážeme, aby měla pěkný tvar. V pekáči na rozpáleném másle si usmažíme na plátky nakrájenou cibuli, připravené maso do něho vložíme, zalijeme trochu polévkou z kosti (kosti a blány se studenou vodou dáme vařiti a polévku z nich upotřebíme na zalití masa) a v troubě maso dusíme nejdříve přikryté. Pak je nepřikryté upečeme na obou stranách do červena. Měkkou kýtu nakrájíme, se šťávy sebereme přebytečný tuk, načež ji zaprášíme moukou, podusíme, zředíme polévkou a povaříme. Část omáčky nalijeme na maso, ostatní podáváme v omáčníku. Ke skopové kýtě podáváme brambory. Při skopovém mase přihlížejme k tomu, aby co možno horké se dalo na stůl, neboť velmi rychle stydne a proto musí být mísa, na kterou maso upravujeme, horká a též talíře náležitě prohřáté.

Rozpočet pro 5 osob: 1·25 *kg* kýty — sůl — 2 malé stroužky česneku — 6 *dkg* slaniny — 5 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 1 *dkg* mouky.

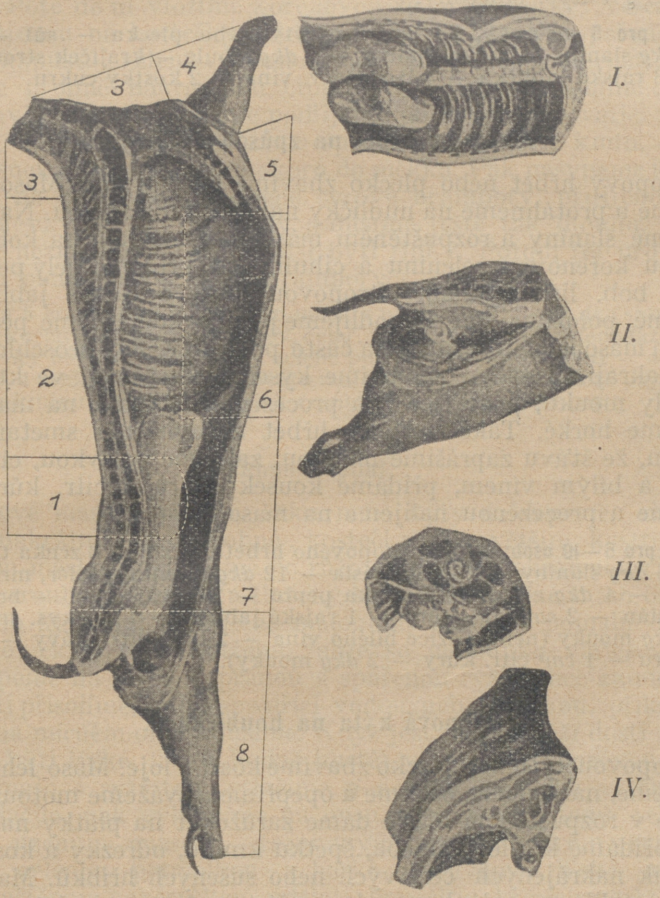
Skopová kýta může se též upraviti bez slaniny a cibule.

Skopová kýta na smetaně.

Skopovou kýtu zbavíme kostí, loje a kůží, dobře ji naklepeme, potřeme tlučeným pepřem a jalovcem, dáme do kamenné nádoby, poklademe na plátky nakrájenou cibulí, přikryjeme prkénkem, zatížíme a dáme do studena na 3 dny uležeti (v zimě i déle). Každý den maso obracíme! Poté kýtu otřeme utěrkou, osolíme a protáhneme ji osolenou, na nudličky nakrájenou slaninou. Na pekáči na zbytku slaniny a rozpuštěném másle si usmažíme na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu (celer, mrkev, petržel) a cibuli, několik zrnek pepře, nového koření, bobkový list, proutek tymiánu a kousek citronové kůry. Kýtu na to vložíme, zalijeme vařící vodou nebo polévkou a přikrytou dusíme v troubě asi hodinu; pak ji pečeme bez pokličky, poléváme vlastní šťavou nebo polévkou. Měkké maso nakrájíme, šťávu zahustíme kyselou smetanou, ve které jsme umíchaly

trochu mouky a citronové šťávy nebo vína, procedíme ji na maso a vše ještě povaříme. Podáváme k ní knedlík nebo třené noky (viz příkrmy str. 172).

Rozpočet pro 5 osob: 1·25 *kg* masa z kýty — sůl — 3zrnka pepře — 2 zrnka jalovce — 4 *dkg* cibule — 3 *dkg* slaniny — 4 *dkg* másla — 12 *dkg* zeleniny (celer, mrkev, petržel) — 3 *dkg* cibule — 4 zrnka nov. koření — 5 celých pepřů — bobkový list — proutek tymiánu — 2 cm^2 citr. kůry — $^1/_8$ litru kys. smetany — 1 *dkg* mouky — z $^1/_2$ citronu šťáva nebo 2 lžíce bílého vína.



Skopové maso.

1 ledvinová pečínka
2 skopový hřbet
3 krk
5 hrudí
6 žebrový bok
7 bok pupek
8 kýta
I. skopový hřbet s ledvinami
II. kýta
III. ledvinová pečínka
IV. kotlety.

Skopová kýta s rajskými jablíčky.

Skopové maso bez kostí naklepeme, zbavíme blan, protáhneme slaninou, osolíme, opepříme, zatočíme a povážeme motouzem, aby

mělo pěkný tvar. Kousek slaniny nakrájíme na plátky, přidáme na plátky rozkrájenou cibuli, kousek rozstrouhaného chleba, rozkrájená rajská jablíčka, zavinuté maso a dáme péci bez podlití pod poklicí do trouby. Když se šťáva, kterou maso pustilo, vypeče, podlijeme je vodou nebo polévkou a udusíme do měkka. Mezi pečením maso obrátíme. Pak přidáme červené víno, kousek cukru a maso ještě povaříme. Šťávu procedíme a nalijeme na maso, které na stejné porce nakrájíme a složíme na ohřátou mísu. Do šťávy můžeme přidati $^1/_8$ *l* kys. smetany.

Rozpočet pro 5 osob: 1¼ *kg* masa z kýty nebo plecka — sůl — pepř — 5 *dkg* slaniny — 3 *dkg* slaniny — 5 *dkg* cibule — krajíček strouh. chleba — 3 rajská jablíčka — 4 lžíce červ. vína — 2 kostky cukru.

Skopový hřbet na způsob zvěřiny.

Skopový hřbet nebo plecko zbavíme kůže a loje. Maso osolíme, opepříme a protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou. Na zbytcích nakrájené slaniny a rozpuštěném másle si usmažíme na koláčky nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli, pak přidáme celý pepř, nové koření, bob. list, tymián, citronovou kůru a rajské jablíčko. Na usmažené položíme maso, podlijeme je polévkou a dáme péci. (Mezi pečením maso jednou obrátíme a často poléváme, aby neoschlo.) Měkké maso nakrájíme, šťávu zahustíme kyselou smetanou, ve které jsme umíchaly mouku, povaříme ji a procezenou nalijeme na maso, které podáváme horké. Také můžeme hřbet upraviti bez smetany s tím rozdílem, že šťávu zaprášíme moukou, zalijeme polévkou, citronovou šťavou a bílým vínem, přidáme kousek cukru a citr. kůru, šťávu povaříme a procezenou nalijeme na maso.

Rozpočet pro 5—10 osob: 1½ *kg* skopového hřbetu — sůl — 3 zrnka tluč. pepře — 6 *dkg* slaniny — 12 *dkg* másla — 12 *dkg* zeleniny (celer, mrkev, petržel) — 4 *dkg* cibule — 3 zrnka pepře — 2 nová koření — bob. list — tymián — 2 *cm*² citr. kůry — 1 rajské jablíčko — ¼ *l* kys. smetany — 2 *dkg* mouky (nebo 4 lžíce bílého vína — 2 lžíce citr. šťávy — 1 kostku cukru — 1 *cm*² citr. kůry — 2 *dkg* mouky).

Skopová kýta na houbičkách.

Skopovou kýtu neb plecko zbavíme kostí a loje. Maso lehce opereme, otřeme, naklepeme, osolíme a opepříme a svážeme motouzem. Na kastrole v rozpuštěném másle dáme zarůžovět na plátky nakrájenou cibuli, přidáme krajíček chleba, špetku kmínu, odřezky a kosti z kýty a několik nakrájených čerstvých nebo sušených hříbků. Maso na to vložíme, zalijeme polévkou nebo vařící vodou a dusíme v troubě pod poklicí do měkka. Na jiný kastrol si dáme rozpustit máslo, přidáme drobně nakrájenou cibulku, zelenou sekanou petržel, a když cibulka zarůžoví, přidáme tam nakrájené hříbky a zadusíme je. Měkké maso z trouby vyndáme, zbavíme motouzu, rozkrájíme na úhledné porce a složíme je do kastrolu na dušené hřiby. Šťávu, ve které se maso peklo, zaprášíme moukou, povaříme a procedíme na maso a ještě v omáčce 1 minutu povaříme. Maso urovnané na míse obložíme dušenou rýží.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* kýty — sůl — 3 zrnka pepře — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — krajíček chleba — kmín — 10 *dkg* hřibů (nebo ½ *dkg* suchých) — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* cibulky — zelená petržel — 2 hříbky (nebo ½ *dkg* suchých) — 1½ *dkg* mouky.

Guláš ze skopového masa.

Skopové maso z plece lehce opereme, nakrájíme na gulášové kousky a osolíme. Slaninu nakrájíme na kostečky a dáme trochu rozehřáti. Poté do ní vložíme kořenovou zeleninu (mrkev, celer, petržel) nakrájenou na kostečky, zelenou luskovou fazolku, spařenou, nakrájenou kapustu, zelenou sekanou petrželku a celerovou nať, načež přisypeme drobně nakrájenou cibulku, podusíme, přidáme osolené maso a chvíli dusíme. Pak vše podlijeme polévkou neb vařící vodou, opepříme, opaprikujeme, přidáme špetku majoránky, kmín, se solí utřený česnek a maso udusíme skoro do měkka. Pak nasypeme k masu oloupané, na kostečky nakrájené syrové brambory, přilijeme ještě trochu polévky neb vařící vody a dusíme ještě tak dlouho, dokud brambory nezměknou. Guláš musí býti řídký. Potom jej urovnáme na mísu a podáváme k němu brambory.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* skopového masa z plece — sůl — 12 *dkg* slaniny — 10 *dkg* kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel) — 3 *dkg* zelené fazolky — ⅛ hlávky kapusty — 4 lístky zelené petržele a celerové nati — 4 *dkg* cibule — 4 zrnka tluč. pepře, špetka majoránky, na špičku nože papriky — špetku kmínu — malý stroužek česneku — 30 *dkg* brambor.

Skopový pilaf.

Skopové maso z plecka, krku nebo kýty naklepeme, zbavíme kůže a nakrájíme na drobné kostečky. Ve větším kastrole na rozpáleném másle si usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, papriku, strouhaný zázvor a tlučený kmín. Nakrájené maso osolíme, přidáme do kastrolu, podlijeme malounko vodou a pomalu dusíme, až je poloměkké. (Je-li potřeba, zalije se malounko vařící vodou.) Pak nasypeme na maso vypranou a spařenou rýži, lehce zamícháme, podle chuti přisolíme, zalijeme vařící vodou neb polévkou, přikryjeme poklicí a na mírném ohni udusíme. Když jest maso s rýží dosti měkké (nesmí to býti řídké, nýbrž hodně husté), vymažeme věncovou formu máslem, maso s rýží tam vtlačíme a necháme několik vteřin, aby se lépe stlačilo, pak vyklopíme na mísu, povrch posypeme sekaným vařeným uzeným masem, strouhaným parmezánským sýrem a ozdobíme zelenou petrželkou a horké podáváme. Také můžeme jen promaštěnou naběračkou udělati kopečky, které rovněž posypeme masem a sýrem. Skopový pilaf můžeme podávati též s rajskou omáčkou, ale i bez ní jest velice chutný.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* skop. masa bez kostí — sůl — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — na špičku kulatého nože papriky — zázvoru — tluč. kmínu — 20 *dkg* rýže — 3 *dkg* uzeného masa — 2 *dkg* parmezánského sýra.

Skopové maso můžeme před každou úpravou naložiti do másla, tak jak je napsáno při nakládání svíčkové pečené.

Skopové maso na paprice.

Skopové přední maso opereme, otřeme, nakrájíme na stejné kousky a osolíme. Slaninu nakrájíme na kostečky, a když se ohřeje vložíme do ní drobně nakrájenou cibuli a usmažíme ji do růžova. Pak přidáme maso, papriku a dusíme je tak dlouho, až vysmahne. Maso zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme vařící vodou neb polévkou, přidáme zavařeninu z rajských jablíček neb čerstvá prolisovaná rajská jablíčka a maso dusíme do měkka. Potom šťávu nalijeme do kyselé smetany, nalijeme zpět na maso, které povaříme v omáčce ještě malou chvíli. Měkké maso upravíme na mísu a polijeme procezenou omáčkou. Podáváme k němu moučné noky neb houskové knedlíky.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* předního skopového — sůl — 10 *dkg* slaniny — 8 *dkg* cibule — špetku papriky — 2 *dkg* mouky — 1 lžíce zavařeniny z rajských jablíček neb 2 velká rajská jablíčka — ¼ *l* kyselé smetany.

Skopové maso s majoránkou.

Přední, oprané skopové maso nakrájíme na stejné kusy a osolíme. V kastrole na rozpuštěném másle si usmažíme na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli, do usmaženého vložíme připravené maso, zalijeme je vařící vodou, přikryjeme poklicí a udusíme do měkka. V jiném větším kastrole si připravíme z másla a mouky žlutou jíšku, zředíme ji na zahoustlou omáčku odvarem masa, přidáme do ní se solí utřený česnek, majoránku, papriku a měkké maso a malou chvíli ještě povaříme. Horké podáváme s brambory.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* předního masa skop. — sůl — 2 *dkg* másla — 12 *dkg* zeleniny (celer, mrkev, petržel) — 2 *dkg* cibule — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — majoránka — 1 stroužek česneku — na špičku nože papriky.

Jehněčí a kozleči maso.

Nadívané jehněčí nebo kozlečí.

Přední díl jehněte nebo kůzlete lehce opereme, opatrně vyndáme kosti a osušíme. Pak uděláme pozorně kapsu, uvnitř i navrch maso osolíme, naplníme nádivkou a zašijeme nebo zašpejlíme. Na pekáči rozpustíme máslo, na dno složíme kosti, na ně položíme připravené maso nejdříve nádivkou nahoru, aby při pečení vykynula. Poté je obrátíme a pečeme ½ hodiny, opět obrátíme, povrch potřeme máslem a upečeme do červena. Při pečení potíráme máslem a podléváme málo vařící vodou. Celkem pečeme asi hodinu. Pak posypeme maso povrchu jemně strouhanou houskou a dáme na několik minut ještě do trouby (povrch se tak neusuší). Potom maso nakrájíme a polijeme šťavou. Podáváme je se salátem nebo jen s brambory.

Nádivka: Do umíchaného másla se solí zamícháme žloutky, strouh. housku, mlékem nebo smetanou navlhčenou, sekanou zel. petržel, hořkou mandli, z bílků sníh a suchou strouhanou housku.

Rozpočet pro 5 osob: Na ½ předního dílu jehněte nebo na přední díl kozlete — sůl — 8 *dkg* másla — 1 *dkg* housky. *Nádivka*: 7 *dkg* másla — sůl — 4 žloutky — 14 *dkg* strouhané housky — ⅛ *l* smetany — zelená petržel — hořká mandle — ze 4 bílků sníh a 8 *dkg* suché strouhané housky.

Zadělávané jehněčí nebo kozlečí.

Připravujeme jako zadělávané telecí maso. Jehněčí na paprice upravuje se též jako telecí na paprice.

Smažené kozlečí nebo jehněčí.

Přední díl kůzlete opereme, osušíme, nakrájíme na kousky, osolíme, obalíme moukou, vejci a strouhanou houskou. Nejdříve smažíme v dobře rozpáleném sádle, aby brzo zčervenalo, a pak na mírnějším ohni dosmažíme. Kozlečí i jehněčí podáváme horké se špenátem a ozdobíme je nakrájenym citronem a zel. petrželí.

Roz. počet pro 5 osob: ½ předního dílu — sůl — 6 *dkg* mouky — 2 vejce — 15 *dkg* housky — 18 *dkg* sádla.

Jehněčí před smažením několik minut povaříme.

Pečené jehně.

Jehněčí nebo kozlečí zadek opereme, osušíme a osolíme. Na pekáči si rozpustíme máslo, na dno vložíme 2 špejle, na tyto položíme zadeček masitou stranou (aby na pekáč nepřilehl). Peče se nejdříve ve vlastní šťávě, načež se obrátí, trochu podlije vařící vodou a upeče do červena. Zadeček jest upečen za 1½ hod., menší i dříve. Horký nakrájíme a podáváme se šťavou. Připravujeme-li více šťávy, zaprášíme ji moukou, zředíme, povaříme a procedíme.

Rozpočet: Na jeden jehněčí zadek — sůl — 20 *dkg* másla (1 *dkg* mouky).

Jehně na sardelích upravuje se právě tak, jen s tím rozdílem, že se při pečení potírá sardelovým máslem a hotová šťáva zahustí se kyselou smetanou s moukou a povařená a procezená se nalije na nakrájeného beránka.

Rozpočet: Na jehněčí zadek — 3 *dkg* sardelí — 14 *dkg* másla — ¼ *l* kys. smetany — 2 *dkg* mouky.

d) Vepřové maso.

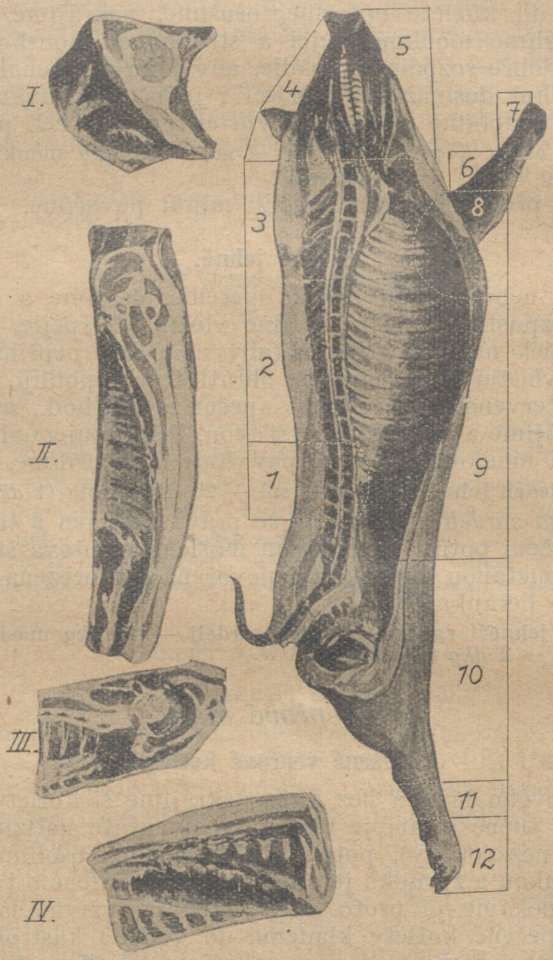
Dušené vepřové kotlety.

Z vepřového hřbetu bez kůže nakrájíme si kotlety, otřeme je utěrkou, na tučné straně je malounko dvakráte nařízneme (aby se při úpravě nezkroutily), potom je naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme moukou a zprudka je opečeme na rozpáleném tuku po obou stranách (opékáme je proto, aby všechny výživné látky zůstaly v mase). Opečené kotlety klademe do většího kastrolu na sádlo, ve kterém jest usmažená, drobně nakrájená cibulka a trochu kmínu, zalijeme je vařící vodou, přiklopíme poklicí a na mírnějším ohni udusíme kotlety do měkka. Měkké kotlety urovnáme na mísu, ozdobíme je věnečkem z udušené rýže, procezenou šťavou je trochu polijeme, ostatní podáváme v omáčníku. Přidáme-li na každou kotletu po udušení do omáčky ½ kávové lžičky hořčice a bílého vína, jsou to tak zvané vepřové kotlety s pikantní omáčkou.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vepřového hřbetu (pečínky) — 2 *dkg* sádla — sůl — 4 zrnka tluč. pepře — kmín — 3 *dkg* mouky — 4 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule.

Kotlety na paprice.

Opečené kotlety udusíme jako v předešlém předpise, ale místo pepře a kmínu je opaprikujeme. Měkké zalijeme kyselou smetanou, ve které je chvíli povaříme. Pak je urovnáme na mísu a polijeme procezenou šťavou.



Vepřové maso.

I. kotlety
II. žebírko, pečínka
III. hrudí, špička hrudí
IV. bůček

1 ledvinová pečínka
2 žebírko nebo pečínka
3 přední hřbet
4—5 hlava
6 plec, ramínko nebo lopatka
7 přední kolínko
8 hrudí
9 bůček
10 kýta čili šunka
11 zadní kolínko
12 pazourek

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vepřové pečínky (5 kotlet) — sůl — 2 *dkg* sádla — papriky na špičku nože — 3 *dkg* mouky — 4 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule — $^1/_8$ *l* kyselé smetany.

Vepřové kotlety na hříbkách upravují se jako dušené kotlety, avšak do hotové omáčky se přidají na lístky nakrájené, na másle udušené hříbky (20 *dkg*). V zimě, když nejsou čerstvé houby, upotřebí se suché, které se v mléce do měkka uvaří a pak na másle udusí (1 *dkg* hříbků a 1 *dkg* másla).

Smažené kotlety.

Kotlety připravíme jako smažené telecí řízky a právě tak upravujeme i vepřové řízky.

Nadívané vepřové řízky. I.

Z vepřového masa z kýty si nakrájíme řízky, sádlo ořežeme, pak je naklepeme, osolíme, potřeme usmaženou, drobně nakrájenou cibulkou a na každý vložíme kávovou lžičku spařené rýže, zatočíme je, povážeme tenkým, opraným motouzkem, povrchu osolíme, obalíme moukou a zprudka je na sádle opečeme. V jiném kastrole na másle si usmažíme drobně nakrájenou cibulku, přidáme trochu papriky, opečené závitky tam vložíme, zalijeme polévkou a udusíme je do měkka. S měkkých závitků odstraníme motouz, šťávu zaprášíme moukou, zředíme, povaříme a procezenou nalijeme na maso.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vepř. masa z kýty — sůl — 2 *dkg* mouky — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 10 *dkg* rýže — 3 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule — paprika — 1 *dkg* mouky — 5 *dkg* másla.

Nadívané vepřové řízky. II.

Naklepané řízky osolíme, potřeme nádivkou, zatočíme, povážeme, obalíme moukou a opečeme. Pak je zalijeme polévkou z kostí, přiklopíme poklicí a udusíme do měkka. Pak přidáme k nim kyselou smetanu s moukou a v omáčce je povaříme.

Do omáčky se mohou přidati sekané kapary (½ *dkg*).

Nádivka: syrové vepřové maso nebo telecí umeleme, zamícháme do něho smaženou cibulku, zelenou petržel, sůl, tluč. pepř, vejce a dle potřeby strouhanou housku. Promíchanou nádivkou potíráme řízky.

Rozpočet pro 5 osob: 5 větších řízků (75 *dkg* masa) — sůl — 4 *dkg* sádla — 3 *dkg* mouky — ⅕ *l* kys. smetany — 1 *dkg* mouky. — *Nádivka*: 12 *dkg* masa syr. vepřového nebo telecího — sůl — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* cibulky — zel. petržel — 2 zrnka tluč. pepře — 1 vejce — 3 *dkg* strouhané housky

Vepřové kotlety v rosolu.

Vepřové kotlety otřeme utěrkou a na tučné straně je dvakráte nařízneme. V osolené vodě povaříme 2 hod. vepřovou nožičku a kůži, pak tam přidáme na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, koření, cibuli, ocet a kotlety a vše vaříme na mírném ohni tak dlouho, až jsou kotlety měkké. Pak je vyndáme a zabalíme do vlhké utěrky, aby neoschly. Tekutinu, ve které se vařily, procedíme, dle chuti okyselíme nebo osolíme, zamícháme do ní rozmíchané bílky a na plotně ji stále šlehajíce metlou přivedeme do varu. Pak dáme rosol na kamna a za ¾ hod. jej ubrouskem procedíme. Kotlety urovnáme

na hlubokou mísu, rosolem zalijeme a dáme ztuhnouti do studena. Pak je podáváme ozdobené citronem a zel. petrželkou.

Rozpočet pro 5 osob: 5 vepřových kotlet — 1 vepřová nožička — sůl — 15 *dkg* vepř. kůže — 8 *dkg* zeleniny — 5 *dkg* cibule — 5 zrnek pepře — 2 nová koření — 1 bob. list — $^1/_8$ *l* octa — 2 bílky.

Ovar s křenem.

Kousek masa z hlavy, rypáček, kousek masa z krku, jazyk, ouška uvaříme v osolené vodě ne příliš do měkka. Horké podáváme na stůl se strouhaným křenem, solí a chlebem.

Vepřový guláš zahuštěný chlebem.

Vepřové ramínko lehce opereme, zbavíme je kostí a nakrájíme na kostky. V kastrole si na sádle usmažíme drobně nakrájenou cibulku a kmín. Pak tam vložíme maso, osolíme a dusíme tak dlouho, až šťáva vysmahne. Vysmahlé maso zaprášíme strouhaným chlebem, chvíli podusíme, načež podlijeme polévkou nebo vařící vodou a udusíme je do měkka. Měkké maso vyndáme drátěnou naběračkou a polijeme procezenou šťavou. Přidáme-li do omáčky trochu piva, máme vepřové maso na pivě.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* vepřového raménka — sůl — 3 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule — kmín — 3 *dkg* chleba — ($^1/_{16}$ *l* piva).

Szegedínský guláš. I.

Vepřový opraný bůček (podbřišek) nebo pečínku s kůží nakrájíme na větší kousky a osolíme. V kastrole si na rozpuštěné slanině nebo sádle usmažíme drobně nakrájenou cibulku, načež přidáme lžičku papriky, kmínu, lžičku polévky, osolené maso a dusíme asi ½ hodiny. Poté přidáme k masu překrájené kyselé zelí a na kostečky nakrájené brambory, dle potřeby zalijeme vařící vodou a vše udusíme do měkka. Pak zalijeme maso kyselou smetanou, přisolíme nebo okyselíme octem a povaříme. Místo brambor můžeme guláš zahustiti bledou řídkou jíškou a přidati 1 lžíci prolisovaných rajských jablíček.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* vepřového raménka nebo bůčku — sůl — 3 *dkg* slaniny — 6 *dkg* cibule — kmín — paprika — 20 *dkg* kyselého zelí — 10 *dkg* brambor — $^1/_8$ *l* kys. smetany (na jíšku 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky), 1 lžíci prolis. jablíček neb zavařeninu z rajských jablíček.

Szegedínský guláš. II.

Na sádle si usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, přidáme papriku, utřený česnek, na kostky nakrájené vepřové maso, osolíme, zalijeme polévkou a udusíme do měkka. Poté je zahustíme řídkou jíškou a povaříme ještě dobře. V jiném kastrole usmažíme cibulku a papriku, přidáme kyselé zelí, zalijeme je 1 lžící vody a udusíme do měkka. Pak zelí zamícháme do guláše.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* sádla — 5 *dkg* cibule — na špičku nože papriky — ½ stroužku česneku — 75 *dkg* vepřového masa (bůčku) — jíška: 1½ *dkg* sádla — 1½ *dkg* mouky. — Na zelí: 2 *dk* sádla — 2 *dkg* cibule — paprika — 20 *dkg* zelí.

Vepřové maso s mrkví.

Drobně usekanou, na másle usmaženou cibulku zalijeme vodou, do ní vložíme na kostky nakrájené vepřové maso, osolíme, opepříme a chvíli dusíme. Pak přidáme k masu na nudle nakrájenou očištěnou mrkev a vše udusíme do měkka. Měkké zahustíme žlutou, řídkou jíškou a ještě dobře povaříme. Před podáváním dle chuti osolíme, opepříme a zamícháme sekanou zel. petrželku. Takto můžeme upraviti vepřové též s brukví, tuřínem a vodnicí a kapustou. Kapustu dříve spaříme a usekáme. Právě tak připravujeme i přední maso skopové.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vepřového bůčku nebo raménka — sůl — pepř — 2 *dkg* másla — 5 *dkg* cibulky — 50 *dkg* mrkve — nebo jiné zeleniny — 2 *dkg* másla 2 *dkg* mouky — zel. petržel.

Vepřová panenská pečeně.

Vepřovou svíčkovou (tak zv. panenskou) jmenujeme onu část masa, jež leží uvnitř pod žebry směrem ke hřbetní kosti po délce vepřové pečínky. Je to dlouhý kulatý váleček masa.

Vepřovou svíčkovou (panenskou) osolíme, opepříme a protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou. Pak ji vložíme na kořenovou zeleninu na koláčky nakrájenou, na másle usmaženou a za častého polévání šťavou a podlévání vodou upečeme na obou stranách do měkka. Pak šťávu zahustíme kyselou smetanou s umíchanou moukou a v omáčce svíčkovou povaříme. Potom ji nakrájíme a polijeme procezenou omáčkou. Také místo smetany připravuje se omáčka s rajskými jablíčky, které se v omáčce s pečení $^1/_4$ hod. pekou a pak se šťáva jen moukou zapráší, povaří a procezená nalije na nakrájené maso. K masu podáváme nudle, makarony nebo rýži.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* panenské — sůl — pepř — 3 *dkg* slaniny — 3 *dkg* másla — 10 *dkg* zeleniny — $^1/_8$ *l* smetany — 1½ *dkg* mouky — (2 rajská jablíčka).

Vepřový bůček nadívaný.

Vepřový bůček opereme, zbavíme kostí, uděláme do něho kapsu, uvnitř i navrch jej osolíme, naplníme nádivkou, zašijeme a posypeme trochu kmínem. Pak ho dáme do pekáče na dvě špejle, kůží dolů, podlijeme horkou vodou, přikryjeme pokličkou a chvíli pečeme. Pak maso obrátíme, kůžičku nakrájíme na kostečky, potřeme ji máslem a pečeme v troubě, až je maso měkké a kůžička chřuplavá. Mladé maso pečeme celkem 1½ hod., starší déle. Po té době maso vyzkoušíme železnou špejlí, jde-li lehce vytáhnouti, jest maso upečeno. Měkké propečené maso nakrájíme ostrým nožem na tenké plátky, do šťávy příliš tučné nalijeme trochu polévky neb vařící vody a podáváme k masu. K tomuto masu hodí se brambory a zelí, bramborový salát, hlávkový salát a pod. Úpravu nádivky viz Nadívané jehněčí neb kozlečí str. 106.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* vepřového podbříšku (bůčku) — sůl — kmín — 2 *dkg* másla. — *Nádivka*: 4 *dkg* másla — 3 vejce — 10 *dkg* máčené housky — $^1/_8$ *l* mléka — sůl — květ — zel. petržel — 1 cm^3 citr. kůry — 8 *dkg* strouhané housky.

Vepřová pečeně s ledvinkou.

Vepřovou pečeni s ledvinou lehce opereme, osolíme a posypeme kmínem. Do pekáče dáme dvě špejle, na ně položíme maso kůží do pekáče, podlijeme je trochu (ne mnoho) horkou vodou, přiklopíme poklicí a dáme do trouby dusiti. Když je kůžička rozpařená, nakrájíme ji na kostičky, osolíme, znovu dáme do pekáče a pečeme bez poklice na obou stranách do červena asi 1½ hod. Pak maso nakrájíme na porce, tučnou šťávu zředíme polévkou nebo vodou a povařenou podlijeme maso. K pečeni podáváme knedlík neb brambory a zelí. Taktéž pečeme maso z kýty, z plecka a pod. Ze staršího dobytčete kůži a sádlo seřízneme, nakrájíme a zvlášť vyškvaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* vepřové pečeně — sůl a kmín.

Holandská kýta.

Oprané vepřové maso z kýty zbavíme kůže, tuku, protáhneme je na nudličky nakrájenou slaninou a osolíme. V kastrole na rozpáleném másle a zbytku slaniny si usmažíme do růžova na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu, pepř, nové koření a tymián. Pak tam vložíme maso, podlijeme je polévkou a dusíme nejdříve pod poklicí, pak nepřikryté upečeme po obou stranách do červena. Měkkou kýtu nakrájíme, složíme do kastrolu, šťávu zahustíme kyselou smetanou, ve které jsme umíchaly mouku a citronovou šťávu, načež obarvíme omáčku do žluta upraženým cukrem, povaříme ji a procezenou nalijeme na maso, které v omáčce malou chvíli povaříme. Podáváme k ní třené noky nebo obrovský knedlík (viz příkrmy str. 169).

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* vepř. masa z kýty — sůl — 4 *dkg* slaniny — 10 *dkg* zeleniny (celer, mrkev, petržel) — 4 *dkg* másla — 4 zrnka pepře — 2 zrnka nov. koření — proutek tymiánu — ¼ *l* kyselé smetany — 2 *dkg* mouky — 1 citron — 1 *dkg* cukru.

Vepřová kýta à la Hamburk.

Vepřovou kýtu zbavíme kostí, kůže a sádla, naklepeme ji a vložíme do těsné kamenné nebo porcelánové nádoby. Bílé víno povaříme s očištěnou kořenovou zeleninou na kolečka nakrájenou, cibulí a kořením a prochladlé nalijeme na kýtu. Pak ji přiklopíme talířem a dáme na 4—6 dnů do studené místnosti uležeti. Každý den ji obrátíme. V kastrole si na másle usmažíme čerstvou, na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu s cibulí a kořením, odleželou kýtu z vína vyndáme, nasolíme, vložíme ji do usmažené zeleniny a dusíme ji. Po chvilce podlijeme ji vínem, v němž byla naložena, a vařící vodou a udusíme ji do měkka. Kýtu nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, povaříme a procezenou nalijeme na nakrájené maso.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* vepřové kýty — ¼ *l* bílého vína — 12 *dkg* kořenové zeleniny (celer, mrkev, petržel) — 4 *dkg* cibule — 5 zrnek pepře — 2 zrnka nov. koření — bob. list — tymián — 5 *dkg* másla — 5 *dkg* čerstvé zeleniny — koření — 4 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky — sůl.

Vepřové maso na smetaně.

Vepřové maso z kýty zbavíme tuku a kůže, naklepeme je, prostrkáme slaninou a mrkví, osolíme a opepříme. V kastrole vyškvaříme ořezané, nakrájené sádlo a zbytky slaniny, přidáme nakrájený celer, mrkev a cibuli a vše upražíme do světle žluta. Pak přidáme odřezky z masa, celý pepř, francouzskou hořčici, zalijeme polévkou, přidáme maso, přiklopíme a chvíli v troubě dusíme. Pak maso obrátíme a upečeme je do měkka. Pečené maso vložíme do jiného kastrolu a na teplém místě necháme státi. Šťávu zalijeme bílým vínem, zahustíme ji kyselou smetanou s moukou, povaříme, pak procedíme na maso, které 2 minuty v omáčce povaříme. Potom maso nakrájíme na plátky, trochou šťávy polijeme, ostatní podáváme v omáčníku. K masu podáváme knedlíky, noky nebo také makarony (viz příkrmy str. 168—169).

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* vepřové kýty — sůl — 3 zrnka pepře — 8 *dkg* slaniny — 1 mrkev — 5 *dkg* cibule — ½ mrkve — ½ celeru — 1/16 litru bílého vína — kávová lžička francouzské hořčice — 1/8 *l* kys. smetany — 5 zrnek celého pepře — 1½ *dkg* mouky.

Vepřové maso na sardelích.

Vepřové maso z plece nebo z kýty zbavíme kostí a kůže, naklepeme je, svážeme motouzem, málo osolíme, potřeme sardelovým máslem nebo prostrkáme na nudličky nakrájenou sardelí a slaninou. Pak je dáme dusit na kastrol, ve kterém jsme na másle a slanině usmažily na plátky nakrájenou cibuli. Po chvíli podlijeme maso polévkou z kostí nebo vařící vodou, obrátíme je a povrchu posypeme jemně strouhanou, prosátou houskou a v troubě je upečeme do měkka. Upečené maso nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme polévkou nebo vařící vodou, povaříme a procedíme na maso. K masu podáváme omeletové nudle. Také místo housky můžeme omáčku zalíti kyselou smetanou, ve které jsme umíchaly mouku a citronovou šťávu a povařenou a procezenou omáčku nalijeme na maso.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* masa z plecka nebo kýty — sůl — 2 *dkg* másla — 2 sardele — 4 *dkg* slaniny — 3 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule — 2 *dkg* strouhané housky — 2 *dkg* mouky nebo 1/8 *l* kyselé smetany — z půl citronu šťáva a 2 *dkg* mouky.

Vepřové maso s vejci a brambory.

Lehce oprané vepřové maso nakrájíme na stejné kousky. V kastrole usmažíme do růžova na másle neb sádle drobně nakrájenou cibulku, do ní vložíme maso, osolíme a dusíme tak dlouho, až šťáva na mase vysmahne. Pak je podlijeme málo vařící vodou a udusíme skoro do měkka. Vzniklou omáčku dáme opět vysmahnouti, načež do ní zamícháme brambory zvlášť uvařené, oloupané, nakrájené na větší kostečky. Do toho přilijeme umíchaná syrová vajíčka, přisolíme, opepříme, lehce promícháme a opečeme na plotně do růžova. (Pozor, aby se brambory nerozmačkaly!) Upečený pokrm upravíme na mísu do podoby kopečku, ozdobíme zelenou kadeřavou petrželí a hodně horký podáváme s hlávkovým salátem, okurkovým salátem neb míchaným kompotem.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vepřového raménka — sůl — 8 *dkg* másla neb sádla — 5 *dkg* cibule — 50 *dkg* bramborů — 3—4 vejce — sůl — tluč. pepř — zelená petržel.

Pečené selátko.

Selátko rozřízneme jen po bříšku, vykucháme, uvnitř je vypereme vysolíme, kmínujeme i v rypáčku, naplníme houskami, sešijeme, prostrčíme velkou železnou špejlí od rypáčku až k ocásku a přední nožičky mu zmáčkneme. Dno hlubokého pekáče vymastíme slaninou nebo máslem, naň položíme čisté vařečky neb mřížku, na to dáme selátko hlavou dolů, aby velká špejle sahala přes okraj pekáče. Navrchu selátko osolíme, polijeme horkou vodou a dáme do trouby. Mezi pečením potíráme je slaninou namočenou v polévce, pivem a máslem. Když ouška a ocásek zčervenají, pokryjeme je pomaštěným kornoutkem. Potom je obrátíme a dobře u hlavičky propečeme, protože tam je nejtučnější. Kdyby se na kůži při pečení utvořily puchýřky, musíme je propíchnouti, aby kůžička zůstala hladká. Selátko pečeme celkem 2 hodiny. Nakrájené selátko upravíme na mísu tak, aby vypadalo jako celé a ozdobíme je citronem a zelenou kadeřavou petrželí a polijeme šťavou.

Rozpočet: Na 1 sele — sůl — kmín — 5 *dkg* másla — 8 *dkg* slaniny a ¼ světlého piva — 15 *dkg* housky.

Vepřové dušené ledvinky.

Vepřové ledvinky zbavíme tuku, nakrájíme je na jemné plátky a řádně vypereme, načež je dáme na síto okapati. V kastrole na rozpáleném sádle nebo másle usmažíme drobně nakrájenou cibulku, přidáme do ní papriku, kmín a okapané ledvinky a dusíme je ve vlastní šťávě. Když šťáva vysmahne, zaprášíme je moukou a chvíli smažíme, pak je zalijeme vařící vodou a povaříme. Na míse ledvinky osolíme a hned podáváme. Takto se upravují telecí a hovězí ledviny, ale také telecí játra.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vepřových ledvinek — 4 *dkg* sádla aneb 5 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — kmín — paprika — 2 *dkg* mouky — sůl.

Pečená játra s brambory.

Vyprané brambory uvaříme ve slupce do měkka, oloupáme je a na kolečka nakrájíme. Vepřové ramínko lehce opereme, vložíme do osolené vařící vody a uvaříme do měkka. (Polévku z masa upotřebíme na polévku.) Vepřová neb telecí syrová játra opereme v mléce a umeleme s vepřovým masem na strojku. Umletou směs osolíme, okořeníme pepřem, majoránkou a dobře promícháme. Čerstvá vejce uvaříme na tvrdo a oloupaná nakrájíme na plátky. Pekáček vymažeme sádlem, načež dno vyložíme připravenými brambory, osolíme, opepříme je a rozetřeme část masové směsi, přidáme vejce, opět brambory a pokračujeme až je pekáček plný. Povrchu musí býti brambory. Tyto poklademe nakrájeným škvařeným sádlem a pokrm v troubě upečeme do růžova. Horký pokrm upravíme na mísu a podáváme se salátem.

Rozpočet pro 5 osob: 150 *dkg* brambor — 25 *dkg* vepřového ramínka — 30 *dkg* vepřových neb telecích jater — ⅛ *l* mléka — sůl — trochu tluč. pepře — špetku majoránky — 4 vejce — 4 *dkg* sádla do pekáče — 8 *dkg* sádla.

Vařená šunka (uzená kýta).

Lehce opranou šunku vložíme do vařící vody kůží dolů, dobře ji přikryjeme, aby se vařila v páře, asi za 1½ hod. ji obrátíme a vaříme, až je měkká. Nejlépe to poznáme, když se dá vytáhnouti malá kost. (Taktéž uzené maso vkládáme vždy do vařící vody, aby bylo šťavnaté.) Studenou šunku tence nakrájíme a ozdobíme aspikem.

Tlačenka.

Vepřové maso, jazyk, srdce, vepřová ouška a rypáček (může se přidati též telecí jazyk) opereme a vložíme do osolené vody a uvaříme. Uvařené, vychladlé nakrájíme na silné nudle, dáme do mísy, polijeme polévkou, vepřovou krví, osolíme a opepříme. Vepřový žaludek vyčistíme solí a černou moukou, dobře vypereme, dáme do něho maso s krví, zašpejlíme, povážeme motouzem, vložíme do polévky a vaříme zvolna hodinu. Potom tlačenku špejlí vyzkoušíme, a neteče-li krev, vyndáme ji, vložíme mezi dvě prkénka, zatížíme a dáme vychladnouti do studena.

Rozpočet: Na ¾ *kg* vepřového masa 1 vepřový jazyk — telecí jazyk — vepřové srdce — vepřová ouška — rypáček — sůl — pepř — ¼ *l* vepřové krve — vepřový žaludek.

Klobásy.

Vlažnou vodou dobře vypraná skopová střívka navlékneme na stříkačku, načež stříkačku naplníme míšeninou a střívka opatrně plníme. Hotové klobásy polijeme horkou vodou, aby se dobře očistily, pak je otřeme utěrkou, obalíme moukou, rozdělíme na dílky, zatočíme do závitnic, prostrčíme špejlí a usmažíme je v horkém sádle. Také můžeme klobásy obaliti moukou, vejci a houskou a jako řízky usmažiti. Podáváme k nim bramborovou kaši.

Míšeninka: vepřové maso a mlékem navlhčenou housku dvakráte umeleme, přidáme sůl, tluč. pepř, citr. kůru, květ a bílé víno (může se také vejce přidati) neb smetanu. Vše dobře promícháme.

Rozpočet pro 5 osob: 40 *dkg* vepřového masa — 4 *dkg* housky (bez kůrky) — 1/16 *l* mléka — 4 lžíce bílého vína — sůl — citr. kůra — tluč. pepř a květ — skopová střívka — 2 *dkg* mouky na obalení a špejle. — 2 lžičky smetany.

Jaternice.

Vepřová játra rozdělíme na 2 díly. Polovinu jich dáme vařiti s vepřovou hlavou, plícemi, srdcem a jazykem. Druhou polovinu syrovou jemně usekáme. Vařené maso rozsekáme, přidáme k němu syrová, usekaná játra, polévkou dobře namočené housky, koření, utřený česnek a sůl. Sekaninu dobře zamícháme a podle potřeby zředíme mastnou polévkou. Vepřová dobře vypraná a čistá střívka z jedné strany zašpejlíme, pomocí stříkačky sekaninou naplníme střívka, zašpejlíme je na druhé straně a dáme vařiti do

vařící polévky na několik minut. Když vyplavou, jsou dost uvařeny. Vařené ihned vyndáme. Popícháme je jehlou a opečeme je na sádle.

Rozpočet: ½ *kg* vepřových jater — vepřový kořínek — vepřová hlava — ¾ *kg* housek — 1 *dkg* tluč. pepře — sůl — ½ *dkg* nov. koření — 1 *dkg* zázvoru — trochu majoránky — 4 stroužky česneku — vepřová střívka a špejle — 2 *dkg* sádla na opečení.

Vepřová huspenina.

Vepřové maso, kousek hlavy, vepřové nožky, nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli uvaříme se solí a kořením do měkka. Měkké maso nakrájíme na kostečky, do polévky dáme zpět kosti, podle chuti octa a chvíli je ještě povaříme. Pak maso urovnáme do formy, zalijeme procezeným odvarem z kostí a dáme ztuhnouti. Pak je vyklopíme, posypeme drobně nakrájenou cibulkou, tluč. pepřem, pokapeme octem a olejem.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *kg* vepřového masa — ¼ *kg* masa z hlavy — ¼ *kg* telecího masa — 2 nožičky — sůl — 12 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* cibule — 6 zrnek pepře — ¼ *l* octa — tluč. pepř a 3 *dkg* cibulky na posypání a 2 lžíce tabulového oleje.

Sekaná pečeně.

Hovězí, vepřové a telecí maso odblaníme, nakrájíme na kousky a dvakráte na masovém strojku umeleme. Pak přidáme k masu vodou namočenou housku, na sádle usmaženou, drobně nakrájenou cibulku, sůl, tlučený pepř, trochu majoránky, citronové kůry i šťávy, vejce a na kostečky nakrájenou slaninu. Směs dobře promícháme, podle potřeby zahustíme strouhanou houskou, uděláme šišku, obalíme ji houskou, potřeme ji bílkem, dáme do pekáče na rozpálené sádlo péci do trouby. Při pečení ji málo poléváme polévkou. Upečenou pečeni ostrým nožem nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, zadusíme, zředíme polévkou, povaříme a podáváme k masu. K sekané pečeni hodí se dušené kyselé zelí a brambory.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* hovězího masa — 20 *dkg* vepřového masa — 10 *dkg* telecího masa — 4 *dkg* namočené housky — 3 *dkg* cibule — 1 *dkg* sádla — sůl — 4 zrnka tluč. pepře — majoránka — z půl citronu kůra i šťáva — 4 *dkg* slaniny — 2 vejce — kousek bílku necháme na potření šišky, aby lépe držela pohromadě — 8 *dkg* strouhané housky — 4 *dkg* sádla — 1 *dkg* mouky.

Sekaná pečeně na smetaně.

Připravíme si sekaninu jako v předešlém předpise. Na pekáči v rozpáleném másle a zbytku slaniny si usmažíme do růžova na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, několik zrnek pepře, nov. koření, bobkový list, tymián a kousek citr. kůry. Pak vložíme do pekáče připravenou sekaninu a v troubě pečeme asi ¾ hodiny. Při pečení ji podléváme vařící vodou a potíráme tukem. Hotovou pečeni nakrájíme. Procezenou šťávu nalijeme do kyselé smetany s umíchanou moukou a citronovou šťavou, přidáme ještě do šťávy prolisovanou zeleninu bez koření a omáčku povaříme. Část omáčky nalijeme na maso, ostatní podáváme zvlášť.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* hovězího masa, — 20 *dkg* vepřového masa — 10 *dkg* telecího masa — 4 *dkg* močené housky — 3 *dkg* cibule — 1 *dkg* sádla — sůl — pepř — citron — 5 *dkg* slaniny — 2 vejce — kousek bílku na potření — 8 *dkg* strouhané housky — 5 *dkg* másla — 12 *dkg* zeleniny — 4 *dkg* cibule — 4 zrnka pepře — 2 nové koření — bobkový list — tymián — 1 cm^2 citr. kůry — z ½ citr. šťávy — 1 *dkg* mouky — $^1/_8$ *l* kyselé smetany.

Kapustové závitky.

Očištěnou, spařenou kapustu uvaříme do měkka s bicarbonátem ve vařící vodě. Pak 5 velkých vrchních listů s ní odejmeme, ostatní kapustu usekáme nebo umeleme. Syrové vepřové a vařené uzené maso umeleme s mlékem navlhčenou houskou, přidáme k němu usekanou kapustu, vejce, smaženou cibulku, sůl, tlučený pepř a citr. kůru. Vše promícháme a rozdělíme na 5 dílů. Velké listy z kapusty rozložíme na prkénko, na každý položíme malý, tenký plátek slaniny a připravené maso, pak uděláme závitky, povážeme je nití, složíme je do pekáče na usmaženou cibulku a pečeme v horké troubě do růžova ½ až ¾ hodiny. Mezi pečením je obrátíme a poléváme vařící vodou nebo bílým vínem. Pak je urovnáme na mísu a polijeme procezenou šťavou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 kapusta — sůl — bicarbonát (čištěná soda) — 25 *dkg* vepřového masa — 10 *dkg* vař. uzeného masa — 5 *dkg* housky — $^1/_8$ *l* mléka — 1 vejce — 1 *dkg* másla — 3 *dkg* cibulky — citr. kůra — 4 zrnka tluč. pepře — 3 *dkg* slaniny — 3 *dkg* másla — $^1/_{16}$ *l* bílého vína — 2 *dkg* cibulky.

K závitkům podáváme brambory nebo bramborovou kaši.

Sekaná pečeně v kapustě.

Kapustu rozdělíme na čtvrtiny. Velké listy odložíme, srdéčka ještě rozkrojíme a pak je udusíme na másle s cibulkou. Zatím si umeleme na masovém stroji telecí a vepřové syrové maso a uvařené uzené maso, načež přidáme mlékem povlhčenou strouhanou housku, usekanou, udušenou kapustu, syrové vejce, na másle usmažené vejce, sůl, pepř a citr. kůru. Dobře hmotu promícháme, uděláme šišku a položíme ji na rozpálené sádlo do pekáče, jehož dno je vyloženo velkými, spařenými a uvařenými listy kapusty. Pokryjeme ji též kapustovými listy a pečeni upečeme do červena. Při pečení ji podlijeme trochu vodou a bílým vínem. Potom ji nakrájíme, omáčku zaprášíme moukou, povaříme a podáváme k masu.

Rozpočet pro 5 osob: 1 prostředně velká kapusta — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* cibule na uduš. srdeček — ¼ *kg* telecího — $^1/_8$ *kg* vepř. masa — ½ *kg* uz. masa — 8 *dkg* housky — 1 lžíce mléka — 1 syrové vejce — 1 smažené míchané vejce (1 *dkg* másla) — sůl — pepř — citr. kůra — 3 *dkg* sádla — 4 lžíce bílého vína — 2 *dkg* mouky. Pečeni pečeme nejdříve přikrytou navlhčeným papírem, aby se kapusta nespálila.

Smažené karbanátky.

Připravíme si sekaninu jako na sekanou pečeni, rozděláme ji na stejné dílky, každý zakulatíme, uděláme z nich 1½ *cm* vysoké placičky, potřeme je rozmíchaným vajíčkem, obalíme houskou, nožem je ozdobíme a smažíme je v rozpáleném sádle na obou stranách

celkem asi ¼ hodiny. (Sádlo ze smažení upotřebíme na bramborovou kaši.) Pak je urovnáme na mísu, ozdobíme petrželkou, citronem a podáváme k nim bramborovou kaši, dušenou mrkev, špenát nebo čočku. Karbanátky můžeme též bez vajíčka obaliti houskou a usmažiti.

Rozpočet pro 5 osob: sekanina jako na sekanou pečeni viz str. 116. — 1 vejce — 5 *dkg*. housky — 8 *dkg* sádla na smažení.

Dušené karbanátky.

Umleté vepřové a hovězí maso osolíme, opepříme, přidáme k němu ve vodě namočenou, vymačkanou housku, strouhanou cibuli, na kostečky nakrájenou slaninu, vejce, vše dobře promícháme a uděláme menší kulaté karbanátky. Do pekáče dáme rozehřáti na kostečky nakrájenou slaninu a sekanou cibuli. Když je cibulka do žluta usmažena, dáme do ní karbanátky a dusíme je 15 minut. Potom je obrátíme, poprášíme moukou, obrátíme a dusíme 10 min. Opět je poprášíme, obrátíme, přidáme k nim červené víno, trochu polévky a karbanátky dusíme ještě asi ½ hodiny. Při dušení přidáváme po lžicích polévky. Hotové karbanátky urovnáme na mísu a procezenou šťavou polijeme (do šťávy mohou se přidati sekané kapary).

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *kg* hovězího z plece a ¼ *kg* vepřového raménka — sůl — 4 zrnka tluč. pepře — 5 *dkg* namoč. housky — 1 vejce — 3 *dkg* cibule — 3 *dkg* slaniny — 5 *dkg* slaniny — 3 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky — 3 lžíce červeného vína — ½ *dkg* kaparů.

Kapustové karbanátky.

Kapustu zbavíme svadlých listů, spaříme ji vařící vodou, načež ji vložíme do čisté, vařící, osolené vody a uvaříme do měkka. Měkkou dáme dobře na síto okapati. Potom kapustu jemně usekáme neb umeleme na masovém strojku. V míse si umícháme máslo se solí, přidáme vejce, v mléce namočenou a prolisovanou housku, tluč. pepř, jemně usekanou neb umletou kapustu, jemně usekanou, na másle do růžova usmaženou cibulku, umleté, vařené uzené maso a tolik strouhané housky, aby se upravilo tak husté těsto jako na masové karbanátky. Poté karbanátky obalujeme v bílcích neb umíchaném vejci, ve strouhané housce a usmažíme je v rozpáleném sádle po obou stranách do růžova. Ke karbanátkům podáváme různé saláty, špenát, ale také hrachovou kaši.

Rozpočet pro 5 osob: 1 prostředně velká kapusta — sůl — 2 *dkg* másla na utření — 15 *dkg* housky a 1/16 *l* mléka — 1½ vejce — 4 zrnka tluč. pepře — 6 *dkg* vařeného uz. masa — 3 *dkg* cibule a 1 *dkg* másla — 10—15 *dkg* strouhané housky dovnitř — 1½ vejce a 10 *dkg* housky na obalení — 15 *dkg* sádla na smažení.

Velikonoční nádivka.

V mléce rozmícháme celá vejce, vařené, rozsekané maso, trochu soli, tlučeného pepře a nového koření. Do umíchaného masa přidáme tolik strouhané housky, až je směs zahoustlá. Pekáč vymažeme dobře máslem, směs do něho upravíme a pečeme ½—¾ hod. Též

můžeme místo uzeného masa přidati vařený kozlečí neb jehněčí kořínek.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *l* mléka — 3 celá vejce — sůl — pepř — nové koření — 60 *dkg* vař. uzeného masa a dle potřeby strouhané housky (15 *dkg*) — 4 *dkg* másla do pekáče.

e) Zvěřina.

Stahování zajíce.

Zajíce pověsíme za svázané zadní nohy na větší hřebík, načež ostrým, špičatým nožem rozřízneme kůži na vnitřní straně až k zadním běhům, aniž maso pořežeme. Kolem běhů kůži odřízneme, ocásek opatrně vyndáme a kůži táhneme opatrně dolů s těla. Pak přední konce běhů odřízneme a nožem odstraníme uši a kůži s hlavy. Poté zajíce rozřízneme, vyvrhneme vnitřnosti, z jater odstraníme žluč, srdce a plíce oddělíme a odkrojíme předek, totiž hlavu, krk a lopatky, které se srdcem, játry a plícemi zvlášť upravujeme. Zadek zbavíme ostatních kůží a protažený hustě slaninou pečeme na různé způsoby. Zajíc má býti mladý, což poznáme po hebké kůži na uších, které se dají lehce natrhnouti. Je-li masitý, má široký hřbet a vnitřnosti mají býti tuhé, zdravé, ne mazlavé. Zajíci z hor, kteří mají na hřbetu tmavou barvu, jsou sice menší, ale chutnější.

Zajíc pečený.

Zaječí zadek zbavíme kůží, osolíme a protáhneme jej hustě na jemné nudličky nakrájenou slaninou. Na pekáči v rozpáleném másle si usmažíme na plátky nakrájenou cibuli a několik celých pepřů. Pak vložíme zadek masitou stranou do pekáče, podlijeme ho polévkou, dáme do trouby a často polévajíce jej upečeme. Mezi pečením jej obrátíme, aby i na druhé straně zčervenal. Mladý zajíc jest za 40 minut upečen. Měkkého zajíce rozsekáme, upravíme na mísu a polijeme procezenou šťavou. Zadek z mladého zajíce naložíme do másla, zadek ze staršího do mořidla jako svíčkovou pečeni (viz str. 78).

Rozpočet na 1 zaječí zadek: 12 *dkg* másla — sůl — 10 *dkg* cibule — 5 zrnek pepře — 5 *dkg* slaniny.

Zajíc se smetanovou omáčkou.

Odblaněný, osolený zadek zajíce protáhneme na nudličky nakrájenou, osolenou slaninou (osolená se tak snadno netrhá). V pekáči v rozpuštěném másle si usmažíme do růžova na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, celý pepř, nové koření, kousek tymiánu, bobkový list a kousek citronové kůry, bílého vnitřku zbavené. Připravený zadek vložíme se slaninou do pekáče, zalijeme trochu polévkou a pečeme ho na jedné straně do červena, potom zadek obrátíme a upečeme do červena na straně druhé. Měkký zadek nasekáme na porce, šťávu procedíme, z procezené zeleniny odstraníme všechno koření a zeleninu umeleme nebo jemně usekáme a dáme ji zpět do šťávy. Pak ji zahustíme kyselou smetanou s umíchanou moukou a citronovou šťavou a povaříme ji s nasekaným zajícem. Pak zajíce

vyndáme na mísu, omáčkou trochu polijeme a ostatní podáváme v omáčníku. Právě tak můžeme připraviti srnčí kýtu.

Rozpočet na 1 zaječí zadek: sůl — 8 *dkg* slaniny — 12 *dkg* másla — 15 *dkg* zeleniny (celer, mrkev, petržel) — 10 *dkg* cibule — 8 zrnek pepře — 4 zrnka nov. koření — bobkový list — proutek tymiánu — 2 *cm²* citronové kůry - ¼ *l* kyselé smetany — 4 *dkg* mouky — citron. šťáva.

Zaječí předek na černo.

Zaječí předek lehce opereme, očistíme (hltan, hrtan) a oči z hlavy vyndáme, zuby usekáme a hlavu rozsekneme, aby se dal mozeček lépe vyndati a vše rozkrájíme na kusy. Na kastrol dáme rozehřáti (*ne* uškvařiti) na kostečky nakrájenou slaninu a kousek másla, pak přidáme drobně nakrájenou cibuli a když tato zežloutne, dáme celé koření, citronovou kůru a osoleného zajíce, kterého tak dlouho dusíme pod poklicí, až všechna šťáva na něm vysmahne. Poté ho zalijeme polévkou a udusíme jej do měkka. Z másla a mouky uděláme červenou jíšku, zředíme ji šťavou ze zajíce, přidáme do ní do žluta upražený cukr, citronovou šťávu nebo ocet, procedíme ji, zajíce do ní vložíme a v omáčce ho ještě podusíme. Před podáváním omáčku podle chuti okyselíme, osladíme nebo přisolíme. K zajíci podáváme knedlíky nebo moučné noky. Tato úprava zajíce jest velmi chutná.

Rozpočet pro 3—5 osob: 1 předek ze zajíce — sůl — 2 *dkg* másla — 5 *dkg* slaniny — 5 *dkg* cibule — 5 zrnek pepře — 2 zrnka nov. koření — 1 bob. list — tymián — 2 *cm²* citr. kůry — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 2 *dkg* upraž. cukru — z 1 citronu šťávu nebo 5 lžic vinného octa.

Sekaný zajíc.

Přední část zajíce, ze které jsme všechny kosti a kůže odstranily, rovněž i vnitřnosti: srdce, plíce, játra a ledvinky (nepekou-li se u zadku) umeleme s tučnějším vepřovým masem a vodou navlhčenou houskou. Pak přidáme smaženou cibuli, trochu tluč. pepře, sůl, citr. kůru i šťávu, s máslem utřené sardele, usekané kapary (které se mohou vynechati), na kostečky nakrájenou slaninu, vejce a dle potřeby strouhanou housku, abychom měly směs hustou jako na sekanou pečeni. Pak uděláme dlouhou šišku, obalíme ji strouhanou houskou, potřeme bílkem, ozdobíme na nudličky nakrájenou slaninou a dáme ji péci na rozpálené máslo asi 1 hod. Při pečení podléváme sekaninu polévkou nebo vodou. Hotovou zalijeme červeným vínem nebo kyselou smetanou.

Podáváme k ní brambory a zelí, nebo také ji podáváme studenou s hořčicí.

Rozpočet: 1 předek ze zajíce — ½ *kg* vepřového bůčku, 10 *dkg* housky, — 1 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 4 zrnka tluč. pepře — sůl — z ½ citronu strouh. kůru i šťávu — 2 sardele — 1 *dkg* másla — ½ *dkg* kaparů — 7 *dkg* slaniny — 2 vejce — 8 *dkg* strouhané housky — ½ bílku — 3 *dkg* slaniny na ozdobu — 5 *dkg* másla — $^1/_{16}$ *l* červeného vína nebo $^1/_8$ *l* kyselé smetany.

Srnčí zadělávané (ragoût).

Srnčí plec opereme, zbavíme kostí a kůžiček a na kousky nakrájíme jako na guláš. V kastrole na dobře rozpáleném másle si

usmažíme do červena na plátky nakrájený celer, mrkev, petržel, cibuli, jakož i cukr, citronovou kůru, nové koření, celý pepř a bobkový list. Usmažené postříkneme octem nebo citronovou šťavou, zalijeme polévkou, přidáme připravené maso, osolíme, přikryjeme poklicí a dáme dusiti do trouby na 1½—2 hodiny. Měkkou zvěřinu vybereme drátěnou naběračkou do jiné nádoby, zbylou šťávu zahustíme světle žlutou jíškou, přidáme trochu červeného vína, citronové šťávy a dobře povaříme, načež omáčku procedíme na maso, které v omáčce ještě chvíli povaříme. Právě tak upravujeme jelení ragoût, které dříve naložíme do mořidla a delší dobu dusíme. Do omáčky můžeme též přidati 1 lžíci madeirského vína.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* srnčí plece — 6 *dkg* másla — 15 *dkg* kořenové zeleniny — 5 *dkg* cibule — 1½ *dkg* tluč. cukru — 3 *cm²* citr. kůry — sůl — 1 nové koření — 5 zrnek pepře — bob. list — 2 lžíce octa nebo citronové šťávy — 3 *dkg* másla a 3 *dkg* mouky na jíšku — 1/16 *l* červeného vína — 1 lžíce madeirského vína — z ½ citr. šťáva.

Srnčí kýta nebo hřbet.

Srnčí hřbet nebo kýtu očistíme, zbavíme kůží, protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou a naložíme do másla na 3 dny jako svíčkovou. Při úpravě dáme do pekáče rozehřáti kousek čerstvého másla a máslo z naloženého hřbetu, zbytky slaniny, přidáme na plátky nakrájenou cibuli a když zarůžoví, vložíme do ní osolený a opepřený hřbet nebo kýtu (kýtu bez kostí svážeme motouzem). Podlijeme málo polévkou a maso poléváme častěji při pečení vlastní šťavou. Mezi pečením je obrátíme a celkem pečeme 2 hodiny. Měkké maso oddělíme se hřbetu na obou stranách od kostí nahoře i dole táhlým řezem a nakrájíme pěkné, šikmé řízky, které po řadě zas na kosti složíme. Ale i bez kostí můžeme maso upraviti na dlouhou mísu. Pak šťávu zaprášíme trochu moukou, podusíme, zalijeme polévkou, povaříme a procedíme. Část omáčky nalijeme na upravené maso, které ozdobíme citronem, paštičkami z máslového těsta a brusinkami, ostatní podáváme v omáčníku.

Rozpočet: Na 2 *kg* hřbetu nebo kýty — 15 *dkg* slaniny — 10 *dkg* másla na naložení — 6 *dkg* másla při úpravě — 10 *dkg* cibule — sůl — 5 zrnek tluč. pepře — 2 *dkg* mouky.

Srnčí kýta s červeným vínem.

Srnčí kýtu lehce vypereme, zbavíme kostí a všech kůžiček, osolíme a protáhneme slaninou. Na pekáči na másle si usmažíme nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, několik zrnek pepře, nov. koření, tymián, bobkový list a citronovou kůru, načež položíme kýtu slaninou dolů a zvolna v troubě pečeme. Při pečení dáváme dobrý pozor, aby se zelenina nepřipálila (neboť by byla šťáva hořká), nýbrž aby zůstala hnědá. Pak podlijeme maso polévkou a maso častěji vlastní šťavou poléváme. Když je maso dosti měkké, vyjmeme je ze zbylé šťávy, kterou dáme vydusiti, načež ji zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme polévkou, přidáme červené víno, citronovou šťávu, kousek cukru, přisolíme a povaříme, až je omáčka dosti hladká. Prolisovanou omáčku nalijeme na nakrájené maso.

Rozpočet: Na 2 *kg* srnčí kýty — sůl — 12 *dkg* slaniny — 15 *dkg* másla — 10 *dkg* cibule — kousek celeru — 1 kořen mrkve — petržel — 8 zrnek pepře — 2 zrnka nov. koření — proutek tymiánu — bobkový list — *cm*³ citronové kůry — 3 *dkg* mouky — z ½ citronu šťáva — ⅛ *l* dobrého červeného vína — ½ *dkg* cukru.

Srnčí řízky s madeirským vínem.

(Srnčí filet s „Madeira".)

Ze srnčí kýty nakrájíme tenké plátky, každý protáhneme slaninou, osolíme, moukou poprášíme a dusíme na rozpáleném másle. Mezi dušením je obracíme, zaléváme polévkou a madeirským vínem. Měkké dáme na mísu a polijeme procezenou šťavou.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* srnčího masa z kýty, 6 *dkg* slaniny — sůl — 3 *dkg* mouky — 5 *dkg* másla — 2 lžíce madeirského vína.

Naložený jelení hřbet nebo kýta se smetanovou omáčkou.

Jelení hřbet nebo kýtu zbavíme všech blan, protáhneme je slaninou a na tři dny naložíme do mořidla. Poté maso osolíme a dáme s mořidlem do kastrolu udusit, pak je vložíme na pekáč, podlijeme šťavou, v níž se dusilo a dáme do trouby péci. Při pečení pilně poléváme maso máslem, mořidlem a kyselou smetanou. Měkké maso nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, povaříme a prolisovanou nalijeme na maso.

Mořidlo: viz nakládání svíčkové pečeně str. 78.

Rozpočet pro 5 osob: Na 75 *dkg* jeleního hřbetu — 6 *dkg* slaniny — sůl — 6 *dkg* másla — ⅛ *l* kyselé smetany — 1 *dkg* mouky.

Jelení plec.

Plec z mladého jelena zbavíme kostí a blan, osolíme, protáhneme slaninou a na másle s nakrájenou kořenovou zeleninou, cibulí, kořením, kouskem syrové šunky nebo uzeného masa a s hovězí polévkou dusíme pod poklicí 2 hodiny. Pak přendáme maso do pekáče a v troubě je upečeme do měkka. Při pečení potíráme plec povrchu masovým aspikem (viz předkrmy str. 56), aby nabyla barvy a lesku, načež ji vyndáme. Ze šťávy, ve které se dusila, sebereme mastnotu, zaprášíme ji moukou, podusíme, zalijeme červeným vínem, hovězí polévkou a povaříme. Pak ji procedíme a podáváme k nakrájenému masu. Tímtéž způsobem můžeme upraviti jelení kýtu.

Rozpočet pro 5—10 osob: Na 1 *kg* jelení plece — 5 *dkg* slaniny — 10 *dkg* másla celer, mrkev, petržel — 5 *dkg* cibule — sůl — 6 zrnek pepře — 4 zrnka nov. koření — bobkový list — proutek tymiánu — 6 *dkg* šunky nebo masa — 5 lžic aspiku — 2 *dkg* mouky — ⅛ *l* červeného vína.

Zadělávané jelení přední maso.

Jelení krk, hrudí nebo plece osolíme, potřeme kořením a dáme uležeti do studena na 3 hodiny. V kastrole na rozehřáté, na kostečky nakrájené slanině a másle si usmažíme na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, celý pepř, jalovec, tymián, jádra z velkých ořechů a ustrouhaný chléb. Odleželou zvěřinu nakrájíme, vložíme na zeleninu, zalijeme octem, červeným vínem a vodou (aby byla potopena), přikryjeme poklicí a dusíme do měkka asi 2—3 hodiny. Poté maso

vyndáme, šťávu zaprášíme bramborovou moukou, povaříme a prolisovanou nalijeme na maso.

Rozpočet: Na 2 *kg* jeleního předního masa — sůl — 8 zrnek tluč. pepře — 10 *dkg* slaniny — 10 *dkg* másla — celer — mrkev — petržel — 4 zrnka pepře — 2 zrnka jalovce — proutek tymiánu — 4 *dkg* ořechových jader — 4 *dkg* chleba — ¼ *l* octa — asi ½ *l* červeného vína a vody dle potřeby — půl kávové lžičky bramborové mouky.

Daňčí hřbet.

Daňčí hřbet z mladého daňka připravuje se jako srnčí hřbet; je-li však starší, připravuje se jako jelení hřbet se smetanou.

Daňčí kýta.

Opranou daňčí kýtu odblaníme, zbavíme loje a naklepeme. Pak ji osolíme, protáhneme hustě na nudličky nakrájenou slaninou a vložíme ji do kastrolu na rozpuštěné máslo a dáme dusiti. Pak ji podlijeme hovězí polévkou, přidáme k ní kousek nakrájené mrkve, cibule, v celku citronovou kůru, bobkový list, několik zrnek pepře a kýtu bez poklice upečeme do měkka, často ji polévajíce šťavou. Měkkou nakrájíme na tenké plátky, načež šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zalijeme smetanou a červeným vínem a povaříme. Procezenou omáčkou trochu maso polijeme, ostatní podáváme v omáčníku.

Rozpočet na 1 daňčí kýtu: — sůl — 10 *dkg* slaniny — 15 *dkg* másla — 6 *dkg* cibule — 1 kořen mrkve — z ½ citr. kůra — malý bobkový list — 10 zrnek pepře — ¼ *l* červeného vína — 10 lžic kyselé smetany — 3 *dkg* mouky.

Kančí kýta se šípkovou omáčkou.

Maso z kýty divokého vepře očistíme, zbavíme sádla, vypereme a naklepeme. Pak maso vložíme do kamenného hrnce, zalijeme mořidlem, zatížíme a dáme do studena uležeti na 6—8 dnů. Při úpravě si usmažíme na rozehřáté, nakrájené slanině kořenovou zeleninu a cibuli z mořidla, přidáme čerstvé koření, osolené naložené maso, vše podlijeme trochu hovězí polévkou a dusíme. Mezi dušením poléváme maso červeným vínem a mořidlem a dusíme tak dlouho, až změkne. Pak zahustíme omáčku žlutou, řídkou jíškou (nebo na másle usmaženou strouhanou houskou), dle potřeby zalijeme polévkou, přidáme šípkovou zavařeninu, citronovou šťávu i kůru, podle chuti cukru a soli a dobře povaříme. Maso nakrájíme, do omáčky zamícháme madeirské víno a procezenou omáčku nalijeme na maso (Mořidlo viz při nakládání svíčkové str. 78).

Rozpočet: Na 1½ *kg* masa kančího z kýty. — *Rozpočet mořidla*: kořenová zelenina (celer, mrkev, petržel) — 10 *dkg* cibule — 5 zrnek pepře — 3 zrnka nov. koření — 1 bobkový list — proutek tymiánu — 2 bobulky jalovce — 3 *cm*² citr. kůry — ⅛ *l* octa. — *Úprava*: 10 *dkg* slaniny — sůl — čerstvé koření — 3/16 *l* červ. vína — 3 *dkg* másla a 3 *dkg* mouky nebo housky — 12 *dkg* šípkové zavařeniny — z ½ citr. kůra i šťáva — 3 lžíce madeirského vína — ½ *dkg* cukru.

Koření.

Koření nazývají se rozmanité částky rostlin, nejčastěji plody a květy, kořeny, listy a poupata. Výživné hodnoty nemají, dodávají však pokrmům vůně a povzbuzují chuť k jídlu.

K vaření používáme následující druhy koření:

Badián čili hvězdičkové koření jsou plody malého čínského stromu. Pro příjemnou vůni a chuť používá se badián jako koření do likérů, cukrovinek a pečiva.

Bobkový list vyznačuje se kořenitou vůní a mírně nahořklou chutí, která jistým pokrmům dodává pikantní příchuť. Suchý bobkový list užívá se jako přísada do omáček, mořidla, při úpravě zvěřin a ryb. Bobkový list dováží se k nám sušený z Italie.

Fenykl pěstuje se pro aromatické semeno, je to rostlina několikaletá, pěstovaná v zahradách, roste však i volně na polích. Fenyklem kořeníme některá pečiva, zavařeniny, sýry a nakládaniny. Fenykl římský a boloňský má jemnější chuť a vůni. Na jihu pěstovaná rostlina dováží se i k nám, užívá se jí v zimě jako zeleniny anebo k úpravě omáček. Fenyklu se podobá anýz, jenže má menší semínka a užívá se rovněž v kuchyni a cukrářství.

Hořčice pěstuje se i u nás. Stolní hořčice se vyrábí ze semen hořčice bílé, na jemnou moučku rozemleté, k níž se přidává část hořčice černé. Jako přísady k zpracované kašičce se přidává: ocet nebo mošt, též cibule, sardele a česnek. Hořčice se podává k masitým pokrmům a přidává se k různým pikantním omáčkám a majonézám.

Hřebíček, aromatické koření, jsou poupata myrtového stromu, t. zv. hřebíčkovce, který se pěstuje v krajinách tropických. Hřebíčkové koření se používá jako přísady do omáček, cukrovinek a perníku. Pro silnou a pronikavou vůni používá se hřebíčku jen v malých částkách.

Kapary jsou poupata z trnitého keře kapary, který roste divoce v jižní Evropě. Do obchodu přicházejí kapary v soli nebo octě naložené a užívá se jich k přípravě pikantních omáček, k různým masitým pokrmům a j.

Kmín jest plod luční rostliny, která se místy též pěstuje. Velmi dobrý kmín jest náš kmín moravský a pak holandský. Kmínové semeno, silné vůně a chuti, slouží jako přísada do jistých omáček a je znamenitým kořením k pečením tučným. Dále se používá s oblibou do polévek, pečiva, pokrmů masitých, zeleninových, sýrů a ku kořenění chleba. Z kmínu připravený likér jest znamenitý, který působí příznivě na zažívání.

Majoránka pěstuje se u nás v zahrádkách a je oblíbeným kořením do luštěninových a j. polévek, k úpravě skopového masa, jitrnic a k různé úpravě sekaného masa.

Nové koření, plody myrtového stromu, používá se do mořidel a omáček a perníkových cukrovinek, a to jen v malých částkách pro jeho silnou vůni a pronikavou chuť.

Oříšek a květ muškátový v mírných částkách používá se jako koření do moučníků a různých pečiv. Též některé zeleniny, polévky a omáčky vyžadují této kořenité přísady, jak v návodech knihy uvedeno.

Paprika je rostlina původu tropického, jest však se zdarem pěstována i v našich teplejších a slunných krajinách. Plodů papriky jest ně-

kolik odrůd. Červené plody rozemleté na moučku užívají se u nás mírně a ponejvíce se užívá papriky sladké k pokrmům masitým jako: zadělávané telecí, kuře na paprice a různé guláše. Zadělávané dršťky a polévka vyžadují též přísadu papriky. Zelené papriky, plody velké žluté, plněné dušenou rýží a masem, viz návody v textu, jsou i u nás jako oblíbený příkrm zavedeny.

Pepř jsou plody keře popínavého, na Malabarech pěstovaného. Černý pepř je z nedozralých sušených plodů. Pepř bílý, připravuje se močením ve vápenné vodě nebo mořské soli z plodů zralých. Pepř je nezbytným kořením při vaření. Lépe je kupovati pepř zrnitý, jelikož mletý obsahuje mnohdy náhražky méně cenné a pravému pepři neodpovídající.

Skořice je kůra větví skořicovníku, vavřínovitého druhu rostlin. Nejlepší a nejdražší je skořice ceylonská, pak javská a ceyenská. Skořici při vaření používáme ku kořenění nákypů, různých moučníků a některých cukrovinek.

Šafrán pochází původně z Malé Asie a Řecka. Pěstuje se však s úspěchem ve Francii, Švýcarsku a Španělsku. Šafrán je zboží velmi drahé. U nás se jen velmi málo používá a když tak jen jako barvivo do polévek.

Vanilka používá se ponejvíce v cukrářství k přípravě různých krémů a likérů. Jsou to plody rostliny vstavačovité, pocházející z tropických krajů Ameriky. Nejvzácnější je však vanilka z Mexika. Zboží dobré poznáváme po barvě černohnědé a silné vůni.

Zázvor má velmi příjemnou vůni a chuť kořenitou až palčivou Používá se ku kořenění různých zavařenin, pečiva, omáček a různých nápojů. Zázvor jsou kořenrostliny stejného jména. Nejlepší je jamajský, africký a bengálský. Zázvor oloupaný kupujeme celý a podle potřeby ho rozstrouháme nebo na kousky rozsekáme.

Maggiho koření, místo různého koření, jakého pokrmy ku zpestření chuti nevyhnutelně vyžadují, používá se dnes ponejvíce s velkou výhodou tekutého Maggi-ho polévkového a pokrmového koření, které vyniká jemností, vůní, vydatností a trvanlivostí, aniž by vnitřní ústrojí dráždilo jako ostrá koření. Vzhledem ku svému tekutému stavu se hodí velmi dobře a lépe než pevná koření k dokonalému míchání s pokrmy.

Maggi-ho koření používá se ku kořenění polévek, omáček pečení, zelenin, vaječných pokrmů atd.

Pro svoje dobré vlastnostl hodí se Maggi-ho koření též pro nemocné a pro dětskou stravu, neboť povzbuzuje chuť k jídlu a trávení.

Úprava králíků.

Králík.

Lesního králíka upravujeme jako zajíce.

Domácí králík na paprice.

Mladého staženého králíka dobře očistíme, rozdělíme na díly a osolíme. V kastrolu na rozkrájené, rozehřáté slanině si usmažíme drobně nakrájenou cibulku a papriku. Do usmažené vložíme při-

praveného králíka, kterého v tom necháme dusit. Když se šťáva začíná vyvařovati, zaprášíme maso moukou a když zažloutne, zalijeme je vařící vodou neb polévkou a králíka udusíme do měkka. Měkkého urovnáme na mísu a procezenou šťavou polijeme. Před podáváním můžeme povařiti v procezené šťávě kyselou smetanu a prolisované rajské jablíčko.

Rozpočet: Na 1 králíka — 15 *dkg* slaniny — 8 *dkg* cibule — lžička papriky — 4 *dkg* mouky — sůl — $^1/_8$ *l* kyselé smetany — 2 rajská jablíčka.

Smažený králík.

Staženého, vyčištěného králíka rozkrájíme na díly a vložíme do vodou zředěného mléka a králíka v něm dobře vypereme. Pak jej osušíme, je-li starší, naklepeme, povaříme jej, pak otřeme, osolíme, obalíme v mouce, vejcích a strouhané housce a usmažíme jej v rozpáleném sádle jako smažené kozlečí. Na míse ozdobíme králíka zelenou petrželkou a citronem a podáváme k němu dušenou zeleninu.

Rozpočet: Na 1 králíka — sůl — $^1/_4$ *l* mléka — $^1/_2$ *l* vody — 10 *dkg* mouky — 3 vejce — 20 *dkg* housky — 30 *dkg* sádla — 1 citron — zel. petrželka.

Králík se zeleninkou.

Staženého, očištěného králíka spaříme vařící vodou, otřeme utěrkou, dáme do kamenného kastrolu, pokapeme citronovou šťavou, poklademe nakrájenou cibulí, tymiánem, bobkovým listem, celým pepřem a uložíme do studena na 2 dny. Při úpravě králíka rozkrájíme na dílky a osolíme. V kastrole usmažíme na rozpálené slanině neb másle na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu (mrkev, celer, petržel), cibuli a pórek, načež přidáme králíka a chvíli jej dusíme Pak přilijeme trochu horké vody, přidáme celý pepř, nové koření, špetku majoránky, bobkový list, trochu papriky, kousek šalvěje. přilijeme ocet a králíka udusíme skoro do měkka. Potom nasypeme k němu loupané, na kostky nakrájené syrové brambory, a když úplně změknou, upravíme králíka na mísu a ze šťávy odstraníme koření. Je-li hustá, zředíme ji vařící vodou a sítem ji prolisujeme na králíka. K hotovému pokrmu podáváme moučné noky.

Rozpočet na 1 králíka: 1 citron — 5 *dkg* cibule — tymián — 2 bobkové listy — 5 zrnek celého pepře — sůl — 12 *dkg* slaniny neb 10 *dkg* másla — — 10 *dkg* kořenové zeleniny — 1 pórek — 3 *dkg* cibule — 4 zrnka pepře — 2 nové koření — špetku majoránky — 1 bobkový list — na špičku nože papriky — malý kousek šalvěje — $^1/_8$ *l* octa — 15 *dkg* brambor.

Králíka staženého můžeme upraviti také tak, že jej nespařeného poklademe nakrájenou cibulí, na kolečka nakrájeným citronem, bobkovým listem, tymiánem, celým pepřem, novým kořením a uložíme do studena na 2 dny. Při úpravě jej očistíme od všeho koření, osolíme a v celku jej pečeme na nakrájené slanině a rozpáleném másle do červena. Pečeného nakrájíme, upravíme na mísu a šťavou polijeme.

f) Úprava domácí drůbeže.

Pečená kuřata.

Pěkná, mladá kuřata oškubáme nebo opaříme (viz str. 68), vykuchámě, vypereme, utěrkou otřeme, navrch i uvnitř osolíme,

vyplníme dobrým máslem, načež křidélka skřížíme a nožičky přivážeme k tělu. Na pekáči rozehřejeme máslo, kuřata do něho vložíme nejprve prsíčky dolů, polijeme je máslem a dáme péci do trouby. Když šťáva vysmahla, podlijeme je vařící vodou a často polévajíce a potírajíce máslem je upečeme do červena. (Mezi pečením je obrátíme, aby i na druhé straně zčervenala.) Kuřata můžeme na prsíčkách protáhnouti na nudličky nakrájenou slaninou.

Rozpočet: Na 2 kuřata — sůl — 10 *dkg* másla — 4 *dkg* slaniny.

Kuře s paprikou.

Větší, očištěné, vykuchané kuře rozdělíme na 5 dílů a osolíme. V kastrole na rozehřátém másle si usmažíme drobně nakrájenou cibulku a papriku. Pak tam vložíme kuře, po chvíli je podlijeme trochu polévkou a udusíme do měkka. (Mezi dušením je obrátíme.) Měkké kuře vyndáme, šťávu nalijeme do kyselé smetany, ve které jsme umíchaly mouku a povaříme ji. Kuře urovnáme na mísu a polijeme procezenou šťavou. (Chceme-li míti omáčku červenou, zamícháme do ní před vařením lžíci prolisovaných rajských jablíček.)

Rozpočet pro 5 osob: Na 1 větší kuře — sůl — 6 *dkg* másla — 6 *dkg* cibule — paprika — $^1/_8$ *l* husté kyselé smetany — 2 *dkg* mouky — 2 rajská jablíčka nebo lžíci zavařeniny z rajských jablíček.

Zadělávané kuře s hříbky.

Čistě vyprané kuře rozkrájíme a osolíme. Na kastrole v rozpuštěném másle si usmažíme na tenké plátky nakrájenou kořenovou zeleninu s cibulí. Pak přidáme kuře, podlijeme polévkou a dusíme pod poklicí ½ hodiny. Mezitím si připravíme z másla a mouky světle žlutou jíšku, zředíme ji šťavou z kuřete, povaříme, procedíme na kuře, které jsme vložily do jiné nádoby, přidáme na másle udušené, na lístky nakrájené hříbky, květák zvlášť ve slané vodě uvařený a rozebraný, sekanou zelenou petržel a sladkou smetanu, ve které jsme umíchaly žloutek a vše malou chvíli povaříme. Na míse ozdobíme kuře květákem, houskovými knedlíčky nebo uduš. rýží.

Rozpočet pro 5 osob: 1 větší kuře — sůl — 2 *dkg* másla — celer — mrkev — petržel — 3 *dkg* cibule — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky na jíšku — 15 *dkg* čerstvých hřibů (nebo 1 *dkg* suchých v mléce uvařených) — 1 *dkg* másla — malý květák — zelená petržel — 1 žloutek — $^1/_8$ *l* smetany.

Dušené kuře v rýži.

Očištěné, oprané, rozpůlené kuře ovaříme ve slané polévce s kouskem petržele a cibule. Pak je vyndáme a nasekáme na úhledné kousky. Přebranou, vypranou, spařenou rýži zalijeme polévkou z kuřete a malou chvíli podusíme. Pak vysypeme rýži na mísu, přidáme trochu tluč. květu, polijeme rozpáleným máslem, smícháme s rozsekaným kuřetem, dáme do kastrolu, přiměřeně zalijeme polévkou a dusíme přikryté asi ½ hodiny. Poté vše urovnáme na mísu, polijeme máslovým krémem a posypeme strouhaným parmezánským sýrem.

Máslový krém: Z másla a mouky si připravíme řídkou bílou jíšku, zředíme ji polévkou na omáčku a povaříme. Pak zamícháme do omáčky žloutek.

Rozpočet pro 5 osob: 1 kuře — sůl — 1 kořínek petržele a 5 *dkg* cibule — 15 *dkg* rýže — na špičku nože květu — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* sýra — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — sůl — žloutek.

Kuře na víně.

Očištěné, osolené, opepřené a svázané kuře udusíme na másle s usmaženou kořenovou zeleninou do měkka. Při dušení podléváme kuře polévkou a obrátíme je. Měkké kuře rozkrájíme a dáme do jiného kastrolu. Světle žlutou jíšku zředíme šťavou z kuřete, procedíme na kuře a povaříme. Před podáváním přidáme na kuře bílé víno, citronovou šťávu a ve sladké smetaně umíchané žloutky a hned na míse upravené podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: Na 1 větší kuře — sůl — 3 zrnka tlučeného pepře — 3 *dkg* másla — celer — mrkev — petržel. — *Omáčka*: 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 4 lžíce bílého vína — 1 lžíce citronové šťávy — $^1/_8$ *l* sladké smetany — 1 žloutek.

Kuřata rosolovaná.

Den před úpravou kuřat vaříme zvolna 2½ hod. v osolené vodě telecí nožku a vepřové kůže. Pak odvar procedíme. Druhý den odstraníme s rosolu všechen tuk, dáme ho rozehřát, přidáme do něho na plátky nakrájenou zeleninu, cibuli, ocet, koření a vše chvíli povaříme. Pak vložíme do tekutiny očištěná, vykuchaná, svázaná kuřata a uvaříme je do měkka. Měkká kuřata nakrájíme na čtvrtky, načež do procezené tekutiny dáme lístky želatiny a vyčistíme ji tak jako aspik (viz předkrmy str. 56). Několik lžic aspiku nalijeme do hlubší mísy nebo formy a dáme to ztuhnouti, pak přidáme nakrájená kuřata, zalijeme je ostatním aspikem a opět dáme do studena ztuhnouti. Podáváme je ozdobená petrželí, salátem, citronem a pod.

Rozpočet: Na 2 kuřata — sůl — 1 telecí noha — 30 *dkg* vepřových kůží — 10 *dkg* kořenové zeleniny — 5 *dkg* cibule — $^1/_8$ *l* octa — 6 lístků želatiny — 6 zrnek pepře — 2 zrnka nov. koření — 2 bílky (na vyčištění rosolu).

Nadívaná pečená kuřata.

Mladá kuřata očistíme, vykucháme a nadzvedneme jim opatrně kůži od volete až k prsíčkám. Pak otvor naplníme nádivkou, zašijeme nebo zavážeme, kuřata upravíme jako pečená a osolíme je. Na pekáči si rozehřejeme máslo, kuřata do něho vložíme, polijeme máslem a upečeme nejdříve na jedné straně do červena, pak je obrátíme a často je potírajíce rozehřátým máslem a podlévajíce polévkou upečeme je na druhé straně. Pečená nakrájíme na čtvrtky, polijeme šťavou a podáváme k nim brambory, salát nebo kompot.

Nádivka: Na malém kousku rozehřátého másla si udusíme se zel. petrželkou usekaná játra a očištěné žaludky z kuřat. Na míse utřeme zbytek syrového másla se solí a žloutky, přidáme trochu květu, vychladlá, udušená játra, smetanou navlhčené housky,

z bílků sníh a podle potřeby suchou strouhanou housku. Lehce vše promícháme a naplníme kuřata.

Rozpočet na 2 kuřata: — sůl — 8 *dkg* másla. — *Nádivka:* 5 *dkg* másla — zel. petržel — játra a žaludky — sůl — tluč. květ — 2 žloutky — 8 *dkg* housky — 2 lžíce smetany — ze 2 bílků sníh a 2 *dkg* suché housky.

Smažená kuřata.

Na smažení kupujeme jen mladá kuřata. Kuřata dobře očištěná a opraná rozkrájíme na čtvrtky, otřeme je utěrkou a osolíme. Pak je obalíme moukou, vejci a strouhanou houskou. Smažíme je nejdříve na větším žáru na obou stranách, aby brzo zčervenala v dobře rozpáleném sádle nebo převařeném másle a pak je zvolna usmažíme na mírnějším ohni. Hotová kuřata složíme na mísu, ozdobíme je petrželí a citronem a podáváme k nim zelený hrášek, salát nebo kompot. Také můžeme smažená kuřata upraviti tak, že je 10 minut na másle dusíme, načež je rozčtvrtíme a namočíme do připraveného těstíčka a pak usmažíme jako předešlá.

Těstíčko na kuřata: Do osolené mouky nalijeme stále míchajíce v mléce umíchaný žloutek, víno a olej. Pak přidáme zlehka z bílků sníh a kuřata, která těstem dobře obalíme a hned smažíme. Těstíčko musí býti zahoustlé.

Rozpočet na dvě smažená kuřata. Způsob I.: sůl — 6 *dkg* mouky — 2 vejce — 15 *dkg* housky — 20 *dkg* sádla nebo převař. másla — zelená petržel.

Rozpočet: Způsob II.: 2 kuřata — sůl — 8 *dkg* mouky — 2 lžíce mléka na těstíčko — 1 žloutek — 2 lžíce bílého vína — 1 lžíce tabulového oleje — ze 2 bílků sníh — 20 *dkg* převařeného másla.

Poularde a kapoun.

Poularde jest švýcarská nebo francouzská slípka 3—4měsíční, vykleštěná, dobře vykrmená. Ve Francii nebo ve Švýcarsku jest proslulé vykrmování této drůbeže nudlemi z pohankové mouky a teplého mléka. Kapoun jest vykleštěný kohout. K pečení kupujeme mladého kapouna. Je-li starší než rok, musíme ho dříve udusiti nebo uvařiti a pak teprve upraviti. Úprava poularda a kapouna je stejná, avšak lepší a chutnější je poularde.

Pečený kapoun nebo poularde.

Dobře očištěného, vykuchaného, vypraného kapouna nebo poularda osolíme, protáhneme na prsíčkách a na stehýnkách na nudličky nakrájenou slaninou; uvnitř ho vymažeme máslem a upravíme jako pečená kuřata. Na pekáči rozehřejeme si máslo, kapouna nebo poularda tam prsíčkama vložíme, potřeme jej všude máslem a chvíli dusíme pod poklicí. Pak bez poklice pečeme jej v troubě často potírajíce máslem a podlévajíce polévkou do červena na jedné straně, načež jej obrátíme, potřeme máslem a upečeme jej do červena na druhé straně. Upečeného kapouna nebo poularda nakrájíme, úhledně upravíme na mísu, polijeme šťavou, ozdobíme zel. petrželí a podáváme k němu kompot nebo některý salát.

Rozpočet. Na jednoho kapouna: sůl — 8 *dkg* slaniny — 12 *dkg* másla.

Poularde na sardelích.

Poularda oškubáme, opálíme, vykucháme, málo osolíme, potřeme uvnitř sardelovým máslem a upravíme tak, že smáčkneme stehna po obou stranách nazad, aby se prsa více vytlačila. Pak je protkneme špejlí nebo zvláštní velkou jehlou nití navlečenou je svážeme. Taktéž křídla nazad složená jehlou s nití protáhneme a svážeme. (Takto připravujeme každou drůbež k pečení.) Na pekáči na másle si usmažíme drobně nakrájenou cibuli do růžova, pak do ní vložíme poularda prsíčkama dolů, povrchu jej potřeme sardelovým máslem, podlijeme sběračkou vody a dáme péci. Při pečení potíráme poularda sardelovým máslem. Když je na jedné straně upečen, obrátíme ho, potřeme opět sardelovým máslem a upečeme ho na druhé straně do růžova. Pečeného nakrájíme, složíme úhledně na mísu a polijeme procezenou šťavou a podáváme s kompotem. Nebo zalijeme šťávu polévkou, procedíme ji do kyselé smetany s umíchanou moukou, dáme povařit, načež ji nalijeme na poularda. K tomu podáváme obrovský knedlík.

Rozpočet: Na 1 poularda: sůl — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — 8 *dkg* másla — 3 sardele — nebo: 3 *dkg* mouky — ¼ *l* kys. smetany.

Pečený krocan s nádivkou.

Mladého, dobře vykrmeného krocana necháme v chladu pověšeného několik dní, pak jej oškubáme, opálíme, vykucháme, hlavu mu uřízneme, krk vykroutíme a vnitřek volete dobře vyčistíme, nohy uřízneme a krocana dobře vypereme. Potom ho utěrkou osušíme, všude osolíme, otvor ve voleti ucpeme houskou a vole (kůži) naplníme různou nádivkou, buď houskovou, mandlovou, kaštanovou nebo masitou a tenkým motouzem zavážeme. Takto upraveného krocana sešijeme, na prsíčkách a stehnách jej protáhneme slaninou, nebo jej můžeme obložiti slaninovými plátky, které přivážeme tenkým motouzem. V hlubokém pekáči rozehřejeme si máslo, na dno pekáče položíme dvě silnější špejle, na ně krocana vložíme prsíčkama dolů. Povrchu jej potřeme máslem a pečeme jej 2—3 hodiny často podlévajíce polévkou a potírajíce máslem. (Mezi pečením se obrátí.) Měkkého krocana dáme do jiného pekáče, šťávu zaprášíme malounko moukou, podusíme, zalijeme polévkou a povaříme. Krocana úhledně rozkrájíme, urovnáme na mísu, ozdobíme nakrájenou nádivkou, zel. petrželí a procezenou šťávu podáváme k němu v omáčníku. Ke krocanu hodí se brambory, kompot, salát a pod. Ťopku, krůtu pečeme podobně.

Housková nádivka: housky oloupáme, rozkrájíme, navlhčíme mlékem, načež přebytečné mléko z housek dobře vytlačíme a housky prolisujeme. V míse si umícháme máslo se solí, přidáme žloutky, celá vajíčka (jedno po druhém) a prolisované housky. Pak přidáme do nádivky hořkou mandli, na špičku nože květu a cukru, z bílků sníh a podle potřeby zahustíme nádivku bílou strouhanou houskou. Přidáváme-li do této nádivky místo bílé strouhané housky spařené, loupané, strouhané mandle, jest to nádivka mandlová, anebo nádivka kaštanová, přidáme-li kaštany, které nejdříve musíme oloupati, spa-

řiti, v mléce uvařiti a prolisovati nebo jemně usekati a do nádivky zamíchati.

Nádivka masitá: Do utřeného sardelového másla zamícháme žloutek, celá vejce, usekaná, syrová játra z krocana, syrové, umleté vepřové a telecí maso a vařené uzené maso, strouhanou citr. kůru, pepř a strouhanou housku. Nádivku dobře promícháme a po lžicích plníme vole krocana.

Rozpočet: 1 krocan — sůl — 15 *dkg* másla — 10 *dkg* slaniny — 1 *dkg* mouky.

Housková nádivka: 12 *dkg* másla — sůl — 3 žloutky — ze 3 bílků sníh — 4 vejce — 25 *dkg* bílé housky — $^1/_8$ *l* mléka — 1 hořká mandle — 10 *dkg* bílé strouh. housky — na špičku kulatého nože cukru — na špičku špičatého květu. — Na mandlovou 5 *dkg* mandlí a na kaštanovou 12 *dkg* kaštanů.

Masitá nádivka: 6 *dkg* másla — 4 sardele — 2 vejce — 1 žloutek — 15 *dkg* telecího masa — 15 vepřového a 15 *dkg* vař. uzeného masa — 1 játra z krocana — 4 zrnka tluč. pepře — citr. kůra — 6 *dkg* strouh. housky.

Je-li krocan starší, udusíme jej dobře přikrytého, pak jej upečeme. Mladého krocana poznáme, že má nohy měkké a vláčné, *starý* krocan je má tvrdé a suché.

Pečená husa.

Husu čistě oškubáme, vložíme do studené vody načež ji polijeme opatrně vařící vodou, dobře ji očistíme a ve studené, čisté vodě opláchneme. Pak husu rozřízneme, vykucháme, z jater odstraníme žluč a vyčistíme žaludek. Zkrku odstraníme hltan a hrtan a husu, je-li čerstvě zabitá, dáme do studena 2 dny uležeti. Pak usekáme hlavu, křídla, nohy a husu vypereme, uvnitř i povrchu jí osolíme, okmínujeme a dáme do pekáče. Trochu ji podlijeme vodou, dáme péci prsoma do pekáče a často polévajíce pečeme ji, až zčervená. Je-li tučná, popícháme ji opatrně vidličkou, pak ji vyndáme, všechno sádlo sebereme, husu vložíme obrácenou stranou do pekáče a upečeme opět do červena. Měkkou husu nakrájíme, složíme na mísu, šťavou trochu polijeme, ostatní podáváme v omáčníku. K huse se hodí za příkrm zelí, knedlíky, ale i brambory. Velmi chutná jest husa, peče-li se v hlubokém kamenném pekáči. Starší husu musíme nejdříve na plotně dobře přikrytou udusiti a teprve péci. Kachnu pečeme právě tak.

Rozpočet: Na 1 husu — sůl — kmín — (Pečená husa stačí pro 10—14 osob.)

Husa s podpouštkou.

Na rozpuštěném husím sádle si usmažíme do žluta drobně nakrájenou cibulku, tymián, bobkový list, celý pepř. Pak vložíme zbylou pečenou nakrájenou husu, zalijeme polévkou a dusíme malou chvíli. Z másla a mouky připravíme si červenou jíšku, přidáme do ní šťávu z pečené husy, trochu citronové šťávy i kůry a bílého vína a podle potřeby hovězí polévku. Pak vložíme do omáčky odušenou husu a povaříme. (Chuť omáčky má býti nakyslá.) K takto připravené huse, kterou obyčejně připravujeme ze zbylé pečené husy, podáváme moučné noky (viz příkrmy str. 172).

Rozpočet pro 5 osob: Na 5 porcí zbylé husy — 2 *dkg* husího sádla — 3 *dkg* cibule — proutek tymiánu — malý bobkový list, 3 zrnka pepře — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na jíšku — lžičku citronové šťávy — 1 lžičku bílého vína a trochu polévky — sůl.

Zadělávané husí drůbky.

Husí hlavu, krk, nohy a křídla opaříme, očistíme, z hlavy odstraníme oči, usekneme zobák, jazyk oloupáme, z krku odstraníme zbytek hltanu a chřtánu a drůbky vypereme ve studené vodě, trochu je nasekáme. V osolené vodě povaříme na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a dobře očištěný, vypraný žaludek a srdečko, pak přidáme připravené drůbky a uvaříme je do měkka. Z rozpuštěného másla a mouky připravíme si světle žlutou jíšku, zředíme ji polévkou z drobečků na zahoustlou omáčku, povaříme ji, načež do ní zamícháme na špičku nože květu, měkké, nakrájené drůbky a zvlášť uvařený květák a vše ještě povaříme malou chvíli. Drůbky podáváme v omáčce obložené květákem a jako příkrm podáváme k nim nudle, dušenou rýži nebo houskové knedlíčky. Omáčku můžeme zlepšiti žloutkem.

Rozpočet pro 5 osob: 1 husí drůbky — sůl — 3 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — kořenová zelenina — 3 *dkg* cibule — na špičku nože květu — 1 malý květák.

Husí stehýnka s hrachem a kroupami.

Husí opraná stehýnka uvaříme v osolené vodě s kouskem cibule ne příliš do měkka. Zelený hrách předem dvě hodiny namočený a velké kroupy ve dvojí vodě vyprané uvaříme každé zvlášť. Uvařený hrách vysypeme na mísu, promícháme s kroupami, osolíme, přidáme trochu tluč. pepře, majoránky, utřený česnek, obé na husím sádle udusíme a dobře promícháme. Nejsou-li stehýnka dosti tučná, musíme do hrachu zamíchati kousek husího sádla. Pak vše promícháme, nasypeme do kastrolu, ovařená stehýnka šikmo do hrachu zastrkáme a zalijeme polévkou, v níž se vařila a dusíme je pod pokličkou 1 hodinu v troubě.

Rozpočet pro 5 osob: 2 stehna — sůl — 3 *dkg* cibule — 15 *dkg* hrachu — 10 *dkg* krup — sůl — špetku majoránky — 1 stroužek česneku — 6 *dkg* husího sádla.

Husí stehýnka s risi-bisi.

Opraná husí stehýnka uvaříme s cibulí jako v předešlém předpise. Očištěnou, spařenou rýži zalijeme polévkou ze stehýnek a ne příliš do měkka je udusíme. Když je rýže na polo udušená, vsypeme ji na mísu, přidáme k ní kousek sádla, přimísíme zelený, mladý hrášek, osolíme, zamícháme, vložíme do kastrolu, načež zastrčíme do rýže šikmo stehýnka, zalijeme je polévkou a pod poklicí je $^1/_2$ až $^3/_4$ hod. dusíme v troubě.

Rozpočet pro 5 osob: 2 stehýnka — sůl — 3 *dkg* cibule — 25 *dkg* rýže — 6 *dkg* husího sádla — 15 *dkg* zeleného hrášku.

Dušená husí prsa.

Prsa ze stažené husy opereme a potřeme solí, utřeným česnekem, do kterého jsme přidaly strouhaný zázvor. V kastrole na rozpuštěném

husím sádle si usmažíme drobně nakrájenou cibuli a česnek, načež husí prsa masíčkem na cibuli vložíme a dusíme pod pokličkou, při čemž dáváme pozor, aby se cibulka nespálila, nýbrž zůstala růžová. Pak je podlijeme polévkou a udusíme do měkka. Udušená prsa vložíme do jiné nádoby, zbylou šťávu vydusíme, pak ji zaprášíme moukou, kterou povaříme, pak šťávu procedíme na prsa, která ještě povaříme malou chvíli v omáčce.

Rozpočet pro 5 osob: 1 husí prsa — sůl — 1 stroužek česneku — na špičku kulatého nože zázvoru — 5 *dkg* sádla — 6 *dkg* cibule — 3 stroužky česneku — 2 *dkg* mouky.

Naložená husa.

Mnozí lidé, zvláště již starší, neradi pojídají pečenou husu, poněvadž těžko ji stravují. Zato však lehce snášejí husu naloženou, která chutí vyrovná se zvěřině a je lehce stravitelná. Nakládati se má však nejlépe husa hodně vykrmená, která se těžko vypéká a svou tučností těžko je stravitelná.

Husu vykucháme, zbavíme hltanu a hrtanu a osekáme. Pak ji stáhneme tak, že na stehnách, křídlech a na zadní části hřbetu kousky kůže ponecháme. Husu lehce opereme, otřeme utěrkou, rozdělíme na porce. Na dno vysokého kamenného hrnce dáme drobně nakrájenou cibuli, na ni položíme několik porcí husy, posypeme je tlučeným pepřem, novým kořením, hřebíčkem a opět přidáme nakrájenou cibuli. Takto pokračujeme, až je v hrnci celá husa. Pak ji zatížíme a uložíme do studena na 2—3 dny. V zimě vydrží naložená i 5—6 dní. Při úpravě usmažíme na sádle nakrájenou kořenovou zeleninu (celer, mrkev, petržel), bobk. list, poté přidáme osolená husí prsa, protažená nakrájenou slaninou, osolená stehna, a ostatní osolené porce husy s cibulí i šťavou, která se při naložení z husy vyloužila. Husu dusíme na plotně, často ji podlévajíce, až i 2 hodiny. Když je takto napolo udušena, přendáme obrácenou stranou husu na pekáč, posypeme ji strouhanou houskou, přidáme k ní prolisovanou zeleninu a husu upečeme v troubě po obou stranách do červena. Upečenou husu narovnáme na mísu, polijeme šťavou, se které jsme sebraly přebytečné sádlo, a podáváme k ní opečené brambory a celerový salát.

Drůbky z husy upravíme hned první den (viz Zaděl. drůbky, str. 132).

Rozpočet na vykrmenou 7 kg těžkou husu: Naložení: 16 *dkg* cibule — 6 zrnek tluč. pepře — 2 nové koření — 1 hřebíček.
Úprava: sůl — 4 *dkg* husího sádla — 10 *dkg* zeleniny (celer, mrkev, petržel), bobkový list — 3 *dkg* slaniny — 1 *dkg* strouhané housky (žemle).

Husí játra s cibulkou.

Na husím sádle si usmažíme do žluta drobně nakrájenou cibulku a trochu kmínu. Opraná menší husí játra do ní vložíme a na každé straně dusíme 7 minut. Pak je poprášíme moukou, zalijeme málo polévkou a chvíli je ještě dusíme. Hotová játra dáme na talíř, osolíme, opepříme, polijeme procezenou šťavou a ozdobíme je na koláčky nakrájenou, na másle zvlášť usmaženou cibulí.

Rozpočet na menší husí játra — 3 *dkg* husího sádla — 4 *dkg* cibule — trochu kmínu — 1 *dkg* mouky — sůl — 2 zrnka tluč. pepře — 3 *dkg* cibule — 2 *dkg* másla.

Játra z krmené husy.

Tučná bílá játra očistíme od žluče a žlutých skvrn, namočíme je do mléka, ve kterém je vypereme. Pak do jater napícháme spařené, na nudličky nakrájené mandle a několik celých hřebíčků tak, aby špičky vyčnívaly ven. Do pekáčku, ve kterém játra budeme péci, nalijeme do poloviny husího sádla, přidáme připravená husí játra a zvolna je pečeme v troubě asi tři čtvrti hodiny. Upečená játra dáme na mísu, zbylé sádlo osolíme, játra jím polijeme a dáme vystydnouti. Pak játra nakrájíme na tenké plátky a podáváme k nim lžičku husího sádla.

Rozpočet: Na jedna játra asi 70 *dkg* — 3 *dkg* mandlí — 4 celé hřebíčky a asi 15 *dkg* husího sádla.

Husí játra.

Játra z krmené husy vypereme ve zředěném mléce, načež do nich zapíchneme 2 hřebíčky. Vložíme je do menšího kastrolu, přidáme k nim syrové, nakrájené husí plsní sádlo, podlijeme je studenou vodou, přikryjeme pokličkou a dusíme. Když je sádlo průhledné a na okraji kastrolu zrůžoví, jsou játra hotová. Poté je vložíme do porculánového hrnce, zalijeme je sádlem, ve kterém se dusila, a to tak, aby byla potopena, a uložíme do studena. Takto upravená játra jsou výborná pomazánka na chléb k večeři.

Rozpočet na 1 husí játra: 1/8 *l* mléka — 2 hřebíčky — 12 *dkg* sádla.

Risotto z husích jater.

Očištěná vypraná husí játra nakrájíme na malé kousky a na jemně usekané, na másle usmažené cibulce dusíme je stále míchajíce asi 10 minut. Pak je opepříme, přidáme k nim na másle udušené, na plátky nakrájené hříbky nebo žampiony (pečárky) a zvlášť předem na husím sádle udušenou rýži, vše dobře promícháme, trochu zalijeme polévkou a dusíme ještě asi 3 minuty. Risotto upravíme do kupy na mísu, posypeme parmezánským sýrem a podáváme k němu šťávu z pečené husy.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* husích jater — 6 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — 4 zrnka tluč. pepře — 2 hřiby nebo pečárky — 3 *dkg* husího sádla — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* parmezánského sýra — sůl — 20 *dkg* rýže.

Nadívaný husí krk.

Pěkná husí játra udusíme na másle, načež je prolisujeme. Pak k nim přidáme namočenou, prolisovanou housku, sůl, pepř, utřený česnek, rozpuštěné sádlo, tlučený květ, strouhanou citronovou kůru a sherry neb šípkové víno. Míšeninku dobře utřeme a naplníme jí kůži husího krku. Krk na stranách zavážeme a v osolené vodě mírně vaříme asi ½ hod.

Rozpočet pro 5 osob: Husí krk — 50 *dkg* husích jater — 2 *dkg* másla — 4 *dkg* housky — 2 lžíce husího sádla — sůl — 3 zrnka tluč. pepře — ½ stroužku česneku — na špičku nože květu — ½ cm^3 strouh. citr. kůry — 1 lžíce sherry vína.

Husí krev.

Ze zachycené, stydlé husí krve vodu slijeme, krev vypereme a znovu vodu slijeme, pak krev dobře rozmícháme se smetanou. V kastrole na husím sádle si usmažíme drobně nakrájenou cibulku a kmín, rozmíchanou krev se smetanou do ní nalijeme a mícháme stále, aby nezůstaly kousky, pak přidáme strouhanou housku, tluč. pepř a stále míchajíce ji udusíme, až je tmavá. Pak krev osolíme, opepříme a hned podáváme. Do krve při dušení můžeme zamíchati usekané husí škvarečky.

Rozpočet pro 5 osob: 5 koleček krve — 6 *dkg* sádla — 6 *dkg* cibule — špetku kmínu — 3 lžíce smetany — 5 *dkg* strouhané housky — sůl — 4 zrnka tluč. pepře.

Úprava sádla ze stažené husy.

Kůži i se sádlem nakrájíme na 3 cm^2 velké čtverečky, plsní sádlo nakrájíme ještě na větší kousky. Pak je dáme do hrnce, zalijeme naběračkou studené vody (¼ *l*), přikryjeme pokličkou a dáme na plotnu škvařiti na mírný oheň. Takto vyvařujeme sádlo nejméně 3 hod., při čemž je stále pokličkou přikryto. Občas je vařečkou zamícháme. Teprve k posledu poklici odstraníme a sádlo škvaříme prudčeji. Kdyby se sádlo hned zprudka škvařilo, byly by škvarečky tvrdé. Dobře vyškvařené škvarečky jsou měkké, narůžovělé a sádlo průhledné. Když ztuhne, je krupičkovité. Sádlo toto jest velmi chutné jako pomazánka na chléb k večeři a na brambory upečené ve slupce.

Sádlo střevní dobře vypereme ve zředěném mléce a vyškvaříme je zvlášť. Hodí se dobře pod zelí a pod některá masa.

Kachna na divoko.

Pěknou, očištěnou, vykuchanou a opranou kachnu upravíme, osolíme a protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou. Na kastrole na másle si usmažíme do růžova na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli. Pak přidáme koření, citronovou kůru, polévku a ocet. Připravenou kachnu tam vložíme, přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka. Občas kachnu podlijeme polévkou. Měkkou kachnu ze šťávy vyndáme a nakrájíme ji na úhledné kousky. Zvlášť upravíme si z másla, mouky a z cukru červenou jíšku, zředíme ji šťavou, ve které se kachna dusila, podle potřeby ještě rozředíme polévkou, načež omáčku okyselíme citronovou šťavou a červeným vínem a povaříme ji. Kachnu složíme na mísu, polijeme procezenou šťavou a podáváme k ní jemnější knedlík nebo paštiky z máslového těsta.

Rozpočet pro 5 až 8 osob: Na 1 kachnu — sůl — 6 *dkg* slaniny — 4 *dkg* másla — kořenovou zeleninu (celer, mrkev, petržel) — 2 cm^2 citron. kůry — $^1/_{16}$ *l* octa — 4 *dkg* cibule — 4 zrnka celého pepře — 2 zrnka nov. koření — proutek tymiánu — malý bobkový list — 1 zrnko hřebíčku — jíšku ze 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky a 1 *dkg* cukru — $^1/_8$ *l* červeného vína — z ½ citronu šťávy.

Zadělávaná slepice.

Slepici oškubanou, opařenou a vykuchanou dáme uležeti na 2 dny do studena. Poté ji vypereme a rozkrájíme na stejné díly. Do hrnce si připravíme 1½ litru osolené vody a když se ohřeje (ne vařit!), vložíme do ní slepici a vaříme ji asi ½ hod. Pak přidáme na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a slepici na mírnějším ohni vaříme ještě 2—2½ hod. (Rok stará slepice jest vařená za 2½ hod.) Pak si připravíme z másla a mouky světle žlutou jíšku, zředíme ji na omáčku polévkou ze slepice a povaříme ji. Měkkou slepici vložíme do omáčky, načež omáčku okořeníme tlučeným květem, zel. petrželí, přidáme do ní zvlášť uvařený, rozebraný květák a vše povaříme několik minut. Slepici podáváme v omáčce obloženou rýží, nudlemi, knedlíčky nebo květákem.

Rozpočet pro 5—6 osob: 1 slepice — sůl — 1½ *l* vody — kořenová zelenina (celer, mrkev, petržel) — 4 *dkg* cibule — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — na špičku nože květu — zel. petržel — 1 malý květák.

Slepice pečená.

Očištěnou, odleželou slepici opereme, natřeme ji malounko čištěnou sodou (zažívací soda, bicarbonát, dostaneme ji u materialisty), aby byla křehčí; pak ji osolíme a v 1 litru vody uvaříme do měkka. Vařenou slepici protáhneme slaninou a na másle pečeme jako kuře.

Rozpočet pro 5 osob: 1 slepice — na špičku nože čištěné sody — sůl — 5 *dkg* slaniny — 10—12 *dkg* másla.

Slepice na paprice.

Očištěnou, odleželou, vykuchanou slepici uvaříme a pak ji upravíme jako kuře s paprikou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 slepice — sůl — 6 *dkg* másla — 6 *dkg* cibule — paprika — ⅛ *l* kyselé smetany — 2 *dkg* mouky — 2 rajská jablíčka nebo lžíci zavařeniny z rajských jablíček.

Nadívaní holubi.

Oškubané, očištěné, vykuchané holuby vypereme, kůži na prsíčkách odloupneme tak jako při kuřeti, načež je osolíme, vzniklý otvor naplníme nádivkou, u krku zavážeme nití, holuby sešijeme, křidélka jim založíme a dáme je péci do pekáče na rozpálené máslo. Při pečení potíráme holuby máslem a když na jedné straně zčervenali, obrátíme je a upečeme do červena na straně druhé. Mladé holuby pečeme celkem asi ½—¾ hod.

Nádivka: Do umíchaného másla se solí zamícháme žloutky, tluč. květ, zel. sekanou petrželku, hořkou strouhanou mandli, strouh. citr. kůru, mlékem navlhčenou strouhanou housku, z bílků sníh a podle potřeby strouhanou suchou housku. (Místo strouhané housky můžeme dáti loup. strouhané mandle; taktéž můžeme do nádivky zamíchati jemně usekaná játra, srdce a očištěný žaludek z holubů.)

Rozpočet pro 5 osob: 3 holubi — sůl — 10 *dkg* másla. — *Nádivka* na 3 holuby: 6 *dkg* másla — sůl — 3 žloutky — na špičku nože květu — zel. petržel

— hořká mandle — 1 *cm²* citr. kůry — 3 lžíce mléka — 10 *dkg* strouh. housky — ze 3 bílků sníh — 2 *dkg* suché strouh. housky nebo mandlí.

Holubi na divoko.

Očištěné, vykuchané holuby osolíme, uvnitř je potřeme máslem ve kterém jsme rozmíchaly utlučený jalovec. Pak vložíme do každého holuba očištěná játra, srdce a žaludek, holuby svážeme nití a na prsíčkách je protáhneme nakrájenou slaninou. Na pekáči rozehřejeme zbytky nakrájené slaniny s kouskem másla, přidáme na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a koření a když zelenina zarůžověla, přidáme do ní holuby, podlijeme je polévkou, přikryjeme pokličkou a udusíme do měkka. Měkké holuby rozpůlíme a v čistém kastrolu zatím uschováme na teplém místě. Šťávu, ve které se holubi dusili, zaprášíme moukou a podusíme ji, pak zalijeme šťávu polévkou, podle chuti přidáme citronovou šťávu, cukr a kousek dobré rybízové nebo malinové zavařeniny a povaříme ji. Pak omáčku procedíme na holuby, přidáme červené víno a holuby povaříme v omáčce 2 minuty.

Na stůl podáváme holuby v omáčce a přidáváme k nim noky.

Rozpočet pro 5 osob: 5 holubů — sůl — 2 bobulky jalovce — 2 *dkg* másla — 5 *dkg* slaniny — 6 *dkg* másla — celer — mrkev — petržel — 5 *dkg* cibule — 5 zrnek pepře — 2 zrnka nov. koření — 1 bobkový list — proutek tymiánu — 2 *dkg* mouky — z ½ citr. šťáva — 1 *dkg* cukru — 4 *dkg* malinové nebo rybízové zavařeniny — $^1/_{16}$ *l* červeného vína.

Zadělávaní holubi.

Zadělávané holuby upravujeme jako kuře s hříbky.

Rozpočet pro 5 osob: Na 3 holuby týž rozpočet jako na kuře s hříbky.

Perlička.

Mladé, dobře vykrmené perličce usekneme hlavu a nohy, oškubeme ji, opálíme, vykucháme, vypereme, osolíme a dáme na den uležeti. Před úpravou ji protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou, pak ji vložíme do pekáče na rozpálené máslo prsíčkama dolů a chvíli dusíme. Pak přidáváme po lžicích polévku nebo vodu a dusíme ji tak, až poněkud změkne. Pak ji dáme do trouby a po obou stranách upečeme do červena. Měkkou perličku nakrájíme, šťávu zaprášíme trochu moukou, podusíme, zalijeme polévkou, povaříme a podáváme k masu.

Rozpočet pro 5 osob: 1 perlička — sůl — 5 *dkg* slaniny — 12 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky (též se může přidati do másla 4 *dkg* nakrájené cibule).

g) Úprava divoké drůbeže.

Pečené koroptve.

Pěkné mladé koroptve, které mají světlé nožky, celé oškubeme i hlavičky. Pak očistíme nožky vařící vodou a usekáme drápky; rovněž zobáčky vyčistíme, načež jim opálíme chloupky, čistě je vykucháme, vypereme a otřeme utěrkou. Uvnitř i navrch je osolíme a do každé dáme malý kousek slaniny. Pak koroptve na prsíčkách protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou a špejlí pěkně upravíme,

a to tak, že hlavičku špejlí připevníme. Na pekáči si rozpustíme zbytky slaniny a kousek másla, přidáme na tenké plátky nakrájenou cibuli, celý pepř, bobkový list a tymián. Do bledě žluta upražené cibulky dáme koroptve, polévkou je trochu podlijeme a pečeme často je polévajíce šťavou asi $^3/_4$ hodiny. Zlatové koroptve rozkrájíme na půlky, upravíme na mísu, podlijeme procezenou šťavou a podáváme k nim brusinky, červené zelí neb dušenou rýži.

Rozpočet pro 5 osob: 3 koroptve — sůl — 3 *dkg* slaniny dovnitř — 12 *dkg* slaniny — špejle — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule — 5 zrnek pepře — $^1/_2$ bobkového listu — malý kousek tymiánu.

Starší koroptve, které mají šedé nohy, dříve udusíme skoro do měkka na másle, cibuli a koření a pak je teprve dáme do trouby začervenat. Do omáčky přidáme 1 lžíci červeného vína a zaprášíme ji moukou, podusíme, zředíme polévkou, povaříme a procezenou nalijeme na koroptve.

Pečený bažant.

Odleželého, oškubaného bažanta opálíme a připravíme tak jako koroptve. Zbytky slaniny z protahování bažanta nakrájíme a s máslem a celým pepřem dáme rozehřáti. V tom usmažíme cibuli, upraveného bažanta vložíme prsíčkama do pekáče, podlijeme polévkou a často potírajíce máslem pečeme jej na jedné straně do červena. Pak ho obrátíme a pečeme jej do červena na straně druhé. Celkem asi 1 hodinu. Měkkého bažanta nakrájíme, složíme úhledně na mísu a šťavou polijeme.

Rozpočet pro 5 osob: 1 bažant — sůl — 2 *dkg* slaniny dovnitř — 5 *dkg* slaniny — 3 zrnka pepře — 2 *dkg* cibule — 6 *dkg* másla.

Tetřev.

Očištěného, vykuchaného tetřeva dáme uležeti na 8 dnů do mořidla, protože má velmi tuhé maso. Mořidlo musí býti vařící, když je na ptáka nalijeme a tetřev v něm musí býti potopen. Každý den ptáka obrátíme, aby se stejnoměrně proležel. Odleželého tetřeva z mořidla vyndáme, kůži na prsou stáhneme a protáhneme ho hustě na nudličky nakrájenou slaninou a potřeme citronovou šťavou, načež stáhnutou kůži opět na prsa položíme, přivážeme je a takto připraveného tetřeva dáme do kastrolu na nakrájenou, rozehřátou slaninu a máslo, zalijeme mořidlem, přiklopíme poklicí a dusíme jej skoro do měkka. Pak tetřeva vyndáme, omáčku procedíme do kyselé smetany, načež ji nalijeme na tetřeva, kterého upečeme v troubě do měkka. Celkem jej pečeme 3 hod. Z měkkého odstraníme kůži a tetřeva na velké, ale tenké kousky nakrájíme, složíme na mísu, šťavou trochu polijeme, ostatní podáváme zvlášť v omáčníku.

Mořidlo: $^1/_4$ *l* vody — $^3/_4$ *l* červeného vína — 10 *dkg* cibule — sůl — 5 zrnek pepře — 2 zrnka nov. koření — bobkový list — 3 bobulky jalovce — 1 kořen mrkve — 1 menší celer — 1 kořínek petržele — 2 cm^3 citr. kůry povaříme a na tetřeva nalijeme.

Rozpočet na 1 tetřeva: 5 *dkg* slaniny — z $^1/_2$ citr. šťáva — 3 *dkg* slaniny — 3 *dkg* másla — $^1/_8$ *l* kyselé smetany.

Dušený tetřívek.

Tetřívek jest mnohem chutnější nežli tetřev a je-li mladý, můžeme jej i upéci jako bažanta. Staršího očištěného musíme naložiti do mořidla jako tetřeva, ale jen na 4 dny a pak jej takto upravíme: Tetřívka z mořidla vyndáme a protáhneme ho na nudličky nakrájenou slaninou. Na pekáči na zbytku nakrájené a rozehřáté slaniny a másle si usmažíme procezenou zeleninu a cibuli z naloženého tetřívka, kterého tam přidáme, zalijeme trochu mořidlem a dusíme v troubě do měkka. Měkkého tetřívka nakrájíme, šťávu zaprášíme moukou, zalijeme polévkou, přidáme do ní do žluta upražený cukr, malinovou zavařeninu, načež omáčku povaříme, procedíme a přidáme červené víno. Trochu omáčky nalijeme na rozkrájeného tetřívka, ostatní dáme do omáčníku.

Při pečení podléváme tetřívka ohřátým mořidlem.

Mořidlo: 1/8 *l* vody — 1/4 *l* červ. vína — 1/8 *l* octa — 5 *dkg* cibule — sůl — 2 *cm²* citr. kůry — mrkev — celer — petržel — 2 jalovce — 4 zrnka pepře — 2 nové koření — 1 bobkový list — proutek tymiánu.

Rozpočet: 1 tetřívek — 6 *dkg* slaniny — 6 *dkg* másla — 3 *dkg* malinové zavařeniny — 2 *dkg* mouky — 1 *dkg* cukru — 2 lžičky červeného vína.

Pečené sluky.

Několik dní odleželé sluky oškubáme, hlavičky stáhneme, očka vyloupáme, chmýří opálíme, sluky vykucháme a vnitřnosti (kromě žaludku a volátka) zatím uložíme. Pak usekneme drápky, uvnitř i navrch sluku osolíme, málo opepříme, dovnitř dáme kousek másla, nožky založíme zpět a zašpejlíme. Dlouhý očištěný zobák prostrčíme stehýnkem a křidélka založíme nazad. Pak prsíčka pokapeme citronovou šťavou a sluky zabalíme slaninou nakrájenou na tenké plátky, které přiváže me nití. Na pekáči si rozehřejeme máslo, sluky vložíme do něho prsíčkama dolů a při mírném ohni dusíme je pod pokličkou často je polévajíce šťavou, bílým vínem nebo polévkou. Když začínají měknouti, dáme je do trouby dopéci ustavičně je polévajíce, aby zůstaly šťavnaté. Měkké sluky rozkrájíme na polovinu a úhledně je složíme na mísu a procezenou šťavou polijeme. Kolem je ozdobíme houskovými řízky, které jsme potřely vnitřnostmi ze sluk.

Příprava vnitřností: Veškeré vnitřnosti, to jsou hlavně nevyčištěná střívka (mimo žaludek a volátko) usekáme, přidáme k nim utřenou slaninu, sůl, kousek másla, strouhanou cibulku a vše dáme dusit do kastrolu. Pak přidáme červené víno a vše necháme vysmahnouti a pak vychladnouti. Do vychladlé míšeninky přidáme žloutek, načež dobře promíchanou míšeninkou potíráme smažené houskové řízky.

Rozpočet: na 2 sluky — sůl — 4 zrnka tluč. pepře — 3 *dkg* másla — ½ citronu — 10 *dkg* slaniny — 6 *dkg* másla 1/8 *l* bílého vína.

Míšeninka: 3 *dkg* slaniny — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* cibulky — sůl — 2 lžíce vína — 1 žloutek — 10 *dkg* housky a všechna střívka nevyčištěná — (2 kusy housky) — 2 *dkg* másla.

Pečené kvíčaly.

Kvíčaly, které *nesmíme* dáti odležeti, hned oškubáme, opálíme, vykucháme, vypereme, hlavičky i nožky jim necháme jako u koroptví.

načež je osolíme, do každé dáme zrnko jalovce a kousek másla a celé je zabalíme do slaniny na tenké plátky nakrájené a povážeme nití. Na másle si usmažíme na plátky nakrájenou cibuli a celý pepř, kvíčaly na to vložíme, hned je zalijeme dobrou polévkou a pečeme přikryté asi 15 minut. Pak je obrátíme, necháme zčervenati na straně druhé. (Pečené na rožni jsou chutnější.) Pak kvíčaly vyndáme, šťávu zalijeme polévkou nebo červeným vínem, povaříme a prolisujeme. Kvíčaly urovnáme na mísu, polijeme šťavou a ozdobíme je máslovými paštičkami s brusinkami nebo osmaženými plátky housky a zel. petrželí.

Rozpočet pro 5 osob: 10 kvíčal — sůl 12 *dkg* másla — 10 zrnek jalovce — 20 *dkg* slaniny — 4 *dkg* másla — 8 *dkg* cibule — 5 zrnek pepře — 4 lžíce červeného vína.

Pečená divoká kachna.

Kachnu oškubeme, vykucháme, omyjeme, osolíme, sešpejlíme a protáhneme slaninou. V kastrole na nakrájené, rozehřáté slanině a másle si usmažíme do růžova na kolečka nakrájenou kořenovou petržel, mrkev a cibuli, usmažené zalijeme polévkou, přidáme celý pepř, jalovec, citr. kůru zbavenou bílého vnitřku, bobkový list a tymián. Kachnu na to vložíme prsama dolů, přikryjeme ji poklicí a nejprve dusíme. Pak ji bez poklice upečeme v troubě do červena. (Celkem se dusí a peče asi 1¾ hod.) Měkkou kachnu vyndáme, šťávu dáme vydusiti, načež ji zaprášíme moukou, znovu podusíme, zalijeme polévkou a smetanou a povaříme. Potom omáčku procedíme, část jí nalijeme na rozkrájenou kachnu, ostatní podáváme v omáčníku.

Rozpočet pro 5 osob: 1 divoká kachna — sůl — 10 *dkg* slaniny — 6 *dkg* másla — 1 malý kořen petržele — 1 malý kořen mrkve — 5 *dkg* cibule — 4 zrnka pepře — 1 jalovec — 2 cm^3 citronové kůry — malý bobkový list — proutek tymiánu — 1 *dkg* mouky — ⅛ *l* kyselé smetany.

Upozorňuji, že domácí drůbež škubeme od hlavy dolů, kdežto divokou drůbež zdola nahoru ke hlavě.

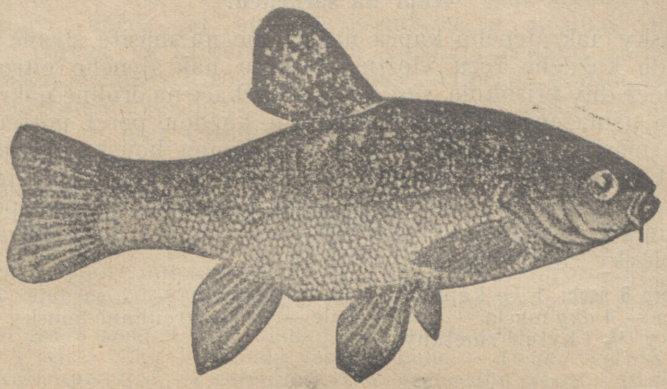
h) Ryby sladkovodní.

Smažený kapr.

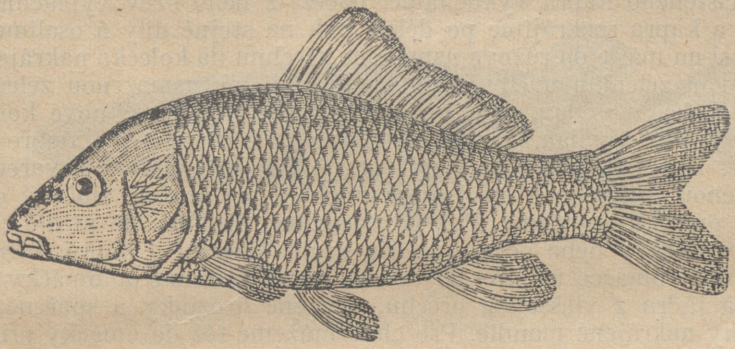
O zabíjení ryb jest pojednáno na stránce 68.

Zabitého kapra zbavíme šupin, pak jej rozřízneme od konečníku k hlavě, vnitřnosti rukou podebereme a vytáhneme. Pak odstraníme opatrně žluč a oddělíme střívka od jater a kapra rozřízneme, nakrájíme na porce, načež jej opereme, dobře osolíme a necháme tak ležeti 1 hod. Pak jej otřeme utěrkou, obalíme moukou, vejci, strouhanou houskou a smažíme nejdříve zprudka na rozpáleném másle a když je do červena na obou stranách usmažen, necháme jej na mírnějším ohni zvolna prosmažiti. Usmaženého upravíme na mísu, ozdobíme citronem, zelenou petrželí a podáváme k němu strouhaný křen nebo bramborový salát. (Rybí hlavy upotřebíme na polévku.) Malé, vykuchané pstruhy smažíme celé. Takto se smaží i jiné ryby.

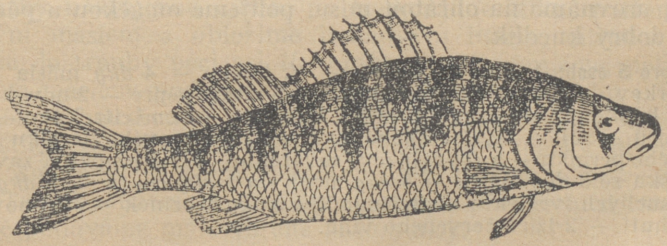
Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* kapra — sůl — 7 *dkg* mouky — 2 vejce — 15 *dkg* strouhané housky — 15 *dkg* převařeného másla.



Kapr.



Lin.



Okoun.



Sumec.

Kapr na sardelích.

Kousky nakrájeného kapra nařízneme na masité straně ostrým nožem, do každého řezu vložíme osminu nakrájeného citronu bez jader, načež díly přisolíme, složíme je do pekáče na drobně nakrájenou, na másle usmaženou cibulku, povrchu každou porci potřeme sardelovým máslem, posypeme jemně strouhanou houskou a dáme na 20 minut péci. Při pečení podlijeme kapra polévkou. Pak jej urovnáme na mísu, šťávu zaprášíme moukou, podusíme, zředíme polévkou a povaříme. Procezenou omáčku nalijeme na kapra. Omáčku můžeme místo polévky zalíti kyselou smetanou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* kapra — sůl — 1 citron — 2 sardele — 5 *dkg* másla — 4 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule — 2 *dkg* strouhané housky — 1 *dkg* mouky (1/8 *l* kyselé smetany).

Kapr na černo.

Očištěného kapra vykucháme, načež z něho krev vypláchneme octem a kapra rozkrájíme po délce, pak na stejné díly a osolíme je. Zatím si na másle do růžova usmažíme všechnu na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli, po chvíli zalijeme usmaženou zeleninu vařící osolenou vodou, přidáme ocet s krví, celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián, zázvor, citr. kůru, černé pivo a dobře povaříme. Pak přidáme strouhaný tmavý a světlý perník, zavařeninu a červenou jíšku, do které jsme zamíchaly při pražení tlučený cukr a opět omáčku povaříme. Pak ji procedíme, přidáme do ní dle chuti citronové šťávy nebo octa a cukru, suché švestky a kapra, kterého povaříme v omáčce asi 15—20 minut, načež přidáme do omáčky rozkrájená jádra z vlašských ořechů, očištěné hrozinky a spařené, na nudličky nakrájené mandle. Pro chuť můžeme též do omáčky přidati několik lžic červeného vína. Takto upraveného kapra dáme do studena do druhého dne. Druhý den jej dáme na mírný oheň prohřáti, načež jej urovnáme na ohřátou mísu, polijeme omáčkou a podáváme k němu dobrý knedlík.

Rozpočet pro 5 osob: 1—1½ *kg* kapra — 1/8 *l* octa — 4 *dkg* másla — celer — mrkev — petržel — 5 *dkg* cibule — 6 zrnek pepře — 2 nov. koření — malý bobkový list — malý proutek tymiánu — 2 *cm²* citr. kůry — kousek zázvoru — sůl — ¼ *l* černého piva — 4 *dkg* tmavého perníku — 4 *dkg* světlého perníku — 5 *dkg* rybízové zavařeniny — 2 *dkg* šípkové zavařeniny — jíška ze 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky a 1 *dkg* cukru — 3 *dkg* ořechů — 5 suchých švestek — 2 *dkg* mandlí a 3 *dkg* hrozinek — citronová šťáva dle chuti — 2 lžíce červeného vína.

Kapr na modro v rosolu.

Očištěného kapra (bez šupin) nakrájíme na kusy, hlavu zbavíme skřelí a rybu urovnáme do pekáče kůží dolů, načež ji polijeme vařícím osoleným octem, aby kůže zmodrala. Den před úpravou kapra uvaříme si v osolené vodě telecí a vepřovou nožičku a kůže do měkka. Druhý den do procezené, mastnoty zbavené polévky přidáme ocet z kapra, sůl, na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, celý pepř, nové koření, bobkový list, proutek tymiánu, vše povaříme, pak vložíme kapra do marinády zmodralou stranou dolů a uvaříme

ho do měkka (20—25 minut). V odvaru necháme kapra prochladnouti, načež jej opatrně vyndáme a složíme do většího pekáče. Odvar, ve kterém se kapr vařil, procedíme, zamícháme do něho lístky želatiny a rozšlehané bílky, dáme na plotnu a stále šlehajíce přivedeme jej do varu. Pak jej hned odstavíme, dáme na okraj trouby. Po $^1/_4$ hod. (aspik) rosol utěrkou procedíme, čistý nalijeme na kapra a dáme ztuhnouti do studena. Pak kapra s rosolem urovnáme na mísu, ozdobíme jej sekaným aspikem (rosolem), růžičkami z másla, citronem, různě vykrájenou zeleninou a kadeřavou zelenou petrželkou. Také celého pstruha, štiku a úhoře takto upravíme. (Ovšem se staršího úhoře musíme stáhnouti kůži.) Také můžeme kapra v celku uvařiti, rosolem políti a podati na stůl se smetanovou majonézou.

Rozpočet pro 5 osob: 1½ *kg* hladkého kapra (koženáč) — sůl — ¼ *l* octa — 1 telecí noha — 1 malá vepřová noha — 15 *dkg* vepřových kůží — 1 kořen petržele — 1 kořen mrkve — ½ menšího celeru — 10 *dkg* cibule — 8 zrnek pepře — 4 zrnka nov. koření — malý bobkový list — proutek tymiánu — 4 lístky želatiny — 2 bílky — 1 citron — zelená petržel.



Štika.

Štika na smetaně.

Oškrábanou, vykuchanou, vypranou štiku nůžkami zbavíme skřelí a osolíme ji. Na pekáči na rozpuštěném másle si usmažíme na plátky nakrájenou cibuli, na to položíme štiku, potřeme ji sardelovým máslem a obložíme bobkovým listem, citronovou kůrou a dáme do trouby péci asi 10 minut. Pak ji obrátíme, potřeme sardelovým máslem, podlijeme kyselou smetanou, povrchu ji posypeme strouhanou houskou a pečeme ji asi 15 minut. Pak upravíme na mísu štiku v celku, nebo ji nakrájíme. Do omáčky přidáme ještě trochu smetany, ve které jsme umíchaly žloutek a procedíme ji na štiku. Taktéž můžeme do omáčky zamíchati při pečení sekané kapary. K rybě podáváme malé vařené brambůrky.

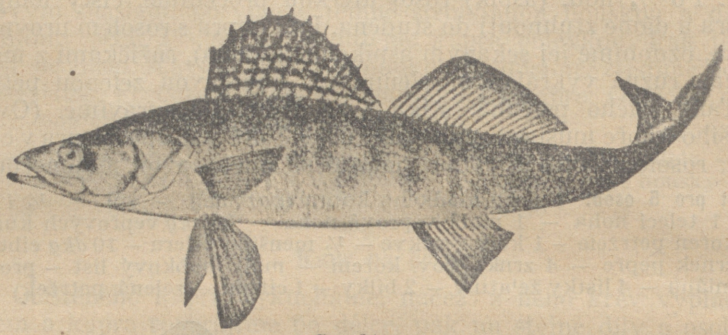
Rozpočet pro 5 osob: 1½ *kg* štiky — sůl — 8 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — 5 pepřů — 1 bobkový list — 3 cm^2 citronové kůry — 5 *dkg* másla — 2 sardele — ¼ *l* kyselé smetany — 3 *dkg* housky — $^1/_{16}$ *l* kyselé smetany — 1 žloutek — ½ *dkg* kaparů.

Kapra můžeme připraviti zrovna tak.

Candát.

Candáta očistíme jako štiku a osolíme jej. Pak jej přiváženie na vložku k tomu určenou, se kterou ho dáme do vaničky na ryby, nalijeme na něj studenou, osolenou vodu, přidáme na plátky na-

krájenou kořenovou zeleninu, cibuli, několik zrnek pepře, ocet, kousek másla a dáme na plotnu. Jak se začne vařit, odstavíme jej na okraj plotny a tak necháme asi ½ hod. (Nesmí se již vařiti.) Pak candáta opatrně vyndáme, položíme na dlouhou mísu, potřeme rozpuštěným máslem, ozdobíme vařenými rohlíčky (bramborami) a ozdobíme zelenou



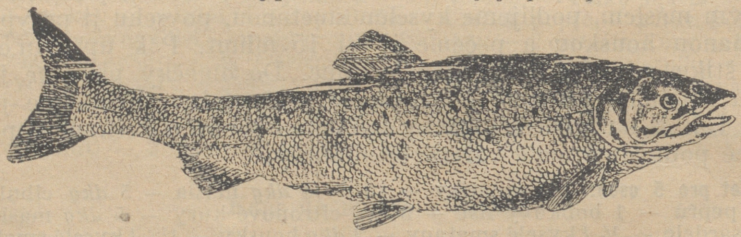
Candát.

petrželkou. K němu podáváme v omáčníku dobré, rozškvařené máslo nebo holandskou omáčku (viz omáčky). Podáváme-li candáta studeného, necháme jej v tekutině vychladnouti do druhého dne. Pak jej položíme na mísu, ozdobíme majonézou (viz omáčky), kolem ryby dáme sekaný aspik, vařené vejce, citronové košíčky, máslové květinky, zelenou petržel a pod.

Rozpočet: na 2 *kg* candáta — sůl — 1 mrkev — ½ celeru — 1 petržel — 5 *dkg* cibule — 2 lžíce vinného octa — 5 zrnek pepře — 4 *dkg* másla do vody — 15 *dkg* másla.

Losos studený.

Nejchutnější jest losos v dubnu a nejjemnější maso má losos rýnský. Lososa nakrájíme na 5 *cm* široké kusy, pak jej oškrábeme a ssedlou krev dobře vypereme, načež jej pokapeme citronovou



Losos.

šťavou. Do kastrolu nebo do vaničky na rybu dáme tvrdou vodu, bílé víno, ocet, máslo, sůl a vše povaříme. Pak tam přidáme celý pepř, nakrájenou cibuli, zeleninu, lososa a vaříme jej zvolna na okraji plotny 8—10 minut; v odvaru jej necháme ve studenu do druhého dne. Pak jej vyndáme, necháme okapati, načež s něho stáhneme kůži, kostičky opatrně vyndáme a napříč nakrájíme tenké plátky, urovnáme je

na mísu, ozdobíme aspikem, citronem a kaviárem a podáváme k němu smetanovou majonézu. (Viz omáčky.) Nemáme-li vaničku, vaříme jej v organtinu.

Rozpočet pro 10 osob: na 2 *kg* lososa — 1½ *l* vody — ½ *l* vína — ¼ *l* vinného octa — sůl — z ½ citronu šťáva — 5 zrnek pepře — 3 *dkg* másla — 6 *dkg* cibule. — 5 *dkg* nakrájené zeleniny.

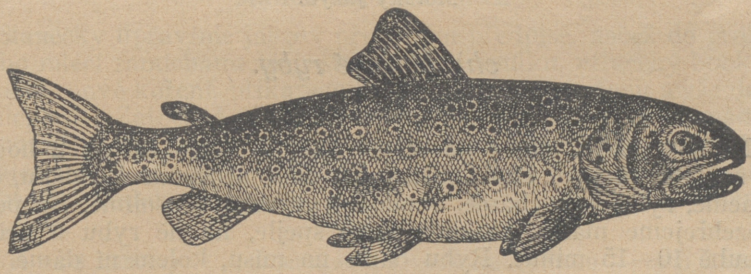


Úhoř.

Pečený úhoř.

Úhoře zabalíme do suché utěrky a uhodíme jím hlavou o hranu stolu, pak zavěsíme motouzem ovázanou hlavu na háček, kůži kolem hrdla dokola ořízneme, načež ji stáhneme směrem k ocasní ploutvi. (Příliš mladé úhoře nestahujeme.) Pak jej opatrně za hlavou rozřízneme, abychom nerozřízly žluč, která leží těsně za hlavou. Pak úhoře vytřeme solí, řádně vypereme, hlavu, která již není k potřebě, ocas a ploutve uřízneme. Čistého úhoře nakrájíme a posypeme šalvějí. Na kastrole rozehřejeme si máslo, do něho dáme úhoře a pečeme ho 10—15 minut. (Mezi pečením jej pokapeme citronovou šťavou a podlijeme polévkou.) Pak jej posypeme strouhanou houskou a zapečeme 3 minuty. Úhoře urovnáme na mísu a podáváme k němu dušenou některou zeleninu nebo holandskou omáčku (viz omáčky).

Rozpočet pro 5 osob: na 1 *kg* úhoře — sůl — na špičku nože šalvěje — 6 *dkg* másla — 2 lžíce citronové šťávy — 2 *dkg* strouhané housky.



Pstruh.

Marinovaný úhoř po italsku.

Očištěného, vykuchaného úhoře nakrájíme, osolíme, opepříme a dáme uležeti na ¼ hodiny. Na pánvi si rozehřejeme olej, do toho klademe pomoučeného úhoře a usmažíme jej jako řízky do měkka a červena. Na dno hliněného hrnce dáme na plátky nakrájený citron (bez jader), celý pepř, nakrájenou cibuli, úhoře a pak opět

citron, pepř a cibuli atd. Navrch musí býti cibule. Pak vše zalijeme vinným octem, olejem ze smažení a silnou čistou hovězí polévkou a dáme uležeti na 2 dny. Pak jej podáváme. Tímto způsobem se marinují kapr i slanečci.

Rozpočet: na 1 *kg* úhoře — sůl — 3 zrnka tluč. pepře — 2 *dkg* mouky — 8 *dkg* oleje — 1 citron — 6 pepřů — 6 *dkg* cibule — ¼ litru octa — ⅛ *l* polévky.

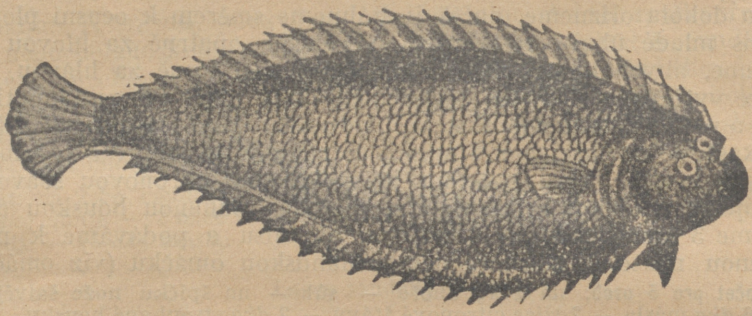
Pstruh na modro v rosolu.

Tuto rybu, která jest velmi chutná od března do května, upravujeme jako kapra na modro v rosolu, jen s tím rozdílem, že vykuchaného pstruha vaříme celého a podáváme k němu majonézu.

Vařený pstruh s máslem.

Pstruha uvaříme jako candáta v osolené vodě se zeleninou (10—15 minut) a podáváme jej s rozehřátým máslem.

Rozpočet: na 1 *kg* pstruhů — sůl — ½ mrkve — ¼ celeru — ½ petržele — 2 *dkg* cibule — 1 lžíce octa — 3 zrnka pepře — 2 *dkg* másla do vody — 8 *dkg* másla na polití.



Mořský jazyk.

ch) Mořské ryby.

Mořský jazyk.

Mořský jazyk dáme do slané vody s octem asi na 2 hodiny, aby se mořská rybí chuť odstranila. Pak uřízneme hlavičku, kůži stáhneme, rybu vykucháme, v mléce vypereme a osolíme. Na pekáči si rozehřejeme máslo, na dno dáme špejle, na ně rybu a pečeme v troubě 10—15 minut. Rybu dáme na mísu, kolem ní dáme malé vařené brambory nebo smažené brambůrky, citron a petržel. Podáváme k ní rozehřáté máslo nebo holandskou omáčku.

Rozpočet: na 1 rybu — ¼ *l* octa — sůl — ⅛ *l* mléka — 4 *dkg* másla na pečení a 5 *dkg* másla k podávání.

Smažený slaneček.

Slanečka namočíme na ½ hodiny do zředěného mléka. Pak s něho kůži stáhneme, vnitřnosti a kosti vyndáme, slanečka vypereme

a nakrájíme na úhledné kousky. Zatím si z mouky, mléka a vajíčka (bez *soli*) připravíme tužší těsto nežli na kapání, každý kousek těstem obalíme, hned vložíme do rozpáleného tuku a usmažíme po obou stranách do růžova. Podáváme ho za tepla.

Rozpočet: 1 slaneček — 1/8 *l* mléka. — Na těstíčko: 2 vejce — 4 lžíce mléka — 10—12 *dkg* mouky — 10 *dkg* sádla.

Marinovaní slanečci. I.

Mléčné slanečky namočíme do zředěného mléka na 1½ hodiny. Poté s nich stáhneme kůži, rozpůlíme je a zbavíme kostí. Mléčí ze slanečků prolisujeme do mísy a stále míchajíce přikapeme olej, citronovou šťávu neb ocet. Podle chuti přikapeme kyselé smetany. Slanečky zatočíme, složíme vrstevnatě do porculánové mísy s cibulí



Slaneček.

nakrájenou na kolečka, kořenovou zeleninou nakrájenou na nudličky, celým pepřem, novým kořením, bobkovým listem. Potom je polijeme utřeným mléčím, nádobu povážeme papírem a uložíme do studena. Druhý den je podáváme.

Rozpočet na 3 slanečky: 1/8 *l* mléka — 1/8 *l* vody — mléčí ze 3 slanečků — 3 lžíce stolního oleje — z 1 citronu šťáva neb 1/8 *l* octa — 3 lžíce kys. smetany — 4 *dkg* cibule — 6 *dkg* kořenové zeleniny (celer, mrkev, petržel) — 6 zrnek pepře — 3 zrnka nov. koření — 1 bobkový list.

Marinovaní slanečci. II.

Slanečky upravíme jako v předešlém předpise, načež do prolisovaného mléčí zamícháme olej, strouhanou cibulku, utlučený bobkový list, pepř, nové koření, přikapeme ocet a kyselou smetanu a vše dobře promícháme. Zatočené slanečky skládáme do porculánové nádoby vrstevnatě, posypeme je na kostečky nakrájenými jablky a kyselými nakrájenými okurkami a polijeme je připravenou majonézou z mléčí a smetany. Nádobu povážeme a uložíme do studena. Druhý den je podáváme.

Rozpočet na 3 slanečky: 1/8 *l* mléka a 1/8 *l* vody na vyprání — ze 3 slanečků mléčí — 3 lžíce oleje — 3 zrnka pepře — 2 zrnka nového koření — malý bobkový list — 3 *dkg* cibulky — ¼ *l* kyselé smetany — 1/8 *l* octa neb citronové šťávy — 2 jablka — 1 kyselá okurka.

VI. Úprava omáček.

a) Teplé omáčky.

Omáčka z rajských jablíček.

Na rozehřátém másle si usmažíme do růžova na plátky nakrájenou cibuli, celý pepř, nové koření, skořici, bobkový list, tymián, hřebíček, v celku citronovou kůru a lžíci cukru. Když cibulka je růžová, nasypeme do ní mouku, kterou také necháme zežloutnouti, načež přidáme čerstvá nakrájená nebo naložená jablíčka nebo zavařeninu, dobře promícháme a chvíli dusíme. Pak zalijeme polévkou neb osolenou vodou a dobře povaříme. Povařenou omáčku podle chuti okyselíme citronovou šťavou neb octem, osolíme nebo přisladíme, povaříme a procedíme. Do hotové omáčky můžeme přidati několik lžic červeného vína.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 4 zrnka pepře — 2 zrnka nového koření — zrnko hřebíčku — ½ cm skořice — malý kousek bobkového listu — snítku tymiánu — 1 cm^3 citr. kůry — 1 *dkg* cukru — 4 *dkg* mouky — 4 rajská jablíčka aneb 2 plné lžíce zavařeniny — z ½ citronu šťávy nebo $^1/_{16}$ *l* octa (2 lžíce červeného vína).

Okurková omáčka.

Na rozehřátém másle si usmažíme na plátky nakrájenou cibuli a lžíci cukru. (Místo cukru můžeme dáti strouhanou mrkev.) Přidáme celý pepř a mouku a připravíme si z toho žlutou jíšku, načež ji zředíme polévkou neb osolenou vodou, povaříme a procedíme. Kyselé okurky oloupáme, nakrájíme na kostečky, vložíme do omáčky, kterou podle chuti přisolíme, okyselíme nebo osladíme.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 1 lžíce cukru nebo 3 *dkg* mrkve — 4 zrnka pepře — 4 *dkg* mouky — sůl — 2 kyselé okurky.

Okurková omáčka se smetanou.

Z másla, mouky a tlučeného cukru připravíme žlutou jíšku, zředíme ji osolenou vodou neb polévkou, přidáme na kostečky neb kolečka nakrájené kyselé okurky a omáčku dobře povaříme. Než ji podáváme, zamícháme do ní kyselou smetanu, podle chuti citron. šťávy neb octa a cukru. V této omáčce můžeme povařiti malý kousek usekaného kopru.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — 1 lžičku cukru — 4 *dkg* mouky — sůl — 2 kyselé okurky — z ½ citronu šťáva — $^1/_8$ *l* kyselé husté smetany (asi ½ *dkg* cukru).

Cibulková omáčka.

Z másla a mouky si připravíme jíšku, přidáme do ní cibulku a jíšku upražíme do žluta. Pak ji zředíme polévkou neb osolenou vodou a povaříme dobře. Před podáváním ji opepříme.

Rozpočet pro 5 osob: 2½ *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — 3 *dkg* cibule — sůl — 3 zrnka tluč. pepře.

Česneková omáčka.

Světle žlutou jíšku zředíme polévkou a povaříme. Pak zamícháme do omáčky se solí utřený česnek a utlučený pepř.

Rovněž tak připravíme pórovou omáčku; pak ji procedíme a přidáme do ní sekaný pórek.

Rozpočet pro 5 osob: 2½ *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — sůl — malý stroužek česneku — 3 zrnka pepře.

Koprová omáčka.

Z másla a mouky si připravíme světle žlutou jíšku, zředíme ji polévkou a povaříme. Opraný, usekaný kopr do ní vložíme, podle chuti ji osladíme, osolíme, okyselíme a před podáváním zamícháme do omáčky ve smetaně umíchaný žloutek.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — sůl — kopr — 1 *dkg* cukru — $^1/_{16}$ *l* octa — 2 lžíce smetany — 1 žloutek.

Smetanová koprová omáčka.

Ve studené smetaně umícháme mouku a sůl, načež ji nalijeme do vařícího mléka a stále míchajíce necháme omáčku na mírném ohni zahoustnouti. Omáčku okyselíme, přimícháme do ní opraný, sekaný kopr, sůl, cukr a žloutek.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *l* kyselé smetany — 3 *dkg* mouky — $^3/_8$ *l* mléka — sůl — 1 *dkg* cukru — 2 lžíce octa — kopr — 1 žloutek.

Kaparová omáčka.

Připravíme si světle žlutou jíšku s cibulkou, zředíme ji polévkou, povaříme a procedíme. Pak zamícháme do omáčky sůl, citronovou šťávu, sekané kapary, kyselou smetanu a podle chuti cukru.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — 2 *dkg* cibule — sůl — 2 lžíce citronové šťávy — 1 *dkg* kaparů — $^1/_{16}$ *l* kyselé smetany — ½ *dkg* cukru.

Sardelová omáčka.

Připravíme si žlutou jíšku s cibulkou, zředíme ji polévkou, povaříme, načež ji procedíme a zamícháme do ní utřené, prolisované sardelové máslo, sladkou smetanu a malounko soli.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — 2 *dkg* cibule — 2 *dkg* másla — 2 sardele — 2 lžíce smetany — sůl.

Pažitková omáčka.

Žlutou jíšku zředíme polévkou, osolíme, povaříme, procedíme a zamícháme do ní jemně usekanou pažitku a tluč. pepř.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — sůl — 3 zrnka tluč. pepře — pažitka.

Celerová omáčka.

Očištěný celer nakrájíme na kostečky a v másle udusíme do měkka. Pak na něj nasypeme mouku, kterou necháme zežloutnouti, zalijeme hovězí polévkou, přidáme bílé víno, cukr, sekanou pomerančovou kůru, tlučený pepř a omáčku dobře povaříme. Pak ji procedíme a zamícháme do ní kyselou smetanu.

Rozpočet pro 5 osob: ½ celeru — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — 2 lžíce bílého vína — ½ *dkg* cukru — ½ *dkg* pomerančové kůry — 3 zrnka tluč. pepře — 2 lžíce kyselé smetany — sůl.

Houbová omáčka.

Malé čerstvé hříbky očistíme, lehce opereme, tence nakrájíme, načež je vložíme do kastrolu, ve kterém jsme usmažily na másle drobně nakrájenou cibulku a sekanou zel. petrželku. Po chvilce je zalijeme polévkou a udusíme do měkka. Z másla a mouky uděláme si světle žlutou jíšku, zalijeme polévkou, načež ji přecedíme na udušené hříbky a ještě povaříme. Před podáváním omáčku opepříme a přidáme kyselou smetanu.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* čerstvých hříbků nebo ½ *dkg* suchých — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — zelená petržel — 3 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — sůl — pepř — 4 lžíce kyselé smetany. (Suché houby nejdříve uvaříme v mléce a pak usekané dusíme jako čerstvé).

Máslová křenová omáčka.

V hrnku umícháme se solí máslo a mouku, načež přidáme studenou hovězí polévku a znovu umícháme. Pak omáčku přistavíme na plotnu, povaříme, okořeníme tlučeným květem a před podáváním přidáme do omáčky strouhaný křen.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — sůl — 2 *dkg* mouky — 2 *dkg* křenu — na špičku nože květu.

Smetanová mandlová křenová omáčka.

Do vařící osolené smetany nalijeme studenou smetanu s umíchanou moukou a stále míchajíce ji povaříme. Pak zamícháme do omáčky cukr, strouhaný křen, drobně usekané, oloupané mandle a omáčku hned podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *l* sladké smetany — sůl — $^3/_{16}$ *l* smetany — 3 *dkg* mouky — 3 *dkg* křenu — 2 *dkg* cukru — 1 *dkg* mandlí.

Šípková omáčka.

Do žluté máslové jíšky zamícháme šípkovou zavařeninu, zalijeme polévkou, povaříme, přidáme sůl, citronovou kůru i šťávu,

bílé víno a omáčku procedíme. Také můžeme připraviti šípkovou omáčku jako omáčku z rajských jablíček.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — 6 *dkg* šípkové zavařeniny — 1 lžíce citronové šťávy — 1 *cm*² citronové kůry — 2 lžíce bílého vína — sůl.

Povidlová omáčka.

Z másla a mouky uděláme světle žlutou jíšku, přidáme do ní oprané, uvařené, prolisované švestky, zalijeme vodou, okořeníme citronovou kůrou, tlučenou skořicí, osolíme a před podáváním přidáme rum.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky — 20 *dkg* suchých švestek — 2 *dkg* cukru — sůl — 1 *cm*² sekané citr. kůry — skořice — 1 lžíce rumu.

Hořčicová omáčka.

Červenou jíšku s cibulkou a cukrem zalijeme polévkou a povaříme ½ hod., načež do omáčky zamícháme hořčici, citr. šťávu, procedíme ji a přidáme kyselou smetanu.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — 3 *dkg* cibulky — 1 *dkg* cukru — sůl — lžička hořčice — lžička citronové šťávy — 2 lžíce kyselé smetany.

Jaterní omáčka.

Na rozehřátém másle nebo slanině si usmažíme drobně nakrájenou cibulku a kmín, přidáme na nudličky nakrájená játra a dusíme je 15 minut. Pak je přidáme do polévkou zředěné, světle žluté jíšky a ještě omáčku povaříme. Před podáváním ji procedíme, opepříme a osolíme. Takto připravujeme i omáčku ledvinkovou.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla neb 2 *dkg* slaniny — 2 *dkg* cibule — kmín — 5 *dkg* hovězích neb telecích jater — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — sůl — 2 zrnka tluč. pepře.

Citronová omáčka k špenátovému závinu.

Světle žlutou jíšku zředíme polévkou neb osolenou vodou a dobře umícháme. Pak omáčku povaříme, přidáme do ní jemně nakrájenou citronovou kůru a šťávu, podle chuti cukru a soli. Omáčka musí býti pikantní.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — 1 citron — 1 *dkg* cukru — sůl.

b) Studené omáčky.

Kyselý křen.

Do vodou zředěného octa zamícháme polévkou politý strouhaný křen, přidáme strouhaná jablka a podle chuti cukru.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *l* vinného octa — voda — lžička polévky — 25 *dkg* jablek — 3 *dkg* cukru — 3 *dkg* křenu.

Hořčicová omáčka.

Vařené žloutky prolisujeme a promícháme se syrovým žloutkem. Pak po kapkách stále míchajíce přidáme stolní olej, lžíci hořčice, citronovou šťávu, očištěnou, jemně usekanou sardeli, sůl, tluč. pepř a podle chuti octa. Umíchanou omáčku dáme na 2 hod. před podáváním do studena. Omáčku podáváme k studeným masitým pokrmům.

Rozpočet pro 5 osob: 2 na tvrdo uvař. žloutky — 1 syrový žloutek — $^1/_8$ *l* stolního oleje — lžíce hořčice — 1 sardele — z ½ citr. šťáva — sůl — tluč. pepř — 1 lžíce vinného octa.

Holandská omáčka.

V čisté hovězí neb rybí polévce (z hlavy kapra) rozmícháme žloutky, mouku, citronovou šťávu, sůl a bílý tlučený pepř. Hrnek dáme na plotnu do kastrolu s horkou vodou a pilně šleháme metlou, až je omáčka teplá. Pak dále šlehajíce přidáváme po kouscích nakrájené čajové máslo. Omáčku šleháme, až vychladne.

Rozpočet pro 5 osob: $^1/_8$ *l* polévky — 4 žloutky — 1 *dkg* mouky — z ½ citr. šťávy — sůl — pepř — 10 *dkg* másla.

Tatarská omáčka.

V hluboké porcelánové míse smícháme žloutky se solí a stále míchajíce tam po kapkách přidáváme oleje, až to zhoustne. Do hustého přikapeme estragonový ocet, citr. šťávu, francouzskou hořčici, anglickou omáčku (voršestrová, dostaneme ji u lahůdkáře), tlučený cukr, na špičku nože papriky, jemně usekané sardele (bez kostiček), drobně nakrájenou cibulku, naložené hříbky neb ryzce, kyselé okurky a zelenou petržel, vše jemně usekané. Dobře vše zamícháme a dáme k ledu, druhý den ji upotřebíme k rybám a studeným masitým pokrmům.

Rozpočet pro 5—10 osob: 4 žloutky — sůl — $^3/_{16}$ *l* oleje — 2 lžíce estragonového octa nebo dobrého vinného — 3 lžíce citr. šťávy — na špičku kulatého nože anglické omáčky — ¼ kávové lžičky francouzské hořčice — 4 zrnka tluč. bílého pepře — ½ kávové lžičky cukru — 2 sardele — 1 *dkg* cibule — 1 kyselou okurku — 2 naložené hříbečky — zel. petržel. na špičku nože papriky. Do omáčky můžeme přidati 3 lžíce kyselé smetany.

Rychlá majonéza.

Do kotlíku neb hluboké porcelánové mísy dáme aspik, žloutky, sůl, citronovou šťávu, ocet, olej, tlučený bílý pepř a vše metlou šleháme na ledě $^1/_4$ hod. Tato majonéza je velmi dobrá ke studenému kuřeti nebo pečením.

Rozpočet pro 5 osob: $^1/_8$ *l* aspiku — 3 žloutky — sůl — z ½ citronu šťáva — 1 lžička octa — 2 lžíce tabulového oleje — 3 zrnka tluč. pepře.

Máslová majonéza.

Do dobře utřeného, zpěněného másla se solí přidáme žloutky, jeden po druhém a mícháme 15 minut. Pak mísu postavíme k ledu a po kapkách bedlivě míchajíce přidáváme olej, citronovou šťávu,

estragonový ocet a na špičku nože tlučeného bílého pepře. Umíchanou majonézu necháme na ledě do upotřebení. Před podáváním zamícháme do ní hořčici. Hodí se na bramborový salát.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* másla — sůl — 4 žloutky — $^1/_{16}$ *l* oleje — z 1 citr. šťáva — 6 lžic estragonového nebo vinného octa — 2 zrnka tluč. bílého pepře — ¼ kávové lžičky hořčice.

Majonéza z vařených žloutků.

Vařené, prolisované žloutky smícháme se syrovými žloutky, přidáme sůl a stále míchajíce přikapáváme olej. Když se majonéza spojuje do hroudy, okyselíme ji citronovou šťavou, octem a přidáme tluč. bílý pepř.

Rozpočet pro 5 osob: 2 vařené žloutky — 2 syrové žloutky — sůl — ¼ litru oleje — ½ citr. šťávy — 2 lžičky vinného estragonového octa — 2 zrnka bílého tluč. pepře.

Bramborová majonéza.

Uvařené oloupané brambory prolisujeme. Pak utřeme žloutky se solí, přidáme stále míchajíce olivový olej, brambory, ocet a pepř. Majonézu dobře utřeme a upotřebíme jí na saláty a různá masa.

Rozpočet pro 5 osob: 2 vařené brambory (20 *dkg*) — 2 žloutky — sůl — 4 lžíce oleje — $^1/_{16}$ *l* octa — tlučený bílý pepř.

Bílá olejová majonéza.

Syrové žloutky rozmícháme se solí, načež přikapeme stále míchajíce čerstvý tabulový olej. Mícháme tak dlouho, až se nám majonéza spojuje do hroudy. Pak přikapeme ještě stále míchajíce trochu oleje a jakmile opět zhoustne přikapeme citronovou šťávu, estragonový neb vinný ocet, anglickou omáčku, francouzskou hořčici, tlučený bílý pepř, na špičku nože cukru, čistý aspik. Do umíchané majonézy přidáme lehce ušlehanou smetanu. Majonézu dáme na misku neb do omáčníku a dáme asi na 2 hod. k ledu. Majonézu podáváme k masu, na saláty, ryby a pod.

Rozpočet pro 5 osob: 4 žloutky — sůl — $^1/_8$ *l* olivového oleje — $^1/_{16}$ *l* estragonového octa — půl citronu — $^1/_{16}$ *l* olivového oleje — na špičku kávové lžičky francouzské omáčky — $^1/_4$ lžičky hořčice — na špičku nože pepře a cukru — 2 lžíce aspiku — $^1/_4$ *l* šlehané smetany.

Olejová majonéza třená.

Syrové žloutky rozmícháme se solí, načež stále bedlivě míchajíce přikapáváme dobrý tabulový olej. Umíchanou majonézu okyselíme citronovou šťavou, octem, francouzskou hořčicí a přidáme do ní bílý tlučený pepř a rozpuštěný studený aspik. Tuto majonézu upotřebíme na vlašský salát.

Rozpočet pro 5—10 osob: 5 žloutků — sůl — $^1/_8$ *l* tab. oleje — z ½ citronu šťávy — 2 lžíce estragonového octa — ¼ kávové lžičky hořčice — 2 zrnka bílého pepře — 3 lžičky aspiku (viz str. 56).

Smetanová majonéza.

V menším porcelánovém hrnci dobře rozmícháme: nemastnou hovězí polévku, rozehřátý, studený aspik, žloutky, citronovou šťávu, hořčici, máslo, sůl a tlučený bílý pepř. Hrnek postavíme do kastrolu s vařící vodou a majonézou mícháme, až zhoustne. Pak jí mícháme do vychladnutí ve studené vodě. Úplně studenou majonézu okyselíme buď octem nebo citronovou šťavou a zamícháme do ní zlehka ušlehanou smetanu.

Rozpočet pro 5—10 osob: 8 lžic nemastné hov. polévky — 5 lžic aspiku — 5 žloutků — z ½ citronu šťáva — ¼ kávové lžičky hořčice — 4 *dkg* másla — 1 lžíce vinného nebo estragonového octa — $^1/_8$ *l* šlehané smetany — sůl — tluč. bílý pepř.

Vařená majonéza.

Do hrnce si připravíme žloutky, sůl, bílý tluč. pepř, olej, citronovou šťávu a ocet. Vše dobře umícháme, postavíme na plotnu a mícháme, až majonéza zahoustne. Pak tam stále míchajíce přidáváme po kouscích čajové máslo a rozpuštěný ohřátý aspik. Poté majonésu mícháme do vychladnutí. — Tuto majonézu podáváme ke studenému telecímu masu, kuřatům a vařeným rybám.

Rozpočet pro 10 osob: 6 žloutků — sůl, pepř — ¼ *l* oleje — $^1/_{32}$ *l* vinného neb estragonového octa, z ½ citronu šťáva — 1 lžíce aspiku — 3 *dkg* másla. Do hotové studené majonézy můžeme zamíchati ušlehanou smetanu.

VII. O bramborách, luštěninách a houbách.

Brambory.

Brambory jsou vedle chleba nejrozšířenější potravinou a v některých krajinách, zvláště horských, tvoří hlavní výživu obyvatelstva. Jejich původní vlast jest Amerika, odkud byly ve středověku do Evropy přivezeny a rozšířily se brzo po celém světě. Staly se pravým dobrodiním chudého lidu na venkově a osvědčily se již ve středověku, neboť od jejich rozšíření již nikdy nezuřil v Evropě hlad v takových rozměrech, jak tomu bylo dříve, dokud lidé ještě brambor neznali.

Brambory se pěstují v každé půdě, i neúrodné. Nejlépe se jim daří v půdě písečné. Neobsahují však všech látek tělu potřebných, a proto pouhá bramborová strava těla vyživiti nemůže. Nejvíce jim chybí bílkoviny a tuk, kdežto škrobu mají dostatek. Proto se dobře hodí jako příkrm k masu, kterému dodají škrob, jehož v mase není. Avšak není vždycky třeba, abychom k bramborům podávali maso. Komu by nechutnaly nové brambory na jaře a v létě, zvlášť jsou-li dobře uvařeny v slané vodě s kmínem a zelenou petrželkou, posypané strouhaným tvarohem a polité dobře rozškvařeným máslem! Je to pokrm lehký, snadno stravitelný, který se hodí zvláště v létě při velkých parnech, kdy žaludek příliš těžké a tučné pokrmy těžko stravuje.

Brambory vyrůstají v zemi na kořenech a pěstují se v mnoha odrůdách. Všechny druhy však nejsou stejně dobré k požívání a některé z nich se ani požívati nemohou. Některé se pěstují jenom pro dobytek, hlavně se jimi krmí vepři. Jiných druhů se používá k výrobě lihu. Z brambor se vyrábí bramborový škrob a bramborová moučka, které se používá v cukrářství.

Podle toho, kdy zrají, dělíme brambory na letní a zimní. Z letních brambor jsou nejranější „jánovky“, které, jsou-li v dobré, hnojené půdě, uzrávají již v červnu. Brzy z jara však, v březnu a dubnu se k nám dovážejí brambory cizí, z Italie a severní Afriky, kde jest jim podnebí tak příznivé, že zrají již v prvních jarních měsících.

Zimní brambory se vykopávají až na podzim, nejsou tak vodnaté jako brambory jarní a jest možno je uschovati na delší čas.

Z bramborů upravujeme různé pokrmy buď samostatné nebo různé příkrmy k masům, nebo z nich upravujeme moučníky i některé jemnější pečivo (z bramborové mouky), ale nejčastěji je vaříme, řidčeji pečeme. Buď je vaříme ve slupce, nebo oloupané. Více látek v nich zůstane, vaříme-li je ve slupce. Z oloupaných brambor se vylouží nejvíce škrob a proto nevylijeme nikdy vody z brambor, ale použijeme jí při úpravě polévek, omáček, nebo jí podlévejme masa.

Dobrou chuť dává bramborová voda, podléváme-li jí guláš, který není již třeba zahušťovati tolik moukou, neboť škrob z brambor sám šťávu zahustí.

Která hospodyňka má příhodný sklep, kde nemrzne, a který může snadno větrati, nakoupí si do zásoby brambor na zimu a ve sklepě je rozloží, aby k nim mohl vzduch. Uhodí-li velké mrazy, jest nutno brambory uchrániti před zmrznutím a přikrýti je slamou nebo pytlem. Jest nutno však je časem prohlížeti a klíčící odstraniti. Chceme-li upotřebiti klíčících brambor, odstraníme klíčky a brambory vaříme oloupané. Klíčky i slupka brambor klíčících, právě tak jako slupka raných brambor jsou jedovaty.

Luštěniny.

Luštěniny jsou suchá semena rostlin motýlokvětých a počítáme k nim hrách, čočku, a fazole. Dokud jsou luštěniny nedozrálé, upravujeme je jako zeleniny (zelený hrášek) a teprve, když uzrají a uschnou, vyžadují zvláštní úpravy. Jsou to potraviny velice výživné, které se složením od masa mnoho neliší, neboť obsahují jak bílkoviny, tak i uhlohydráty. Jedině tuku se jim nedostává.

Dobré luštěniny jsou stejně velké, stejné barvy, nejsou rozpůleny ani ohlodány. Špatné jsou luštěniny, které se vaří „přes zrno", t. j. když některé zrnko jest měkké a jiné tvrdé. To se stává obyčejně tehdy, smíchají-li se luštěniny staré s čerstvými. Chutné jsou pouze luštěniny čerstvé, rok staré.

Slupka luštěnin jest tvrdá, nestravitelná buničina, která se ani vařením nestane lehce stravitelnou. Proto se luštěniny namáčejí na noc do změkčené vody, ve které se pak druhý den vaří. Při vaření luštěniny zvětší svůj objem a proto mají vyplňovati jen asi půl nádoby, ostatek se dolije vodou. Při mírném vaření vniká voda tvrdou slupkou do zrneček, škrob bobtná a stává se požívatelným.

Kdybychom vložili luštěniny do vody vařící nebo do tvrdé vody, srazily by se bílkoviny a utvořily by pevný obal zrn, který by nepropustil vody dovnitř a luštěniny by zůstaly tvrdé. Nemáme-li vody měkké, změkčíme tvrdou vodu bikarbonátem čili čištěnou sodou. Na luštěniny nalijeme pouze tolik vody, aby po uvaření žádná nezbyla, neboť se mnoho látek do vody vylouží, a bylo by škoda o ně luštěniny připraviti.

Nejlépe uvaříme luštěniny takto: nalijeme na ně vodu, na luštěniny položíme malou pokličku, hrnek též přikryjeme poklicí a vložíme jej do většího hrnce s vařící vodou, který rovněž přiklopíme. Vaříme-li tak luštěniny v páře, nemohou se připáliti, a ani jimi nemusíme natřásati.

Uvařené luštěniny, byť i měkké, jsou těžko stravitelné, neboť slupka obsahuje zdřevnatělou buničinu. Jest proto výhodnější upravovati z luštěnin polévky nebo kaše, které jsou velice výživné. Tím se využitkují všechny látky z luštěnin a žaludek se neobtěžuje nestravitelnou slupkou.

Nejjemnější z luštěnin jest *zelený hrášek*, který se upravuje jako zelenina, dříve než úplně dozrál. *Polní hrách* může býti buď zelený nebo žlutý.

Čočka není tak chutná jako hrách, a upravuje se z ní nejčastěji polévka.

Fazoli bílých se používá nejčastěji na salát, polévku a zadělávání. Nedozrálé celé lusky se upravují jako zelenina.

Houby.

Houby poskytují pokrm velice chutný, ne však mnoho výživný. Jsou to vlastně plodnice hub, které vyrůstají z podhoubí ukrytého dosti hluboko v zemi. Daří se jim nejvíce v lesích, v mechu, méně na mezích a lukách. Některé houby, na př. špičky, rostou výhradně na mezích. Podhoubí jest rozprostřeno v zemi v podobě tenké pavučinky a potřebuje k vývoji hodně vláhy. Když naprší a nastanou teplé dni a noci, jest příhodná doba pro vzrůst hub.

Houby obsahují značné množství bílkovin i uhlohydrátů, avšak tyto cenné látky jsou uzavřeny v těžko stravitelné buničině, takže je málokdy strávíme a jejich cenný obsah zůstává nevyužit. Při sbírání hub je nutno, abychom je dobře znali, neboť mnohé obsahují prudký jed, jenž jest velice nebezpečný. Obyčejně se pokládají za jedovaté ty houby, které chutnají hořce, máme však též některé druhy prudce jedovaté, které však hořké nejsou. Mnoho jedovatých hub modrá, rozkrojíme-li je, na př. hřib satan; jsou však velmi dobré houby podoubníky nebo modráky, jichž samotný název prozrazuje, že také modrají. Poněvadž není tedy přesných značek pro houby jedovaté a jedlé, sbírejme pouze ty, které bezpečně známe.

Nejznámější a také nejcennější z hub jest hřib, který má mnoho odrůd jedlých. Nejkrásnější jest hřib královský, pak borovník, křemenák, hřib hnědý, kozák, kovář, kozí pysk atd.

Z ostatních hub jsou obecně známy lišky, ryzce, klouzky, špičky, pečárky, syrovinky, václavky, holubinky, lanýže, uhelky a j.

Pestřec a hřib peprný se přidávají do jídla jen jako koření.

Hub používáme v kuchyni hlavně k přípravě polévek a omáček. Děláme z nich však také různé pokrmy, nebo je přidáváme do pokrmů, jejichž chuť se houbami zlepší. Nejčastěji však houby buď smažíme nebo dusíme na másle s míchanými vejci. Nikdy však nemáme houbového pokrmu ohřívati, poněvadž bývá potom těžce stravitelným.

Když je vlhký rok a hub jest veliké množství, každá hospodyně si je usuší, aby je měla v zásobě na zimu. Sušených hub upotřebíme nejčastěji na polévku nebo na omáčku. Chceme-li z nich připraviti i jiné pokrmy, jest nutno je dříve uvařiti v mléce a pak je buď na másle dusíme nebo je různě upravujeme podle chuti určitého předpisu.

Často se houby nakládají do octa a podávají se v zimě k masům. Jsou spíše pochutinou než výživným pokrmem.

a) Bramborové příkrmy.

Opečené brambory.

Čistě oprané brambory uvaříme ve slupce do měkka. Pak je oloupáme, rozmačkáme, osolíme a promícháme s drobně nakrájenou,

na sádle usmaženou cibulí a kmínem. Pekáč vymažeme sádlem, brambory do něho urovnáme a v troubě je upečeme do růžova.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* brambor — sůl — 3 *dkg* cibule — 3 *dkg* sádla — 2 *dkg* sádla na pečení — kmín.

Nové brambory s tvarohem.

Nové brambory (rohlíčky) oškrábeme, vypereme a dáme do vařící vody vařiti s kmínem a zelenou petrželí. Vařené dobře okapeme, polijeme máslem, posypeme strouhaným tvarohem, který povrchu také trochu pokapeme dobře rozškvařeným máslem.

Výhodné jest, vaříme-li nové brambory v parním hrnci.

Rozpočet pro 5 osob: 1½ *kg* brambor — sůl — kmín — zelená petržel — 5 *dkg* másla — 3 *dkg* tvarohu (syrečku).

Bramborová kaše.

Vyprané, oloupané, rozkrájené brambory uvaříme se solí a kmínem do měkka. Pak s nich odstraníme vodu, přidáme kousek másla a dobře rozmačkáme nebo lisem na brambory prolisujeme, dokud jsou ještě horké. Pak stále míchajíce přidáme vařící mléko, podle chuti ještě soli a kaši dobře umícháme. Pak ji pěkně urovnáme na mísu. Povrchu ji ozdobíme drobně nakrájenou, na másle usmaženou cibulkou a pokapeme máslem.

Rozpočet pro 5 osob: 1½ *kg* brambor — kmín — sůl — 3 *dkg* másla — ⅜ *l* mléka — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule.

Bramborová kaše nastavovaná.

V kamenném hrnci ve slané vodě neb mléce s máslem vaříme vyprané trhané krupky ½ hodiny (často jimi zamícháme, aby se *nepřipálily!*). Oloupané brambory rozkrájíme na kostky a dáme je vařiti ke kroupám. Když jsou brambory měkké, rozmačkáme je vařečkou a zamícháme. Podle chuti kaši osolíme, dáme na mísu a omastíme na másle usmaženou cibulkou. (Je-li kaše hustá, zředíme ji horkou vodou nebo mlékem.)

Rozpočet pro 5 osob: ¾ *l* osolené vody nebo mléka — 15 *dkg* trhaných krupek — 2 *dkg* másla — sůl — 1 *kg* brambor — 5 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule.

Bramborový guláš.

Oloupané, syrové brambory nakrájíme na tenké plátky. Drobně nakrájenou cibulku usmažíme na sádle, brambory do ní vložíme, přidáme sůl, kmín a papriku. Vše zamícháme, zalijeme asi do poloviny vodou a dusíme, dokud brambory nezměknou. Je-li třeba, podlijeme brambory, aby nevysmahly. Též můžeme do brambor přidati několik škvarků nebo je zalíti kyselou smetanou s umíchanou moukou a ještě povařiti.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* brambor — 3 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule — sůl — kmín — paprika — 1 lžíce škvarečků (nebo 4 lžíce kyselé smetany a 2 *dkg* mouky).

Bramborové placičky.

Ve slupce uvařené brambory oloupáme, prolisujeme nebo ustrouháme, osolíme, přidáme mouku, vejce a vypracujeme vláčné těsto. Pak z těsta nakrájíme kousky, válečkem je rozválíme na pomoučeném vále a opečeme je na čisté plotně. Pak je ještě opečeme v kastrole na sádle. Na každou placku dáme lžíci škvarečků a horké je podáváme. Placky můžeme také jen na plotně upéci, potříti máslem a pak rozvařenými švestkami nebo povidly a posypati tluč. mákem a cukrem a podávati jako moučník.

Rozpočet pro 5 osob: 1¼ *kg* brambor — 25 *dkg* mouky — 1 vejce — sůl — 5 *dkg* sádla neb másla — ⅛ *kg* švestek — 2 *dkg* máku — 3 *dkg* cukru.

Slezské bramborové placky.

Oloupané syrové brambory roztrouháme, vodu z nich částečně scedíme, načež je osolíme a zamícháme do nich vejce a hladkou mouku. Omeletní pánev vymažeme rozpáleným sádlem neb máslem, těsto na ní rozetřeme a zprudka na obou stranách placky upečeme. Pečené placky horké podáváme k čaji. Tyto placky můžeme připraviti též bez vajec a pak je pečeme na čisté mírné vyhřáté plotně (na obou stranách) a ještě je potřeme čajovým máslem a podáváme.

Rozpočet pro 2 osoby: 50 *dkg* oloupaných brambor — sůl — 6 *dkg* hladké mouky — 1 vejce — 6 *dkg* sádla neb 7 *dkg* másla.

Bramborové krokety.

Uvařené, oloupané brambory prolisujeme, osolíme a dáme na vál do připravené prosáté mouky. Pak přidáme sekané, vařené uzené maso nebo zbytky pečeně, usmaženou, jemně nakrájenou cibulku, sekanou zelenou petržel, tlučený pepř a vejce. Vypracujeme těsto, z něho nakrájíme kousky, uděláme krokety, obalíme je v bílku, ve strouhané housce a v rozpáleném sádle neb převař. másle je usmažíme do zlatova. Horké podáváme k zeleninám neb hrachové kaši.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* brambor — sůl — 12 *dkg* mouky — 12 *dkg* uzeného masa nebo pečeně — 1 *dkg* sádla — 2 *dkg* cibule — tluč. pepř — zel. petržel — 1 vejce dovnitř, 2 bílky na obalení — 10 *dkg* housky — 10 *dkg* sádla neb převař. másla.

Bramborové škubánky.

Oloupané, nakrájené brambory uvaříme ne příliš do měkka. Pak s nich slijeme vodu a brambory zasypeme moukou, načež do nich uděláme vařečkou několik děr až ke dnu, nalijeme na ně část slité vody a na okraji plotny je necháme zvolna povařiti, aby se spařila mouka (asi 20 minut). Poté přebytečnou vodu slijeme a brambory důkladně rozmačkáme a umícháme, aby těsto bylo hladké a tuhé. Podle chuti je osolíme a pak vykrajujeme kousky ostrou lžicí v horkém sádle neb másle namočenou, klademe je na mísu, načež je mastíme sádlem a sypeme smaženou, drobně nakrájenou cibulkou, nebo je na sádle na pekáči usmažíme a podáváme k masu. Také je

sypeme strouhaným tvarohem a mastíme máslem nebo je sypeme tlučeným mákem a cukrem a mastíme sádlem.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* brambor — sůl — 20 *dkg* mouky — 8 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule — aneb 3 *dkg* máku — 3 *dkg* cukru.

Pečené brambory s uzeným masem.

Uvařené, ještě teplé brambory oloupáme a nakrájíme na koláčky a rovněž nakrájíme na tvrdo uvařená vejce. Vařené uzené maso nakrájíme na kostečky. Kastrol neb pekáček vymažeme sádlem a vysypeme strouhanou houskou. Na dno položíme vrstvu bramborových koláčků a vajec, trochu osolíme, opepříme, posypeme uzeným masem, na to dáme opět vrstvu brambor a vajec a tak pokračujeme, až je nádoba do tří čtvrtin plná. (Nahoře musí býti brambory.) Povrch pokropíme sádlem a dáme péci. Když jsou brambory rozpečené, zalijeme vše mlékem, ve kterém jest rozmíchané vejce a upečeme do růžova. Také můžeme brambory připraviti tak, že místo uzeného masa dáme vždy vrstvu na másle s cibulkou udušených hříbků.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* brambor — sůl — pepř — 3 vejce — 10 *dkg* vař. uzeného masa — 3 *dkg* sádla — 2 *dkg* housky — $^3/_8$ *l* mléka — 1 vejce. Nebo: 30 *dkg* čerstvých hřibů — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule.

Knedlíky ze syrových a vařených brambor.

Studené, oloupané, *vařené* brambory ustrouháme (nebo horké prolisujeme) a dáme do mísy. Oloupané *syrové* brambory ve studené vodě ustrouháme, dáme na cedník a polijeme je trochou horkého mléka a přikryté necháme, až z nich všechna voda vykape. Potom dobře okapané syrové brambory dáme do mísy k vařeným bramborům, načež přidáme mouku, sůl, vejce a vše vypracujeme v těsto. Z těsta děláme kulaté, prostředně velké knedlíky a vaříme je v osolené vařící vodě 15—20 minut. Vařené hned rozkrájíme a pomastíme sádlem nebo je posypeme smaženou cibulkou a podáváme k nim dušené zelí. Knedlíky můžeme připraviti i bez vajíčka.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *kg* vařených brambor — 2 *kg* syrových brambor — trochu mléka — 1 vejce — sůl — 14 *dkg* krupičkové mouky (sypké) — 8 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule.

Bramborové knedlíky s krupicí.

Uvařené, oloupané, prolisované brambory, dokud jsou ještě horké, smícháme s krupicí. Do vychladlých přidáme sůl, vejce, podle potřeby mouky a vypracujeme těsto. Pak do něho přidáme na másle usmaženou, na kostečky nakrájenou housku, dobře vše ještě zpracujeme, nakrájíme stejné kousky, děláme knedlíky, které v osolené vařící vodě vaříme dle velikosti 15—20 minut. Vařené knedlíky hned natrhneme dvěma vidličkami, polijeme máslem neb je posypeme na másle usmaženou strouhanou houskou. Knedlíky můžeme též připraviti bez krájené housky tak, že těsto vyválíme na 1½ *cm* silně, nakrájíme z něho čtverečky, naplníme je masitou nádivkou, zakulatíme a vaříme je 8—12 minut. Na míse je mastíme rozehřátým sádlem.

Rozpočet pro 5 osob: 60 *dkg* brambor — sůl — 10 *dkg* krupice — 1 vejce — 3 *dkg* másla — 10 *dkg* krájené housky — 10 *dkg* mouky. Na posypání a pomaštění 3 *dkg* másla — 2 *dkg* strouh. housky.

Masová nádivka: 20 *dkg* sekaného uzeného masa smícháme s usmaženou cibulkou (2 *dkg* sádla — 2 cibule) a strouhanou houskou (2 *dkg* strouh. housky).

Bramborové nudle.

Připravíme si těsto jako na bramborové knedlíky s krupicí, načež z těsta vyválíme rukou dlouhé válečky, nakrájíme z nich menší kousky, děláme silné, špičaté nudle (šišky), které v osolené vařicí vodě vaříme 4 minuty. Horké, dobře okapané dáváme na pekáč do strouhané housky, kterou jsme na másle neb sádle usmažily. Dobře je v ní obalíme a ve vlahé troubě je necháme do upotřebení. Právě tak připravujeme noky, které můžeme posypati ještě cukrem a předkládati je jako moučník.

Rozpočet pro 5 osob: 60 *dkg* brambor — sůl — 10 *dkg* krupice — 1 vejce — 3 *dkg* másla — 15 *dkg* mouky — 10 *dkg* strouhané housky — 10 *dkg* másla nebo sádla.

Smažené bramborové knedlíčky.

Uvařené, oloupané brambory prolisujeme a dáme vychladnouti. V míse si umícháme máslo se solí a žloutky. Do umíchaného přidáme brambory, strouhaný muškátový oříšek, sekanou zelenou petrželku, z bílků sníh a tolik strouhané housky, aby těsto drželo pohromadě. Z těsta děláme knedlíčky asi jako ořech velké, obalujeme je ve vajíčku, housce a v rozpáleném sádle je usmažíme do zlatova. Velmi chutné jsou k telecímu závitku s moravskou klobásou.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *kg* brambor — 4 *dkg* másla — 3 žloutky — 3 bílky — 6 lžic strouhané housky — sůl — na špičku nože muškátového oříšku — zel. petržel — 2 vejce na obalení — 10 *dkg* strouhané housky — 15 *dkg* sádla.

Kynuté bramborové knedlíčky.

Oprané brambory uvaříme, oloupáme, ustrouháme nebo prolisujeme. V míse si umícháme se solí máslo neb sádlo, přidáme prochladlé brambory, mouku, vejce a ve vlažném mléce vykynuté droždí. (Přípravu kvásku viz při kynutém těstě.) Pak upravíme hodně tuhé těsto, dobře je vypracujeme a dáme vykynouti. Z vykynutého těsta nakrájíme menší kousky, uděláme kulaté knedlíčky, dáme je opět vykynouti a pak je usmažíme po obou stranách v rozpáleném sádle do zlatova. Usmažené knedlíčky posypeme jemně sekanou zelenou petrželkou a horké podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* brambor — sůl — 3 *dkg* másla neb sádla — 25 *dkg* krupičkové mouky — 4 *dkg* droždí — s ⅛ *l* mléka — 1 vejce — 25 *dkg* sádla — zelená petržel.

Bramborové smaženky.

Ve slupce do měkka uvařené brambory oloupáme a prolisujeme. Na vál si připravíme mouku, do ní dáme brambory, přidáme sůl,

vejce a vypracujeme tuhé těsto. Pak těsto vyválíme na 1½ *cm* silně, formičkami vykrájíme hvězdičky neb půlměsíčky, namáčíme je v rozšlehaných bílcích, pak ve strouhané housce, načež je v rozpáleném sádle usmažíme do zlatova. Z téhož těsta děláme mrkvičky (karotky), obalíme je v bílcích a housce a usmažíme v sádle. Když jsou hotové, zastrčíme špejlí do jejich širší strany kousek zelené petrželky. Smaženkami obkládáme hovězí maso.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* brambor — 20 *dkg* mouky — sůl — 1 vejce — 2 bílky — 10 *dkg* housky — 12 *dkg* sádla.

Burášky.

Připravíme bramborové těsto jako na bramborové smaženky (viz str. 161), načež z něho vyválíme válečky asi 12 *cm* dlouhé. Každý šestkrát nakrojíme (ale nedokrojíme). Potom je složíme na máslem neb sádlem potřený plech a v troubě je upečeme dorůžova. Poté dokrojíme naznačené dílky, spaříme je vařícím mlékem neb vodou, složíme je na mísu, posypeme strouhaným tvarohem, polijeme dobře rozpáleným máslem neb je sypeme tlučeným mákem a cukrem a mastíme sádlem.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* brambor — 20 *dkg* krupičkové mouky — sůl — — vejce — 1 *dkg* másla neb sádla na plech — ¼ *l* mléka neb vody — — 4 *dkg* strouhaného tvarohu — 5 *dkg* másla — 3 *dkg* máku — 3 *dkg* cukru.

Bramborový závin s uzeným masem.

Připravíme si bramborové těsto jako na smaženky. Vypracované vyválíme na pomoučeném vále na tenký obdélník, který potřeme máslem, posypeme strouhanou, na másle usmaženou houskou a jemně sekaným, vařeným uzeným masem. Pak obdélník zatočíme na závin, zabalíme jej do mokrého, máslem potřeného ubrousku, na koncích ubrousek pevně motouzem zavážeme a závin dáme vařiti do slané vařící vody asi ¾ hodiny. Z uvařeného závinu odstraníme opatrně ubrousek a nakrájíme jej nití nebo tenkým nožem na šikmé řezy. Pak jej urovnáme na mísu, pokapeme máslem a podáváme k němu hořčicovou omáčku nebo zelí.

Rozpočet pro 5 osob: 40 *dkg* vařených brambor — sůl — 15 *dkg* mouky — 2 vejce — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* housky — 20 *dkg* uzeného masa — 1 *dkg* másla na potření ubrousku — 5 *dkg* másla na pomaštění.

Z téhož těsta můžeme nakrájeti obdélníčky, naplniti je uzeným masem a strouhanou houskou, udělati rohlíčky, obaliti bílkem a strouhanou houskou a na sádle je usmažiti a podávati je k dušenému špenátu neb jiné zelenině.

Plněné brambory s vejci.

Čistě vyprané brambory v troubě upečeme. Potom vršek s nich seřízneme, lžičkou vydlabeme vnitřní část a brambory urovnáme na čistou pánev. Pak do každé brambory upravíme syrové vejce, osolíme a dáme opět zapéci. Vydlabanou část brambor prolisujeme, přidáme do ní kousek másla a trochu smetany, načež umícháme kaši. Sáček

neb papírový kornout opatříme ozdobnou trubičkou, naplníme kaší a na zapečená vajíčka vystříkáme ozdobu a dáme asi na tři minuty do trouby zapéci. Potom brambory upravíme na mísu, ozdobíme zelenou kadeřavou petrželí a podáváme. K bramborům podáváme hlávkový salát nebo jimi obkládáme na míse různá teplá masa.

Rozpočet pro 5 osob: 5 velkých brambor (50—60 *dkg*) — 5 menších vajec neb 3 velká vejce — sůl. — Na kaši: vydlabaná část brambor — sůl — 2 *dkg* másla — 3 lžíce smetany — zelená petržel na ozdobu — papír na kornout.

Smažená bramborová hnízdečka.

Oloupané, čistě oprané brambory nakrájíme na tenké nudle, osušíme je utěrkou a část jich složíme křížem do drátěného tvořítka na hnízdečka, načež tvořítko vložíme do rozpáleného sádla, tak aby bylo potopeno a usmažíme do červena. Pak z formy hnízdečko vyklopíme, tvořítko znovu naplníme brambory a usmažíme. Tak pokračujeme, až máme všechny brambory v podobě hnízdeček usmaženy. Hnízdečka osolíme, plníme dušenou zeleninou a obkládáme jimi masa, nebo na ně klademe pečené kvíčaly.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* brambor — 25 *dkg* sádla — sůl.

Bramborové paštičky.

Na vál si prosijeme mouku, rozsekáme do ní máslo, přidáme vařené, prolisované brambory, sůl a uděláme do toho důlek, do něhož nalijeme v mléce umíchaný žloutek. Těsto dobře vypracujeme a dáme do studena na ½ hodiny. Pak je rozválíme a třikráte přeložíme jako máslové těsto, což opakujeme třikrát vždy po ½ hodině. Konečně je rozválíme asi na 3 mm silně, vykrajovadlem (jako koblihy) nakrájíme koláčky, urovnáme je na suchý plech a potřeme žloutkem. Polovinu koláčů vypícháme malým vykrajovadlem ještě jednou. Vykrájené koláčky složíme na celé, povrchu je pomažeme opět žloutkem, posypeme strouhaným ementálským sýrem a na máslem potřeném plechu je v prudké troubě upečeme do růžova. Též můžeme z vyváleného těsta nakrájeti pásky, které poklademe na pomaštěnou oblouč-kovou formu, povrchu je rovněž pomažeme žloutkem a posypeme sýrem a upečeme. Hodí se k pečením a ke zvěřině.

Rozpočet pro 5 osob: 14 *dkg* mouky (7 *dkg* hladké a 7 *dkg* krupičkové) — 14 *dkg* brambor — 14 *dkg* másla asi 1 lžíce mléka — 2 žloutky — sůl — 1 žloutek — 1 *dkg* ementálského sýra — 2 *dkg* másla na plech.

Smažené brambory.

Oloupané, vyprané, syrové brambory nakrájíme na silnější nudle a zabalíme je do utěrky. Čistý, hovězí lůj dáme rozpáliti, načež po částech smažíme bramborové nudle. Když jsou do bledě růžova osmažené, dáme je do rozpáleného sádla nebo převařeného másla a usmažíme je do červena. Pak je osolíme, posypeme zelenou sekanou petrželkou a hned podáváme. Lůj můžeme upotřebiti, není-li přepálený, na jíšku do bramborové polévky. Taktéž můžeme z větších

brambor tvořítkem vykrájeti malé brambůrky a pak je usmažiti jako nudle.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* brambor — 20 *dkg* loje — 12 *dkg* sádla nebo převařeného másla — sůl — zelená petržel.

Smažené brambory II.

Syrové oloupané ustrouhané brambory smažíme v rozpáleném sádle asi 3 minuty. Pak brambory lopatkou vyndáme a dobře je necháme okapati. Pak dáme znovu osmažiti asi 3 až 9 minut. Před podáváním se osolí a podávají kolem masa.

Rozpočet pro 2 osoby: 50 *dkg* oloup. syrových brambor — 15 *dkg* sádla neb hovězího škvařeného loje — sůl.

Bramborové kobližky s uzeným masem.

Připravíme si těsto jako na kynuté bramborové knedlíčky. Vykynuté těsto rozválíme na 1 *cm* silně, naznačíme na něm kolečka kroužkem na koblihy, do poloviny jich dáme do středu kávovou lžičku sekaného, vařeného uzeného masa, z druhé poloviny vykrájíme kroužkem těsto, položíme je na naplněná kolečka, kolem dobře prsty stlačíme a pak menším kruhovým vykrajovadlem koblihy vykrájíme. Dáme je na pomoučené prkénko a v teple je necháme vykynouti, při čemž je jednou obrátíme, aby vykynuly po obou stranách. Pak klademe kobližky vrchní stranou ke dnu kastrolu do rozpáleného sádla, přiklopíme a necháme je smažiti na prudším místě. Po chvíli kastrol odtáhneme ke kraji plotny, koblihy obrátíme, poklici odstraníme a kobližky usmažíme na straně druhé. Teplé podáváme s hořčicovou omáčkou.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* brambor — sůl — 3 *dkg* másla neb sádla — 25 *dkg* krupičkové mouky — 4 *dkg* droždí asi $^1/_8$ *l* mléka — 2 žloutky neb 1 vejce — 30 *dkg* sádla — 25 *dkg* vařeného uzeného masa.

Francouzské brambory.

Vyprané brambory oloupáme, znovu vypereme a rychle nakrájíme na silné nudle ½ *cm* široké a 3 *cm* dlouhé. Potom je zabalíme do suché utěrky. Na ocelové pánvi přivedeme olej k varu, brambory dáme na drátěnou vložku, k tomu účelu zhotovenou a s ní je v oleji smažíme do bledě růžova. Poté je přendáme i s vložkou do jiného kastrolu s rozpáleným máslem, ve kterém je dosmažíme do růžova. Celkem brambory smažíme asi 20 minut. Smažíme je jen po malých částech. Potom brambory dáme na mísu, osolíme, přidáme sekanou zel. petrželku a dobře je promícháme. Takto upravenými brambory obkládáme masa s přírodní omáčkou. (Přírodní svíčkovou, roštěnec, dušené beefsteaky a pod.)

Brambory můžeme též smažiti bez vložky. Prochladlý olej po smažení dáme zpět do láhve a můžeme jej opět upotřebiti při příštím smažení.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* brambor — ½ *l* oleje — 12 *dkg* másla — sůl — zel. petržel.

b) Jiné příkrmy.

Dušená rýže.

Pěknou skelnou rýži přebereme, ve studené vodě vypereme a vařící vodou spaříme a dáme okapati na cedník. V kastrole na rozpuštěném sádle si usmažíme drobně nakrájenou cibulku, do ní vložíme rýži, osolíme a 2 minuty na plotně mícháme. Pak zalijeme rýži horkou vodou, přiklopíme poklicí a v troubě bez míchání dusíme ji do měkka asi 20 minut. Pak ji dobře urovnáme, stlačíme do horkou vodou vylité věncové formy, načež ji vyklopíme na mísu, ozdobíme petrželí a podáváme k masu.

Do takto udušené rýže můžeme zamíchati na másle usmažené, nakrájené hříbky a vařený rozebraný květák a podávati ji jako samostatný pokrm s máslovou omáčkou.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* rýže — 4 *dkg* sádla — 3 *dkg* cibule — sůl — ½ *l* vody.

Rýže s hřiby: 2 *dkg* másla — 2 hřiby — 1 menší květák.

Omáčka: 2½ *dkg* másla — 2 ½ *dkg* mouky na jíšku — 1 žloutek — podle potřeby vody — sůl.

Pražená krupice.

Do rozehřátého másla dáme krupici a necháme zarůžovět. Pak k ní přilévame po malých částech teplou osolenou vodu. Vody musí býti tolik, aby krupice nabobtnala. (Vodu musíme pomalu přilévati, aby se neudělaly kousky.) Pak krupici upravíme na mísu a podáváme k masu. Místo vody můžeme do usmažené krupice zamíchati nudlové čtverečky a dáti je do trouby zapéci.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* krupice — 4 *dkg* másla — slaná voda — sůl.

Krupicové noky k masu.

V kastrole povaříme osolenou vodu s máslem, načež do ní nasypeme krupici a na plotně tak dlouho mícháme, až se těsto nelepí na vařečku ani na kastrol. Z takto upraveného těsta vykrajujeme mastnou lžicí podélné noky, klademe je na mísu, posypeme strouhanou smaženou houskou a podáváme k masu.

Rozpočet pro 5 osob: ¾ *l* slané vody — 3 *dkg* másla — 23 *dkg* krupice — 4 *dkg* másla — 3 *dkg* housky.

Krupicové knedlíky.

Přebranou krupici spaříme vařícím mlékem, osolíme a dáme vychladnouti. Když prochladne, přidáme do ní vejce a na másle usmažené, na kostečky nakrájené housky, zamícháme a necháme odpočinouti. Potom vykrajujeme knedlíky a v osolené vodě je vaříme asi ¼ hod. Pak je vidličkami natrhneme a posypeme usmaženou strouhanou houskou.

Rozpočet pro 5—10 osob: ½ *l* krupice — ½ *l* vařícího mléka — sůl — 3 vejce — 3 *dkg* másla — 15 *dkg* kráj. housek — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* strouh. housky.

Krupicový knedlík vařený v ubrousku.

Knedlík upravíme jako knedlíky v předešlém předpise jen s tím rozdílem, že místo celých vajec dáme žloutky a naposled z bílků sníh. Těsto uvaříme ve vymazaném ubrousku jako obrovský knedlík.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *l* krupice — ½ *l* mléka — 6 žloutků — 20 *dkg* housek — 8 *dkg* másla — z bílků sníh — 1 *dkg* másla na ubrousek.

Krupicové věnečky.

Na kastrol dáme mléko a máslo, když se začne vařit, přidáme krupici a svaříme ji na hustou kaši, osolíme a dáme vychladnouti. Vychladlou kaši dáme na pomoučený vál, přidáme do ní 2 lžičky mouky, žloutky a dobře vypracujeme. Potom těsto rozválíme na 1 *cm* silně, formičkou vypícháme věnečky, které omočíme v bílcích obalíme strouhanou houskou a usmažíme je v převařeném másle po obou stranách do růžova. Krupicovými věnečky obkládáme hovězí maso, vepřovou pečeni nebo zvěřinu. Zvláště, je-li v omáčce smetana.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *l* mléka neb vody — 3*dkg* másla — 14 *dkg* krupice — sůl — 5 *dkg* mouky — 2 žloutky — 2 bílky na obalení — 12 *dkg* housky — 12 *dkg* převař. másla neb sádla.

Tvarohové chrupinky k masu.

Na vál dáme mouku, sůl, tvaroh, usekané máslo a strouhanou bílou housku. Vše lehce promícháme, přidáme žloutky a vypracujeme tuhé těsto, načež je vyválíme, formičkami vykrájíme různé tvary, namáčíme je v bílcích, obalíme strouhanou houskou a v rozpáleném másle usmažíme chrupinky do zlatova. Podáváme je kolem hovězího masa.

Rozpočet pro 5 osob: 12 *dkg* mouky — sůl — 12 *dkg* tvarohu — 2 *dkg* másla — 5 *dkg* strouh. bílé housky — 1—2 žloutky — 2 bílky na obalení — 10 *dkg* strouhané housky — 10 *dkg* převař. másla

Vařený hrách.

Přebraný zelený hrách vypereme a namočíme jej do změkčené vody (čištěnou sodou) a necháme několik hodin, nejlépe přes noc. Poté s něho vodu slijeme, na hrách nalijeme čistou, změkčenou vodu, na něj položíme pokličku a hrnek také přikryjeme poklicí a dáme jej vařiti. Hrách musí býti vodou zatopen. Při vaření, je-li zapotřebí, přilije se horká změkčená voda. Když je hrách skoro měkký, osolíme jej, protřeseme a bez míchání uvaříme do měkka. (Uvařený hrách musí býti měkký, ale celý.) Pak jej zcedíme, dáme na mísu, posypeme škvarečky, polijeme sádlem, kolem hrách ozdobíme kyselými okurkami a podáváme jej k vařenému uzenému masu, k uzenému jazyku a pod.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* hrachu — sůl — 8 *dkg* sádla — škvarky — 5 kyselých malých okurek.

Kaše z hrachu.

Zelený hrách si uvaříme do měkka jako v předešlém předpise. Pak jej prolisujeme sítem do mlékem zředěné máslové jíšky, při-

solíme, opepříme a podusíme. Kaši upravíme na mísu, omastíme rozpáleným máslem a posypeme smaženou strouhanou houskou nebo jemně nakrájenou, usmaženou cibulkou. Velmi dobrá jest kaše, omastíme-li ji přeškvařeným tukem ze šunky. Kaši můžeme též připraviti z loupaného žlutého hrachu, který se rychleji uvaří. Neloupaný hrách vaříme 2—3 hodiny na mírném ohni.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* hrachu — sůl — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — $^1/_8$ *l* mléka — tluč. pepř — 6 *dkg* másla nebo tuku ze šunky — 1 *dkg* strouh. housky nebo 3 *dkg* cibule.

Čočka na kyselo.

Přebranou čočku opereme a dáme vařit se studenou změkčenou vodou. (Nenecháme ji bobtnati.) Jakmile se čočka začne vařit, vodu slijeme, na čočku nalijeme čistou, změkčenou horkou vodu a pod poklicí ji uvaříme do měkka jako hrách. Mezitím si připravíme máslovou jíšku s cibulkou, měkkou čočku i s vodou do ní vložíme, zamícháme, přisolíme a ještě chvíli povaříme. Podle chuti přidáme citronovou šťávu, pepř a ocet, dobře zamícháme, dáme na mísu, posypeme smaženou cibulkou a podáváme ji ke smaženým karbanátkům nebo se sázenými vejci a zdobíme ji kyselými okurkami. (Sázené vejce viz při úpravě vajec.) Právě tak připravujeme bílou fazolku dříve namočenou.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* čočky — sůl — 2½ *dkg* másla — 4 *dkg* cibulky — 2½ *dkg* mouky — citronová šťáva — tluč. pepř — ocet — 5 kyselých okurek.

Čočku můžeme podávati též jen uvařenou jako hrách, zcezenou, politou sádlem a usmaženou cibulkou nebo se škvarečky.

Hrachové karbanátky.

Do uvařeného, prolisovaného hrachu přidáme sůl, tlučený pepř, majoránku, na másle usmaženou cibulku, jemně umleté vařené uzené maso, prolisovaný, uvařený brambor a vejce. Vše dobře promícháme, načež hmotu zahustíme dle potřeby strouhanou houskou. Prkénka posypeme strouhanou houskou, hmotu rozdělíme na stejné kousky, uděláme kulaté karbanátky, potřeme je umíchaným vajíčkem neb bílky, obalíme strouhanou houskou, ozdobíme nožem a v rozpáleném sádle nebo přeškvařeném másle je rychleji usmažíme na obou stranách. Pak je složíme na mísu a ozdobíme udušeným špenátem nebo k nim podáváme dušené kyselé zelí.

Rozpočet pro 5 osob: 20 *dkg* zeleného hrachu — sůl — 3 zrnka tluč. pepře — špetku majoránky — 2 *dkg* másla a 2 cibulky na usmažení — 6 *dkg* tučného vař. uzeného masa nebo šunky — 1 prostředně velký brambor — 1 vejce — 4 *dkg* strouh. housky dovnitř — 2 bílky neb 1 vejce na potírání — 10 *dkg* strouh. housky — 12 *dkg* škvař. sádla nebo převařeného másla.

Karbanátky z ovesných vloček.

Ovesné vločky jsou oloupaný a rozmačkaný oves, původně výrobek z Ameriky. Vločky slouží k úpravě výživných polévek

hlenovitých, ale také i jiných pokrmů, zvláště dobré jsou z nich karbanátky.

Prohlédnuté vločky vložíme do osolené vody, přidáme k nim na másle s cibulkou udušené houby a dusíme je tak dlouho, až z toho vznikne hodně hustá kaše. Do úplně studené kaše zamícháme vejce, sekanou zelenou petrželku a trochu strouhané housky. Vše dáme na prkénko houskou posypané, uděláme karbanátky jako hrachové, obalíme je moukou, bílky nebo vajíčkem a strouhanou houskou a v rozpáleném másle nebo sádle je po obou stranách usmažíme. Urovnáme je na mísu a ozdobíme dušenou mrkví neb špenátem.

Rozpočet pro 5 osob: 12 *dkg* ovesných vloček — $^3/_8$ *l* osolené vody — 3 *dkg* másla — 10 *dkg* hříbků čerstvých neb 1 *dkg* suchých — 1 *dkg* cibule — 1 vejce — zel. petržel — 2 *dkg* strouhané housky dovnitř — 3 *dkg* mouky na obalení — 2 bílky nebo 1 vejce — 8 *dkg* strouhané housky — 8 *dkg* sádla nebo převař. másla.

Hřiby s vejci.

Očištěné hříbky rozkrájíme a dobře je vypereme ve studené vodě. Pak je vložíme do kastrolu na rozpuštěné máslo a dusíme, až se z nich voda vydusí. Poté přidáme sůl, kmín, vejce a stále míchajíce necháme houby zahoustnouti. Pak hned pokrm podáváme. Hotové udušené houby nikdy neohříváme. Chceme-li připraviti větší množství pokrmu, přidáme do hub trochu krupice neb dle chuti kyselé smetany.

Rozpočet pro 5 osob: Asi na 50 *dkg* hříbků — 5 *dkg* másla — sůl — kmín — 2—3 vejce — 1 lžíce krupice.

Smažené hřiby viz předkrmy. Smažený květák str. 37.

Přidáme-li čerstvé hříbky do polévky, udusíme je na másle s cibulkou bez vajec.

Suché houby smažené.

V zimě namočíme suché houby do studeného mléka a necháme je několik hodin namočené. Poté je dáme na síto okapati. V kastrole si rozpálíme máslo, houby do něho vložíme, přidáme lžíci osoleného mléka a chvíli je dusíme. Pak přidáme kmín a vejce, houby necháme zahoustnouti, přidáme zelenou sekanou petrželku a podáváme je k čočce nebo jako samostatný pokrm.

Rozpočet pro 5 osob: Na 5 *dkg* suchých hříbků 5 *dkg* másla — sůl — kmín — 2—3 vejce — zel. petrželku — $^1/_2$ *l* mléka.

c) Příkrmy z mouky.

Houskové knedlíky.

Do prosáté mouky krupičkové (sypké) přidáme sůl a stále míchajíce do ní nalijeme studenou vodu neb mléko, ve kterém jsme rozmíchaly žloutky a zadělám přiměřeně tuhé těsto (spíše řidší). Na rozehřátém másle si usmažíme na kostečky nakrájené housky a když vychladly, přidáme je do těsta, které necháme ½ hod. odpočinouti. Pak vykrájíme z těsta stejné kusy, na pomoučeném prkénku uděláme po-

délné knedlíky, které v osolené, vařící vodě dle velikosti vaříme 15—30 minut. Při vaření je nadzvedneme vařečkou, aby nepřilehly na dno kastrolu a povařené obrátíme. Také můžeme zavářeti knedlíky tak, že si ruce navlhčíme vodou, knedlíky pěkně urovnáme a dáme vařit. Takové nejsou povrchu oslizlé. Uvařené knedlíky silnější nití neb ostrým tenkým nožem nakrájíme na plátky a polijeme rozpáleným máslem nebo posypeme usmaženou strouhanou houskou.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* mouky — sůl — $^1/_8$ *l* vody neb mléka — 2 žloutky — 3 *dkg* másla — 20 *dkg* housky — 3 *dkg* másla na polití — 2 *dkg* strouh. housky.

Obrovský knedlík.

Do osolené, krupičkové mouky nalijeme v mléce umíchaná vejce a zaděláme řídké těsto, asi jako na kapání. Poté do těsta lehce zamícháme na másle usmaženou, na kostečky nakrájenou, vychladlou housku a těsto dáme na 1 hod. odpočinouti. Čistý, mokrý, vyždímaný ubrousek potřeme máslem, těsto do něho nalijeme, zavážeme dvakráte a knedlík dáme vařiti do osolené, vařící vody $^1/_4$ hod. Pak rozvážeme první zavázání a knedlík dále vaříme ještě $^3/_4$ hod. (celkem 1 hod.). Hotový knedlík rozkrájíme nití, omastíme a posypeme strouhanou smaženou houskou.

Rozpočet pro 5 osob: $^1/_3$ *l* mouky (26 *dkg*) — sůl — $^1/_3$ *l* mléka — 3 celá vajíčka — 20 *dkg* krájené housky — 5 *dkg* mála na housku — na posypání: 1 *dkg* housky a 3 *dkg* másla.

Jemný knedlík.

V míse umícháme máslo se solí, načež přidáme žloutky, v mléce močené, jemně utřené neb prolisované housky a vše dobře umícháme. Pak do toho lehce zamícháme na kostky nakrájené housky a z bílků tuhý sníh. Čistý ubrousek namočíme ve studené vodě, vyždímáme, těsto pomocí velkého cedníku nalijeme do něho, nad těstem výše zavážeme a vaříme v osolené vařící vodě 1 hodinu. Uvařený knedlík nití neb tenkým drátem nakrájíme na lístky, posypeme strouhanou houskou a pokropíme máslem. Tento knedlík podáváme ke zvěřině a pod.

Rozpočet pro 5—10 osob: 4 *dkg* másla — sůl — 4 žloutky — 10 *dkg* housky — $^1/_8$ *l* mléka — 15 *dkg* krájené housky — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla na pokropení a 1 *dkg* strouh. housky.

Knedlík v ubrousku musí býti uvázán na ucha hrnce, aby nepadl ke dnu a nepřipálil se.

Třený knedlík (litický).

Do 10 *dkg* utřeného másla se solí přidáme vždy 1 vejce, 1 lžíci mouky a 1 lžíci mléka. Tak pokračujeme, až je tam 6 vajec, 6 lžic mouky a 6 lžic mléka. Poté přidáme 2 žloutky, těsto dobře vypracujeme, načež do něho zamícháme 20 *dkg* housky na kostečky nakrájené, na másle usmažené a vychladlé a knedlík v ubrousku uvaříme jako

předešlý (1 hod.). Hotový vyndáme z ubrousku, nakrájíme, polijeme máslem a podáváme k jemnějšímu masu. Udaný rozpočet stačí pro 5—10 osob. (Na krájenou housku 4 *dkg* másla.)

Knedlík vařený v páře.

Do utřeného másla se solí a žloutky přidáme po lžicích smetanu a mouku (těsto jako hustá kapánka) a tlučený květ. Těsto dobře umícháme, načež do něho lehce přidáme na čtverečky nakrájené, na másle usmažené rohlíky a z bílků tuhý sníh. Formu na pudding (viz moučníky) nebo také vlhký ubrousek vymažeme máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní nalijeme, uzavřeme a dáme do vařící vody (do hrnce). Přikryjeme pokličkou a vaříme v páře 1 hod. Pak knedlík opatrně vyklopíme, nití nakrájíme, pokapeme máslem a podáváme ke zvěřině.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* másla — sůl — 3 žloutky — $^1/_8$ *l* smetany — na špičku nože květu — 2 *dkg* másla — 2 rohlíky (nesypané) — 20-25 *dkg* mouky — ze 3 bílků sníh — 2 *dkg* másla a 3 *dkg* housky na vymaz. formy — 2 *dkg* másla na omaštění.

Karlovarský knedlík.

Máslo utřeme se solí do pěny, pak přidáme žloutky, jeden po druhém, po lžicích mléko a mouku. Do umíchaného těsta přidáme na másle usmažené, na kostečky nakrájené housky a z bílků tuhý sníh. Těsto vlijeme do máslem potřeného ubrousku, zavážeme jako knedlík obrovský a vaříme jej ve slané vodě 1 hod. Uvařený nití nakrájíme a podáme máslem politý k jemnějšímu masu.

Rozpočet pro 5 osob: 7 *dkg* másla — sůl — 6 žloutků — ½ *l* mléka — 56 *dkg* mouky — 20 *dkg* housky — 2 *dkg* másla — ze 6 bílků tuhý sníh — 2 *dkg* na ubrousek — 3 *dkg* másla na polití.

Třený knedlík k zajíci na smetaně.

Slaninu nakrájíme na kostečky, dáme ji do kastrolu jenom rozehřáti. Pak do ní vložíme na kostečky nakrájené housky, usmažíme je do bledě růžova a dáme vychladnouti. V míse si zatím umícháme do pěny máslo se solí, přidáme celé vejce a žloutky, jeden po druhém, po lžicích mléko, krupičkovou mouku, z bílků tuhý sníh a naposled lehce zamícháme prochladlou housku. Knedlík dáme do máslem vymazaného ubrousku, zavážeme jako obrovský knedlík a také tak jej uvaříme. Vařený knedlík tenkou, režnou nití nakrájíme, pokapeme máslem, posypeme málo strouhanou houskou a podáváme k zajíci.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* slaniny — 45 *dkg* housek — 12 *dkg* másla — 2 vejce — 2 žloutky — sůl — $^2/_3$ *l* mléka — ze 2 bílků sníh — 25 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla na ubrousek — 2 *dkg* másla na polití — 2 *dkg* strouh. housky.

Slaninové knedlíky.

Slaninu nakrájíme na kostečky a dáme ji do kastrolu rozehřáti. Pak do ní nasypeme na kostečky nakrájené housky, které usmažíme

do bledě růžova a dáme vychladnouti. Uzené maso uvaříme, nakrájíme na kostečky a dáme rovněž vychladnouti. Zatím si připravíme do mísy mouku a málo soli a stále míchajíce do ní nalijeme studenou uzenou polévku (z uzeného masa) s míchanými celými vejci a žloutkem, vymícháme dobře těsto, asi tak husté jako na husté kapání. Pak do něho zamícháme vychladlou housku se slaninou, uzené maso a těsto necháme 30 minut odpočívati. Z odpočinutého těsta vykrajujeme pomocí malé, vodou navlhčené naběračky knedlíky a vaříme je dle velikosti 15—20 minut. Vařené klademe na síto, hned je natrhneme dvěma vidličkami, načež je urovnáme na mísu a posypeme je usmaženou strouhanou houskou a mastíme rozehřátou slaninou. Podáváme k nim dušené kyselé zelí.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* slaniny — 20 *dkg* housky (4 housky) — 33 *dkg* mouky — sůl — ¼ *l* uzené polévky — 2 vejce — 1 žloutek — 20 *dkg* uzeného masa — 2 *dkg* másla — 2 strouh. housky — 2 *dkg* slaniny.

Plněné knedlíky.

Na rozehřáté, nakrájené slanině si usmažíme na kostečky nakrájené rohlíky. Usmažené, prochladlé rohlíky polijeme mlékem, ve kterém jsme umíchaly vejce a sůl, vše lehce promícháme, zahustíme moukou a necháme 1¼ hod. odpočívati. Pak nakrájíme z těsta stejné kousky, každý naplníme připravenou nádivkou, zakulatíme a knedlíky vaříme 12—15 minut. Uvařené popícháme vidličkou, dáme je na mísu, omastíme je rozehřátou slaninou neb sádlem a podáváme k nim zelí.

Rozpočet pro 5 osob: 8 *dkg* slaniny — 5 rohlíků (nesypaných) — ⅛ *l* mléka — sůl — 1 vejce — 8—12 *dkg* mouky.

Nádivka: Vařené uzené maso zamícháme do usmažené, na sádle drobně nakrájené cibulky, přidáme pepř, sekanou zelenou petržel, strouhanou housku a nakonec vejce. Dobře promíchanou a úplně studenou nádivkou plníme těsto.

Rozpočet pro 5 osob: 1½ *dkg* sádla — 1 *dkg* cibule — 12 *dkg* uzeného vepř. masa z plecka — pepř — zel. petržel — 3 *dkg* housky — 1 vejce.

Kynuté knedlíky.

Rozdrobené droždí dáme do hrnečku, přidáme k němu na špičku nože tlučeného cukru a dobře umícháme. Pak přidáme trochu mouky a vlahého mléka, zamícháme a dáme na teplé místo vykynouti. Za malou chvíli droždí začne kynouti a můžeme je nalíti do připravené, osolené, prosáté krupičkové mouky. Pak přidáme ostatní vlahé mléko, ve kterém jsme umíchaly žloutky a těsto (které musí býti tuhé) tak dlouho pracujeme vařečkou, až je lesklé. Z vypracovaného těsta vařečku vyndáme, těsto pěkně do mísy urovnáme, posypeme trochou mouky, přikryjeme čistým ubrouskem a dáme vykynouti na teplé místo. Když těsto vykyne tak, že je ho o polovinu více, nakrájíme z něho lžicí kousky, uděláme kulaté knedlíky, klademe je na pomoučené prkénko, přikryjeme ubrouskem a dáme opět vykynouti na teplé místo. Mezi kynutím knedlíky jednou obrátíme, aby byly

všude stejně kulaté. Pak je vložíme do kastrolu do vařící osolené vody, přikryjeme poklicí a vaříme je dle velikosti 5 až 8 minut, při čemž je obrátíme. Uvařené rychle vyndáme na síto, propícháme vidličkou nebo je natrhneme dvěma vidličkami, dáme na mísu a posypeme usmaženou strouhanou houskou. Tyto knedlíky podáváme k masu.

Rozpočet pro 5 osob: 1½ *dkg* droždí — na špičku špičatého nože cukru — 45 *dkg* mouky — sůl — ¼ *l* mléka — 2 žloutky — 3 *dkg* másla na polití — 2 *dkg* strouh. housky.

Knedlík houskový „Pálffy".

Na kostečky nakrájené housky zamícháme do rozehřáté slaniny a dáme vychladnouti. Pak je polijeme mlékem. V míse umícháme máslo, sůl, žloutek a vejce, přimícháme slaninu s navlhčenou houskou, těsto zahustíme moukou a dobře promícháme. Vodou navlhčený ubrousek potřeme máslem, těsto do něho vložíme, zavážeme a ve vařící vodě knedlík vaříme 1 hod. Pak ho nití nakrájíme, polijeme máslem a posypeme strouhanou kůrkou housky.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* housek — 5 *dkg* slaniny — ⅓ *l* mléka — 6 *dkg* másla — 1 žloutek — 1 vejce — sůl — 12 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla na ubrousek — 3 *dkg* másla — 1 *dkg* housky.

Houskové knedlíčky.

Do utřeného másla se solí zamícháme vejce (jedno po druhém). Pak přidáme mlékem navlhčenou strouhanou housku, tlučený květ a zelenou petržel. Těsto dobře umícháme, načež do něho přidáme dle potřeby strouhanou housku. Uděláme malé knedlíčky, které v osolené vodě vaříme 5 minut.

Z těsta nejdříve uděláme jeden knedlíček a dáme jej uvařiti na zkoušku a je-li příliš měkký, přidáme ještě trochu strouhané housky. Tyto knedlíčky podáváme k zadělávanému masu, ke drůbkům a pod.

Rozpočet pro 5—10 osob: 10 *dkg* másla — sůl — 3 vejce — 10 *dkg* strouh. navlhčené housky — 4 lžíce mléka — 15 *dkg* suché strouhané housky — zel. petržel — tluč. květ.

Třené moučné noky.

V míse umícháme do pěny máslo se solí, načež přidáme vejce a po lžicích mléko a mouku. Těsto řádně vypracujeme a namočenou lžicí vykrajujeme podélné noky do vařící osolené vody a povaříme je 8 minut. Pak je vyndáme a polijeme rozpáleným máslem, anebo je posypeme usmaženou houskou.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* másla — sůl — 1 vejce nebo 2 žloutky — ⅛ *l* mléka — 26 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla na polití — 5 *dkg* strouh. žemle.

Noky z kyselé smetany.

V kyselé smetaně umícháme žloutky a vše stále míchajíce, nalijeme do osolené, prosáté krupičkové mouky a dobře vypracujeme hladké těsto. Hrnek vymažeme syrovým máslem, těsto do něho nalijeme, přiklopíme dobře pokličkou a dáme do většího hrnce s vařící vodou, který rovněž přikryjem poklicí. Těsto vaříme v páře asi

½ hod. Z uvařeného těsta nakrájíme lžičkou noky, které obalíme ve strouhané, na másle usmažené housce a podáváme je k masu.

Rozpočet pro 5 osob: ⅛ *l* husté kyselé smetany — 4 žloutky — 21 *dkg* mouky — sůl — 2 *dkg* másla na vymaz. nádoby — 3 *dkg* másla na usmaž. — 2 *dkg* housky.

Kobližky z páleného těsta.

Do mléka dáme máslo, postavíme je na plotnu, a když se začne vařiti, nasypeme do něho krupičkovou mouku a mícháme tak dlouho, až z toho vznikne hustá kaše, která se nechytá ani kastrolu ani vařečky. Pak dáme těsto vychladnouti. Do úplně studeného přidáme sůl, vejce a žloutky, jeden po druhém, a mícháme tak dlouho, až je těsto hladké. Pak z něho uděláme lžicí a nožem kulaté kobližky, které po obou stranách usmažíme do růžova. Podáváme je k masu.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *l* mléka — 3½ *dkg* másla — ¼ *l* (16 *dkg*) mouky — sůl — 2 vejce — 2 žloutky — 15 *dkg* sádla nebo převař. másla.

Cezené nudle.

Na vál si prosijeme mouku, uděláme do ní důlek, přidáme vejce a vypracujeme tuhé těsto. Pak je rozdělíme na 3 díly, každý vyválíme na stéblo silnou kulatou placku a dáme na čistou utěrku usušiti. Z usušených placek nakrájíme stejné pruhy, složíme na sebe, načež krájíme nudle ½ *cm* široké a dáme je vařiti 6 minut do přesolené vody. (Těsto se nesolí, neuschne by.) Uvařené nudle prolijeme čistou, teplou vodou, dáme okapati, načež je polijeme máslem a promícháme nebo posypeme smaženou houskou. Nudle podáváme k telecí pečeni ale i k jiným masům, nebo je posypeme strouh. tvarohem, polijeme máslem a podáváme jako moučník.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* hladké mouky — 3 vejce — sůl — 5 *dkg* másla — 2 *dkg* strouh. housky.

Také se mohou nudle promíchati na kostečky nakrájenou, rozehřátou slaninou, na másle smaženou cibulkou, strouhanou houskou a podusiti, načež se teprve podávají k masům.

Makarony.

Připravíme si měkké nudlové těsto, vyválíme je a hned nakrájíme na čtverečky 3 cm^2, pomocí špejle zatočíme na makarony a usušíme je. Pak je v přesolené vodě vaříme 10 minut. Uvařené prolijeme jako nudle a obalíme je ve strouhané, na másle smažené housce. Též je můžeme podávati jen maštěné nebo posypané sekaným uzeným masem neb šunkou, nebo strouh. parmezánským sýrem.

Rozpočet pro 5 osob: 35 *dkg* hladké mouky — 4 vejce — sůl do vody — 5 *dkg* másla — 3 *dkg* strouh. housky — 5 *dkg* libového uzeného masa — 1 dkg parmez. sýra.

Nudlové čtverečky s houbami.

Z oschlých nudlových placek nakrájíme si čtverečky 12 mm^2 a uvaříme je v přesolené vodě. Pak je prolijeme čistou vlažnou vodou,

dáme okapati, načež do nich zamícháme na másle usmažené, na lístky nakrájené hřiby a přisolíme je. Pekáč vymažeme máslem, čtverečky do něho urovnáme, zalijeme mlékem s umíchaným vajíčkem a upečeme je v troubě do růžova. Hned vyklopíme a podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* mouky — 3 vejce — sůl do vody — 3 *dkg* másla — 3 hřiby — $^1/_8$ *l* mléka — 1 vejce — 2 *dkg* másla.

Nudlové čtverečky s uzeným masem.

Z usušených nudlových placek nakrájíme si čtverečky 12 *mm*² a uvaříme je v osolené vodě, do které jsme přidaly polévku z uzeného masa. Vařené dáme na síto vychladnouti. V míse si do pěny umícháme máslo se solí, přidáme žloutky a znovu vše umícháme. Pak přidáme studené nudlové čtverečky, uvařené, usekané, studené uzené maso a vše promícháme. Naposled zamícháme do směsi zlehka z bílků tuhý sníh. Pekáč vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, naplníme směsí, urovnáme, zalijeme smetanou a dáme péci do dobře vyhřáté trouby ½ hodiny. Upečené vyklopíme na mísu a horké podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* mouky a 3 vejce na těsto — 4 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — 30 *dkg* uzeného masa (raménko a bůček) — ze 2 bílků sníh — 2 *dkg* másla na vymazání — 2 *dkg* strouh. housky na vysypání — $^1/_8$ *l* sladké smetany neb mléka.

Smažené košíčky.

Do osolené mouky nalijeme mléko, ve kterém jsme umíchaly vejce (těsto musí býti řídké), načež do těsta přidáme bílé víno a znovu dobře umícháme. Košíčkovou formičku s dlouhou násadkou dáme do hrnečku do rozpáleného tuku a necháme ji tam, až se dobře prohřeje. Pak ponoříme vnější stranu košíčku do řídkého těsta, načež formičku s těstem rychle vložíme zpět do rozpáleného tuku a košíček usmažíme do růžova. Potom pomocí vidličky upečený košíček dáme na talíř, formičku opět dáme prohřáti, znovu namočíme do těstíčka, usmažíme a tak pokračujeme, až máme všecko těstíčko usmaženo. Košíčky plníme různou dušenou zeleninou a obkládáme jimi maso, na př. dušený roštěnec a pod. Také plníme košíčky masovou míšeninkou (viz předkrmy) a podáváme je na míse vyložené ubrouskem a ozdobené zelenou petrželkou jako předkrm.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* hladké mouky — 5 *dkg* krupičkové mouky — sůl — 1 vejce — $^1/_{16}$ *l* mléka — $^1/_{16}$ *l* bílého vína — 20 *dkg* sádla neb 20 *dkg* převař. másla.

Koláčky z parmezánského sýra.

Mléko, máslo, sůl a parmezán necháme přijíti k varu. Do vařícího nasypeme mouku a těsto mícháme, až se ani kastrolu ani vařečky nechytá, a pak je dáme vychladnouti. Do studeného dobře zamícháme vejce a 1 žloutek. Plech potřeme máslem, z těsta uděláme lžicí a kulatým nožem koláčky, potřeme je žloutkem,

posypeme strouhaným parmezánským sýrem a rychle je upečeme v horké troubě. Teplé podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *l* mléka — 6½ *dkg* másla — sůl — 8 *dkg* parmezánského sýra — 14 *dkg* mouky — 2 vejce — 1 žloutek (1 žloutek na potření) — 1 *dkg* másla — ½ *dkg* parmezánského sýra.

Houskové lívanečky.

V osoleném mléce umícháme žloutky a strouhané housky kůrky zbavené. Pak do toho přidáme z bílků tuhý sníh. Ohřátý lívanečník vymažeme rozehřátým máslem, těsto do něho po lžicích nalijeme a lívanečky upečeme na obou stranách do růžova. Potom horkými lívanečky obkládáme maso.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *l* mléka — sůl — 3 žloutky — 12 *dkg* strouh. bílých housek — ze 3 bílků sníh — 6 *dkg* másla.

Omeletové nudle k masu.

Do hrnce si připravíme mouku a sůl, načež do ní nalijeme v mléce míchané vejce a vymícháme řídké těsto. Omeletovou pánev vymažeme rozehřátým máslem, lžíci těsta na ni nalijeme a po obou stranách upečeme. Hotové omelety nakrájíme na pruhy, načež krájíme nudle, klademe je do rozehřátého másla, dobře promícháme a podáváme je k telecímu masu. Může to být na př. karlovarský kotouč, telecí závitek s moravskou klobásou a pod.

Rozpočet pro 5 osob: 12½ *dkg* mouky — sůl — ¼ *l* mléka — 1 vejce — 5 *dkg* másla — 2 *dkg* na omaštění.

Kynutý kotouč ke zvěřině.

Do osolené krupičkové mouky nalijeme vykynutý kvásek, ve vlahém mléce umíchaný žloutek a rozehřáté máslo. Těsto, které musí býti přiměřeně tuhé, vařečkou dobře vypracujeme a dáme utěrkou přikryté vykynouti na teplé místo. Zatím si připravíme na vál ubrus, pomoučíme jej, vykynuté těsto na něm vyválíme, potřeme rozpuštěným máslem, zavineme, kotouč položíme na pomaštěný plech a dáme na teplé místo vykynouti. Pak jej povrchu potřeme máslem a v horké troubě upečeme do růžova. Upečený, prochladlý nakrájíme na šikmé řezy, každý řez ozdobíme brusinkami a podáváme je ke zvěřině.

Rozpočet pro 5 osob: 20 *dkg* mouky — sůl — 1 *dkg* droždí — ⅛ *l* mléka — 3 *dkg* másla — 1 žloutek — 5 *dkg* másla — 1 *dkg* másla na potření.

Škvarečkové placičky.

Z hladké mouky, málo soli, vlažné vody, sádla a vajíčka připravíme těsto jako na jablkový závin (viz str. 239), načež do dobře vypracovaného zamícháme na vále sekané neb na strojku umleté škvarečky. Pak těsto vyválíme, složíme dvakrát, po délce i šířce opět vyválíme a nakrájíme na stejné kousky. Každý vyválíme na tenkou placičku, nožem ji ozdobíme, složíme na suchý plech a placičky upečeme do růžova v dobře vytopené troubě.

Placičky můžeme též připraviti z kynutého těsta (viz kynuté knedlíky, str. 171). Když těsto vykynulo, zamícháme do něho umleté škvarečky a pak uděláme placičky, které upečeme na sádlem potřeném plechu. Nebo si připravíme bramborové těsto jako na bramborové smaženky (viz str. 161), zamícháme do něho umleté škvarečky a na sádlem potřeném plechu je upečeme. Placičky možno připravit též při úpravě jablkového závinu z okrájeného těsta.

Rozpočet pro 5 osob: I. závinové těsto: 15—20 *dkg* hladké mouky — sůl — $^1/_{16}$ *l* vody — 1 vejce — 1 *dkg* sádla — 10 *dkg* škvarečků.
II. kynuté těsto: 25 *dkg* krupič. mouky — sůl — 1 *dkg* droždí — $^1/_8$ *l* mléka — 1 vejce — 12 *dkg* škvarečků — 1 *dkg* sádla na plech.
III. bramborové těsto: 25 *dkg* brambor — sůl — 12 *dkg* mouky — 1 menší vejce — 12 *dkg* škvarečků — 1 *dkg* sádla na plech.

VIII. O zelenině.

Zelenina a její úprava jsou velmi důležity pro lidskou výživu. K zelenině patří různé jedlé části rostlin, jako kořeny (mrkev, petržel, celer, ředkev, ředkvička, černý kořen, cibule, česnek, červená řepa, vodnice), nebo zdužnatělé stonky (brukev, pórek) nebo zdužnatělá květenství (květák). Vedle toho se pěstují zeleniny listnaté, k nimž počítáme různé druhy zelí, kapustu, špenát, salát a pod.

Dobrá zelenina budiž mladá, neuvadlá a dobře vyvinutá. Nešetřme při koupi zeleniny, neboť dráže koupí hospodyňka, která si vybéře zeleninu sice lacinou, ale z níž musí odkrájeti ohnilé, nepotřebné kořeny a zkažené listy. Listnaté zeleniny, jako špenát, salát, kapusta, mají míti svěží, zelenou barvu, listy křehké. Kořenová zelenina má kořeny tvrdé, hladké, ne příliš velké. Dobré okurky jsou též hladké, tvrdé, prostřední velikosti a pěkně zelené. Okurky se žlutými skvrnami bývají hořké.

Jednotlivé druhy zelenin.

Nejznámější jest *petržel*, z níž se používá jak kořene, tak i nati. Velice se jí podobá *kozí pysk*, který roste často mezi ní. Poznáváme jej však podle nepříjemného zápachu, rozemneme-li jeho listy. Jemnější odrůda petržele jest petrželka kadeřavá, jejíž nati se používá na ozdobu pokrmů.

Celer se podobá svými listy poněkud petrželi, jeho kořen však jest tvaru spíše kulovitého. Používáme nati i kořene. Z celeru se připravuje velmi chutný celerový salát.

Mrkev patří k rostlinám okoličnatým. Roste často planě u cest a na lukách. Pěstujeme-li ji, zdužnatí její kořen, který jest barvy červenooranžové. Zvláštní jemný druh mrkve, který má kořeny krátké a tlusté, se nazývá *karotka*.

Brukev má lodyhu těsně u země hlízovitě zduřenou. Zraje záhy z jara, a dokud jest mladá, jest chuti velice jemné. Staré brukve jsou dřevnaté a těžko stravitelné.

Kapusta se pěstuje v mnoha odrůdách a její listy, které jsou svrasklé, tvoří měkkou hlávku. Obsahuje poměrně dosti bílkovin, málo však tuku a proto se hodí k tučným pokrmům.

Zelí se kapustě dosti podobá, jeho listy jsou však hladké a světlejší barvy. Tvoří hlávky kulaté, tvrdé. Čím jest hlávka zelí kula-

tější a tvrdší, tím jest lepší. Zelí upravujeme jednak syrové, jednak je nakládáme. Kyselé zelí jest velice zdravé a možno je jísti i syrové.

Květák jest zelenina velice jemná. Tvoří tvrdou, hustou růži zakrnělých květů. Čím jest květák hustší a bělejší, tím jest lepší.

Špenát jest nejvýživnější ze všech zelenin listnatých, neboť obsahuje nejvíce železa. Proto se doporučuje často nemocným a dětem zvláště chudokrevným. Jest zeleninou u nás velice oblíbenou.

Rajské jablíčko náleží mezi lilkovité rostliny. Natí se podobá velice bramboru. Tvoří krásné červené bobule, které jsou v kuchyni oblíbeny a připravuje se z nich nejčastěji omáčka. Rajských jablíček se používá též ke zlepšení polévek a omáček.

Velice oblíbena jest *okurka*. Původ její jest ve Východní Indii a pěstuje se u nás v mnohých odrůdách. Upravuje se z ní salát, který však jest dost těžko stravitelný a není radno jej jísti ve velkém množství. Menší druhy okurek se nakládají do octa se solí.

Velmi hledanou zeleninou jest *chřest*. Jsou to mladé výhonky stejnojmenné rostliny, které vyrůstají na jaře z přezimujícího oddenku. Poskytují velmi jemný chutný pokrm.

Pór jest rostlina liliovitá a užívá se ho pro kořennou chuť nejvíce do polévek.

Mezi liliovité zeleniny patří *cibule kuchyňská*, bez níž by se kuchařství sotva obešlo. Používá se jí jak do polévek, tak i pod různá masa a jiné pokrmy, kterým dodává příjemné chuti.

Česnek kuchyňský má mnoho společného s cibulí. Jeho cibulka jest rozdělena na stroužky, které silně zapáchají, a proto se ho používá jen v zcela malém množství.

Natě *pažitky* se používá k okořenění různých polévek a omáček.

Červená řepa má tvrdé, zdužnatělé lodyhy červené barvy. Nejčastěji se vaří a nakládá do octa. Takto upravená poskytuje velice chutný příkrm k hovězímu masu.

Oblíbeny jsou též různé druhy *ředkve* a *ředkvičky*, které se jedí syrové. Jejich ostrá chuť pochází od silice hořčičné, která dráždí ústrojí zažívací, a proto se jí nemá požívati ve větším množství.

Podle chemického složení jsou zeleniny velice málo výživné, neboť obsahují asi 85% vody, 5—10% uhlohydrátů, asi 1—2% bílkovin, nepatrné množství tuku a buničiny. Jsou však tím důležity, že obsahují různé soli a vitaminy, jež jsou nevyhnutelny pro lidský organismus. Vitaminy jsou látky, jejichž pravá podstata a složení není ještě objasněno. Podařilo se pouze zjistiti, že jejich přítomnost v potravinách jest nezbytná pro vzrůst a výživu lidského těla. Věda rozděluje vitaminy podle vlastností, jakými se projevují, na tři skupiny: *A*, *B*, *C*.

Všechny tři druhy vitaminů nebývají vždy současně přítomny v každé potravině a též jejich množství jest různé.

Vitamin *A* má velkou důležitost pro vzrůst a zdravý vývoj kostí, a proto jest potřebný nejvíce dětem. Jeho nedostatek zavi-

ňuje u dětí křivici, různé záněty oční a též velkou náchylnost k infekčním chorobám. Jest jím bohato nesbírané mléko, smetana, máslo, vaječný žloutek a některé *druhy zelenin*, na př. hlávkový salát, špenát, květák, mrkev, zelí, kapusta a pod.

Vitamin *B* má velký vliv na soustavu nervovou a jeho nedostatek vyvolává rozličné choroby výživy a poruchy nervové soustavy. Jest obsažen hlavně v potravinách z říše rostlinné, na př. v luštěninách, kvasnicích, mléce, smetaně, v čerstvém ovoci (švestky, jablka, pomeranče, ořechy atd.) a též ve *všech druzích čerstvé zeleniny*, nejvíce v rajském jablíčku.

Vitamin *C* jest obsažen v syrovém ovoci a *syrové zelenině*. Úpravou zeleniny se jeho účinek sice poněkud ruší, přece však vždy zůstává dosti veliký.

Z toho poznáváme, že zelenina obsahuje všechny tři druhy vitaminů, a že jest tedy pro výživu lidskou velice prospěšna. Zelenina má tvořiti součást každodenní naší potravy a má jí býti při nejmenším použito vždy do polévky.

Záleží však mnoho na úpravě zeleniny, aby byla pokrmem chutným a přidáním různých součástí i pokrmem výživným. Před úpravou zeleninu lehce očistíme a rychle ji ve studené vodě vypereme, aby se dlouho nemáčela. Některou zeleninu (zelí, kapustu) napřed spaříme, čímž ji zbavíme nepříjemného zápachu.

Chceme-li zeleninu vařiti, vkládáme ji do vařící vody, nevaříme ji však zbytečně dlouho, aby všechna její výživnost nepřešla varem do polévky. Při vaření bobtnají zrnka škrobová v zelenině obsažená, voda jednotlivé buňky od sebe odděluje, čímž se stává zelenina měkkou a schopnou požívání.

Zeleniny obsahují nepatrné množství tuku, a proto jest třeba úpravou tento nedostatek napraviti a dodati pokrmu potřebné množství tuku. Nejčastěji se upravuje zelenina s máslem. Chutný jest též tuk s polévek. Na zelí a kapustu se hodí sádlo. Přílišně mastiti se zelenina nemá, neboť tím se stírá její původní chuť. Polévka, ve které se zelenina vaří, obsahuje různé cenné součástky, a proto se jí používá k přípravě polévek, omáček, k podlévání masa a pod.

a) Úprava zeleninových pokrmů.

Dýně na smetaně.

Zelenou dýni rozkrájíme, dužinu s jádry lžicí oškrábeme, načež dýni oloupáme, opereme a nakrájíme na nudličky neb kostečky. Dáme je na mísu, polijeme octem a necháme státi ¼ hodiny. Na másle si zasmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme trochu cukru, dýni tam vložíme, osolíme, opepříme, zalijeme vodou a dusíme. Pak zahustíme dýni řídkou máslovou jíškou, přidáme kyselou smetanu a sekaný kopr a vše dobře povaříme. Týmž způsobem upravujeme salátové okurky. Dýni podáváme k masu, nebo s brambory.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* dýně — 2 lžíce octa — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — jíška: 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 1 *dkg* cukru — sůl — tluč. pepř — ⅛ *l* smetany — čerstvý kopr.

Brukev dušená (kedlubny).

Mladou brukev oloupáme, opereme, na lístky nebo nudličky nakrájíme a dáme dusiti na máslo, na kterém jsme usmažily drobně nakrájenou cibuli a trochu cukru. Osolíme, opepříme, a když se vlastní šťáva vydusí, podlijeme ji vodou, ve které jsme vyvářely dřevnaté části brukve, které jsme odložily při krájení. Brukev zaprášíme moukou nebo zahustíme světle žlutou jíškou, přidáme do ní malé, oprané, usekané lístky z brukve a vše udusíme do měkka. Starší brukev povaříme ve slané vodě a pak ji dusíme jako mladou brukev, ale místo lístků přidáme do ní sekanou zelenou petrželku. Též můžeme připraviti brukev bez cibulky.

Rozpočet pro 5 osob: 6 brukví (svazek) — 5 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 1 *dkg* cukru — sůl — tluč. pepř. — 2 *dkg* mouky — zel. petržel — jíška na starší brukev ze 2 *dkg* másla a 1½ *dkg* mouky.

Do udušené brukve můžeme přidati čerstvý zelený hrášek, který v brukvi chvíli dusíme. 15 *dkg* zeleného hrášku.

Brukev s brambory.

Na cibulce, kterou jsme drobně nakrájely a usmažily na másle, dusíme sekanou zelenou petrželku a osolenou, opepřenou, na lístky nakrájenou brukev. Mezitím oloupáme syrové brambory, nakrájíme je na kostky, opereme, přidáme k brukvi, podlijeme a vše udusíme do měkka. Pak zahustíme brukev světležlutou jíškou, okořeníme muškátovým oříškem, povaříme a podáváme jako samostatný pokrm.

Rozpočet pro 5 osob: 6 brukví (svazek) — sůl — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — zel. petržel — 4 zrnka tluč. pepře — asi 5 bramborů — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — na špičku nože muškátového oříšku.

Brukev na smetaně (kedlubny).

Oloupanou brukev nakrájíme na kostky a vložíme ji na rozpálené máslo a dusíme 4 minuty. Pak ji zalijeme slanou vodou a udusíme do měkka. Z másla, cukru a mouky připravíme si žlutou máslovou jíšku, zředíme ji vodou z brukve, přidáme sůl, brukev, zelenou petržel a pepř. Hustou kyselou smetanu umícháme s citronovou šťavou, ohřejeme ji brukvovou omáčkou, načež ji nalijeme do ostatní brukve a vše dobře prohřejeme. Takto upravenou brukev podáváme s uvařenými brambory,

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* oloupané brukve — 2 *dkg* másla — sůl — 2 *dkg* cukru — 4 *dkg* másla — 5 *dkg* krupič. mouky — pepř — ¼ *l* kyselé smetany — 1 lžíci citronové šťávy.

Zelená fazolka na smetaně. I. způsob.

S fazolových lusek odstřihneme špičky, silná vlákna se hřbetu sloupneme, opereme, nakrájíme na kousky 2 *cm* velké a fazolku uvaříme ve slané vodě s trochou čištěné sody (bicarbonátem). Měkké lusky scedíme, dáme okapati a vložíme do máslové jíšky s cibulkou, zředěné polévkou neb vodou z fazolek. Pak fazolky opepříme, povaříme, při-

dáme do nich kyselou smetanu a okyselíme podle chuti citronovou šťavou neb octem a povaříme. Fazolku naloženou v octě nalijeme do upravené máslové omáčky a v ní povaříme. Podle chuti přisolíme, přikyselíme nebo opepříme.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* zelené fazolky — sůl — čištěné sody na špičku nože — jíška ze 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 1 *dkg* cibule — 2 lžíce citr. šťávy nebo 1 lžíce octa — tluč. pepř. — 4 lžíce kyselé smetany ($^1/_{16}$ *l*).

Fazolka k obložení masa. II. způsob.

Očištěné fazolky svážeme nití asi po osmi do svazečků a ve slané, vařící vodě s čištěnou sodou je uvaříme a na sítě necháme okapati. Na míse fazolky rozvážeme, posypeme strouhanou, smaženou houskou a pokapeme máslem.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* fazolky — sůl — čištěná soda — 6 *dkg* másla — 3 *dkg* housky.

Kapusta dušená I. způsob.

Kapustu zbavíme vrchních listů a košťálu, nakrájíme ji na nudličky, spaříme a dáme na síto okapati. Na másle si zasmažíme drobně nakrájenou cibulku s cukrem, kapustu k tomu přimícháme, osolíme, opepříme a dusíme. Po chvíli ji zaprášíme moukou, podlijeme polévkou a dobře povaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 1 kapusta (75 *dkg*) — 4 *dkg* másla — 2 *dkg* cibulky — 1 *dkg* cukru — sůl — tluč. pepř — 2 *dkg* mouky.

Kapusta vařená. II. způsob.

Očištěnou kapustu rozčtvrtíme, zbavíme košťálů, spaříme a dáme vařiti do osolené vody. Ze sádla a mouky si připravíme světlou jíšku, přidáme do ní drobně nakrájenou cibulku a upražíme ji do žluta. Pak ji zředíme polévkou, přidáme uvařenou kapustu, sůl, tlučený pepř a zelenou petržel a ještě ji povaříme. Do takto upravené kapusty můžeme přidati utřený česnek.

Rozpočet pro 5 osob: 1 kapusta (75 *dkg*) — sůl — tluč. pepř — 4 *dkg* sádla — 2 *dkg* mouky — 2 *dkg* cibule — sekaná petržel (½ stroužku utřeného česneku).

Kapusta s brambory.

Očištěnou, na nudličky nakrájenou a spařenou kapustu dusíme chvíli na zasmažené cibulce. Oloupané brambory nakrájíme na kostky a přidáme ke kapustě, osolíme, opepříme, přidáme kousek utřeného česneku a majoránky, podlijeme vodou a dusíme, až brambor i kapusta změknou. Pak ji zahustíme světle žlutou jíškou, dobře povaříme a podáváme jako samostatný pokrm.

Rozpočet pro 5 osob: 1 kapusta (50 *dkg*) — 50 *dkg* brambor — sůl — pepř — 2 *dkg* másla nebo sádla — 2 *dkg* cibulky — ½ stroužku česneku — špetku majoránky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Dušená mrkev.

Očištěnou, opranou mrkev nakrájíme na jemné nudličky a dáme ji dusit na zasmaženou, drobně nakrájenou cibuli s cukrem. Pak ji osolíme, a když se vlastní šťáva vydusí, posypeme ji sekanou zelenou petrželí, zaprášíme moukou, podlijeme a mrkev udusíme do měkka. Před podáváním ji opepříme.

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* mrkve — sůl — 5 *dkg* másla — 2 *dkg* cukru — 2 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky — zelená petržel — pepř.

Mrkvička malá čili karotka s novými brambory.

Opranou, listů i kořínků zbavenou karotku ponoříme na několik minut do vařící vody, načež sloupneme její vrchní slupky, opereme a dáme okapati na síto. Na kastrole na rozpuštěném másle necháme zažloutnouti cukr, vsypeme tam karotku a dusíme 5 minut. Pak ji zaprášíme moukou, podlijeme vodou a udusíme do měkka. Nové, oškrábané, vyprané brambory uvaříme v páře nebo ve slané vodě do měkka, načež je scedíme, posypeme rozetřenou majoránkou a necháme je ještě několik minut v páře. Brambory urovnáme na kulatou mísu do kopečka, kolem nich narovnáme karotku a celé polijeme omáčkou z karotky. Podáváme ji jako samostatný pokrm.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* brambor — sůl — 1 větší svazek karotky (mrkve) — 5 *dkg* másla — 2 *dkg* cukru — 2 *dkg* mouky — špetka majoránky.

Mrkev s kapustou.

Čistě vypranou mrkev oškrábeme a nakrájíme po vlákně na jemné nudličky. Potě ji vložíme do kastrolu, ve kterém jsme usmažily do růžova na rozpáleném másle drobně nakrájenou cibulku a cukr. Mrkev osolíme a dusíme, až poněkud změkne. Očištěnou kapustu rozčtvrtíme, nakrájíme na nudličky, spaříme vařící vodou, načež ji vložíme do čisté, horké, slané vody a povaříme. Potom přidáme dobře okapanou kapustu k mrkvi a obě zeleniny chvíli dusíme. (Je-li zapotřebí, zalijeme je vodou z vařené kapusty.) Poté zeleniny zaprášíme moukou a dusíme tak dlouho, až mouka ztratí syrovou chuť, načež zalijeme polévkou, opepříme, podle chuti přisolíme, přidáme sekanou petrželku, dobře zamícháme a ještě chvíli podusíme. Takto upravenou zeleninu podáváme k smaženému masu nebo i jinému, ale též jako samostatný pokrm s brambory chutná výborně.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *kg* mrkve — ½ *kg* kapusty — sůl — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* cukru — 3 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky — 3 zrnka tluč. pepře — zelená petržel.

Mrkev se zeleným hráškem.

Mladý, zelený hrášek opereme a ve slané vodě povaříme 4 min. Očištěnou, na nudličky nakrájenou mrkev udusíme na másle s cukrem do měkka. Pak do ní zamícháme scezený hrášek, zaprášíme moukou, zalijeme polévkou, osolíme, opepříme, přidáme sekanou zelenou petržel a obě zeleniny ještě podusíme. Podáváme je k masu.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* mrkve — 15 *dkg* zeleného hrášku — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* cukru — sůl — pepř — zelená petržel — 2 *dkg* mouky.

Mrkev s fazolkou a brambory.

Na zasmažené, drobně nakrájené cibuli dusíme chvíli očištěnou, na nudličky nakrájenou mrkev. Pak k ní přidáme očištěné, na menší kousky nakrájené zelené fazolky. Obé osolíme, opepříme, podlijeme vodou a přidáme vařené, oloupané, na kostky rozkrájené brambory. Vše zaprášíme moukou a dusíme, až mrkev úplně změkne. Pak upravíme pokrm na mísu a horký podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* mrkve — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — 25 *dkg* zelené fazolky — sůl — tluč. pepř — 50 *dkg* vařených bramborů — 2 *dkg* mouky.

Mrkev na smetaně.
(Karotka.)

Mrkev karotku očistíme, oškrabeme a nakrájíme na čtvrtky. Pak ji vložíme do kastrolu, osolíme, posypeme tlučeným cukrem, zalijeme studenou vodou a na mírném ohni ji dusíme tak dlouho, až se na ní všechna šťáva vydusí. Měkkou mrkev zalijeme sladkou smetanou a ještě chvíli povaříme. Takto upravenou mrkev podáváme dětem.

Rozpočet pro 5 osob: 60 *dkg* mrkve (karotky) — sůl — 5 *dkg* cukru — ½ *l* smetany.

Hadímord (černý kořen).

Opraný, lehce oškrábaný kořen klademe do vody, kde je trochu citronové šťávy. (Nečerná.) Poté vložíme kořen do slané vařící vody a vaříme jej, až změkne. Měkký kořen dobře okapaný posypeme na másle smaženou houskou a omastíme máslem. Černý kořen upravuje se také jako chřest v omáčce (viz předkrmy str. 40).

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* černého kořene — sůl — z ½ citr. šťáva — 8 *dkg* másla — 3 *dkg* strouhané housky.

Dušené póry.

Oprané póry rozřežeme na koláčky, vložíme do kastrolu na rozpuštěné sádlo, sůl a zvolna dusíme. Po chvíli přidáme syrové, na kostečky nakrájené brambory, podlijeme vodou nebo polévkou a dusíme tak dlouho, až jsou póry skoro měkké. Zatím si připravíme jíšku s cibulkou a s utřeným stroužkem česneku, vše vložíme do póru a podusíme.

Kapustu připravujeme právě tak, ale spaříme ji a přidáme k ní též sladkou papriku.

Rozpočet pro 5 osob: 1 svazek pórů — sůl — 1 *dkg* sádla — 3 menší brambory — 1 *dkg* másla — kávová lžička mouky na jíšku — půl menší cibulky — 1 stroužek česneku.

Květákové karbanátky.

Pěkný, bílý květák vypereme, očistíme a uvaříme ve slané vodě do měkka. Čistě vyprané brambory uvaříme ve slupce. Měkký květák, oloupané brambory a mlékem navlhčenou housku (žemli) umeleme na masovém stroji. Ke směsi přidáme sůl, tlučený pepř nebo květ, vejce a jemně usekanou šunku. Vše zahustíme podle potřeby strou-

hanou houskou a dobře promícháme. Na prkénku houskou posypaném upravíme karbanátky, obalíme je moukou, namočíme ve vajíčku, pak je obalíme strouhanou houskou a usmažíme rychle v rozpáleném, převařeném másle neb sádle po obou stranách do růžova. Podáváme je s dušeným špenátem nebo sjinou zeleninou. Tyto karbanátky můžeme připraviti i bez šunky a jsou velice dobré.

Rozpočet pro 5 osob: 1 květák (prostředně velký) — sůl — 30 *dkg* brambor — 1 houska (5 *dkg*) — 3 lžíce mléka — 1 vejce — na špičku nože tluč. pepře neb květu — 10 *dkg* šunky — 10 — 20 *dkg* strouhané housky — 5 *dkg* mouky — 1 vejce — 10 *dkg* strouhané housky na obalení — 15 *dkg* převařeného másla neb sádla.

Špenát jako příkrm.

Přebraný, v několika vodách vypraný špenát (nesmí se mačkat) vložíme do vařící, osolené vody s čištěnou sodou a povaříme jej 3 minuty (vaří se bez poklice, aby nepozbyl pěkné, zelené barvy). Vařený špenát procedíme a dáme okapati na síto. Pak ho jemně usekáme nebo prolisujeme sítem. Světle žlutou, řídkou máslovou jíšku s cibulkou rozředíme polévkou v hustou omáčku, přidáme špenát a dusíme chvíli. Špenát okořeníme tlučeným pepřem, třeným česnekem a než jej podáváme, zamícháme do něho žloutky. Také se dává do špenátu místo žloutků sladká smetana, nebo se usekaný špenát dusí na pokrájené slanině a pak zahustí jíškou zředěnou polévkou. Týmž způsobem upravujeme mladý šťovík i mladé kopřivy.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* špenátu — na špičku nože čištěné sody — 6 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — 3 *dkg* cibule — sůl — 1 stroužek česneku — tluč. pepř — 2 žloutky nebo $^1/_8$ *l* sladké smetany — 4 *dkg* slaniny.

Zelený hrášek.

Zelený hrášek opereme a ve slané vodě povaříme se zelenou petrželkou a 1 kostkou cukru 5 minut. Pak jej vložíme na máslo, ve kterém je cukr do žluta upražen, osolíme, opepříme a dusíme v něm chvíli. Pak jej zaprášíme moukou, zalijeme vodou neb polévkou a dusíme ještě 8 minut. (Hrášek musí býti hustý.) Před podáváním přidáme sladkou smetanu.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* hrášku — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* cukru — sůl — pepř — 2 *dkg* mouky — 4 lžíce sladké smetany.

Chmelíček.

Mladé výhonky chmele zbavíme spodní dřevnaté části a žluté slupky, lehce je opereme a vložíme do osolené, vařící vody s citronovou šťavou, kde je vaříme 15—20 minut. Potom dáme měkký chmelíček na síto okapati, urovnáme jej na mísu, posypeme strouhanou houskou usmaženou na másle, pokapeme rozpáleným máslem a horký podáváme. Chmelíček můžeme připraviti v omáčce jako chřest v omáčce, str. 40.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* chmelíčku — sůl — 3 *dkg* másla — 4 *dkg* housky a 2 *dkg* másla — ze $^1/_4$ citronu šťáva.

Artyčoky.

Malé, hladké a kulaté artyčoky, jež mají velké květy a jsou masité, ze spodku seřízneme a potřeme citronovou šťavou. Pak je vložíme do slané vařící vody, které musí býti tolik, aby byly potopeny. Pak přidáme ještě trochu citronové šťávy a artyčoky vaříme tak dlouho, až se list dá lehce vytáhnouti. Uvařené necháme na sítě okapati, načež vrchní listy a ostny lžicí pozorně vydlabeme, abychom nepoškodily vrchních listů. Potom je upravíme na mísu, posypeme strouhanou houskou a polijeme rozpáleným máslem, nebo k nim podáváme holandskou omáčku (viz omáčky).

Rozpočet pro 5 osob: 5 artyčoků — 1 citron — sůl — 4 *dkg* strouhané housky — 8 *dkg* másla.

Zelí z brukve.

Oloupanou, na nudličky nakrájenou brukev vložíme do kastrolu na cibuli zasmaženou na sádle, přidáme cukr, kmín, sůl, zalijeme vodou a dusíme. Když brukev vysmahne, zaprášíme ji moukou, zalijeme vodou, okyselíme octem a chvíli ještě dusíme. Před podáváním podle chuti buď okyselíme nebo osladíme a osolíme. Starší brukev dříve ovaříme a pak upravujeme.

Rozpočet pro 5 osob: 1 svazek brukví (6 kusů) — sůl — kmín — 5 *dkg* sádla — 2 *dkg* cibule — 4 kostky cukru — 1 *dkg* mouky — 4 lžíce octa.

Vodnici oloupanou, nakrájenou na nudličky dvakrát spaříme a pak z ní upravíme zelí jako z brukve.

Plněné zelné listy.

Pěknou velkou hlávku zelí očistíme, opatrně oloupáme velké listy, vložíme je do vařící vody a minutu povaříme. Okapané listy masovou paličkou naklepeme, velká žebra seřízneme, načež na každý list upravíme kousek nádivky a listy zatočíme. Zvlášť si upravíme v kastrole na másle neb sádle drobně nakrájenou usmaženou cibulku a kmín, závitky do ní vložíme. Ostatní zelí nakrájíme na nudličky, košťál odstraníme, zelí spaříme vařící vodou a dobře okapané přidáme k závitkům. Takto upravené závitky poklicí přikryté dusíme v troubě, jakmile zelí změkne, poklici odstraníme a necháme ještě chvíli zapéci. Mezi pečením zaléváme závitky podle potřeby vařící vodou. Hotové, měkké závitky urovnáme na ohřatou mísu a omáčku zlepšíme kyselou smetanou s umíchanou moukou a povařenou omáčkou polijeme závitky.

Nádivka: Přebranou, vypranou a spařenou rýži udusíme na usmažené cibulce, trochou vody zalité ne příliš do měkka. Do poloudušené rýže zamícháme syrové sekané vepřové maso neb upečené usekané vepřové maso, sůl, paštikové koření neb jen tlučený pepř a trochu kmínu. Promíchanou nádivkou plníme zelné listy.

Rozpočet pro 5 osob: 1 hlávka zelí — 10 *dkg* sádla neb másla — 5 *dkg* cibule — kmín — sůl — $^1/_4$ *l* kyselé smetany — 1 *dkg* mouky.

Nádivka: 14 *dkg* rýže — 2 *dkg* sádla — 1 *dkg* cibule — sůl — 25 *dkg* vepřového ramínka neb bůčku — na špičku nože pepře neb paštikové koření — kmín.

Dušené hlávkové zelí.

Hlávku zelí zbavíme vrchních listů, rozřežeme na čtvrtky, rozkrouháme nebo nakrájíme na nudličky a košťál vykrojíme. Potom zelí spaříme vařící vodou a necháme okapati. Drobně nakrájenou cibulku usmažíme na sádle, přidáme zelí, kmín, sůl a dusíme do měkka. Měkké zelí zaprášíme moukou, podusíme, načež zelí podle chuti osladíme a okyselíme octem, znovu podusíme a podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 1 hlávka zelí (¾ *kg*) — 6 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule — kmín — sůl — 1 *dkg* mouky — 1½ *dkg* cukru — 6 lžic octa.

Zelí naložené.

Naložené zelí překrájíme a uvaříme s kmínem do měkka, načež je dobře okapané zamícháme do světle žluté, řídké jišky s drobně nakrájenou cibulkou a chvíli je dusíme. Pak zelí osladíme, podle chuti přikyselíme a dobře zamícháme. Chuť zelí značně zlepšíme šťavou z husy neb vepřového pečeného masa.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* naloženého zelí — málo kmínu — 6 *dkg* sádla — 4 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky — 4 kostky cukru — podle chuti octa a soli.

Moravské hlávkové zelí.

Hlávkové zelí nakrájíme na nudličky, košťál vyřízneme a zelí spaříme vařící vodou. Dobře okapané zelí zalijeme čistou horkou vodou, jen aby bylo potopeno, osolíme, přidáme strouhanou cibuli, kmín a kousek sádla neb nakrájené slaniny a uvaříme zelí do měkka. Zvlášť si připravíme ze sádla, drobně nakrájené cibulky a mouky světlou jišku, zředíme ji vodou ze zelí a umíchanou dáme do zelí a povaříme. Pak nastrouháme do zelí syrový loupaný brambor a zelí vydusíme. Toto zelí jest velmi dobré a připravujeme je bez cukru.

Rozpočet pro 5 osob: 60 *dkg* hlávkového zelí — 4 *dkg* sádla neb slaniny — kmín — sůl — 2 *dkg* cibule. — J í š k a: 3—4 *dkg* sádla — 3 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky — 10 *dkg* brambor — 3—4 lžíce octa.

Moravské zelí naložené.

Naložené kyselé zelí dvakráte ve studené vodě opereme, zalijeme vodou, povaříme opět, vodu slejeme. Pak na zelí nalijeme čistou horkou vodu a upravíme zelí právě tak, jako zelí hlávkové, ale bez octa a cukru.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* naloženého zelí — 4 *dkg* slaniny neb sádla — kmín — sůl — 2 *dkg* cibule. — J í š k a: 4 *dkg* sádla — 3 *dkg* cibule — 2 *dkg* mouky — 10 *dkg* brambor.

Zelí červené.

Červené zelí nakrájíme na nudličky, zbavíme košťálů a spaříme. Okapané dusíme na másle s cibulkou. Když poněkud změkne, přidáme do zelí rozstrouhaná jablka, sůl, ocet, cukr, vše zaprášíme

moukou, podusíme, zalijeme vodou a dodusíme, aby bylo zelí úplně měkké. Než je podáváme, zamícháme do něho červené neb bílé víno.

Rozpočet pro 5 osob: 1 hlávka červeného zelí (asi 75 *dkg* těžká) — 8 *dkg* másla — 4 *dkg* cibule — 5 *dkg* jablek — sůl — 4 lžíce octa — 6 kostek cukru — 1½ *dkg* mouky — 4 lžíce červeného neb bílého vína.

Červené zelí můžeme upraviti jako bílé zelí a před podáváním přidati bílé víno.

b) Saláty.

Salát z červeného zelí I.

Ve vodě s octem povaříme cukr, sůl a máslo. Pak tam přidáme na nudličky nakrájené, spařené červené zelí, povaříme je 15 minut, dáme je na mísu, dle chuti ještě přisolíme nebo okyselíme a opepříme a dáme vychladnouti. Před podáváním přidáme červené víno.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* zelí — ⅛ *l* octa — sůl — 2 *dkg* cukru — 2 *dkg* másla — pepř — 2 lžíce červ. vína.

Zelný salát II.

Bílé zelí nakrájíme na nudličky, košťál odřízneme a zelí dvakráte spaříme a dáme okapati. Pak je osolíme, polijeme octem, v němž je rozpuštěno trochu cukru, povaříme 5 min. a necháme stát půl hodiny ve studenu. Poté ocet ze zelí lehce vytlačíme, zelí dáme na mísu, polijeme rozpálenou slaninou, v níž je nakrájená cibule, a opepříme je. Slaninu můžeme zaměniti dobrým olejem.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* zelí — sůl — 1/16 *l* octa — 1 kostka cukru — 4 *dkg* slaniny — 3 *dkg* cibule — tluč. pepř — 4 lžičky stolního oleje.

Salát hlávkový I.

Vrchní a zvadlé listy salátu odstraníme, ostatní pak rozebereme a vypereme je v několika vodách. Čistý salát dáme okapati na síto, nebo jej v čistém ubrousku protřepeme. Pak jej polijeme vodou zředěným a osoleným octem. Dobře promíchaný salát narovnáme na mísu, pokapeme dobrým tabulovým olejem neb rozpáleným máslem, nebo na kostky nakrájenou rozehřátou slaninou. Místo oleje, másla nebo slaniny poléváme též salát dobrou kyselou smetanou s trochou citronové šťávy. — Týmž způsobem upravujeme polní salát, salát z řeřichy, locika, pěstěné pampelišky, mladých kopřiv, které nejméně ½ hodiny ve vodě vymáčíme nebo je spaříme.

Na míse ozdobíme hlávkový salát na tvrdo uvařenými vejci. (Je-li ocet příliš kyselý, zamícháme do něho trochu cukru.)

Rozpočet pro 5 osob: 3 hlávky salátu — 1/16 *l* octa — trochu vody — půl kostky cukru — sůl — 2 lžičky oleje (neb 2 *dkg* másla) nebo 4 lžíce kys. smetany a 1 lžíce citr. šťávy.

Salát hlávkový II.

Opraný, osušený salát dáme do mísy, polijeme upravenou majonézou a salát dobře promícháme. Narovnáme ho na skleněné mísy a obkládáme na tvrdo vařenými krájenými vejci.

Rozpočet pro 5—10 osob: Majonéza: na 5 hlávek salátu rozmícháme v míse syrové 2 žloutky neb na tvrdo vařené prolisované. Do žloutků přikapáváme stále míchajíce $^1/_{16}$ *l* dobrého tabulového oleje, načež přidáme 1 lžíci hořčice, 3 lžíce octa — sůl — pepř.

Chřest, zelený hrášek, květák, celer, mrkev, fazolku neb brambory drobně rozkrájené, ve slané vodě uvařené a prochladlé rovněž promícháme s majonézou a podáváme. Může býti 1 druh zeleniny nebo míchaná zelenina, celkem asi ½ *kg*. Do salátu ze zeleniny můžeme zamíchati kyselou okurku a oloupané jablko. Salát necháme ve chladu, než jej podáváme.

Salát polníček.

Dobře očištěný polníček (polní salát) vypereme, osolíme, promícháme octem zředěným vodou a málo oslazeným, upravíme jej na mísu a pokapeme olejem neb dobrým rozškvařeným máslem.

Tímto salátem zdobíme jiné saláty neb studená, na míse upravená masa.

Rozpočet: 20 *dkg* polníčku — sůl — $^1/_8$ *l* octa — podle kyselosti vody — na špičku nože cukru — 2 lžíce oleje neb másla.

Salát okurkový.

Oprané, oloupané okurky tence nakrouháme, trochu posolíme a necháme tak asi 3 minuty stát. Pak okurky zalijeme octem, olejem a posypeme tlučeným pepřem. (Šťávu z okurek nezcedíme.) Oblíbený je též okurkový salát politý kyselou smetanou s citronovou šťavou. Nesprávně připravuje salát, kdo jej dává „vypotit". Přiklopí jej talířem a ponechá, až vypustí šťávu, kterou pak slije. Tím však ubírají okurkám živnou část, neboť zbytek jest těžce stravitelná buničina, takže takový salát jest nejen méně chutný, ale i těžko stravitelný.

Rozpočet pro 5 osob: Na 2 okurky — sůl — $^1/_{16}$ *l* octa — 2 lžičky oleje — tluč. pepř neb $^1/_8$ *l* kys. smetany — 1 lžička citr. šťávy.

Salát z chmelíčku.

Očištěné výhonky chmele uvaříme ve slané vodě jako v předcházejícím předpise. Okapaný chmelíček dáme na mísu, polijeme olivovým olejem, octem a posypeme tlučeným pepřem. Kdo rád cibuli, posype si salát jemně nakrájenou cibulkou.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* chmelíčku — sůl — 2 lžičky oleje — 3 lžíce octa — tlučený pepř — 2 *dkg* cibule.

Salát z bílých fazolí.

Přebrané, vyprané bílé fazolky namočíme přes noc do vody změkčené bicarbonátem (čištěná soda). Druhý den s nich vodu slijeme, na fazolky nalijeme čistou vodu, rovněž změkčenou, a na mírném ohni je uvaříme do měkka. Pak fazole dáme na síto okapati. Na míse je promícháme máslem neb olejem, slabě vodou zředěným octem, sekanou cibulkou a petrželkou. Pak je osolíme a opepříme. Ve studenu necháme proležeti salát několik hodin před podáváním.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* fazolí — na špičku nože čištěné sody — 2 *dkg* másla neb 2 lžíce oleje — $^1/_{16}$ *l* octa — 2 *dkg* cibule — sekaná zel. petrželka — sůl — tluč. pepř.

Zeleninový salát.

Kořenovou zeleninu (mrkev, celer, petržel) očistíme, vypereme a uvaříme v osolené vodě do měkka. Zvlášť uvaříme vyprané ve slupce brambory. Zeleninu, jakož i oloupané brambory nakrájíme na kostečky, načež přimícháme vařený zelený hrášek, vařený rozebraný květák, vařený nakrájený chřest, na tvrdo uvařené, nakrájené vejce, oloupané, na kostečky nakrájené okurky a jablko. Vše promícháme a lehce zamícháme do třené olejové majonézy (viz str. 153). Do kulaté neb čtverhranné plechové formy nalijeme 3 naběračky bílého aspiku (přípravu aspiku viz str. 56) a dáme do studena ztuhnouti. Na ztuhlý aspik upravíme salát, zalijeme jej opět aspikem a opět dáme ztuhnouti, nejlépe na led. Potom formu postavíme na 1 vteřinu na mokrou horkou utěrku, rychle vyklopíme na mísu a ozdobíme nakrájenými kyselými okurkami, citronovými košíčky s aspikem, hlávkovým salátem, vejci neb kadeřavou zelenou petrželí.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* kořenové zeleniny — sůl — 10 *dkg* brambor — 5 *dkg* zeleného hrášku — 10 *dkg* květáku — 5 *dkg* chřestu — 1 vejce — 2 malé kyselé okurečky — 1 míšeňské jablíčko — $^3/_8$ *l* aspiku — majonézu si připravíme z téhož rozpočtu jako na str. 153;
na ozdobu 2 okurky — 2 citrony — $^1/_8$ aspiku — 1 hlávkový salát — 1 vejce — zelená petržel.

Bramborový salát I.

Ve slupce uvařené oloupané brambory nakrájíme na kolečka, klademe je na mísu, posypeme drobně usekanou cibulkou, solí, pepřem a ve vrstvách nakupíme na mísu, načež salát polijeme polévkou neb vodou zředěným octem, olejem a dáme do studena. Pak jej ozdobíme červenou nakládanou řípou, hříbky z octa, zelenou petrželí a pod. Do salátu můžeme též zamíchati uvařený, na lístky nakrájený celer. Týmž způsobem můžeme upraviti celerový salát.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *kg* brambor — sůl — 4 *dkg* cibule — $^1/_8$ *l* octa — 1 lžíce oleje — tluč. pepř — (malý celer).

Bramborový salát s majonézou II.

Do připravené majonézy lehce zamícháme uvařené, na kostečky nakrájené brambory, kyselou okurku, na tvrdo uvařené vejce, oloupané jablko, očištěného slanečka, sekané kapary a cibulku. Zamíchané podle chuti osolíme, opepříme a okyselíme. Pak salát urovnáme na mísu a necháme jej ve studenu uležeti několik hodin. Před podáváním jej ozdobíme zelenou petrželkou a citronem.

Majonéza. Do dobře umíchaného čajového másla se solí zamícháme syrové žloutky a po kapkách olej, načež přidáme hořčici, citron, ocet a tlučený cukr a majonézu dobře umícháme.

Týž salát můžeme připraviti s olejovou majonézou (viz omáčky).

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* brambor — 1 kyselá okurka — 1 vejce — 1 jablko — ½ slanečka (nebo matjesa) — ¼ kávové lžičky sekaných kaparů — 2 *dkg* cibule — sůl — pepř — $^1/_{16}$ *l* octa —. Majonéza: 5 *dkg* čajového másla — sůl — 2 žloutky — 4 kávové lžičky oleje — ¼ kávové lžičky hořčice — 4 lžíce octa — na špičku nože cukru — tluč. bílý pepř.

Míchaný bramborový salát.

Očištěný celer uvaříme ve slané vodě s octem do měkka, načež jej nakrájíme na plátky. Právě tak nakrájíme si vařené brambory. Bílou fazolku uvaříme tak jako na fazolkový salát. Část celeru, brambor a fazolky (ještě horké) dáme na mísu, polijeme připravenou směsí, posypeme sekaným uherským salámem neb vařeným uzeným masem, nakrájeným očištěným slanečkem, kyselou okurkou, jablkem, vařenými bílky, sekanou cibulkou a kapary. Pak přidáme opět celer, brambory, fazolky i ostatní a salát dáme na 2 hodiny do studena. Před podáváním jej opepříme a ozdobíme zelenou petrželí.

Míšeninka na salát: Mlíčí ze slanečka umícháme s olejem, cukrem, prolisovanými vařenými žloutky a octem (bílky upotřebíme na salát).

Rozpočet pro 5 osob: 75 *dkg* brambor — 1 celer — 5 *dkg* fazolek — $^1/_{10}$ *l* octa — 5 *dkg* uher. salámu neb uz. masa — ½ slanečka — 1 kys. okurka — 1 jablko — 2 *dkg* cibule — ½ *dkg* kaparů — tluč. pepř — bílky. — Míšeninka: mlíčí ze slanečka — 2 lžičky oleje — $^1/_8$ *l* octa — 2 vejce — na špičku nože tluč. cukru.

Salát z rajských jablíček.

Pěkná, stejná, kulatá rajská jablíčka dáme na síto, prolijeme je vařící vodou a pak studenou. Poté je oloupáme a ostrým nožem nakrájíme na stejná kolečka. Nakrájená jablíčka lehce promícháme se solí, tlučeným pepřem, sekanou petrželkou a cibulkou, citronovou šťavou a olivovým olejem. Potom salát upravíme na hlubokou skleněnou mísu, polijeme jej majonézou a dáme na několik hodin uležeti do studena. Potom jej ozdobíme nakrájeným citronem a zel. petrželkou a podáváme k masu. Tento salát můžeme připraviti i bez majonézy.

Majonéza: Do studené sladké smetany dáme máslo a žloutky a dobře vše umícháme. Poté postavíme nádobu do kastrolu s vařící vodou na plotnu a mícháme, až začne majonéza houstnouti. Pak ji osolíme, přidáme stále míchajíce opět máslo, francouzskou hořčici a citronovou šťávu a opět dobře prohřejeme. Potom nádobu dáme na stůl a majonézou mícháme, až vychladne.

Rozpočet pro 5 osob: 10 kulatých rajských jablíček — sůl — 4 zrnka pepře — špetka zelené petrželky — 3 *dkg* cibulky — z 1 citronu šťáva — neb 4 lžíce vinného octa — 3 lžíce oleje.

Majonéza: $^1/_8$ *l* sladké smetany — 3 *dkg* čajového másla — 2 žloutky — sůl — 3 *dkg* čajového másla — 1 kávová lžička hořčice — z ½ citronu šťáva.

Vlašský salát.

Teplé brambory oloupáme, nakrájíme na kostečky a posypeme *jemně* nakrájenou cibulkou. Mezitím si nakrájíme na úhledné *nud-*

ličky šunku, pečené telecí maso, pečené vepřové maso, vepřový uzený vařený oloupaný jazýček, marinovaného úhoře, matjesa, ruské sardinky a sardeli. Kyselou okurku, jablko, na tvrdo uvařené vejce nakrájíme na kostečky. Všechny tyto přísady zamícháme do brambor a dáme do mísy do připravené majonézy, načež přidáme vařené bílé fazole, sekané kapary, sůl a bílý tlučený pepř. Vše přikyselíme nebo přisolíme, lehce promícháme a dáme uležeti do studena na 12 hodin. Pak salát upravíme úhledně na skleněnou mísu, ozdobíme aspikem, vejci, citronem, rybičkami, naloženými ryzci a zelenou kadeřavou petrželkou.

Předpis na majonézu viz studené omáčky (olejová majonéza třená aneb majonéza z vařených žloutků). Kdo nerad olej, může si připraviti salát s máslovou majonézou (viz studené omáčky).

Rozpočet pro 5 osob: 20 *dkg* brambor — 2 *dkg* cibule — 10 *dkg* šunky — 15 *dkg* telecího masa a 15 *dkg* vepřového masa z kýty — menší uzený vepřový jazyk — 5 *dkg* úhoře — ½ matjesa — 2 ruské sardinky — 1 sardele — malá kyselá okurka — 1 jablko — 1 vejce — 5 *dkg* bílých fazolí — sůl — bílý tluč. pepř — ½ *dkg* kaparů — 2 lžíce octa. Majonézu olejovou třenou připravíme ze 3 žloutků (viz studené omáčky str. 153).

Kyselé okurky s majonézou.

Pěkné, tvrdé kyselé okurky oloupáme, po šířce je rozkrájíme na 2 díly, načež špičky uřízneme a jádra odstraníme. Potom oba díly naplníme zeleninovým neb vlašským salátem, složíme vždy 2 díly k sobě, dáme na mísu, polijeme majonézou a zdobíme jimi studené maso, nebo okurky podáváme místo vlašského salátu.

Rozpočet pro 5 osob: 5 kyselých okurek Úpravu zeleninového salátu viz str. 189, úpravu vlašského salátu viz str. 190. Majonéza z vařených žloutků, viz str. 153.

Ocet ze slupek jablek.

Slupky s jablek dáme do větší láhve (okurkové), přidáme na ně trochu vinného octa, kousek chleba, kousek cukru, láhev doplníme studenou vodou, povážeme papírem, který propícháme silnější jehlou, načež láhev postavíme do teplé místnosti (15—20° C) na 3—4 dny. Po tu dobu mícháme každý den ocet. Když jest tekutina čistá, jest kvašení skončeno. Pak ocet procedíme přes čisté plátno do lahví, dobře zazátkujeme a uschováme.

Rozpočet: Na 1 *kg* slupek — $^1/_8$ *l* octa — 3 kostky cukru — 3 *dkg* chlebové kůrky.

Takto můžeme připraviti i vinný ocet z kysaného vína neb rybízových vymačkaných bobulek.

Estragonový ocet.

Estragonové lístky dáme do čisté, asi dvoulitrové láhve, přidáme trochu soli a tolik vinného octa, aby byla láhev plná. Pak ji ovážeme dvakrát pergamenovým papírem a šestkrát jej jehlou propíchneme a postavíme na teplé místo na 3—4 neděle. Občas nutno lahví za-

třásti. Poté ocet slijeme přes husté plátno do čistých lahví, zazátkujeme a ve studenu uložíme.

Rozpočet: 10 *dkg* estragonových lístků a 3 *g* soli.

c) Zavařené zeleniny a houby.

Naložená červená řípa k masu.

Dobře vypranou červenou řípu uvaříme v páře nebo ve slané vodě do měkka. Pak ji vložíme do studené vody a oloupáme. Oloupanou nakrájíme zeleninovým vroubkovaným nožem na tenké lístky, které rovnáme do kamenného neb porcelánového hrnce, prokládáme očištěným, na lístky nakrájeným křenem a zalijeme studeným octem, který jsme povařily s trochou šťávy ze řípy, s cukrem, solí a fenyklem. Řípa musí býti potopena. Potom ji dáme dobře přikrytou do studena; za 3—4 dny se může jísti.

Rozpočet: Na 1 *kg* řípy asi ½ *l* vinného octa — lžičku soli — 3 lžíce šťávy z řípy — 6 *dkg* křenu — ½ lžičky fenyklu neb anýzu — ½ *dkg* cukru. Ocet si připravíme dle chuti.

Naložený celer.

Očištěné celery vložíme do studené vody s octem a solí a uvaříme do měkka. Pak je necháme ve studené vodě vychladnouti, načež je nakrájíme vroubkovaným nožem na plátky. Nakrájené plátky klademe zatím do vody s citronovou šťavou. Pak narovnáme vrstvu celeru do čisté láhve, zalijeme jej octem vařeným s cukrem a solí, dáme opět vrstvu celeru, pak ocet a tak pokračujeme, až je láhev plná. Celer proto vrstevnatě zaléváme, protože nevzniknou vzduchové prostory. Pak zavážeme sklenici dobře očištěným měchýřem nebo složíme celer do patentních lahví, uzavřeme víčkem a sterilisujeme při 100° ½ hodiny.

Rozpočet pro 5 osob: 4 celery — ¼ *l* bílého octa — ⅛ *l* vody — 2 *dkg* cukru — sůl.

Květák v octě.

Pěkný, čerstvý, bílý květák rozdělíme na růžičky, vypereme v osolené vodě, pak jej vložíme do vařící, osolené vody a uvaříme ne příliš do měkka. Vařený květák necháme ve studené vodě s citronem vychladnouti. Pak jej složíme do sklenice jako celer, zaléváme studeným octem svařeným s několika zrnky pepře, solí, povážeme čistým měchýřem a uložíme ve studenu. Na květák musíme dáti dobrý bílý ocet, jinak ztratí chuť i barvu.

Rozpočet: Na 2 růže květáku asi ¼ *l* ostrého bílého octa — ⅛ *l* vody — sůl.

Cibulky v octě.

Perlové cibulky neb šalotky oloupáme, vložíme je do osolené vody a povaříme. Potom vodu slijeme, na cibulky nalijeme dobrý

vinný ocet a opět je povaříme. Cibulky složíme do sklenice, do octa zamícháme několik celých pepřů, bobkový list, hořčicové seménko a vše nalijeme na cibulky. Studené považeme pergamenem neb měchýřem a uložíme ve studenu.

Rozpočet: Na 1 *kg* cibule asi $^3/_8$ *l* octa — sůl — 5 zrnek pepře — 1 bob. list — ¼ kávové lžičky hořčicového seménka.

Rajská jablíčka v octě.

Červená, tvrdá, nepomačkaná jablíčka opereme, složíme do láhve, zalijeme vychladlým vinným octem, povařeným s několika zrnky pepře, nového koření a bobkovým listem. Láhev považeme měchýřem a uložíme ve studenu. Taktéž můžeme urovnaná jablíčka zalíti syrovým ostrým bílým octem a pak zavázané sklenice uschovati.

Zavařenina z rajských jablíček.

Červená, opraná rajská jablíčka vložíme do vařící vody a na mírném ohni je povaříme. Pak je z vody vyndáme na síto, hned prolisujeme do kastrolu, načež uvaříme rychle šťávu ve větším, tenkostěnném kamenném kastrolu, stále ji míchajíce, až je hustá jako kaše. Přidáme jemný krystalový cukr a vaříme ještě tak dlouho, až kapka na talíři zůstává kulatá a po chvilce tuhne. Horkou zavařeninu nalijeme do malých, vyhřátých skleniček a když vychladne, považeme ji dobře dvakrát pergamenem, neb zalijeme lojem a ještě považeme. Zavařeninu dáváme do malých lahví, aby se vždy najednou spotřebovala, zvláště na omáčky. Připravujeme-li z této zavařeniny omáčku, nesladíme ji.

Zavařeninu můžeme připraviti též bez cukru, přidáme-li salicylový prášek. Prolisovanou, uvařenou zavařeninu vaříme s práškem asi 5 minut.

Rozpočet: Na 1 *kg* jablíček asi 40 *dkg* cukru neb ½ lžičky salicylu.

Americký james (čti džém) z rajských jablíček.

Měkká červená rajská jablíčka, nakyslá jablka (ovoce), oloupanou cibuli opereme, všechno rozkrájíme na drobné kousky a v kastrole dobře rozvaříme. Pak přilijeme dobrý vinný ocet a ještě povaříme. Rozvařenou směs prolisujeme na ovocném strojku neb žíněným sítem do čistého kastrolu a vaříme do zhoustnutí stále míchajíce. Mezi vařením přidáváme tlučenou skořici, tlučený hřebíček, sůl, sladkou papriku a tlučený cukr. Úplně zahoustlý james ještě horký nalijeme do vyhřátých sklenic, a když vychladne, položíme navrch kolečko pergamenového papíru, posypeme je salicylovým práškem a sklenice ještě dvakráte pergamenovým papírem považeme. Mezi papír rozetřeme salicylový prášek. Takto upravený james jest velmi chutný k uzenkám (párkům), hovězímu masu, vepřovému masu a pod.

Rozpočet: 2 *kg* rajských červených jablíček — 25 *dkg* jablek (ovoce) — 25 *dkg* cibule — ¼ *l* vin. octa — 1 káv. lžička tluč. skořice — ¼ káv. lžičky tluč. hřebíčku — 1 lžíce soli — ¼ kávové sladké papriky — 15 *dkg* tluč. cukru.

Americký james z rajských jablíček. II. způsob.

Zralá červená rajská jablíčka opereme, rozmačkáme na kaši. Pak přidáme do kaše roztrouhanou cibuli, sůl a tlučený cukr. Vše postavíme na plotnu a stále míchajíce necháme dobře rozvařiti. Směs žíněným sítem prolisujeme do čistého kastrolu, načež přidáme francouskou jemnou hořčici, sladkou papriku, strouhaný muškátový oříšek, ocet a tlučenou skořici. Sáček organtinový naplníme celým hřebíčkem a pepřem, vložíme do směsi a vše uvaříme do husta. Pak sáček s kořením vyndáme, horkou směs upravíme do vyhřátých sklenic a studenou zavážeme jako předešlou. Tento james podáváme k uzenkám, masu a pod.

Rozpočet: 2½ *kg* rajských jablíček — 7 *dkg* cukru — 4 *dkg* cibule — ½ lžíce soli — 1 lžíce hořčice — 4 lžíce sladké papriky — na špičku nože muškátového oříšku — 5 lžic octa — ½ kávové lžičky tluč. skořice. — *Do sáčku:* 5 hřebíčků — 5 celých pepřů.

Míchaná zelenina v octě (Mixed pikles).

Připravíme si různé druhy zeleniny, jako: květák, zelené fazolky, malé cibulky, drobné okurky (pepřovky), zelený hrášek, kapucínskou řeřichu, malé mrkvičky, brukev, celer, mrkev, větší okurky a ředkvičky.

Cibulky, ředkvičku, okurečky a řeřichu očistíme a 24 hod. napřed nasolíme. Pak je vysypeme na čistou utěrku a osušíme. Květák rozebereme na růžičky, očištěný celer, oloupanou brukev, petržel, velké okurky atd. nakrájíme ozdobně na špalíčky, hvězdičky, proužky atd. Potom zeleninu kromě nasolené povaříme ve vřelé slané vodě 5—20 minut, ale jenom tolik, aby příliš nezměkla. Hrášek povaříme jen 3 minuty. Vařenou zeleninu dáme každou zvlášť na talíř, by vychladla. Potom zeleninu pěkně střídavě složíme do sklenic se širokým hrdlem, přidáme rajské jablíčko, několik zrnek černého a bílého pepře a několik koleček loupaného křenu. Povrch přikryjeme větvičkami kopru a estragonu. Do každé sklenice dáme dvě vrstvy koření, křenu a 1 malou zelenou papriku. Každou vrstvu urovnané zeleniny zalijeme studeným, svařeným, dobrým vinným octem neb bílým octem. Na povrchu musí býti zelenina octem zatopena. Sklenice povážeme měchýřem a uložíme do studena. Ukládáme-li zeleninu na delší dobu, přidáme do octa trochu salicylového prášku. Zeleniny dáme podle vkusu a octa podle chuti. 15 kuliček pepře na 1 sklenici. V patentních lahvích sterilišujeme zeleninu při 100° — 1 hod.

Hříbky v octě I.

Malé tvrdé hříbky (nesmí býti červivé) dobře očistíme a dobře vypereme. Potom je vložíme do osolené vařící vody s octem, povaříme je asi 5—10 minut, dáme na síto a prolijeme studenou vodou. Dobře okapané složíme do láhve, zalijeme čistým, zvlášť svařeným octem, který jsme povařily se lžičkou soli, několika zrnky pepře a bobkovým listem. Též můžeme povařiti v octě kousek cibule. Láhev povážeme dvakrát pergamenem neb měchýřem a ve studenu uložíme.

Hříbky v octě II.

Očištěné, oprané hříbky osolíme, dáme kmín, vložíme je do kastrolu, přikryjeme pokličkou a dusíme, až pustí šťávu, načež pokličku odstraníme a hříbky necháme na mírném ohni tak dlouho, až šťáva na nich vysmahne. Takto upravené, úplně studené hříbky složíme do sklenic. Uvaříme si čistý vinný ocet s bobkovým listem, pepřem a novým kořením a dáme jej vychladnouti. Studený nalijeme na hříbky, láhev povážeme dvakráte pergamenovým papírem a při 100° sterilisujeme 8—10 minut. Tímto způsobem upravené hříbky nejsou tak bílé, ale jsou velmi chutné, a můžeme je již za 3—4 neděle požívati. Ryzce tímto způsobem upravené jsou výborné.

Ryzce v octě.

Malé ryzce očistíme, kořínky odřežeme, načež hlavičky v několika vodách vypereme. V kamenném hrnci povaříme trochu vody s octem, solí a kmínem. Do vařícího octa vložíme ryzce a povaříme je asi 8—10 minut. Potom je na sítě prolijeme studenou vodou, načež dobře okapané složíme do láhve, zalijeme studeným čistým octem, který jsme zvlášť povařily se solí a celým pepřem. Můžeme též přidati nové koření a bobkový list. Sklenice povážeme pergamenovým papírem a uložíme ve studenu.

Poznámka: Ryzce i hřiby povařené a zalité octem můžeme lehce přikrýti a nechati do druhého dne, načež ocet s nich slijeme, znovu jej povaříme a studený nalijeme na houby a pak je pevně zavážeme. Tímto způsobem upravené houby vydrží delší dobu.

Kopr v octě.

Pěkný mladý kopr ostříháme, vypereme a osušíme lehce utěrkou. Potom jej složíme do sklenice, zalijeme svařeným, osoleným octem a sklenice povážeme dvakrát pergamenem.

Kopr v soli.

Opraný kopr drobně usekáme, smícháme se solí a urovnáme do sklenice, kterou povážeme dvakrát pergamenovým papírem a uschováme. Tímto způsobem upravíme si též zelenou petrželku a pažitku.

Hříbky v soli.

Očištěné hříbky nakrájíme na plátky a promícháme se solí. Poté je urovnáme do sklenice, povážeme pergamenovým papírem a ve studenu uložíme. Přidáváme-li je do polévky, nesolíme ji.

Okurky v soli.

Malé zdravé okurky se operou, narovnají do lahví nebo kamenných hrnců, při čemž se prokládají opranými listy vinnými, višňovými a koprem. Aby okurky zůstaly tvrdé, můžeme přidati 1—2 dubové listy nebo kousek kamence. Okurky zalijí se osolenou, pře-

vařenou vodou, která se nechá vystydnouti. Zatížené okurky dáme ukysati do teplejší místnosti, kde je 10—20° C, což trvá týden i déle. Okurkami nesmí se hýbati. Když se utvoří na okurkách bílá mázdra, sejmeme prkénko, kterým jsou zatíženy, opereme je a dáme zase na okurky. Okurky uchovají se ve studenu. Také můžeme „lák" z hotových okurek povařiti, okurky přeložíme do jiné nádoby a zalijeme lákem. Déle vydrží. Na delší dobu uchovají se nakládané okurky v octě.

Okurky v octě.

Nakládačky máčíme 24 hodiny v tvrdé studené vodě. Pak je klademe do lahví, jak uvedeno je v předcházejícím předpise a zalijeme vinným octem. Ocet se dříve svaří se solí, pepřem a novým kořením (v celku). Do studeného octa přidáme několik hořčičných semének a několik lžic estragonového octa (koupíme jej u větších lahůdkářů). Okurky, se kterými se nesmí hýbati, zůstanou 2 dny v teple (v kuchyni), načež se přenesou do chladnější místnosti. Do šesti dnů jsou uleželé. Okurky uchované ve chladu vydrží velmi dlouho.

Takto uložené okurky můžeme přendati do láhve, ocet převařiti, procezený naliti na okurky, přidati 3 kolečka křenu a 15 zrnek celého pepře, láhve povázati a uschovati ve studenu.

Rozpočet: 5litrová láhev — 3 *kg* malých okurek — 2 litry octa — 2—3 dubové listy — 15 pepřů — kousek kamence — kopr — 10 višňových listů — 4 listy z vína — sůl — 2 lžíce octa — 5 hořč. semének — křen.

Nakládané zelí.

Hlávky zelí zbavené vrchních listů i košťálů jemně nakrouháme. Dřevěnou nádobu (malý soudek) vypařenou, octem vypláchnutou vyložíme na dně zelenými listy a koprem, také jablky, kdoulemi neb listy vinnými neb kořenovými. Zelí promíchané solí a kmínem sypeme do nádoby po menších vrstvách. Každou vrstvu stloukáme dřevěnou palicí. Vodu, která se při tom na zelí tvoří, sbíráme. Čím více je zelí napěchované, tím déle vydrží. Nádobu neplníme zelím až po okraj. Navrchu pokládeme zelí touž přísadou jako dno nádoby, přiklopíme prkénkem a zatížíme kameny. Zelí musí býti svou šťavou zatopeno. Není-li dosti šťávy, dolijeme jí tou, kterou jsme při stloukání odbíraly. Nádoba se zelím, ovázaná čistým šatem stojí v místnosti průměrné teploty 10—15° C. Kvašení zelí jeví se vystupováním pěny ze zelí, načež se tvoří plíseň na povrchu. To se stane do 14 dnů a někdy později podle množství soli i tepla v místnosti. Pak plíseň sebereme, prkénko i kámen čistě omyjeme. Není-li zelí dosti vlhké, zalijeme je svařenou osolenou vodou, neboť by se snadno kazilo. Pak pokryjeme povrh zelí čistým plátnem smočeným v lihu, na nějž položíme zase prkénko i kámen, což děje se vždy, když zelí občas odebereme. Soli dává se průměrně 1% celkové váhy zelí.

IX. O mouce, moučných pokrmech a kvasnicích.

Od nejstarších dob znalo lidstvo důležitost obilných trav, jejichž semena sloužila mu za potravu, když tlučením a omíláním mezi kameny dobývali z ní mouky. Nebyla mouka tehdejších národů ovšem tak jemná a čistá jako mouka naše, neboť ani zrna obilná nebyla tak vyvinutá a vypěstěná jako naše obilí.

Teprve časem, a dojista že po mnoha a mnoha stoletích naučili se lidé z planých obilních trav vypěstovati ušlechtilé druhy obilné, které sili na zkypřených polích. A současně s pokrokem rolnictví poznali též nerosty, kovy, mohli hotoviti i nástroje a naučili se též obilí omílati a oddělovati obilné zrno od slupky, aby dostali mouku a otruby.

Mouka vzniká mletím obilí ve mlýnech a její barva se řídí tím, jak dokonale jest odstraněna slupka a vrstva lepková jednotlivých zrn. Obilné zrno obsahuje asi 70% škrobu, který jest uložen v jádře v podobě zrneček různých tvarů a velikostí. Toto jádro jest obaleno silnou vrstvou obilného lepku. Lepek obsahuje nejvíce rostlinných bílkovin, ale poněvadž dává mouce tmavou barvu, bývá při mletí odstraňován. Mouka, jež obsahuje lepek, jest sice tmavší, ale výživnější, než mouka bílá, která jest chudá na bílkoviny. Bílá mouka má tu přednost, že jest lehčeji stravitelná.

Na povrchu jest zrno obaleno tvrdou slupkou, která pozůstává ze zdřevnatělé buničiny. Buničina rostlin mladých jest měkká a stravitelná, avšak buničina zdřevnatělá není požívatelná.

Obilná zrnka se drtí ve mlýnech mezi mlýnskými kameny. Aby se oddělila slupka od vnitřního škrobovitého jádra, nechávají se propadávati hustými síty, obyčejně hedvábnými, která zadržují rozdrcené slupky a propouštějí pouze moučný prášek. Slupky neboli otruby jsou krmivem pro dobytek.

Barva mouky jest bělavá, poněkud nažloutlá, chuť jest nasládlá, vůně příjemná. Je-li mouka příliš žlutá, byla do ní přimíšena mouka kukuřičná, což se však stává jen zřídka. Často bývá však mouka porušována moukou horšího druhu nebo moukou bramborovou, luštěninovou a kukuřičnou. Řidčeji se do ní přimíchává sádra, křída, bílá hlinka neb i jiné nerosty, kteréžto přísady jsou však na škodu lidského zdraví. O tom, je-li mouka takto porušena, se přesvědčíme,

nasypeme-li ji do zkumavky naplněné chloroformem. Nerostné součástky klesnou ke dnu, kdežto mouka v chloroformu plove. Někdy bývá do mouky rozemlet koukol, nebo námel, druh houby, který roste na obilných zrnech. Jak koukol, tak i námel jsou lidskému zdraví škodlivy a jsou-li rozemlety v mouce ve větším množství, jest taková mouka jedovatá.

Chuť mouky má býti nasládlá, nikoliv však nápadně sladká, neboť pak jistě byla umleta ze vzrostlého obilí. Naproti tomu chutná-li mouka kysele, jest ztuchlá a zplesnivělá.

Dobře umletá mouka jest kyprá a jest nutno ji uchovati v suchu, neboť ve vlhku brzy ztuchne. Rovněž se střezme uschovávati mouku blízko petroleje benzinu, denaturovaného lihu, od nichž načichne, že není požívatelná.

Rozeznáváme mouku *pšeničnou žitnou, ječnou, ovesnou* a *kukuřičnou.*

Mouka pšeničná se dělí podle čistoty a bělosti od 0 až do 8. Mouky vyšších čísel jsou mouky pícní a jsou černé. Nejbělejší a nejjemnější mouky bílé jsou dvojího druhu: *hladká* a *krupičková.* Prvé říkáme česká, druhé uherská, ačkoliv oboje se dnes semílají také v našich mlýnech.

Hladké mouky používáme při úpravě těsta máslového, linecké ho nebo nudlového, mouka krupičková se hodí spíše na těsta kynutá a na těsta upravovaná se sněhem, jako těsta piškotová a pod. Tato různost mouky záleží na způsobu mletí. Do krupičkové se míchá něco nejjemnější krupice.

Mouku uchováme v místnosti vzdušné a suché, nejlépe v dřevěných truhlách, „moučnicích", které jsou opatřeny podložkami, aby mohl vzduch dolem prouditi. Občas jest dobře ji promíchati a hrudky rozmačkati, aby se předešlo líhnutí moučného molu, který mouku ničí. Také neškodí mouku občas přesíti, což se ostatně má státi vždy před upotřebením, aby se z ní odstranily všechny přimíšeniny nebo i larvy moučných molů.

Mouka pšeničná má mnoho druhů podle způsobu mletí. Používá se jí k výrobě bílého pečiva, poněvadž jest to nejjemnější mouka ze všech druhů obilí.

Mouka žitná hodí se hlavně k pečení chleba. Nejjemnější její druh se zove výražek a možno z něho péci nejen chléb, ale i buchty a jiné pečivo, které však brzy tvrdne. Rovněž se z něho peče perník.

Ve Francii a Italii pekou však chléb z mouky pšeničné a neradi mají chléb žitný, jemuž říkají německý. Když v sedmileté válce dobyli Francouzi Prahy a byli nuceni péci své chlebové šišky z mouky žitné, nazývali je chlebem německým, „pain d'Allemagne". A když Pražané viděli jejich šišky a slyšeli je jmenovati stále „d'Allemagne", pekli pekaři pražští chléb podobného tvaru a říkali mu *dalamánek* (d'Allemagne). Tak nám po Francouzích zbyl na památku chléb dalamánek, kteréžto jméno zůstalo chlebovým šiškám až po dnešní dobu.

Mouka ječná bývala dříve u nás dosti oblíbena, neboť se z ní pekly lívance a někde ji přidávali i do mouky pšeničné. Dnes se jí používá zřídka v našich domácnostech.

Mouky ovesné používají k přípravě pokrmů pro děti a pro lidi churavé. Je lehko stravitelná a výživná. Netěší se však takové oblibě, jak toho zasluhuje, a teprve v poslední době mnozí lékaři ji doporučují zvlášť osobám, jež trpí slabostí žaludku.

Pro potřebu velkých kuchyní, v restauracích a sanatořích a rovněž i ve větších rodinách se dobře hodí moučné konservy: makarony, nudle, flíčky, různé druhy sušenek, zvláště když hospodyně nemá tolik času, aby mohla sama potřebné výrobky pro kuchyni obstarati. Naše výrobky toho druhu z továrny Zátkovy vyrovnají se jakostí i cenou výrobkům cizím a hospodyně ušetří mnoho času, použije-li jich již hotových, než když sama vše pro kuchyni je nucena vyráběti.

O moučných pokrmech.

Poněvadž mouka obsahuje jen nepatrné množství tuku, jest nutno moučná jídla dobře mastiti, aby nabyly chuti a pravé výživnosti. Zato obsahuje hodně škrobu, který jsa smíšen se slinami a žaludečními šťavami se mění v cukr, jenž tělu velmi prospívá.

Syrová mouka jest však nestravitelná. Proto nutno vždy moučné pokrmy dobře uvařiti, upéci neb usmažiti, čímž teprve se stanou požívatelnými a stravitelnými. Při pečení je nutno znáti, jak trouba peče a dříve ji dobře vyzkoušeti. Některá peče prudce spodem, jiná horem. V prvém případě klademe pečivo na třínožku, v druhém případě chráníme je před prudkým horkem papírem, jímž těsto přikrýváme.

Je-li pečivo pečeno též uvnitř, ukáže nám tenké dřívko, které do těsta vbodneme. Je-li dřívko suché, nejsou-li na něm částečky těsta, je pečivo propečeno též uvnitř.

Velikou výhodu mají hospodyně velkých měst, které mohou péci na sporáku plynovém. Na něm dá se teplota výborně regulovati, a když hospodyně sporák pozná a s jeho vlastnostmi se obeznámí, nechce více ani péci ani vařiti na sporáku vytápěném uhlím. U nás je pečení a vaření plynem teprve v počátcích, avšak přijde brzy doba, že i naše kuchařky jako v jiných evropských městech se přesvědčí o výhodách tohoto způsobu vaření. Zde můžeme regulovati teplo, jak chceme a potřebujeme, kdežto v troubě neb na plotně mnoho záleží na úpravě sporáku, na přikládání a výhřevnosti uhlí.

V obyčejné troubě zkoušíme teplotu slabým papírkem, který ve vlahé troubě teprve po delší chvíli slabě zežloutne, při větší zežloutne brzy a při velké teplotě ihned zhnědne. Podle toho se pekou moučníky, jak který potřebuje větší neb menší teploty.

O kvasnicích.

Staří pamětníci dobře vědí, jak dříve se prodávaly kvasnice v pivovarech na žejdlíky a holby, a jak drožďářky chodívaly s putnou na zádech dům od domu nabízejíce droždí. Těsto vykynuté pivním droždím mívalo pachuť nahořklou a bylo mnohdy i cítit pivem.

Ale naše babičky neměly tak mlsných jazýčků a přece jen pekly pečivo s tímto droždím, poněvadž jiného nebylo.

Ale když pokrokem průmyslu počalo se vyráběti droždí lisované, vytlačilo droždí tekuté úplně, poněvadž bylo čisté, bez pivní pachuti.

Droždí je látka, která vzniká při kvašení zvaném lihovém. Hlavní součástí jeho je jednobuničný organismus, totiž kvasinková houba, pouhým okem neviditelná. Přijde-li buňka kvasinková do styku s cukrem, za mírné teploty se počne rozmnožovati a cukr rozkládati, tvoříc z něho alkohol a kysličník uhličitý. A právě tento kysličník uhličitý snaží se z těsta uniknouti, čímž je nadzvedá, kypří, roztahuje, že zdánlivě roste, až často z okřínku neb hrnce přetéká.

Od tohoto kysličníku uhličitého zbývá v pečivu plno pórů, malých to dírek a otvorů, zvláště když droždí bylo čerstvé, a když těsto kynulo znenáhla na mírném teple, byvši zaděláno vlažným (asi 16° *C*, nikdy ne horkým) mlékem.

Kynouti mohou všechna těsta ať z mouky pšeničné, žitné nebo jiné. Kromě droždím, kypříme těsto amoniem a jinými podobnými kypřicími prášky. Rovněž dobře ušlehaný vaječný sníh nadzvedá těsto, kypří je a podporuje jeho vykynutí.

X. Tuky a mléko.

Tuky původu živočišného.

Tuky jsou směs glyceridů s mastnými kyselinami a vznikají fysiologickými pochody v těle. Potravě dodávají chuti a záživnosti, takže se nelze bez nich v kuchyni obejíti. Málo tučné potraviny (zeleniny, brambory, luštěniny) jest proto nutno hodně mastiti. Velké množství tuku však jest při trávení obtížné.

Podle skupenství rozeznáváme *tuky tuhé*, které mají více stearinu, *tuky kapalné*, převládá-li olein.

Vlastnosti tuků. Máslo na vodě plove. Též na polévce vidíme mastná kola. Z toho plyne, že jsou tuky lehčí než voda a že se v ní nerozpouštějí. V lihu, éteru nebo benzinu se tuky rozpouštějí. Dají se zahřáti na mnohem větší teplotu než voda, až na 300° *C*, a proto se hodí k rychlé úpravě pokrmů, na př. k smažení.

Rozdělení tuků. Přirozené tuky jsou: máslo, sádlo, lůj, olej. Umělé tuky jsou různé druhy margarinu, ať již původu rostlinného nebo živočišného.

Máslo jest ze všech tuků nejchutnější a nejzdravější, neboť obsahuje vitaminy. Složení: 85% tuku, 10% vody, malé množství bílkovin, cukru a soli. Použijeme-li k výrobě másla sladké smetany, dostaneme máslo čajové, použijeme-li smetany kyselé, dostaneme máslo obyčejné. Na venkově se stlouká máslo v máselnicích, kde se prudkým otáčením srážejí tukové kuličky obsažené ve smetaně a oddělují se od ostatní tekutiny — *podmáslí*. Po stlučení jest třeba máslo řádně vyprati, aby se zbavilo zbytků podmáslí, které bývá příčinou, že se máslo brzy kazí. Ve velkých mlékárnách se vyrábí máslo ze sladké smetany pasteurisované a má tu přednost, že jest mnohem déle požívatelné než máslo ručně vyrobené a že jest jeho jakost vždy stejná.

Vlastnosti másla. Jakost dobrého másla závisí na druhu a stáří dojnice a na krmivu. Rovněž má velký vliv na jakost másla roční doba. V létě jest máslo barvy žluté a jest vonnější, kdežto v zimě jest jeho barva bílá. Rozkrojíme-li dobré máslo, nesmí z něho prýštiti podmáslí nebo voda. Máslo má býti tuhé, mazlavé, ne drobivé.

Do másla bývají někdy přimíchány cizí látky, na př. bramborový škrob, křída nebo umělý tuk, margarin. Byly-li do něho přimíchány cizí látky, poznáme, rozemneme-li kousek másla mezi prsty. Pevné

přimíšené součástky se nerozpustí. Máslo, do něhož byl přidán margarin, poznáme po lojové vůni, neboť v margarině jest obsažen lůj. Při převáření porušeného másla se utvoří na dně nádoby ssedlina, ze které poznáme chemickým rozborem, co bylo do másla přimícháno. Někdy se máslo barví, aby bylo žlutší. Vypereme-li je ve studené vodě, zůstane voda žlutá.

Máslo jako každá jiná potravina podléhá zkáze působením vzduchu a světla. Tvoří se v něm kyselina máselná, která mu dodává palčivé a kyselé chuti. Příčinou vzniku této kyseliny jest zbytek podmáslí a různé bakterie, které jsou ve vzduchu. Rovněž se kazí brzy máslo spařené. Je-li v máselnici příliš vysoká teplota, utluče se máslo sice brzy, ale bývá spařené, neboť obsahuje více sýroviny a brzy podléhá zkáze.

Chceme-li uchovati máslo, dbáme toho, aby k němu neměl přístup vzduch ani světlo. Zabalíme je dobře a uložíme v chladné místnosti, v létě nejlépe k ledu. Dobře se též uchová máslo nasolené. Prohněteme je dobře solí, napěchujeme do kamenných nádob, přikryjeme plátěnkem a celou nádobu pevně ováženie pergamenovým papírem. Takto upravené máslo vydrží delší dobu čerstvé.

Máslo převařujeme v dobrých nádobách plechových a na mírném ohni. Při převařování se z něho vypařuje voda a ničí se všechny škodlivé zárodky. Bílkoviny, jež jsou v másle obsaženy, srážejí se na povrchu jako bílá pěna. Máslo převáříme tak dlouho, až dostane zlatovou barvu a bílkoviny klesnou ke dnu. Převařené máslo procedíme, nalijeme do čistých kamenných nádob a uchováme ve studenu. Z dobrého másla zbude po převaření až 85% čistého tuku. Chuť másla se úplně změní, takže ho lze použíti pouze při úpravě různých pokrmů.

Sádlo vepřové tvoří vrstvu uloženou buď pod kůží nebo uvnitř těla zvířete. Menší cenu než sádlo hřbetní má sádlo vnitřní, které někdy nepříjemně zapáchá. Sádlo, které chceme vyškvařiti, nakrájíme na menší kousky, vložíme do hrnce a zalijeme trochu vodou. Škvaříme je na mírném ohni, při čemž se srážejí bílkoviny a vlákénka svalová se spojují v podobě škvarečků a klesají ke dnu. Sádlo jest vyškvařeno, když jsou škvarečky růžové. Poté se nalije do kamenných nádob a ve studenu vydrží dosti dlouho. Chuť i vůně dobrého vepřového sádla jest příjemná, barva jeho jest bílá. Počíná-li sádlo žloutnouti, říkáme, že žlukne.

Chov našich vepřů nestačí na spotřebu sádla. Proto se k nám dováží nejvíce z Uher (uherští bagouni) a z americké Unie. Toto sádlo přichází do našich obchodů jako *americké sádlo.* Jest to tuk dobrý a laciný, někdy však bývá porušován olejem bavlníkovým nebo lojem.

Jemnější než vepřové je *sádlo husí,* které se od vepřového liší nažloutlou barvou. Není tak tuhé jako sádlo vepřové, jest spíše krupičkovité.

Lůj hovězí a *skopový* jest vnitřní a podkožní vrstva tuku hovězího a skopového dobytka. Máslu ani sádlu se lůj nevyrovná, přece však jest to mastidlo dobré jakosti. Vyškvařuje se podobně jako sádlo, ale místo vodou podlévá se mlékem, aby nabyl jemnější chuti.

Vyškvařený lůj rychle tuhne, jeho barva jest bílá, poněkud nažloutlá. Před jinými mastidly má přednost, že tak snadno nežlukne.

Tuky původu rostlinného.

K tukům původu rostlinného řadíme olej olivový a olej makový. Tyto tuky získáváme lisováním rostlin.

Olej olivový se lisuje ze zralých plodů olivy, stromu podobného vrbě, který se pěstuje ve Francii, Italii a v jižní Evropě. Plody tohoto stromu jsou podlouhlé, barvy fialové, velké asi jako drobné švestky. Jakost oleje závisí na druhu olivy, na půdě a na zralosti plodů. Nejlepší olej se získává za studena odkapáváním zralých oliv. Mírným lisováním dostaneme též dobrý olej, t. zv. panenský, který přichází do našich obchodů a prodává se za prvotřídní. Prudkým lisováním za horka dostaneme *olej dřevěný*, který jest kalný, zapáchá a chuť jeho jest nepříjemná. Používá se ho při výrobě mýdla nebo jako mazadla.

Nejlepší olej jest z okolí Janova, provenský, který se k nám ani nepřiváží, neboť se spotřebuje na jihu. Čím jest jeho barva čistší a jasnější, tím jest olej lepší.

Nikdy není olej tak čistý, aby vůbec neobsahoval dusíkatých látek. Tyto látky se působením vzduchu časem kazí a olej žlukne. Proto se má chovati v chladu a v láhvi dobře uzavřené.

Olej olivový má velký význam hlavně v krajinách jižních, kde jest jediným mastidlem. U nás se ho používá jen někdy při úpravě salátů nebo někdy na smažení a pod.

Olej makový se lisuje z máku. Někdy se jím porušuje olej olivový. Poznáme to podle toho, že olej makový klesne ke dnu, neboť jest těžší, kdežto olej olivový zůstává na povrchu. Olej makový tuhne při 4—6° *C*, olej olivový již při 7° *C*.

Tuky umělé.

Poněvadž jsou ceny tuků přirozených poměrně vysoké, jest snaha vyrobiti přípravky, které by svým účinkem a pokud možno i barvou, chutí a vůní se tukům vyrovnaly a byly levnější. Tuky umělé dělíme podle způsobu výroby na tuky živočišné a rostlinné.

K živočišným tukům patří margarin, jehož druhy Axa, Sana, Liga a pod. jsou přípravky zvláště dokonalé. K jeho výrobě se používá čerstvého loje, který se zahřeje na 45° a potom dá tuhnouti. Pak se lisuje, při čemž se oddělí část tuhá (stearin) od části tekuté (oleomargarinu). Tato část se smíchá s mlékem a žlutým barvivem a margarin se pak stlouká jako smetana.

K tukům původu *rostlinného* řadíme Ceres, Vitello, Visan, Kunerol a pod. Výroba těchto tuků jest podobná jako výroba tuků původu živočišného, avšak místo loje se používá kokosového másla.

Tuky jsou našemu tělu velmi potřebny právě tak jako bílkoviny a uhlohydráty. Jsou jednak obsaženy v potravinách, jednak je dodáváme tělu při úpravě pokrmů. Některé potraviny, zeleniny, mouka, brambory obsahují tuků velice málo a jest tedy nutno je

hodně mastiti. Kdo však požívá tuků v nadbytečném množství, tloustne, neb tělo všechen tuk nemůže stráviti. Tuk jest špatným vodičem tepla a proto chrání tělo před zimou, činí vlasy hebkými a pokožku vláčnou.

Tuk jest zdrojem tepelné a životní energie. Tělu lidí nemocných, kteří nemohou přijímati dostatečné množství potravin, tuk nahrazuje potřebnou energii, sám se však při tom spotřebuje. Proto nechť obsahuje naše potrava vždy potřebné množství tuků vedle ostatních látek, aby naše tělo bylo správně živeno a mohlo vzdorovati různým chorobám. Chraňme se však před přílišným tloustnutím, které nejen že ubírá člověku na kráse, ale jest též i jeho zdraví škodlivé a vede často k různým chorobám

Mléko.

Mléko jest potravina nejzdravější a nejstravitelnější. Novorozené dítě se živí téměř po celý rok potravou mléčnou, která mu jde nejlépe k duhu. Čím jest dítě starší, tím vyžaduje více potravy, a proto jest nutno mu dávati i jiné pokrmy .Přes to však má vždy tvořiti mléko důležitou část nejen v potravě dětí, ale i dospělého člověka.

Jest to tekutina neprůhledná, barvy bílé. Obsahuje-li mléko málo tuku, nebo je-li smícháno s vodou, jest namodralé. Dobré mléko ze zdravé, dobře živené krávy má příjemnou vůni a nasládlou chuť.

Nejvíce se používá mléka kravského, méně kozího a ovčího.

Dobré mléko obsahuje 80% vody, 5% tuku, 4% bílkovin, 5% cukru a asi 1% soli. Tato čísla jsou poněkud jiná u každého mléka, podle toho, je-li z dojení večerního nebo ranního. Jakost mléka se též řídí plemenem, krmivem, věkem a zdravím dobytčete.

Kuličky tukové, které volně plovou v mléce, usazují se na povrchu, poněvadž jsou specificky těžší a tvoří hustou vrstvu tukovou — *smetanu*. Sebereme-li smetanu, dostaneme *mléko sbírané*, které není již tak výživné, ale přes to ho lze použíti k různým pokrmům a též jest vhodno jako nápoj.

O jakosti mléka se přesvědčíme smetanoměrem čili cremometrem. Mléko v něm necháme státi 24 hodiny, a je-li to mléko dobré, má vrstva smetany zaujímati 9—13 *cm* smetanoměru. Hustota mléka se měří hustoměrem, nutno jest však mlékem dříve řádně zamíchati, aby bylo všude stejně husté. Stojí-li mléko v teple asi 24 hodiny, pozorujeme na něm určité změny. Účinkem mikrobů, které vniknou ze vzduchu do mléka, přeměňuje se cukr mléčný v kyselinu mléčnou. Říkáme, že mléko kysne.

Na kyselém čili sraženém mléce rozeznáváme *tvaroh* a *syrovátku*. Mikroby, jež jsou příčinou kysání mléka, se rozmnožují velice rychle a zvláště v teple, a proto, chceme-li uchrániti mléko po nějakou dobu před zkažením, postavíme je do chladné místnosti. Lépe však jest ihned mléko svařiti, neboť tím se v něm zničí všechny mikroby a škodlivé zárodky.

Při vaření mléka se utvoří na povrchu *škraloup*. Jest to sražená bílkovina a velké množství tuku. Pod škraloupem se tvoří páry, které mléko nadzvedají a jsou příčinou, že vzkypí.

Mléko bývá často porušováno přiléváním vody nebo sbíráním smetany. Jen zřídka kdy bývá do něho přimíchána mouka, škrob atd., aby bylo hustší.

Poněvadž krávy trpí často různými nemocmi (tuberkulosou, slintavkou, kulhavkou atd.), není nikdy radno píti mléka nesvařeného. Proto se prodává ve velkých mlékárnách mléko buď sterilisované nebo pasteurisované. Při sterilisaci se zahřívá mléko na 100° *C*. Zničí se v něm všechny zárodky, avšak chuť mléka se změní. Při pasteurisaci se mléko zahřeje na 60°—70° *C*, čímž se počet mikrobů sníží. Mléko pasteurisované zachovává chuť čerstvého mléka.

Na delší dobu se uchovává mléko kondensované a sušené. Při kondensování se zbavuje mléko částečně vody a přidává se do něho cukr. Mléko sušené se prodává jako prášek a hodí se nejvíce na cesty, kde jest nedostatek čerstvého mléka.

Převařené máslo.

Máslo rozkrájíme do většího hrnce a dáme na mírně rozehřátou plotnu jen dobře rozpustiti. Potom máslo uložíme do studena do druhého dne. Druhý den uděláme obrácenou vařečkou dva otvory, kterými vylijeme přebytečnou syrovátku (Můžeme jí upotřebiti na zadělávání kynutého těsta, aniž bychom přidaly másla). Máslo zbavené syrovátky postavíme na mírný oheň a povaříme tak dlouho, až dostane zlatovou barvu. Poté máslo procedíme řídkým plátnem do čistých kamenných nádob, a když úplně ztuhne, položíme na máslo, vodou zvlhčené, dobře otřené kolečko pergamenového papíru, veliké jako je průměr hrdla hrnce, posypeme čistou solí a hrnec ještě dobře pergamenovým papírem povážeme. Ve studenu a tmavém místě (nejlépe ve sklepě) uložíme.

Míchaný omastek.

V mléce vyškvařený, procezený lůj (výřezový), dobré vyškvařené, procezené vepřové sádlo a převařené máslo za tepla promícháme, dáme do čistého hrnce a když omastek vychladne, zavážeme jej jako převařené máslo a ve studenu uschováme. Tento omastek upotřebíme do těsta a na smažení.

Rozpočet: 1 *kg* loje — 1 *kg* sádla — 1 *kg* převařeného másla.

XI. Moučníky.

Kynuté pečivo.

Příprava kvasnic do těsta.

Kvasnice (droždí) jsou drobnohledné houby, které se za příznivých okolností rychle množí, zvláště, přijdou-li do styku s vlažným mlékem, cukrem a vlahou moukou. Především musíme míti kvasnice čerstvé, neokoralé, žlutavé barvy, příjemné vůně. Nežli je přidáme do těsta, vyzkoušíme je tím, že si takto upravíme kvásek: Do hrnečku rozdrobíme si určené množství droždí (kvasnic), přidáme čajovou lžičku cukru a umícháme kašičku, načež přidáme trochu mouky a vlahého mléka a vymícháme řídké těstíčko, které s hrnečkem postavíme na talíř a dáme kynouti na teplé místo. Přibude-li jich za malou chvíli o polovinu více, dáme je do připravených součástek na určené těsto a vařečkou těsto tak dlouho pracujeme, až je lesklé a na mísu se nelepí. Pak vařečku vyndáme, těsto upravíme, posypeme je málo moukou, přikryjeme ubrouskem a dáme vykynouti na teplé místo. Když těsto nabude o polovinu, upravíme z něho koláče, buchty, vánočky a pod., které opět dáme kynouti, načež je potřeme vajíčkem nebo máslem a pečeme vždy v dobře vytopené troubě. Těsto potíráme vajíčkem neb tukem vždy až před vložením do trouby, neboť vajíčka i tuk zabraňují kynutí.

České koláče I.

Do prosáté, málo osolené mouky přidáme cukr, utlučenou prosátou vanilku a ustrouhanou citronovou kůru. Pak tam nalijeme z droždí (kvasnic) připravený, vykynutý kvásek, ohřáté mléko, ve kterém jsme umíchaly rozpuštěné máslo a žloutky a vypracujeme z toho měkké, lesklé těsto. Pak vařečku vyndáme, těsto posypeme moukou a dáme na teplé místo vykynouti. Vykynuté těsto na pomoučeném vále vyválíme na 1 *cm* silně, nakrájíme čtverečky, do každého doprostřed upravíme nádivky (tvarohovou, makovou, zavařeninu a pod.) rohy poněkud vytáhneme, dáme dohromady nad nádivkou tak, aby nádivka ze čtyř stran byla viděti, načež koláče složíme na rozehřátým máslem pomazaný plech a dáme vykynouti. Pak je potřeme umíchaným žloutkem a v horké troubě je upečeme do červena. — Upečené ještě horké potřeme rozpuštěným máslem a posypeme cukrem.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* mouky — sůl — ½ *cm* utluč. vanilky — citr. kůra — 2 *dkg* droždí (kvasnic) — ¼ *l* mléka — 10 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — 2 žloutky — 2 *dkg* másla na plech a potření koláčů a 1 žloutek na povrch — 1 *dkg* vanilkového cukru.

České koláče II.

Do umíchaného másla dobře zamícháme cukr, žloutky, tlučenou vanilku, sůl a strouhanou citronovou kůru. Pak k tomu nalijeme z droždí připravený kvásek (málo cukru, mléka a mouky), přidáme ostatní mouku a mléko, vypracujeme těsto jako předešlé a dáme kynouti. Pak z něho upravíme koláče tak, jak jest udáno v předešlém předpise a dáme opět kynouti. Poté je potřeme žloutkem, posypeme cukrovou drobenkou a dáme do horké trouby péci. Upečené posypeme málo vanilkovým cukrem.

Drobenka. Na vál si připravíme prosívanou mouku a prosátý moučkový cukr. Do něho přidáme máslo, nožem jej v mouce a cukru dobře usekáme a lehce ještě rukou promícháme a do upotřebení necháme ve studenu.

Rozpočet pro 5—10 osob: 14 *dkg* másla — 5½ *dkg* cukru — 3 žloutky — ½ *cm* vanilky — strouh. citr. kůru — sůl — 3 *dkg* droždí — ½ *dkg* cukru — 5 *dkg* mouky a ⅛ *l* mléka na kvásek — 45 *dkg* mouky krupičkové — ⅛ *l* mléka na zadělání — 1 žloutek. — *Na drobenku:* 4 *dkg* mouky — 3 *dkg* cukru — 3 *dkg* másla.

Kulaté koláčky.

Připravíme si kynuté těsto jako na české koláčky I. Z vykynutého těsta nakrájíme lžicí kousky, uděláme bochníčky, které na pomaštěném plechu necháme vykynouti. Zatím dáme do čistého rohu utěrky trochu mouky a zavážeme ji motouzem, abychom měly pěkné tvořítko na koláčky. Vykynuté bochníčky připraveným tvořítkem v prostředku vytlačíme, načež okraje koláčků potřeme žloutkem, důlek naplníme tvarohovou nádivkou, ozdobíme ji očištěnými hrozinkami nebo makovou nádivkou, kterou posypeme sekanými mandlemi a koláčky dáme ještě kynouti. Poté okraje ještě jednou potřeme žloutkem a koláčky upečeme v horké troubě do červena. Chceme-li, aby koláčky delší dobu byly křehké, potřeme upečené okraje rozpuštěným máslem. Tyto koláčky v době švestek plníme rozpůlenými švestkami, které klademe řeznou stranou vzhůru a sypeme je drobenkou, načež je upečeme. Též je plníme opranými černými jahodami (borůvkami) a sypeme strouhaným perníkem a cukrem. Nádivky do koláče viz Nádivky do koláčů.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* mouky — sůl — citr. kůra — vanilka — 2 *dkg* droždí — ¼ *l* mléka — 9 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — 2 žloutky — 1½ *dkg* másla na plech a potření koláčů a 1 žloutek na povrch — 1 *dkg* vanilkového cukru na posypání (bílky se mohou upotřebiti na obalování bramborových smažených nebo řízků masa a pod.).

Rychlé koláčky.

Do prosáté krupičkové mouky rozsekáme na vále máslo a droždí. Poté dáme vše do mísy, přidáme sůl, citronovou kůru, vanilku,

tlučený cukr a studenou sladkou smetanu, ve které jsme umíchaly žloutky. Těsto dobře a lehce vypracujeme, hned krájíme lžicí kousky, uděláme koláčky jako v předešlém předpise (kulaté koláčky) a dáme je vykynouti. Pak potřeme okraje žloutkem, důlek vyplníme zavařeninou neb jinou nádivkou a koláčky upečeme v dobře vytopené troubě do červena. Teplé pocukrujeme.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* mouky, 5 *dkg* na vál — sůl — 12 *dkg* másla — 3 *dkg* cukru — 2 *dkg* droždí — citr. kůra — vanilka — $^1/_8$ *l* sladké syrové smetany — 2 žloutky — 2 *dkg* másla na plech — 1 žloutek na potření koláčů.

Koláčky z těsta kynutého za studena. (Zmrzlé koláčky.)

Do mísy si připravíme prosátou krupičkovou mouku, sůl a citronovou kůru. Pak tam nalijeme droždí vykynuté ve vlahé smetaně, celé vejce, žloutek, 3 lžíce rozpuštěného másla a vypracujeme dobře vláčné těsto. Poté je dáme do vodou navlhčeného, máslem vymazaného ubrousku, volně je zavážeme, aby mohlo kynouti a vložíme do vysokého hrnce do studené vody. Když vyplave na povrch nebo se převrátí, jest správně vykynuté. Pak z něho obyčejným způsobem uděláme koláčky, potřeme je vajíčkem, naplníme nádivkou a upečeme. Večer zaděláme těsto a ráno připravíme koláče. Z téhož těsta, avšak o něco tužšího, můžeme dělati preclíky. Pečené horké koláče hodně posypeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* mouky — sůl — citr. kůra — 1½ *dkg* droždí — $^1/_{16}$ *l* smetany — 1 vejce — 1 žloutek — 7 *dkg* másla — 1 vejce na potření — 2 *dkg* másla na plech — 4 *dkg* vanil. cukru.

Švestkový koláč.

Připravíme si prostředně tuhé těsto, tak jak jest udáno na české koláčky I. Dobře je vypracujeme a dáme vykynouti. Z vykynutého těsta vykrojíme větší 2 díly, zakulatíme bochánky, položíme je na pomaštěný plech a dáme vykynouti. Pak je potřeme máslem, utvoříme z nich velké koláče, okraje potřeme žloutkem, prostředky posázíme rozpůlenými švestkami řeznou plochou vzhůru, posypeme tlučeným mákem s cukrem, pokapeme máslem a dáme péci do dobře vyhřáté trouby. — Upečené posypeme cukrem a studené nakrájíme.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* mouky krupičkové — sůl — utluč. vanilka — citr. kůra — 7 *dkg* cukru — 2 *dkg* droždí — ¼ *l* mléka — 12 *dkg* másla do těsta 2 žloutky — 2 *dkg* másla na plech a potření těsta — 1 žloutek — 150 *dkg* švestek — 3 *dkg* máku — 3 *dkg* cukru — 1 *dkg* másla.

Tento koláč můžeme místo tlučeným mákem posypati strouhaným perníkem, cukrem a skořicí.

Kynuté koláčky z máslového těsta.

Na vál si připravíme 12 *dkg* hladké mouky, do ní nožem rozsekáme 24 *dkg* másla, rychle uděláme bochánek, válečkem jej poněkud roztlačíme, dáme na pomoučený talíř a uložíme do studena. 28 *dkg* krupičkové mouky dáme do mísy, přidáme málo soli, 3 *dkg* cukru, citr. kůru, tluč. vanilku a 2 *dkg* droždí, v $^1/_{16}$ *l* smetany,

málo cukru a mouky vykynuté a 2 žloutky. Těsto, které nesmí býti příliš tuhé, dobře vypracujeme a dáme vykynouti. Pak je na pomoučeném vále poněkud vyválíme, máslové těsto na něj položíme, dobře je kynutým těstem obalíme a obě těsta vyválíme na obdélník. Přebytečnou mouku smeteme, těsto složíme na třikrát, znovu vyválíme, složíme, opět vyválíme a složíme. Konečně těsto vyválíme na 1 *cm* silný obdélník, nakrájíme je na čtverečky, rohy těsta vytáhneme, prostředky naplníme zavařeninou neb i jinou nádivkou a pak spojíme rohy dohromady. Plech vymažeme rozehřátým máslem, koláče na něj složíme a dáme vykynouti. Poté je potřeme umíchaným žloutkem a upečeme je v horké troubě. Horké pocukrujeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet pro 5—10 osob: 12 *dkg* hladké mouky — 24 *dkg* dobrého másla — 28 *dkg* krupičkové mouky — sůl — 3 *dkg* tluč. cukru — citr. kůra — vanilka — 2 *dkg* droždí — $^1/_{16}$ *l* vlahé smetany — 2 žloutky — 3 *dkg* mouky na vál — 10 *dkg* zavařeniny husté (rybízové) — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání — 1 žloutek na potření koláčů.

Skládaný koláč.

Z vykynutého těsta jako na české koláčky I. vyválíme si čtyři kulaté větší tenké koláče (placky). První položíme na pomaštěný plech, na ni rozetřeme tvarohovou nádivku, přidáme na ni druhou placku, potřeme ji jablkovou nádivkou, dáme třetí placku, na ni rozetřeme makovou nádivku a konečně dáme poslední placku, kterou potřeme zavařeninou nebo dobrými povidly a posypeme hustě máslovou drobenkou. Když koláč vykyne, upečeme jej v dobře vytopené troubě. Pečený pocukrujeme.

Také se může připraviti tak, že se první placka potře nádivkou, na ni dá druhá, která se potře vajíčkem, posype drobenkou a upeče.

Nádivky viz nádivky str. 225.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* mouky — 7 *dkg* cukru — sůl — vanilka — citr. kůra — 2 *dkg* droždí — $^1/_4$ *l* mléka — 12 *dkg* másla — 1 žloutek — 2 *dkg* másla na plech a 1 žloutek — 1 *dkg* vanilkového cukru.

Bramborové koláčky.

Do prosáté mouky dáme sůl, prolisované vař. brambory, citr. kůru a vanilku. Pak přidáme v mléce vykynuté droždí, rozpuštěné máslo a vejce. Vypracujeme tuhé těsto a dáme vykynouti. Poté těsto vyválíme, nakrájíme čtverečky, rohy povytáhneme, doprostřed dáme zavařeninu, růžky složíme doprostřed, načež koláčky složíme na máslem potřený plech a když vykynuly, potřeme je vajíčkem a dáme prudce péci do horké trouby. Upečené horké hodně pocukrujeme.

Rozpočet pro 5—10 osob: 25 *dkg* krupičkové mouky — 25 *dkg* vař. brambor — sůl — citr. kůra — vanilka — 2 *dkg* másla — $1^1/_2$ *dkg* droždí — asi $^1/_8$ *l* mléka — 1 vejce — 10 *dkg* zavařeniny — 1 vejce na potření — 4 *dkg* cukru na posypání — 2 *dkg* másla na plech.

Hanácké koláče.

V míse mícháme máslo, cukr, žloutky, vanilku, citr. kůru a sůl. Poté tam přilijeme připravený vykynutý kvásek, přidáme prosátou krupičkovou mouku a vlahou smetanu. Zadělám prostředně tuhé těsto a dáme je vykynouti na vlahé místo. Z vykynutého nakrájíme větší kousky, uděláme bochníčky, které na kraji povytáhneme. Doprostřed každého dáme dobrou tvarohovou nádivku, opět upravíme bochníčky a dáme na pomaštěný plech vykynouti. Vykynuté roztlačíme jako kulaté koláčky, okraje potřeme umíchaným žloutkem, prostředky naplníme dobrou povidlovou nádivkou a povrch koláčů posypeme máslovou drobenkou (viz nádivky). Pak je dáme péci do dobře vytopené trouby. Upečené pocukrujeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet pro 5—10 osob: 12 *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — 2 žloutky — vanilka — sůl — citr. kůra — kvásek (3 *dkg* droždí) — $^3/_8$ *l* smetany — 50 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla na plech — 1 žloutek na potření. — *Náplň tvarohová:* 5 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 1 žloutek — 30 *dkg* strouh. tvarohu — citr. k., 1 hořká mandle — (viz přípravu nádivky). — *Povidla:* 40 *dkg* povidel — 10 *dkg* cukru — citr. kůra — tluč. skořice — 1 lžička rumu. *Drobenka:* 4 *dkg* mouky — 3 *dkg* cukru — 3 *dkg* másla.

Koláč zdobený mřížkami.

Do umíchaného másla, cukru a žloutků přidáme sůl, citr. k. a vanilku. Pak tam nalijeme z droždí v mléce vykynutý kvásek a vlahé mléko, přisypeme mouku, vypracujeme měkké, lesklé těsto a dáme vykynouti. Vykynuté těsto rozdělíme na 2 díly; první díl položíme na pomaštěný plech, roztlačíme jej na obdélník, potřeme připravenou nádivkou, buď zavařeninou nebo tvarohovou nebo makovou nádivkou, z druhého těsta uděláme kulaté tenké válečky a složíme je na nádivku. Zavařeninu neb mák posypeme loup. sekanými mandlemi, tvarohovou nádivku ozdobíme očištěnými hrozinkami a dáme koláč vykynouti. Pak mřížky potřeme umíchaným žloutkem a koláč upečeme v horké troubě.

Maková nádivka viz makový závin str. 213.

Tvarohová nádivka: Do umíchaného másla s cukrem a žloutkem přidáme strouhaný tvaroh, citr. kůru, tluč. vanilku, hořkou mandli a z bílků sníh.

Rozpočet pro 5 osob: Těsto: 8 *dkg* másla — 5 *dkg* cukru — 2 žloutky — citr. kůra — vanilka — sůl — 2 *dkg* droždí — $^1/_4$ *l* mléka — 38 *dkg* mouky. *Nádivka:* 2 *dkg* másla — 3 *dkg* cukru — 1 žloutek — 12 *dkg* tvarohu — citr. kůra — vanilka — 1 hořká mandle — 1 bílek na sníh — 2 *dkg* másla na plech — 5 *dkg* hrozinek — 1 vejce.

Makovníčky.

Připravíme si tužší kynuté těsto jako na české koláče a dáme vykynouti. Z vykynutého těsta nakrájíme menší kousky, uděláme bochníčky, které dáme na pomoučené prkénko vykynouti. Pak každý bochníček poněkud vyválíme, do poloviny naplníme makovou nádivkou, uděláme makovníčky a dáme je na pomaštěný plech opět vykynouti. Pak je potřeme žloutkem, nastříháme čistými nůžkami, aby mák bylo vidět, a v horké troubě je upečeme do červena.

Pak je posypeme vanilkovým cukrem. — Nádivku si připravíme jako na makový závin str. 213.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* mouky — sůl — citr. kůra — 10 *dkg* cukru — vanilka — 2 *dkg* droždí — $^3/_{16}$ *l* vlahého mléka — 2 žloutky — 10 *dkg* másla — 2 *dkg* másla na plech — 1 žloutek na potření — vanilkový cukr na posypání.

Buchty I.

Prosátou mouku v míse osolíme a dáme ohřáti. Pak do ní přidáme cukr, tlučenou vanilku, strouhanou citr. k. a nalijeme vykynuté droždí (viz příprava kvasnic str. 206). Pak přidáme vlahé rozpuštěné máslo, žloutky, podle potřeby vlažného mléka a vypracujeme měkké těsto. Poté těsto urovnáme, vařečku vyndáme, těsto posypeme moukou a dáme na teplé místo vykynouti. Vykynuté těsto vyválíme na pomoučeném vále asi na 1 *cm* silně, nakrájíme čtverečky, plníme je připravenou nádivkou (povidlovou, makovou, tvarohovou, jablkovou nebo ovocem), upravíme buchtičky, složíme je do vymaštěného pekáče, každou buchtičku po straně potřeme máslem a dáme je vykynouti. Pak buchty povrchu potřeme rozpuštěným máslem a v dobře vytopené troubě je upečeme do červena. Prochladlé vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* mouky — sůl — citr. kůra — vanilka — 5 *dkg* cukru — 2 *dkg* droždí — $^1/_4$ *l* mléka — 5 *dkg* másla — 1 žloutek — 5 *dkg* másla na vymazání — 2 *dkg* vanil. cukru na posypání.

Buchty II.

Na vále si s moukou rozsekáme nožem čerstvé máslo, dáme do mísy, přidáme cukr, sůl, vanilku, citr. k., hořké strouh. mandle, vlahé mléko, ve kterém umícháme žloutky a vejce a naposled přidáme z droždí připravený, vykynutý kvásek a vše důkladně vypracujeme. Pak dáme těsto vykynouti. (Měkké, přiměřeně tuhé těsto.) Vykynuté těsto vyválíme, nakrájíme čtverečky, plníme je nádivkou povidlovou, makovou atd., uděláme buchtičky, které složíme do vymazaného pekáče, při čemž je po stranách pomažeme máslem a dáme vykynouti. Pak je na povrchu potřeme máslem a v mírnější troubě je upečeme. Prochladlé vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* krupičkové mouky — 12 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — sůl — vanilka — citr. kůra — 2 hořké strouh. mandle — $^1/_4$ *l* vlažného mléka — 2 žloutky — 1 vejce — 2½ *dkg* droždí — 5 *dkg* másla do pekáče — vanilkový cukr.

Třené buchty.

Do umíchaného másla, cukru, žloutků, citr. kůry a utluč. vanilky nalijeme vykynutý kvásek, připravený ze 3 *dkg* droždí, ½ *dkg* cukru, $^1/_3$ *l* vlahého mléka a ze 22 *dkg* mouky. Vše zamícháme, osolíme, těsto zahustíme podle potřeby ostatní moukou (28 *dkg*), dobře vypracujeme a dáme vykynouti. Pak z těsta uděláme buchty jako předešlé a také tak je upečeme. Prochladlé pocukrujeme.

Rozpočet pro 5—10 osob: 12 *dkg* másla — 4 *dkg* cukru — 4 žloutky — sůl — citr. kůra — vanilka — 3 *dkg* droždí — ½ *dkg* cukru — 22 *dkg* krupičkové mouky — ⅓ *l* vlahého mléka — 28 *dkg* hladké mouky — 6 *dkg* másla na pekáč.

Dukátové buchtičky s vinnou pěnou nebo s vanilkovým krémem.

Do utřeného másla s cukrem a žloutky zamícháme trochu rumu. Pak přidáme sůl, tluč. vanilku, strouh. citr. kůru, vykynutý kvásek, prosátou mouku a vypracujeme volné těsto, které dáme vykynouti. Vykynuté těsto vyválíme na plást, který posypeme očištěnými hrozinkami, přeložíme na polovinu a malou formičkou vykrájíme buchtičky. Klademe je na pomaštěný pekáček, vždy dvě vrstvy na sebe, pomažeme je mezi sebou rozehřátým máslem a dáme vykynouti. Poté je povrhu potřeme máslem a upečeme je v horké troubě do červena. Při pečení je mastíme na povrchu máslem. Upečené dáme na talířky, posypeme vanilkovým cukrem a polijeme vinnou pěnou neb vanilkovým krémem.

Rozpočet pro 5—10 osob: 5 *dkg* másla — 3 žloutky — lžíce rumu — sůl — tluč. vanilka — citr. kůra — 3 *dkg* cukru — 2 *dkg* droždí — $^1/_8$ *l* smetany nebo mléka — 30 *dkg* krupičkové mouky — 5 *dkg* hrozinek — 5 *dkg* másla do pekáče.

Vinná pěna neb šodó: V kotlíku na sníh neb v hrnci ušleháme v bílém kyselém víně tlučený cukr, žloutky, vejce a v celku citr. kůru a vanilku. Pak postavíme kotlík do vařící vody a pěnou šleháme, až začne vystupovati a houstnouti. *Vařiti se nesmí.* Vanilku i kůru vyndáme a pěnu hned podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: $^1/_8$ *l* bílého vína — 6 *dkg* cukru — 2 žloutky — 1 *cm*² citr. kůry — 1 *cm* vanilky — 1 celé vejce.

Vanilkový krém: Do syrové smetany neb mléka zamícháme cukr, žloutky, máslo a přidáme celou vanilku. Nádobu postavíme na plotnu do vařící vody a kverláme, až zhoustne. Pak krém odstavíme a mícháme tak dlouho, až zchladne. Pak vanilku vyndáme a pro chuť přidáme lžičku rumu.

Rozpočet pro 5 osob: $^1/_8$ *l* smetany — 6 *dkg* cukru — 3 žloutky — 2 *cm* vanilky — 1 *dkg* másla — 1 lžička rumu.

Lívance.

Nejprve si uděláme kvásek z droždí, z části cukru, mouky a vlahého mléka (16—20°) a dáme kynouti. Do hrnce si připravíme prosátou hladkou a krupičkovou mouku, cukr, sůl, citr. k. a tluč. květ. Pak přidáme vykynutý kvásek a po částech vlažné mléko se žloutkem a máslem. Nejdříve rozděláme těsto tuhé, pak teprve řidší a dáme vykynouti. Ohřátý lívanečník vymažeme rozehřátým máslem, těsto po lžicích do něho naléváme a pečeme. Když těsto na povrchu osychá, obrátíme je kulatým nožem a propečeme na druhé straně. Teplé lívance potíráme rozvařenými, oslazenými švestkami nebo připravenými povidly, též zavařeninou, posypeme je strouhaným syrečkem a pokropíme hustou kyselou smetanou.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *dkg* droždí — ½ *dkg* cukru — ¼ *l* mléka — 20 *dkg* hladké mouky — 10 *dkg* krupičkové mouky — sůl — citr. kůra — na špičku nože tluč. květu — 2 *dkg* cukru — 2½ *dkg* másla — 1 žloutek neb 1 vejce — ¼ litru mléka — 2½ *dkg* másla na vymazání — 10 *dkg* povidel — 2 *dkg* cukru — skořice — 4 *dkg* strouh. tvarohu — ⅛ *l* husté kyselé smetany. — 25 *dkg* švestek na rozvaření a 6 *dkg* cukru.

České vdolečky.

Prosátou mouku trochu osolíme, osladíme, přidáme citr. kůru, z droždí vykynutý kvásek, vlažné mléko s umíchaným žloutkem, rozehřátým máslem a vypracujeme z toho přiměřeně tuhé těsto a dáme je vykynouti. Z vykynutého těsta vykrájíme lžicí stejné kousky, uděláme bochníčky a dáme kynouti na máslem potřený plech. Pak je rukou poněkud roztlačíme, v horké troubě rychle osušíme, načež je klademe do rozpáleného sádla neb převařeného másla a usmažíme je na obou stranách. Prochladlé potíráme povidly neb zavařeninou, sypeme syrečkem a pokapeme hustou kyselou smetanou. Také můžeme vdolečky posypati strouhaným perníkem a cukrem. — Takto usmažené vdolečky jsou pak kypré, tukem nejsou příliš nasáklé a jsou stravitelnější. Tuk po usmažení jest úplně čistý, takže se může při příštím smažení opět upotřebiti.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* mouky — sůl — citr. kůra — 5 *dkg* cukru — 4 *dkg* másla — ⅜ *l* mléka — 2 *dkg* droždí — 1 žloutek — 12 *dkg* sádla aneb převař. másla — 15 *dkg* zavařeniny — 3 *dkg* strouh. tvarohu — ⅛ *l* kyselé smetany.

Bavorské vdolečky.

Do utřeného másla dobře zamícháme trochu soli, žloutky, vejce, citr. kůru, tlučený cukr a třeme znovu asi 15 minut. Pak přidáme z droždí připravený, vykynutý kvásek, vlahé mléko a prosátou ohřátou mouku. Těsto, které nesmí býti tuhé, dobře vypracujeme a dáme vykynouti. Potom je vyválíme na 1½ *cm* silně, formičkou vykrájíme přiměřeně velké vdolečky, které na pomoučené prkénko dáme ještě chvíli kynouti. Pak je v rozpáleném másle usmažíme. Nejdříve vdolečky smažíme přikryté pod pokličkou, pak je obrátíme a dosmažíme bez pokličky. Při kladení vdolečků do másla vytlačíme do každého důlek, který při podávání naplníme dobrou zavařeninou.

Rozpočet pro 5 osob: 12½ *dkg* másla — 5 *dkg* cukru — sůl — 2 žloutky — 1 vejce — citr. kůra — 3/16 *l* mléka — 1½ *dkg* droždí — 40 *dkg* mouky — 15 *dkg* převařeného másla — 10 *dkg* rybízové zavařeniny.

Makový závin.

Zadělámé tužší kynuté těsto a dáme je vykynouti. Pak vyválíme lehce obdélník as 1 *cm* silný, pomažeme jej připravenou studenou makovou nádivkou, ze 2 stran zabalíme do středu a dáme vykynouti na pomazaný plech. Pak jej pomažeme vajíčkem, posypeme opraženými, oloupanými, sekanými oříšky a upečeme jej v horké troubě do červena.

Nádivka: Pěkný, modrý mák vaříme $^3/_4$ hod. ve vodě změkčené čištěnou sodou. Když se voda vyvaří, přidáme mléko a vaříme jestě 15 minut. Pak jej dáme do mísy, která k tomu účelu má ostré stěny a dobře jej utřeme, načež do něho zamícháme cukr, máslo, strouhaný perník, skořici, vanilku, hořkou mandli a čokoládu. Nádivku promícháme a studenou potíráme těsto.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* mouky — sůl — citr. kůra — vanilka — 10 *dkg* cukru — $2\frac{1}{2}$ *dkg* droždí — $\frac{1}{4}$ *l* mléka — 1 vejce — 12 *dkg* másla — na plech 1 *dkg* másla — 1 vejce — 3 *dkg* oříšků. — *Nádivka*: 18 *dkg* máku — $^3/_8$ *l* mléka — 12 *dkg* cukru — 1 *dkg* másla — 6 *dkg* strouh. perníku — tluč. skořice a vanilka — 2 *dkg* čokolády — 1 hořká mandle.

Také můžeme mák umlíti a povařený s mlékem dále upraviti jako třený. Ale mletý mák není nikdy tak chutný.

Závitky z kynutého těsta.

V míse si umícháme máslo, cukr, žloutek, sůl, citr. kůru a utluč. vanilku. Do dobře utřeného přidáme z droždí připravený vykynutý kvásek, vlahou smetanu a prosátou mouku. Vypracujeme měkké těsto a dáme vykynouti, pak vyválíme na pomoučeném válelehce na obdélník, potřeme je umíchaným máslem, posypeme očištěnými, otřenými hrozinkami, na nudličky nakrájenou citronádou (lze ji dostati u lahůdkáře, jest to velký druh citronů, tak zv. cedrátů proslazených) a na nudličky nakrájenými loupanými mandlemi. Obdélník zatočíme na závin, nakrájíme z něho 4 *cm* dlouhé kousky, postavíme je řeznou stranou do máslem vymazaného nízkého pekáče, každou závitnici po straně potřeme máslem a dáme je vykynouti. Pak je na povrchu potřeme máslem a v horké troubě upečeme. Pocukrujeme je vanilkovým cukrem.

Také můžeme závitnice tak upraviti, že potřený obdélník nakrájíme na úzké proužky, každý zavineme, postavíme na máslem potřený plech a když vykynuly, pomažeme je vajíčkem a dáme upéci. Pečené ozdobíme citronovou polevou. — Nebo potřeme obdélník dobrou zavařeninou, nakrájíme proužky, každý zatočíme, složíme na mastný plech, potřeme vajíčkem, upečeme a pak polijeme citronovou polevou.

Rozpočet pro 5 — 10 osob: 4 *dkg* másla — 5 *dkg* cukru — 2 žloutky — sůl — citr. kůra — utluč. vanilka — 2 *dkg* droždí — $\frac{1}{4}$ *l* mléka nebo smetany — $\frac{1}{2}$ *kg* mouky (polovina hladké a polovina krupičkové). — *Nádivka*: 10 *dkg* másla v míse utřeného — 10 *dkg* hrozinek — 8 *dkg* mandlí — 5 *dkg* citronády — 6 *dkg* másla do pekáče a na pomazání — 1 *dkg* vanilk. cukru na posypání.

Jidášky.

Připravíme si kynuté těsto jako na české koláčky. Vykynuté rozválíme na 2 *cm* silně, menší formičkou na kobliby vykrájíme jidáše, rýhovacím kolečkem uděláme na nich mřížky, složíme je na máslem potřený plech a dáme vykynouti. Poté je potřeme žloutkem a upečeme je v horké troubě do červena. Studené rozřízneme, potřeme máslem a medem a pocukrované podáváme. Také můžeme z těsta nakrájeti a vyváleti dlouhé válečky a různě je zatočiti.

Rozpočet jako na české koláčky I.

Italské čeampelo s červeným vajíčkem.

Do prosáté mouky přidáme sůl, cukr a citr. kůru, načež přilijeme kvásek vykynutý ze 3 *dkg* droždí, podle potřeby vlahého mléka, ve kterém jsme umíchaly žloutky a rozpuštěné máslo. Vypracujeme těsto tuhé jako na vánočku a dáme je vykynouti. Potom nakrájíme z těsta kousky, rukou vyválíme válečky jako na vánočku, avšak kratší, zakulatíme je jako koblihové šišky. Jeden konec pletence musíme mít špičatý, do druhého, který tvoří oko, vmáčkneme vařené červené vajíčko a pečivo dáme na vymazaný plech do dobře vytopené trouby upéci do červena. Toto pečivo podáváme o velikonočních svátcích.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* mouky — sůl — 4 *dkg* cukru — citr. kůra — asi ¼ *l* mléka — 3 *dkg* droždí — 2 žloutky — 8 *dkg* másla — 2 *dkg* másla na plech — 10 vajec na tvrdo vařených.

Máslové preclíky.

Nejdříve si připravíme máslovou placku takto: do prosáté mouky rozsekáme máslo, uděláme plochý bochánek a dáme jej do studena. Poté si uděláme kvásek: rozdrobené droždí umícháme s tluč. cukrem, přidáme mouku a vlahé mléko, vše dobře zamícháme a dáme na teplé místo kynouti. Zatím si v míse umícháme máslo, cukr, žloutky, sůl, citr. kůru a utluč. vanilku. Pak přidáme vykynutý kvásek a těsto zahustíme moukou tak, aby bylo přiměřeně tuhé a na vále je dobře vypracujeme a dáme vykynouti. Vykynuté těsto rozválíme, doprostřed položíme máslový bochníček, těstem jej obalíme a opět rozválíme na tenký obdélník. Pak jej složíme na 3 díly, opět rozválíme, složíme jako po prvé a rozválíme na dlouhý pás. Polovinu těsta posypeme hrozinkami, druhou polovinu na ni přeložíme, zvolna opět rozválíme a nakrájíme na prst silné proužky, zatočíme je, uděláme preclíčky, složíme je na pomazaný plech a dáme vykynouti. Pak je potřeme žloutkem a dáme je do horké trouby péci. Studené ozdobíme bílou polevou. Polevu dáme do kornoutu a na každém preclíku uděláme proužek.

Rozpočet pro 5 osob: *Máslová placka*: 7 *dkg* másla — 3½ *dkg* hladké mouky *Kynuté těsto*: 3½ *dkg* másla — 3½ *dkg* cukru — 2 žloutky — sůl — citr. kůra — vanilka — 2½ *dkg* droždí — ⅛ *l* vlažného mléka — 25 *dkg* krupičkové mouky — 3 *dkg* hrozinek — 1 žloutek na pomazání — 1 *dkg* másla. — *Poleva*: 6 *dkg* práškového prosátého pudrového cukru — 1 lžičku horké vody a 1 lžičku citr. šťávy mícháme tak dlouho, až je poleva hustá a lesklá.

Vařené preclíky.

Do ohřáté prosáté mouky dáme sůl, strouhaný zázvor a citr. kůru. Poté do ní nalijeme z droždí připravený kvásek, vlažné mléko, ve kterém jsme umíchaly rozpuštěné máslo a žloutky, a vypracujeme hodně tuhé těsto a dáme je vykynouti. Vykynuté těsto nakrájíme na stejné kousky, uděláme tenké válečky, zatočíme z nich preclíky a dáme vykynouti. Pak jich vložíme jen tolik do kastrolu s vařící vodou, aby volně plovaly. Jakmile vyplovou, vyndáme je na plech hodně máslem potřený, posypeme je mákem a solí a v horké troubě

je zprudka upečeme do červena. Místo mákem mohou se sypati solí a kmínem.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* mouky — sůl — na špičku nože strouh. zázvoru — citr. kůra — $^1/_8$ *l* mléka — 2 *dkg* droždí — 4 *dkg* másla — 1 žloutek — 3 *dkg* máku — sůl — 1 *dkg* másla.

Kynuté rohlíčky ke kávě.

Na vále si rozsekáme do prosáté krupičkové mouky máslo, přidáme sůl, citr. kůru a tluč. cukr. Doprostřed uděláme důlek, do něho nalijeme z droždí připravený kvásek a přilijeme tolik vlahé smetany nebo mléka, abychom měly hodně tuhé těsto. Dobře je vypracujeme, ohřátým kastrolem přikryjeme a dáme vykynouti. Pak z těsta nakrájíme kousky, vyválíme trojúhelníčky, uděláme rohlíčky, dáme je na plech málo máslem potřený a dáme ještě vykynouti. Poté je pomažeme rozmíchaným vajíčkem a pečeme v horké troubě do červena.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* mouky — 12 *dkg* čerstvého másla — sůl — 5 *dkg* cukru — citr. kůra — 3 *dkg* droždí — $^1/_8$ *l* smetany — 1 *dkg* másla na plech — 1 vejce na potření.

Rohlíčky ke kávě neb k čaji.

V míse umícháme do pěny máslo, přidáme žloutky, cukr, citronovou kůru — opět mícháme těstíčko asi 15 minut. Nato přidáme z droždí vykynutý kvásek, přilijeme ohřáté mléko, přisypeme krupičkovou mouku, osolíme a vypracujeme přiměřeně tuhé těsto. Potom dáme těsto na vlažné místo vykynouti. Z vykynutého těsta nakrájíme malé kousky, do každého vložíme 2 hrozinky a rukama upravíme (vlastně prsty) rohlíčky. Takto upravené rohlíčky potřeme umíchaným vajíčkem, omočenou stranou vkládáme je do loupaných sekaných mandlí s míchaným cukrem, načež je složíme na máslem potřený plech a dáme kynouti. Potom je upečeme v dobře vytopené troubě do růžova. Upečené pocukrujeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet na 90 malých rohlíčků: 20 *dkg* dobrého másla — 12 *dkg* tluč. prosátého cukru — 3 žloutky — 1 cm^2 citronové kůry — 3 *dkg* droždí — asi $^1/_4$ *l* mléka — 70 *dkg* krupičkové mouky — málo soli — 8 *dkg* hrozinek — a 2 *dkg* másla na plech. Na obalení: 5 *dkg* mandlí — 5 *dkg* tluč. cukru — 1 vejce — a na posypání 2 *dkg* vanilkového cukru.

Máslové rohlíčky.

Do prosáté mouky rozsekáme nožem čerstvé máslo, uděláme plochý bochánek a dáme jej do studena nebo k ledu. — Z droždí si připravíme kvásek a dáme jej vykynouti na teplé místo. Zatím si v míse ohřejeme mouku, načež do ní přidáváme sůl, cukr, citr. kůru, vanilku, vykynutý kvásek, vlahou smetanu s umíchanými žloutky a vypracujeme měkké, lesklé těsto a dáme je kynouti. Když těsto nabude o polovinu více, rozválíme je, doprostřed dáme máslový bochníček, obalíme jej těstem, načež vyválíme čtverec, složíme jej na třikrát a rozválíme, což ještě dvakrát opakujeme Po čtvrté těsto rozválíme, nakrájíme z něho 8 *cm* dlouhé obdélníčky, plníme je

zavařeninou, upravíme rohlíčky, klademe je na máslem potřený plech a dáme vykynouti. Pak je potřeme lehce umíchaným žloutkem a v prudké troubě je upečeme. Upečené, ještě horké, posypeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet pro 10 osob: 12 *dkg* krupič. mouky a 24 *dkg* másla na bochníček. *Kynuté těsto:* 38 *dkg* mouky (hladké i krupičkové) — 2 *dkg* droždí — asi 1/8 *l* sladké smetany — 4 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — sůl 2 žloutky — 2 *dkg* másla na plech — 2 *dkg* vanilkového cukru — 3 *dkg* mouky na vál — 12 *dkg* rybízové zavařeniny.

Rohlíčky primátor.

Na vál dáme krupičkovou mouku, na špičku nože soli, opražené strouhané oříšky neb loupané strouhané mandle a citronovou kůru. Do všeho rozsekáme máslo nebo dobrý umělý tuk, přilijeme vykynutý kvásek a vypracujeme dobře a lehce těsto, které upravíme do podoby koule. Poté těsto zabalíme do moukou poprášeného ubrousku, lehce zavážeme a vložíme do většího hrnce s hodně studenou vodou na 2 hodiny. Pak těsto vybalíme, otřeme je suchým ubrouskem a na lehce pomoučeném vále uděláme z těsta malé rohlíčky, složíme je na suchý plech a v horké troubě je upečeme do červena. Horké rohlíčky obalíme ve vanilkovém cukru a podáváme.

Rozpočet na 65—70 rohlíčků: 32 *dkg* krupičkové mouky — 10 *dkg* opražených oříšků neb loupaných mandlí — 18 *dkg* másla — 3 *dkg* droždí — citronová kůra — málo soli — 5 *dkg* mouky na ubrousek a na vál — 5 *dkg* vanilkového cukru na obalení.

Křehké rohlíčky s ořechovou nádivkou I. (Bratislavské rohlíčky).

Do prosáté krupičkové mouky rozsekáme máslo a dáme vše do ohřáté mísy, načež přidáme sůl, cukr, citr. k., z droždí připravený, vykynutý kvásek a žloutky. Těsto, které musí býti hodně tuhé, dobře vypracujeme, přikryjeme ubrouskem a dáme vykynouti. Pak z něho nakrájíme stejné kousky, uděláme bochníčky a necháme je vykynouti na pomoučeném prkénku. Pak každý vyválíme na tenký oválek, potřeme jej ořechovou nádivkou, zatočíme na rohlíčky, načež je složíme na máslem potřený plech a dáme vykynouti. Vykynuté rohlíčky potřeme žloutkem, ve kterém jsme umíchaly na špičku nože tlučeného cukru a necháme žloutek trochu oschnouti, potřeme je ještě jednou a v horké troubě je upečeme do červena.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* mouky — 10 *dkg* másla — sůl — 3 *dkg* cukru — citr. kůra — 1½ *dkg* droždí — 2 žloutky — 1/16 *l* mléka — 1 žloutek — na špičku nože cukru — 1 *dkg* másla na plech. — *Nádivka:* Rozpustíme 15 *dkg* medu a 3 *dkg* másla, do toho zamícháme 10 *dkg* mletých vlašských ořechů, tluč. skořici, citr. kůru a 3 *dkg* strouhané housky.

Rohlíčky s oříškovou nádivkou II.

Máslo utřeme s cukrem a žloutky. Pak přidáme citr. kůru, vykynuté droždí, mléko, mouku a sůl. Zaděláme tuhé těsto a dáme je vykynouti. Pak z něho rozválíme oválky, které naplníme ořecho-

vou nádivkou, zabalíme, uděláme rohlíčky a dáme je ještě chvíli kynouti. Poté je potřeme žloutkem a upečeme je v horké troubě.

Ořechová nádivka II.: Do jemně rozemletých lískových oříšků přidáme cukr, bílky a rum a vše dobře smícháme.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* másla — 1½ žloutku — 3½ *dkg* cukru — citronová kůra — sůl — 1½ *dkg* droždí — ⅛ *l* mléka — 25 *dkg* krupič. mouky. — 1 *dkg* másla na plech a ½ žloutku na potření. — *Nádivka:* 10 *dkg* oříšků — 8 *dkg* cukru — 2 bílky — lžička rumu.

Martinské podkovy.

Připravíme si třené kynuté těsto jako na rohlíčky s oříškovou nádivkou II., ale ne tak tuhé a dáme je vykynouti. Pak nakrájíme obdélníčky, plníme je dobrou makovou nádivkou (viz makový závin str. 181), upravíme větší rohlíky, které na koncích 5krát nožem nařízneme a dáme kynouti na máslem potřený plech. Poté je potřeme vajíčkem a upečeme v horké troubě. Pečené pocukrujeme.

Rozpočet pro 5 osob: 5 *dkg* másla — 1 žloutek — ½ vajíčka — sůl — citr. kůra — 3½ *dkg* cukru — 1½ *dkg* droždí — 25 *dkg* mouky — asi 3/16 *l* mléka — ½ vajíčka na potření — ½ *dkg* másla na plech — ½ *dkg* vanilkového cukru. — *Maková nádivka:* 10 *dkg* máku — 3/16 *l* mléka — 6 *dkg* cukru — ½ *dkg* másla — 3 *dkg* perníku — tluč. skoř. — vanilka — 2 *dkg* čokolády nebo 1 lžíce medu — 1 hořká mandle.

Kynuté knedlíky.

Do prosáté, ohřáté krupičkové mouky dáme sůl, cukr, z droždí vykynulý kvásek, vlahé mléko s máslem a žloutkem, vypracujeme tuhé těsto a dáme vykynouti. Z vykynutého nakrájíme stejné kousky, naplníme je očištěným ovocem (švestkou, meruňkami) nebo povidlovou nádivkou, zabalíme a dáme vykynouti ubrouskem přikryté. Mezi kynutím je obrátíme, aby byly kulaté. Pak je vložíme do vařící osolené vody, přikryjeme poklicí a vaříme. Za chvíli poklici odstraníme a knedlíky obrátíme. Podle velikosti je vaříme celkem 5—8 minut. Vařené dáváme na síto, natrhneme vidličkou, nebo je propícháme, dáme na mísu, polijeme dobře rozškvařeným máslem, posypeme cukrem a syrečkem který povrchu také pokapeme máslem. Knedlíky můžeme též sypati strouhanou smaženou houskou a cukrem.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* krupičkové mouky — sůl — 1 *dkg* cukru — 1 *dkg* droždí — 3/16 *l* mléka — 1 žloutek — ½ *dkg* másla na těsto — 5 *dkg* másla — 3 *dkg* syrečku — 3 *dkg* cukru — 25 *dkg* ovoce.

Koblihy.

V míse třeme máslo, cukr a žloutky 15 minut. Do utřeného přidáme rum, sůl, tluč. vanilku, citr. kůru a vykynutý kvásek, takto připravený: 3½ *dkg* droždí umíchaného s ½ *dkg* tluč. cukru, přidáme ⅓ *l* ohřátého mléka, 20 *dkg* krupičkové mouky a dáme kynouti. Těsto zahustíme ohřátou moukou a dobře je vypracujeme. Když se na něm tvoří puchýřky, dáme je vykynouti. Pak z něho uděláme koblihy. Nejprve těsto vyválíme asi na prst silně, kroužkem na koblihy označíme těsně vedle sebe kolečka a do poloviny jich

vložíme do středu kousek tuhé, meruňkové zavařeniny. Pak vykrojíme z druhé poloviny kroužkem kousky těsta, položíme je na označené, zavařeninou naplněné kruhy, kolem dobře těsto prsty přitlačíme a pak menším kruhovým vykrajovadlem koblihy vykrojíme. Dáme je na pomoučené vlahé prkénko, přikryjeme je čistou, lehkou utěrkou a v teple je necháme vykynouti, při čemž je jednou obrátíme, aby po obou stranách stejně vykynuly. Vykynuté koblihy klademe do kastrolu na rozpálené máslo a to vrchní stranou ke dnu kastrolu, přiklopíme je pokličkou a smažíme. Po chvíli, když na spodní straně zčervenaly, obrátíme je a dosmažíme na druhé straně bez poklice. Usmažené koblihy klademe na síto na pijavý papír, a když oschly, dáme je na mísu a posypeme vanilkovým cukrem. Aby se máslo po smažení nespálilo, nalijeme je do hrnce do čisté studené vody. Tuk na povrchu ztuhne a můžeme jej pak sejmouti a upotřebiti.

Při smažení hledíme, aby bylo stále másla na 3 *cm* vysoko.

Rozpočet pro 5—10 osob: *Rozpočet I.* 5 *dkg* másla — 5 *dkg* cukru — 4 žloutky — sůl — citr. kůra — vanilka — 1 lžíce rumu — *Kvásek:* 3½ *dkg* droždí — ⅓ *l* mléka — ½ *dkg* cukru — 20 *dkg* krupič. mouky — a na zhuštění těsta 40 *dkg* krupičkové mouky — 10 *dkg* husté meruňkové zavařeniny — 50 *dkg* převařeného másla aneb 25 *dkg* másla a 25 *dkg* sádla — 2 *dkg* vanilkového cukru a 5 *dkg* mouky na vál.

Rozpočet II. 5 *dkg* másla — 5 *dkg* cukru — 3 žloutky — ⅜ *l* mléka — 2½ *dkg* droždí — lžíce rumu — sůl — citr. kůra — vanilka — tluč. květ — 50 *dkg* mouky.

Rozpočet III. 5 *dkg* másla — 5 *dkg* cukru — 2 žloutky — 1 vejce — 1 lžíce cognacu — 4 *dkg* droždí — ⅛ *l* smetany — 28 *dkg* mouky a 7 *dkg* mouky na vál.

Rozpočet IV. 5 *dkg* másla — 3 *dkg* cukru — sůl — tluč. vanilka — 4 žloutky 1 lžíce rumu — 2 *dkg* droždí — ⅛ *l* smetany — 30 *dkg* mouky a 5 *dkg* mouky na vál.

Levné koblihy.

Do mísy si dáme horké máslo, cukr, citronovou šťávu a třeme vše, až vychladne. Pak tam přidáme rum, sůl, žloutek, citr. kůru, vykynutý kvásek, vlahé mléko a mouku a vypracujeme vláčné těsto. Dáme je vykynouti, načež z něho děláme koblihy jako v předešlém předpise a také tak usmažíme.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 1½ *dkg* cukru — ½ lžičky citronové šťávy — 1 lžíce rumu — sůl — 1 žloutek — citr. kůra — 1 *dkg* droždí — ⅛ *l* mléka — 25 *dkg* mouky — 5 *dkg* zavařeniny — 25 *dkg* sádla.

Gaskoňské koblihy.

Do ohřáté mísy si připravíme krupičkovou mouku, cukr, sůl a citr. kůru. Pak do ní nalijeme z droždí připravený, vykynutý kvásek, ve kterém jsme umíchaly rozehřáté máslo, vejce, žloutky, rum a vypracujeme z toho těsto hustší než na kapání, přidáme do něho očištěné hrozinky a na teplé místo je dáme vykynouti. Potom lijeme lžicí do rozpáleného másla těsto tak, aby se utvořily menší kuličky, které usmažíme jako koblihy. Poté je obalíme vanilkovým cukrem.

Rozpočet pro 5—10 osob: 25 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* cukru — 1 lžička rumu — 2 žloutky — 2 *dkg* másla — 1 vejce — 1½ *dkg* droždí —

¼ *l* mléka — 4 *dkg* hrozinek — sůl — citr. kůra — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání — 25 *dkg* převař. másla neb sádla na smažení.

Bramborové koblihy.

Do umíchaného másla zamícháme cukr, žloutek, celé vejce, rum, sůl a citr. kůru. Pak přidáme vařené, prolisované brambory, z droždí v mléce vykynutý kvásek a mouku, vypracujeme v tuhé těsto a dáme je vykynouti. Pak připravíme koblihy jako v prvním předpise. Horké pocukrujeme.

Rozpočet pro 5 osob: 2 *dkg* másla — 2½ *dkg* cukru — 1 lžíce rumu — 12½ *dkg* brambor — sůl — citr. kůra — 1 vejce — 1 žloutek — 1½ *dkg* droždí — 30 *dkg* krupič. mouky — asi ⅛ *l* mléka — 25 *dkg* sádla nebo převař. másla — 6 *dkg* zavařeniny — 1 *dkg* vanilkového cukru na posypání.

Šišky.

Šišky uděláme z odkrojků koblihového těsta tak, že těsto nakrájíme, do každého kousku dáme očištěné hrozinky, načež těsto rukou zakulatíme na 6 *cm* dlouhé válečky a před smažením zatočíme jeden konec vpravo a jeden vlevo a smažíme je jako koblihy. Místo šišek můžeme z tenkých válečků udělati volný uzel a upraviti z něho ptáčka tak, že z jednoho konce uděláme hlavičku se zobáčkem, očka připravíme z hrozinek a druhý konec rozkrájíme nožem na ocásek a smažíme jako šišky.

Tvarohové šišky (chrupinky).

Máslo, cukr, žloutek, rum a vejce dobře umícháme. Pak přidáme prolisovaný tvaroh, sůl, citr. kůru, vykynutý kvásek a krupičkovou mouku. Vše vypracujeme v tuhé těsto a dáme vykynouti. Z vykynutého těsta krájíme stejné kousky, děláme menší šišky a dáme je vykynouti na moučné prkénko. Pak je usmažíme jako koblihy a horké obalíme dobře vanilkovým cukrem a podáváme k nim kompot, malinovou šťávu nebo meruňkovou omáčku.

Meruňková omáčka: Do kamenného kastrolu dáme rozvařiti bez pecek meruňky s vodou, cukrem, citronovou šťavou a kůrou. Zvlášť v hrnečku ve studené vodě umícháme bramborovou moučku, načež postavíme hrneček do kastrolu s vařící vodou a na plotně stále míchajíce necháme zhoustnouti (asi 5 minut). Rozvařené meruňky prolisujeme žíněným sítem, smícháme s vychladlou vodou s moukou, přidáme bílé víno, rum a citronovou šťávu a podáváme k smaženým šiškám.

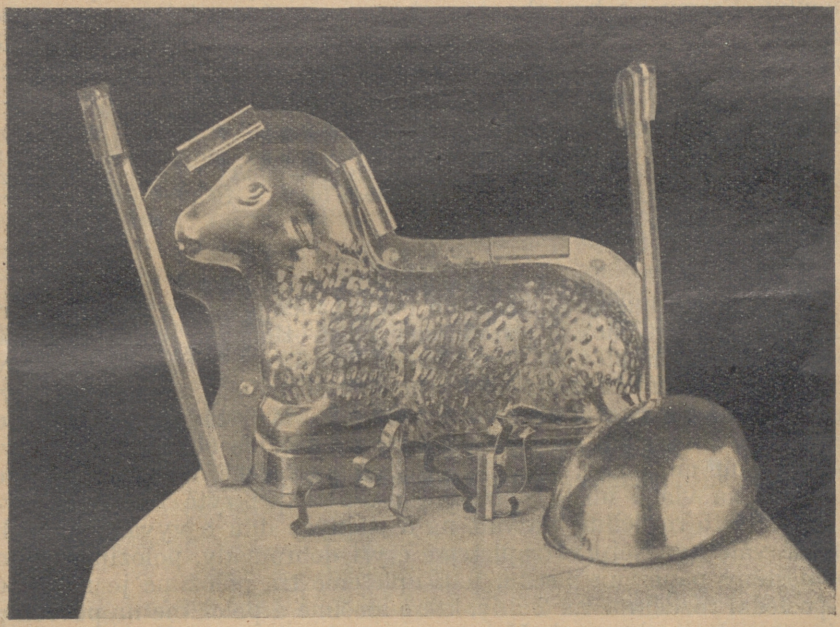
Rozpočet na šišky pro 5 osob: 2½ *dkg* másla — 1 žloutek — 1 vejce — 1½ *dkg* droždí — 14 *dkg* tvarohu (prolis. nebo strouhaný) — 14 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* tluč. cukru — 1/16 *l* mléka — sůl — 3 cm^3 citr. kůry — 25 *dkg* převař. másla — 8 *dkg* vanilkového cukru na obalení.

Rozpočet na omáčku 20 *dkg* meruněk — 2 lžíce vody na rozvaření — 20 *dkg* cukru — z ½ citr. kůra i šťáva — 2 *dkg* bramborové moučky — ⅓ *l* studené vody — ⅛ *l* bílého vína — 1 lžíce rumu a dle chuti citronové šťávy.

Cukrářské koblihy.

Z droždí, tluč. cukru, 1/8 *l* vlahého mléka a 15 *dkg* krupičkové mouky si připravíme kvásek a dáme jej vykynouti. Do jiné nádoby dáme zase 1/8 *l* mléka, zašleháme v něm dobře metlou 3 žloutky a 3½ *dkg* cukru. Pak postavíme nádobu do horké vody na plotnu a šleháme, až je mléko se žloutky vlažné. Do ohřáté mísy připravíme si 25 *dkg* krupičkové mouky, sůl, utluč. vanilku, citronovou kůru, načež přilijeme vykynutý kvásek, ušlehané mléko se žloutky a cukrem a 8 *dkg* rozehřátého másla. Uděláme těsto a dobře je vypracujeme. Poté z něho upravíme hned koblihy, které necháme ½ hodiny vykynouti na pomoučeném prkénku na teplém místě. Smažíme je jako předešlé. Tyto koblihy můžeme políti rumovou polevou (viz polevy).

Rozpočet pro 5—10 osob: *kvásek* 2 *dkg* droždí — ½ kostky cukru — 1/8 *l* vlahého mléka a 15 *dkg* mouky. — *Na šlehání:* 1/8 *l* mléka — 3 žloutky — 3½ *dkg* cukru. — *Těsto:* 25 *dkg* mouky — sůl — vanilka — citr. kůra — 8 *dkg* másla — 30 *dkg* převař. másla na smažení — 2 *dkg* cukru na posypání.



Forma na velikonočního beránka.

Velikonoční beránek.

V míse si umícháme máslo do pěny, pak do něho přidáme sůl, cukr, žloutky, citr. kůru a vanilku a znovu třeme 20 minut. Do utřeného přidáme kvásek, prosátou krupičkovou mouku a tolik vlažného mléka, aby bylo těsto prostředně tuhé. Pak přidáme hro-

zinky a loupané, sekané mandle, dobře těsto vypracujeme a dáme vykynouti. Kamennou neb plechovou formu na beránka vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní urovnáme a dáme ještě kynouti. Formu uzavřeme a dáme s těstem péci do dobře vyhřáté trouby. Mezi pečením ji pozorně obrátíme, aby beránek byl všude stejně červený. Pečeného beránka opatrně vyklopíme, dáme na mísu vkusně papírem vyzdobenou, oči mu uděláme z hrozinek, posypeme jej vanilkovým cukrem, kolem krku mu uvážeme pentličku a dáme na stůl.

Rozpočet pro 5—10 osob: 12 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — 4 žloutky — sůl — citr. kůra — vanilka — 3 *dkg* droždí — asi $^1/_3$ *l* mléka — 50 *dkg* mouky — 4 *dkg* hrozinek — 4 *dkg* mandlí — 3 *dkg* másla na formu — 3 *dkg* strouh. housky — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání — 2 hrozinky.

Beránek velikonoční z piškotového těsta.

Prosátý cukr, vejce, žloutky, tlučenou vanilku a strouh. citr. kůru třeme v míse 30 minut. Poté přidáme do utřeného těsta strouh. hořkou mandli, citronovou šťávu, z bílků tuhý sníh a prosátou krupičkovou mouku. Formu na beránka vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní rozetřeme a upečeme je v prostředně horké troubě do růžova. Upečeného beránka pocukrujeme nebo jej ozdobíme třenou bílkovou polevou (viz polevy).

Rozpočet pro 5—10 osob: 30 *dkg* cukru — 5 žloutků — 2 vejce — z ½ citr. kůra i šťáva — vanilka — 30 *dkg* krupičkové mouky — 1 hořká mandle — z 5 bílků sníh — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* housky na vymaz. a vysyp. formy — 2 hrozinky. — *Poleva:* 1 bílek — 10 *dkg* cukru — 1 lžíce citr. šťávy.

Vánočka.

V míse si umícháme máslo do pěny, načež přidáme tlučený cukr, žloutky, sůl, citronovou strouhanou kůru, tlučenou vanilku a vše mícháme 20 minut. Do umíchaného těstíčka přilijeme vykynutý kvásek připravený z droždí, málo cukru, části mouky a vlahé smetany, načež přidáme ostatní smetanu a mouku, vypracujeme tuhé těsto (nejdříve v míse, pak na vále), do něhož přidáme očištěné hrozinky, nakrájenou citronádu, loupané, drobně nakrájené mandle a dáme kynouti na vlahé místo v míse ubrouskem přikryté 1 hodinu. Vykynuté těsto rozdělíme na vále na 8 stejných dílů a vyválíme z nich stejné válečky. Nejprve zapleteme čtyři dohromady, položíme je na pomaštěný papír na plechu, pak upleteme tři, položíme je na prvé a poslední rozdělíme na 2 díly, které stočíme a položíme na povrch a vánočku dáme kynouti. Vykynutou potřeme vajíčkem a necháme malou chvíli oschnouti, načež ji ještě jednou potřeme vajíčkem, posypeme loupanými, sekanými mandlemi a dáme péci nejdříve do dobře vytopené trouby a když začíná povrchu červenat, oheň zmírníme, vánočku přikryjeme papírem a dopečeme ji zvolna v mírné troubě. Pečeme ji v celku hodinu. Z téhož těsta můžeme připraviti velikonoční bochánek.

Rozpočet pro 5—10 osob: 12 *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — 3 žloutky — sůl — citr. kůra — tluč. vanilka — 2½ *dkg* droždí — $^1/_4$ *l* sladké smetany — 50 *dkg*

hladké i krupičkové mouky — 5 *dkg* hrozinek — 5 *dkg* citronády — 4 *dkg* mandlí — 1 vejce na potření — 1 *dkg* mandlí na posypání — 1 ½ *dkg* másla na pomaz. papíru.

Jiný rozpočet, tentýž postup: 11 *dkg* másla — 13 *dkg* cukru — 1 žloutek — 1 vejce — sůl — citr. kůra — na špičku nože muškátového oříšku — ⅓ *l* mléka — 3½ *dkg* droždí — 5 *dkg* hrozinek — 5 *dkg* mandlí — 50 *dkg* krupičkové mouky — 1 vejce na potření — 1½ *dkg* másla.

Levná vánočka.

Do prosáté krupičkové mouky dáme sůl, tlučený cukr, strouh. citronovou kůru, vykynutý kvásek připravený z droždí, málo cukru, mouky a vlahého mléka. Pak přidáme dle potřeby vlahého mléka a rozpuštěné máslo, zaděláme tuhé těsto bez žloutků, přimícháme očištěné hrozinky a loup. sekané mandle a dáme vykynouti. Poté upravíme vánočku jako v předešlém předpise.

Rozpočet na malou vánočku: 40 *dkg* krupičkové mouky — sůl — 4 *dkg* cukru — strouhanou citronovou kůru — 2 *dkg* droždí — ¼ *l* mléka — 6 *dkg* másla — 6 *dkg* hrozinek — 4 *dkg* mandlí — 1½ *dkg* másla na papír — 1 vejce na potření.

Velikonoční bochánek.

Do prosáté krupičkové mouky rozsekáme máslo a dáme do mísy, přidáme sůl, tlučený cukr, citronovou kůru, utlučenou vanilku, načež přilijeme vykynutý kvásek připravený z droždí, málo cukru, mouky a části vlahé smetany, pak ostatní vlahou smetanu, ve které jsme umíchaly žloutky a vypracujeme nejdříve v míse, pak na vále tuhé těsto jako na vánočku, přidáme očištěné hrozinky, loupané sekané mandle, těsto dáme zpět do mísy a přikryté dáme kynouti na vlahé místo ¾ hodiny. Z vykynutého uděláme kulatý bochánek, položíme jej na pomaštěný papír na plech a dáme ho ¾ hodiny kynouti, načež jej nahoře nařízneme. Poté jej potřeme dvakráte vajíčkem jako vánočku, posypeme loupanými sekanými mandlemi a pečeme 1 hod. jako vánočku. Z téhož těsta můžeme upraviti vánočku.

Rozpočet: 50 *dkg* hladké a krupičkové mouky — 15 *dkg* másla — sůl — 10 *dkg* cukru — citronovou kůru — vanilku neb na špičku nože muškátového oříšku — 2½ *dkg* droždí — asi ⅓ *l* mléka — 3—4 žloutky — 8 *dkg* hrozinek — 5 *dkg* mandlí — 1 vejce na potření — 1 *dkg* mandlí na posypání — 1½ *dkg* másla na papír.

Kynutý věnec.

Máslo, tlučený cukr, žloutky, vejce třeme v míse 15 minut. Poté přidáme sůl, tluč. vanilku, strouh. citr. kůru, z droždí připravený, vykynutý kvásek a vlahou smetanu. Vše zahustíme krupičkovou moukou, vypracujeme tuhé těsto a dáme kynouti 1 hodinu. Vykynuté těsto vyválíme na obdélník, potřeme jej do pěny umíchaným máslem, složíme a překládáme střídavě do ⅓ po třikrát. Po čtvrté těsto rozdělíme na pět dílů. Ze tří dílů vyválíme rukou dlouhé válečky, upleteme věnec, položíme jej na rozpuštěným máslem pomazaný plech a na to položíme druhý, menší věnec, upletený pouze ze dvou dílů. Takto upravený věnec dáme vykynouti. Poté jej po-

třeme dvakrát umíchaným vajíčkem, posypeme krystalovým cukrem a sekanými loupanými mandlemi a dáme péci nejdříve do horké trouby, pak oheň zmírníme a věnec dopečeme. Upečený pocukrujeme a podáváme ke kávě.

Rozpočet pro 5-10 osob: 50 *dkg* mouky — 5 *dkg* másla — 2½ *dkg* cukru — 2 žloutky — 1 celé vejce — citr. kůra — sůl — tluč. vanilka — 2 *dkg* droždí — 3/16 *l* smetany — 5 *dkg* utřeného másla na potření dovnitř — 1 vejce na pomázání — 2 *dkg* mandlí — 1 *dkg* krystal. cukru — 2 *dkg* másla na plech.

Též můžeme připraviti věnec z těsta jako na vánočku nebo bochánek.

Lomnické kroužky.

Máslo utřeme do pěny, pak přidáme žloutek neb vejce, sůl, citr. kůru, tlučený cukr a třeme 15 minut. Potom přidáme zkynuté droždí, ohřátou mouku, opražené, oloupané, strouhané neb jemně usekané lískové oříšky, neb loup. strouh. mandle, vlahé mléko a vypracujeme na vále tužší těsto, které přikryjeme vlahým kastrolem a dáme vykynouti. Pak z nakrájeného těsta děláme tenké válečky, upravíme věnečky, složíme je na vymazaný plech, a když opět vykynuly, upečeme je v dosti horké troubě do růžova. Upečené hodíme do horké, sladké vody, rychle je vyndáme, hned obalíme ve vanilkovém cukru, navlečeme na vařečku a necháme den schnouti. Také můžeme upečené věnečky po topení dáti do trouby uschnouti, načež je potřeme sladkou vodou, obalíme vanilkou, znovu složíme na suchý plech a usušíme je ve vlahé troubě. Připravené, vykynuté těsto můžeme připraviti také tak, že je vyválíme na 2 *cm* silný plást, načež koblihovým kroužkem těsto vykrájíme a malým kroužkem vykrojíme prostředek, složíme je na pomazaný plech, upečeme a dále upravíme jako předešlé.

Rozpočet pro 5 osob: 7 *dkg* másla — 1 žloutek neb 1 celé vejce — sůl — citr. kůra — 5 *dkg* cukru — 1 *dkg* droždí — 1/8 *l* mléka — 28 *dkg* krupičkové mouky — 5 *dkg* lískových oříšků neb mandlí — 1 *dkg* másla na plech — 1/8 *l* vody a 3 *dkg* cukru na namáčení — 10 *dkg* vanilkového cukru na obalení.

Křehké suchary.

Do krupičkové, prosáté mouky rozsekáme máslo, přidáme sůl, tluč. cukr a citr. kůru a tlučenou vanilku nebo skořici. Doprostřed uděláme důlek, přilijeme z droždí vykynutý kvásek, vlahou smetanu, žloutek a vypracujeme hodně tuhé těsto, do kterého při pracování přidáváme jemně sekané, loupané mandle neb opražené ustrouhané oříšky. Z těsta uděláme na vále bochníček, přikryjeme jej vlahým kastrolem a dáme vykynouti. Poté uděláme z těsta silný, dlouhý váleček, položíme jej na máslem potřený plech a opět dáme vykynouti. Pak ho pomažeme rozehřátým máslem a upečeme v mírnější troubě. Úplně studený nakrájíme na 1 *cm* silné plátky, složíme je na suchý plech a v troubě osušíme, načež je potíráme ve vodě povařeným cukrem (peroutkou), obalíme vanilkovým neb skořicovým cukrem a dáme opět do trouby usušiti. Suché uložíme a třetí den podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* krupič. mouky — 6 *dkg* másla — sůl — citr. kůra — vanilka neb skořice — 3 *dkg* cukru — 1 žloutek — 1 ½ *dkg* droždí — ⅛ *l* sladké smetany — 6 *dkg* mandlí neb oříšků — 2 *dkg* másla na plech — ⅛ *l* vody a 5 *dkg* cukru povaříme 3 minuty a pak potíráme suchary — 2 *dkg* másla na pomázání těsta — 15 *dkg* cukru — 3 *cm* vanilky na obalení.

Slané tyčinky k čaji.

Na vále rozsekáme máslo do mouky, přidáme sůl, droždí vykynuté asi v 10 lžicích vlahého mléka a 2 žloutky. Vypracujeme tužší těsto a pod teplým kastrůlkem je necháme vykynouti. Pak vyválíme váleček, z něho nakrájíme malé kousky, uděláme tyčky, složíme je na plech máslem potřený a dáme vykynouti. Pak je potřeme bílkem, posypeme solí a kmínem a upečeme je v prudké troubě do růžova. Pěkně je urovnáme na dlouhou mísu a podáváme k čaji.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* mouky — 12 *dkg* másla — 2 *dkg* droždí — 10 lžic mléka — 2 žloutky — sůl — kmín na posypání — 1 *dkg* másla na plech — 1 bílek na potření. —

Nádivky do těsta.

Tvarohová nádivka.

Do umíchaného másla s cukrem zamícháme žloutek, citr. kůru, tlučenou vanilku, strouhaný nebo prolisovaný tvaroh, hořkou strouhanou mandli, lžíci mléka, nebo je-li nádivka řídká, lžíci bílé strouhané housky a naposled hrozinky a z bílku sníh.

Rozpočet: 5 *dkg* másla — 5 *dkg* cukru — 2 žloutky — 30 *dkg* tvarohu — vanilka — citr. kůra — 1 hořká mandle — 2 lžíce mléka nebo housky — 3 *dkg* hrozinek — z 2 bílků ušlehaný sníh.

Maková nádivka.

Makovou nádivku připravujeme buď jako na makový závin (viz stranu 181.) aneb takto:

Utlučený mák s cukrem uvaříme v mléce do měkka. Měkký utřeme v míse, přidáme máslo, strouhaný perník a tlučenou skořici, citronovou kůru, hořkou mandli a kousek rybízové zavařeniny nebo medu. Dobře umíchanou a studenou nádivkou plníme nebo potíráme těsto.

Rozpočet: 12 *dkg* máku — ¼ *l* mléka — 4 *dkg* cukru — ½ *dkg* másla — 3 *dkg* žlutého perníku — tluč. skořice, — citr. kůra — 1 hořká mandle — 3 *dkg* rybízové zavařeniny nebo medu.

Jablková nádivka.

Opraná jablka oloupáme, rozkrájíme na čtvrtky, zbavíme jadřinců, podlijeme studenou vodou a pod poklicí udusíme do měkka. Měkká prolisujeme nebo umícháme, přidáme cukr, skořici, citr. kůru i šťávu, utlučený badián (hvězdičkové koření) a podle potřeby strouhaný, žlutý perník, načež nádivku dobře promícháme.

Rozpočet: 30 *dkg* jablek — 8 *dkg* cukru — skořice — citr. kůra a šťáva ze čtvrtky citronu — na špičku nože badiánu — 3 *dkg* perníku.

Ořechová nádivka.

Ustrouhané vlašské neb lískové oříšky nasypeme do cukru svařeného s vodou na slabou nit, zamícháme, přidáme horkou, sladkou smetanu, utlučenou vanilku, ustrouhanou citronovou kůru, tluč. hřebíček a strouhanou housku. Nádivku promícháme a vychladlou plníme těsto.

Rozpočet: 10 *dkg* vlašských ořechů nebo lískových oříšků — 1 lžíce vody — 5 *dkg* cukru — 3 lžíce sladké smetany — na špičku nože vanilky — citronová kůra — 1 tluč. hřebíček a lžíce strouhané bílé housky.

Nádivka ze suchých švestek.

Suché švestky opereme, zalijeme vodou a uvaříme do měkka. Měkké procedíme, zbavíme pecek, usekáme a prolisujeme. Pak do nich přidáme cukr, tluč. skořici, citronovou strouhanou kůru a rum. Je-li nádivka hustá, zředíme ji šťavou, ve které se švestky vařily.

Rozpočet: Na ¼ *kg* suchých švestek — 6 *dkg* cukru — skořice — citr. kůra — ½ lžíce rumu.

Povidlová nádivka.

Dobrá hustá povidla zředíme vlažnou vodou, přidáme cukr, rum, skořici, citronovou kůru neb pomerančovou a dobře je umícháme.

Rozpočet: 12 *dkg* povidel — 6 *dkg* cukru — skořice — citr. kůra — ½ lžíce rumu.

Nádivka z rozvařených švestek.

Zralé švestky opereme, zbavíme pecek a v kamenné nádobě je rozvaříme. Potom je podle chuti osladíme, necháme na plotně zahoustnouti a do vychladlých přidáme skořici a úplně studenými potíráme lívanečky, vdolečky nebo plníme buchty.

Rozpočet: 25 *dkg* švestek — 3—5 *dkg* cukru — skořice.

Máslová drobenka na koláče.

Do prosáté mouky a cukru rozsekáme nožem máslo a vše ještě rukou promícháme, dáme na 10 minut do studena, načež posypeme naplněné koláče.

Rozpočet: Na koláče z 50 *dkg* mouky: 8 *dkg* mouky — 6 *dkg* cukru — 6 *dkg* másla.

Bábovky.

Kynutá bábovka.

Do ohřáté mísy si dáme prosátou mouku, cukr, sůl, citr. kůru a utlučenou vanilku. Pak tam nalijeme vykynutý kvásek, připravený z droždí, trochu cukru, mouky a vlahého mléka, načež přidáme ve zbytku vlahého mléka umíchané žloutky a rozehřáté máslo a vypracujeme řidší těsto. Pak přidáme hrozinky a dobře je zamícháme. Bábovkovou kamennou neb železnou formu vymažeme dobře

syrovým máslem, vysypeme houskou, těsto do ní nalijeme a dáme vykynouti na $^3/_4$ hodiny. Potom bábovku pečeme v mírnější troubě asi jednu hodinu. Prochladlou bábovku vyklopíme a posypeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet: Na 45 *dkg* krupičkové nebo hladké mouky — sůl — 8 *dkg* cukru — citr. kůra — tluč. vanilka — 2½ *dkg* droždí — ¼ *l* mléka — 3 žloutky — 12 *dkg* másla — 5 *dkg* hrozinek — 2½ *dkg* másla na formu — 3 *dkg* strouh. housky.

Jednoduchá bábovka.

Máslo utřeme s cukrem a žloutky. Přidáme sůl, citr. kůru, vykynuté droždí, vlahé mléko a tolik prosáté krupičkové neb hladké mouky, aby bylo těsto tak husté jako na buchty. Dobře je vypracujeme a dáme vykynouti. Vykynuté těsto rozválíme na vále na obdélník, potřeme jej na stéblo silně připravenou, studenou makovou nádivkou, zatočíme v kotouč a těsto dáme do syrovým máslem vymazané, houskou vysypané formy půl hodiny kynouti. Pak pečeme bábovku v dobře vytopené troubě hodinu. Prochladlou vyklopíme a pocukrujeme. (Nádivku viz makový závin neb nádivky.)

Rozpočet: 12 *dkg* másla — 6 *dkg* cukru — 2 žloutky — sůl — citr. kůra — 2½ *dkg* droždí — ¼ *l* mléka — 50 *dkg* krupič. nebo hladké mouky — 2½ *dkg* másla — 3 *dkg* housky. — Rozpočet nádivky: 10 *dkg* máku — ½ *dkg* másla — ¼ litru mléka — 4 *dkg* cukru — 3 *dkg* perníku — tluč. skoř. — citr. kůra — 1 hořká mandle — 3 *dkg* rybízové zavařeniny.

Třená velká bábovka.

V míse umícháme do pěny čerstvé a převařené máslo. Pak k němu přisypeme cukr, přidáme citronovou kůru, žloutky, sůl a dobře umícháme (20 minut). Přidáme ustrouhané hořké mandle, v mléce vykynuté droždí, mouku a tolik vlahé smetany, aby z toho bylo těsto patřičně husté (spíše řidší). Poté zamícháme do těsta očištěné hrozinky, na nudličky nakrájené, oloupané mandle a těsto dobře vypracujeme. Velkou bábovkovou formu vymažeme syrovým máslem, vyložíme loupanými, nakrájenými mandlemi, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní vložíme a dáme 1 hod. kynouti. Potom bábovku zvolna pečeme 1 hod. Tato bábovka vydrží vláčná 10—14 dní.

Rozpočet: 12 *dkg* syrového čerstvého másla — 12 *dkg* převařeného másla — 20 *dkg* cukru — z ½ citronu kůra — 8 žloutků — 3 strouhané hořké mandle — sůl — 6 *dkg* droždí — ¼ *l* mléka — 60 *dkg* krupičkové mouky — 10—12 lžic sladké smetany — 7 *dkg* hrozinek — 7 *dkg* mandlí — 3 *dkg* másla na formu — 4 *dkg* housky — 1 *dkg* mandlí — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Jemná bábovka.

Do umíchaného másla, cukru, žloutků, citronové kůry, soli a tluč. vanilky nalijeme vykynutý kvásek, přidáme ostatní mouku a vypracujeme řídké těsto, načež do něho zamícháme očištěné hrozinky a oloupané, usekané mandle. Těsto nalijeme do máslem vymazané a houskou vysypané formy a bábovku pečeme jako předešlou 1 hodinu.

Rozpočet I. Kvásek ze 3 *dkg* droždí — ¼ *l* smetany nebo mléka a 25 *dkg* krupičkové mouky — ***Na tření:*** 19 *dkg* másla — 18 *dkg* cukru — 6 žloutků — citr. kůra — sůl — ½ *cm* tluč. vanilky — 15 *dkg* mouky — 5 *dkg* hrozinek — 1 *dkg* mandlí na vyzdobení do formy — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* strouh. housky na vysypání — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Rozpočet II. Tentýž postup: ¼ *l* mléka — 4 *dkg* droždí — 15 *dkg* mouky — ***Na tření:*** 20 *dkg* másla — 15 *dkg* cukru — 3 žloutky — 3 celá vejce — 35 *dkg* krupič. mouky — sůl, citr. kůra — vanilka — 10 *dkg* hrozinek.

Mramorová bábovka.

Do utřeného másla přidáme cukr, žloutky, jeden po druhém, citr. kůru a vše třeme 20—25 minut. Poté přidáváme po lžicích polovinu mouky a všechnu smetanu. Do ostatní mouky prosijeme kypřící prášek. Z bílků si ušleháme tuhý sníh, který současně přidáváme s moukou smíchanou s práškem. Lehce promíchané těsto rozdělíme na tři díly, první díl nalijeme do máslem vymazané, strouh. houskou vysypané formy, do druhého dílu zamícháme strouhanou čokoládu, přidáme k prvému a do třetího dílu přikapeme citronovou šťávu a strouh. hořkou mandli a přidáme k ostatním. Takto připravenou bábovku dáme do trouby a pečeme ji zvolna 1 hodinu. Upečenou, prochladlou vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet: 12½ *dkg* másla — 24 *dkg* cukru — citr. kůra — ¼ *l* smetany — 5 žloutků — 42 *dkg* krupičkové mouky — z 5 bílků sníh — 1 balíček kypřícího prášku do těsta — 6 *dkg* čokolády — 1 lžíce citronové šťávy — 1 hoř. mandle — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* strouhané housky.

Prášková bábovka.

V míse umícháme do pěny máslo, načež přidáme stále míchajíce žloutek, lžíci cukru, lžíci mléka a žíci krupičkové mouky. Takto třeme těsto tak dlouho až je v něm celé množství udaného rozpočtu, což trvá 1 hod. Poté přidáme lehce do těsta z bílků tuhý sníh, prosátý kypřící prášek, loupané strouhané mandle a citronovou kůru. Bábovkovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní nalijeme a hned pečeme v přiměřeně vytopené troubě 1 hod. Upečenou vychladlou bábovku vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet na 1 bábovku: 16 *dkg* másla — 5 žloutků — 10 dkg tlučeného cukru — 20 *dkg* krupič. mouky — 5 lžic studeného syrového mléka — z 5 bílků sníh — ½ balíčku kypřícího prášku (Moudrá hlava). — 3 *dkg* loupaných mandlí. — Na vymazání formy 3 *dkg* másla — 3 *dkg* strouh. housky. — 3 *dkg* vanilkového cukru na posypání.

Třená prášková bábovka menší.

Máslo dobře utřeme s cukrem a žloutky, přidáme citr. kůru, strouhané hořké mandle, po lžících vlažného mléka a polovinu mouky. Pak přidáme do těsta lehce z bílků tuhý sníh a druhou polovinu mouky smícháme s 1 kypřícím práškem. Těsto dáme do vymazané a vysypané formy a pečeme je v mírné troubě asi ¾ hod. Upečenou prochladlou bábovku pocukrujeme.

Rozpočet I. 6 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — 4 žloutky — citr. kůra — 2 hořké mandle — 6 lžic vlažného mléka — 4 bílky — 1 kypřící prášek — 25 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* strouh. housky.

Rozpočet II. 12 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — 4 žloutky — citr. kůra — 6 *dkg* loupaných sladkých mandlí — 2 hořké mandle — 6 lžic vlahé smetany — 4 bílky — 25 *dkg* krupič. mouky — 1 prášek do pečiva — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* housky.

Rozpočet III. 12 *dkg* másla — 18 *dkg* cukru — 6 žloutků — citr. kůra — 2 hořké mandle — ¼ *l* smetany — 6 bílků — 35 *dkg* krupič. mouky — 1 prášek do pečiva — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* housky.

Třená prášková bábovka bez másla.

Tlučený, prosátý cukr, žloutky a citronovou kůru třeme v míse ¼ hodiny. Pak přidáváme vlahou smetanu a po lžících polovinu prosáté krupičkové mouky. Do zamíchaného těsta přidáme z bílků tuhý sníh a druhou polovinu mouky, do které jsme prosály a dobře zamíchaly kypřící prášek do těsta. Rychle a lehce zamíchané těsto vložíme do formy máslem vymazané, houskou vysypané a mandlemi ozdobené a dáme je péci do prostředně horké trouby asi 1 hodinu. Upečenou necháme 10 minut stát, načež ji vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* cukru — 6 žloutků — citr. kůra — ¼ *l* vlažné syrové smetany — 6 bílků — 40 *dkg* krupičkové mouky — 1 prášek do pečiva — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* housky — 1 *dkg* mandlí.

Šleháná bábovka.

Celá vejce a prosátý cukr, citronovou kůru a utluč. vanilku dobře v hrnci neb kotlíku ušleháme, pak postavíme hrnec do kastrolu s horkou vodou a šleháme, až těsto začne nabývati a houstnouti, což trvá asi hodinu. Pak odstavíme hrnek s plotny a mícháme tím, až vše vychladne, načež přidáme citr. šťávu a krupičkovou mouku. Těsto nalijeme do máslem vymazané, houskou vysypané formy a pečeme ¾ hod. v mírné troubě.

Připravíme-li takto těsto z druhého rozpočtu s bramborovou moukou, můžeme pak je upéci v dortové formě a políti citr. polevou jako dort.

Rozpočet pro 5 osob: 6 vajec — 20 *dkg* cukru — z 1 citr. kůra i šťáva — tluč. vanilka — 18 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* housky.

Rozpočet II. Malá forma — 4 vejce — z ½ citr. kůra — vanilka — 9 *dkg* cukru — ½ citr. šťáva — 5½ *dkg* brambor. mouky — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na formu.

Bábovka z bramborové mouky.

Cukr třeme se žloutky 30 minut. Pak přidáme citr. kůru i šťávu, z bílků tuhý sníh s bramborovou moukou. Plechovou bábovkovou formu vymažeme syr. máslem, vysypeme moukou, těsto do ní vlijeme a zvolna upečeme. Prochladlou vyklopíme a posypeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet: 25 *dkg* cukru — 7 žloutků — z ½ citr. kůra i šťáva — ze 7 bílků sníh — 16 *dkg* bramborové mouky — 2 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky pšeničné na vysypání — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Jiný rozpočet II. 20 *dkg* cukru — 6 žloutků — z 1 citr. kůra i šťáva — ze 6 bílků sníh — 12 *dkg* bramborové mouky — 2 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky.

Piškotová bábovka I.

V kotlíku na sníh šleháme cukr, vejce a žloutky ¾ hodiny. Pak přidáme zlehka prosátou, krupičkovou mouku, citronovou kůru a šťávu. Plechovou bábovkovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto do ní nalijeme a bábovku upečeme v dobře vytopené troubě. Prochladlou vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet: 6 vajec — 3 žloutky — 20 *dkg* cukru — 1 citron — 12 *dkg* krupičkové mouky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na vysypání — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Piškotová bábovka II.

Prosátý, tlučený cukr se žloutky třeme v míse vařečkou ½ hod. Pak přidáme rum a třeme znovu 10 minut, načež přidáme z bílků sníh a krupičkovou mouku. Bábovkovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme jemně strouhanou houskou, těsto do ní nalijeme a dáme péci. Upečenou prochladlou vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet: Malá forma: 18 *dkg* cukru — 4 žloutky — kávová lžička rumu — ze 4 bílků sníh — 14 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla na formu — 3 *dkg* strouh. housky — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Bábovka se šlehanou smetanou.

Tlučený, prosátý cukr, citronovou kůru, hořkou mandli, tlučenou vanilku a žloutky třeme v míse pilně 25 minut. Pak přikapeme do těsta citronovou šťávu a lehce, dosti rychle přidáme tuhý sníh z bílků a krupičkovou mouku. Plechovou formu na bábovku neb formu na biskupský chlebíček vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto do ní nalijeme a bábovku pečeme v přiměřeně vytopené troubě ½—¾ hodiny. Upečenou, prochladlou bábovku vyklopíme. Úplně studenou, nejlépe druhý den, na širší straně (při pečení vrch) seřízneme asi na 1 *cm*. Vnitřek bábovky neb chlebíčku opatrně vydlabeme, načež vzniklý prostor naplníme ušlehanou, slazenou smetanou, přiklopíme seříznutým těstem a bábovku neb chlebíček převrátíme na mísu. Potom povrch bábovky polijeme čokoládovou polevou. Když poleva oschne, upravíme bábovku na mísu vyloženou ozdobným papírem.

Poznámka. Těsta se sněhem a moukou nikdy již nemícháme, nýbrž jen lehce přehazujeme, sice seřídne a není již tak kypré.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* tluč. cukru — z ½ citronu kůra — 2 *cm* vanilky — 6 žloutků — 1 hořká neloupaná mandle — z ½ citronu šťáva — ze 6 bílků sníh — 15 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* krupičkové mouky na vysypání formy — ⅜ *l* šlehané smetany — 4 *dkg* cukru do ní.

Rozpočet na polevu: ¼ *l* studené vody svaříme na nitku s 20 *dkg* kusového cukru. Horký, svařený cukr nalijeme po malých částech do mísy, ve které jest rozehřáta s máslem a umíchána dobrá čokoláda. Jakmile poleva začne houstnouti, polejeme bábovku — 12 *dkg* čokolády — 1 *dkg* másla.

Jiné moučníky.

Třešňové knedlíky.

Do umíchaného másla se solí a vajíčkem zamícháme ustrouhaný tvaroh, načež přisypeme prosátou mouku, přilijeme podle potřeby mléka, aby vzniklo vláčné těsto a dobře je vypracujeme. Poté těsto na pomoučeném vále vyválíme na 1 *cm* silně, nožem nakrájíme malé čtverečky, do každého zabalíme čtyři černé třešně neb višně, pěkně upravíme knedlíky, načež je ve vařící, osolené vodě vaříme 5—8 minut. Vařené dáme na síto, pak na mísu, polijeme rozpáleným máslem, posypeme syrečkem a cukrem a povrch pokapeme také rozpáleným máslem. V době švestek zabalíme do těsta opranou a osušenou švestku nebo meruňku, ale i jiné ovoce můžeme do těsta zabaliti.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — sůl — 1 vejce — 6 *dkg* strouh. tvarohu dovnitř — 25 *dkg* krupičkové mouky — $^1/_8$ *l* mléka — 50 *dkg* višní nebo třešní — 5 *dkg* strouh. tvarohu na posypání — 3 *dkg* cukru — 5 *dkg* másla.

Knedlíky ze spařeného těsta.

Mléko, sůl a máslo necháme přijíti k varu, načež tam nasypeme mouku a stále míchajíce na plotně vymícháme hodně tuhé těsto, které se ani na vařečku, ani na kastrol nechytá. Poté dáme těsto vychladnouti. Do studeného zamícháme vejce jedno po druhém a z těsta, které je hodně tuhé, nakrájíme stejné kousky, do každého zabalíme očištěnou švestku, ale i jiné ovoce. Uděláme knedlíky, které vaříme v osolené vodě 3—5 minut. Pak knedlíky na mise upravíme jako předešlé.

Rozpočet pro 5 osob: $^3/_{16}$ *l* mléka — sůl — 5 *dkg* másla — 14 *dkg* krupičné mouky — 2 vejce — ½ *kg* švestek — Na omaštění a posypání 3 *dkg* tvarohu — 3 *dkg* cukru — 4 *dkg* másla.

II. *způsob:* Krupičkovou mouku polijeme vařícím mlékem, osolíme a na vále pracujeme tak dlouho, až se válu nechytá, přidáme vejce a opět vypracujeme. Pak přikryjeme těsto teplým kastrolem, necháme asi $^1/_4$ hod. odpočinouti, načež z něho krájíme malé kousky. Do každého dáme očištěnou švestku, zabalíme a knedlíky vaříme v osolené vařící vodě asi 5 minut. Upravíme je na mísu, polijeme rozpáleným máslem, posypeme cukrem, tvarohem a znova pokapeme máslem.

Rozpočet pro 5 osob: 20 *dkg* krupičkové jemné mouky — $^1/_8$ *l* vařícího mléka — sůl — 1 vejce — 3 *dkg* tvarohu (syrečku) — 2 *dkg* cukru — 3 *dkg* másla — ½ *kg* švestek — 5 *dkg* mouky na posypání válu.

Švestkové knedlíky z bramborového těsta.

Uvařené, oloupané, a prolisované brambory smícháme na vále s krupičkovou moukou, přidáme sůl, vejce a vypracujeme tužší těsto. Hned je vyválíme, nakrájíme na čtverečky, naplníme švestkami, dobře zakulatíme, načež je v osolené vodě vaříme 5 minut. Uvařené knedlíky dáme na síto, pak je upravíme na mísu jako třešňové, nebo je pomastíme, posypeme smaženou houskou a cukrem. Také můžeme tyto knedlíky naplniti povidlovou nádivkou.

Rozpočet pro 5 osob: 70 *dkg* brambor — 1 vejce — 30 *dkg* mouky — sůl — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* cukru — 3 *dkg* tvarohu — ¾ *kg* švestek.

Ovocné knedlíky.

Do umíchaného másla se solí a žloutky zamícháme mlékem navlhčenou, oloupanou a strouhanou housku a podle potřeby mouky. Vypracované těsto vyválíme jako na třešňové knedlíky a také tak knedlíky upravíme a uvaříme.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — sůl — 2 žloutky — ⅛ *l* mléka — 6 *dkg* oloupané housky — 30 *dkg* mouky — asi 50 *dkg* ovoce — 5 *dkg* másla — 2 *dkg* cukru — 3 *dkg* tvarohu.

Také švestkové a meruňkové knedlíky připravujeme z kynutého těsta. (Viz kynuté těsto na knedlíky strana 218.)

Tvarohové knedlíky se strouhanou houskou.

V míse umícháme máslo, sůl, žloutky a citr. kůru. Poté přidáme prolisovaný tvaroh, z bílků sníh současně se strouhanou houskou a moukou. Pak z těsta uděláme 5 knedlíků, které vaříme v osolené vodě 12—15 minut. Uvařené knedlíky natrhneme vidličkou, mastíme máslem a sypeme osmaženou, strouh. houskou. Také můžeme podávati knedlíky s ovocnou šťavou, povidlovou omáčkou neb meruňkovou omáčkou. (Viz tvarohové šišky, strana 220.)

Pozn.: Z těsta nejdříve uvaříme knedlík na zkoušku, a byl-li měkký, nutno ještě strouhané housky přidati.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* másla — 2 žloutky — sůl — citr. kůra na špičku nože — 25 *dkg* tvarohu — 12 *dkg* strouhané housky — 2 *dkg* krupič. mouky — ze 2 bílků sníh — 4 *dkg* másla — 2 *dkg* housky.

Tvarohové knedlíky s krupicí.

Těsto si připravíme jako v předešlém předpise, avšak místo housky přidáváme krupici a mouku se sněhem z bílků a vaříme je 15—18 minut. Rovněž i tyto knedlíky dříve vyzkoušíme a podáváme buď jen sypané smaženou houskou a omaštěné, nebo k nim podáváme ovocný kompot.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* másla — 3 žloutky — sůl — 25 *dkg* tvarohu — ze 3 bílků sníh — 30 *dkg* krupice — 1 *dkg* mouky. — Na pomaštění 4 *dkg* másla — 2 *dkg* str. housky.

Tvarohové řezy s jablkovou nádivkou.

Z téhož těsta jako na tvarohové máslové koláčky (viz str. 252) vyválíme dva obdélníky, jeden přeneseme válečkem na suchý plech, potřeme jej jablkovou kaší nebo dobrou zavařeninou, druhým přikryjeme, povrch těsta potřeme žloutkem a upečeme v horké troubě do růžova. Horký koláč hodně pocukrujeme a studený nakrájíme na libovolné řezy.

Rozpočet týž jako na tvarohové koláčky, str. 252.

Jablková kaše: 50 *dkg* jablek oloupáme, každé jablko rozdělíme na 4 díly, zbavíme jadřinců, zalijeme ⅛ *l* studené vody a dáme přikryté dusiti na

plotnu. Měkké umícháme, přidáme 10 *dkg* cukru a ještě povaříme. Potom hustou studenou kaší potřeme těsto. Místo jablkové kaše 15 *dkg* rybízové neb malinové zavařeniny.

Krupicová kaše.

Prohlédnutou krupici nasypeme stále míchajíce do vařícího osoleného a oslazeného mléka a kaší mícháme, až zahoustne. Pak ji dáme na mísu, posypeme cukrem a skořicí nebo strouhanou čokoládou a polijeme rozpáleným máslem.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* krupice — 1½ *l* mléka — sůl — 6 *dkg* cukru do mléka — 4 *dkg* cukru na posypání — skořice nebo ½ tab. strouh. čokolády — 6 *dkg* másla.

Rýžová kaše.

Přebranou rýži vypereme, spaříme, zalijeme studeným mlékem, přidáme sůl, kousek másla, tluč. cukru a stále míchajíce připravíme kaši. Na míse ji upravíme jako krupicovou kaši.

Rozpočet pro 5 osob: 20 *dkg* rýže — 1½ *l* mléka — sůl — 8 *dkg* cukru — 2 *dkg* másla — 4 *dkg* cukru — skořice nebo strouh. čokoláda — 6 *dkg* másla.

Krupicový trhanec.

Krupici, žloutky, polovinu mléka, tlučený cukr a sůl dobře smícháme a necháme stát 2 hodiny. Pak přidáme druhou polovinu mléka a z bílků tuhý sníh. Pekáč vymažeme dobře rozehřátým máslem, těsto do něho nalijeme a pečeme zvolna asi ½ hodiny. Pak roztrháme těsto dvěma vidličkami a dáme je ještě na chvíli do trouby. Poté trhanec urovnáme na mísu, posypeme cukrem s vanilkou a podáváme k němu malinovou šťávu nebo kompot.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *l* krupice — 4 žloutky — ½ *l* mléka neb smetany — 4 *dkg* cukru — málo soli — ze 4 bílků sníh — 5 *dkg* másla — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Tvarohový trhanec.

Do umíchaného másla se solí dobře zamícháme cukr, žloutky, vanilku, citr. kůru a po lžicích prolisovný neb ustrouhaný tvaroh a smetanu, načež přidáme z bílků tuhý sníh a mouku. Pak těsto nalijeme do dobře vymaštěného pekáče a trhanec upečeme a roztrháme jako v předešlém předpise. Pečený pocukrujeme a podáváme k němu rybízovou nebo malinovou šťávu.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — málo soli — 6 *dkg* cukru — 3 žloutky — vanilka — citr. kůra — 45 *dkg* tvarohu — 1/16 *l* smetany — ze 3 bílků sníh — 6 *dkg* krupič. mouky — 4 *dkg* másla na vymaštění — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání — ⅛ *l* malinové šťávy.

Moučný trhanec.

Do umíchaného másla přidáme na špičku nože soli, pak cukr, citr. kůru, žloutky jeden po druhém. Vše dobře umícháme, načež přidáváme po lžicích mléko, krupičkovou mouku a naposled z bílků sníh a hrozinky. Těsto nalijeme do dobře vymaštěného pekáče a upe-

čeme je v mírnější troubě do červena asi ¾ hod. Upečený trhanec nakrájíme na čtverečky, posypeme jej cukrem a podáváme s kompotem.

Rozpočet pro 5—10 osob: 14 *dkg* másla — sůl — 12 *dkg* cukru — 6 žloutků — ¼ *l* mléka — 16 *dkg* mouky — ze ¼ citr. kůru — 4 *dkg* hrozinek — ze 6 bílků sníh — 4 *dkg* másla na pekáč — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Rýže se švestkami.

Z přebrané, vyprané a spařené rýže a mléka uvaříme kaši a dáme ji vychladnouti. V míse umícháme máslo, cukr, žloutky, citr. kůru a vanilku, poté přidáme vychladlou rýži, ustrouhanou čokoládu, oříšky a z bílků sníh. Nákypovou formu nebo pekáček vymažeme máslem, vysypeme jemně ustrouhanou houskou, polovinu hmoty do ní rozetřeme, pokládeme očištěnými, pecek zbavenými švestkami, na ně rozetřeme druhou polovinu hmoty a upečeme ji v troubě do červena. Pak upravíme rýži na mísu a pocukrujeme. Takto můžeme připraviti rýži se zavařenými švestkami nebo višněmi neb s nakrájenými oloup. jablky.

Rozpočet pro 5 osob: 16 *dkg* rýže — ½ *l* mléka — 5 *dkg* másla — 8½ *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 2 žloutky — 4 *dkg* čokolády — 2 *dkg* opraž. strouh. oříšků — ze 2 bílků sníh — 25 *dkg* švestek nebo višní — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky — 1 *dkg* cukru.

Rýže s pomeranči.

Přebranou, vypranou rýži spaříme vařící vodou a necháme ji okapati. V kastrole si rozehřejeme dobré máslo, přidáme do něho rýži, zalijeme ji vařící vodou a v troubě dusíme. Zvlášť si připravíme tlučený cukr se strouhanou citronovou a pomerančovou kůrou i šťavou, dobře promícháme, aby se cukr dobře kůrou i šťavou navlhčil a zežloutl. Pak cukr zamícháme do rýže a rýži udusíme do měkka, načež ji dáme vychladnouti. Studenou rýži rozdělíme, polovinu jí upravíme na máslem vymazanou mísu, potřeme ji lehce meruňkovou zavařeninou a přidáme druhý díl rýže. Pěkně urovnanou rýži potřeme opět zavařeninou. Takto upravenou rýži ozdobíme ovocným krémem, posypeme jej cukrem a dáme do vlažné trouby oschnouti. Před podáváním ozdobíme rýži na dílky rozděleným pomerančem.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* pěkné rýže — 8 lžic vody — 6 *dkg* másla — 15 *dkg* cukru — 3 pomeranče — 1 citron — 2 *dkg* másla na mísu — 10 *dkg* meruňkové zavařeniny.

Ovocný krém: Tlučený cukr a malinovou zavařeninu dobře utřeme Pak přidáme do utřené zavařeniny lehce tuhý sníh z bílků. Hotový krém upravíme na rýži.

Rozpočet na krém: 7½ *dkg* malinové zavařeniny — 7½ *dkg* tlučeného cukru — 4 bílky na sníh — 1 *dkg* jemného krystalového cukru na posypání — 1 pomeranč na ozdobu.

Bublanina třešňová I.

V mléce dobře umícháme na špičku nože soli, cukr, žloutky, hořkou mandli, citr. kůru a vanilku, načež přidáme z bílků tuhý sníh, podle potřeby strouhané housky, rozpuštěné máslo, mouku a černé

třešně neb višně. Smíšeninu lehce promíchanou nalijeme do dobře vymazaného, houskou vysypaného kastrolu a bublaninu upečeme v prostředně horké troubě do červena. Pečenou pocukrovanou podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *l* mléka — na špičku nože soli — 1 lžíci cukru — 3 žloutky — ze ¼ citr. kůra — hořká mandle — vanilka — asi 15 *dkg* strouh. housky — 3 *d g* másla — 2 lžíce mouky — z 3 bílků sníh a 50 *dkg* černých třešní. — 3 *dkg* másla — 1 *dkg* housky — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Bublanina II.

Umíchané máslo, cukr, žloutky, citr. k. a vanilku třeme 20 minut. Poté přidáváme po lžicích z bílků tuhý sníh a mouku. Nízký pekáč neb plech vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto na něj na 2 *cm* silně rozetřeme, poklademe višněmi nebo třešněmi a v dobře vytopené troubě upečeme bublaninu do růžova. Upečenou prochladlou nakrájíme na řezy a pocukrovanou podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* másla — 15 cukru — 3 žloutky — vanilka — citr. kůra — ze 3 bílků sníh a 15 *dkg* mouky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky — 1 *dkg* vanilkového cukru — ¼ — ½ *kg* višní.

Bublanina III.

Máslo, cukr, žloutky, citr. kůru, sůl a skořici dobře umícháme. Pak přidáme strouhanou, mlékem navlhčenou housku a z bílků tuhý sníh. Pekáč vymažeme dobře syrovým máslem, vysypeme houskou, těsto do něho urovnáme, poklademe hustě černými třešněmi a upečeme v prostředně horké troubě do červena. Upečenou bublaninu pocukrujeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet pro 5 osob: 12 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — 3 žloutky — citr. kůra — sůl — skořice — z 5 bílků sníh — 15—20 *dkg* strouh. housky — ⅛ *l* mléka — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* strouh. housky na pekáč — 25 *dkg* — 50 *dkg* černých třešní.

Sněhové nočky s krémem.

Mléko s cukrem povaříme. Z bílků si ušleháme tuhý sníh, načež z něho kávovou lžičkou vykrojíme nočky do vařícího mléka a povaříme je na obou stranách 1 minutu. Pak je vyndáme na mísu. V malém množství mléka umícháme žloutky s vanilkou, a stále míchajíce přilijeme do nich horké sladké mléko a postavíme vše opět stále míchajíce na plotnu. Prohřátý krém (ne vařiti) nalijeme na noky a dáme vystydnouti. (Nočky vaříme v mléce po částech, ne najednou).

Rozpočet pro 5 osob: ¾ *l* mléka — 24 *dkg* tluč. cukru — 6 bílků. — *Krém:* ¼ *l* mléka — 6 žloutků — 3 *cm* celé vanilky.

Krupicový svítek v mléce.

V míse utřeme máslo a sůl, pak přidáváme cukr, citr. kůru a žloutky a vše třeme 15 minut. Do utřeného přidáme po lžicích krupičku, mléko a naposled tuhý sníh z bílků. Menší dortovou formu neb kastrol vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto

do ní rozetřeme a svítek upečeme v mírnější troubě. Upečený prochladlý svítek nakrájíme na podélné dílky, dáme jej do větší nádoby, zalijeme syrovým mlékem s cukrem a vanilkou, dáme na plotnu na mírný oheň a zahříváme tak dlouho, až se všechno mléko do svítku vsáklo. Pak upravíme svítek na mísu a polijeme zvlášť upraveným krémem. Krém: Do studeného mléka v hrnci rozmícháme cukr, žloutky a vanilku, pak postavíme hrnek do kastrolu s vařící vodou a krém necháme stále jej míchajíce zahoustnouti, načež jej nalijeme na svítek.

Rozpočet pro 5 osob: 3 *dkg* másla — sůl — citr. kůra — 4 *dkg* cukru — 2 žloutky — $^1/_8$ *l* mléka — 12 *dkg* krupice — ze 2 bílků sníh. Na zalití $^3/_4$ *l* mléka — 6 *dkg* cukru — vanilka. — Krém: $^1/_8$ *l* mléka — 4 *dkg* cukru — 2 žloutky — 1 *cm* vanilky.

Nudle s tvarohovou nádivkou.

Z uvedeného rozpočtu připravíme nudlové těsto, vyválíme je na 3 *mm* silné placky a usušíme. Pak z nich nakrájíme 3 *mm* široké nudle, které vaříme ve slané vodě 3—4 minuty. Uvařené prolijeme studenou vodou a dáme okapati. Zvlášť připravíme tvarohovou nádivku: V míse umícháme máslo s tluč. cukrem, přidáme žloutky, citronovou kůru, vanilku, hořkou mandli a dobrý ustrouhaný tvaroh, načež vše dobře utřeme. Naposled zamícháme do nádivky očištěné hrozinky, vařené nudle a zlehka z bílků tuhý sníh. Menší pekáč vymažeme syrovým máslem, vysypeme bílou strouhanou houskou, promíchané nudle do něho urovnáme, pokapeme je stejnoměrně sladkou smetanou, poklademe nakrájeným máslem a pokrm upečeme v troubě do růžova. Pečené nudle upravíme na mísu a posypeme je sekanými mandlemi neb ořechy smíchanými s cukrem, ale i neposypané jsou velmi chutné.

Rozpočet pro 5 osob: Nudle: 18—20 *dkg* mouky — 2 vejce — sůl do vody. Nádivka: 10 *dkg* másla — 10—12 *dkg* tlučeného cukru — 3—4 žloutky — ze $^1/_4$ citronu kůra — 1 *cm* tlučené vanilky — 1 hořká mandle — 35 *dkg* strouhaného tvarohu — 5 *dkg* hrozinek — ze 3—4 bílků sníh — 3 *dkg* másla a 3 *dkg* strouh. bílé housky na pekáč — $^1/_8$ *l* sladké smetany — 3 *dkg* másla — 2 *dkg* mandlí neb ořechových jader — 2—3 *dkg* tlučeného cukru.

Jablkovec.

Housky neb nesypané rohlíky nakrájíme na plátky a navlhčíme mlékem. Dortovou formu neb kastrol vymažeme dobře syrovým máslem a vysypeme strouhanou houskou, načež klademe do ní vrstvu navlhčených housek, vrstvu na plátky nakrájených jablek, posypeme je tlučeným cukrem se skořicí, hrozinkami a sekanými oříšky. Na to dáme opět nakrájené housky, pokapeme máslem, přidáme jablka, tluč. cukr se skořicí, hrozinky a sekané oříšky. Povrch poklademe opět navlhčenou houskou, pokapeme máslem a celek zalijeme trochu mlékem, ve kterém jsme umíchaly 1 vejce a jablkovec pečeme v mírnější troubě asi $^3/_4$ hod. Mezi pečením jej poléváme ostatním mlékem s míchaným vajíčkem.

Před podáváním jej upravíme na mísu a ozdobíme sněhovým krémem.

Krém: Ze 3 bílků ušleháme tuhý sníh a do něho zašleháváme po kávových lžičkách 10 *dkg* tlučeného prosátého cukru, pak metlu vyndáme a zlehka vařečkou zamícháme opět 10 *dkg* tluč. cukru. Tuhý krém rozetřeme na jablkovec a rychle jej necháme v horké troubě 2 minuty zarůžovět.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* housek (6 kusů) — ⅓ *l* mléka — 50 *dkg* jablek — 6 *dkg* cukru — skořice — 6 *dkg* másla — 4 *dkg* hrozinek — 3 *dkg* oříšků — ⅛ *l* mléka — 1 vejce na zalití — 3 *dkg* másla a 2 *dkg* housky na vymazání.

Tvarohová žemlovka.

V míse v mléce umícháme dobře žloutky, tluč. cukr a rozehřáté prochladlé máslo. Pak tam vložíme na plátky nakrájené housky neb rohlíky a necháme je, až se dobře navlhčí. Pekáč vymažeme máslem, do do něho vložíme vrstvu navlhčených housek, vrstvu dobře upraveného tvarohu (viz nádivky str. 225.), navrch dáme opět housky a pokapeme je máslem. Poté žemlovku pečeme zvolna asi ¾ hod. Podáváme ji na míse pocukrovanou.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* housek (6 kusů) — ½ *l* mléka — 2 žloutky — 2 lžíce cukru — 2 lžíce rozehřátého másla. — *Nádivka:* 25 *dkg* tvarohu — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cukru — 1 vejce — citr. kůra — 2 *dkg* sladkých mandlí — 5 *dkg* hrozinek — na pekáč 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cukru na posypání.

Třená žemlovka.

Do umíchaného másla s cukrem zamícháme žloutky, sekané opražené oříšky, očištěné hrozinky, načež přidáme na plátky nakrájené, dobře mlékem navlhčené housky a tuhý sníh z bílků. — Pak rozetřeme polovinu hmoty do máslem vymazaného a houskou vysypaného pekáče, pokládeme ji na plátky nakrájenými jablky a na to přidáme druhou polovinu hmoty. Žemlovku pečeme zvolna ½ hodiny. Upečenou buď pocukrujeme, nebo ozdobíme jako jablkovec, ale také ji můžeme upéci i bez jablek a pocukrovanou podávati s jablkovým kompotem.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* másla — 4 *dkg* cukru — 2 žloutky — 3 *dkg* oříšků — 4 *dkg* hrozinek — 30 *dkg* housek — ½ *l* smetany neb mléka — ze 2 bílků sníh — 3 *dkg* másla na pekáč — 1 *dkg* cukru. — 2 *dkg* strouh. housky — 50 *dkg* jablek.

Plněné žemličky.

Malé kulaté žemličky nahoře seřízneme, opatrně je vydlabeme, složíme je do mísy a navlhčíme mlékem. Potom žemličky naplníme nádivkou, na ní upravíme kousek ovocného rosolu a seříznutým vrškem přiklopíme. Nato složíme žemličky do máslem vymazaného pekáčku zbylým mlékem zalijeme a dáme je péci do přiměřeně vytopené trouby asi na 15—20 minut. Upečené upravíme na mísu, pocukrujeme a podáváme.

Nádivka: Do dobře umíchaného másla zamícháme cukr, žloutky, opražené ustrouhané oříšky, strouhanou čokoládu, vanilku, z bílků sníh a bílou strouhanou žemli (z vydlabaných žemliček). Lehce promíchanou nádivkou plníme žemličky.

Rozpočet pro 5 osob: 5 velkých žemliček nebo 10 malých (po 10 h) — 1/4 *l* mléka — 2 *dkg* másla na pekáček — 3 *dkg* vanilkového cukru. Nádivka: 5 *dkg* másla, 6 *dkg* cukru – 2 žloutky – 6 *dkg* opražených oříšků — 2 *dkg* čokolády — 3 *dkg* bílé žemle — tlučená vanilka a ze 2 bílků tuhý sníh.

Morkové řezy.

Dlouhou housku nakrojíme na plátky (nedokrojíme) a pokropíme mlékem. Hovězí morek dáme rozehřát, načež jej procedíme do mísy. Když vychladne, utřeme jej s máslem, přidáme tlučený cukr, žloutky, hrozinky, rozsekané mandle neb oříšky, citr. kůru a naposled přidáme do dobře utřeného tuhý sníh z bílků. Nakrojenou, navlhčenou housku pomažeme po jedné straně připravenou nádivkou, a to tak, aby namazaná strana připojila se k straně suché. Když jsou všechny plátky namazané, vpravíme housku do máslem vymazaného pekáčku. Do mléka zbylého z navlhčené housky rozmícháme žloutek a housku tím polijeme a dáme do trouby péci as 1/4 hod. Pozor, aby nevysmahla. Zbude-li nám nádivka, můžeme ji před pečením na housku rozetříti.

Housky pak na míse pocukrujeme nebo potřeme je sněhovým krémem, do kterého napícháme loup. mandle a v troubě se sněhem pečeme 3 minuty.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* housky (nebo 5 housek) — 1/8 *l* mléka — 10 *dkg* hovězího tuku (morku) — 8 *dkg* čerstvého másla — 8 *dkg* cukru — 4 žloutky — 4 *dkg* hrozinek — 3 *dkg* loup. sekaných mandlí — 1 *cm*² citr. kůry — ze 2 bílků sníh. Na zalití zbylé mléko a 1 žloutek. — 3 *dkg* mandlí na ozdobu.

Sněhový krém si připravíme jako na jablkovec.

Křehké řezy s tvarohovou nádivkou.

Na vál připravíme hladkou prosátou mouku a strouhanou citronovou kůru. Nožem do ní rozsekáme drobně máslo, uděláme důlek, přilijeme studenou vodu s umíchanými žloutky a vypracujeme dobře, ale dosti rychle těsto a dáme je do studena ztuhnouti. Poté těsto rozdělíme na dva díly, oba vyválíme na obdélníky stejné velikosti. Jeden přeneseme válečkem na plech papírem vyložený, potřeme jej tvarohovou nádivkou, druhým obdélníkem přikryjeme, okraje dobře přitiskneme a koláč upečeme v dobře vyhřáté troubě do růžova. Pečený, horký koláč posypeme vhodně vanilkoým cukrem a studený nakrájíme na řezy.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* hladké mouky — 22 *dkg* másla aneb 12 *dkg* másla a 10 *dkg* tuku (sany) — ze 1/4 citronu kůra — 1/8 *l* vody — 2 žloutky.

Nádivka: V míse umícháme 15 *dkg* tlučeného cukru se 3 žloutky, citron. kůrou do husta, pak přidáme 40 *dkg* strouhaného tvarohu — 5 *dkg* očištěných hrozinek, 2 hořké mandle, tlučenou vanilku a zlehka tuhý sníh ze 3 bílků.

Místo tvarohovou nádivkou můžeme naplniti řezy jablkovou nádivkou (viz Nádivky do těsta, str. 225).

Závíny.

Jablkový závin.

Na vál si připravíme prosátou, hladkou mouku, uděláme důlek, přilijeme do něho vlahou vodu, ve které jsme rozpustily sádlo, sůl a umíchály dobře vejce (řidší těsto . Těsto nejdříve pracujeme nožem a pak rukou tak dlouho, až je měkké, lesklé, tažné a nechytá se ruky ani válu. Pak z těsta uděláme bochánek, na vále jej přikryjeme vlahým kastrolem a necháme ½ hod. odpočinouti. Pak položíme těsto na pomoučený ubrus, válečkem je trochu vyválíme, potřeme rozpuštěným máslem a opatrně a tence rukama vytáhneme. Okraje ořízneme ostrým nožem, těsto posypeme na másle usmaženou, vychladlou strouhanou houskou, do poloviny těsto posypeme oloupanými, tence na lístky nakrájenými jablky, cukrem se skořicí, očištěnými hrozinkami, loupanými mandlemi a pokapeme je rumem. Pak závin pomocí ubrusu zatočíme, položíme jej na dobře pomaštěný plech, povrchu jej potřeme máslem a dáme péci do přiměřeně vytopené trouby asi ½ hod. Mezi pečením potíráme povrch závinu máslem. Upečený pocukrujeme a prochladlý nakrájíme. Do závinu můžeme též přidati strouhanou citr. kůru.

Rozpočet pro 5 osob: těsto: 30 *dkg* hladké mouky — málo soli — ⅛ *l* vody — 1 vejce — 3 *dkg* sádla. — *Nádivka*: 70 *dkg* jablek — 10 *dkg* strouh. housky — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cukru — skořice — ½ káv. lžičky rumu — 6 *dkg* másla na potření závinu i plechu — 3 *dkg* hrozinek — 2 *dkg* mandlí.

Tvarohový závin I.

Připravíme si těsto jako na jablkový závin, silněji je vytáhneme, do poloviny potřeme dobrou tvarohovou nádivkou (viz nádivky str. 225), posypeme hrozinkami, zatočíme a dáme do vymaštěného pekáčku péci. Mezi pečením poléváme závin mlékem, a když se všechno mléko do závinu zapeklo, nakrájíme jej a dáme na mísu a pocukrujeme.

Aby se nám závin neroztrhal, potřeme jej utřenou nádivkou bez mandlí a hrozinek a těmi potom závin posypeme.

Na těsto týž rozpočet jako u jablkového závinu a na zalití ⅛ *l* mléka.

Rozpočet nádivky: 3 *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — 2 žloutky — 15 *dkg* tvarohu — 2 lžíce kys. smetany — citr. kůra — vanilka — sníh z bílku a 3 *dkg* hrozinek — 3 *dkg* loup. mandlí.

Tvarohový závin II.

Do hladké mouky přidáme tluč. cukr, citr. kůru, vanilku a na špičku nože amonia. Poté do ní rozsekáme máslo, přidáme žloutky a tolik bílého vína, aby bylo těsto dosti tuhé. Vypracované těsto dáme do studena na ½ hodiny. Pak je rozválíme, potřeme dobrou tvarohovou nádivkou (viz nádivky str. 225), sbalíme, pomažeme vajíčkem a dáme péci na máslem potřený plech. Upečený závin potom pocukrujeme a nakrájíme.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* hladké mouky — 7 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — na špičku nože amonia — 16 *dkg* másla — 2 žloutky a podle po-

třeby bílého vína — 1 vejce na potření a 1 *dkg* másla — 1 *dkg* vanilkového cukru.

Závin s bramborovou nádivkou.

Připravíme si těsto jako na jablkový závin a dáme je odpočinouti. Mezi tím si v míse utřeme máslo, přidáme cukr, žloutky, jeden po druhém, citr. kůru, vařené, sítem prolisované brambory, loupané strouhané mandle a tuhý sníh z bílků. Odpočinuté těsto vytáhneme na pomoučený ubrus, potřeme utřenou nádivkou, těsto do poloviny posypeme hrozinkami, zavineme je, dáme do nízkého, máslem vymazaného pekáče neb na plech, na povrchu potřeme závin vajíčkem a dáme péci. Zapečený závin potřeme mlékem a dopečeme. Poté jej nakrájíme a podáváme k němu vanilkový krém nebo vinnou pěnu (viz dukátové buchtičky).

Rozpočet těsta jako na jablkový závin.

Nádivka: 8 *dkg* másla, 6 *dkg* cukru, $2^1/_2$ žloutků — z $^1/_2$ citronu kůra — $2^1/_2$ *dkg* mandlí — 17 *dkg* vařených bramborů — ze 3 bílků sníh — $3^1/_2$ *dkg* hrozinek — 1 *kdg* másla na vymaz. pekáče — $^1/_2$ vejce na pomazání — $^1/_{16}$ *l* mléka na potření.

Rozpočet na krém viz dukátové buchtičky str. 212.

Bramborový kynutý závin.

Prolisované brambory polijeme rozehřátým máslem, poté přidáme prosátou krupičkovou mouku, lžíci cukru, sůl, z droždí připravený, vykynutý kvásek, vejce a z citronu ustrouhanou kůru. Vypracujeme vláčné těsto a dáme je vykynouti. Pak je vyválíme na $^1/_4$ *cm* silně, potřeme máslem, posypeme smaženou houskou, jablky, cukrem se skořicí, citronovou kůrou, hrozinkami a sekanými oříšky. Pak pokapeme těsto rumem, dáme na máslem potřený plech a dáme ještě chvíli kynouti. Poté povrch závinu potřeme máslem a dáme péci. Upečený pocukrujeme a prochladlý nakrájíme.

Rozpočet pro 5 osob: 12 *dkg* vařených brambor — 5 *dkg* másla — 18 *dkg* krupič. mouky — 3 *dkg* cukru — sůl — 1 *dkg* droždí — $^1/_{16}$ *l* mléka — 1 vejce — z ½ citr. kůra do těsta — 5 *dkg* strouh. housky — 3 *dkg* másla na usmažení — 50 *dkg* jablek — 6 *dkg* cukru se skořicí — 3 *dkg* hrozinek — 3 *dkg* mandlí neb oříšků — 2 cm^2 kůry — 1 lžíce rumu — 5 *dkg* másla na potření těsta, závinu a plechu — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání.

Krupicový závin.

Obyčejné závinové těsto (viz jablkový závin str. 230) vytáhneme a potřeme stejnoměrně takto připravenou nádivkou: v míse si utřeme máslo, pak přidáme žloutky, cukr, sůl, citr. kůru a třeme asi 25 minut. Poté stále míchajíce přidáváme po lžičkách sladkou smetanu a krupici, načež zlehka přimícháváme z bílků tuhý sníh. Potom závin zatočíme, vložíme na máslem potřený plech nebo do pekáčku a upečeme jej stále potírajíce mlékem do růžova. Pečeme-li závin v pekáči, přilijeme k němu po straně trochu smetany, na plechu však závin smetanou jen potíráme. Upečený pocukrujeme, nakrájíme a podáváme k němu vanilkový krém (viz dukátové buchtičky str. 212).

Rozpočet na závinové těsto: 20 *dkg* hladké mouky — sůl — $^3/_{10}$ *l* vody — 1 vejce — 2 *dkg* sádla.

Nádivka: 4 *dkg* másla — 2 žloutky — 2½ *dkg* cukru — sůl — z ½ citr. kůra — $^1/_8$ *l* smetany — 8 *dkg* krupice — ze 2 bílků tuhý sníh. — 1 *dkg* másla na plech — $^1/_{16}$ *l* smetany na potření — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Máslový závin.

Z hladké mouky a dobrého českého, vodou vyplaveného másla si uděláme rychle ve studenu máslový bochníček a dáme jej na talíř do studena.

Zatím si připravíme takto druhé těsto: do hladké mouky na vále dáme málo soli, uděláme do ní důlek, přidáme do něho žloutky, bílé víno, podle potřeby vlahé vody a vypracujeme dobře těsto a to tak, až se na něm tvoří puchýřky, což trvá půl hodiny i déle. Poté těsto rozdělíme na 2 díly, každý vyválíme na menší čtverec a smetáčkem ometeme mouku. Máslový bochníček rovněž rozválíme na čtverec velikosti vyváleného těsta, položíme jej na čtverec těsta a druhým vyváleným těstem máslo dobře přikryjeme a vyválíme vše na pomoučeném vále na stéblo silně, mouku smeteme a těsto složíme po délce i šířce čtyřikráte, zabalíme do suché utěrky, pak do vlhké utěrky a dáme je do studena mezi dva talíře ztuhnouti na ½ hodiny. Pak těsto znovu vyválíme, složíme a uložíme na ½ hodiny do studena. Těsto složíme a vyválíme ještě jednou a dáme do studena. Po čtvrté těsto vyválíme na tenký obdélník, položíme jej na studenou vodou opláchnutý plech, prostředek poklademe studenými, hodně tence na lístky nakrájenými a malou chvíli dušenými jablky, posypeme cukrem se skořicí, oba konce přeložíme přes sebe, povrch potřeme vejcem a závin upečeme rychle v horké troubě do růžova. Pečený hodně pocukrujeme a studený nakrájíme.

Rozpočet pro 5 osob: *Máslový bochníček*: 12½ *dkg* másla — 6 *dkg* hladké mouky.

Druhé těsto: 12½ *dkg* hladké mouky — sůl — 1 žloutek — 1 stopečka vína neb octa — podle potřeby vody — 50 *dkg* jablek — 3 *dkg* cukru se skořicí — 1 vejce na potření — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Závin s ořechovou nádivkou.

Do umíchaného másla přidáme cukr, žloutek, vejce, sůl, vanilku, citronovou kůru a vše třeme 15 minut. Do utřeného přidáme vykynutý kvásek, připravený z droždí, cukru a mouky, přilijeme vlahou smetanu a mouku, vypracujeme těsto a dáme je vykynouti. Vykynuté těsto rozválíme na ½ *cm* silný obdélník, potřeme jej ořechovou nádivkou, zatočíme na závin, který položíme na pomaštěný plech a dáme vykynouti. Poté jej potřeme vajíčkem a upečeme v dobře vytopené troubě do červena. Pečený pocukrujeme a studený nakrájíme a podáváme ke kávě.

Rozpočet pro 5 osob: 7 *dkg* másla — 3½ *dkg* cukru — 1 vejce — 1 žloutek — sůl — $^1/_8$ *l* smetany — 1½ *dkg* droždí — ½ *l* jemné hladké mouky — tluč. vanilka — citr. kůra — 1 *dkg* másla na plech — 1 vejce na potření.

Nádivka: $^1/_6$ *l* vody a 12 *dkg* cukru povaříme na slabou nit. Do toho zamícháme z ½ citronu kůru, trochu skořice a vanilky,

1 utlučený hřebíček, 21 *dkg* strouhaných vlašských ořechů a stále míchajíce necháme nádivku zhoustnouti. Kdyby snad byla řídká, zahustíme ji strouhanou houskou nebo piškotovými drobečky. Příliš hustou nádivku zředíme smetanou. Studenou umíchanou nádivkou potíráme těsto.

Piškotový závin.

Prosátý tlučený cukr, žloutky, citronovou kůru a tlučenou prosátou vanilku třeme v míse 20 minut. Poté přidáme prosátou, krupičkovou mouku a z bílků tuhý sníh. Plech potřeme syrovým máslem, posypeme moukou, těsto na něj rozetřeme na 1 *cm* silně a rychle upečeme. Upečený, ještě horký závin potřeme dobrou rybízovou zavařeninou, zatočíme a dáme jej ještě na plech do trouby asi na 3 minuty zapéci. Studený závin nakrájíme šikmo na 1 *cm* silné řezy a pocukrujeme.

Pokryjeme-li upečený závin sladkým sněhem, který pěkně upravíme, zapícháme do něho oloupané, na nudličky nakrájené mandle a dáme ještě takto na 4 minuty do trouby zažloutnouti, jmenujeme tento závin cukrovým ježkem.

Rozpočet na piškotový závin: 10 *dkg* cukru — 5 žloutků — citr. kůra — utluč. vanilka — 10 *dkg* krupičkové mouky — ze 5 bílků sníh — 1½ *dkg* másla na vymazání — 1 *dkg* krupič. mouky na vysypání — 8 *dkg* rybízové zavařeniny. — Na sladký sníh: 3 bílky — 15 *dkg* cukru — 2 *dkg* mandlí.

Příprava sněhu: Z bílků ušleháme tuhý sníh, načež po lžicích zašleháváme do něho polovinu utlučeného prosátého cukru a druhou polovinu lehce vařečkou přimícháme.

Pomerančový závin.

Cukr a žloutky třeme 15—20 minut, pak přikapáváme, stále míchajíce z pomeranče šťávu a nastrouhanou kůru, načež zlehka přidáme velmi tuhý sníh současně s krupičkovou moukou. Těsto upečeme do růžova jako piškotový závin, ještě teplý potřeme meruňkovou zavařeninou, zatočíme a buď jen pocukrujeme, nebo polijeme pomerančovou polevou.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* tluč. cukru — 4 žloutky — z 1 malého pomeranče šťáva i kůra — ze 4 bílků sníh — 10 *dkg* krupičkové mouky — 1½ *dkg* syrového másla — 1 *dkg* mouky na vymaz. a vysypání. — 15 *dkg meruňkové zavařeniny*. — *Poleva*: 14 *dkg* cukru (pudru) — 2 lžíce vařící vody a 2 lžičky pomerančové šťávy třeme v míse tak dlouho, až je poleva bílá, lesklá a hustá, načež ji rychle kulatým nožem rozetřeme na závin.

Oříškový závin s citronovou polevou.

Tlučený prosátý cukr, žloutky a citronovou kůru třeme 25 minut. Poté přidáme z bílků tuhý sníh, krupičkovou mouku a umleté lískové oříšky. Plech vymažeme dobře syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto na něj rozetřeme a rychle upečeme. Upečené teplé těsto potřeme malinovou zavařeninou, zatočíme, povrch opět potřeme zavařeninou, polijeme citronovou polevou a když oschla, nakrájíme řezy. Místo citronové polevy můžeme závin políti přes zavařeninu čokoládovou polevou (viz Polevy).

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* cukru — 5 žloutků — ze ¼ citr. kůra — z 5 bílků tuhý sníh — 5 *dkg* mouky — 5 *dkg* lískových strouh. oříšků — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 10 *dkg* zavařeniny dovnitř — 18 *dkg* zavař. na potření. — Rozpočet na polevu jako u pomerančového závinu. — Čokoládovou viz ořechové řezy.

Jablkový závin z křehkého těsta.

Do hladké mouky, moučkového cukru a strouhané citronové kůry rozsekáme máslo, uděláme důlek, do kterého nalijeme v mléce umíchané žloutky, přidáme citronovou šťávu, na špičku nože kypřícího prášku a vypracujeme těsto, které dáme do studena ztuhnouti. Potom je rozdělíme na polovinu a stejnoměrně rozválíme. Jeden díl přeneseme na pomazaný plech, poklademe jej oloupanými, na plátky nakrájenými jablky, posypeme vanilkovým cukrem, hrozinkami, strouhanou, smaženou houskou a na to vložíme druhou polovinu těsta, povrch pomažeme vajíčkem, posypeme hrubě sekanými, opraženými oříšky a závin upečeme v horké troubě do růžova. Upečený zchladlý nakrájíme a pocukrovaný podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 30 *dkg* hladké mouky — 8 *dkg* cukru — z ½ citr. kůra i šťáva — 15 *dkg* másla — $^1/_{16}$ *l* mléka — 2 žloutky — na špičku nože kypřícího prášku. — 50 *dkg* křehkých jablek — 10 *dkg* vanilkového neb skořicového cukru — 3 *dkg* hrozinek — 3 *dkg* strouh. housky — 1 *dkg* másla na usmažení housky — 1 vejce na potření — 3 *dkg* oříšků na posypání.

Ořechový závin s máslovým krémem.

Vlašské strouhané ořechy promícháme s vajíčkem a utlučeme je ve hmoždíři. V čisté míse třeme pilně ½ hod. prosátý cukr, žloutky a trochu vanilky, načež přimícháváme utlučené ořechy a opět chvíli třeme. Poté přidáme zlehka tuhý sníh současně s krupičkovou moukou a piškotovými drobečky. Těsto rozetřeme na plech, který jsme vyložily papírem, pomazaly máslem a posypaly moukou a upečeme rychle těsto do růžova.

Pak s něho opatrně papír sloupneme, na něj znovu položíme papír, s papírem zatočíme a dáme vychladnouti, načež jej rozbalíme, papír odstraníme, studenou plochu potřeme máslovým krémem, zatočíme na závin, povrchu jej potřeme citronovou polevou, posypeme sekanými vlašskými ořechy neb jej zdobíme půlkami ořechů.

Krém: čajové máslo dobře umícháme, přidáme prosátý pudrový cukr, utlučenou vanilku a strouhané, vodou navlhčené ořechy, které jsme utloukly ve hmoždíři na hladkou kaši. Krém dobře umícháme.

Rozpočet na závin: 5 *dkg* vlašských ořechů a 1 vejce se utluče v hmoždíři — 11 *dkg* tluč. cukru — 7 žloutků — vanilka — ze 7 bílků sníh — 5 *dkg* krupičkové mouky a 5 *dkg* piškotových drobečků nebo strouhané housky — 1½ *dkg* másla — 1 *dkg* mouky. — Rozpočet na krém: 12½ *dkg* másla — 12½ *dkg* cukru — vanilka — 5 *dkg* vlašských ořechů — 1 lžíce vody na utluč. s ořechy — 3 *dkg* ořechů na ozdobu.

Poleva: 14 *dkg* cukru (pudru) — 2 lžíce vařící vody — 2 lžičky citronové šťávy.

Čokoládový závin.

Tlučený prosátý cukr, žloutky a vanilku třeme 20 minut, načež přimícháme rozstrouhanou čokoládu a naposledy tuhý sníh z bílků současně s moukou a rozstrouhanými mandlemi. Těsto rozetřeme na papír jako v předešlém předpise a závin rychle upečeme, poté obrátíme těsto papírem vzhůru, papír sloupneme, na ně znovu papír položíme, s papírem zatočíme a těsto necháme úplně vychladnouti. Pak je rozbalíme, potřeme ušlehanou oslazenou smetanou, znovu zatočíme, nakrájíme na šikmé řezy, které povrchu ozdobíme šlehanou smetanou nebo jen pocukrujeme.

Rozpočet: na 16 řezů — 10 *dkg* cukru — 7 žloutků — vanilka — 10 *dkg* čokolády — ze 7 bílků sníh — 5 *dkg* neloup. strouh. mandlí — 5 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 1½ *dkg* krupič. mouky. — ⅜ *l* šlehané smetany — 6 *dkg* cukru do smetany.

Omelety.

Třené omelety.

Do umíchaného másla přidáme cukr, žloutky, vanilku a citronovou kůru a znovu dobře utřeme (15 minut). Pak přidáváme stále míchajíce po lžicích studené mléko, krupičkovou mouku a naposled zlehka z bílků tuhý sníh. Omeletovou pánev vymažeme rozehřátým máslem, těsto po lžicích na ni rozetřeme a omelety na obou stranách upečeme. Pak je potíráme dobrou zavařeninou, zatočíme, pocukrujeme a teplé podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 4 *dkg* másla — 7½ *dkg* cukru — citr. kůra a tluč. vanilka — 5 žloutků — ⅜ *l* mléka — 30 *dkg* krupič. mouky — 5 bílků — 5 *dkg* másla na potírání pánve — 20 *dkg* zavařeniny — 2 *dkg* cukru na posypání.

Omeleta z bramborové mouky.

Tlučený cukr, žloutky a citr. kůru třeme 25 minut. Pak přidáme do těsta bramborovou mouku a z bílků tuhý sníh. Těsto rozetřeme na máslem vymazanou, moukou vysypanou pánev a upečeme v horké troubě. Pečenou omeletu potřeme zavařeninou, sbalíme a pocukrujeme.

Rozpočet na jednu omeletu: 14 *dkg* cukru — 4 žloutky — citr. kůra — ze 4 bílků sníh — 3 malé lžice bramborové mouky — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na pánev — 5 *dkg* zavařeniny — ½ *dkg* vanilkového cukru.

Rychlá omeleta.

V kotlíku ušleháme ze 3 bílků tuhý sníh, pak do něho zašleháme 3 lžíce cukru, citronovou kůru, vanilku, 3 žloutky a naposled přidáme lehce 3 lžíce mouky. Omeletovou pánev vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto na ni rozetřeme a omeletu rychle v troubě do růžova upečeme. Upečenou, ještě teplou potřeme dobrou zavařeninou, přeložíme, pocukrujeme a hned podáváme.

Rozpočet na velkou omeletu: 3 bílky — 6 *dkg* cukru — 3 žloutky — citr. kůru — 5 *dkg* mouky — 1 *dkg* másla, 1 *dkg* mouky — 5 *dkg* zavařeniny — 1 *dkg* vanilkového cukru.

Piškotové lívanečky se šlehanou smetanou.

Do utřeného másla zamícháme cukr, přidáme žloutky, jeden po druhém, citr. kůru, trochu vanilky a třeme 1/4 hod. Pak přidáme z bílků tuhý sníh a krupičkovou mouku. Těstem vyplníme máslem vymazaný a moukou vysypaný lívanečník a lívanečky upečeme v troubě do červena. Hotové lívanečky potřeme zavařeninou a studené ozdobíme slazenou šlehanou smetanou nebo posypeme strouhaným tvarohem.

Rozpočet pro 5 osob: 6 *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — 5 žloutků — citr. kůra — vanilka — z 5 bílků sníh — 10 *dkg* mouky — 4 *dkg* másla na lívanečník — 3 *dkg* mouky na vysypání — 12 *dkg* meruňkové neb rybízové zavařeniny — 1/8 *l* šlehané smetany.

Jemné lívanečky.

Do mísy si připravíme krupičkovou mouku, kterou polejeme vařící vodou a necháme státi 4 hodiny. Poté přimícháme do těsta žloutky, sůl, citronovou kůru a těsto třeme 20 minut. Lívanečník vymažeme rozpáleným máslem, těsto do něho upravíme a upečeme. Upečené horké lívanečky obalíme ve skořicovém cukru a podáváme k nim dušené ovoce.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* krupičkové mouky — 1 *l* vřelé vody — 4 žloutky — sůl — citronová kůra — 5 *dkg* másla na lívanečník — 5 *dkg* skořicového cukru.

Malé koláčky.

Do dobře umíchaného másla zamícháme tlučený cukr, citronovou kůru, vanilku, žloutky, celá vejce a bedlivě třeme asi 1/2 hodiny. Pak tam nasypeme loupané, strouhané mandle a prosátou krupičkovou mouku a znovu dobře zamícháme. Rozpálený lívanečník s menšími důlky vymažeme dobře rozpáleným máslem, těsto do důlků rozetřeme, doprostřed každého syrového koláčku dáme malý kousek husté zavařeniny, který posypeme upraženými, oloupanými, sekanými oříšky a koláčky v troubě upečeme do růžova. Hotové vyndáme opatrně kulatým nožem a pocukrované podáváme. Tyto koláčky vydrží křehké hodně dlouho.

Rozpočet pro 5—10 osob: 20 *dkg* másla — 20 *dkg* cukru — ze 1/4 citronu kůra — na špičku nože vanilky — 3 žloutky — 4 celá vejce — 7 *dkg* loupaných strouhaných mandlí — 25 *dkg* krupičkové mouky — 3 *dkg* másla na vymazání — 10 *dkg* meruňkové zavařeniny — 5 *dkg* sekaných oříšků — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání. Z tohoto rozpočtu jest asi 65 koláčků.

Palačinky s tvarohem.

Do hrnce si připravíme osolenou hladkou mouku a kousek strouhané citronové kůry. Do ní nalijeme v mléce umíchané vajíčko a těsto, které musí býti řídké, dobře umícháme. Ohřátou omeletní pánev vymažeme rozpuštěným máslem, těsto po lžicích na ni naléváme a po obou stranách upečeme hodně tenké omelety. Pečené potřeme dobrou tvarohovou nádivkou, zatočíme, v půli každou přeřízneme, načež je složíme do vymaštěného pekáče, zalijeme mlékem, ve kterém jsme

umíchaly žloutek a 1 kostku cukru a dáme je do trouby péci, až mléko se do nich zapeče. Poté je urovnáme na mísu a pocukrujeme. Příprava tvarohové nádivky viz Nádivky str. 225. Tyto omeletky můžeme též potírati žloutkovým krémem a podávati je studené.

Žloutkový krém (viz Skládaný koláč)

Rozpočet pro 5 osob: *těsto*: 13 *dkg* hladké mouky — citr. kůra — sůl — 1 vejce — ¼ *l* mléka — 4 *dkg* másla na pánev.

Rozpočet nádivky: 3 *dkg* másla — 6 *dkg* cukru — 2 žloutky — 30 *dkg* tvarohu — 1 hoř. mandle — vanilka — citr. kůra — ze 2 bílků sníh a 4 *dkg* hrozinek. Na zalití omelet ⅛ *l* mléka — 1 žloutek — 1 kostka cukru.

Rozpočet na krém do omelet: ⅛ *l* sladké smetany — 6 *dkg* cukru — 3 žloutky — 1 lžíce rýžové moučky (neb bramborové) — 2 *cm* celé vanilky — 2 lístky želatiny. Krém připravíme právě tak jako na skládaný koláč str. 271.

Plněná omeleta.

V hrnečku umícháme 3 vejce, přidáme lžičku mouky, dvě lžíce mléka, půl lžičky cukru, zrnko soli a vše řádně znovu umícháme (rozkloktáme). Ohřátou pánev vymažeme dobře rozpuštěným máslem, obsah hrnečku na ni nalijeme a dáme do trouby péci. Jakmile omeleta naběhne, obrátíme ji a opečeme na druhé straně. Poté ji potřeme meruňkovou neb rybízovou zavařeninou, zatočíme, pocukrujeme cukrem s vanilkou a podáváme.

Kynuté omelety.

Do hrnce si připravíme hladkou a krupičkovou mouku, do ní dáme cukr, sůl, citronovou kůru, z droždí vykynutý kvásek a stále míchajíce přilijeme vlahé mléko, ve kterém jsme míchaly celá vejce a rozpuštěné máslo. Těsto dobře vypracujeme a dáme na vlahé místo vykynouti. Potom z něho upečeme na ohřáté, máslem vymazané pánvi tenké omelety. Potřeme je zavařeninou, složíme do vymazaného pekáče, zalijeme mlékem a v troubě upečeme jako tvarohové palačinky. Pečené posypeme vanilkovým cukrem a podáváme. Tyto omelety mohou se plniti též tvarohovou nádivkou jako palačinky. Omelety podáváme též nezapečené, jen pocukrované.

Rozpočet: ¼ *kg* mouky (hladká a krupičková) — ½ *l* mléka — 1½ *dkg* droždí — sůl — citr. kůra — 5 *dkg* cukru — 1 vejce — 4 *dkg* másla — 2 *dkg* másla na pekáč — ⅛ *l* mléka na zalití — 12 *dkg* zavařeniny.

Rozpočet na tvarohovou nádivku viz Palačinky s tvarohem.

Smažené moučníky.

Sněhové koule.

Mléko a máslo necháme přijíti do varu. Do vařícího zamícháme krupičkovou mouku a na plotně mícháme tak dlouho, až se těsto ani vařečky ani kastrolku nechytá a je hodně tuhé. Pak je dáme vychladnouti. Do studeného zamícháme cukr, zrnko soli, trochu vanilky, citronové kůry, žloutky a vejce, vždy jeden po druhém, rum a řádně těsto propracujeme. Pak lžicí vykrajujeme koule do rozpáleného

másla a zvolna je usmažíme. Poté je urovnáme na mísu, pocukrujeme a před podáváním je polijeme vinnou pěnou. Též k nim podáváme malinovou šťávu nebo je obalíme ve strouhané čokoládě.

Rozpočet ¼ *l* — mléka — 3 *dkg* másla — ¼ *l* mouky — 3 žloutky — 1 vejce — 25 *dkg* převař. másla — 2 *dkg* cukru — vanilka — citr. kůra — zrnko soli — 1 lžíce rumu.

Jiný rozpočet, ale tentýž postup: ½ *l* mléka — 5 *dkg* másla dá se vařiti, přidá se 35 *dkg* mouky a připraví se těsto jako předešlé. Do studeného se dají 3 vejce a 3 *dkg* cukru — vanilka — citr. kůra.

Také se může těstem naplniti plechová stříkačka, kterou se těsto do tuku vystříká a usmažené koule neb kobližky se pocukrují nebo upraví jako předešlé.

Křehké sněhové smažené velké koule.

Na vále do prosáté mouky uděláme důlek, přidáme citronovou kůru tlučenou vanilku, žloutky, bílé víno, pak vše vypracujeme na volnější těsto nežli na nudle. Poté těsto nakrájíme na 5 dílů, každý rukou zakulatíme a válečkem vyválíme na kulatou placičku. Pak každou zoubkovaným kolečkem třikráte nakrojíme, ale nedokrojíme, složíme ji do sebe, vložíme do formy dirkované koule. Takto připravenou formu s těstem vložíme do hrnce s rozpáleným máslem, sádlem neb umělým tukem a usmažíme kouli do růžova. Pak ji vyndáme do vanilkového cukru a hodně ji cukrem obalíme. Takto pokračujeme, až máme všech 5 koulí usmažených.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* mouky hladké i krupičkové — citr. kůra — tluč. vanilka — 5 žloutků — 2 lžíce bílého vína — 75 *dkg* sádla nebo ceresu aneb převařeného másla — 15 *dkg* vanilkového cukru.

Smažinky jablkové.

Do hrnce si připravíme krupičkovou mouku, sůl, citronovou kůru a cukr. Pak nalijeme mléko, ve kterém jsme umíchaly žloutky, bílé víno neb rum a umícháme těsto jako na husté kapání. Pak přidáme zlehka z bílků tuhý sníh. Stejně velká jablka oloupáme, jaderníky z nich opatrně vykrojíme a nakrájíme jablka napříč na ¾ *cm* silná kolečka. Tyto obalíme v kapání, vložíme je do rozpáleného másla a usmažíme je po obou stranách do červena. Ještě teplé smažinky posypeme cukrem s vanilkou a hned podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 12½ *dkg* mouky — sůl — citr. kůra — 2½ *dkg* cukru — 2 žloutky — $^1/_{16}$ *l* mléka — $^1/_{16}$ *l* vína neb rumu — 5 velkých jablek (60 *dkg*) — ze 2 bílků sníh — 20 *dkg* převařeného másla neb sádla — 5 *dkg* vanilkového cukru.

Krupicové koláčky.

Z vařícího mléka, soli a krupice uvaříme si hustou kaši a dáme ji vychladnouti. Do studené přimícháme cukr, vanilku a žloutek. Pak těsto na pomoučeném vále vyválíme, kobližkovým kroužkem vykrájíme koláčky, obalíme je v rozšlehaných bílcích a ve strouhané housce, do každého koláčku uděláme obrácenou vařečkou důlek, načež je usmažíme v rozpáleném, převařeném másle nebo sádle na obou

stranách do červena. Před podáváním naplníme důlky zavařeninou a posypeme je vanilkovým neb skořicovým cukrem.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *l* mléka — zrnko soli — 16 *dkg* krupice — 2 *dkg* cukru — tluč. vanilka — 1 žloutek — 5 *dkg* mouky na vál — 2 bílky neb 1 vejce celé na obalení — 8 *dkg* strouh. housky — 10 *dkg* převař másla neb sádla — 6 *dkg* zavařeniny — 3 *dkg* vanilkového cukru.

Smažené housky.

Čerstvé housky (žemle) nakrájíme na plátky a lehce je navlhčíme mlékem. Poté dva a dva plátky spojíme zavařeninou, obalíme je ve vejci a strouhané housce. Potom housky usmažíme v čerstvém tuku nebo v tuku po koblihách a obalíme je ve vanilkovém cukru.

Rozpočet pro 5 osob: 5 housek (žemlí) — ¼ *l* mléka — 6 *dkg* zavařeniny — 1—2 vejce — 12 *dkg* strouhané housky — 12 *dkg* převařeného másla neb zbylý tuk — 5 *dkg* vanilkového cukru.

Smažené chumáče.

Z vajíčka a mouky si připravíme nudlové těsto, vyválíme je, usušíme a nakrájíme na jemné nudličky (jako do polévky). Zvlášť si připravíme krém. Dáme vařiti do kastrolu mléko, přidáme krupičkovou mouku a uvaříme si hustou kaši. Potom ji odstavíme, do horké zamícháme 2 tabulky strouhané (6 *dkg*) čokolády, cukr a dáme vychladnouti. Do studeného zamícháme žloutky a vanilku. — Z takto připraveného krému vykrájíme větší kousky, které obalíme v sušených nudlích, a hned dáme chumáče smažiti do rozpáleného převařeného másla. Smažené pocukrujeme a podáváme k nim vinnou pěnu (viz Dukátové buchtičky). Místo v nudlích můžeme obaliti chumáče v loupaných, na nudličky nakrájených mandlích.

Rozpočet pro 5 osob: *Nudle*: 1 vejce — 8 *dkg* mouky. — *Krém:* ⅛ *l* mléka — 5 *dkg* mouky — 2 tab. čokolády — 2 *dkg* cukru — 2 žloutky — vanilka — 20 *dkg* převař. másla neb ceresu na smažení — 5 *dkg* cukru na posypání.

Boží milosti.

Dáme na vál prosátou mouku, sůl, cukr, citronovou nebo pomerančovou kůru. Do ní rozsekáme máslo, přidáme žloutek, bílé víno a tolik sladké smetany, aby těsto bylo měkčí nežli na obyčejné nudle a pracujeme je tak dlouho, až se dělají na něm puchýřky. Poté těsto na stéblo silně vyválíme, nakrájíme na obdélníčky nebo trojúhelníčky, prostředkem každý po délce asi třikráte nařízneme zoubkovaným kolečkem a pak dáme do dobře rozpáleného másla neb sádla smažiti po obou stranách do růžova. Smažené posypeme hodně cukrem s vanilkou neb skořicí a podáváme k nim malinovou neb jahodovou šťávu.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* mouky — sůl — 5 *dkg* másla — 5 *dkg* cukru — 2 žloutky — 2 lžíce bílého vína — asi 5 lžic smetany — kousek strouh. citr. neb pomerančové kůry — 25 *dkg* převařeného másla na smažení — 3 *dkg* vanilkového cukru na posypání.

Smažené růže připravujeme z téhož těsta jako na boží milosti a to tak, že z vyváleného těsta vykrájíme formičkami čtvery hvězdičky různé velikosti, které klademe na sebe, aby největší byla vespod a aby lístky se pěkně střídaly. Každou hvězdičku uprostřed potřeme bílkem a hotovou růži stlačíme uprostřed držadlem vařečky omoučené v mouce, aby se tím lístky zvedly. Pak je usmažíme a do hotových doprostřed dáme kousek husté zavařeniny a posypeme je vanilkovým cukrem. Zavařeniny 5 *dkg*.

Listkované máslové těsto.

Máslové trubičky I.

Dobré české máslo ve studené vodě dobře propereme a pak je prováláme, aby v něm žádná voda nezůstala. Poté hladkou českou mouku prosijeme na vál, rozdělíme ji na tři díly. Do jednoho dílu mouky dáme utěrkou osušené máslo, rozsekáme a zpracujeme na plochý bochánek, poněkud jej rozválíme a dáme na talíř do studena neb na led ztuhnouti. Do dvou dílů zbývající mouky dáme zrnéčko soli, žloutek, citronovou šťávu neb ocet a tolik vlahé vody, aby se nám udělalo těsto měkké jako na jablkový závin. Těsto na vále rukou pracujeme $^1/_4$ hodiny. Pak je necháme pod vlahým kastrůlkem 10 minut odpočívati. Odpočinuté těsto rozdělíme na 2 díly, každý vyválíme na menší čtverec a smetáčkem smeteme mouku. Máslový bochánek rovněž rozválíme na čtverec velikosti vyváleného těsta, položíme jej na čtverec těsta a druhým vyváleným těstem máslo dobře přikryjeme. Pak těsto válečkem rozklepeme, vyválíme vše na stéblo silně, mouku ometeme a těsto složíme po délce i šířce čtyřikráte, zabalíme do suché utěrky, pak do vlhké utěrky a dáme je do studena mezi dva talíře ztuhnouti na ½ hodiny. Pak těsto znova vyválíme, složíme a uložíme na ½ hodiny do studena. Těsto složíme a vyválíme ještě jednou. Po čtvrté těsto vyválíme na $^1/_4$ *cm* silný obdélník a rozkrájíme je kružidlem (kolečkem) na pruhy 3 *cm* široké. Pruhy natáčíme na plechové trubičky, studenou vodou opláchnuté, a urovnáme je na plech rovněž studenou vodou opláchnutý. Na povrchu je potřeme opatrně žloutkem, aby se okraje neslepily a upečeme je v prudké troubě do růžova. Z upečených, vychladlých trubiček vyndáme formičky a studené naplníme šlehanou smetanou neb sněhovým sladkým krémem a povrchu je hodně posypeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet: 15 *dkg* másla — 15 *dkg* hladké pěkné mouky — 1 žloutek — sůl — 2 lžíce citr. šťávy t. j. asi z ½ citr. neb ocet — asi 3 lžíce vlahé vody — 1 žloutek na potření — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání — ¼ *l* šlehané smetany — 4 *dkg* cukru do smetany. — Na sněhový krém počítáme na 2 trubičky 1 bílek a 7 *dkg* tluč. cukru.

Jiný způsob trubiček II.

Připravíme si dvojí těsto: máslové a moučné.

Máslové připravíme takto: 12½ *dkg* hladké mouky zpracujeme lehce s 25 *dkg* čerstvého, vodou vyplaveného másla na máslový bochníček a dáme do studena.

Moučné připravíme takto: ze 25 *dkg* hladké mouky, 2 žloutků, 1½ stopky bílého vína, trochu soli a asi ze 2½ stopeček vody zpracujeme těsto, aby bylo tak tuhé jako na závin.

Moučné těsto vyválíme, máslové do něho zabalíme a převalujeme třikrát vždy po ½ hodině. Po čtvrté rozválené těsto nakrájíme na 3 *cm* široké pruhy, natočíme je na plechové trubičky, potřeme žloutkem a upečeme je v prudké troubě. Studené naplníme smetanou neb krémem a pocukrujeme.

Nádivka: Do tuhého sněhu z bílků zašleháme po kapkách hustý, s vodou svařený horký cukr, načež přidáme lehce do ušlehaného 10 *dkg* moučkového cukru. Do papírového kornoutu opatřeného hvězdičkovou trubičkou vložíme krém a pečené máslové trubičky opatrně jím naplníme.

4 bílky, 10 *dkg* kusového cukru, $^1/_{16}$ *l* vody a 10 *dkg* moučkového cukru.

Máslové mošničky.

Z téhož těsta jako na trubičky děláme mošničky, a to tak, že vyválené těsto nakrájíme na obdélníčky, naplníme je ořechovou nádivkou, okraje potřeme vajíčkem a upravíme mošničky. Poté je složíme na plech, studenou vodou opláchnutý, na povrchu je potřeme žloutkem a upečeme je v prudké troubě.

Nádivka: 3 žloutky, 11 *dkg* cukru, tlučenou vanilku, z $^1/_4$ citronu kůru míchame 15 minut. Pak přidáme 6 *dkg* strouhaných vlašských ořechů neb neloupaných strouhaných mandlí, 3 *dkg* syrové krupice a ze 3 bílků tuhý sníh.

Máslové tyčinky k čaji.

Máslové těsto I. způsob.

Na vál si připravíme hladkou mouku, málo soli. Pak přidáme kousek másla, rozsekáme je, načež přilijeme vodu, vejce, citronovou šťávu neb ocet, zpracujeme tužší těsto a propracujeme je tak, až se nám nelepí těsto na ruce ani na vál. Větší díl másla se propracuje, aby v něm žádná voda nebyla a udělá se z másla čtverec. (Ve studenu necháme čtverec ztuhnouti.) Z hotového těsta vyválíme větší čtverec, doprostřed položíme máslový čtverec a těstem máslo zabalíme. Zabalené těsto vyválíme na delší obdélník a složíme je na 3 díly a přikryté těsto dáme do studena na $^1/_4$ hod. odpočinouti. Pak je opět vyválíme, složíme a dáme na $^1/_4$ hod. odpočinouti. To opakujeme ještě jednou. Po čtvrté těsto vyválíme a složíme na čtyři díly. Potom těsto tence vyválíme, nakrájíme tyčky, složíme je na vodou opláchnutý plech, potřeme je vajíčkem, posypeme strouhaným parmezánským sýrem nebo kmínem se solí a upečeme je v horké troubě do růžova. Pečené podáváme k čaji. Z téhož těsta můžeme připraviti též máslové trubičky a pod. (Horké pečené sypeme vanilkovým cukrem a studené plníme šlehanou smetanou neb sněhovým krémem.)

Rozpočet pro 10 osob: 60 *dkg* hladké mouky — sůl — asi $^1/_4$ *l* vody — 1 vejce 5 *g* soli — ze 2 citronů šťávy neb octa. 10½ *dkg* másla — 49 *dkg*

másla na čtverec — 5 *dkg* mouky na vál — 4 *dkg* parmezánského sýra neb kmín a sůl.

Máslové rohlíčky k čaji.

Máslové těsto (druhý způsob).

Na vál neb mramorovou desku si připravíme hladkou mouku, do ní uděláme důlek, přilijeme studenou vodu, osolíme a těsto vypracujeme. Poté těsto odvážíme (na 40 *dkg* těsta se přidá 20 *dkg* másla). Odvážené máslo na vále neb mramorové desce propracujeme, dáme pak do utěrky, a chvíli tlučeme na desce, aby v něm nezůstala žádná voda. Moučné těsto vyválíme na kulatou placku, doprostřed položíme máslo, se čtyř stran zabalíme, poněkud rozválíme a na ¼ hod. dáme odpočinouti. Potom těsto na pomoučené mramorové desce vyválíme na úzký obdélník (pěkně rovný) a složíme těsto do ⅓ a pak ještě tak, aby bylo 3krát na sobě. Potom vyválíme opět na obdélník, složíme a dáme odpočinouti na ¼ hod. To se ještě dvakrát opakuje. Pak těsto tence vyválíme, nakrájíme z něho trojúhelníčky a na každý dáme tenký plátek vařené libové šunky a upravíme stejné rohlíčky. Složíme je na vodou opláchnutý plech, povrchu je potřeme vajíčkem a v horké troubě je pečeme 10—12 minut. Vlažné rohlíčky upravené na míse podáváme k čaji. Z téhož těsta můžeme připraviti tyčky s parmezánem neb solí a kmínem. Těsto vyválené můžeme též nakrájeti na obdélníčky, na každý položiti kousek uzenky (párku), zatočiti na váleček. Hotové válečky potřeme vajíčkem a upečeme je v horké troubě na vodou opláchnutém plechu jako rohlíčky. Právě tak nakrájené obdélníčky, pokládáme pecky zbavenou datlí (místo pecky dáme spařenou loup. mandli), zabalíme je, těsto pomažeme vajíčkem a v horké troubě upečeme. Datlové pečené závitky sypeme vanilkovým cukrem. Také obdélníčky plníme ořechovou nádivkou, pomažeme vejcem, sypeme loup. mandlemi a pečené pocukrujeme.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* hl. mouky — ⅛ *l* vody — ½ káv. lžičky soli (Na 40 *dkg* těsta — 20 *dkg* másla.)

Náplň: 15 *dkg* šunky — 1 vejce. — Nebo 10 *dkg* uzenek a neb 15 *dkg* datlí.

Máslové paštičky.

Připravíme si z uvedeného rozpočtu máslové těsto jako na máslové trubičky I. Čtyřikráte složené, vždy po ½ hod. odpočinuté těsto vyválíme na ¼ *cm* silně, malým koblihovým kroužkem vykrájíme z něho koláčky, polovinu jich vložíme na čistý plech vodou spláchnutý, povrchu je lehce potřeme umíchaným žloutkem, načež druhou polovinu koláčků vykrájíme ještě jednou malým kroužkem, čímž vzniknou věnečky, položíme je na potřené, celé koláčky, povrchu je rovněž lehce potřeme žloutkem, malé výkrojky také složíme na plech, potřeme žloutkem a paštičky upečeme v prudké troubě do růžova. Když prochladnou, naplníme je uprostřed brusinkami, přiklopíme výkrojkem a zdobíme jimi na míse upravenou zvěřinu.

Rozpočet: 15 *dkg* dobrého másla (ne drobivé) — 15 *dkg* hladké mouky — 1 žloutek — málo soli — z ½ citr. šťáva — asi 3 lžíce vlahé vody — 1 žloutek na potření.

Poznámka: Z tohoto těsta můžeme též vykrájeti půlměsíčky, upéci je a obkládati jimi salmy z holubů.

Jablíčka v županu.

Máslové těsto jako na máslové trubičky I. vyválíme asi na 3 *mm* silně, kolečkem nakrájíme čtverečky, na ně naklademe udušená, zavařeninou naplněná jablka, cípky těsta navrchu spojíme rozčtvrcenou mandlí, povrchu těsto potřeme žloutkem, posypeme sekanými mandlemi a na povlhčeném plechu je upečeme zvolna v horké troubě. Horké župánky hodně pocukrujeme vanilkovým cukrem.

Příprava jabíček: prostředně velká jablka oloupáme a jadérník opatrně vykrojíme, aby jablka zůstala celá. V kastrolu povaříme 3 minuty cukr s vodou, do něho vložíme jablka, nepříliš do měkka je udusíme, načež je dáme vychladnouti. Poté naplníme otvor po jadérnících hustou rybízovou nebo malinovou zavařeninou.

Rozpočet těsta viz trubičky I. Na 5 prostředně velkých jablek — 4 *dkg* cukru — $^1/_8$ *l* vody — 6 *dkg* zavařeniny — 5 *dkg* mandlí (počítáno i na posypání) — 3 *dkg* vanilkového cukru — 1 žloutek na potření.

Máslové řezy se žloutkovým krémem.

Máslové těsto (viz předpis I.) vyválíme na 4 *mm* silný obdélník, z něho vykrájíme asi 10 *cm* široké pruhy, dáme je na studenou vodou opláchnutý plech, políčíme je povrchu žloutkem a v prudké troubě upečeme do růžova. Polovinu upečených, studených pruhů potřeme žloutkovým krémem neb sněhovým krémem, druhou polovinu pruhů rozkrájíme na řezy, položíme na krém a řezy dokrájíme, načež je povrchu posypeme vanilkovým cukrem.

Žloutkový krém do řezů. Do $^1/_4$ *l mléka* neb smetany zamíchame 2 *dkg rýžové mouky*, hrneček postavíme do nádoby s horkou vodou a mléko s moukou vaříme tak dlouho, dokud nezhoustne. Potom hrneček vyndáme, a když krém vychladl, zamícháme do něho 4 žloutky, 10 *dkg vanilkového cukru* a krém znovu postavíme do horké vody na plotnu a mícháme jím opět, až zhoustne. Pak přidáme 1 *dkg* želatiny rozpuštěné ve 2 lžicích vody, dáme jej úplně vychladnouti, načež do něho zamícháme 2 *lžíce dobrého rumu*. Do hotového krému můžeme lehce zamíchati $^1/_8$ *l* ušlehané smetany. Sněhový krém připravujeme jako do trubiček.

Tvarohové máslové koláčky.

Do prosáté mouky přidáme prolisovaný tvaroh, málo soli, máslo, dobře je rozsekáme a ze všeho připravíme těsto, které rozválíme, čtyřikráte přeložíme jako máslové těsto a dáme odpočinouti do studena. Po čtvrté vyválíme těsto na stéblo silně, vypichujeme formičkami tvary, pomažeme je vajíčkem a upečeme v horké troubě na suchém plechu. Upečené slepujeme zavařeninou a sypeme vanilkovým cukrem. Taktéž můžeme z těsta nakrájeti čtverečky, naplniti je zavařeninou, upraviti koláčky, potříti žloutkem a upéci v horké troubě a pak pocukrovati.

Rozpočet: 12 *dkg* krupičkové mouky — 12 *dkg* prolis. strouh. tvarohu — 12 *dkg* másla — sůl — 10 *dkg* zavařeniny — 1 žloutek na potření — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Nákypy.

Krupicový nákyp I.

Cukr, žloutky, citronovou kůru i šťávu třeme v míse ½ hodiny. Pak přidáváme strouhané ořechy, na nudle nakrájená jablka a syrovou krupici současně se sněhem z bílků. Nákypovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto do ní rozetřeme a nákyp pečeme zvolna asi ½ hodiny. Studený vyklopený nákyp ozdobíme kávovým krémem.

Krém: 10 *dkg* kusového cukru, $^1/_{16}$ *l* černé kávy uvaříme do husta (až se táhne). Mezitím si ušleháme ze 4 bílků tuhý sníh, do něho zašleháme 6 *dkg* strouhaného neb utlučeného cukru a pak do něho zvolna nalijeme po kapkách stále šlehajíce vařený cukr s kávou. Krém nakupíme a rozetřeme na nákyp.

Rozpočet: Na nákypové těsto: 20 *dkg* cukru — 5 žloutků — kůra a šťáva z 1 citronu — 5 *dkg* strouhaných vlašských ořechů — 10 *dkg* krupice — 2 prostředně velká jablka — z 5 bílků sníh — 1½ *dkg* másla na vymaz. — 1½ *dkg* mouky na vysypání.

Krupicový nákyp II.

Do utřených žloutků s cukrem (15 minut třít) přidáme citronovou šťávu i kůru a zároveň se sněhem krupici. Lehce promíchané těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a v prostředně vytopené troubě pečeme nákyp ½—¾ hod. do světle růžova. Upečený horký nákyp polijeme procezeným svařeným vínem s cukrem a celou skořicí a dáme ještě na 10 minut do trouby. Pak jej pocukrujeme a podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 14 *dkg* cukru — 4 žloutky — kůra i šťáva z 1 citr. — 14 *dkg* krupice — ze 4 bílků sníh — 1½ *dkg* másla na vymaz. a 1½ *dkg* mouky na vysypání — ¼ *l* červeného vína — kousek celé skořice — 11 *dkg* cukru.

Krupicový nákyp III.

Tlučený prosátý cukr, žloutky, citronovou kůru i šťávu třeme v míse 20 minut. Pak přidáme zlehka z bílků tuhý sníh, strouhané oříšky a krupici. Těsto lehce promícháme, vložíme do vymazané a vysypané formy a pečeme ½ hod. v prostředně horké troubě. Upečený nákyp pocukrujeme a podáváme k němu malinovou šťávu, kompot nebo vinnou pěnu.

Rozpočet: 13 *dkg* tluč. cukru — 6 žloutků — z ½ citr. šťáva i kůra — 8 *dkg* oříšků — 13 *dkg* krupice — ze 6 bílků sníh — 1½ *dkg* másla — 1½ *dkg* mouky — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Citronový nákyp.

Kostkový cukr otřeme na čistém, vodou opláchnutém citronu, aby se do něho šťáva nasákla. Pak jej utlučeme, prosijeme, dáme do

mísy, přidáme k němu žloutky a třeme v míse 20 minut. Pak přidáme do utřeného těsta citronovou šťávu, z bílků sníh a krupičkovou mouku. Nákypovou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní rozetřeme a nákyp pečeme 30 minut. Potom nákyp pocukrujeme a podáváme k němu malinovou šťávu.

Rozpočet: 18 *dkg* cukru — 1 celý citron — 8 žloutků — z 8 bílků sníh — 8 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — ¼ *l* malinové šťávy.

Solnohradský nákyp.

Z vařícího mléka, másla a mouky si připravíme na plotně pálené těsto (viz Sněhové koule str. 246) a dáme je vychladnouti. Do úplné studeného přimícháme vejce, jedno po druhém a dobře umícháme. Poté vykrájíme kávovou lžicí nočky, které vkládáme do vařícího, málo osoleného mléka a necháme je v něm povařiti 4 minuty. Mléko, ve kterém se nočky vařily, necháme ještě chvíli na plotně povařiti, načež je dáme vychladnouti. Zatím si v porculánové míse umícháme do pěny máslo, přidáme cukr, žloutky a citronovou kůru. Vše znovu umícháme, poté přidáme povařené, ale úplně studené mléko, vařené noky a z bílků tuhý sníh. Ohnivzdornou, porculánovou nákypovou formu vymažeme dobře máslem, vysypeme moukou, těsto do ní rozetřeme a nákyp pečeme v mírnější troubě asi 1 hod. Upečený pocukrujeme a teplý podáváme.

Rozpočet: *Na nočky:* ⅓ *l* mléka — 4 *dkg* másla — 18 *dkg* mouky — 3 vejce — 1 *l* mléka — málo soli. — *Na tření:* 9 *dkg* másla — 9 *dkg* cukru — 5 žloutků — citr. kůra — z 5 bílků tuhý sníh — 1½ *dkg* másla na formu — 1½ *dkg* mouky — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Tvarohový nákyp.

Do utřeného másla zamícháme cukr, žloutky a citronovou kůru a znovu třeme 15 min. Pak přidáváme stále míchajíce strouhaný tvaroh, rozsekané, přebrané hrozinky, oloupané strouhané mandle neb oříšky a naposled z bílků tuhý sníh. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, houskou vysypané nákypové formy a nákyp pečeme velmi zvolna ¾ hodiny. Upečený pocukrujeme vanilkovým cukrem. K němu podáváme ovocnou šťávu.

Rozpočet: 10 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 6 žloutků — z ¼ citr. kůra — 10 *dkg* tvarohu — 10 *dkg* mandlí neb oříšků — 10 *dkg* hrozinek — ze 6 bílků sníh — 1½ *dkg* másla — 2 *dkg* strouhané housky — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání — ¼ *l* ovocné šťávy (jahodové neb malinové).

Moravský nákyp.

Prosátý cukr a žloutky třeme v míse ¼ hod. Pak přimícháme naloženou, jemně nakrájenou, pomerančovou kůru neb citronádu, sekané vlašské ořechy neb oříšky, strouhané, neloupané mandle, strouhanou čokoládu, tuhý sníh z bílků a mouku. Lehce promíchané těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a zvolna upečeme. Pečený, vychladlý nákyp potřeme sladkým sněhem a posypeme sekanými vlašskými ořechy nebo jej potřeme a ozdobíme slazenou šlehanou smetanou.

Rozpočet: 20 *dkg* cukru — 7 žloutků — 6 *dkg* naložené pomeranč. kůry nebo citronády — 10 *dkg* vlašských ořechů — 10 *dkg* mandlí — 6 *dkg* čokolády — z 8 bílků sníh — 2 *dkg* mouky. — 1½ *dkg* másla a 1½ *dkg* mouky na vymaz. a vysyp. — 2 *dkg* vanilk. cukru. *Krém:* ze 4 bílků sníh a 21 *dkg* cukru — 2 *dkg* vlašských ořechů neb ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* cukru do ní.

Chlebový nákyp.

Do utřeného másla přidáme cukr, žloutky, hřebíček, citronovou kůru a vše třeme 15 minut. Pak přidáme vínem navlhčený strouhaný chléb, z bílků tuhý sníh současně se strouhanými neloupanými mandlemi. Těsto rozetřeme do máslem vymazané a strouhaným chlebem vysypané nákypové formy a nákyp pečeme ½ hod. v mírné troubě. Pečený pocukrujeme a podáváme k němu malinovou šťávu.

Rozpočet: 14 *dkg* másla — 14 *dkg* cukru — 4 žloutky — z půl citr. kůra — 2 utluč. hřebíčky — ⅛ *l* sladkého červeného vína — 14 *dkg* strouh. chleba — 14 *dkg* mandlí — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla na vymaz. — 2 *dkg* chleba na vysyp. — ⅛ *l* malinové šťávy — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Jablíčkový nákyp.

Tlučený, prosátý cukr, žloutky, tlučenou vanilku a strouhanou citronovou kůru třeme v míse 30 minut. Pak přidáme tuhý sníh z bílků současně s prosátou krupičkovou moukou, oloupanými, na tenké lístky nakrájenými jablky, na nudličky nakrájenými, oloupanými mandlemi a hrozinkami. Lehce promíchané těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané nákypové neb dortové formy a 1 hod. pečeme nákyp v mírně vytopené troubě. Pečený vyklopíme, pocukrujeme a podáváme. Též k němu můžeme podávati vinnou pěnu (šodó).

Rozpočet: 20 *dkg* cukru — 6 žloutků — citr. kůra — vanilka — 16 *dkg* mouky — ze 6 bílků sníh — 5 *dkg* hrozinek — 4 *dkg* mandlí neb oříšků — 50 *dkg* jablek — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Mandlový nákyp s vinnou pěnou I.

Do umíchaného másla přidáme střídavě žloutky, cukr, utlučenou vanilku a dobře umícháme. Pak přidáme rum, neloupané strouhané mandle současně se sněhem z bílků. Těsto rozetřeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a pečeme je ¾ hod. v prostředně prohřáté troubě. Upečený nákyp pocukrujeme a podáváme k němu vinnou pěnu.

Rozpočet: 14 *dkg* másla — 14 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — 2 lžíce rumu — 14 *dkg* mandlí — ze 6 bílků sníh — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na vysypání. — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Vinná pěna: ¼ *l* bílého vína, 12 *dkg* cukru, 4 žloutky, 1 vejce, 2 *cm* vanilky v kotlíku dobře ušleháme, načež postavíme kotlík do kastrolu s vařící vodou, stále šleháme a jakmile pěna vystupuje, hned se odstaví a podává.

Mandlový nákyp II.

Tlučený prosátý cukr, žloutky, vanilku a jemně sekané mandle třeme v míse $^3/_4$ hod. Pak přidáme z bílků tuhý sníh, bílou housku a těsto nalijeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a pečeme $^3/_4$ hod. v prostředně prohřáté troubě. Upečený, prochladlý nákyp pocukrujeme a podáváme k němu vinnou pěnu, do které jsme zamíchaly oloupané ustrouhané mandle.

Rozpočet: 14 *dkg* cukru — 8 žloutků — vanilka — 14 *dkg* sekaných neloup. mandlí a z 8 bílků sníh — 5 *dkg* bílé strouh. housky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na formu. Rozpočet na vinnou pěnu: ¼ *l* bílého vína — 12 *dkg* cukru — 4 žloutky — 1 vejce — 2 *cm* vanilky — 4 *dkg* mandlí.

Punčový nákyp.

Prosátý cukr, žloutky, citronovou kůru i šťávu, tluč[illegible]u vanilku a bílý punč třeme v míse, až vše zhoustne (20 minut). Pak přidáme zlehka z bílků tuhý sníh současně s prosátou krupičkovou moukou. Nákypovou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní rozetřeme a nákyp pečeme $^3/_4$ hod. Upečený nákyp před podáváním nakrájíme a polijeme punčovým krémem.

Rozpočet: 6 žloutků — 10 *dkg* cukru — citr. kůra — tluč. vanilka — kávová lžička bílého punče — ze ¼ citr. šťáva — 10 *dkg* mouky — ze 6 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Krém: $^1/_8$ *l* sladké smetany, 4 *dkg* cukru, 3 žloutky, 1 *dkg* rýžové mouky, zrnečko soli a tlučenou vaní ku dobře v kotlíku ušleháme, načež postavíme kotlík do kastrolu s vařící vodou a krémem na plotně tak dlouho šleháme, až trochu zahoustne. Pak zase jím šleháme do vychladnutí. Do studeného zamícháme 2 lžíce punče.

Oříškový nákyp.

Ustrouhané lískové oříšky rozdělíme na 2 díly. V míse utřeme do husta cukr, žloutky, citronovou kůru a 1 díl oříšků. Do utřeného přidáme tuhý sníh z bílků, současně s druhým dílem oříšků a přidáme 1 lžíci mouky. Těsto lehce promícháme a upravíme do máslem vymazané, houskou vysypané formy a nákyp zvolna pečeme ½—¾ hod. Před podáváním nakrájíme jej na řezy, které polijeme oříškovým krémem.

Rozpočet: 16 *dkg* oříšků — 8 *dkg* cukru — 6 žloutků — ze ¼ citr. kůra — z 6 bílků sníh — 2 *dkg* mouky — 1½ *dkg* másla — 3 *dkg* housky na vymaz. a vysypání formy.

Krém: $^1/_8$ *l* sladké smetany, 3 žloutky, 4 *dkg* cukru, ½ kávové lžičky krupič. mouky a kousek vanilky šleháme na plotně v kotlíku, ponořeném ve vařící vodě tak dlouho, až krém zhoustne. Do hustého krému zamícháme 2 *dkg* čajového másla, zrnko soli a 3 *dkg* opražených, oloupaných a ustrouhaných oříšků.

Ovocný nákyp

(tak zvaný diplomatický nákyp).

Cukr, žloutky, citronovou kůru a vanilku třeme v míse 20 minut. Do utřeného těsta přidáme z bílků tuhý sníh současně s moukou, rozpuštěným, vychladlým a procezeným máslem, které přidáváme po kapkách. Nákypovou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, polovinu těsto do ní rozetřeme a dáme trochu zapéci do trouby. Pak položíme na těsto různé zavařené ovoce, přidáme druhou polovinu těsta, dobře rozetřeme a nákyp upečeme. Před podáváním nákyp nakrájíme a polijeme ovocnou šťavou nebo maraschinovým krémem.

Rozpočet: 12½ *dkg* cukru — 6 žloutků — citr. kůra — tluč. vanilka — ze 6 bílků sníh — 12½ *dkg* krupičkové mouky — 5 *dkg* másla — 2 zavařené meruňky — 2 zavař. hrušky — 20 zavař. višní — 1 lžíce rybízu — 6 zavař. zahradních jahod — 2 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na formu — ⅛ *l* šťávy z ovoce.

Maraschinový krém: ⅛ *l* sladké smetany, 4 žloutky, 1/16 *l* maraschinového likéru, 3½ *dkg* cukru, v kotlíku dobře ušleháme a ve vařící vodě za stálého šlehání necháme zahustnouti. Pak nákyp polijeme. (Likér viz Ježečky.)

Rýžový nákyp.

Spařenou rýži uvaříme do měkka v mléce, do kterého jsme přidaly trochu cukru a soli. Měkkou rýži dáme vychladnouti. Zatím si v míse umícháme do pěny máslo, přidáme cukr, žloutky, citr. kůru, vanilku a mícháme 15 minut. Poté zamícháme vychladlou rýži, z bílků tuhý sníh a oříšky. Formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme houskou, polovinu upravené rýže do ní rozetřeme, na ni položíme oloupaná, v celku udušená jablíčka, naplněná zavařeninou (viz Úpravu jablíček v županu, strana 252). Pak rozetřeme na ně druhou polovinu rýže. Nákyp dáme do trouby a zvolna pečeme ¾ hodiny. Upečený pocukrujeme a podáváme neb jej ozdobíme sladkým sněhem (viz Jablkovec, str. 236), posypeme sekanými mandlemi a dáme na 3 minuty do trouby zapéci.

Rozpočet: ½ *l* mléka — 2 *dkg* cukru — sůl — 15 *dkg* rýže — 7 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 4 žloutky — citr. kůra — vanilka — 2 *dkg* loupaných oříšků neb mandlí — ze 4 bílků sníh — 50 *dkg* jablek — ¼ *l* vody — 5 *dkg* cukru na udušení — 10 *dkg* rybízové neb malinové zavařeniny do jablek — 2 *dkg* másla a 3 *dkg* strouh. housky na formu. *Krém* ze 3 bílků — 21 *dkg* cukru — 1 *dkg* mandlí na posypání neb jen 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání.

Houskový nákyp.

Ustrouhané housky uvaříme v mléce na hustou kaši. Do vychladlé kaše zamícháme hořkou strouhanou mandli, žloutky, citr. kůru, cukr a z bílků tuhý sníh. Těsto rozetřeme do máslem vymazané a houskou vysypané formy a nákyp pečeme asi ½ hod. Podáváme jej pocukrovaný neb s ovocnou šťavou.

Rozpočet: 2 housky (8 *dkg* žemle) — ⅛ *l* mléka — hořká mandle — 4 žloutky — citr. kůra — 5 *dkg* cukru — ze 4 bílků sníh — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* strouhané housky — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Třešňový nákyp.

Do dobře utřeného másla zamícháme cukr, žloutky, vanilku a citr. kůru. Poté přidáme z bílků tuhý sníh a mouku. Formu vymažeme máslem, vysypeme houskou, třešně neb višně do ní urovnáme, těsto na ně nalijeme a nákyp upečeme v mírnější troubě. Upečený pocukrujeme.

Rozpočet: 7 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — tluč. vanilka — citr. kůra — 4 žloutky — 12 *dkg* krupičkové mouky — ze 4 bílků sníh — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na vymaz. a vysypání — ¼ *kg* višní neb černých třešní aneb amarelek.

Nudlový nákyp.

V mléce uvaříme nudle do husta. V míse si zatím umícháme máslo, cukr, žloutky, načež přidáme vychladlé nudle, z bílků sníh a hrozinky (tyto se mohou vynechati). Nákyp pečeme ½ hodiny v máslem vymazané a houskou vysypané formě.

Rozpočet: ⅛ *l* mléka — 7 *dkg* nudlí — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cukru — 4 žloutky — z 5 bílků sníh a 3 *dkg* hrozinek — 2 *dkg* másla — 2 strouh. housky.

Nákyp z páleného těsta.

V kastrolu smícháme krupičkovou mouku s mlékem, přistavíme na plotnu a mícháme dále, až se těsto nechytá dna. Pak kastrol odstavíme a do prochladlého těsta přimícháme máslo, cukr, žloutky, citr. kůru, tlučenou vanilku a z bílků tuhý sníh. Nákypovou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, vyložíme loupanými, udušenými celými jablky, zavařeninou naplněnými (viz Jablka v županu str. 252), těsto přesně nalijeme stejnoměrně a nákyp pečeme ¾ hodiny. Pečený posypeme cukrem a hned podáváme.

Rozpočet: ⅛ *l* mléka — 8 *dkg* mouky — *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — 4 žloutky — citr. kůra — tluč. vanilka — ze 4 bílků sníh — 5 jablek — 10 *dkg* zavařeniny — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Smetanový nákyp.

Sladkou smetanu, žloutky, lžíci mouky a vanilku šleháme v hrnku metlou. Pak postavíme hrnek do vařící vody a na plotně šleháme, až krém zhoustne. Pak dáme vychladnouti. V míse umícháme cukr a žloutky do husta, pak přidáme vychladlý vařený krém a z bílků sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní rozetřeme a nákyp pečeme ½—¾ hod. Studený ozdobíme šlehanou smetanou.

Rozpočet: *Na krém:* ¼ *l* sladké smetany — 3 žloutky — 1 lžíce mouky — vanilka —

Na tření: 5 žloutků — 10 *dkg* cukru — z 5 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* cukru do smetany.

Čokoládový nákyp I.

Do utřeného másla přidáváme střídavě cukr a žloutky a umícháme do zhoustnutí. Pak přidáme strouhanou čokoládu, citr. kůru a

zároveň se sněhem lehce zamícháme krupičkovou mouku a strouhanou housku. Těstem naplníme máslem vymazanou a houskou vysypanou formu a nákyp upečeme v mírné troubě do růžova. Upečený pocukrujeme nebo k němu podáváme ovocnou pěnu.

Rozpočet: 5 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — 6 žloutků — 5 *dkg* čokolády — ze 6 bílků sníh — 5½ *dkg* mouky — 3½ *dkg* strouhané housky — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* housky na formu.

Ovocná pěna. Opraná neloupaná jablka upečeme na ocelové pánvi v troubě do měkka. Horká prolisujeme žíněným sítem do mísy, přidáme k nim cukr, citronovou šťávu a bílky a třeme ¾ hod. Poté dáme pěnu k ledu a studenou podáváme k nákypu.

Rozpočet na pěnu: 6 kyselých jablek — 18 *dkg* cukru — ze ¼ citr. šťáva — 2 bílky.

Čokoládový nákyp II.

V míse si umícháme do pěny máslo, načež přidáme cukr, žloutky, vanilku, citr. kůru a třeme 20 minut. Pak přidáváme strouhanou čokoládu, strouhané neloupané mandle neb oříšky současně se sněhem z bílků. Těsto rozetřeme do máslem vymazané a moukou vysypané nákypové formy a zvolna nákyp pečeme asi ¾ hodiny. Pak jej dáme na mísu a úplně studený ozdobíme šlehanou smetanou. Také můžeme nákyp ozdobiti sladkým sněhem s rumem a dáti jej ještě na několik minut zapéci.

Rozpočet pro 5 osob: *Malá forma.* 7 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — vanilka — citr. kůra — 4 žloutky — 7 *dkg* čokolády — 7 *dkg* oříšků neb mandlí — ze 4 bílků tuhý sníh — 2 *dkg* másla a 1 *dkg* mouky na formu — ¼ *l* šlehané smetany a 3 *dkg* cukru do ní na ozdobu — nebo ze 4 bílků sníh a 28 *dkg* cukru — 1 lžíce rumu.

Ořechový nákyp se šlehanou smetanou.

Prosátý tlučený cukr, žloutky, vanilku a citronovou kůru třeme v míse 20 minut. Pak přidáváme po kapkách bílý punč, strouhané vlašské ořechy, z bílků sníh, piškotové drobečky a krupičkovou mouku. Lehce promíchané těsto rozetřeme do máslem vymazané a houskou vysypané nákypové formy a upečeme v mírnější troubě do růžova. Prochladlý nákyp opatrně z formy vyndáme a úplně studený ozdobíme ušlehanou slazenou smetanou.

Rozpočet pro 5 osob: 12 *dkg* cukru — 4 žloutky — ze ¼ citr. kůra — vanilka — 1½ lžíce bílého punče — 6 *dkg* vlašských ořechů — 3 *dkg* piškotových drobečků — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* krupičkové mouky — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* strouhané housky na formu — ⅛ *l* šlehané smetany — 2 *dkg* cukru.

Soufflé au chocolat.

V mléce rozpustíme čokoládu a umícháme ji na mírném ohni. V míse ušleháme 10 *dkg* tlučeného cukru se žloutky. Pak stále šlehajíce přidáme rozpuštěnou čokoládu s mlékem. Z bílků, 2½ *dkg* cukru a malounko soli ušleháme sníh a lehce jej vmícháme do ušlehaného těsta. Pánev neb formu na nákyp vymažeme syrovým máslem, směs do ní nalijeme a ve velmi mírně vytopené troubě necháme nákyp

(soufflé) 15—20 minut, aby náležitě vykynul. Pocukrovaný ihned podáváme.

Rozpočet pro 3—5 osob: 12½ *dkg* čokolády — 12½ *dkg* tlučeného cukru — 3 *dkg* mléka — 1 *g* soli — 3 žloutky — 6 bílků na sníh — 1 *dkg* másla na formu.

Omelletes soufles au chocolat.

II. způsob.

Suchý, neslazený suchar (biscuit) rozstrouháme a smícháme dobře se žloutky a cukrem, až vznikne jemná hmota na omeletky. Poté do ní lehce přidáme tlučenou vanilku a tuhý sníh z bílků. Z těsta upečeme na máslem vymazané a moukou vysypané pánvi stejné kulaté omeletky. Upečené teplé zatočíme, posypeme každou strouhanou čokoládou a klademe je křížem vrstevnatě na sebe do vymaštěné pánve. Pak je necháme ve vlažné troubě 15—20 minut, aby se zvedly (mírným teplem) a podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 8 *dkg* biscuitu (neslazený suchar) — 6 žloutků — 12½ *dkg* tlučeného cukru — 1 *cm* tlučené vanilky — 6 bílků na sníh — 4 malé tabulky čokolády — 3—4 *dkg* másla na pánev.

Soufflés (moučník pro děti.)

Do kotlíka na sníh nalijeme žloutky, přidáme mouku, tlučený cukr, teplé mléko, a stále šlehajíce přidáme tlučenou vanilku. Kotlík postavíme do kastrolu s vařící vodou a za stálého šlehání necháme krém zahoustnouti. Z bílku si ušleháme tuhý sníh, přidáme do něho tlučený cukr a sladký sníh lehce zamícháme do prohřátého krému. Ohnivzdorné porculánové malé nádobky vymažeme máslem, vysypeme je moukou, těstem naplníme a upečeme je v mírně vytopené troubě do růžova. Upečené ozdobíme ovocem, urovnáme na mísu ubrouskem vyloženou a pocukrované podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 4 žloutky — 4 *dkg* krupičkové mouky — 10 *dkg* tluč. cukru — 3 *cm* vanilky — ¼ litru mléka — ze 4 bílků sníh — 5 *dkg* cukru do něho — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky na formičky — 10 *dkg* višní nebo jiného zavařeného ovoce.

Pudingy.

Kapucínský puding.

Do utřeného más a s cukrem přidáme žloutky, jeden po druhém a dobře umícháme. Poté přidáme kakao s cukrem, opět chvíli třeme a pak přilijeme rum. Zároveň se sněhem smícháme lehce na nudličky rozkrájený citronád, strouhané ořechy a housku. Vše dáme do máslem vymazané a houskou vysypané formy a naplníme ji do ⅔—¾, uzavřeme a dáme vařit do hrnce s vařící vodou. Nádoba musí pevně státi. Pudding vaříme asi 1 hod. Uvařený vyklopíme a polijeme vařeným červeným vínem, ve kterém se povařil cukr, citr. kůra, celá skořice a hřebíček. Nákyp můžeme též podávati s vinnou pěnou.

Rozpočet: 7 *dkg* másla — 15 *dkg* cukru — 8 žloutků — 4 *dkg* kakaa a 6 *dkg* cukru — z 8 bílků sníh — 8 *dkg* citronády — 8 *dkg* strouhaných vlašských ořechů — 8 *dkg* strouhané housky — 1 lžíce rumu —

2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na formu. *Na zalití:* ¼ *l* červ. vína — 10 *dkg* cukru — celou skořici (3 *cm*) — citr. kůru a 2 hřebíčky.

Kávový puding.

Umletou kávu nasypeme do $^3/_8$ *l* vařící vody a hned ji odstavíme (vařiti se nesmí). Po chvíli ji procedíme hustým sítem na strouhanou housku, kterou necháme dobře navlhčiti. Zatím si v míse umícháme máslo, přidáme cukr, žloutky jeden po druhém a vanilku. Poté přidáme kávou navlhčenou housku, z bílků tuhý sníh, neloupané ustrouhané mandle a suchou strouhanou housku. Formu na puding vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní nalijeme, aby sahalo do $^2/_3$ formy, uzavřeme poklicí a dáme ji do většího hrnce s vařící vodou. Puding vaříme v páře 1 hodinu. (Vody v hrnci musí býti asi do $^1/_4$ formy, aby forma pevně stála.) Potom puding opatrně vyklopíme a podáváme k němu kávový krém, nebo jej studený ozdobíme šlehanou slazenou smetanou.

Rozpočet: $^3/_8$ *l* vody — 4 *dkg* nejlepší pražené kávy — 8 *dkg* strouhané housky — 8 *dkg* másla — 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — ze 6 bílků sníh — 8 *dkg* strouh. neloupaných mandlí neb oříšků — 1 *dkg* strouhané suché housky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* strouhané housky na formu.

Krém kávový: 15 *dkg* cukru a 3 lžíce černé kávy uvaříme na nitku, která se netrhá. Ze 3 bílků si ušleháme tuhý sníh, do kterého stále šlehajíce přikapáváme vařený horký cukr. Zdobíme-li puding smetanou, jest zapotřebí $^1/_4$ *l* šlehané smetany a 2 *dkg* cukru.

Hořící puding.

Do dobře umíchaného másla přimícháme cukr, žloutky, jeden po druhém, citr. kůru, sekanou, v cukru naloženou pomerančovou kůru a mícháme ½ hodiny. Pak přidáme loupané, strouhané mandle, z bílků tuhý sníh a loupané, hrubě sekané mandle. Pudingovou formu vymažeme máslem, vysypeme loupanými, sekanými mandlemi neb oříšky, těsto do ní nalijeme a puding vaříme v páře 1 hodinu. Před podáváním puding vyklopíme na mísu, polijeme jej arakem neb rumem, zapálíme a hořící neseme na stůl.

Rozpočet: 14 *dkg* másla — 14 *dkg* cukru — 6 žloutků — z ½ citr. kůra — 14 *dkg* loup. strouh. mandlí — 3 *dkg* sekané pomerančové kůry — ze 6 bílků sníh — 3 *dkg* loup. sekaných mandlí — 2 *dkg* másla na formu — 2 *dkg* mandlí na formu — malá sklenička araku nebo rumu.

Ananasový puding.

Tlučený prosátý cukr, žloutky a vanilku třeme v míse 20 minut. Poté přidáme stále míchajíce ananasovou šťávu, loupané strouhané mandle a drobně usekaný ananas. Naposled přidáme tuhý sníh z bílků a strouhanou housku bez kůrky. Pudingovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme bílou strouhanou houskou, těsto do ní stejnoměrně rozetřeme a puding vaříme v páře 1 hodinu. Prochladlý puding vyklopíme a úplně studený ozdobíme šlehanou smetanou a nakrájeným ananasem.

Rozpočet: 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — 8 *dkg* mandlí — 1 lžíce ananasové šťávy (ananas se sítem prolisuje) — 4 *dkg* sekaného ananasu — ze 6 bílků sníh — 4 *dkg* housky oloup. ustrouh. — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na formu — ¼ *l* šlehané smetany — 2 *dkg* cukru — 5 *dkg* ananasu na ozdobu.

Banánový puding.

Pěkné, žluté banány oloupáme a prolisujeme. V míse umícháme celá vajíčka s cukrem 25 minut, pak přidáme prolisované banány, strouhané prosáté chlebové kůrky neb piškotové drobečky, očištěné, usekané hrozinky, citronovou šťávu i kůru.

Pudingovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, hmotu do ní nalijeme, formu uzavřeme a puding vaříme ve vodě (v páře) zvolna 2½ hodiny. (Vaření pudingu viz Kávový puding, str. 261.) Uvařený vyklopíme a podáváme k němu rybízovou neb i jinou ovocnou šťávu. (Puding podáváme teplý.)

Rozpočet pro 5 osob: (Malá forma): 6 banánů (80 *dkg*) — 2 vejce — 12 *dkg* cukru — 15 *dkg* chlebových kůrek neb piškotových drobečků — 6 *dkg* hrozinek — z 1 citronu šťáva i kůra — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* krupičkové mouky na formu — ¼ *l* ovocné šťávy.

Citronový puding.

Do hrnce nalijeme mléko, přisypeme krupičkovou mouku a dobře ji umícháme. Potom postavíme hrnec na plotnu a obsahem tak dlouho mícháme, až těsto přiměřeně zahoustne, načež je dáme vychladnouti. Poté přidáme žloutky jeden po druhém, tlučený cukr, z celého citronu strouhanou kůru a těsto mícháme 15 minut. Naposled přidáme lehce z 8 bílků tuhý sníh. Pudingovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto do ní nalijeme, formu uzavřeme a puding vaříme v páře ¾ hod. Uvařený opatrně vyklopíme, pocukrujeme a podáváme k němu malinovou šťávu.

Rozpočet pro 5 osob: ¼ *l* mléka — 16 *dkg* krupičkové mouky — 8 žloutků — 14 *dkg* tlučeného cukru — z 1 citronu kůra — z 8 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu a ¼ *l* malinové šťávy.

Griliášový puding.

Bílou ustrouhanou housku polijeme mlékem a necháme chvíli navlhčiti. V míse zatím mícháme máslo, prosátý cukr, žloutky, vanilku tak dlouho, až zhoustne. Pak přidáme citronovou kůru i šťávu, utlučený griliáš, mlékem navlhčenou housku a naposled z bílků sníh a ustrouhanou housku. Pudingovou formu vymažeme máslem, vysypeme houskou, těsto do ní nalijeme a puding vaříme v páře 1 hod. Vyklopený puding úplně studený ozdobíme šlehanou slazenou smetanou.

Příprava griliáše: Na ocelovou pánev nasypeme 10 *dkg* tlučeného cukru a na plotně jej necháme bez vody sežloutnouti. Pak do něho nasypeme 5 *dkg* opražených, hrubě usekaných oříšků neb loupaných mandlí a dobře vše zamícháme. Takto připravený griliáš nalijeme na máslem pomazanou pánev neb plech a griliáš necháme ve

studenu. Potom jej utlučeme v hmoždíři a prosátý upotřebíme do těsta.

Rozpočet na puding: 7 *dkg* bílé housky — 1/16 *l* mléka — 7 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — vanilka — 7 žloutků — z ½ citronu šťáva i kůra — *griliáš* z 5 *dkg* oříšků a 10 *dkg* cukru — 5 *dkg* strouhané bílé suché housky — ze 7 bílků sníh — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* housky na formu — ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* cukru.

Karamelový puding.

Kostkový cukr lehce navlhčíme vodou, dáme jej na kastrol (hliníkový neb ocelový) a upražíme jej do hněda. Potom cukr zalejeme horkou vodou a nalijeme do pudingové formy a dáme vychladnouti. Zvlášť povaříme v mléce cukr s vanilkou. V jiném hrnci dobře utlučeme celá vejce a za stálého šlehání přilijeme do nich pomalu vařící mléko s vanilkovým cukrem a na plotně vše dobře prohřejeme. Ušlehaný krém nalejeme do pudingové formy na upálený cukr, formu uzavřeme a dáme vše do kastrolu s vařící vodou do trouby na ½ až 3/4 hod. Poté dáme puding vychladnouti. Úplně studený vyklopíme i s omáčkou, která vznikne z karamelu a ozdobíme jej ušlehanou slazenou smetanou. K pudingu podáváme oplatky.

Rozpočet pro 5 osob: 16 kostek cukru — 1 lžíci vody na upražení — 1/4 *l* vody na zalití — ½ *l* svařeného mléka — 4 kostky cukru — 2 *cm* tluč. vanilky — 4 celá vejce — 1/4 *l* šlehané smetany — 3 *dkg* pudrového cukru do ní.

Vánoční puding.

Bílou strouhanou housku navlhčíme mlékem. Zatím si v míse umícháme do pěny máslo, přidáme cukr, žloutky, vanilku, citr. kůru a třeme 25 minut. Do utřeného přidáme mlékem navlhčenou housku, pomerančovou kůru, sušené víno malaga, datle, fíky, vše drobně rozkrájené a naposled tuhý sníh z bílků a loupané strouhané mandle. Pudingovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní nalijeme a puding vaříme v páře 1 hod. Pak puding vyklopíme a podáváme k němu malinovou šťávu neb vinnou pěnu.

Rozpočet: 9 *dkg* housky — 1/10 *l* mléka — 8 *dkg* másla — 6 *dkg* cukru — 4 žloutky — vanilka — citr. kůra — 4 *dkg* naložené pomeranč. kůry — 4 *dkg* suchého malagového vína — 4 *dkg* datlí — 4 *dkg* fíků — ze 4 bílků sníh — 6 *dkg* strouh. loupaných mandlí — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* strouhané housky na formu — 1/8 *l* malinové šťávy.

Krupicový puding.

Do vařícího mléka nasypeme krupici, uvaříme kaši a dáme ji vychladnouti. V míse si umícháme do pěny máslo, přidáme cukr, žloutky, citr. kůru a znovu dobře umícháme. Pak do toho zamícháme vařenou krupici a naposled zlehka tuhý sníh. Pudingovou formu vymažeme syrovým máslem a vysypeme strouhanou houskou. Polovinu těsta do ní nalijeme, načež do druhé poloviny těsta zamícháme kakao a teprve přidáme do formy. Formu uzavřeme a

puding vaříme v páře ¾ hod. Uvařený puding opatrně vyklopíme a podáváme k němu malinovou šťávu neb i jinou ovocnou šťávu.

Rozpočet: 10 *dkg* krupice — ⅓ *l* mléka — 8 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 4 žloutky — citr. kůra — tuhý sníh ze 4 bílků — 1 *dkg* kakaa — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na formu — ⅛ *l* malinové šťávy.

Rýžový puding.

Přebranou, spařenou rýži uvaříme v mléce do měkka, načež ji dáme vychladnouti. V míse si umícháme máslo, přidáme cukr, žloutky a znovu umícháme, načež přimícháme vychladlou rýži, drobně usekanou, v cukru naloženou pomerančovou kůru a tuhý sníh z bílků. Do poloviny těsta dáme kakao neb strouhanou čokoládu jako při krupicovém pudingu a také tak jej upravíme do máslem vymazané, houskou vysypané formy a v páře jej vaříme ¾ hod. Vyklopený puding uprostřed ozdobíme zavařenými meruňkami a šťavou z nich jej polijeme.

Rozpočet: 10 *dkg* rýže — ⅓ *l* mléka — 5 *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — 4 žloutky — 2 *dkg* nalož. pomerančové kůry — ze 4 bílků tuhý sníh — 1 *dkg* kakaa nebo 3 *dkg* strouhané čokolády — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na formu — ¼litrová láhev zavař. meruněk.

Studený americký rýžový puding.

Z mléka a rýže uvaříme si kaši. Pak přidáme máslo, cukr a tlučenou vanilku. Želatinu namočíme do ⅛ *l* studené vody a zředíme ji ⅛ *l* horké vody (¼ *l* vody dohromady). Potom želatinu zamícháme do kaše a když vše úplně vychladne, přidáme lehce ušlehanou smetanu nebo z bílků tuhý sníh. Formu na studené krémy neb pudingy vypláchneme vodou, rýžovou hmotou naplníme a dáme k ledu. Vyklopený puding podáváme s malinovou šťávou nebo se zahradními jahodami.

Rozpočet pro 5 osob: 1 *l* mléka — 20—25 *dkg* rýže — 1 *dkg* másla — zrnko soli — 10 *dkg* cukru — želatiny za Kč 2·50 — ⅛ *l* studené vody — ⅛ *l* horké vody — ¼ *l* šlehané smetany — vanilka — ½ *l* malinové šťávy neb ½ *kg* jahod. — Místo smetany ze 4 bílků sníh.

Kaštanový puding.

Kaštany oloupáme, spaříme horkou vodou, znovu oloupáme a v mléce uvaříme do měkka. Pak je prolisujeme sítem a necháme vychladnouti. V míse mícháme tlučený, prosátý cukr, žloutky a vanilku tak dlouho, až zhoustne, pak přimícháme prolisované kaštany, meruňkovou zavařeninu, strouhanou bílou housku neb piškotové drobečky a z bílků tuhý sníh. Pudingovou formu vymažeme máslem, vysypeme jemně strouhanou bílou houskou neb moukou, těsto do ní nalijeme a puding vaříme 1 hod. v páře. Vyklopený úplně studený ozdobíme šlehanou smetanou neb kaštanovým krémem.

Rozpočet: 18 *dkg* syrových kaštanů — ¼ *l* mléka — 10 *dkg* cukru — 4 žloutky — vanilka — 4 *dkg* meruňkové zavařeniny — 3½ *dkg* bílé housky neb drobečků a sníh ze 3 bílků — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na formu — ⅛ *l* šlehané smetany — 1 *dkg* cukru.

Kaštanový krém: 23 *dkg* syrových kaštanů oloupáme, spaříme a uvaříme do měkka v $^1/_8$ *l* mléka, načež je prolisujeme, pak na ně nalijeme $^1/_8$ litru sladké smetany a na plotně stále míchajíce necháme zahoustnouti. Pak přimícháme do vařených kaštanů 3 *dkg* meruňkové zavařeniny a 2 *dkg* moučkového cukru a vše dáme vychladnouti. Do studeného krému zamícháme lehce $^1/_{16}$ *l* ušlehané smetany.

Houskový puding.

Prosátý cukr a žloutky třeme 15—20 minut. Pak přidáme strouhanou citronovou kůru, hrubě nakrájené, neloupané mandle, z bílků tuhý sníh a strouhanou housku. Puding nalijeme do formy máslem vymazané a houskou vysypané a vaříme jej v páře $^3/_4$ hod. Podáváme k němu takto připravenou pěnu: $^1/_4$ *l* bílého vína, 2 celá vejce, 10 kostek utlučeného cukru, kávovou lžičku mouky dobře ušleháme a pak šleháme vše na plotně ve vařící vodě tak dlouho, až zhoustne.

Rozpočet: 10 *dkg* cukru — 4 žloutky — ze $^1/_4$ citr. kůra — 2 *dkg* krájených mandlí — 12 *dkg* strouh. housky — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na formu.

Ořechový puding.

Do umíchaného másla přidáme cukr, žloutky a vanilku a vše dobře umícháme. Poté přidáme zlehka z bílků tuhý sníh, strouhané vlašské ořechy a strouhanou bílou housku neb piškotové drobečky. Puding uvaříme v páře jako předešlý. Podáváme k němu takto připravený krém: $^1/_8$ *l* bílého vína, 2 žloutky, 3 kostky tlučeného cukru a vanilku kverláme na plotně ve vařící vodě tak dlouho, až zhoustne. Poté si ušleháme hodně tuhý sníh ze 4 bílků, do kterého zlehka zašleháme 8 *dkg* tluč. prosátého cukru a pak do něho vlijeme pomalu vinný krém.

Rozpočet na těsto: 4 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 4 žloutky — vanilka — 10 *dkg* strouh. ořechů — 5 *dkg* strouh. bílé housky neb piškotových drobečků a ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na formu.

Pomerančový puding.

Do dobře umíchaného másla přidáme cukr a žloutky a třeme 20 minut. Poté přimícháme pomerančovou šťávu i kůru, z bílků tuhý sníh a krupičkovou mouku. Polovinu těsta nalijeme do máslem vymazané, moukou vysypané pudingové formy, poklademe oloupaným, na kolečka nakrájeným, všech jader zbaveným pomerančem, načež přidáme druhý díl těsta, formu uzavřeme a puding vaříme v páře $^3/_4$ hodiny. K vyklopenému pudingu podáváme krém jako na puding ořechový.

Rozpočet: 3½ *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 6 žloutků — z 1 pomoranče kůra i šťáva — ze 6 bílků sníh — 10 *dkg* krupič. mouky a 1 pomeranč na nakrájení — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Žlutý puding.

Do umíchaného másla přidáme žloutky, cukr a třeme tak dlouho, až zhoustne. Pak přilijeme lžíci citronové šťávy, strouhanou citro-

novou kůru, tuhý sníh z bílků a prosátou mouku. Těsto nalijeme do máslem vymazané a moukou vysypané pudingové formy a vaříme v páře $^3/_4$ hod. Podáváme k němu ovocnou šťávu.

Rozpočet: 6 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — 4 žloutky — 1 lžíce citr. šťávy — z ½ citr. kůra — ze 4 bílků sníh a 12 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na formu — $^1/_8$ *l* ovocné šťávy.

Chlebový puding.

Do umíchaného másla zamícháme žloutky a cukr a třeme 15 minut. Pak přidáme citr. kůru, tlučené hřebíčky, bílým vínem navlhčený strouhaný chléb, z bílků tuhý sníh a strouhané lískové oříšky. Pudingovou formu vymažeme máslem, vysypeme strouhaným chlebem, těsto do ní nalijeme a puding vaříme v páře $^3/_4$ hodiny. Uvařený vyklopíme a polijeme takto připravenou šťavou: ve $^1/_4$ *l* vody uvaříme na slabou nit 14 *dkg* kostkového cukru otřeného o citron a z půl citronu šťávu. Do povařeného prochladlého cukru přidáme lžíci rumu a puding polijeme.

Rozpočet: 6 *dkg* másla — 5 žloutků — 10 *dkg* cukru — 2 hřebíčky (kusů) — 14 *dkg* strouh. chleba — 3 *dkg* lískových oříšků — $^3/_{16}$ *l* bílého vína — ze ¼ citr. kůra — z 5 bílků tuhý sníh. — Na formu 2 *dkg* másla — 2 *dkg* chleba.

Tvarohový puding.

Máslo, cukr, žloutky a citr. kůru třeme tak dlouho, až zhoustnou. Poté přidáme strouhaný tvaroh, z bílků velmi tuhý sníh, strouhané loupané oříšky a očištěné hrozinky. Puding vaříme v máslem vymazané a houskou vysypané pudingové formě $^3/_4$ hod. Vařený polijeme malinovou šťavou a podáváme.

Rozpočet: 5 *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — 4 žloutky — ze ¼ citronu kůra — ze 4 bílků sníh — 5 *dkg* oříšků — 14 *dkg* strouh. tvarohu — 3 *dkg* hrozinek — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* strouh. housky na formu — $^1/_8$ *l* malinové šťávy.

Čokoládový puding.

Máslo, tluč. cukr, žloutky a tluč. vanilku třeme ½ hodiny. Pak přidáme strouhanou čokoládu, strouhané vlašské ořechy neb mandle, z bílků tuhý sníh současně se strouhanou houskou neb piškotovými drobečky. Těsto nalijeme do $^3/_4$ máslem vymazané, moukou vysypané pudingové formy, uzavřeme ji a vaříme v páře $^3/_4$ hodiny. Vyklopený teplý puding podáváme se sladkým sněhem neb studený se lazenou šlehanou smetanou.

Rozpočet: 5 *dkg* másla — 5 žloutků — 10 *dkg* cukru — vanilka — 8 *dkg* strouhané čokolády — 6 *dkg* ořechů (jader) — z 5 bílků sníh — 5 *dkg* strouh. housky neb piškotových drobečků — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Rozpočet II. tentýž postup: 7 *dkg* másla — 4 žloutky — 7 *dkg* cukru — 7 *dkg* čokolády — ze 4 bílků sníh — 3 *dkg* housky neb drobečků — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Sněhový puding.

Do tuhého sněhu z bílků lehce zamícháme tlučený prosátý cukr, neloupané strouhané mandle a tlučenou vanilku. Pudingovou

formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme krupičkovou moukou, těsto do ní upravíme a v páře vaříme ½ hodiny. Vařený puding vyklopíme a podáváme k němu malinovou šťávu.

Rozpočet pro 5 osob: 4 bílky — 10 *dkg* mandlí — 7 *dkg* tlučeného cukru — 2 *cm* tlučené vanilky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* krupičkové mouky — ⅛ *l* malinové šťávy.

Třešňový puding.

Umícháme do pěny máslo, přidáme cukr, žloutky, vanilku, skořici, citr. kůru, hřebíček a znovu umícháme. Pak přidáváme strouhané, neloupané oříšky neb mandle, hořkou mandli, z bílků sníh, strouhanou housku neb piškotové drobečky a buď čerstvé neb zavařené třešně neb višně. Těsto vložíme do máslem vymazané a houskou vysypané formy a puding vaříme v páře 1 hodinu. Uvařený, vyklopený puding posypeme cukrem a kolem něho upravíme zavařené višně neb třešně.

Rozpočet: 7 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — 4 žloutky — vanilka — malý kousek utluč. skořice — 2 hřebíčky — z ¼ citr. kůra — 7 *dkg* oříšků neb mandlí — 1 hořkou mandli — ze 4 bílků tuhý sníh — 7 *dkg* strouh. housky neb piškotových drobečků — malý plný talířek třešní neb višní do těsta — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na formu — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání.

Oříškový puding.

Do utřeného másla přimícháme cukr, žloutky a vanilku a mícháme tak dlouho, až zhoustne. Pak přidáme strouhanou čokoládu, sekané oříšky neb ořechy, sekanou pomerančovou kůru v cukru naloženou a naposled z bílků tuhý sníh, strouhané neloupané mandle a strouhanou housku. Formu vymažeme máslem, vysypeme moukou a puding vaříme v páře 1 hod. Podáváme k němu vinnou pěnu.

Rozpočet: 10 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — 1 tab. čokolády — 10 *dkg* oříšků neb ořechů — 2 *dkg* pomerančové nalož. kůry — 5 *dkg* mandlí — ze 6 bílků sníh — 6 *dkg* strouh. housky neb piškotových drobečků — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Jemné koláče.

Koláč rybízový neb meruňkový s agarem.

Do umíchaného másla přidáme cukr, celá vejce, vanilku, citr. kůru a třeme v míse ½ hodiny. Poté zamícháme do těsta hladkou mouku, do které jsme prosály ½ balíčku prášku do těsta a těsto dobře zamícháme. Potom je upravíme do suché dortové formy a dáme péci do mírnější trouby. Upečeme těsto, opatrně vyndáme z formy a kolem koláče položíme rámeček, připravený z mandlí, cukru a bílku, načež úplně studený koláč uprostřed potřeme slabě zavařeninou, posypeme buď čerstvým neb zavařeným rybízem, neb jahodami, meruňkami, nakrájenými pomeranči, zalijeme agarem a koláč necháme ve studenu ztuhnouti.

Rozpočet: 13 *dkg* másla — 13 *dkg* cukru — 2 vejce — vanilka — citr. kůra — ½ balíčku kypřícího prášku do pečiva — 25 *dkg* hladké mouky — 5 *dkg* rybízové zavařeniny — 50 *dkg* rybízu neb 75 *dkg* meruněk neb 2 oloupané, na kolečka nakrájené pomeranče.

Příprava agaru: Na 2 *dkg* opraného agaru nalijeme ¼ *l* studené vody a necháme přes noc, pak přidáme do toho 25 *dkg* cukru, z půl citronu šťávu a rozvaříme vše na plotně na velmi mírném ohni. Rozvařený agar obarvíme červeným bretonem a vlahým polijeme koláč.

Mandlový rámeček: 10 *dkg* loupaných, jemně ustrouhaných mandlí smícháme s ½ bílkem a v hmoždíři dobře utlučeme. Pak mandle dáme na vál, přidáme do nich 10 *dkg* prosátého, jemného moučkového cukru a vypracujeme těsto, načež uděláme váleček, který vkusně nožem ozdobíme a položíme kolem koláče.

Agar jest mořská řasa, která obsahuje rosolovité látky. Suší se na horkých kovových deskách a přichází do obchodu v lehkých tyčinkách, podobných silné duši z brku, neb ve způsobu destiček 20—30 *cm* dlouhých, tenkých, nestejně širokých. Agaru se používá k jemným rosolům v cukrářství. Koupíme jej u materialistů.

Mandlový rámeček můžeme připraviti také tak, že mandle umeleme na makovém mlýnku s cukrem (bez bílků), načež do nich přidáme lžíci na nitku uvařeného cukru a ½ lžičky citr. šťávy a pak vše rychle zpracujeme na těsto, viz jahodové řezy str. 302.

Rybízový koláč II.

Do umíchaného másla dobře zamícháme cukr, žloutky, citr. kůru, vanilku (asi 20 minut). Pak přidáme střídavě se sněhem z bílků prosátou krupičkovou mouku. Dortovou formu neb plech vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto na ni stejnoměrně rozetřeme a v mírné troubě koláč upečeme do růžova. Upečený koláč poklademe čerstvým neb zavařeným rybízem, povrch potřeme cukrovým sněhem a koláč dáme ještě na 4 minuty do trouby. Prochladlý nakrájíme. Také se může koláč místo sněhem ozdobit šlehanou smetanou (ale studený).

Cukrový sníh: 20 *dkg* cukru, ⅛ *l* studené vody svaříme na nitku, která se netrhá. Ze 4 bílků ušleháme si tuhý sníh, do kterého nalijeme po kapkách stále šlehajíce horký vařený cukr.

Rozpočet: 20 *dkg* másla — 4 žloutky — 20 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — ze 4 bílků sníh — 25 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 50 *dkg* rybízu.

Oříškový koláč s mřížkami.

Do prosáté, hladké mouky přidáme prosátý cukr, citronovou kůru, loupané strouhané mandle a vanilku. Pak přidáme máslo, dobře je velkým nožem rozsekáme, načež přimícháme žloutek a vypracujeme dobře a lehce těsto, které dáme do studena ztuhnouti. Poté těsto vyválíme, válečkem přeneseme na máslem vymazaný a moukou vysypaný plech a v mírnější troubě je upečeme do růžova.

Upečený, prochladlý koláč potřeme oříškovou nádivkou, přes nádivku uděláme z piškotového těsta kornoutem úhledné mřížky a koláč dáme do hodně mírné trouby osušiti. Potom vyplníme ještě mřížky zavařeninou.

Rozpočet: 16 *dkg* hladké mouky — 12 *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — 25 loup. strouh. mandlí — vanilka — citr. kůra — 1 žloutek — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Nádivka ořechová: $^1/_8$ *l* vody svaříme na nitku s 10 *dkg* cukru, pak přidáme 15 *dkg* strouhaných oříšků neb ořechů, 8 *dkg* strouhané čokolády, nádivku dobře zamícháme a vychladlou potřeme koláč.

Piškotové těsto na mřížky: 5 *dkg* cukru a 2 žloutky utřeme do husta, načež přidáme zlehka ze 2 bílků sníh a 7 *dkg* krupičkové mouky. Těsto dáme do kornoutu s hladkou trubičkou a přes potřený koláč uděláme mřížky.

Křehký koláč.

Do prosáté, hladké mouky na vále dáme cukr, rozválené amonium, citr. kůru, vanilku, načež do všeho rozsekáme máslo, uděláme důlek, přilijeme bílé víno a žloutek, vypracujeme těsto a dáme je do studena ztuhnouti. Pak těsto rozdělíme na díly, vyválíme a kruhem vykrojíme dva koláče. Jeden vložíme do suché dortové formy, z odkrojeného těsta uděláme váleček, který položíme kolem koláče, Prostředek koláče potřeme oříškovou nádivkou, druhým koláčem přikryjeme, povrch potřeme vajíčkem, posypeme sekanými oříšky a koláč pečeme v troubě asi 1 hodinu. Upečený vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet: 28 *dkg* hladké mouky — 20 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — vanilka — citr. kůra — na špičku nože amonia — 2 žloutky — 3 lžíce bílého vína — 2 *dkg* mouky na vyválení — 1 vejce — 2 *dkg* oříšků na potření a posypání.

Nádivka: 8 *dkg* cukru, 3 žloutky a citr. kůru třeme tak dlouho, až zhoustne. Pak přidáme tuhý sníh ze 3 bílků současně se 6 *dkg* opražených, oloupaných, strouhaných oříšků a 4½ *dkg* strouhané housky neb piškotových drobečků. Nádivku lehce promícháme a potřeme jí těsto.

Pomerančový koláč.

Z bílků si ušleháme hodně tuhý sníh, pak do něho zašleháme tlučený cukr, metlu vyndáme a vařečkou zamícháme hodně lehce žloutky, rozpuštěné, prochladlé máslo, pomerančovou šťávu i kůru a krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané dortové formy a upečeme v prostředně horké troubě do růžova. Upečený, prochladlý, vyklopený koláč potřeme rybízovou zavařeninou, ozdobíme slazenou šlehanou smetanou a očištěným, na dílky rozebraným pomerančem.

Rozpočet: 5 bílků — 8 *dkg* cukru — 5 žloutků — 2 *dkg* másla — ze ¼ červeného pomeranče šťáva i kůra — 8 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg*

másla — 2 *dkg* mouky na formu — 1 pomeranč na ozdobu — 8 *dkg* rybízové zavařeniny — ¼ *l* šlehané smetany a 3 *dkg* cukru.

Koláč můžeme též ozdobiti sladkým sněhem.

Jablíčkový koláč.

Do hladké, prosáté mouky přidáme prosátý cukr, citr. kůru, na špičku nože amonia, načež rozsekáme do všeho máslo, přidáme žloutky a vypracujeme dobře a lehce těsto, které dáme do studena ztuhnouti. Těsto vyválíme na dvě placky, kruhem je vykrojíme, jednu dáme na papír na plech a potřeme ji vejcem. Ze zbylého těsta uděláme váleček, který dáme kolem placky, pak prostředek naplníme udušenými, nakrájenými jablky, posypeme hrozinkami, trochu cukrem, loupanými, sekanými oříšky neb mandlemi, druhou plackou přikryjeme, povrch potřeme vajíčkem a koláč pečeme v mírnější troubě. Upečený pocukrujeme. Tento koláč místo jablky můžeme naplniti tvarohovou nádivkou a máme koláč tvarohový. V době velkých zahradních jahod upečeme koláč do růžova a úplně studený poklademe velkými jahodami a ozdobíme šlehanou slazenou smetanou.

Rozpočet: 28 *dkg* hladké mouky — 8 *dkg* cukru — citr. kůra — na špičku nože amonia — 20 *dkg* másla — 2 žloutky — ½ *kg* jablek — 4 *dkg* hrozinek — 2 *dkg* cukru — 3 *dkg* oříšků neb mandlí — 1 vejce na potření.

Rozpočet na tvarohovou nádivku bez másla do koláče: 5 *dkg* cukru — 1 žloutek — 1 *dkg* sladkých mandlí — 1 hořká mandle — vanilka — citr. kůra — 25 *dkg* strouh. tvarohu — 3 *dkg* hrozinek.

Třený koláč (bleskový koláč).

Do utřeného másla přidáme cukr, žloutky, vanilku, citronovou kůru a třeme v míse 20 minut. Pak přidáváme zlehka z bílků tuhý sníh a současně krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme na máslem potřený, moukou posypaný plech neb do dortové formy a v mírné troubě upečeme koláč do růžova. Upečený koláč potřeme zavařeninou, na ni rozetřeme sladký krém sněhový, posypeme drobně rozsekanými mandlemi a dáme na 4 minuty do trouby, aby sníh zarůžověl. Poté koláč pocukrujeme a nakrájíme na stejné kousky.

Rozpočet: 15 *dkg* másla — 15 *dkg* cukru — 4 žloutky — vanilka — citr. kůra — ze 4 bílků tuhý sníh — 15 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu — 10 *dkg* rybízové zavařeniny — 2 *dkg* mandlí.

Krém: Z 5 bílků ušleháme tuhý sníh, do něho zašleháme 8 *dkg* tlučeného cukru a 12 *dkg* cukru do něho vařečkou lehce a zvolna zamícháme.

Tvarohový koláč.

Na vál si připravíme hladkou mouku, tlučený cukr, na špičku nože amonia, citr. kůru a tluč. vanilku. Pak do všeho rozsekáme máslo, přidáme žloutky a vypracujeme těsto, které dáme do studena na ½ hod. Ztuhlé těsto vyválíme, kruhem vykrojíme, dáme do formy, ze zbytku těsta uděláme kolem váleček, který potřeme vajíčkem a koláče dáme upéci do bledě růžova. Potom koláč naplníme tvarohovou nádivkou, na ni rozetřeme piškotové těsto a koláč dopečeme zvolna v mírné troubě. Potom koláč pocukrujeme.

Rozpočet: Malá forma: *křehké těsto:* 16 *dkg* hladké mouky — 5 *dkg* cukru — amonium — citr. kůra — vanilka — 10 *dkg* másla — 2 žloutky. *Tvarohová nádivka:* 4 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 1 žloutek — 25 *dkg* tvarohu — 2 hořké mandle — vanilka — citr. kůra — z 1 bílku sníh — 3 *dkg* hrozinek — 2 *dkg* sekaných oříšků.

Piškotové těsto: 9 *dkg* cukru, 3 žloutky a citr. kůru třeme tak dlouho, až zhoustne, poté přidáme lehce ze 4 bílků tuhý sníh a 9 *dkg* krupičkové mouky. Těsto toto lehce rozetřeme na tvarohovou nádivku.

Reveňový koláč.

Do prosáté, hladké mouky přidáme cukr, citr. kůru, vanilku, rozsekáme máslo, přidáme žloutek a nadále zpracujeme jemné těsto, které dáme do studena ztuhnouti na ½ hodiny. Pak je vyválíme, okrajem kruhu z formy dortové vykrojíme kruh, který vložíme do téže suché formy. Na okraj placky položíme ze zbytku těsta upravený váleček a koláč zapečeme. Potom vnitřek posypeme oloupanou, drobně krájenou spařenou revení, posypeme cukrem, hrozinkami a osmaženou houskou. Okraj koláče potřeme vajíčkem a koláč dopečeme v dobře vytopené troubě 20—30 minut. Upečený ozdobíme sladkým sněhem.

Rozpočet: 16 *dkg* hladké mouky — 5 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 10 *dkg* másla — 2 žloutky — 50 *dkg* reveně — 15 *dkg* cukru — 3 *dkg* hrozinek — 5 *dkg* strouh. housky — 2 *dkg* másla — ½ vejce na potření.

Reveň nakrájená na kolečka může být náhradou za jablka do závinu a žemlovky v době, kdy jich není.

Jablka v sněhové závěji.

Připravíme si do formy těsto jako na reveňový koláč s upraveným válečkem, potřeme je vajíčkem a upečeme v troubě do růžova. Pečený koláč poklademe oloupanými, celými, s bílým vínem v cukru udušenými jablíčky, naplněným zavařeninou (viz úprava jablek v županu str. 252), na ně nakupíme sladký sníh, který povrchu posypeme tlučeným cukrem a dáme na 4 minuty do trouby zarůžověti. Potom opatrně dáme koláč na mísu a podáváme.

Rozpočet těsta jako na reveňový koláč. Sladký sníh (krém) viz třený koláč str. 270.

Rozpočet: Na udušení 10 menších jablek — 8 *dkg* cukru — ¼ *l* vody — ⅛ *l* vína — 10 *dkg* rybízové zavařeniny do nich. — Na sníh: 5 bílků — 20 *dkg* tlučeného prosátého cukru a 1 *dkg* cukru na posypání.

Tento moučník můžeme upraviti tak, že upečené těsto potřeme dobrou malinovou zavařeninou, na ni upravíme hodně do měkka udušené čtvrtky jablek a studený pokryjeme šlehanou slazenou smetanou (¼ *l* šleh. smetany a 3 *dkg* cukru), nebo jej též naplníme čerstvými jahodami a ozdobíme šlehanou smetanou.

Skládaný koláč.

Do hladké mouky přidáme cukr, citr. kůru, vanilku, načež do ní rozsekáme máslo, přidáme žloutek a 2 stopečky bílého vína a vypracujeme jemné těsto, které necháme ve studenu 15 minut. Poté

je vyválíme na $^1/_4$ *cm* silně, z těsta vykrájíme pomocí obrácených kastrolků kruhy různé velikosti, složíme je na suchý plech a upečeme do růžova. Studené koláče spojíme na sebe zavařeninou nebo žloutkovým krémem, dáme na dortovou mísu, povrchu koláče potřeme sladkým sněhovým krémem, posypeme sekanými mandlemi a dáme na 3 minuty do trouby, aby zarůžověly. Sladký sněhový krém připravíme si jako na třený koláč (bleskový koláč str. 270). Je to týž rozpočet.

Rozpočet na těsto: 20 *dkg* hladké mouky — 2½ *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 10 *dkg* másla — 1 žloutek — 2 stopečky vína — 15 *dkg* zavařeniny neb žloutkový krém.

Žloutkový krém: V kotlíku neb porcelánovém hrnci rozmícháme $^1/_8$ *l* sladké smetany, 5 žloutků, 6 *dkg* cukru, 1 *dkg* rýžové moučky nebo krupičkové mouky a 2 *cm* vanilky. Umícháme, postavíme na plotnu do kastrolu s vařící vodou a metlou šleháme, až krém zhoustne. Poté mícháme krémem, až vychladne. Do vychladlého zamícháme 1 *dkg* želatiny rozpuštěné ve dvou lžicích vody, promíchaným krémem potíráme koláče.

Bramborový koláč.

Na vál si prosijeme hladkou mouku, do ní rozsekáme máslo neb ceres, přidáme cukr, vařené, prolisované brambory, vejce, žloutek a kypřící prášek. Válečkem zpracujeme těsto a dáme odpočinouti. Poté je rozdělíme na 2 díly, vyválíme na stejně velké obdélníky, méně než ½ *cm* silné. Jeden přeneseme pomocí válečku na pomazaný plech, pomažeme jej zavařeninou, druhý na něj přiložíme, povrchu potřeme koláč vajíčkem, posypeme hrubě sekanými oříšky a upečeme jej v horké troubě do růžova. Prochladlý nakrájíme a pocukrujeme.

Rozpočet: 40 *dkg* hladké mouky — 20 *dkg* másla neb ceresu — 15 *dkg* cukru — 37 *dkg* vařených brambor — 1 vejce — 1 žloutek — 1½ Oetker. prášku — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na plech — 15 *dkg* zavařeniny — 1 vejce na potření — 3 *dkg* lís. oříšků. — Místo zavařeniny můžeme koláč naplniti dobrou tvarohovou nádivkou.

Tvarohový koláč.

Na vál si připravíme hladkou mouku, do ní rozsekáme máslo, přidáme cukr, citr. šťávu i kůru, žloutky, mléko a vypracujeme těsto, které dáme do studena odpočinouti. Potom je rozválíme na obdélník, okraj odkrojíme rýhovacím kolečkem, ještě z něho nakrájíme několik úzkých pásků. Těsto přeneseme válečkem na pomazaný a moukou vysypaný plech, prostředek pomažeme tvarohovou nádivkou, přes ni navrch poklademe křížem pásky z těsta a okraj přehneme. Pomažeme vajíčkem a koláč upečeme v horké troubě do růžova. Zchladlý nakrájíme a pocukrujeme.

Rozpočet: 25 *dkg* hl. mouky — 12 *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — citr. kůra i šťáva — 2 žloutky — lžíce mléka — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Nádivka: 5 *dkg* másla — 30 *dkg* tvarohu — 10 *dkg* cukru — 1 vejce — citronová kůra — lžíce mouky — 3 *dkg* hrozinek — 1 vejce na potření koláče.

Do této tvarohové nádivky přidáme mouku, aby byla hustší.

Třešňový krupicový koláč.

Žloutky, cukr, citr. kůru i šťávu třeme tak dlouho, až zhoustne. Pak zároveň se sněhem lehce zamícháme strouhané oříšky neb ořechy a krupici. Těsto rozetřeme na 1½ *cm* silně na pomazaný a posypaný plech, do něho nakládáme očištěné čerstvé neb zavařené višně neb třešně a koláč v prostředně horké troubě upečeme do růžova. Teplý pocukrujeme a studený nakrájíme.

Rozpočet: 8 žloutků — 30 *dkg* cukru — z ½ citr. šťáva i kůra — z 8 bílků tuhý sníh — 18 *dkg* krupice — 15 *dkg* oříšků neb ořechů — 30 *dkg* višní neb třešní — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Višňový koláč piškotový.

Prosátý cukr, žloutky, vanilku a citr. kůru utřeme, až zhoustne. Poté přidáme z bílků tuhý sníh a prosátou krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme na máslem vymazaný, moukou vysypaný plech neb do dortové formy, pokládáme opranými, osušenými višněmi a koláč upečeme v prostředně horké troubě do růžova. Pečený prochladlý nakrájíme a pocukrovaný podáváme.

Rozpočet: 21 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — citr. kůra — 21 *dkg* mouky — z 8 bílků sníh — ½ *kg* višní — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Třešňový koláč.

Odvážíme si tolik másla, cukru a krupičkové mouky, co váží 4 vejce. Máslo dobře utřeme, načež do něho zamícháme 4 žloutky, odvážený tlučený cukr, vanilku a třeme 20 minut. Pak přidáme do těsta z bílků tuhý sníh a odváženou prosátou mouku. Plech nebo dortovou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto na ni rozetřeme na 1½ *cm* vysoko, pokládáme třešněmi neb i višněmi a koláč zvolna upečeme v mírnější troubě. Prochladlý nakrájíme a pocukrujeme.

Rozpočet: 50 *dkg* třešní neb višní — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na plech. Těsto: asi 18 *dkg* másla — 18 *dkg* cukru — 18 *dkg* mouky — 4 vejce.

Višňový koláč s čokoládou.

Prosátý cukr, žloutky a vanilku třeme, až zhoustne. Poté přidáme strouhanou čokoládu, neloupané strouhané mandle, na drobno nakrájený citronád, z bílků tuhý sníh současně se strouhanou houskou. Těsto rozetřeme do máslem vytřené a moukou vysypané dortové formy, pokládáme višněmi, posypeme nakrájenými loupanými mandlemi a dáme péci do mírně vytopené trouby ¾ hod. Upečený pocukrovaný koláč podáváme.

Rozpočet: 10 *dkg* cukru — 5 žloutků — vanilka — 5 *dkg* čokolády — 5 *dkg* mandlí — 2 *dkg* citronády — ¼ *kg* višní — z 5 bílků sníh — 3 *dkg* loup. mandlí na posypání — 5 *dkg* housky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Makový koláč s třešněmi.

Do utřeného másla přidáme cukr, žloutky, citr. kůru i šťávu a třeme, až vše zhoustne. Pak přidáme jemně umletý mák, jemně

sekané, neloupané mandle, tlučenou skořici, zrnko tlučeného nového koření a z bílků tuhý sníh. Těstem naplníme máslem vymazanou, moukou vysypanou formu, posypeme třešněmi a koláč zvolna upečeme do růžova. Upečený posypeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet: 15 *dkg* másla — 4 žloutky — 17 *dkg* cukru — 17 *dkg* mletého máku — 7 *dkg* mandlí — 1 nov. koření — z ¼ citr. kůra i šťáva — skořice — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu — ¼ *kg* třešní.

XII. Cukrovinky.

Ořechové řezy.

Prosátý cukr, žloutky a vanilku třeme v míse 15 minut. Pak přidáme tuhý sníh z bílků, strouhané vlašské ořechy a krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme na máslem potřený, moukou posypaný plech na 1 *cm* vysoko, zahradíme papírem a upečeme je v prostředně horké troubě do růžova. Studené těsto rozpůlíme, 1 díl potřeme ořechovým krémem, druhý na něj položíme, prkénkem zatížíme a pak polijeme povrch čokoládovou polevou a když oschla, nakrájíme řezy.

Rozpočet na těsto: 12½ *dkg* cukru — 4 žloutky — vanilka — ze 4 bílků sníh — 10½ *dkg* ořechových jader — 2 *dkg* krupičkové mouky — 1 *dkg* másla a 1 *dkg* mouky na plech.

Krém: 6 menších lžic mléka, 3 žloutky, 4 *dkg* cukru a kousek vanilky ušleháme dobře v kotlíku. Pak jej postavíme do kastrolu s vařící vodou a na plotně šleháme, až krém zhoustne a pak jej dáme vychladnouti. V míse zatím umícháme do pěny 6 *dkg* čajového másla, přidáme do něho studený vařený krém a 4 *dkg* hrubě krájených vlašských ořechů.

Poleva: ½ *dkg* másla a 6 *dkg* čokolády si dáme v míse na okraj trouby rozehřáti. Poté přikapáváme stále míchajíce 10 *dkg* cukru, povařeného v ⅛ *l* vodě na silnou nitku. Hladce umíchanou a ještě horkou polevou poléváme upečené těsto.

Krémové řezy s polevou.

Kolik váží 4 menší vejce (i se skořápkou), tolik odvážíme másla a cukru. Kolik váží 3 vejce, tolik krupičkové mouky. Máslo umícháme s cukrem, přidáme 5 žloutků, tluč. vanilku a třeme, až vše zhoustne. Pak přidáme lžíci rumu a lehce zamícháme z 5 bílků sníh a mouku, ve které jsme zamíchaly na špičku nože kypřícího prášku. Těsto rozetřeme na 1 *cm* vysoko na máslem potřený a moukou vysypaný plech a upečeme v teplé troubě do růžova. Na zchladlé těsto rozetřeme 10 *dkg* malinové zavařeniny, naneseme ze 6 bílků tuhý sníh, do kterého jsme 12 *dkg* tluč. cukru zašlehaly a 12 *dkg* cukru lehce zamíchaly. Povrch posypeme cukrem a dáme do vlahé trouby osušit. Pak celý koláč polijeme čokoládovou polevou a ostrým, vodou navlhčeným nožem nakrájíme řezy. Předpis na čokoládovou polevu viz Ořechové řezy str. 275.

Piškotové řezy s polevou.

Prosátý tlučený cukr, vanilku a žloutky třeme tak dlouho, až vše zhoustne. Pak přidáváme rum a do dobře utřeného lehce zamícháme z bílků sníh a krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme na máslem vymazaný a moukou vysypaný plech a dáme upéci do prostředně horké trouby do růžova. Upečené těsto nakrájíme na pruhy, polovinu jich potřeme máslovým krémem, druhou polovinu nakrájíme na řezy, složíme je na pomazané pruhy a řezy dokrájíme. Potom je polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme krémem.

Rozpočet na těsto: 8 žloutků — 21 *dkg* cukru — tluč. vanilka — 1 lžíce rumu — z 8 bílků sníh a 14 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla, 2 *dkg* mouky.

Krém: $^1/_{16}$ *l* mléka, 1 žloutek, $2^1/_2$ *dkg* cukru a 1 *dkg* mouky v hrnečku rozkverláme, pak postavíme jej do kastrolu s vařící vodou a mícháme, až zhoustne. Pak krém dáme vychladnouti. V míse si zatím umícháme do pěny 15 *dkg* másla a 10 *dkg* pudrového cukru. Do toho zamícháme studený krém a 1 lžíci rumu neb punče.

Čokoládová poleva: 12 *dkg* čokolády, 1 *dkg* másla dáme na hlubokou misku do mírnější trouby rozehřáti. 20 *dkg* kusového cukru a $^1/_4$ *l* vody uvaříme na nit, horký nalijeme po lžicích do změklé čokolády, s máslem, polevu hladce vymícháme a řezy ihned poléváme. Tyto řezy můžeme políti také bílou polevou (viz Polevy). Čokoládovou polevu dáme nad páru, aby nám při polévání tak rychle netuhla.

Čokoládové koule.

Na vál si připravíme prosátý pudrový cukr, loupané umleté mandle a utlučenou vanilku. Pak přidáme tuhý sníh z bílků, citronovou šťávu a vypracujeme ze všeho tuhou hmotu. Poté z ní nakrájíme kousky, do každého vložíme zavařenou višni, uděláme koule a usušíme je na pocukrovaném prkénku. Pak je polijeme čokoládovou polevou a než-li poleva oschne, obalíme koule v hrubě nožem nastrouhané čokoládě a dosušíme je. Potom koule vložíme do papírových košíčků a upravíme je na skleněnou mísu.

P o l e v a : Do mísy dáme čokoládu a kakaové máslo neb bílý tvrdý tuk togo a vložíme vše do mírně vyhřáté trouby. Rozehřátou čokoládu s tukem umícháme do vychladnutí, načež dáme polevu opět ohřáti a sice jen tak, aby se mísa ohřála a poleva nikoliv. Poté polevu znovu umícháme do vychladnutí a hned poléváme koule.

Rozpočet: 25 *dkg* strouhaných mandlí — 14 *dkg* cukru — z 1 bílku sníh — 1 lžíce citronové šťávy — tlučená vanilka — zavařené višně — 5 *dkg* pudrového cukru na vál — papírové košíčky — 5 *dkg* čokolády na obalení. P o l e v a : $^1/_5$ *kg* čokolády — 6 *dkg* kakaového másla neb bílého tuku togo.

Čokoládové řezy s rumovou polevou.

Do dobře umíchaného másla zamícháme cukr, žloutky, citr. kůru a vanilku a třeme 20 minut. Pak přidáme jemně usekané hrozinky, strouhanou čokoládu, tuhý sníh z bílků a prosátou krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme na máslem vymazaný, moukou vysypaný

plech s vyšším okrajem, zahradíme papírem a dřevem a v mírnější troubě těsto upečeme. Potom je rozdělíme na čtyři díly. Dva díly potřeme malinovou neb rybízovou zavařeninou, druhými přiklopíme a povrch polijeme hustou rumovou polevou. Když oschla, nakrájíme řezy. Hotové vkládáme do papírových košíčků.

Rozpočet: 8 *dkg* másla — 14 *dkg* cukru — 4 žloutky — citr. kůra — tluč. vanilka — 14 *dkg* čokolády — 8 *dkg* hrozinek — 12½ *dkg* krupičkové mouky — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 15 *dkg* malinové neb rybízové zavařeniny.

Poleva: 15 *dkg* prosáté jemné cukrové moučky (*pudru*), 1 lžíci vařící vody a dle potřeby rumu třeme v míse tak dlouho, až poleva zhoustne. Musí býti hladká a lesklá.

Pomerančové řezy.

Tlučený prosátý cukr, žloutky a pomerančovou strouhanou kůru třeme v míse, až vše zhoustne (30 minut). Poté lehce zamícháme vařené, studené, prolisované brambory a z bílků tuhý sníh. Plech neb dortovou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní rozetřeme a v prostředně horké troubě upečeme do růžova. Studené těsto potřeme krémem a ozdobíme pomeranči.

Rozpočet: Malý plech. 14 *dkg* cukru — 4 žloutky — z ½ pomeranče kůra — 34 *dkg* vař. oloup. prolis. brambor — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla a mouky na plech — 1 pomeranč.

Krém: 15 malých lžic mléka, kousek tlučené vanilky, 7 *dkg* cukru, 2 žloutky, 2 lžičky bramborové moučky a z ½ pomeranče kůru v kotlíku neb hrnci dobře ušleháme, potom postavíme krém s kotlíkem do vařící vody a na plotně tak dlouho šleháme, dokud nezhoustne. Pak potřeme úplně studeným krémem těsto a ozdobíme na čtvrtky neb kolečka nakrájeným pomerančem.

Tvarohové řezy z bramborového těsta.

Do hladké, prosáté mouky lehce zamícháme vařené, prolisované, studené brambory, načež v tom rozsekáme máslo, přidáme strouhanou citr. kůru, tlučený cukr, droždí vykynuté ve 3 lžicích mléka a žloutek. Těsto dobře vypracujeme a pod vlahým kastrolem je necháme vykynouti.

Potom z něho vyválíme dva stejné obdélníky, jeden složíme na máslem potřený plech, potřeme jej dobrou tvarohovou nádivkou, posypeme hrozinkami, druhým těstem pěkně přikryjeme, povrch potřeme žloutkem a v dobře vyhřáté troubě upečeme do růžova. Pečené, prochladlé těsto potřeme bílkovou polevou s rumovou příchutí a když poleva oschla, nakrájíme řezy.

Rozpočet: 20 *dkg* hladké mouky — 20 *dkg* vař. lis. bramborů — citron. kůra — 6 *dkg* másla — 2 *dkg* cukru — 1 žloutek — 3 lžíce mléka — 2 *dkg* droždí — 2 *dkg* másla na plech.

Nádivka: 6 *dkg* cukru, 1 žloutek, citr. kůru dobře umícháme, pak přidáme 50 *dkg* strouhaného tvarohu (ne měkký) a z 1 bílku

sníh. Lehce promíchanou nádivkou potřeme těsto a posypeme 5 *dkg* hrozinek.

Poleva: 10 *dkg* cukru (pudru), 1 bílek, ½ kávové lžičky rumu mícháme, až je poleva hustá.

Meruňkové řezy.

Žloutky, tlučený prosátý cukr, šťávu z citronu a dobrou meruňkovou zavařeninu třeme v míse tak dlouho, až zhoustne (20 minut). Pak do těsta zároveň se sněhem zamícháme prosátou krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme na máslem pomazaný a moukou posypaný plech na 1 *cm* silně a upečeme v teplé troubě do růžova. Zchladlé těsto nakrájíme na dlouhé pásy 8 *cm* široké a 2 a 2 spojíme krémem. Okraj povrchu ohradíme krémem, na střed nakládáme půlky čerstvých ovařených nebo suchých, do měkka udušených meruněk, které zalijeme rosolem a dáme do studena ztuhnouti.

Čokoládový krém: Do umíchaného másla s cukrem zamícháme změklou čokoládu, opražené loupané, strouhané oříšky, rum a tlučenou vanilku.

Rozpočet: 7 žloutků — 28 *dkg* cukru — šťáva z 1 citronu — 5 *dkg* meruňkové zavařeniny — ze 7 bílků sníh — 18 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na plech.

Krém: 15 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 15 *dkg* opražených oříšků — 15 *dkg* čokolády — 1 lžíce rumu — tlučená vanilka.

Rosol: 20 kusů suchých meruněk a rosol jako u pomerančového dortu. (Meruňky zalijeme vodou, do které jsme přidaly 2 *dkg* cukru, a dusíme do měkka.)

Griliášové řezy.

Do utřeného másla přidáme cukr, žloutky, vanilku, citronovou kůru a třeme pilně 25 minut. Pak přidáváme do utřeného těsta tlučený griliáš, loupané strouhané mandle, tuhý sníh z bílků, do kterého jsme zašlehaly 5 *dkg* cukru, načež přidáme krupičkovou mouku a piškotové drobečky neb strouhanou housku. Těsto rozetřeme na 2 *cm* vysoko na máslem vymazaný, moukou vysypaný plech, zahradíme papírem a dřevem a rychleji v dobře vytopené troubě upečeme do růžova. Upečené, studené těsto nakrájíme na 5 *cm* široké pruhy, polovinu jich potřeme máslovým krémem, z druhé poloviny nakrájíme stejné řezy, složíme je na nádivku a řezy dokrájíme. Pak je povrchu potřeme rybízovou neb malinovou zavařeninou, posypeme griliášem a ozdobíme pomocí kornoutku s hvězdičkovou trubičkou hubinkami z máslové nádivky.

Rozpočet: 4 *dkg* másla — 6 žloutků — vanilka — citr. kůra — 6 *dkg* cukru — 4 *dkg* griliáše — 5 *dkg* mandlí — 5 *dkg* krupičkové mouky — 5 *dkg* piškotových drobečků — sníh ze 6 bílků — 5 *dkg* cukru do něj — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Nádivka: 15 *dkg* másla utřeme do pěny, pak přidáme a dobře zamícháme 15 *dkg* jemného prosátého cukru a 2 lžíce rumu. Část

nádivky oddělíme na ozdobu, načež do ostatní zamícháme 3 *dkg* tlučeného griliáše.

Griliáš: 10 *dkg* cukru necháme na suché pánvi zežloutnouti, pak zamícháme do něho 5 *dkg* loupaných, sekaných oříšků, nalijeme na mastný plech a ve studenu uložíme. Pak griliáš utlučeme, prosijeme a upotřebíme do těsta, nádivky a na posypání řezů. 15 *dkg* rybízové zavařeniny na potření řezů.

Dvojbarevné řezy. I.

Světlé těsto.

Prosátý tlučený cukr, žloutky, vanilku, citr. kůru třeme, až zhoustne (20 minut). Poté přidáme lžičku rumu a třeme ještě 10 minut. Pak přidáme z bílků ušlehaný tuhý sníh, současně (po lžicích) se strouhanými vlašskými neb lískovými ořechy, moukou a rozpuštěným prochladlým máslem. Těsto lehce promícháme a rozetřeme 2 *cm* vysoko na syrovým máslem potřený a moukou posypaný plech. Upečeme je v dobře vyhřáté troubě do růžova a pak dáme vychladnouti.

Rozpočet: 9 *dkg* cukru — 3 žloutky — citr. kůra — tluč. vanilka — kávovou lžičku rumu — ze 3 bílků tuhý sníh — 5 *dkg* ořechů neb oříšků — 2½ *dkg* čerstvého rozpuštěného másla — 5 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Tmavé těsto: Prosátý tlučený cukr a žloutky třeme tak dlouho, až vše zhoustne (20 minut). Pak přidáme strouhanou čokoládu, z bílků tuhý sníh, strouhané ořechy a krupičkovou mouku. (Máslo a rum se nedává.) Lehce promíchané těsto rozetřeme 2 *cm* vysoko na máslem potřený a moukou posypaný plech a upečeme je v mírnější troubě. Upečené těsto dáme vychladnouti. Když vychladlo, nakrájíme je na stejné pruhy, potřeme dobrou zavařeninou, načež ze světlého těsta nakrájíme stejné čtverečky neb obdélníčky, složíme je na zavařeninu a dokrájíme řezy. Potom polijeme povrchu řezy rumovou polevou.

Rozpočet: 9 *dkg* cukru — 3 žloutky — 5 *dkg* čokolády — 5 *dkg* ořechů neb oříšků — 5 *dkg* mouky — ze 3 bílků tuhý sníh — 10 *dkg* malinové zavařeniny — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky.

Poleva: 15 *dkg* pudrového cukru, lžíce vařící vody a dle potřeby rumu třeme v míse tak dlouho, až je poleva hustá a hladká.

Dvojité řezy s kávovou polevou.

Na malém plechu vymazaném syrovým máslem a vysypaném moukou rozetřeme na 2 *cm* vysoko mandlové těsto a upečeme je do růžova. Na jiném plechu rovněž máslem vymazaném a moukou vysypaném rozetřeme na 2 *cm* vysoko čokoládové těsto a v mírnější troubě je upečeme do růžova. Upečené plásty potřeme meruňkovou zavařeninou, složíme na sebe, nakrájíme na kosočtverce, polijeme je kávovou polevou, ozdobíme opraženými, loupanými lískovými oříšky a dáme oschnouti. Pak řezy složíme do papírových košíčků.

Rozpočet na mandlové těsto: 10½ *dkg* práškového cukru — 3 žloutky — 3 celá vejce — 10½ *dkg* loupaných, strouhaných mandlí třeme v míse, až

vše zhoustne (30 minut). Pak přimícháme 7 *dkg* krupičkové mouky a z 1 citronu jemně ustrouhanou kůru. Z těsta uděláme plást, který do růžova upečeme. — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na plech. — 15 *dkg* meruňkové zavařeniny.

Rozpočet na čokoládové těsto: 10½ *dkg* práškového cukru — 5 *dkg* loupaných strouhaných mandlí — 1 celé vejce a 2 žloutky mícháme půl hodiny. Pak přimícháme 5 *dkg* strouhané čekolády — 1½ lžíce rozpuštěného másla — 2 *dkg* chlebových drobečků, navlhčených lžičkou rumu a naposled zlehka přidáme ze 3 bílků tuhý sníh — 1 *dkd* krupičkové mouky a plást upečeme do růžova, 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na plech.

Kávová poleva (viz kávové trojhránky str. 281).

Kávové řezy I.

Tlučený, prosátý cukr, žloutky, strouh. citr. kůru a tlučenou vanilku třeme v míse, až těsto zhoustne (20 minut). Pak přidáme tuhý sníh střídavě s tlučeným griliášem, rozehřátým, prochladlým máslem, krupičkovou moukou, rozemletými oříšky neb mandlemi. Lehce promíchané těsto rozetřeme na 2 *cm* vysoko na máslem potřený a moukou vysypaný plech a upečeme je v prostředně horké troubě do bledě růžova. Upečené, prochladlé těsto rozdělíme na polovinu, spojíme kávovým krémem, povrch potřeme rovněž krémem, načež nakrájíme větší řezy, které ozdobíme krémem a pistaciemi neb oloupanými, na tenké plátečky nakrájenými opraženými mandlemi.

Rozpočet: 17 *dkg* cukru — 6 žloutků — citr. kůra — tluč. vanilka — 5 *dkg* tluč. griliáše — 10 *dkg* mouky — 5 *dkg* másla — 7 *dkg* oříšků neb neloup. mandlí — z 8 bílků tuhý sníh — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech — 1 *dkg* pistacií.

Kávový krém: ⅛ *l* studeného syrového mléka, 2 žloutky, 2 *dkg* mouky a 5 *dkg* cukru v hrnečku dobře rozmícháme, načež postavíme hrneček do kastrolu s horkou vodou a na plotně krém mícháme, až zhoustne. Pak jej dáme vychladnouti.

V jiné míse si umícháme do pěny 15 *dkg* čaj. másla, přidáme 15 *dkg* moučkového cukru a znovu umícháme. Pak přidáme vařený, studený krém a 3 lžíce studené silné černé kávy.

Vaření kávy: do ⅛ *l* vařící vody nasypeme 3 *dkg* nejlepší pražené rozemleté kávy, hned odstavíme (vařiti se nesmí!) a dáme vychladnouti. Potom ji hustým sítkem neb čistou utěrkou procedíme.

Griliáš si připravíme jako na griliášové řezy z 5 *dkg* tluč. upáleného cukru a 2½ *dkg* na hrubo rozsekaných oříšků.

Pistacie či zelené mandle jsou jádra z pecek pistacie, které se dovážejí z Italie a dostaneme je u každého lahůdkáře. Spařují se horkou vodou jako mandle a oloupanými se zdobí cukrovinky.

Kávové desertky.

Malé kulaté oplatky v průměru asi 12 *cm* přeřízneme na polovinu. Polovinu půlek potřeme asi na 1 *cm* vysoko kávovou nádivkou, druhými půlkami přiklopíme a dáme do studena ztuhnouti. Pak je polijeme kávovou polevou a posypeme opraženými, sekanými oříšky.

Rozpočet na 15 celých oplatek.

Kávová nádivka: 20 *dkg* čajového másla — 20 *dkg* pudrového cukru — ½ *cm* utlučené vanilky dobře umícháme. Pak tam přidáme 1 žloutek, znovu nádivku umícháme, načež stále míchajíce přikapeme 3 lžíce studené silné černé kávy.

Kávová poleva: 20 *dkg* pudrového cukru, podle potřeby horké černé kávy umícháme, až je poleva přiměřeně hustá. Čím déle jí mícháme, tím je lesklejší. — 4 *dkg* oříšků dáme na pánev, opražíme je, zbavíme slupek a usekáme.

Kávové trojhránky.

Tlučený, prosátý cukr, žloutky a tluč. vanilku třeme v míse ½ hodiny. Pak přidáváme po lžicích střídavě umleté vlašské ořechy, krupičkovou mouku, do které jsme prosály na špičku nože kypřícího Oetkerova prášku a z bílků tuhý sníh. Lehce promíchané těsto rozetřeme na 1 *cm* vysoko na dobře máslem vymazaný, moukou vysypaný plech a upečeme je v dobře vytopené troubě do růžova.

Vychladlý plást rozkrájíme na stejné pruhy, polovinu jich potřeme kávovou nádivkou, druhou polovinu rozkrájíme na trojúhelníčky, složíme je na nádivku, načež trojúhelníčky dokrájíme. Potom je polijeme kávovou polevou, a když oschla, ozdobíme každý trojhránek kávovou nádivkou a uprostřed zavařenou třešní neb višní a vkládáme je do papírových košíčků.

Rozpočet: 7 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — 10 *dkg* vlašských ořechů — 4 *dkg* krupičkové mouky — na špičku nože kypřícího prášku — ze 6 bílků tuhý sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Nádivka: 16 *dkg* čaj. másla utřeme do hladka, pak přidáme 12 *dkg* jemného moučkového cukru (pudru), 1 syrový žloutek a přikapeme 2 lžíce černé studené kávy. — Umíchanou nádivkou plníme a zdobíme trojhránky.

Poleva: 25 *dkg* pudrového cukru, asi 6 lžic horké černé kávy třeme v míse tak dlouho, až je poleva hladká, načež si cukrovinku položíme na dvouzubou vidličku a lžicí polijeme povrch i strany cukrovinky. Pak necháme cukrovinky na drátěné podložce okapati, a když oschly, ozdobíme je.

Ořechové řezy s rumovou polevou.

Tlučený neb práškový prosátý cukr, žloutky, čtvrtinu balíčku kypřícího Oetkerova prášku třeme v míse ½ hodiny. Pak současně se sněhem přidáváme strouhané vlašské ořechy, citronovou kůru a krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme na syrovým máslem vymazaný, moukou vysypaný plech a upečeme je do růžova. Studený plást rozkrájíme, potřeme ořechovým krémem, složíme na sebe a povrch polijeme rumovou polevou. Nakrájíme čtverečky (ostrým nožem), načež každý ozdobíme půlkou ořechového jádra.

Rozpočet těsta na malý plech: 10 ½ *dkg* cukru — 4 žloutky — čtvrtinu balíčku kypřícího prášku (Oetker) — ze 4 bílků tuhý sníh — 10 ½ *dkg* vlašských ořechů — 1 *dkg* krupičkové mouky — z ¼ citr. kůra — 1 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na plech.

Krém: Do 10 ½ *dkg* čajového másla zamícháme 7 ½ *dkg* moučkového cukru (pudru), 1 žloutek, 7 ½ *dkg* umletých vlašských ořechů a na špičku nože tluč. prosáté vanilky.

Rumová poleva: 25 *dkg* pudrového cukru, 1 lžíci vařící vody, asi 4 lžíce rumu třeme v míse tak dlouho, až je poleva hustá.

3 *dkg* vlašských jader na ozdobu.

Punčové čtverečky.

Do utřeného másla přidáme žloutky, jeden po druhém, cukr, zrnečko soli, citronovou kůru a třeme, až těsto zhoustne (30 minut). Pak přidáme zlehka po lžicích z bílků tuhý sníh, bílou strouhanou housku, krupičkovou mouku a loupané strouhané mandle. Lehce promíchané těsto rozetřeme na máslem vymazaný, moukou vysypaný plech asi na 1½ *cm* vysoko a v dobře vytopené troubě je upečeme do růžova. Upečené těsto rozdělíme na polovinu, jednu potřeme nádivkou, druhou polovinou přikryjeme, povrch polijeme punčovou polevou, nakrájíme čtverečky a ozdobíme je vkusně nakrájenými, zavařenými šípky. Když poleva oschla, složíme je do papírových košíčků.

Rozpočet: 5 *dkg* čaj. másla — 9 *dkg* cukru — zrnečko soli — 5 žloutků — ze ¼ citr. kůra — z 5 bílků sníh — 3 *dkg* bílé prosáté housky — 3 *dkg* mouky — 4 *dkg* loupaných mandlí — 1½ *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Nádivka: 7 *dkg* čajového másla, 10 *dkg* pudrového cukru a 2 *dkg* kakaa dobře umícháme, načež přidáme do nádivky ¼ kávové lžičky bílého punče a jemně utlučený griliáš připravený ze 7 *dkg* tluč. cukru a 7 *dkg* loup. sekaných mandlí.

Punčová poleva: 20 *dkg* pudrového cukru, 1 lžíci vařící vody a 3 lžíce bílého punče třeme, až poleva zhoustne.

Poznámka: Do každého těsta se sněhem dáváme jen *krupičkovou* mouku.

Mandlové řezy.

Do dobře utřeného másla přidáme tluč. prosátý cukr a znovu dobře utřeme. Pak přidáme na špičku nože kypřícího prášku, loupané strouhané mandle, tlučenou vanilku, z bílků tuhý sníh současně s moukou. Těsto rozetřeme na malý, máslem vymazaný, moukou vysypaný plech asi na 2 *cm* vysoko a zvolna je upečeme do růžova. — Upečené těsto v půli překrojíme, spojíme zavařeninou, povrch potřeme mramorovou polevou, načež nakrájíme řezy.

Rozpočet: 10 *dkg* másla — 14 *dkg* cukru — 10 *dkg* spařených loupaných strouh. mandlí — 15 *dkg* mouky — na špičku nože kypřícího prášku — tluč. vanilku — ze 6 bílků tuhý sníh — 12 *dkg* jahodové neb malinové zavařeniny — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Mramorová poleva: 15 *dkg* pudrového cukru, 1 bílek, asi 4 lžičky citronové šťávy dobře umícháme, aby byla poleva patřičně hustá a lesklá. Umíchanou hladkou polevu rozetřeme na upečené pečivo. Pak polevu pokapeme rozpuštěnou čokoládou a špikovací jehlou nebo vidličkou rychle mřížkujeme, takže poleva vypadá jako žíhaný mramor.

Mandlové řezy II.

Na vál si připravíme hladkou mouku, cukr, citr. kůru a vanilku. Do toho rozsekáme dobré máslo, připravíme důlek, přidáme studené mléko a žloutky. Zaděláme těsto a dáme je do studena ztuhnouti. Těsto rozdělíme na 2 díly, jeden rozválíme na máslem potřený, moukou posypaný plech, potřeme nádivkou, přiklopíme druhým rozváleným dílem a dáme do prostředně horké trouby péci do růžova. Upečené těsto přikryjeme ubrouskem, potom posypeme vanilkovým cukrem a krájíme řezy podle libosti.

Rozpočet: 20 *dkg* mouky — citr. kůra — vanilka — 2 lžíce cukru — 15 *dkg* másla — 2 lžíce mléka — 2 žloutky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech.

Nádivka: 10 *dkg* cukru, 2 žloutky, citr. kůru utřeme v míse do husta. Poté přidáme ze 2 bílků tuhý sníh a 10 *dkg* neloupaných strouhaných mandlí neb ořechů a 1 *dkg* strouhané housky. Lehce promíchanou nádivkou potřeme těsto.

Citronové oválky.

Tlučený, prosátý cukr a žloutky třeme 15 minut. Pak přidáme citr. kůru i šťávu a znovu třeme 15 minut. Do utřeného těsta přidáme zlehka tuhý sníh z bílků a prosátou krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme na máslem pomazaný, moukou vysypaný plech a upečeme v horké troubě do světle růžova. Zchladlé těsto vykrájíme formičkou na oválky. Dva oválky spojíme vždy k sobě máslovým krémem, každý polijeme citronovou polevou, ozdobíme nakrájenými šípky neb zavařenou andělikou a když oschly, dáme je do papírových košíčků.

Také můžeme upečené studené těsto rozděliti na polovinu, potříti krémem, nakrájeti na čtverečky, políti je a ozdobiti.

Rozpočet: 15 *dkg* cukru — 5 žloutků — z 1 citronu šťáva i kůra — 12 *dkg* mouky — z 5 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Nádivka. Vařený krém $^1/_8$ *l* syrového mléka, 2 žloutky, 2 *dkg* mouky, 5 *dkg* cukru a na špičku nože citr. kůry v hrnečku dobře umícháme, načež ve vařící vodě na plotně stále míchajíce necháme zhoustnouti a pak vychladnouti. V míse si zatím umícháme 12 *dkg* čajového másla a 10 *dkg* moučkového cukru, načež přimícháme hustý, studený vařený krém a několik kapek citronové šťávy.

Citronová poleva. 30 *dkg* pudrového cukru, 2 lžíce vařící vody, podle potřeby citr. šťávy umícháme na hladkou polevu. Na ozdobu 30 v cukru zavařených šípků.

Horské řezy.

Tlučený prosátý cukr a žloutky dobře utřeme, pak přidáme rum a vanilku. Vše znovu utřeme, načež přimícháme lehce z bílků sníh a mouku. Těsto upečeme na máslem pomazaném, moukou vysypaném plechu do růžova. Zchladlé těsto naplníme máslovým krémem, polijeme povrchu kávovou neb čokoládovou polevou, nakrájíme řezy, které ozdobíme máslovým krémem a dáme je do papírových košíčků.

Rozpočet: 18 *dkg* cukru — 6 žloutků — lžíce rumu — vanilka — ze 6 bílků sníh a 12 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Krém: $^1/_8$ *l* mléka, 2 žloutky, 2 *dkg* mouky a 5 *dkg* cukru v hrnečku umícháme a v horké vodě necháme na plotně stále míchajíce zhoustnouti.

Studený krém zamícháme do 20 *dkg* utřeného másla s 20 *dkg* pudrového cukru, načež zamícháme do nádivky 1 lžičku rumu a trochu prosáté tluč. vanilky. — Polevy viz Ořechové nebo kávové řezy. — (20 *dkg* pudrového cukru a 3 *dkg* černé kávy.)

Duhové řezy.

I. těsto: 6 žloutků, 18 *dkg* tlučeného, prosátého cukru a tlučenou vanilku dobře utřeme, pak přidáme 1 lžíci rumu, znovu mícháme, načež přimícháme ze 6 bílků tuhý sníh a 12 *dkg* mouky. Těsto rozetřeme na máslem vymazaný, moukou vysypaný plech a upečeme je v mírnější troubě. Prochladlé rozdělíme na polovinu.

II. těsto. Ze 4 žloutků, 12 *dkg* cukru, vanilky, rumu, sněhu ze 4 bílků a 8 *dkg* mouky si připravíme opět piškotové těsto a rozdělíme je na polovinu. Jedno obarvíme červeným bretonem, druhé kakaem na hnědo a upečeme vedle sebe na máslem pomazaném, moukou posypaném plechu do růžova v prostředně horké troubě.

Z upečeného barevného těsta nakrájíme kostky, namáčíme je lehce v rumovém neb punčovém krému a klademe je střídavě na polovinu z prvého těsta, kterou jsme potřely zavařeninou a krémem a vložily do suché chlebíčkové formy. Druhou polovinu těsta přiložíme navrch, zatížíme prkénkem, pak vyklopíme a polijeme mramorovou polevou a nakrájíme řezy.

Krém: $^1/_8$ *l* vody, 2 žloutky, 2 *dkg* mouky a 5 *dkg* cukru promícháme a v horké vodě na plotně v hrnečku necháme zahoustnouti. Do vychladlého přidáme $^1/_4$ *l* rumu nebo $^1/_4$ *l* bílého punče a 2 *dkg* cukru. — 15 *dkg* zavařeniny.

Poleva. Do 20 *dkg* pudrového cukru přidáme 2 lžíce vařící vody, podle potřeby rumu nebo punče a polevu dobře umícháme, část polevy obarvíme na růžovo bretonem a na povrchu ozdobíme jako mramorovou polevu (viz mandlové řezy str. 282).

Třešňové koláčky.

Hladkou mouku, moučkový cukr, strouhanou čokoládu, na špičku nože amonia nebo kypřícího prášku, strouhanou citr. kůru a vanilku na vále promícháme, přidáme máslo, které drobně rozsekáme. Poté přidáme žloutek, celé vejce, válečkem vypracujeme těsto a na $^1/_4$ hod. je dáme odpočinouti do studena. Pak je rozválíme na 3 *mm* silně, vykrájíme koláčky, složíme je na máslem potřený, moukou posypaný plech a upečeme v mírné troubě. Upečené spojíme vždy 2 a 2 zavařeninou a ozdobíme máslovým krémem a čerstvými neb zavařenými višněmi neb třešněmi neb rybízem.

Rozpočet na těsto: 35 *dkg* hladké mouky — 7 *dkg* cukru — 7 *dkg* čokolády — citr. kůra — vanilka — 21 *dkg* másla — na špičku nože

amonia — 1 žloutek — 1 vejce — 3 *dkg* mouky na vál — 10 *dkg* malinové zavařeniny — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech.

Máslový krém: $^1/_8$ *l* mléka, 1 *cm* vanilky, 2 žloutky, 3 *dkg* mouky, 5 *dkg* cukru v hrnečku rozkverláme, pak jej postavíme na plotnu do horké vody a mícháme, až vše zhoustne, načež dáme krém vychladnouti. Mezitím si umícháme v míse 15 *dkg* čajového másla s 15 *dkg* pudrového cukru a 2 *dkg* kakaa. Do toho přidáme studený vařený krém, vše dobře zamícháme, dáme do kornoutu s hvězdičkovou trubičkou a ozdobíme koláčky. — $^1/_4$ *kg* višní neb zavařených třešní.

Piškotové proužky.

Odvážíme si tlučeného cukru tolik, kolik váží 3 vejce a právě tolik mouky. Pak kolik váží 3 vejce dohromady, si odvážíme mandle, hrozinky a čokoládu.

Cukr dáme do mísy, přidáme k němu 3 celá vejce, citr. kůru, utluč. vanilku a vše třeme asi ½ hodiny. Potom přidáme očištěné hrozinky, neloupané, na kostečky nakrájené mandle a na kostečky nakrájenou čokoládu. Čokoláda se dá do vlahé trouby změknouti, pak se nakrájí, nechá ztvrdnouti, načež se přidá do těsta. Naposled do něho lehce zamícháme mouku. Malý plech vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto na něj asi 2 ½ *cm* silně rozetřeme, zahradíme papírem a dáme do dobře vytopené trouby rychleji upéci. Prochladlé těsto nakrájíme na proužky. — Podáváme je k čaji neb vínu. — 1 ½ *dkg* másla, 1 ½ *dkg* mouky na plech.

Cukrovinky ze zbytků polevy.

Různé zbývající polevy smícháme (punčová, citronová, kávová neb čokoládová), dáme do mísy, přidáme vejce, podle potřeby piškotových drobečků neb strouhaných oříšků, dobře zamícháme, z tuhé hmoty upravíme kuličky a dáme je oschnouti na pocukrované prkénko. Pak je polijeme čokoládovou polevou, ozdobíme zavařenou višní neb šípkem a dáme do papírových košíčků.

Cukrovinky z piškotových drobečků.

Prosátý pudrový cukr, bílek, citronovou šťávu utřeme v míse do husta. Pak přidáme opražené lískové oříšky a podle hustoty piškotových strouhaných drobečků. Z tuhé hmoty uděláme kuličky, dáme je oschnouti, načež je polijeme hustou bílou punčovou neb citronovou polevou a ozdobíme pistacií neb zavařeným šípkem a vložíme je do papírových košíčků.

Rozpočet: 10 *dkg* pudru cukru — 1 bílek — lžíce citronové šťávy — 5 *dkg* oříšků a asi 10 *dkg* piškotových drobečků (podle hustoty) — 2 *dkg* pudru cukru na prkénko. Polevu viz Polevy, str. 354. — ½ *dkg* pistacií na ozdobu — papírové košíčky.

Ořechový chlebíček I.

Tlučený prosátý cukr, citr. kůru, tlučenou vanilku a celá vejce třeme v míse pilně 25 minut. Pak přidáme strouhané vlašské ořechy

a krupičkovou mouku. Z těsta uděláme na vále 2 válečky, dáme je na máslem potřený plech, potřeme je umíchaným vajíčkem a upečeme při mírném ohni. Upečené, teplé opatrně nakrájíme a studené podáváme.

Rozpočet: 28 *dkg* cukru — 3 celá vejce — citr. kůra — vanilka — 14 *dkg* strouh. ořechů — 28 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla na plech a 1 vejce na potření — 5 *dkg* mouky na vál.

Biskupský chlebíček I.

Tlučený prosátý cukr, žloutky, strouhanou citronovou kůru a prosátou tlučenou vanilku třeme, až to zhoustne (15 minut). Poté přimícháme neloupané usekané mandle, přebrané hrozinky a na kostečky nakrájenou citronádu neb zavařenou dýni. Naposled zamícháme zlehka do těsta z bílků tuhý sníh a krupičkovou mouku. Formu na chlebíček vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto do ní stejnoměrně rozetřeme a zvolna pečeme asi ½—¾ hodiny. Studený chlebíček druhý den nakrájíme na 1 *cm* silné plátky a pocukrujeme.

Rozpočet: Malá forma: 14 *dkg* cukru — 4 žloutky — z ½ citronu kůra — 3 *cm* vanilky — 5 *dkg* mandlí — 10 *dkg* hrozinek — 5 *dkg* citronády neb zavařené dýně — ze 4 bílků sníh — 12 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Biskupský chlebíček II.

V míse umícháme do pěny máslo, přimícháme tlučený, prosátý cukr, žloutky, strouhanou citronovou kůru a třeme pilně 30 minut. Pak přidáme žluté hrozinky (sultánky), černé hrozinky, neloupané usekané mandle, na kostečky nakrájenou a v cukru naloženou pomerančovou kůru nebo citronád. Naposled zamícháme zlehka do těsta z bílků tuhý sníh a krupičkovou mouku. Formu na chlebíček vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto do ní stejnoměrně rozetřeme a zvolna pečeme ¾—1 hod. Studený chlebíček polijeme citronovou polevou neb jej pocukrujeme a druhý den nakrájíme na 1 *cm* silné řezy.

Rozpočet: Malá forma: 7 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — 4 žloutky — vanilka — z ½ citronu kůra — 3 *dkg* hrozinek sultánek — 3 *dkg* černých hrozinek — 3 *dkg* neloupaných mandlí — 3 *dkg* pomerančové kůry — ze 4 bílků sníh — 14 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na formu.

Polevu si připravíme z 15 *dkg* pudrového cukru, 2 lžic vařící vody a podle potřeby citronové šťávy.

Bílkový chlebíček.

Neloupané mandle, očištěné hrozinky, kdoulový sýr a citronádu nakrájíme na nudličky, změklou čokoládu na kostečky a máslo rozpustíme. Z bílků ušleháme si tuhý sníh, do něho zašleháme po lžicích tlučený, prosátý cukr, lehce zamícháme rozkrájené ovoce, mouku, máslo a rum. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané chlebíčkové formy a pečeme v mírné troubě asi 1 hodinu.

Prochladlý chlebíček vyklopíme a druhý den nakrájíme. Tento chlebíček můžeme polití čokoládovou polevou.

Rozpočet: 8 bílků — 28 *dkg* cukru — 14 *dkg* mandlí — 10 *dkg* hrozinek — 10 *dkg* čokolády — 5 *dkg* kdoulového sýra — 5 *dkg* citronády — 14 *dkg* krupičkové mouky — 5 *dkg* rozpuštěného vychladlého másla — 1 lžíci rumu — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na formu.

Černý suchar.

Celá vejce a tlučený prosátý cukr třeme tak dlouho, až zhoustne (½ hod.). Pak přidáme na špičku nože skořici, citr. kůru, tlučený hřebíček a lehce zamícháme na nudličky nakrájené mandle neb oříšky, očištěné hrozinky, strouhanou čokoládu, na kost čky nakrájenou citronádu nebo naloženou pomerančovou kůru a krupičkovou mouku. Lehce promíchané těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané chlebíčkové formy a v mírné troubě pečeme suchar 1 hod. Druhý den jej nakrájíme, obalíme vanilkovým cukrem a v mírné troubě osušíme.

Rozpočet: 5 vajec — 25 *dkg* cukru — na špičku nože skořice — 2 tluč. hřebíčky — ze ¼ citr. kůra — 21 *dkg* mandlí neb oříšků — 21 *dkg* hrozinek — 8 *dkg* citronády neb pomerančové kůry naložené — 5 malých tabulek strouhané čokolády (15 *kg*) — 21 *dkg* krupič. mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu — 10 *dkg* vanilkového cukru.

Trojbarevný chlebíček.

Do utřeného másla zamícháme cukr, žloutky a mícháme, až těstíčko zhoustne. Pak přidáme rum, vanilku a lehce přimícháme z bílků sníh a krupičkovou mouku. Třetinu těsta vložíme do máslem vymazané, moukou vysypané chlebíčkové formy, druhé ⅔ obarvíme, jednu kakaem, druhou červeným bretonem a složíme je po sobě do formy na bílou vrstvu. Chlebíček pečeme v mírné troubě do červena 1 hodinu. Zchladlý nakrájíme. Breton jest neškodné barvivo, které koupíme u materialisty.

Rozpočet: 25 *dkg* másla — 30 *dkg* cukru — 6 žloutků — lžíce rumu — vanilka — 28 *dkg* krupičkové mouky — z 8 bílků sníh — 2 *dkg* kakaa — 2 kapky bretonu — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na formu.

Ovocný chlebíček I.

V míse mícháme do husta tlučený cukr, vejce a citr. kůru. Pak přidáváme na kostečky nakrájené fíky, citronádu a na nudličky nakrájené neloupané mandle, datle, očištěné hrozinky a přisypeme krupičkovou mouku. Těsto dáme na moukou posypaný vál, uděláme z něho dlouhý váleček, položíme jej na máslem potřený plech, povrchu jej potřeme vajíčkem a pečeme v mírné troubě do červena. Druhý den nakrájíme.

Rozpočet: 15 *dkg* cukru — 2 velká vejce — z ½ citr. sekané kůry — 14 *dkg* fíků — 14 *dkg* citronády — 15 *dkg* mandlí — 14 *dkg* datlí — 14 *dkg* hrozinek — 14—20 *dkg* krupičkové mouky — 1 *dkg* másla na plech — 1 vejce na potření.

Ovocný chlebíček II.

Očištěné hrozinky, datle, fíky, citronádu, v cukru naloženou pomerančovou kůru a loupané mandle nakrájíme na jemné nudličky. Vše vložíme do porcelánové misky, polijeme rumem, přikryjeme talířem a necháme tak do druhého dne. Potom si v míse umícháme do husta máslo, vanilku, moučkový cukr a žloutky (30 minut). Poté přidáme rumem navlhčené ovoce, tlučené koření, z bílků tuhý sníh současně s krupičkovou moukou. Formu na chlebíček vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní nalijeme a zvolna chlebíček pečeme 1½ hod. Studený vyklopíme a třetí až čtvrtý den nakrájíme. Čím starší, tím chutnější.

Rozpočet: první den: 14 *dkg* hrozinek — 3 *dkg* datlí — 4 *dkg* fíků — 4 *dkg* mandlí — 4 *dkg* pomeranč. kůry — 7 *dkg* citronády — ⅛ *l* rumu.

Druhý den: 14 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — vanilka — 2 žloutky — 1 nové koření — 2 hřebíčky — trochu tluč. skořice — 2 bílky na sníh — 14 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla a mouky na formu.

Ořechový chlebíček II.

Tlučený prosátý cukr, žloutky, citronovou kůru a vanilku třeme v míse ¼ hod. Poté přidáme tuhý sníh z bílků současně s rozstrouhanými vlašskými ořechy a strouhanou houskou. Formu na chlebíček vymažeme máslem a vysypeme moukou, pak ji naplníme těstem a v prostředně horké troubě chlebíček upečeme do růžova. Prochladlý vyklopíme a studený nakrájíme druhý den na 1 *cm* silné plátky. Podáváme jej k vanilkové zmrzlině.

Rozpočet: 10 *dkg* cukru — 4 žloutky — citr. kůra — vanilka — 10 *dkg* ořechů — ze 4 bílků sníh — 3 *dkg* housky — 2 *dkg* másla a mouky na formu.

Suchar.

Celé vejce a moučkový prosátý cukr šleháme v kotlíku ½—¾ hod. Pak do toho zamícháme citr. kůru, tlučenou vanilku, sekané ořechy neb oříšky, očištěné hrozinky a krupičkovou mouku. Formu na chlebíček vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto do ní nalijeme a v mírné troubě upečeme suchar do růžova. Úplně studený nakrájíme na plátky.

Rozpočet: 28 *dkg* cukru — 6 vajec — citr. kůra — vanilka — 15 *dkg* ořechů — 10 *dkg* hrozinek — 28 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla a mouky na formu.

Komisní chlebíček.

Prosátý tlučený cukr a žloutky třeme ½ hod. Pak přimícháme trochu tlučené skořice, hřebíčku, změklou, na kostečky nakrájenou čokoládu, na kostečky nakrájené oříšky neb mandle, z bílků sníh a krupičkovou mouku. Vymazaný, vysypaný plech vyložíme bílými oplatkami, na ně rozetřeme těsto na 1 *cm* vysoko, zahradíme čistým papírem a dřevem a dáme zvolna péci do trouby. Teplý chlebíček nakrájíme na libovolné řezy.

Rozpočet: 14 *dkg* cukru — 3 žloutky — trochu skořice — 2 tluč. hřebíčky — 2 tabulky čokolády (6 *dkg*) — 14 *dkg* oříšků — ze 3 bílků sníh — 14 *dkg* krupič. mouky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech — 3 *bílé oplatky*. (Koupíme u materialisty.)

Mandlový chlebíček.

Tlučený cukr a celá vejce mícháme v míse ½ hod. Pak přidáme tlučenou skořici, hřebíčky, citr. kůru, rozválené amonium, neloupané, na hrubo nakrájené mandle neb oříšky a krupičkovou mouku. Plech vytřený máslem, vysypaný moukou vyložíme bílými oplatkami, těsto na něj na 1 *cm* vysoko rozetřeme, zahradíme a v mírné troubě upečeme do růžova. Teplé nakrájíme a pocukrujeme.

Rozpočet: 25 *dkg* cukru — 4 celá vejce — trochu skořice — 2 tluč. hřebíčky — citronová kůra — na špičku nože amonia — 8 *dkg* neloup. mandlí — 25 *dkg* krupič. mouky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky — 3 oplatky — 2 *dkg* cukru s tluč. vanilkou.

Piškoty.

Jemný, prosátý cukr a žloutky třeme ½ hod., až zhoustnou. Pak lehce přimícháme z bílků sníh a jemnou krupičkovou mouku. Papírový kornout opatříme hladkou trubičkou, těsto do něho vložíme a na plech vyložený pomaštěným papírem stříkáme stejné piškoty. Povrchu je posypeme tluč. cukrem a v mírnější troubě je upečeme. Upečené prochladlé odkrájíme s papíru.

Rozpočet: 20 *dkg* cukru — 8 žloutků — ze 7 bílků sníh — 25 *dkg* mouky — 6 *dkg* cukru na posypání — papír na plech a kornout — 1 *dkg* másla.

Tyto piškoty mohou se podávati malým dětem.

Indiánky.

Jemně utlučený, prosátý cukr, žloutky, vanilku, citr. kůru třeme v míse, až těstíčko zhoustne. Pak přidáme z bílků tuhý sníh současně s krupičkovou moukou. Formičky na indiánky vymažeme máslem, vysypeme moukou, naplníme těstem a v mírnější troubě upečeme je do růžova. Polovinu indiánků vydlabeme, druhou polovinu jich polijeme čokoládovou polevou a necháme na drátěné podložce osušiti. První vydlabanou nepolitou polovinu indiánků složíme do papírových košíčků, naplníme je hodně vysoko šlehanou smetanou neb krémem a přiklopíme politým oschlým indiánkem.

Také se mohou místo čokoládové polevy políti kávovou polevou.

Rozpočet: 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — citr. kůra — ze 6 bílků tuhý sníh a 16 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na formičky — ¼ *l* šlehané smetany a 3 *dkg* cukru do ní. — *Poleva:* 12 *dkg* čokolády — 1 *dkg* másla — 20 *dkg* cukru — ¼ *l* vody — příprava jako na ořech. řezy. Čokoládovou polevu dáme nad páru (na hrnec s horkou vodou), aby při polévání tak rychle netuhla.

Krém do indiánků místo smetany. Do tuhého sněhu ze 3 bílků zašleháme 10 *dkg* cukru a zamícháme lehce 2 *dkg* strouhané čokolády a 10 *dkg* strouhaných neloupaných oříšků.

Cukrové brambory.

Připravíme si těsto jako na indiánky. Potom z něho upečeme docela malé indiánky, vydlabané naplníme krémem, smetanou, neb jen je potřeme zavařeninou a spojíme vždy dva k sobě tak, aby byly kulaté jako brambory. Takto připravené obalíme mandlovým těstem, posypeme strouhanou čokoládou, neb je obalíme kakaovým práškem, nahoře je pěkně nářízneme, aby vyhlížely jako pečené puklé brambory, načež je složíme do papírových košíčků.

Rozpočet: 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — citr. kůra — ze 6 bílků sníh — 16 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky naformičky — $^1/_4$ *l* šlehané smetany 3 *dkg* cukru neb polovina krému jako na indiánky.

Mandlové těsto: 20 *dkg* oloupaných, jemně strouhaných mandlí neb oříšků smícháme s 1 vejcem a dobře v hmoždíři utlučeme. Pak je dáme na vál, přidáme k nim 30 *dkg* nejjemnějšího moučkového cukru (t. j. *pudr.* cukr), vypracujeme těsto, vyválíme je na 3 *mm* silně, vykrájíme potřebně velká kolečka a zabalíme do nich naplněné piškoty. Trochu je vodou slepíme, ještě obalíme kakaem neb čokoládou, nařízneme a vařečkou ozdobíme. — 2 *dkg* kakaa neb 3 tabulky čokolády.

Čokoládové kostky.

Do dobře utřeného čerstvého neb umělého másla přidáme cukr, žloutky a třeme 15 minut. Pak přidáme rum a vanilku a znovu dobře utřeme. Naposled přidáme tuhý sníh z bílků současně s kakaem a krupičkovou moukou. Plech vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto na něj na 1½ *cm* vysoko rozetřeme a upečeme do růžova. Upečené studené těsto rozkrojíme, naplníme studeným krémem, složíme na sebe a nakrájíme ostrým nožem na kostky, které polijeme čokoládovou polevou. Když oschla, kostky ozdobíme krémem a dáme je do papírových košíčků.

Rozpočet: 10 *dkg* umělého másla „Sana“ neb čerstvého másla — 5 žloutků — 15 *dkg* cukru — vanilka — lžíce rumu — 4 *dkg* kakaa — ze 6 bílků tuhý sníh — 12 *dkg* mouky — 1 *dkg* másla a 1 *dkg* mouky na plech.

Nádivka: Do 10 *dkg* umíchaného čajového másla zamícháme 5 *dkg* cukru a 10 *dkg* v troubě změklé čokolády.

Poleva: $^1/_4$ *l* vody, 20 *dkg* kusového cukru svaříme na silnou nitku. V míse si umícháme 12 *dkg* rozehřáté čokolády s máslem (½ *dkg*), přilijeme po částech horký cukr, a když poleva na okraji misky tuhne, poléváme kostky.

Oříškové dortíčky I.

Máslo utřeme do pěny, načež přidáme cukr a žloutky a třeme 15 minut. Pak přidáme tluč. vanilku, rum, znovu utřeme a lehce přimícháme tuhý sníh z bílků zároveň se sklouhanými, opraženými oříšky a krupičkovou moukou. Těsto rozetřeme na pomazaný a posypaný plech na 1 *cm* silně a upečeme v přiměřeně horké troubě. Z vychladlého vykrájíme malá kolečka, 2 a 2 spojíme krémem a po-

lijeme je citronovou polevou nebo bretonem na růžovo obarvenou a ozdobíme ořechy nebo zavařeným ovocem.

Rozpočet: 10 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 3 žloutky — lžíce rumu — vanilka — ze 4 bílků sníh — 10 *dkg* strouhaných oříšků — 8 *dkg* mouky — 1½ *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Krém: Dobře utřeme 12 *dkg* cukru, 2 žloutky, vanilku a lžíci rumu, pak přidáme 12 *dkg* strouhaných ořechů nebo mandlí. Umíchanou nádivkou plníme dortíčky. Růžovou polevu viz Pařížské dortíčky.

Oříškové dortíčky II.

Do utřeného másla zamícháme žloutky, vanilku, cukr a třeme 15 minut. Pak přidáme z bílků tuhý sníh současně s rozstrouhanou houskou, navlhčenou lžicí rumu, rozstrouhané, opražené oříšky a mouku. Na pomazaném a moukou posypaném plechu těsto na 1 *cm* rozetřeme a v horké troubě upečeme do růžova. Z upečeného, vychladlého těsta vykrájíme malé dortíčky, vždy 2 spojíme máslovým krémem, polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme oříšky.

Rozpočet: 6 *dkg* másla — 5 žloutků — 14 *dkg* cukru — vanilka — 10 *dkg* oříšků — 6 *dkg* strouh. housky — lžíce rumu — 6 *dkg* mouky — ze 6 bílků sníh — 1 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na plech.

Krém: 1/16 *l* mléka, 1 žloutek, 1 *dkg* mouky a 2½ *dkg* tlučeného cukru umícháme a pak mícháme ve vařící vodě v hrnečku, až krém zhoustne. Hustý a studený krém zamícháme do 7½ *dkg* másla utřeného se 7½ *dkg* pudrového cukru. Pro chuť přidáme 1 lžičku bílého punče. — Poleva viz Čokoládové kostky. — 5 *dkg* oříšků na ozdobu.

Čokoládové dortíčky.

Máslo utřeme do pěny, načež do něho přidáme žloutky, cukr, vanilku, citr. kůru a třeme 20 minut. Poté přimícháme strouhanou čokoládu, přidáme zlehka z bílků tuhý sníh současně s neloupanými strouhanými mandlemi a krupičkovou moukou. Plech vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto na něj rozetřeme na 2 *cm* vysoko, zahradíme papírem a dřevem a v mírnější troubě upečeme. Z prochladlého těsta vykrájíme malým kobližkovým kroužkem dortíčky, které spojíme vždy 2 k sobě máslovým krémem, povrchu je polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme čokoládovými kuličkami. Pak je složíme do papír. košíčků.

Rozpočet: 6 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 6 žloutků — 6 *dkg* čokolády — 6 *dkg* mandlí — ze 6 bílků sníh — 6 *dkg* mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Nádivka: 15 *dkg* čajového másla umícháme, přidáme 15 *dkg* cukru pudru, vanilku, 1 lžíci studené černé kávy a znovu dobře umícháme. Pak plníme dortíčky. Na kávu 1/16 *l* vody a 2 *dkg* kávy.

Polevu viz ořechové řezy.

Čokoládové kuličky.

Upečené těsto, zbylé po vykrájení dortíčků, ustrouháme, navlhčíme 1 velkou lžicí rumu a rukou uděláme malé kuličky, obalíme je ve strouhané čokoládě a hotovými ozdobíme dortíčky 1 tab. čokolády.

Karlovarské kroužky.

Na vál si prosijeme hladkou mouku, moučkový cukr a tlučenou vanilku. Pak přidáme prolisované žloutky z vajec uvařených na tvrdo, rozsekáme máslo, přimícháme citr. kůru i šťávu, těsto válečkem dobře propracujeme a dáme do studena. Ztuhlé vyválíme na $^1/_4$ *cm* silně, formičkou vykrájíme kroužky, složíme je na máslem potřený, moukou vysypaný plech a upečeme je v mírnější troubě do bledě růžova. Pečené spojíme zavařeninou, polijeme čokoládovou neb růžovou polevou a povrch posypeme loupanými, sekanými pistaciemi.

Rozpočet: 18 *dkg* hladké mouky — 8 *dkg* cukru — tluč. vanilka — 15 *dkg* másla — 4 vařené prolis. žloutky (bílků můžeme upotřebiti do polévky neb do bramborového salátu) — z ½ citr. kůra i šťáva — 1 *dkg* másla a 1 *dkg* mouky na plech — 1 *dkg* pistacií — 10 *dkg* zavařeniny.

Poleva: 15 *dkg* cukru, $^3/_{16}$ *l* vody povaříme na silnou nitku, načež horký cukr naléváme stále míchajíce do 9 *dkg* změklé čokolády a ½ *dkg* másla. Umíchanou ještě horkou polevou poléváme cukrovinky. (Čokoláda „Standard" č. 12 od firmy bratří Kroupové jest na polevy nejlepší.) Polevu růžovou viz Pařížské dortíčky.

Čokoládové lodičky se smetanou.

Do hladké mouky, moučkového cukru, strouhané čokolády, opražených strouhaných oříšků, tluč. vanilky a strouhané citr. kůry rozsekáme máslo, vypracujeme těsto a dáme je ztuhnouti. Potom těsto nakrájíme na stejné kousky, vtlačíme je do plechových lodiček a upečeme je v nich v dobře vytopené troubě. Prochladlé lodičky vyklopíme, potřeme málo zavařeninou a úplně studené ozdobíme šlehanou slazenou smetanou neb máslovým krémem a čerstvými neb zavařenými jahodami.

Rozpočet: 21 *dkg* hladké mouky — 7 *dkg* cukru — 4 *dkg* lískových oříšků — 4 *dkg* čokolády — citr. kůra — vanilka — 14 *dkg* másla — 5 *dkg* zavařeniny.

Na ozdobu $^1/_4$ *l* šleh. smetany — 3 *dkg* cukru aneb *máslový krém*, 18 *dkg* čaj. másla umícháme, přidáme 18 *dkg* pudrového cukru a 1 lžíci bílého punče. Dobře nádivku umícháme a pomocí kornoutu s hvězdičkou ozdobíme lodičky.

Čokoládové rohlíčky.

V míse umícháme do pěny máslo, přimícháme moučkový prosátý cukr, strouhanou čokoládu, tlučenou skořici, tlučený hřebíček, neloupané strouhané mandle, žemli a hladkou mouku. Umíchané těsto dáme do studena ztuhnouti. Potom z něho nakrájíme kousky, děláme válečky, obalíme je moukou a vtlačujeme lehce do dřevěné formičky na rohlíček, ze které vždy rohlíček vyklopíme, nožem přeneseme na máslem potřený, moukou posypaný plech a v málo vyhřáté troubě upečeme rohlíčky do růžova. Pak je upravíme na mísu a málo pocukrujeme. Tyto rohlíčky můžeme též upéci v plechových formičkách na rohlíčky.

Rozpočet: 16 *dkg* másla — 22 *dkg* cukru — 6 *dkg* čokolády — 18 *dkg* neloup. mandlí — 1 hřebíček — 2 *cm* tluč. skořice — 5 *dkg* hladké mouky do těsta — 5 *dkg* krupičkové mouky na vál — 1 *dkg* másla — 2 *dkg* krupičkové mouky na plech — 1 *dkg* vanilkového cukr — 1 *dkg* strouh. žemle.

Oříškové rohlíčky.

Neloupané strouhané oříšky, moučkový cukr, citr. kůru a vanilku dáme na vál, přidáme bílky, vypracujeme v těsto, ze kterého nakrájíme kousky, obalíme v cukru a vtlačujeme do dřevěné formičky. Pak je vyklopíme, složíme na povoskovaný plech a v málo vyhřáté troubě je upečeme do bledě růžova. Také můžeme tyto rohlíčky políti čokoládovou polevou neb jen pocukrovati. Hodí se na vánoční stromeček.

Rozpočet: 14 *dkg* oříšků — 14 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 2 bílky — vosk.

Voskování plechu: Ohřátý plech rychle potřeme bílým čistým voskem (kupuje se jen u voskaře) a dáme vychladnouti. Teprve na studený plech klademe cukrovinky.

Důlkové koláčky.

V míse umícháme do pěny čerstvé máslo, pak přidáme převařené máslo, znovu dobře umícháme, načež přisypeme moučkový prosátý cukr, žloutky, citr. kůru a vanilku a zase umícháme. Naposled přimícháme hladkou prosátou mouku a na vále zpracujeme lehce v těsto. Uděláme z něho hodně malé kuličky, do každé uděláme obrácenou vařečkou opatrně důlek, potřeme je vajíčkem, obalíme je loupanými sekanými mandlemi neb oříšky, složíme na plech papírem vyložený a dáme do druhého dne do studena. Pak koláčky upečeme v mírnější troubě do růžova, do důlku dáme zavařeninu a pocukrujeme je.

Rozpočet: 14 *dkg* čerstvého másla — 14 *dkg* převařeného (šmolce) másla — 14 *dkg* moučkového cukru — 3 žloutky — citr. kůra — vanilka — 42 *dkg* hladké mouky — 1 arch papíru — 1 vejce na potření — 10 *dkg* mandlí — 10 *dkg* meruňkové zavařeniny.

Čokoládový kmen.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme po lžicích tlučený cukr, načež lehce zamícháme trochu citr. kůry, žloutky, po kapkách rozehřáté prochladlé máslo a krupičkovou mouku. Plech vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto na něj 1 *cm* vysoko rozetřeme a upečeme v prostředně horké troubě dosti rychle, aby se neusušilo. Na upečené horké těsto položíme papír tak velký jako jest plocha těsta a s papírem zatočíme na závin a dáme vychladnouti. Studený závin rozbalíme, zbavíme papíru, plochu potřeme čokoládovým krémem a zatočíme opět na závin. Ze zbylého krému pomocí kornoutku a hvězdičkové trubičky vystříkáme na povrchu pasy, na ty uděláme kolečka, doprostřed jich vložíme rozpůlené loupané mandle, jako suky a na povrchu posypeme kmen loup. sekanými pistaciemi. Potom kmen položíme na dlouhou mísu, kterou jsme vyložily ozdobným, zeleným, vystříhaným papírem.

Rozpočet: Ze 7 bílků sníh — 11 *dkg* cukru — citr. kůra — 7 žloutků — 6 *dkg* másla — 11 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla a mouky na plech — *Krém:* Do 24 *dkg* umíchaného másla zamícháme 30 *dkg* pudrového cukru — 6 *dkg* změklé čokolády a 1 žloutek. Na posypání 2 *dkg* pistacií a 1½ *dkg* mandlí na suky.

Srnčí hřbet.

Do utřeného másla přidáváme žloutky jeden po druhém, tlučený cukr, citr. kůru, skořici, hřebíček a třeme v míse 25 minut. Do toho pak zamícháme strouhanou čokoládu a zároveň se sněhem z bílků lehce zamícháme strouhané, neloupané mandle a strouhanou housku rumem navlhčenou. Formu na srnčí hřbet vymažeme máslem, vysypeme moukou, naplníme těstem a pečeme 1 hod. Když hřbet trochu vychladne, vyklopíme jej, žlábek vyplníme zavařeninou a celý polijeme čokoládovou polevou. Potom ozdobíme hřbet loupanými, na nudličky nakrájenými mandlemi.

Rozpočet: 14 *dkg* másla — 14 *dkg* tluč. cukru — citr. kůra — na špičku nože skořice — 1 tluč. hřebíček — 6 žloutků — 14 *dkg* strouh. čokolády — 14 *dkg* neloup. mandlí — 7 *dkg* strouhané housky — 1 lžíce rumu — ze 6 bílků sníh — 6 *dkg* zavařeniny — 2 *dkg* másla a mouky na formu. — *Poleva:* z 9 *dkg* čokolády — ½ *dkg* másla — 15 *dkg* cukru a $^3/_{16}$ *l* vody — příprava jako na ořechové řezy.

Chlebíček s máslem.

Máslo utřeme do pěny, pak přidáme prosátý cukr, žloutky, citr. kůru, vanilku a třeme 20 minut. Pak přimícháme strouhanou čokoládu, tuhý sníh z bílků současně s piškotovými drobečky, neloupanými, strouhanými mandlemi a krupičkovou moukou. Formu na srnčí hřbet neb hladkou formu na dlouhý chlebíček vymažeme syrovým máslem, vysypeme moukou, těsto do ní rozetřeme a ¾ hod. pečeme v mírně vytopené troubě. Upečený prochladlý vyklopíme, polijeme čokoládovou polevou a necháme do druhého dne. Potom chlebíček nakrájíme na krajíčky, které potřeme máslovým krémem, posypeme krystalovým cukrem a upravíme na skleněnou mísu.

Rozpočet na těsto: 3 *dkg* másla — 11 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 7 žloutků — 5 *dkg* čokolády neb kakaa — ze 7 bílků sníh — 6 *dkg* drobečků — 3 *dkg* mandlí — 6 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na formu.

Poleva rozpočet: 9 *dkg* čokolády — ½ *dkg* másla — 15 *dkg* cukru a $^3/_{16}$ *l* vody uvařit — příprava jako na ořechové řezy. Máslo na potření krajíčků: 9 *dkg* čaj. másla, 9 *dkg* vanilkového cukru a 1 žloutek dobře utřeme a potřeme krajíčky — 1 *dkg* krystal. cukru.

Vanilkové rohlíčky.

Na vál si připravíme hladkou mouku, moučkový cukr, jemně utlučenou prosátou vanilku, na špičku nože strouhanou citr. kůru a loupané, jemně ustrouhané mandle. Do toho rozsekáme velkým nožem dobré máslo, přidáme žloutek a vypracujeme dobře, ale lehce těsto, které uložíme do studena na 15 minut. Potom z těsta vyválíme dlouhý váleček, nakrájíme z něho stejné kousky, děláme rukou malé rohlíčky,

složíme je na suchý, papírem vyložený plech a v mírné troubě je upečeme do bledě růžova. Upečené ještě teplé opatrně obalíme vanilkovým cukrem.

Rozpočet I.: 15 *dkg* hladké mouky — 2 *dkg* cukru — 5 *dkg* loup. mandlí — 1 *cm* tluč. vanilky — citr. kůra — 11 *dkg* másla — 1 žloutek — 8 *dkg* cukru s vanilkou na obalení.

Rozpočet II.: 14 *dkg* hladké mouky — 10½ *dkg* másla — 5½ *dkg* vanilk. cukru — 5½ *dkg* loup. mandlí — citr. kůra — vanilka — 8 *dkg* cukru na obal.

Křehké kartičky.

Do prosáté hladké mouky dáme moučkový cukr, ze ¼ citr. kůru a tluč. vanilku. Do toho nožem rozsekáme máslo, přidáme žloutky, vypracujeme lehce těsto a dáme ztuhnouti do studena. Ztuhlé těsto vyválíme na ¼ *cm* silně, formičkou vykrájíme kartičky, složíme je na máslem potřený, moukou posypaný plech, polovinu jich potřeme žloutkem, ozdobíme v prostředku půlkami loup. mandlí, načež kartičky v mírnější troubě upečeme do bledě růžova. Prochladlé spojíme zavařeninou, aby ozdobená kartička byla nahoře, lehce je pocukrujeme.

Rozpočet: 21 *dkg* hladké mouky — 7 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 14 *dkg* másla — 2 žloutky — 3 *dkg* mouky na vál — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech — 10 *dkg* zavařeniny — 2 *dkg* mandlí — 1 žloutek na potření.

Kačenky.

Připravíme si těsto jako na křehké kartičky, vyválíme je na ¼ *cm* silně, vykrájíme z něho 5 koleček, a to od největšího do nejmenšího. Pak kolečka spojíme oříškovou nádivkou, složíme na sebe tak, aby z toho byly kačenky jako na hraní, načež je povrchu polijeme čokoládovou polevou a nahoru dáme malý kousek oloup. pistacie. Pak kačenky složíme do papírových košíčků. Rozpočet těsta jako na kartičky.

Rozpočet nádivky: 15 *dkg* opražených strouh. oříšků — 5 *dkg* loup. strouh. mandlí — 10 *dkg* cukru — 2 žloutky — 1 lžíce rumu a 12 *dkg* zavařeniny v míse dobře umícháme a pak plníme kačenky — ½ *dkg* pistacií. — *Na polevu:* ½ *dkg* másla — 9 *dkg* čokolády — 15 *dkg* cukru — 3/16 *l* vody — příprava polevy jako na ořech. řezy.

Máslové růžičky.

Do prosáté hladké mouky dáme cukr, tluč. vanilku, 8 kusů loupaných strouhaných hořkých mandlí a 8 kusů loup. sladkých strouh. mandlí. Do toho nožem rozsekáme máslo, přidáme žloutek, spojíme v těsto, které necháme ztuhnouti. Potom je vyválíme na pomoučeném vále na 1 *cm* silně, hvězdičkou vykrájíme růžičky, složíme je do máslem vymazaných, moukou vysypaných místiček, ve formičkách je složíme na plech a upečeme v mírnější troubě do bledě růžova. Upečené, prochladlé růžičky opatrně vyklopíme, do každé doprostřed upravíme kousek rybízového rosolu a lehce je pocukrujeme.

Rozpočet: 14 *dkg* hladké mouky — 5 *dkg* moučkového cukru — vanilka — 8 kusů hoř. mandlí — 8 kusů sladkých mandlí — 10 *dkg* másla — 1 žloutek — 3 *dkg* mouky na vál — 8 *dkg* rybíz. rosolu — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na formičky — 1 *dkg* vanilkového cukru na posypání.

Linecké koláčky I.

(Kočičí oči.)

Do prosáté hladké mouky dáme cukr, vanilku, citr. kůru a na špičku nože amonia. Přidáme máslo, nožem je rozsekáme, pak uděláme důlek, přidáme vejce a vypracujeme těsto, které uložíme ve studenu. Potom těsto vyválíme na $^1/_4$ *cm* silně, vykrájíme koláčky, do poloviny jich vypícháme tři malá očka, koláčky složíme na máslem potřený a moukou posypaný plech a v mírné troubě je upečeme do bledě růžova. Prochladlé celé koláčky potřeme zavařeninou, kroužky s očky na ně přiložíme, načež koláčky pocukrujeme.

Rozpočet: 25 *dkg* mouky — 13 *dkg* moučk. cukru — vanilka — citronová kůra — amonium — 13 *dkg* másla — 1 celé vejce — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech — 15 *dkg* rybíz. neb malinové zavařeniny — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Linecké koláčky II.

Do umíchaného másla přidáme cukr, žloutky, citr. kůru, tluč. vanilku a dobře umícháme. Potom zamícháme do těsta hladkou mouku a dáme je do studena. Ztuhlé těsto vyválíme na $^1/_4$ *cm* silný plát, ozdobnou formičkou vykrájíme koláčky, polovinu jich uprostřed ještě jednou menším kulatým neb jiným ozdobným tvořítkem vykrojíme na věnečky, načež obé složíme na máslem vymazaný a moukou vysypaný plech. Vykrojené věnečky potřeme umíchaným vajíčkem, posypeme je loupanými, sekanými mandlemi a koláčky upečeme v mírnější troubě do růžova. Prochladlé celé koláčky potřeme zavařeninou a na ně položíme posypané věnečky a pocukrujeme.

Rozpočet: 25 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 4 žloutky — 35 *dkg* hladké mouky — 1 vejce na potření — 3 *dkg* loupaných sekaných mandlí — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky — 15 *dkg* zavařeniny — 1 *dkg* cukru s vanilkou.

Linecké koláčky III.

Podle uvedeného rozpočtu si připravíme na vále těsto jako na linecké koláčky I. Pak je vyválíme, vykrájíme kroužky neb koláčky, které na suchém plechu upečeme do růžova. Pečené spojíme zavařeninou a pocukrujeme.

Rozpočet: 26 *dkg* hladké mouky — 10 *dkg* cukru — na špičku nože amonia — citronová kůra — 10 *dkg* lískových opražených oříšků — 19 *dkg* másla — 3 žloutky — 15 *dkg* zavařeniny — 2 *dkg* vanilkového cukru.

Linecké koláčky IV.

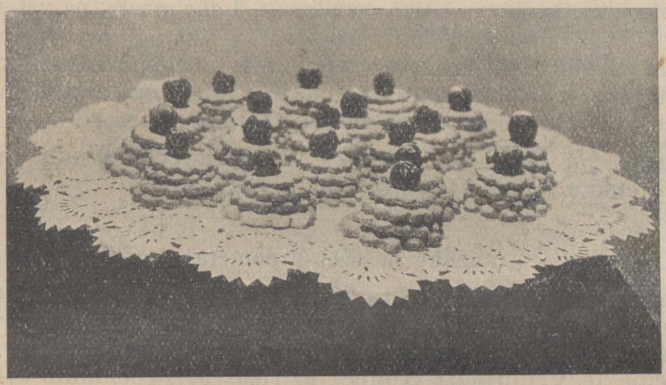
Do hladké mouky rozsekáme máslo, přidáme cukr, žloutky, citr. kůru i šťávu a válečkem zpracujeme těsto, které dáme do studena. Odpočinuté těsto rozválíme as na 1 *cm* silně, vykrájíme koláčky neb věnečky, nožem je přenášíme na máslem vymazaný a moukou vysypaný plech, potřeme je vajíčkem a v horké troubě je upečeme do světle růžova. Upečené, vychladlé vždy 2 a 2 spojíme dohromady zavařeninou a pocukrujeme.

Rozpočet: 25 *dkg* hladké mouky — 14 *dkg* másla — 9 *dkg* cukru — 2 žloutky — citronová kůra i šťáva z ½ citronu — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na plech — 10 *dkg* zavařeniny.

Skládané hvězdičky s třešněmi.

Na vál si prosijeme hladkou mouku, moučkový cukr, citr. kůru, tlučenou vanilku a na špičku nože amonia. Pak přidáme loupané strouhané mandle a máslo, které dobře rozsekáme, válečkem vypracujeme těsto, rukama zakulatíme bochánek a dáme na $^1/_4$ hod. do studena ztuhnouti. Poté na pomoučeném vále vyválíme těsto na $^1/_4$ *cm* silně, čtyřmi hvězdičkami různé velikosti těsto vykrájíme, hvězdičky složíme na suchý plech a v mírnější troubě je upečeme do bledě růžova. Upečené složíme a spojíme zavařeninou. Nejdříve potřeme největší hvězdičku uprostřed málo zavařeninou, na ni dáme druhou menší, pak třetí a konečně nejmenší, kterou rovněž uprostřed potřeme málo zavařeninou a ozdobíme zavařenou třešní neb višní. Povrchu posypeme hvězdičky vanilkovým cukrem. Tuto cukrovinku můžeme připraviti i z neloupaných mandlí, ale jest tmavá.

Rozpočet: 18 *dkg* hladké mouky — 6 *dkg* cukru — vanilka — citronová kůra — na špičku nože amonia — 5 *dkg* loup. mandlí — 15 *dkg* másla 4 *dkg* zavařeniny — 15 kusů zavař. višní — 2 *dkg* vanilkového cukru.



Skládané hvězdičky s třešněmi.

Medvědí tlapičky.

Do prosáté, hladké mouky a moučkového cukru dáme na špičku nože amonia, citr. kůru, tlučený hřebíček, skořici a strouhané neloupané mandle. Pak do toho rozsekáme máslo a vypracujeme těsto, které dáme do studena ztuhnouti. Poté těsto rozkrájíme na stejné díly (18 kusů), každý obalíme lehce moukou, rukou uděláme válečky a vtlačujeme je do suchých plechových formiček, které složíme na plech a tlapičky v nich upečeme do růžova. Prochladlé vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet I.: 12 *dkg* hladké mouky — 9½ *dkg* másla — 6 *dkg* cukru — 1 zrnko tluč. hřebíčku — tluč. skořice — ze¼ citr. kůra — na špičku nože amonia — 4½ *dkg* neloup. mandlí.

Rozpočet II.: 20 *dkg* hladké mouky — 12 *dkg* cukru — 8 *dkg* neloupaných mandlí — 16 *dkg* másla — skořice — 1 hřebíček — citr. kůra — 1 vejce. Na tento rozpočet se formičky vymaží máslem a vysypou moukou (1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky).

Rozpočet III.: 35 *dkg* hladké mouky — 20 *dkg* neloup. mandlí — 25 *dkg* másla — 25 *dkg* cukru — z ½ citr. kůra — 1 hřeb. — tluč. skořice — 1 vejce — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formičky.

Dvojité věnečky.

Prosátou hladkou mouku, moučkový cukr, strouhanou citr. kůru, tlučenou vanilku a na špičku nože amonia dáme na vál, do toho rozsekáme máslo, uděláme důlek, přilijeme sladkou smetanu a žloutky a vše zpracujeme v těsto, které dáme do studena. Pak těsto vyválíme na ½ *cm* silně, vykrájíme ozdobná kolečka, složíme je na suchý plech a upečeme je do bledě růžova. Upečená kolečka potřeme uprostřed zavařeninou, načež uděláme ze sladkého hustého sněhu pomocí kornoutu s hvězdičkovou trubičkou na každý koláček věneček, posypeme jej loupanými, sekanými, s cukrem upraženými mandlemi a dáme ještě do vlahé trouby dopéci. Potom věnečky upravíme na mísu.

Rozpočet: 20 *dkg* hladké mouky — 6 *dkg* cukru — na špičku nože amonia — 10 *dkg* másla — 2 žloutky — 1 lžíce studené syrové smetany — strouh. citr. kůra — tluč. vanilka — 3 *dkg* mouky na vál — 12 *dkg* malinové neb rybíz. zavařeniny.

Sníh: 2 bílky ušleháme na tuhý sníh, do něho zašleháme 5 *dkg* tlučeného cukru na dvakrát a do toho pak vařečkou zamícháme zlehka 9 *dkg* cukru. (Do sněhu dáme celkem 14 *dkg* cukru.)

Mandle na posypání: 2 *dkg* loup. sekaných mandlí smícháme s ½ *dkg* cukru a na pánvi trochu opražíme.

Křehké košíčky s pomeranči.

Připravíme si křehké těsto, jak jest udáno v předpise, košíčky se šlehanou smetanou. Pak těsto rozkrájíme na stejné kousky, vtlačíme je až nahoru do plechových formiček, s formičkami složíme na plech a upečeme je v mírnější troubě do růžova. Prochladlé vyklopíme. Studené naplníme jemným žloutkovým krémem, načež vkusně upravíme do košíčků na dílky rozdělený očištěný pomeranč a zavařenou višni. Zvlášť si připravíme rozvařený agar, načež vlahým agarem polijem povrchu košíčky. Jakmile agar na košíčkách ztuhne, upravíme je na mísu a podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: (těsto): 21 *dkg* hladké mouky — 3 *dkg* pudru cukru — 10½ *dkg* másla — citron. kůra — tlučená vanilka — 2 žloutky — 3 *dkg* mouky na vál — 3 pomeranče a 5 *dkg* višní.

Příprava krému: Do ⅛ *l* smetany zamícháme 2 *dkg* bílé kukuřičné moučky, 3 žloutky, 5 *dkg* vanilkového cukru a v hrnečku dobře rozmícháme. Poté nádobu s krémem mícháme do zhoustnutí. Hustý krém dáme vychladnouti, načež do něho zamícháme 1 lžíci pomerančové šťávy nebo bílého punče. Krémem plníme košíčky.

Úprava a vaření agar-agar: Na 1½ *dkg* lehce opraného agaru nalijeme ¼ *l* studené vody a necháme přes noc, pak přidáme do něho 15 *dkg* tluč. cukru, z ½ citronu šťávy a na velmi mírně vyhřáté plotně agar úplně rozvaříme. Prochladlým a ještě vlahým poléváme košíčky.

Košíčky se šlehanou smetanou.

Na vál prosijeme hladkou mouku, moučkový cukr a tlučenou vanilku, přidáme strouhanou citr. kůru, rozsekáme máslo, přidáme žloutek a vše spojíme v těsto, které dáme do studena. Poté těsto rozdělíme na stejné kousky, uděláme kuličky, vtlačíme je až nahoru do plechových košíčků, s formičkami složíme na plech a upečeme je v mírnější troubě do růžova. Prochladlé vyklopíme a úplně studené naplníme šlehanou smetanou a ozdobíme buď čerstvou zahradní jahodou, lesními jahodami neb hroznovým vínem. Také můžeme pečené košíčky naplniti zavařeným ovocem a políti agarem (viz Rybízový koláč). Nebo naplníme upečené košíčky mandlovou hmotou, na tuto položíme v hustém cukru zavařené ovoce, přidáme máslovou nádivku, pěkně ji upravíme a košíčky dáme ztuhnouti do studena, v létě k ledu. Pak povrch polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme jednou višní v hustém cukru zavařenou, loupanými sekanými pistaciemi aneb čokoládovou pralinkou.

Rozpočet: 21 *dkg* hladké mouky — 3 *dkg* moučkového cukru — 10½ *dkg* másla — citronová kůra — tlučená vanilka — 2 žloutky — ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* cukru do smetany — ¼ *kg* jahod neb vína.

Rozpočet na košíčky s nádivkou: 12 *dkg* moučkového cukru, 1 bílek, z ½ citronu šťávu umícháme, až vše zhoustne. Poté přidáme 12 *dkg* strouhaných, jemně loupaných mandlí, znovu umícháme a nádivku rozdělíme do košíčků. Na ni položíme zavařenou višni a přidáme tuto nádivku: 18 *dkg* másla utřeme do pěny, přimícháme 18 *dkg* moučkového cukru, tlučenou vanilku a 2 kapky červeného bretonu a 1 lžíci rumu. Umíchanou nádivkou doplníme košíčky, a když ztuhne, polijeme je čokoládovou polevou (viz Ořechové řezy). Rozpočet jest 9 *dkg* čokolády, 1 *dkg* másla, 15 *dkg* cukru, $^3/_{10}$ *l* vody. Nebo je polijeme polevou z máčecí čokoládové hmoty (viz polevy) a ozdobíme pralinkami. V létě dáme košíčky na led ztuhnouti a pak je polijeme.

Mandlové košíčky s křížkem.

Připravíme si těsto jako na košíčky se šlehanou smetanou. Ztuhlé těsto vyválíme na ¼ *cm* silnou placku, obrácenou košíčkovou formičkou vykrájíme těsto, vtlačíme je zpět do formiček, načež syrové košíčky naplníme připravenou oříškovou nádivkou, na kterou položíme křížem dvě tenké mřížky ze zbytku těsta. Potřeme je umíchaným vajíčkem, košíčky s formičkami složíme na plech a v mírnější troubě je upečeme do růžova. Pečené, prochladlé vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet těsta na košíčky: 21 *dkg* hladké mouky — 3 *dkg* moučkového cukru — 10½ *dkg* másla — citr. kůra — tluč. vanilka — 2 žloutky.

Nádivka: 10½ *dkg* másla utřeme do pěny, přimícháme 3 žloutky, 8 *dkg* cukru, tluč. vanilku a znovu umícháme. Pak přidáme 6 *dkg* loupaných strouhaných mandlí neb oříšků, které jsme dříve smíchaly s 1 bílkem a utloukly na jemnou kaši v hmoždíři. Naposled zamícháme do nádivky 3 *dkg* strouhané housky neb piškotových drobečků a ještě 1½ *dkg* krupičkové mouky. Promíchanou nádivkou naplníme košíčky a nádivku pěkně urovnáme. 1 vejce na potření mřížek.

Máslové mističky.

Do prosáté hladké mouky, moučkového cukru, tlučené vanilky a strouhané citr. kůry přimícháme neloupané, strouhané mandle, do všeho rozsekáme máslo, přidáme celé vejce a vypracujeme těsto, které dáme do studena ztuhnouti. Potom z něho uděláme stejné kuličky, které stejnoměrně vtlačíme do suchých plechových tvořítek. Formičky složíme na plech a těsto upečeme do růžova. Upečené vychladlé mističky vyklopíme, posypeme vanilkovým cukrem a naplníme ovocným nebo máslovým čokoládovým krémem.

Rozpočet na těsto: 30 *dkg* hladké mouky — 22 *dkg* cukru — vanilka — citr. kůra — 14 *dkg* neloup. mandlí — 25 *dkg* másla — 1 vejce.

Ovocný krém: 3 bílky, 15 *dkg* meruňkové zavařeniny a 15 *dkg* tluč. prosátého cukru třeme v míse bedlivě ½ hod. Pak přimícháme do toho ze 3 bílků tuhý sníh. Papírový kornout opatříme hvězdičkovou trubičkou, krémem naplníme a vystříkáme ozdoby do mističek.

Máslový krém: 15 *dkg* čajového másla utřeme do pěny, pak přimícháme 15 *dkg* cukru (pudru) a 1 tabulku změklé čokolády. Umíchaný krém dáme do kornoutu a ozdobíme mističky. Do krému můžeme zamíchati 1 žloutek.

Išlské dortíčky.

Na vál si připravíme hladkou mouku, kakao, vanilkový cukr, na špičku nože skořice, strouhanou citr. kůru a loupané, jemně ustrouhané mandle. Pak do toho rozsekáme máslo, válečkem vypracujeme těsto a dáme je do studena na ½ hod. Ztuhlé těsto vyválíme na plást ¼ *cm* silný, vykrájíme kobližovým kroužkem kolečka (dortíčky), složíme je na máslem potřený, moukou posypaný plech a v dobře vytopené troubě (horké) je upečeme do růžova. Na polovinu pečených koleček rozetřeme ½ *cm* vysoko oříškovou nádivku, druhou polovinu koleček polijeme čokoládovou polevou a než čokoláda ztuhne, položíme doprostřed půlku vlašského ořechu. Potom dáme ozdobená kolečka na nádivku, pěkně je urovnáme a hotové dortíčky složíme do papírových košíčků. Místo nádivky můžeme dortíčky naplniti zavařeninou.

Rozpočet těsta: 21 *dkg* hladké mouky — 2 *dkg* kakaa — 7 *dkg* cukru — na špičku nože vanilky — 1 cm^3 strouh. citronové kůry — 4 *dkg* loup. mandlí — na špičku nože skořice — 14 *dkg* másla — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech.

Nádivka: 10 *dkg* cukru, 3 žloutky a tlučenou vanilku třeme asi 10 minut. Pak přidáme lžičku rumu, 2 *dkg* rybízové zavařeniny a 15 *dkg* opražených loupaných lískových oříšků a vše dobře promícháme. Je-li nádivka hustá, přidáme rum, do řídké přidáme strouhané piškotové drobečky neb ještě oříšky. — 5 *dkg* vlašských ořechů na ozdobu.

Pařížské dortíčky.

V míse si umícháme do pěny máslo, pak přidáme moučkový cukr, žloutky, jeden po druhém, strouhanou citr. kůru, vanilku a tluč.

třeme 20 minut. Do utřeného těstíčka zamícháme mouku, polovinu hladké a polovinu krupičkové a těsto dáme do studena ztuhnouti. Ztuhlé vyválíme na pomoučeném vále na $^1/_4$ *cm* silně, vykrájíme malé dortíčky, složíme je na máslem vymazaný, moukou vysypaný plech a v mírnější troubě je upečeme do světle růžova. Upečené studené dortíčky spojíme na 1 *cm* vysoko připravenou mandlovou nádivkou, kterou pěkně kulatým nožem urovnáme, načež dortíčky celé polijeme růžovou polevou a ozdobíme v cukru zavařenými šípky a loup. sek. pistaciemi.

Rozpočet na těsto: 7 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — 4 žloutky — citronová kůra — vanilka — 9 *dkg* hladké mouky — 9 *dkg* krupičkové mouky — 4 *dkg* mouky na vál — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech.

Nádivka: 20 *dkg* cukru, $^1/_8$ *l* vody povaříme na slabou nit, do horkého zamícháme 10 *dkg* opražených, loupaných strouh. oříšků a 10 *dkg* loupaných strouh. mandlí. Pak přidáme do prochladlého 2 bílky, citr. kůru a lžíci rumu. Promíchanou studenou nádivkou spojíme dortičky.

Růžová poleva: 20 *dkg* prosátého cukru pudru, asi 2 lžíce horké vody, ze $^1/_4$ citr. šťávu a 2 kapky červeného bretonu mícháme v míse bedlivě ½ hod. Hustou, lesklou polevou polijeme dortíčky. — 3 *dkg* v hustém cukru zavařených šípků a $^1/_2$ *dkg* pistacií.

Čokoládové dortíčky.

Do umíchaného másla přidáme prosátý cukr, žloutky, citr. kůru a třeme, až vše zhoustne. Pak přimícháme rozstrouhanou čokoládu, tuhý sníh z bílků současně s krupičkovou moukou. Těsto rozetřeme na 3 *cm* vysoko na máslem potřený, moukou posypaný plech, zahradíme papírem a zvolna upečeme v mírnější troubě. Z upečeného, prochladlého těsta vykrájíme dortíčky, povrchu je potřeme slabě malinovou zavařeninou, pak je polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme loupanými sekanými pistaciemi nebo zavařenou andělikou.

Rozpočet: 14 *dkg* másla — 4 žloutky — 14 *dkg* moučkového cukru — ze $^1/_4$ citr. kůra — 14 *dkg* čokolády — ze 4 bílků sníh — 14 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech — 3 *dkg* malinové zavařeniny. Rozpočet polevy jako na čokoládový srnčí hřbet — 1 *dkg* pistacií.

Čokoládové kostky.

Tlučený, prosátý cukr, vejce, žloutky, citr. kůru a tluč. vanilku třeme v míse ½ hod. Pak přimícháme strouhanou čokoládu, přikapeme 3 lžíce rozpuštěného, prochladlého másla, hodně tuhý sníh z bílků současně s neloupanými, strouhanými mandlemi, rumem navlhčeným, utlučeným neb strouhaným chlebem a krupičkovou moukou. Lehce promíchané těsto rozetřeme 1 *cm* vysoko na máslem vytřený, moukou vysypaný plech, zahradíme papírem a zvolna upečeme. Upečené prochladlé těsto rozdělíme na 2 díly, jeden potřeme připraveným krémem neb šlehanou smetanou, druhý díl nakrájíme na kostky, tyto polijeme čokoládovou polevou a když ztuhla, složíme je na první díl a dokrájíme kostky. Pak je složíme do papírových košíčků.

Rozpočet na těsto: 21 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 1 celé vejce — 5 žloutků — 10 *dkg* strouhané čokolády — 3 lžíce rozpuštěného másla — 10 *dkg* neloup. mandlí — 4 *dkg* chleba a 3 lžíce rumu — 2 *dkg* krupičkové mouky — z 5 bílků sníh — 2 *dkg* másla a mouky na plech.

Nádivka do kostek: 2 vejce, 7 *dkg* cukru, tluč. vanilku v kotlíku ušleháme, pak jej postavíme na plotnu do kastrolu s vařící vodou a šleháme, až krém zhoustne, načež jej dáme na talíř vychladnouti. Zatím si v míse umícháme 10 *dkg* čaj. másla a 5 *dkg* pudrového cukru, přimícháme 7 *dkg* změklé čokolády a vařený studený krém. Čokoládovou polevu viz Karlovarské kroužky (týž rozpočet). Místo nádivky můžeme naplniti kostky ½ *l* šlehané smetany, do které zlehka zamícháme 6 *dkg* moučkového prosátého cukru.

Mandlové věnečky.

Do prosáté mouky zamícháme cukr, neloupané strouhané mandle, citr. kůru a rozsekáme máslo. Válečkem spojíme těsto, pak je rozválíme na 4 *mm* silně, vykrájíme věnečky, složíme je na pomazaný a vysypaný plech, potřeme je vajíčkem, posypeme hrubě sekanými mandlemi a v mírné troubě je upečeme do světle růžova. Upečené spojujeme 2 a 2 zavařeninou.

Rozpočet: 20 *dkg* hladké mouky — 20 *dkg* moučkového cukru — 20 *dkg* neloup. mandlí — 20 *dkg* másla — citr. kůra — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech — 1 vejce na potření — 2 *dkg* mandlí na posypání — 10 *dkg* jahodové zavařeniny.

Jahodové řezy.

Do prosáté, hladké mouky, cukru, tluč. vanilky a strouh. citr. kůry rozsekáme máslo, přidáme žloutky, vypracujeme těsto, které ve studenu uložíme. Potom těsto vyválíme na ½ *cm* silně, nakrájíme z něho 10 *cm* široké, 50 *cm* dlouhé pruhy, tyto položíme na potřený a moukou vysypaný plech, povrchu je potřeme umíchaným vajíčkem, v mírnější troubě je upečeme do růžova. Pečené ozdobíme bílým mandlovým rámečkem a dáme vychladnouti. Potom pruhy lehce potřeme rybízovou zavařeninou, naplníme lesními jahůdkami, zalijeme agarem a dáme do studena ztuhnouti. Pak krájíme ostrým nožem řezy 4 *cm* široké a 8 *cm* dlouhé a upravíme je na mísu. (Jahůdky jsou jako pod sklem.) Místo jahod můžeme dáti bobulky rybízu, meruňky, pomeranč, zavař. hrušky atd. Místo řezů můžeme malým kastrůlkem z těsta vykrájeti dortičky a upečené ozdobiti rámečkem, ovocem a agarem jako řezy.

Rozpočet na těsto: 35 *dkg* mouky — 12 *dkg* cukru — citr. kůra — vanilka — 25 *dkg* másla — 4 žloutky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech — 1 vejce na potření.

Agar: 1 *dkg* agaru a ¼ *l* studené vody necháme přes noc namočiti, pak přidáme 15 *dkg* tluč. cukru, ze ¼ citr. šťávu a vše na mírné plotně rozvaříme. Pak agar procedíme utěrkou a obarvíme červeným bretonem (3 kapky). Vlahým agarem poléváme ovoce.

Rámeček: 10 *dkg* loup. strouh. mandlí smícháme s 10 *dkg* cukru a umeleme na makovém strojku. Pak přidáme dle potřeby 10 *dkg*

cukru povařeného na nitku asi se 2 lžicemi vody. Rukama vypracujeme těsto a rychle uděláme dlouhý váleček, který nožem ozdobíme a bílkem přilepíme na upečené těsto.

Žloutkové věnečky.

Do kastrolu dáme studenou vodu nebo mléko a máslo a na plotně přivedeme k varu. Pak do toho nasypeme krupičkovou mouku a vařečkou tak dlouho na plotně míchámé, až se těsto nechytá kastrolu ani vařečky, načež je necháme vychladnouti. Pak přidáváme celá vejce, jedno po druhém a dobře umícháme. Těsto, které jest dosti tuhé, dáme do kornoutu s velkou hvězdičkovou trubičkou a na voskem potřený plech děláme pěkné stejné věnečky. Potom je upečeme v horké troubě do červena a v mírnější troubě je dopečeme. Upečené, ještě teplé rozkrojíme a dáme vychladnouti. Pak je pomocí kornoutu naplníme žloutkovým krémem, složíme na sebe a polijeme rumovou polevou. Při pečení je zbytečně z trouby nevyndáváme, aby nebyly nízké.

Rozpočet na těsto: $^3/_8$ *l* vody neb mléka — 11 *dkg* másla — 22 *dkg* krupičkové mouky — 4 vejce — vosk na plech — papír na kornout.

Krém: Do $^1/_4$ litru mléka zamícháme 3 *dkg* krupič. pšeničné mouky neb kávovou lžičku rýžové moučky, hrneček postavíme do nádoby s horkou vodou a mléko s moukou vaříme, až zhoustne. Pak hrneček vyndáme, a když krém zchladl, přimícháme k němu 4 žloutky, 10 *dkg* vanilkového cukru a krém znovu postavíme do horké vody na plotnu, kde jím míchámé tak dlouho, až zhoustne. Pak přimícháme 2 *dkg* želatiny ve 2 lžicích vody rozpuštěné. Do úplně studeného krému zamícháme 2 lžíce rumu a naplníme věnečky. Také můžeme do krému přidati hustou šlehanou smetanu, nebo sladký sníh z bílků. Polevu připravíme podle téhož rozpočtu jako na čokoládové řezy (viz str. 276) s rumovou polevou. Věnečky můžeme též podávati pouze pocukrované.

Rozpočet: $^1/_8$ *l* šlehané smetany neb ze 2 bílků tuhý sníh a 12 *dkg* cukru.

Větroplašky se šlehanou smetanou.

Z téhož těsta jako na věnečky vystříkáme kornoutem velké hubinky a také tak je upečeme. Teplé nakrojíme na jedné straně a dáme vychladnouti. Potom je pomocí kornoutu s hvězdičkovou trubičkou naplníme šlehanou smetanou neb sladkým sněhem a povrchu je pocukrujeme. Na těsto týž rozpočet jako na věnečky.

Rozpočet: $^1/_4$ *l* šlehané smetany — 4 *dkg* cukru do ní — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání.

Banány.

Z připraveného těsta jako na žloutkové věnečky vystříkáme kornoutem banány a upečeme je v horké troubě. Potom je rozkrojíme, povrch polijeme kávovou polevou a vychladlý spodek naplníme šlehanou smetanou. Když poleva oschla, složíme banány na sebe. Týž rozpočet jako na věnečky.

Rozpočet: $^1/_4$ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* cukru do ní.

Kávovou polevu viz kávové ořechy, str. 312.

Dortíčky s pistaciemi.

Na vál si připravíme hladkou mouku, moučkový cukr, na špičku nože skořice, loup., jemně strouh. mandle, na špičku nože kypřícího prášku. Do toho rozsekáme máslo, válečkem vypracujeme těsto a dáme je na 1/4 hod. do studena. Potom těsto vyválíme na 1/4 *cm* silně, načež z něho vykrájíme menším koblihovým kroužkem dortíčky, složíme je na máslem potřený a moukou vysypaný plech a v mírnější troubě upečeme dortíčky do růžova. Upečené dva a dva spojíme na sebe meruňkovou malinovou neb, rybízovou zavařeninou. Povrchu rovněž potřeme dortíčky zavařeninou. Potom přes střed dortíčku položíme šikmo proužek čistého lepenkového papíru (2 *cm* široký) a dortíček posypeme hodně vanilkovým cukrem, neb polijeme citr. polevou. Poté proužek papíru odstraníme, čímž nám vznikne nepocukrovaný proužek zavařeniny, kte ý posypeme (vyplníme) loupanými, sekanými pistaciemi (zel. mandle). Tyto dortíčky upravené na skleněné míse pěkně zdobí stůl.

Rozpočet: 20 *dkg* hladké mouky — 12½ *dkg* cukru — 15 *dkg* mandlí — skořice — na špičku nože kypřícího prášku (Moudrá hlava) — 15 *dkg* másla. — Na plech 2 *dkg* másla a 1 *dkg* mouky — 15 *dkg* zavařeniny — 5 *dkg* cukru na posypání — 1½ *dkg* pistacií. — *Poleva*: 15 *dkg* pudru cukru — citron. šťáva — vařící voda (viz hrozinkové půlměsíčky).

Hrozinkové půlměsíčky.

Do prosáté, hladké mouky přidáme citr. kůru, moučkový cukr, loup., jemně strouh. mandle, na kaši usekané, očištěné hrozinky, tluč. hřebíček a skořici. Těsto spojíme žloutky a dobře vypracujeme. Potom je na pomoučeném vále vyválíme na 1/4 *cm* silně, formičkou vykrájíme půlměsíčky, složíme na povoskovaný, studený plech a v mírně vytopené troubě je upečeme do bledě růžova. Upečené, ještě teplé ne cháme na plechu, rozetřeme na ně kulatým nožem citronovou polevu a když oschla, složíme půlměsíčky na mísu. Dlouho se dají uchovati.

Voskování plechu: Horký plech potřeme voskem a na studený klademe cukrovinky.

Rozpočet: 5 *dkg* hladké mouky — 14 *dkg* prosátého moučkového cukru — z 1 citr. kůra — 1 hřebíček — 2 *cm* tluč. skořice — 14 *dkg* mandlí — 7 *dkg* hrozinek — 2 žloutky — vosk na plech.

Poleva: Do 12 *dkg* prosátého cukru (pudru) nalijeme 1 lžičku vařící vody, přidáme dle potřeby citr. šťávu a umícháme hladkou a lesklou polevu.

Mandlové trojhránky.

Do prosátého moučkového cukru, neloupaných, strouhaných mandlí, citronové kůry a utlučené vanilky přidáme žloutky a vypracujeme těsto. Hned je vyválíme asi na 1/4 *cm* silně, syrové potřeme bílkovou polevou, a když trochu oschla, nakrájíme rýhovacím kolečkem trojhránky neb tyčky, složíme je na povoskovaný plech a upečeme ve velmi mírné troubě (spíše sušíme).

Rozpočet: 14 *dkg* cukru — 14 *dkg* mandlí — z ½ citr. kůra — na špičku nože vanilky — 3 žloutky — vosk. — *Poleva*: 10 *dkg* pudrového cukru — 1 bílek — ½ kávové lžičky citronové šťávy mícháme tak dlouho, až je poleva bílá, hustá a lesklá.

Ořechové kobližky se šlehanou smetanou.

Vlašské umleté ořechy smícháme s třemi bílky a po malých částech je v hmoždíři utlučeme na kaši, kterou dáme na hluboký talíř. Potom si ušleháme ze 6 bílků tuhý sníh, do něho zašleháme polovinu tluč. prosátého cukru, načež druhou polovinu do sněhu jenom lehce zamícháme. Dvě lžíce tohoto sladkého sněhu zamícháme do utlučených ořechů, načež ořechy zamícháme do ostatního sněhu současně s krupičkovou moukou a vanilkou. Papírový kornout opatřený hladkou trubičkou naplníme hmotou a na plech papírem vyložený, máslem potřený děláme hladké hubinky. Povrchu je posypeme moučkovým cukrem a dáme je péci do růžova do mírné trouby. Upečené zbavíme papíru a studené složíme vždy 2 hubinky proti sobě do papírových košíčků, načež vzniklý prostor vyplníme pomocí kornoutu s hvězdičkovou trubičkou ušlehanou, oslazenou smetanou.

Rozpočet: 12 *dkg* vlašských ořechů — 3 bílky — sníh ze 6 bílků — 24 *dkg* cukru — 4½ *dkg* krupič. mouky — na špičku nože vanilky — papírové košíčky — ¼ *l* šlehané smetany — 4 *dkg* cukru — 1 *dkg* másla — papír.

Plněné ořechy.

Vlašské strouhané ořechy smícháme s 2 bílky a utlučeme je v hmoždíři. Pak dáme ořechy do mísy, přidáme k nim moučkový cukr, tlučenou vanilku, 3 bílky a třeme vše asi 20 minut. Poté do toho zamícháme krupičkovou mouku, hmotu dáme do kornoutu s hladkou trubičkou a na plech papírem vyložený, máslem potřený, děláme stejné hromádky. Na každou položíme jádro ořechu a pečeme ve velmi mírné troubě do světle růžova. Upečené, zchladlé spojíme dvě a dvě ořechovým nebo máslovým krémem a dáme je do papírových košíčků.

Rozpočet: 21 *dkg* jader vlašských ořechů — 2 bílky — 40 *dkg* moučkového cukru — vanilka — 3 bílky — 5 *dkg* krupičkové mouky — 3 *dkg* ořechů na ozdobu.

Ořechový krém: 10 *dkg* cukru, 1 lžíci vody povaříme, pak přidáme 12 *dkg* strouh. vlašských ořechů, tluč. vanilku, dáme vychladnouti, načež zamícháme do nádivky 1/16 *l* sladké smetany a 1 lžíci dobrého rumu.

Máslový krém: 10 *dkg* čajového másla umícháme do pěny s 8 *dkg* moučkového prosátého cukru, pak přimícháme 10 *dkg* vlašských strouhaných ořechů, lžíci rumu a na špičku nože vanilky.

Sněhové hubinky.

Z čerstvých bílků ušleháme si hodně tuhý sníh, pak do něho po lžicích zašleháme metlou polovinu prosátého, tlučeného cukru. Metlu ze sněhu vyndáme a vařečkou lehce zamícháme druhou polovinu cukru. Papírový kornout, opatřený hvězdičkovou trubičkou naplníme sněhem a na povoskovaný plech děláme hubinky, věnečky, housky a pod. Povrchu je posypeme loup. sekanými,

s cukrem opraženými mandlemi, načež cukrovinky nejdříve v mírnější troubě usušíme a pak dáme do teplejší zarůžovětí.

Rozpočet: 5 bílků — 35 *dkg* tluč. suchého cukru (né moučky, ani pudru) — vosk — 3 *dkg* mandlí — ½ *dkg* cukru na upražení a posypání.

Hubinky z vařeného cukru.

5 *dkg* kostkového cukru povaříme s 1/8 *l* vody na nit, která se netrhá. Takto uvařený hustý cukr ještě horký zašleháme do tuhého sněhu ze 4 bílků. Po vychladnutí zašleháme do sněhu 4 *dkg* tluč. prosátého cukru a 5½ *dkg* cukru pudru lehce zamícháme a kornoutkem s trubičkou stříkáme různé tvary, které volně usušíme na povoskovaném plechu.

Sněhové řetězy na vánoční stromek.

Ze 4 bílků ušleháme pevný sníh, do kterého zašleháme 7 *dkg* tlučeného cukru. Potom přilijeme 19 *dkg* cukru vařeného ve 1/4 litru vody na silnou nitku a šleháme, až sníh vychladne. Pak přidáme ještě 6 *dkg* cukru (pudru.) Hustou hmotu rozdělíme na 2 nestejné polovičky, menší díl obarvíme červeným bretonem, druhou polovinu necháme bílou. Hmoty vložíme do 2 kornoutů s hvězdičkovou trubičkou. Pak na povoskovaný plech vystříkáme vedle sebe obarveným sněhem hubinky, na ně napneme ozdobnou stříbrnou nit neb úzkou stužku a na tuto vystříkáme z bílého sněhu malé hubinky. Řetězy sušíme v chladné troubě, pak v teplejší je dosušíme.

Kávové hubinky.

Kusový neb kostkový cukr polijeme silnou černou kávou a povaříme na silnou nitku. Z bílků si ušleháme hodně tuhý sníh, do kterého zašleháme horký cukr a tlučenou vanilku. Hustým krémem vystříkáme pomocí kornoutu a trubičky hubinky na povoskovaný plech a v mírné troubě je usušíme.

Rozpočet: Ze 3 *dkg* pražené kávy si připravíme 1/8 *l* odvaru, kterým polijeme 32 *dkg* cukru a uvaříme. Sníh ze 3 bílků — na špičku nože vanilky.

Sněhové hubinky (jiný způsob).

Cukr s vodou svaříme na bublinu a ještě vařící lijeme tenkým proudem stále šlehajíce do hustého sněhu. Těsto necháme vychladnouti, občas jím zamícháme. Na povoskovaný plech děláme věnečky nebo hubinky a pečeme je v teplé troubě do růžova.

Rozpočet: na 1 bílek 10 *dkg* cukru 1½ lžíce vody.

Třené hubinky.

Do misky dáme prosátý, jemně utlučený cukr, citronovou šťávu, bílek a mícháme tak dlouho, až drží tvary. Pak uděláme hubinky a pečeme je ve velmi mírné troubě do růžova.

Rozpočet: 1 bílek — lžíce citr. šťávy — 15—18 *dkg* cukru.

Datlové hubinky.

Do tuhého sněhu zašleháme cukr, kotlík postavíme do kastrolu s vařící vodou a na plotně šleháme, až hodně zhoustne. Pak přidáme strouhanou citronovou kůru, tlučenou vanilku, na nudličky nakrájené datle a vlašské ořechy, opražené, nakrájené lískové oříšky a loup., nakrájené mandle. Vše dobře zamícháme a na povoskovaný plech děláme lžičkou a nožem podélné hubinky, které usušíme v mírné troubě do růžova. Též můžeme sněhem obaliti celou datli (bez pecek).

Rozpočet: 5 bílků — 35 *dkg* jemného tluč. prosátého cukru — z ½ citr. kůra — na špičku nože vanilky — 12 *dkg* datlí — 7 *dkg* vlašských ořechů — 7 *dkg* lískových oříšků — 5 *dkg* mandlí — vosk na plech.

Mikulášské hubinky.

Pěkné, velké, sušené švestky zalijeme málo vodou a uvaříme ne příliš do měkka. Pak je dáme na síto okapati. Zatím připravíme takto mandlové těsto: Opražené lískové oříšky a loupané mandle umeleme, smícháme s bílkem a dobře je ve hmoždíři utlučeme. Pak je dáme na prkénko, smícháme s pudrovým cukrem a bílkem, přidáme v cukru naloženou, jemně usekanou pomerančovou kůru a vše zpracujeme v tuhou hmotu. Pak ji rozdělíme na tolik dílů, kolik jest švestek. Okapané, osušené švestky zbavíme opatrně pecek, z mandlového těsta uděláme podélné šištičky, které vložíme do každé švestky. Poté si ušleháme z čerstvých bílků hodně tuhý sníh a menší polovinu tlučeného cukru do něho zašleháme. Pak metlu vyndáme a vařečkou lehce, ale dosti rychle zamícháme druhou větší polovinu cukru a kakaový prášek. Sněhovou hmotu vložíme do velkého kornoutu, který jest opatřen hladkou trubičkou a na povoskovaný, studený plech vytlačíme z poloviny hmoty malé hromádky. Na ně položíme naplněné švestky a přikryjeme je sněhem tak, aby vznikly kulaté hubinky a švestky nebyly viděti. Hubinky klademe dosti řídce vedle sebe, neboť se při pečení dosti zvětší. Plech vložíme s hubinkami do velmi mírné trouby, kde je usušíme, až na povrchu ztvrdnou. Pak je lehce potřeme žloutkem a dáme do teplejší trouby zarůžověti. Tyto hubinky můžeme připraviti místo se švestkami s naplněnými datlemi.

Rozpočet: 30 velkých sušených švestek neb pěkných datlí.

Mandlové těsto: 5 *dkg* oříšků — 5 *dkg* mandlí — ½ bílku na utlučení — 15 *dkg* pudrového cukru — ½ bílku — 1 *dkg* pomerančové kůry — z 5 bílků sníh — 30 *dkg* tlučeného cukru — ½ *dkg* kakaového prášku — 1 žloutek — vosk na plech.

Sněhové rohlíčky.

Oloupané, rozsekané mandle smícháme s cukrem, na pánvi upražíme do žluta a dáme vychladnouti. Z čerstvých bílků si ušleháme tuhý sníh, do kterého zašleháme polovinu tlučeného, ne vlhkého cukru a polovinu zamícháme vařečkou. Z tuhého sněhu vykrájíme kousky, dáváme je do studených upražených mandlí, rychle

je v nich obalíme a uděláme malé rohlíčky, které složíme na povoskovaný plech a ve vlažné troubě je sušíme 1½ hod.

Rozpočet: 15 *dkg* mandlí neb oříšků — 2 *dkg* cukru na upražení — ze 4 bílků sníh — 21 *dkg* tluč. cukru — vosk.

Sněhové ježky neb věžičky.

Připravíme si tuhý sníh s cukrem jako na sněhové rohlíčky. Dřevěné formičky namočíme na ¾ hod. do horké vody, otřeme je a kornoutkem děláme na ně hubinky, nebo na ně hladkou malou trubičkou naneseme šnekovitě sníh. Takto připravované formičky se sněhem usušíme v mírné troubě. Zatím si připravíme z lineckého těsta tyto spodečky: Do hladké mouky s cukrem a strouhanou čokoládou rozsekáme máslo, přidáme vanilku, žloutky a vypracujeme těsto, které dáme ztuhnouti. Pak je vyválíme na ¼ *cm* silně, vykrájíme hvězdičky neb jen kolečka a na máslem potřeném a moukou posypaném plechu je upečeme do růžova. Na studená kolečka neb hvězdičky nakupíme šlehanou smetanu se zahradní jahodou a přikryjeme sněhovými ježky neb věžičkami. Nemáme-li dřevěných formiček, upečeme si z piškotového těsta indiánky a kornoutem připravíme sladký sníh jako na formičky a pak je usušíme.

Rozpočet: Ze 4 bílků sníh — 21 *dkg* tlučeného cukru.

Spodečky: 21 *dkg* hladké mouky — 14 *dkg* másla — 7 *dkg* cukru — 2 tabulky čokolády — 2 žloutky — vanilka — ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* cukru — 10 *dkg* zahradních jahod.

Sněhové obloučky.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme polovinu tlučeného cukru a polovinu lehce zamícháme. Pak přidáme loupané, na tenké plátky nakrájené mandle a vanilku. Kotlík s promíchaným sněhem postavíme na plotnu do kastrolu s vařící vodou a šleháme tak dlouho metlou, až se nám tvoří nitka, která se netrhá. Pak ještě hmotu mícháme, až vychladne. Potom ji rozetřeme na 5 bílých oplatek (koupíme je u materialisty), které jsme dříve spojily bílkem na dlouhý, velký pruh. Ostrým nožem pak nakrájíme úzké pruhy 4 *cm* široké, složíme je na máslem potřené, moukou posypané obloučkové formy neb struhadla, v mírné troubě obloučky usušíme a v teplejší je necháme zarůžovět. Pak je opatrně z formy odstraníme a složíme na mísu.

Rozpočet: 7 velkých neb 8 menších bílků — 28 *dkg* tluč. prosátého cukru — 28 *dkg* loupaných mandlí — tluč. vanilka — 5 bílých oplatek — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Mandlové obloučky.

Polovinu mandlí rozemeleme, polovinu na hrubo usekáme a smícháme v kastrole s cukrem, vanilkou, bílky a moukou. Pak postavíme kastrol na okraj plotny a nahříváme tak dlouho, až se tvoří nit. Zchladlé těstíčko rozetřeme na oplatky, nakrájíme na 2½ *cm* široké pásky, které dáme přes máslem vymazanou, moukou vysypanou formu do hodně mírné trouby péci do růžova.

Rozpočet: 16 *dkg* mandlí nebo oříšků — 18 *dkg* cukru — 3 bílky — 1 *dkg* mouky — 2 oplatky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky.

Obloučky s polevou.

Opražené, rozemleté, prosáté oříšky, strouhanou citronovou kůru spojíme s cukrem a bílky v husté těsto, které rozválíme na obdélník 12 *cm* široký a ½ *cm* silný. Pomažeme jej bílkovou polevou, položíme na oplatky a nakrájíme na 2 *cm* široké pásky. Tyto položíme na obloučkovou formu a pečeme je v mírné troubě do světle růžova.

Rozpočet: 30 *dkg* oříšků — citronová kůra — 35 *dkg* cukru — asi 4 až 5 bílků (dle hustoty) — 3 oplatky.

Poleva: 15 *dkg* cukru — 1 bílek — citr. šťáva (viz oříškové trojhránky).

Mandlové kornoutky.

Oloupané, jemně ustrouhané mandle smícháme s bílky a utlučeme v mosazném hmoždíři na kaši. Dáme ji do misky, přidáme k ní ostatní bílky a cukr a mícháme asi 25 minut. Pak zamícháme do utřeného těstíčka prosátou hladkou mouku. Plech vymažeme syrovým máslem, vysypeme krupičkovou moukou, velkým kobližovým kroužkem naznačíme kruhy, na které rozetřeme z těsta kulatým nožem hodně tenké placičky. Upečeme je do růžova a ještě horké placičky stočíme v kornoutky pomocí vařečky, neb je navineme na dřevěný kužel. Studené naplníme kávovým krémem a posypeme tlučeným griliášem nebo čokoládovým krémem a ozdobíme zavařenou višní. Nebo kornoutky naplníme šlehanou smetanou a ozdobíme čerstvou zahradní jahodou nebo je plníme zmrzlinou.

Rozpočet: 10 *dkg* mandlí — 3 bílky na utlučení — 25½ *dkg* cukru — 4 bílky — 12—15 *dkg* hl. mouky — 3 *dkg* másla a 3 *dkg* mouky na plech.

Kávový krém (nádivku) viz kávový dort str. 329.

Čokoládový krém (nádivka) viz čokoládový dort I. str. 330.

½ *l* šlehané smetany a 6 *dkg* cukru do ní a 10 *dkg* zahradních jahod.

Třené bílkové koláčky.

Opražené (bez slupky) strouhané oříšky a oloup. strouhané mandle smícháme s cukrem, vanilkou a bílky a třeme v míse vařečkou 15 minut. Potom děláme malé koláčky (lžičkou a nožem) na povoskovaný plech, do každého doprostřed položíme půlku loupaných mandlí a koláčky upečeme v mírné troubě do růžova.

Rozpočet: 10 *dkg* opražených oříšků — 10 *dkg* mandlí — 20 *dkg* moučkového cukru — na špičku nože vanilky — 2 velké neb 3 malé bílky — vosk na plech — 3 *dkg* mandlí na ozdobu.

Vařené bílkové koláčky.

Tlučený cukr, neloupané, strouhané mandle, bílky a tlučenou vanilku smícháme v kastrolu, načež vše postavíme na plotnu a na

mírném ohni povaříme na hustou kaši. Pak rychle děláme kávovou lžičkou na povoskovaný plech koláčky, ve vodě namočeným nožem je uhladíme, ozdobíme půlkami loup. mandlí a v mírné troubě je upečeme do růžova.

Rozpočet: 14 *dkg* cukru — 7 *dkg* mandlí — 3 bílky — vanilka — vosk — 3 *dkg* mandlí na ozdobu.

Rohlíčky mandlové.

Opražené, jemně rozemleté oříšky neb loupané mandle, které před mletím na plechu usušíme, smícháme s 1 bílkem a utlučeme v hmoždíři. Pak zamícháme v míse do oříšků neb mandlí ještě 3 bílky, citronovou kůru, moučkový cukr a třeme 15 minut. Do umíchaného těsta přidáme strouhanou housku, vykrájíme lžičkou kousky, vložíme je do rozstrouhaných, opražených neb na plátky nakrájených oříšků, vyválíme z nich válečky, ze kterých upravíme rohlíčky. Klademe je na máslem potřený neb povoskovaný plech a do růžova je upečeme v mírné troubě. Ještě horké je potřeme rozvařeným cukrem, aby se leskly.

Rozpočet: 14 *dkg* oříšků neb mandlí — 1 bílek — 28 *dkg* cukru — 3 bílky — citr. kůra — 10 *dkg* strouhané housky — 8 *dkg* oříšků neb mandlí na obalení — 1 *dkg* másla neb vosku na plech. — Na potření povaříme 3 *dkg* cukru a 1 lžíci vody.

Pignolové rohlíčky.

Připravíme si rohlíčky mandlové jako v předešlém předpise a na plechu je ozdobíme rozpůlenými pignolkami. Pignolky jsou semena šišky ze stromu pinie. Pinie roste v jižní Italii. Rohlíčky pečeme jako předešlé.

Rozpočet: 8 *dkg* pignolek.

Oříškové rohlíčky.

Neloupané lískové neb vlašské ořechy ustrouháme. K nim přidáme prosátý, moučkový cukr, vanilku, citronovou kůru, tlučený hřebíček a z bílků tuhý sníh. Stříkačkou nebo rukou děláme proužky nebo rohlíčky a upečeme je na máslem vymazaném a moukou vysypaném plechu ve velmi mírné troubě. Pečené potřeme rozvařeným cukrem.

Rozpočet: 19 *dkg* oříšků neb ořechů — 19 *dkg* cukru — vanilka — citr. kůra — 1 hřebíček — ze 3 bílků sníh — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky — 2 *dkg* cukru — 1 lžíce vody.

Mandolety.

Cukr a žloutky třeme $^1/_4$ hod. Pak přidáme strouhanou čokoládu, strouhanou citronovou kůru, trochu tluč. skořice, hřebíček, z bílků tuhý sníh, současně s nakrájenými neloupanými mandlemi a krupičkovou moukou. Na máslem potřený, moukou posypaný plech položíme 2 bílé oplatky, těsto na ně 2 *cm* vysoko rozetřeme, zahradíme papírem a v mírné troubě upečeme. Po vychladnutí nakrájíme je na proužky.

Rozpočet: 12½ *dkg* cukru — 3 žloutky — 3 tabulky čokolády — ze ¼ citr. kůra — 1 tluč. hřebíček — skořice — 12½ *dkg* neloup. kráj. mandlí — ze 3 bílků sníh — 12 *dkg* krupič. mouky — 1 *dkg* másla a mouky — 2 bílé oplatky.

Kokosové koláčky I.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme polovinu tlučeného, prosátého cukru a polovinu lehce zamícháme současně se suchým strouhaným kokosem, citronovou kůrou a strouhanou houskou. Hustou hmotou naplníme kornout s hladkou trubičkou a na povoskovaný plech děláme koláčky. Nejdříve je ve velmi mírné troubě usušíme a pak v teplejší upečeme do růžova.

Rozpočet: ze 4 bílků sníh — 28 *dkg* tluč. cukru — citr. kůra — 14 *dkg* suchého strouh. kokosu — 2 *dkg* strouh. housky — vosk — papír na kornout.

Kokosové koláčky II.

Suchý umletý kokos, moučkový cukr, $^1/_{16}$ *l* vody a bílky mícháme na kastrolu, přistavíme na okraj plotny a nahříváme, až se táhne nit. Pak přidáme mouku, a když těstíčko vychladne, děláme na povoskovaném plechu hromádky, urovnáme je omáčeným nožem a upečeme v horké troubě do růžova.

Rozpočet: 15 *dkg* kokosu — 24 *dkg* cukru — $^1/_{16}$ *l* vody — 2½ bílku — 5½ *dkg* mouky — vosk na plech.

Mletý kokos obdržíte u každého většího kupce neb lahůdkáře.

Pařížské žemličky.

Prosátý cukr (pudr) a žloutky umícháme do husta, poté přidáme lup., jemně strouhané mandle, citronovou kůru, tlučenou vanilku a podle potřeby jemně strouhaných, prosátých piškotových drobečků. Z tuhého těsta děláme malé žemličky neb housky, složíme je na povoskovaný plech, políčíme 2× žloutkem a dáme do horké trouby rychle ožehnouti. Pak je hned vyndáme a necháme vychladnouti.

Rozpočet: 12 *dkg* cukru — 2 žloutky — 14 *dkg* mandlí — vanilka — citr. kůra — asi 15—20 *dkg* piš. drobečků — 1 žloutek na potření — vosk na plech.

Hříbečky z mandlového těsta.

Opražené rozstrouhané oříšky a loupané strouhané mandle smícháme s bílkem a v hmoždíři utlučeme. Pak je dáme na vál, přidáme prosátý cukr (pudr) a ještě bílek, rum neb citr. šťávu, vypracujeme tuhou hmotu a rozdělíme ji. Do jedné části přimícháme rozstrouhanou čokoládu, uděláme hlavičky hříbků a do každé uděláme obrácenou vařečkou dolíček. Ze světlé části vytvoříme nožičky, spojíme je bílkem s hlavičkou a hříbečky dáme na cukrem posypané prkénko osušiti.

Z téže bílé hmoty děláme jablíčka, hruštičky, třešně, ořechy, květáček a pod.

Na ořechy si připravíme těsto jako na hříbečky, takže z bílého vytlačujeme formičkou jádra, z čokoládového skořápky. Pak je bílkem spojíme. Hruštičky a jablíčka uděláme rukama z bílé hmoty, zastrčíme do nich stopky z usušených višní, jako okvětí dáme hřebíček a ovoce dáme usušiti. Pak je potřeme žlutým bretonem, usušíme a znovu ozdobíme červeným bretonem. Třešně obarvíme červeným bretonem, květáček a okurky zel. bretonem. — Muchomůrky uděláme bílé, klobouček obarvíme červeným bretonem a bílé tečky uděláme z bílé bílkové polevy.

Rozpočet: 10 *dkg* oříšků — 10 *dkg* mandlí — 40 *dkg* cukru — 2 bílky — rum — 3 *dkg* čokolády.

Mandlové švestky.

Z bílé hmoty jako na hříbečky uděláme švestky, napícháme je na špejle, zastrkáme do pytlíku s moukou a usušíme. Potom si rozehřejeme v hrnečku 20 *dkg* čokoládové máčecí hmoty s mandlovým olejem neb přidáme kousek kakaového másla, švestky do ní namáčíme a necháme usušiti. Potom špejle vyndáme, místo nich dáme stopky z usušených višní a švestky napudrujeme rýžovou moučkou a složíme je do papírových košíčků. Hlavičky hříbečků mohou se též políti čokol. hmotou.

Bombičky.

Prosátý cukr (pudr), bílek, citronovou šťávu a tlučenou vanilku třeme v míse 25 minut. Poté přidáme mleté vlašské neb lískové oříšky a ještě tolik cukru, aby bylo těsto tuhé. Z těsta nakrájíme stejné kousky, do každého dáme půlku ořechu neb celý oříšek, uděláme kuličky a dáme je oschnouti. Suché polijeme čokoládovou máčecí hmotou neb jen čokoládovou polevou a posypeme sekanými loup. mandlemi.

Když poleva oschla, složíme bombičky do papírových košíčků.

Rozpočet na 15 kusů: 10 *dkg* cukru (pudru) — 1 bílek — lžíce citronové šťávy — vanilka — 10 *dkg* ořechů neb oříšků — asi 20 *dkg* cukru (pudru) — 3 *dkg* oříšků dovnitř — 1 *dkg* mandlí na posypání — papír. košíčky — ¼ *kg* máčecí čokoládové hmoty neb polevu ze 6 *dkg* čokolády — ⅛ *l* vody — 10 *dkg* cukru a ½ *dkg* másla. (Polevu viz ořechové řezy.)

Kávové ořechy.

Vlašské ořechy jemně rozstrouháme a dáme na vál, přidáme k nim prosátý cukr (pudr), lžíci meruňkové zavařeniny a lžíci silné, černé, studené kávy. Vše smícháme a dobře vypracujeme. Z hmoty děláme malé kuličky, doprostřed vložíme půlku ořechového jádra a usušíme je. Potom kuličky polijeme hustou kávovou polevou, a když oschla, uděláme ze zbytku polevy spirálku neb ozdobíme je, nežli oschnou, půlkami jader ořechů.

Rozpočet na 20 ořechů: 25 *dkg* vlašských ořechů (jader) — 15 *dkg* cukru — 2 lžíce meruňkové zavařeniny — 1 lžíce silné černé kávy — 5 *dkg* jader ořechů dovnitř — 3 *dkg* ořechů na ozdobu — (3 *dkg* pražené kávy — ¼ *l* vody na kávu).

Poleva: 20 *dkg* cukru (pudru) a podle potřeby horké silné černé kávy třeme do husta.

Šípkové cukrovinky.

Loupané strouhané mandle, prosátý cukr (pudr), bílek, šípkovou zavařeninu zpracujeme na vále v tuhé těsto. Potom je vyválíme asi na 2 *cm* vysoko, potřeme bílkovou polevou, a když trochu oschla, nakrájíme proužky, ze kterých děláme různé tvary. Cukrovinky na prkénku necháme uschnouti.

Rozpočet: 7 *dkg* loupaných mandlí — 21 *dkg* pudrového cukru — půl bílku — lžíce šípkové zavařeniny — 3 *dkg* cukru na vál.

Poleva: 7 *dkg* pudrového cukru, ½ bílku, trochu citronové šťávy umícháme na hustou polevu.

Kakaové cukrovinky.

Vepřové sádlo umícháme s cukrem, načež přidáme mouku, kakao s vanilkou a zpracujeme těsto. Z něho pak uděláme malé kuličky, které poněkud stlačíme v prostředku a upečeme na máslem potřeném plechu v mírné troubě. Pak prostředek naplníme zavařeninou. Vlahé pečivo hodně pocukrujeme.

Rozpočet: 15 *dkg* škvařeného dobrého vepřového sádla — 20 *dkg* cukru — 15 *dkg* hladké mouky — 6 *dkg* kakaa — vanilka — 5 *dkg* husté zavařeniny — 1 *dkg* másla na plech — 2 *dkg* vanilkového cukru na posypání.

Pomeranče v čokoládě.

Očistěné dílky pomerančů napíchneme na dřevěné špejle a namáčíme je v husté čokoládové polevě a usušíme. Potom špejle odstraníme a pomeranče upravíme do papírových košíčků a složíme je mezi jiné drobné cukrovinky.

Polevu, viz čokoládové koule. — 3 pěkné pomeranče. Zahradní velké jahody připravujeme tímtéž způsobem.

Čokoládové placičky s pomerančovou kůrou. (Marokánky.)

Do kotlíka na sníh nalijeme smetanu šlehačku, přidáme nakrájené čajové máslo, na nudličky nakrájené loupané mandle a na nudličky nakrájenou pomerančovou v cukru naloženou kůru. Kotlík postavíme na oheň a vše mícháme do bodu varu (ne vařiti). Pak přidáme hladkou mouku, promícháme a na plech dobře máslem vymazaný a krupičkovou moukou posypaný děláme stejně velké hubinky. Upečeme je v teplejší troubě do růžova. Vzniklé studené placičky odstraníme z plechu a na spodní straně je polijeme čokoládovou polevou.

Polevu čokoládovou si připravíme právě tak, jak jest popsána na čokoládové koule, viz str. 276.

Rozpočet pro 5 osob: ⅛ *l* šlehané smetany — 25 *dkg* čajového másla — 25 *dkg* mandlí — 25 *dkg* tlučeného cukru — 13 *dkg* pomerančové naložené kůry

(měkké) — 3 *dkg* hladké mouky — 2½ *dkg* másla a 1½ *dkg* mouky na plech.

Čokoládové věnečky.

Prosátý moučkový cukr, strouhanou čokoládu a bílek smícháme a vypracujeme tuhé těsto na vále posypaném cukrem. Válečkem je vyválíme na 1 *cm* vysoko, vykrájíme věnečky neb hvězdičky, okrášlíme je bílkovým ledem a na povoskovaném plechu je pečeme v slabě vyhřáté troubě.

Rozpočet: 15 *dkg* cukru — 1 bílek — 2 *dkg* čokolády — 5 *dkg* cukru na vál — vosk na plech.

Bílkový led: 12 *dkg* cukru (pudru), 1 bílek, citr. šťávu umícháme podle potřeby do husta. Umíchaným ledem naplníme kornoutek a vytlačujeme na věnečkách různé ozdoby.

Nugát — turecký med.

Do tuhého sněhu zašleháme tluč. prosátý cukr a šleháme ½ hodiny. Na pekáč si dáme med, do vařícího vmícháme sladký sníh a mícháme, až se vše slepuje. Do toho přidáme na hrubo nakrájené vlašské ořechy, vanilku, načež hmotu rozetřeme na 2 bílé oplatky, druhými dvěma přikryjeme a sušíme na kamnech. Pak hned zatížíme dřevěnou deskou a dáme vychladnouti, potom teprve nakrájíme na malé pruhy.

Rozpočet: sníh z 5 bílků — 28 *dkg* cukru — 15 *dkg* medu — 20 *dkg* oř. jader — vanilka — 4 bílé oplatky.

Pasianz.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme cukr vařený s černou kávou na silnější nit (nitka se netrhá). Pak sníh zasypeme hladkou moukou. Studenou hmotou naplníme kornout a na málo máslem potřený a moukou vysypaný plech vystřikujeme různé vzorky. Buď kolečka, obdélníky nebo elipsy, brýle, kosočtverce a pod. Takto připravené cukrovinky necháme v teplém místě sušiti 1 hod. Pak je dáme do velmi mírné trouby upéci (vlastně usušiti).

Rozpočet: 4 bílky — 28 *dkg* cukru — ¼ *l* černé silné kávy — 20 *dkg* hladké mouky — ½ *dkg* másla a ½ *dkg* mouky na plech.

Zázvorky I.

Tlučený prosátý cukr, celé vejce a žloutek dáme do mísy, kterou postavíme do vařící vody a mícháme, až je těsto teplé. Potom mísu vyndáme a znovu mícháme, až těsto vychladne, celkem půl hodiny. Poté přidáme prosátý tluč. zázvor, hladkou a krupičkovou mouku a přimísíme bramborovou moučku. Na vále vyhněteme těsto, vyválíme je a vykrájíme formičkou zázvorky. Složíme je na povoskovaný plech a necháme přes noc ležeti. Ráno je upečeme v mírné troubě.

Rozpočet: 25 *dkg* cukru — 2 celá vejce — 1 žloutek — 1 *dkg* zázvoru — 25 *dkg* mouky — 6 *dkg* bramborové moučky — vosk na plech.

Zázvorky II.

Prosátý cukr, žloutky, vejce, tlučený prosátý zázvor utřeme, až vše zhoustne. Poté přidáme na špičku nože amonia a polovinu hladké a krupičkové mouky. — Umíchané těsto na vále vyválíme, vykrájíme zázvorky, složíme je na povoskovaný plech a sušíme je 3 hodiny. Pak je teprve ve velmi mírné troubě upečeme.

Rozpočet: 14 *dkg* cukru — 1 celé vejce — 1 žloutek — ¼ *dkg* zázvoru — 14 *dkg* mouky krupičkové i hladké dohromady — na špičku nože amonia — vosk.

Sušenky.

V míse si umícháme do pěny máslo, přidáme cukr, vejce, citr. kůru, tluč. vanilku a znovu umícháme. Pak přilijeme po lžicích smetanu, bramborovou a hladkou mouku, rozválené amonium, načež na vále vypracujeme tuhé těsto, které uložíme do studena na ½ hod. Ztuhlé těsto vyválíme na $^1/_4$ *cm* silně, formičkou nakrájíme sušenky, složíme je na voskem potřený plech, lehce potřeme mlékem a ve velmi mírné troubě je upečeme do bledě růžova.

Rozpočet I.: 6 *dkg* másla — 12½ *dkg* cukru — 2 celá vejce — citronová kůra — tluč. vanilka — $^1/_{12}$ *l* kys. smetany — na špičku nože amonia — 30 *dkg* hladké mouky — 8 *dkg* bramborové moučky — vosk na plech — $^1/_{16}$ *l* mléka na potření.

Rozpočet II.: tentýž postup. 5 *dkg* másla — 15 *dkg* cukru — 2 žloutky — citronová kůra — tlučená vanilka — $^1/_6$ *l* kyselé smetany — na špičku nože amonia — 40 *dkg* jemné krupičkové mouky — vosk na plech.

Upečené sušenky můžeme políti čokoládovou polevou z čokoládové máčecí hmoty a ozdobiti loup. mandlí. — Polevu viz polevy.

Máslové cukrovinky.

Do poloviny hladké a krupičkové mouky a citronové kůry rozsekáme máslo, pak přidáme ve 3 lžicích mléka, v troše mouky málo vykynuté droždí, těsto vypracujeme na vále a uděláme kouli. Dáme ji do hrnce se studenou vodou a necháme v ní asi 1 hod. Potom těsto z vody vyndáme, otřeme utěrkou, dáme na pomoučený vál, rozválíme na ½ *cm* silně, vykrájíme různé tvary, které upečeme na pomoučeném plechu. Pak je hned, dokud jsou teplé, obalíme ve vanilkovém cukru.

Rozpočet: 20 *dkg* mouky (hladké a krupičkové) — 15 *dkg* másla — 3 lžíce mléka — 2 *dkg* droždí — citronová kůra — 5 *dkg* mouky na vál — 5 *dkg* vanilkového cukru.

Anýzové rohlíčky.

Do hladké mouky, moučkového cukru, utlučeného, prosátého anýzu rozsekáme máslo, přidáme žloutky a vypracujeme těsto, které dáme na půl hod. do studena.

Poté těsto vyválíme na obdélník, který dáme na máslem pomazaný papír na plech péci. Když je těsto napolo upečeno, potřeme je připravenou směsí a dopečeme. Potom ještě z teplého vykrájíme plechovým tvořítkem rohlíčky.

Rozpočet na těsto: 18 *dkg* hladké mouky — 5 *dkg* cukru — 1 lžíce anýzu — 10 *dkg* másla — 3 žloutky — papír — 1 *dkg* másla.

Směs na potření: Do tuhého sněhu ze 3 bílků zamícháme 14 *dkg* moučkového cukru, 5 *dkg* strouh. čokolády a 10 *dkg* strouhaných vlašských ořechů.

Anýzové řezy.

Připravíme si těsto jako na vanilkové tyčky, ale místo vanilky přidáme čtvrt kávové lžičky anýzu. Další úprava a rozpočet je stejný.

Stříkané křehké cukrovinky k čaji.

V míse utřeme máslo do pěny. Pak k němu přidáme jemný tlučený cukr, tluč. vanilku, syrová vajíčka, prolisované žloutky s uvařených vajec a znovu dobře utřeme. Naposled přidáme hladkou mouku, zamícháme a těsto vložíme do stříkačky neb sáčku s hvězdičkovou trubičkou. Plech potřeme máslem a vystříkáme na něj různé tvary cukrovinek. V mírně vytopené troubě je upečeme do růžova. Pečené spojíme vždy dvě cukrovinky zavařeninou a konce namočíme do čokoládové polevy. (Můžeme vystříkati rohlíčky, tyčinky, esíčka a pod.)

Rozpočet na 1 talíř cukrovinek: 11 ½ *dkg* másla — 8 *dkg* jemného cukru — 1 *cm* utluč. vanilky — 2 syrová vejce — 2 vařené žloutky — 19 ½ *dkg* hlad. mouky — 2 *dkg* másla — na plech. — *Čokoládovou* polevu viz čokoládové koule. (Týž rozpočet.)

Žloutkové vandličky.

(Vanilkové máslo.)

Žloutky, prosátý moučkový cukr, tlučenou prosátou vanilku a citronovou šťávu třeme ½ hod. Pak formičky vymažeme rozpuštěným kakaovým máslem, těstem naplníme formičky do dvou třetin a pečeme ve velmi mírné troubě do růžova. — Zchladlé vyndáme z formiček, vrchní stranu opatrně seřízneme ostrým nožem a vandličky naplníme šlehanou smetanou.

Rozpočet: 25 *dkg* cukru — 5 žloutků — 5 *cm* vanilky — 4 kapky citr. šťávy — 4 *dkg* kakaového másla.

Pražené mandle.

Cukr s vodou mícháme na otevřeném ohni, až začne žloutnouti. Potom přisypeme otřené, neloupané madle, skořici neb vanilku a mícháme, až se cukr na mandlích obalí. Pak přidáme 2 *dkg* převařeného másla, zamícháme a mandle vysypeme do jiné nádoby, kterou na chvíli přikryjeme utěrkou.

Rozpočet: 25 *dkg* cukru — ⅛ *l* vody — 25 *dkg* mandlí — ½ *dkg* tluč. skořice neb vanilky — 2 *dkg* převař. másla.

Griliášové košíčky.

Utlučený cukr rozpustíme bez vody a upražíme do žluta. Pak do něho zamícháme sekané opražené oříšky neb mandle a rychle zamícháme. Pak vložíme směs po lžičkách do plechových formiček, olejem neb máslem vytřených, nakrájeným citronem dobře rozetřeme

po stěnách formiček, pak opatrně nožem z formiček vyndáme a necháme vystydnouti. Potom je naplníme šlehanou smetanou.

Rozpočet: 20 *dkg* tlučeného cukru — 10 *dkg* oříšků neb mandlí — mandlový olej neb 2 *dkg* másla — 1 citron na čtvrtky nakrájený — ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* cukru.

Jablkový salám.

Cukr s vodou povaříme na silnou nitku (až se hodně táhne). Pak do něho vložíme loupaná míšeňská jablka, nakrájená na čtvrtky a zbavená jadřinců a uvaříme vše v hodně hustou kaši. K této přimícháme loupané, na dlouho krájené mandle, citronádu, citr. kůru a šťávu. Na plotně dobře promícháme, dáme vychladnouti, načež vyklopíme na cukrem posypané prkénko, upravíme dlouhou šišku, zabalíme ji do vodou navlhčeného, utřeného pergamenového papíru, povážeme motouzem a sušíme 4—5 dní. Potom salám nakrájíme.

Rozpočet: 56 *dkg* cukru — neplný ¼ *l* vody — ¾ *kg* jablek — 14 *dkg* mandlí — 8 *dkg* citronády — 1 citron — arch perg. papíru — motouz.

Čokoládový salám.

Tlučený cukr, trochu tlučené skořice, hřebíček, strouhanou citronovou kůru, neloupané strouhané mandle, strouhanou čokoládu dáme na kastrol, přidáme ještě loupané, na lístky nakrájené mandle a na malé čtverečky rozkrájenou citronádu. Kastrol postavíme na teplou plotnu, směsí stále mícháme a když je hezky teplá, přidáme 1 vejce a zamícháme, aby se utvořilo vláčné těsto. Potom hmotu na pocukrovaném vále vyválíme jako salám, zabalíme jej do čistého papíru a necháme postavený ztvrdnouti a pak nakrájíme.

Rozpočet: 14 *dkg* tluč. cukru — trochu skořice — 1 hřebíček — ze ¼ citronu kůra — 10 ½ *dkg* neloup. strouh. mandlí — 2 tabulky čokolády — 7 *dkg* loupaných nakráj. mandlí — 7 *dkg* citronády — 1 vejce — 3 *dkg* cukru na vál — arch papíru.

Skořicové hvězdičky.

Na vál si dáme prosátou hladkou mouku, moučkový cukr, jemně ustrouhané, neloupané mandle, tlučenou skořici, tlučený hřebíček a strouhanou citronovou kůru. Do toho rozsekáme máslo, přidáme žloutky a vypracujeme rychle těsto, které dáme do studena ztuhnouti. Potom těsto na 1 *cm* silně vyválíme, vykrájíme formičkou hvězdičky, složíme je na máslem potřený a moukou vysypaný plech, povrchu potřeme každou hvězdičku lehce vodou, posypeme krystalovým cukrem a upečeme je v mírné troubě do růžova.

Rozpočet: 14 *dkg* mouky — 14 *dkg* cukru — 14 *dkg* mandlí — z ½ citronu kůra — ½ *dkg* skořice — 1 hřebíček — 14 *dkg* másla — 2 žloutky — 1 *dkg* másla a mouky na plech — 1 *dkg* drobného krystal. cukru.

Hořící máslová chaloupka se zmrzlinou.

V míse si umícháme máslo, přidáme vejce, cukr, skořici, hřebíček a citr. kůru. Znovu umícháme načež přidáme hladkou a krupičkovou

mouku, těsto vypracujeme lehce na vále a dáme do studena. Potom je vyválíme na ½ cm silně, dle střihu na chaloupku vykrájíme jednotlivé díly, složíme je na máslem potřený a moukou posypaný plech, potřeme je vajíčkem, ozdobíme loup., na půlky nakrájenými mandlemi a v mírné troubě upečeme do růžova. Ze zbytku těsta vykrájíme malá srdéčka, komín, dveře a okenice, potřeme je vajíčkem a také upečeme.

Nežli si uděláme těsto, připravíme si střih z pevného papíru na chaloupku: Dvě stěny jsou 19½ *cm* dlouhé a 14 *cm* široké. V jedné z nich vystřihneme 2 okna 3 *cm* vysoká a 2 *cm* široká. Mezera mezi okny se rovná 3 *cm*.

V druhé stěně vystřihneme též okno, 3 *cm* vysoké a 2 *cm* široké a dveře 5 *cm* vysoké a 4 *cm* široké. Druhé špičaté stěny vystříháme tak, že výška jejich obnáší ve středu od špičky až dolů 19 *cm*, po stranách 14 *cm* a šířka jejich je 16 *cm*. Jedna příční stěna zůstane plná, ve druhé vystřihneme okno 3 *cm* vysoké a 2 *cm* široké. Střechu vystřihneme ze dvou obdélníků 21 *cm* dlouhých a 10 *cm* širokých. Komín je 2 *cm* široký a 3 *cm* dlouhý a skládá se dohromady ze 4 dílků. Okeničky vystříháme 1 *cm* široké a 3 *cm* dlouhé. Podlahu dlouhou 50 *cm* a širokou 30 *cm*. Podle tohoto střihu vykrájíme chaloupku ze syrového těsta a teprve z upečeného ji takto sestavíme: Nejdříve si bílkovou polevou nalepíme červenou želatinu do oken, na kterých bílou polevou kornoutem naznačíme rámy. Potom přilepíme hustou polevou okenice a srdéčka. Když ozdoby dobře oschly, naznačíme hustou polevou na podlahu šířku a délku chaloupky, přidáme příční a postranní stěny, rukou chvíli přidržíme, načež přilepíme dveře, povážeme lehce motouzem a necháme, až vše uschne. Zatím na střechu přilepíme polevou pečená srdéčka, spojíme je k sobě a po délce slepíme páskem z bílého papíru, potřeným bílkovou polevou a střechu v nějaké krabici necháme dobře usušiti. Potom slepíme komínek, a když je suchý, přilepíme jej na střechu. Z oschlé chaloupky odstraníme motouz, chaloupku ozdobíme bílkovou polevou pomocí kornoutku a naplníme ji tuhou vanilkovou a malinovou zmrzlinou (viz zmrzlina), přikryjeme střechou, do komína vložíme piškotek, na něj nalijeme arak, zapálíme a neseme rychle na stůl.

Rozpočet: 15 *dkg* másla — 3 vejce — 42 *dkg* cukru — skořice — 1 hřebíček — citronová kůra — 52½ *dkg* hladké a krupičkové mouky — 5 *dkg* mandlí na ozdobu — 1 vejce na potření. — *Poleva na slepení*: 2 bílky — 28 *dkg* cukru (pudru) umícháme, až je poleva hustá — 1 stopečka araku na zapálení.

Tuto chaloupku můžeme též různými cukrovinkami naplniti a dáti o Štědrý večer na stůl.

Čokoládové tyčinky.

Do dobře umíchaného másla zamícháme cukr, celá vejce a třeme tak dlouho, až těstíčko zhoustne. Pak přimícháme strouhané oříšky, čokoládu, krupičkovou mouku, ½ balíčku Oetkerova prášku (neb jiného kypřícího prášku), vše dobře zpracujeme, rozetřeme na plech máslem vymazaný, moukou vysypaný a v mírné troubě

upečeme. Studené těsto nakrájíme na tyčinky, spojíme je zavařeninou a polijeme bílou polevou. Těsto můžeme upéci též bez čokolády.

Rozpočet: 10 *dkg* másla — 8 *dkg* cukru — 2 tabulky čokolády — 3 celá vejce — 8 *dkg* oříšků — 9 *dkg* krupičkové mouky — ½ kypřícího prášku — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky — 10 *dkg* zavařeniny. — *Poleva*: 1 bílek — 14 *dkg* cukru — a 1 lžíce citronové šťávy umícháme v míse hustou polevu.

Vanilkové tyčky.

Tlučený cukr, celá vejce třeme v míse ½ hodiny. Pak přidáme loupané strouhané mandle, tlučenou prosátou vanilku a hladkou mouku. Plech vymažeme máslem, vysypeme krupičkovou moukou, těsto na něj rozetřeme asi na ½ *cm* vysoko a upečeme. Studené těsto nakrájíme na obdélníčky, pocukrujeme a podáváme k čaji.

Rozpočet pro 5 osob: 14 *dkg* tlučeného cukru — 2 vejce — 2 *cm* vanilky — 5 *dkg* loupaných mandlí — 14 *dkg* hladké mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Mandlové tyčinky.

Neloupané umleté mandle neb lískové oříšky, jemný prosátý cukr (pudr) dáme na vál, přidáme lžíci zavařeniny a žloutky, vypracujeme těsto, z něhož vyválíme dlouhý plást 6 *cm* široký a ½ *cm* vysoký. Syrový potřeme bílkovou polevou a když trochu oschla, nakrájíme tyčinky, které necháme na povoskovaném plechu ve vlahé troubě oschnouti.

Rozpočet: 21 *dkg* mandlí neb oříšků — 21 *dkg* cukru — 1 lžíce rybízové zavařeniny — 2 žloutky. — Polevu připravíme z 1 bílku jako na čokoládové tyčinky.

Oříškové hvězdičky.

Na vál si připravíme hladkou mouku, neloupané, strouhané oříšky, moučkový cukr, citronovou kůru a utlučenou vanilku. Do toho nožem rozsekáme máslo, přidáme žloutky a dobře propracujeme. Poté těsto vyválíme na ¼ *cm* silně, vykrájíme hvězdičky, složíme je na papírem vyložený plech a v mírné troubě je velmi zvolna upečeme do bledě růžova. Studené hvězdičky spojíme po dvou zavařeninou a polijeme citronovou polevou. Cukrovinky hodí se na vánoční stromek.

Rozpočet: 25 *dkg* hladké mouky — 10 *dkg* oříšků — 9 *dkg* cukru — citronová kůra — vanilka — 12 *dkg* másla — 2 žloutky — 1 arch papíru — 10 *dkg* rybízové zavařeniny. — *Poleva*: 25 *dkg* cukru — ze ¼ citronu šťáva — podle potřeby horké vody.

Drobné cukrovinky.

Na vál si připravíme hladkou mouku, prosátý cukr, loupané, strouhané mandle a velmi drobně usekanou citronádu. Do toho nožem rozsekáme máslo, přidáme žloutek, zpracujeme těsto a dáme uležeti do studena na půl hodiny. Poté je vyválíme na ¼ *cm* silně, různými formičkami vykrájíme cukrovinky, složíme je na syrovým máslem potřený, moukou posypaný plech a upečeme ve velmi mírné troubě do bledě růžova.

Pečené potřeme bílkovou neb citronovou polevou.

Rozpočet: 15 *dkg* hladké mouky — 4 *dkg* cukru — 4 *dkg* loupaných mandlí — 2 *dkg* citronády — 10 *dkg* másla — 1 žloutek — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na plech.

Poleva. 12 *dkg* pudrového cukru, 1 bílek, lžičku citronové šťávy dobře umícháme, načež poléváme cukrovinky. Citronovou polevu viz předešlé cukrovinky.

Cukrovinky z vepřových škvarečků.

Na vál si prosijeme hladkou mouku, do ní přidáme prosátý moučkový cukr, strouhanou citronovou kůru, tlučenou skořici, tlučené hřebíčky, dvakráte na masovém strojku umleté vepřové škvarečky. Těsto zadělame žloutkem, dobře propracujeme a dáme do studena na 15 minut. Poté těsto vyválíme na ½ *cm* silně, vykrájíme formičkou na hvězdičky, složíme je na suchý plech a v prostředně horké troubě je upečeme do bledě růžova. Upečené spojíme vždy dva k sobě rybízovou zavařeninou a pocukrujeme.

Rozpočet: 15 *dkg* hladké mouky — 5 *dkg* cukru — ze ¼ citronu kůra — 2 *cm* tlučené skořice — 2 tlučené hřebíčky — 12 *dkg* vepřových škvarečků — 1 žloutek — 10 *dkg* rybízové zavařeniny — 2 *dkg* cukru na posypání.

Perníková chaloupka.

Včelí med povaříme, a když vychladl, nasypeme do něho žitnou mouku (výražek), přidáme vejce a moučkový cukr. Vypracované těsto necháme přes noc ve studenu odležeti. Druhý den přidáme do těsta amonium, citronovou kůru, tlučený anýz, skořici a hřebíček a tolik žitné mouky, aby těsto bylo dostatečně husté. Pracujeme je ½ hod. Potom těsto vyválíme a podle střihu chaloupku nožem vykrájíme (střih jako na máslovou chaloupku str. 317). Potom ji složíme na povoskovaný plech, potřeme vajíčkem a v mírnější troubě upečeme.

K této chaloupce uděláme si z těsta plot z pásků, ve kterých vykrájíme srdéčka, potom si ještě z těsta vykrájíme kočku, čarodějnici, Mařenku a Jeníčka, havrana a jehličnaté stromy. Pečenou chaloupku ozdobíme obarvenou bílkovou polevou, červenou, zelenou a pod. (Neškodné barvivo jest breton.)

Upečenou chaloupku slepíme bílkovou polevou podobně jako máslovou chaloupku. Z téhož syrového těsta můžeme vykrájeti různé tvary, jako srdéčka, měsíčky, věnečky, koníčky, slony, ptáčky, rybičky, čerta, mikuláše atd. Upečeme je a pak ozdobíme různě obarvenou bílkovou polevou. Jest to pěkná ozdoba na vánoční stromek.

Rozpočet: 1 *kg* medu — 1 *kg* žitné (bílé mouky) — ½ *kg* cukru — 4 celá vejce. Druhý den: 1 tluč. hřebíček — anýz — tlučenou skořici na špičku nože — z ½ citr. kůra, tlučený anýz a badián — 8 *g* amonia — asi 1½ *kg* žitné mouky — vosk na plechy — 2 vejce na potření.

Poleva na spojení a ozdobu. — 3 bílky, 42 *dkg* cukru (pudru) a 6 kapek citr. šťávy umícháme do husta.

Na ozdobu si polevu rozdělíme na talířky a různě obarvíme.

Polevou naplníme papírový kornoutek, jehož špička je seříznuta, uzavřeme jej a zdobíme perničky.



Perníková chaloupka.



Perníkový košíček s mandlovým ovocem (třešně, hruštičky, ořechy, švestky).
(Viz mandlové hřebíčky, mandlové švestky strana 312.) Věnec kolem košíčku jest upraven z lineckých koláčků.

Perníkový košíček.

Z téhož těsta jako na perníkovou chaloupku nakrájíme si malé kousky, z těchto vyválíme tenké válečky, polovinu jich složíme na obrácenou malou plechovou neb porcelánovou misku bez ucha, kterou jsme potřely máslem a posypaly moukou. Druhou polovinu propleteme tak, abychom měly obrácený košíček. Povrch košíčku potřeme opatrně vajíčkem, s miskou dáme na plech, ze zbytku těsta upleteme ze tří tenkých válečků věneček, v průměru široký jako košíček, položíme jej vedle košíčku, potřeme povrchu vajíčkem a upečeme vše do růžova.

Z prochladlého odstraníme opatrně misku, na okraj přivážeme stužkami pečený věneček, košíček vkusně vyzdobíme nastříhaným zeleným neb červeným papírem, naplníme jej mandl. hříbečky a ovocem a je-li to dárek k Mikuláši, připevníme na košíček černého čertíka.



Různé výrobky z perníkového těsta. I.
(Viz úprava těsta na perníkovou chaloupku.)

Rozpočet na 1 velký košíček neb na 2 malé košíčky: — ¼ *kg* medu — ¼ *kg* žitné mouky — ⅛ *kg* cukru — 1 vejce. Druhý den: — tluč. hřeb. — skoř. — citr. kůra, tlučený anýz a badián. — 2 *g* amonia — podle potřeby ještě žitné mouky, aby těsto bylo hodně tuhé — 1 vejce na potření — 2 *dkg* másla a mouky na misku a plech.

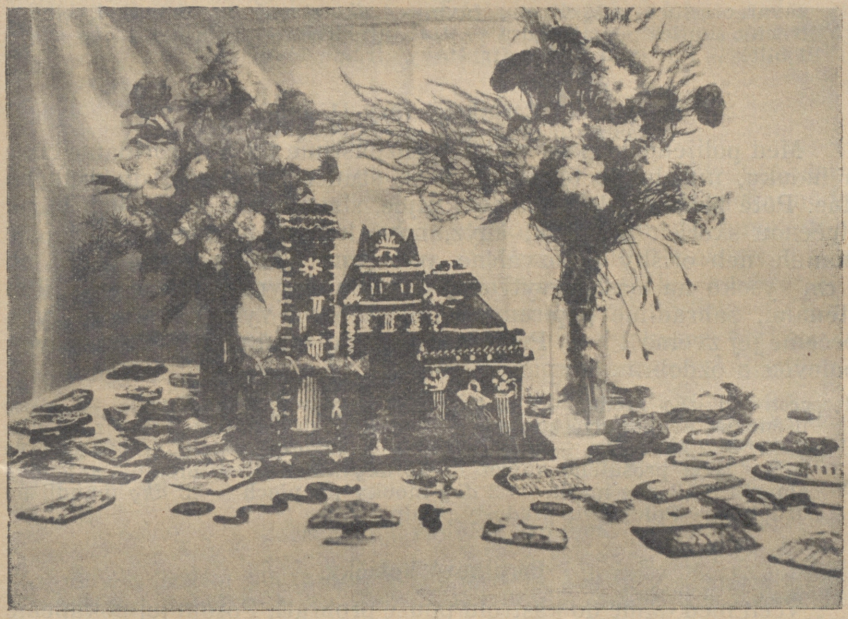
Chceme-li připraviti košíček tmavší barvy, přidáme do syrového těsta lžičku černé vařené kávy neb ½ lžičky kakaového prášku.

Malé perníčky.

Na vál si připravíme žitnou neb hladkou pšeničnou mouku, cukr, na špičku nože amonia, citronovou kůru, tluč. skořici, anýz, hřebíček, nové koření, uděláme důlek, přilijeme rozehřátý, pro-

chladlý med a vejce a vypracujeme tuhé těsto. Potom je vyválíme, formičkami vykrájíme různé tvary a na povoskovaném plechu upečeme perníčky v dobře vyhřáté troubě. Pečené, prochladlé perníčky polijeme čokoládovou máčecí hmotou a ozdobíme půlkami loupaných mandlí. — Nebo polijeme je bílkovou polevou a zdobíme mandlemi, nebo syrové potřeme vajíčkem, ozdobíme loupanými mandlemi a pak upečeme.

Rozpočet: 30 *dkg* žitné mouky — 15 *dkg* cukru — na špičku nože amonia — skořice — anýzu — 1 tluč. hřebíček — 1 nové koření — ze ¼ citr. kůra — 12 *dkg* medu — 2 vejce — vosk na plech. — ¼ *kg* čokol. máčecí hmoty — 2 *dkg* kakaového másla. Bílkovou polevu viz perníková chaloupka (str. 276).



Různé výrobky z perníkového těsta. II.

(Viz úprava těsta na perníkovou chaloupku.)

Perníkové řezy I.

Med (neb syrob) smícháme s teplou vodou a prochladlé dáme do mísy. Poté přidáme tlučený cukr, žloutek, tlučený anýz, padián (hvězdičkové koření), citronovou kůru, 2 čajové lžičky amonia a 25 *dkg* hladké mouky. Vše zamícháme, pak přidáme ještě asi 25 *dkg* mouky (asi tolik, aby bylo těsto hodně tuhé), dobře vypracujeme a dáme do studena 2 hod. uležeti. Zatím si připravíme takto nádivku: Do tuhých, dobrých švestkových neb hruškových povidel zamícháme nakrájené fíky, vlašské ořechy, pomerančovou nalož. kůru, zavařené černé ořechy a i jiné zavařené ovoce. Přidáme tlučený hřebíček,

skořici, citronovou šťávu, strouhanou housku, vejce a nádivku dobře promícháme.

Odpočinuté těsto vyválíme na obdélník, potřeme jej připravenou nádivkou, na ni do řádků posazujeme loupané celé mandle, načež těsto přeložíme přes nádivku a zakulatíme tak, aby z toho byl úzký válec a položíme jej na máslem vymazaný a moukou posypaný plech.

Na povrchu potřeme jej vajíčkem neb rozehřátým medem s vodou a dáme do mírnější trouby péci. Upečený prochladlý perník polijeme bílkovou polevou, a když oschla, nakrájíme řezy.

Rozpočet: 1/8 *l* medu — 1/8 *l* vody — 6 *dkg* cukru — 1 žloutek — lžička tlučeného anýzu — lžička padiánu — z ½ citr. kůry — 50 *dkg* mouky — 2 čaj. lžičky amonia — 2 čaj. lžič. másla a mouky na plech — lžíce medu a vody na potření neb vejce. — *Nádivka*: 50 *dkg* povidel — 5 *dkg* vlašských ořechových jader — 5 *dkg* fíků — 3 *dkg* pomeranč. kůry — 5 *dkg* zavař. ořechů — z ½ citronu šťáva — 4 *dkg* strouh. housky — 1 vejce — trochu skořice — citr. kůra — tluč. hřebíček. — *Poleva*: 14 *dkg* cukru 1 bílek — kávovou lžičku citr. šťávy utřeme do husta.

Perníkové řezy II.

Med polijeme horkou vodou a rozpustíme jej. Pak přidáme cukr a mouku, umícháme těsto, které ve studenu necháme do druhého dne. Poté přidáme do těsta celá vejce, strouhanou citronovou kůru, tlučenou skořici, hřebíček, anýz, nové koření, na hrubo nakrájené mandle neb oříšky a rozválené amonium. Těsto rozetřeme asi na 1 *cm* vysoko na máslem vytřený, moukou vysypaný plech s vyššími stěnami, zahradíme papírem a dřevem, aby vykynul do výšky a pečeme jej zvolna 1 hod. Prochladlý nakrájíme a polijeme citronovou polevou a ozdobíme loupanými mandlemi.

Rozpočet: 50 *dkg* medu — ¼ *l* horké vody — ¼ *kg* cukru — ½ *kg* pšeničné krupičkové mouky. — Druhý den: 2 vejce — z ½ citr. kůra — 2 hřebíčky — trochu skořice — 2 nové koření — půl kávové lžičky tluč. prosátého anýzu — 12 *dkg* mandlí neb oříšků — ½ *dkg* amonia — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech — 3 *dkg* mandlí na ozdobu. — Polevu viz předešlý předpis.

Perníkové koláčky.

Včelí med dáme do kastrolu pouze prohřáti. Potom jej pokapeme trochu studenou vodou a dáme vychladnouti. Do vychladlého zamícháme žloutky, tlučený cukr, piškotové drobečky, půl kávové lžičky amonia, hrubě nakrájené, neloupané mandle, 1 *dkg* celého feniklu, tlučenou skořici a drobně nakrájenou, v cukru naloženou pomerančovou kůru. Do promíchaného těsta přidáváme krupičkovou mouku (ne všechnu najednou), aby těsto bylo dosti tuhé. Dobře je vypracujeme a necháme přes noc uležeti. Druhý den těsto rozválíme na ½ *cm* silně, vypícháme z něho formičkami různé tvary, složíme je na máslem pomazaný, moukou posypaný plech, potřeme povrchu umíchaným celým vajíčkem a rychleji je v dobře vyhřáté troubě upečeme do růžova. Potom je ozdobíme bílkovou polevou, neb jen polijeme a dáme oschnouti.

Rozpočet: 25 *dkg* medu — 1 lžička vody — 3 žloutky — 8 *dkg* cukru — 7 *dkg* piškotových drobečků — půl kávové lžičky amonia — 10 *dkg* neloup. mandlí — 1 *dkg* feniklu neb anýzu — trochu skořice —

5 *dkg* pomerančové kůry a asi 35 *dkg* krupič. mouky — 2 *dkg* másla a mouky na plech — 1 vejce na potření — Poleva ze 2 bílků — 25 *dkg* cukru — 1 lžičky citr. šťávy.

Marcipán.

Do umíchaného másla přidáme vejce, tlučený cukr, z půl citronu kůru a těsto v míse umícháme, až je husté. Pak přidáme neloupané strouhané mandle, 2 utlučené hřebíčky, půl kávové lžičky skořice a 30 *dkg* mouky (polovinu hladké a krupičkové). Těsto na vále ještě vypracujeme a pak ve chladu necháme ztuhnouti. Potom je vyválíme na půl *cm* silně, vykrájíme různé tvary, složíme je na máslem potřený a vysypaný plech, povrchu marcipánky potřeme vajíčkem, ozdobíme půlkami mandlí a v mírné troubě je upečeme. Hodí se na vánoční stromek.

Rozpočet: 6 *dkg* másla — 2 celá vejce — 20 *dkg* cukru — půl citr. kůra — 2 tluč. hřebíčky — půl kávové lžičky skořice — 3½ *dkg* neloup. strouh. mandlí — 30 *dkg* mouky (hladké a krupičkové dohromady) — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech — 1 vejce — 3 *dkg* mandlí na ozdobu.

Růžové kuličky na vánoční stromeček.

Bílek, 3 kapky růžového oleje, pudrový cukr, loupané, jemně ustrouhané mandle třeme v míse tak dlouho, až těstíčko hodně zhoustne. Poté přidáme do těsta 1 kapku červeného bretonu a tolik pudrového prosátého cukru, aby z toho vznikla tvárlivá hmota. Nakrájíme z ní malé, stejné kousky, uděláme kuličky, zastrčíme do nich očko ze stříbrné niti, doprostřed každé kuličky uděláme držadlem tenké vařečky malý důlek, tento vyplníme horkou zavařeninou a kuličky usušíme na cukrem posypaném prkénku.

Rozpočet: 1 bílek — 3 kapky růžového oleje (koupíme u každého materialisty) — 12 *dkg* pudrového cukru — 10 *dkg* loupaných strouhaných mandlí — 1 kapka červeného bretonu a asi 10 *dkg* pudrového cukru na zahuštění hmoty — stříbrné nitě — 4 *dkg* rybízové zavařeniny.

Ježečky na vánoční stromek.

Bílek, lžičku maraschinového likéru, pudrový cukr, loupané, jemně strouhané mandle třeme tak dlouho až těstíčko zhoustne. Pak do něho přimícháme strouhanou čokoládu a podle potřeby pudrového cukru. Z tuhé hmoty uděláme kuličky, zastrčíme očko zlaté nitě a usušíme je na pocukrovaném prkénku. Poté je lehce potřeme bílkem, obalíme v sekaných mandlích, znovu usušíme a přiváženie na vánoční stromeček. Taktéž můžeme cukrovinku políti čokoládovou polevou a oschlou vložiti do papírových košíčků a podávati na stůl.

Příprava likéru: 20 *dkg* vody, 12½ *dkg* cukru malou chvíli povaříme a dáme vychladnouti. Do úplně studeného nalijeme ⅛ *l* čistého lihu a 5 kapek maraschinového výtažku, který koupíme u materialisty. Likér dobře promícháme a odměříme z něho kávovou lžičku do cukrovinek. Ostatní likér dáme do lahvičky, zazátkujeme a uschováme.

Rozpočet: 1 bílek, kávová lžička likéru, 15 *dkg* pudrového cukru, 10 *dkg* loup. jemně strouhaných mandlí, 5 *dkg* strouhané čokolády, asi 5 *dkg* cukru na zahuštění hmoty, 1 bílek a 6 *dkg* loup. sekaných mandlí na obalení — zlaté nitě. Čokol. polevu viz Ořechové řezy.

Mandlové pralinky.

Cukr svaříme s vodou a citronovou šťavou na třetí stupeň (na bublinu). Pak jej vylijeme na porcelánovou mísu a dáme částečně vychladnouti. Potom jej vařečkou umícháme, až zhoustne a hodně jej vypracujeme. Poté přidáme do něho loupané, strouhané mandle, lžičku rumu nebo maraschinového likéru a z tuhé hmoty uděláme pralinky nebo i jiné tvary a usušíme je na pocukrovaném prkénku. Oschlé polijeme polevou z čokoládové máčecí hmoty neb čokoládovou polevou.

Rozpočet: 25 *dkg* kusového cukru, $^1/_8$ *l* vody, z $^1/_2$ citr. šťávy, $22^1/_2$ *dkg* loup. strouh. mandlí, kávová lžička rumu neb likéru — 5 *dkg* pudrového cukru na prkénko, 15 *dkg* čokoládové máčecí hmoty na polevu — 1 *dkg* kakaového másla.

Datlové tyčky.

Bílky, prosátý moučkový cukr třeme v misce, až zhoustne. Poté do utřeného zamícháme strouhanou citronovou kůru i šťávu a na nudličky nakrájené datle neb fíky. Těsto rozetřeme na 3 bílé oplatky, položíme je na plech máslem potřený a upečeme ve velmi mírné troubě do růžova. Upečené zchladlé nakrájíme na úzké, dlouhé řízky a podáváme k vínu neb k čaji.

Rozpočet: 5 bílků, 32 *dkg* moučkového cukru, z $^1/_4$ citronu kůra i šťáva a 28 *dkg* datlí neb fíků, 3 bílé oplatky, 1 *dkg* másla na plech.

Fíkový salám.

Pěkné sušené fíky umeleme na masovém strojku. Pak do nich zamícháme moučkový cukr, ustrouhané vlašské ořechy, žloutky, na větší kousky nakrájené loupané mandle, nakrájenou citronádu a vše na vále vypracujeme.

Potom vyválíme šišku, zabalíme jí do pergamenového papíru a necháme do druhého dne.

Usušený fíkový salám, nakrájíme na stejné plátky a upravíme mezi jiné cukrovinky.

Rozpočet: 20 *dkg* fíků — 18 *dkg* cukru — 20 *dkg* strouh. vlašských ořechů — 2 žloutky — 5 *dkg* mandlí — 3 *dkg* citronády — pergam. papír.

XIII. Dorty.

Presidentův dort.

Do velmi tuhého sněhu z bílků zašleháme 10 *dkg* tlučeného, prosátého cukru, pak zlehka zamícháme 5 *dkg* tluč. prosátého cukru, loupané, strouhané mandle, strouhanou bílou housku, loupané, na nudličky nakrájené mandle, citronovou kůru i šťávu, citronádu, naloženou pomerančovou kůru (vše nakrájené na nudličky). Zamíchané těsto rozetřeme do malé, máslem vymazané, moukou vysypané dortové formičky a v mírně vytopené troubě dort upečeme.

Pečený prochladlý dort potřeme malinovou zavařeninou, polijeme čokoládovou polevou a dort ozdobíme konvalinkami vykrájenými z loupaných mandlí a zavařenou andělikou.

Rozpočet: 6 bílků na sníh — 10 *dkg* cukru — 5 *dkg* cukru — 14 *dkg* loup. strouh. mandlí — 14 *dkg* bílé housky — 5 *dkg* loup. kráj. mandlí — z 1 citronu šťáva i kůra — 3 *dkg* citronády — 3 *dkg* nalož. pomeranč. kůry — 2 *dkg* másla a mouky na dortovou formu — 12 *dkg* malinové zavařeniny.

Poleva: 20 *dkg* kusového cukru, $^1/_4$ *l* vody uvaříme na silnou nitku, která se netrhá. V míse si necháme s 1 *dkg* másla rozehřáti v mírné troubě 8 *dkg* čokolády, do rozehřáté čokolády stále míchajíce přilijeme horký cukr, polevu mícháme a hned horkou polijeme dort. 1 stonek zavařené anděliky (viz zavařené ovoce), 3 *dkg* mandlí na konvalinky.

Malý piškotový dort.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme tlučený prosátý cukr, načež přidáváme zlehka žloutky, citronovou šťávu a krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme do malé dortové formy a zvolna pečeme $^3/_4$ hodiny. Pečený, studený rozřízneme, naplníme krémem a krémem ozdobíme.

Rozpočet: Ze 4 bílků sníh — 7 *dkg* cukru — 4 žloutky — 1 lžíce citr. šťávy — 7 *dkg* krupič. mouky — 2 *dkg* másla a mouky na formu.

Krém: $^1/_8$ *l* silné černé kávy (připravíme ze $^1/_4$ *l* vody a 2 *dkg* pražené kávy) a 12 *dkg* cukru necháme na plotně rozpustiti (nesmí se vařiti). V $^1/_{16}$ *l* teplé vody rozpustíme 1 *dkg* želatiny, smícháme vše dohromady, načež přidáme lehce $^1/_4$ *l* ušlehané smetany a vše dáme do studena neb na led ztuhnouti. Poté naplníme a ozdobíme dort.

Mandlový kávový dort.

Prosátý, moučkový cukr, žloutky, celá vejce a tlučenou vanilku třeme v míse $^3/_4$ hod. Poté přimícháme lehce z bílků sníh, strouhané

neloupané mandle a 30 zrnek utlučené prosáté pražené kávy. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané dortové formy a pečeme je zvolna 1 hodinu. Vychladlý dort (nejlépe druhý den) dvakráte rozřízneme, naplníme kávovou nádivkou a polijeme kávovou polevou.

Rozpočet: 5 žloutků — 2 celá vejce — 25 *dkg* cukru — vanilka — 25 *dkg* strouh. mandlí — 30 zrnek kávy — z 5 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Nádivka: 9 *dkg* čajového másla dobře umícháme se 4 žloutky. V malém kastrolu povaříme 11 *dkg* kusového cukru s $^1/_8$ *l* vody. Do vařícího cukru nasypeme 3 tabulky strouhané čokolády, 5 zrnek utlučené, pražené a prosáté kávy a mícháme tak dlouho, až vše začne tuhnouti. Pak rychle kastrol s plotny odstraníme a mícháme, až nádivka vychladne. Vychladlý krém přidáme do utřeného másla se žloutky, dobře rozmícháme a do studena dáme chvíli ztuhnouti.

Poleva: Do 30 *dkg* cukru pudru nalijeme trochu silné horké černé kávy, aby vznikla hustá poleva, a třeme, až zhoustne. Polevu nalijeme na dort a po stranách ji kulatým, vodou navlhčeným nožem uhladíme.

Kávový dort s griliášem.

Žloutky a moučkový cukr umícháme, až to zhoustne. Pak přidáme rum, tlučenou vanilku a zároveň se sněhem z bílků strouhané vlašské ořechy neb lískové oříšky, tlučený griliáš, rozpuštěné máslo a prosátou krupičkovou mouku. Těsto pečeme v mírné troubě v máslem vymazané a moukou vysypané formě $^3/_4$—1 hodinu. Zchladlý dort vyndáme z trouby, druhý den jej dvakráte překrojíme, naplníme kávovým krémem, povrch a strany rovněž potřeme krémem, načež zbytek krému dáme do kornoutu s hvězdičkovou trubičkou a dort ozdobíme. Povrchu i po stranách jej posypeme tlučeným griliášem a ozdobíme zavařenými višněmi neb šípky.

Rozpočet: 6 žloutků — 17 *dkg* cukru — 1 lžička rumu — tluč. vanilka — ze 7 bílků sníh — 8 *dkg* strouhaných ořechů — 6 *dkg* tluč. griliáše — 5 *dkg* rozpuštěného másla — 12 *dkg* krupič. mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Nádivka: $^1/_8$ *l* mléka, 2 žloutky, 2 *dkg* mouky a 5 *dkg* cukru v hrnečku dobře umícháme, pak jej postavíme do kastrolu s vařící vodou a mícháme, až zhoustne. Pak jej dáme vychladnouti.

V míse si zatím umícháme 25 *dkg* čajového másla s 25 *dkg* cukru pudru a třemi lžícemi silné studené černé kávy. Do toho zamícháme vařený studený krém a na špičku nože tlučené prosáté vanilky.

Rozpočet na griliáš: 8 *dkg* tluč. cukru — 8 *dkg* opraž. oříšků — příprava stejná jako na griliáš. řezy.

Kávový dort.

Prosátý, tlučený cukr, žloutky, tlučenou vanilku a citronovou kůru třeme v míse 20 minut. Pak přidáme 1 lžíci studené černé kávy, loupané strouhané oříšky nebo mandle, z bílků tuhý sníh současně s krupičkovou moukou, strouhanými piškotovými drobečky

neb houskou. Těsto lehce promícháme, rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a pečeme v prostředně horké troubě ¾—1 hodinu. Studený dort (druhý den) dvakráte rozřízneme, naplníme máslovou nádivkou, zatížíme dnem od formy, načež urovnaný dort polijeme kávovou polevou, a když oschla, dáme si zbytek nádivky do kornoutu s hvězdičkovou trubičkou a dort vkusně ozdobíme.

Rozpočet na těsto: 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — citr. kůra — tluč. vanilka 11 *dkg* loup. mandlí — ze 6 bílků sníh — 4 *dkg* piškotových drobečků neb housky — 4 *dkg* mouky — 1 lžíce černé studené kávy — z 5 *dkg* kávy a ¼ *l* vody připravíme si odvar, který si odměříme na těsto, nádivku a polevu — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Nádivka: 3 celá vejce, utlučenou pros. vanilku, 11 *dkg* cukru v kotlíku dobře ušleháme. Pak postavíme kotlík do kastrolu s vařící vodou a krémem šleháme, až zhoustne. Poté jej dáme na talíř a necháme vychladnouti. V míse si zatím umícháme do pěny 20 *dkg* čajového másla, přidáme 20 *dkg* cukru (pudru), znovu umícháme, načež stále míchajíce přidáme studený vařený krém a po kapkách 3 lžíce silné černé kávy. Umíchanou nádivkou plníme a zdobíme dort. Polevu si připravíme z téhož rozpočtu jako na mandlový kávový dort.

Mocca dort.

Do umíchaného másla zamícháme cukr, žloutky, citronovou kůru a vanilku a znovu mícháme ¼ hodiny. Pak přidáme tuhý sníh z bílků, loupané, strouhané mandle, strouhané piškotové drobečky a krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a pečeme asi ¾ hodiny v mírné troubě. Upečený studený dort dvakráte prořízneme, naplníme kávovou nádivkou, zatížíme a povrch polijeme kávovou polevou. Když poleva oschla, vytiskneme „mocca“ pomocí tiskátka (šablonky) a silného kávového výtažku. (Výtažek si připravíme z 5 *dkg* cukru a 2 lžic silné černé kávy, které povaříme na nitku.

Rozpočet na těsto: 7 *dkg* másla — 8 žloutků — tluč. vanilka — citr. kůra — 17 *dkg* tluč. cukru — 7 *dkg* loup. mandlí — 7 *dkg* piškotových drobečků — — 8 *dkg* krupič. mouky — z 8 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Nádivku a polevu si připravíme jako na kávový dort, viz předešlý předpis, týž rozpočet.

Sněhový kávový dort.

Do tuhého sněhu rozšleháme polovinu tlučeného prosátého cukru a druhou polovinu cukru vařečkou lehce zamícháme současně s loupanými strouhanými mandlemi, tlučenou prosátou vanilkou, strouhanou citronovou kůrou a houskou. Plech vyložíme bílým papírem, potřeme jej syrovým máslem, položíme na něj 3 dortové kruhy, do těchto rozetřeme těsto, které zvolna upečeme. Potom potřeme papír na upečených kruzích vodou, odstraníme jej a studené kruhy naplníme kávovou nádivkou, povrch ozdobíme pomocí kornoutu zbylou nádivkou a posypeme buď loupanými, sekanými pistaciemi neb loupanými, sekanými, s cukrem opraženými mandlemi.

Rozpočet: z 5 bílků sníh — 10 *dkg* tluč. cukru — na zamíchání 10 *dkg* tluč. cukru — 22 *dkg* loup. strouh. mandlí — tluč. vanilka — 2 *dkg* strouh. housky — strouh. citr. kůra — 3 *dkg* másla na papír na plech — 1 arch papíru — 1 *dkg* pistacií nebo 3 *dkg* mandlí a na špičku nože tluč. cukru.

Nádivku si připravíme jako na kávový dort, týž rozpočet.

Tento dort můžeme místo nádivky naplniti slazenou šlehanou smetanou a také smetanou ozdobiti. (½ *l* šlehané smetany, 6 *dkg* cukru.)

Čokoládový dort I.

Do umíchaného másla zamícháme tlučený cukr a žloutky, citronovou kůru, vanilku a vše dobře utřeme. Do toho přisypeme



Čokoládový dort I., zdobený krémem a višněmi.

Třená velká bábovka. Viz strana 227.

strouhanou čokoládu, z bílků tuhý sníh a krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a upečeme v mírnější troubě. Pečený a studený dort rozřízneme, naplníme nádivkou, polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme pralinkami.

Rozpočet: malá forma: 10 *dkg* másla — 10 *dkg* cukru — 4 žloutky *dkg* 10 *dkg* čokolády — citr. kůra — tluč. vanilka — ze 4 bílků sníh — 10 — mouky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na formu.

Nádivka: 12 *dkg* čajového másla, 12 *dkg* cukru pudru a tlučenou vanilku utřeme do pěny. Pak přidáme 1 žloutek a 1 tabulku změklé čokolády neb 1 *dkg* kakaa. Umíchanou nádivkou naplníme dort.

Polevu si připravíme jako na ořechové řezy str. 275, z 10 *dkg* cukru, $^1/_8$ *l* vody, ½ *dkg* másla a 6 *dkg* čokolády.

Čokoládový dort II.

Do umíchaného másla zamícháme prosátý cukr, žloutky, tlučenou vanilku, citronovou kůru a třeme ¾ hodiny. Pak přimícháme zároveň se sněhem z bílků strouhanou čokoládu, strouhané, neloupané mandle a krupičkovou mouku. Těsto pečeme ve vymazané, moukou vysypané dortové formě 1 hodinu. Vychladlý dort rozřízneme, naplníme nádivkou a polijeme čokoládovou polevou.

Rozpočet: 10 *dkg* másla — 9 žloutků — 10 *dkg* cukru — 9 bílků — 14 *dkg* strouhané čokolády — 14 *dkg* strouhaných mandlí — 3 *dkg* krupič. mouky — z 1 citr. kůra — ½ tyčinky tluč. vanilky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Nádivka: 7 *dkg* kusového cukru, $^1/_{16}$ *l* vody a 10 *dkg* strouhané čokolády svaříme na plotně v kastrole na husto. Do svařeného, úplně schladlého cukru zamícháme 3 žloutky, jeden po druhém a $^1/_8$ *l* ušlehané smetany. Pak naplníme dort. Polevu si připravíme jako na ořechové řezy z rozpočtu: 9 *dkg* čokolády, ½ *dkg* másla, 15 *dkg* cukru, $^3/_{16}$ *l* vody. Tento čokoládový dort můžeme naplniti též takto upravenou nádivkou: 3 celá vejce, 8 *dkg* cukru v kotlíku na sníh dobře rozšleháme, pak postavíme kotlík do kastrolu s vařící vodou, kde jim míchámе tak dlouho, až krém zhoustne. Pak jej přendáme na talíř a dáme do studena. Mezitím utřeme 12 *dkg* čajového másla, přidáme 5 *dkg* pudru cukru, 3 *dkg* změklé čokolády a vařený studený krém.

Čokoládový dort III. se šlehanou smetanou.

Do utřeného másla se žloutky a cukrem zamícháme změklou čokoládu. Pak zároveň se sněhem lehce zamícháme neloupané, strouhané mandle a mouku. Těsto pečeme v máslem vymazané a moukou vysypané dortové formě 1 hodinu. Upečený studený dort dvakráte rozkrojíme, naplníme šlehanou smetanou, polijeme čokoládovou polevou, a když oschla, ozdobíme dort šlehanou smetanou.

Rozpočet: 14 *dkg* másla — 6 žloutků — 23 *dkg* cukru — 5 tabulek čokolády (15 *dkg*) — 28 *dkg* rozemletých mandlí a 12 *dkg* krupičkové mouky a tuhý sníh z 8 bílků — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — ½ litru šlehané smetany a 6 *dkg* cukru na náplň i ozdobu.

Levný malý čokoládový dort.

V míse si umícháme do pěny máslo, přidáme prosátý moučkový cukr, vejce a znovu zamícháme. Pak přidáváme po lžicích kakao, studené mléko, krupičkovou mouku, do které jsme prosály 1 Oetkerův prášek. Lehce promíchané těsto rozetřeme do malé, máslem vymazané, moukou vysypané dortové formy a velmi zvolna dortík upečeme. Pečený, úplně studený potřeme povrchu dobrou zavařeninou a přes ni polijeme dort čokoládovou polevou. Nebo dortík rozřízneme, naplníme zavařeninou a polijeme citronovou polevou.

Rozpočet: 5 *dkg* másla — 25 *dkg* cukru — 1 vejce — 5 *dkg* kakaa — neplný ¼ *l* mléka — 1 Oetkerův prášek — 25 *dkg* krupičkové mouky — 1 *dkg* másla — 1 *dkg* mouky na formu — 10 *dkg* malinové neb rybízové zavařeniny. — Čokoládová poleva ze 6 *dkg* čokolády — ½ *dkg* másla — 1/8 *l* vody a 10 *dkg* cukru. — Citronová poleva z 25 *dkg* cukru — z ½ citr. šťávy a horké vody dle potřeby. Polevy viz str. 354.

Oříškový dort I.

Prosátý, tlučený cukr, žloutky, strouhanou citronovou kůru a tlučenou vanilku třeme v míse 1/4 hodiny. Pak přidáme z bílků tuhý sníh současně se strouhanou houskou a krupičkovou moukou a strouhanými, neloupanými lískovými oříšky. Těsto rozetřeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a dort pečeme 3/4 hodiny. Studený dort dvakráte rozřízneme, potřeme jej slabě malinovou zavařeninou, na ni rozetřeme oříškový krém, dort složíme na sebe, povrchu jej polijeme citronovou polevou a ozdobíme opraženými lískovými oříšky.

Rozpočet: 12 *dkg* cukru — 6 žloutků — citronová kůra — tlučená vanilka — 12 *dkg* neloup. lísk. oříšků — ze 6 bílků sníh — 4 *dkg* mouky — 2 *dkg* strouh. housky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 10 *dkg* zavařeniny.

Nádivka: V kotlíku na sníh rozšleháme v 1/8 *l* smetany 2 vejce, 8 *dkg* cukru, 4 *dkg* opražených ustrouhaných oříšků a tlučenou vanilku. Kotlík postavíme do vařící vody a krémem šleháme, až zhoustne. Odstavíme ho s plotny a šleháme znovu, až vychladne, načež přidáme lžičku rumu a naplníme dort.

Poleva: 25 *dkg* cukru (pudru), 2 lžíce horké vody a podle potřeby citronové šťávy umícháme na hustou lesklou polevu a povrchu i po stranách polijeme dort.

Oříškový dort II.

Z bílků si ušleháme tuhý sníh, do něho zašleháme polovinu vanilkového cukru a druhou polovinu lehce zamícháme. Pak přidáme žloutky, jeden po druhém, rozpuštěné, vychladlé máslo, oloupané strouhané oříšky, strouhanou housku nebo piškotové drobečky. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a pečeme zvolna asi 3/4 hodiny. Pečený studený dort naplníme zavařeninou neb oříškovou nádivkou, polijeme buď rumovou neb čokoládovou polevou a ozdobíme malými mandlovými hříbečky. (Viz hříbečky, str. 311.)

Rozpočet: z 5 bílků sníh — celkem 14 *dkg* cukru — tlučená vanilka — 5 žloutků — 11½ *dkg* lískových oříšků — 5 *dkg* rozpuštěného másla — 2 *dkg* strouh. housky neb piškotových drobečků — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na formu.

Nádivka: 10 *dkg* lískových oříšků promícháme se lžicí vody a utlučeme v mosazném hmoždíři. 10 *dkg* cukru dáme povařiti s 1/16 *l* vody, nalijeme do utlučených oříšků, načež přidáme lžičku rumu, utlučenou vanilku, dobře zamícháme a dort naplníme.

Polevu viz Polevy, str. 354.

Oříškový dort III.

Tlučený, prosátý cukr mícháme se žloutky a vanilkou ¾ hod. Potom zároveň se sněhem zlehka přimícháme strouhanou housku s mletými oříšky. Těsto pečeme ve vymazané a moukou vysypané formě ¾ hodiny. Studený dort dvakráte rozřízneme, naplníme nádivkou, potom zatížíme a druhý den polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme opraženými oříšky.

Nádivka: 4 lžíce sladké smetany, 3 žloutky, 10 *dkg* cukru dobře umícháme a stále krémem šlehajíce necháme jej v páře zahoustnouti. (Hrnek se žloutky postavíme do kastrolu s vařící vodou.) Potom zamícháme studený krém do 12 *dkg* utřeného čajového másla a přidáme 10 *dkg* opražených strouhaných oříšků.

Polevu si připravíme ze 20 *dkg* cukru, ¼ *l* vody, 1 *dkg* másla, 12 *dkg* čokolády.

Rozpočet na dort: 14 *dkg* cukru — vanilka — 7 žloutků — 14 *dkg* lískových oříšků — 13 *dkg* strouh. housky — ze 7 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Ořechový dort I.

Tlučený cukr, prosátou vanilku neb vanilkový prášek, žloutky třeme v míse 20 minut. Pak zamícháme do těsta strouhanou čokoládu, zlehka z bílků sníh, strouhanou housku neb piškotové drobečky a strouhané vlašské ořechy. Lehce promíchané těsto rozetřeme do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy a dort pečeme v přiměřeně vytopené troubě asi ¾—1 hodinu. Upečený opatrně vyklopíme a dáme poznenáhlu vychladnouti. Úplně studený dort nejlépe druhý den dvakráte rozkrojíme, naplníme ořechovým krémem a polijeme čokoládovou polevou. Potom dort ozdobíme kopretinami z loupaných nakrájených mandlí.

Nádivka: Rozstrouhané vlašské ořechy spaříme mlékem. Zvlášť umícháme čajové máslo s vanilkovým cukrem, přidáme spařené, vychladlé ořechy a nádivku dobře umícháme.

Rozpočet na dort: 7 lžic cukru — 1 *cm* tlučené vanilky — 7 žloutků — 3 menší tabulky čokolády — 2 lžíce strouhané housky neb drobečků — 3 lžíce strouhaných vlašských ořechů — ze 7 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Rozpočet nádivky: 13 *dkg* ořechů — ⅛ *l* mléka — 8 *dkg* čajového másla — 8 *dkg* vanilkového cukru — 4 *dkg* mandlí na kopretiny.

Čokoládovu polevu připravíme z 20 *dkg* cukru — ¼ *l* vody — 12 *dkg* čokolády a 1 *dkg* másla — Přípravu viz Polevy, strana 354.

Ořechový dort II.

Prosátý, tlučený cukr, žloutky, citronovou kůru a tlučenou vanilku třeme v míse 20—25 minut. Poté přidáme tuhý sníh z bílků současně se strouhanými vlašskými ořechy, strouhanou houskou nebo piškotovými drobečky a krupičkovou moukou. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a dort pečeme ¾ – 1 hodinu. Upečený studený dort rozřízneme, naplníme ořechovou

smetanou, složíme na sebe a polijeme bílou punčovou polevou. Když oschla, ozdobíme dort hubinkami ze šlehané smetany, na které položíme půlky ořechů.

Rozpočet: 13 *dkg* cukru — 7 žloutků — vanilka — citronová kůra — 11 *dkg* vlašských ořechů — ze 7 bílků sníh — 4 *dkg* strouhané housky neb piškotových drobečků a 6 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Nádivka: V kotlíku na sníh hodně ve studenu (neb na ledě) ušleháme 1/4 *l* šlehané smetany. Pak do ní lehce zamícháme 3½ *dkg* prosátého cukru a 2 *dkg* strouhaných vlašských ořechů. Zvlášť si ušleháme 1/8 *l* šlehané smetany, do které zamícháme 1½ *dkg* prosátého cukru pudru. Dort ozdobíme pomocí kornoutu s hladkou trubičkou.

Polevu si připravíme jako citronovou, viz oříškový dort I. Dáme však podle potřeby bílého punče, na ozdobu 4 *dkg* půlek ořechů.

Ořechový dort (velmi dobrý) III.

Tlučený, prosátý cukr, žloutky a tlučenou vanilku třeme v míse ¾ hodiny. Pak přidáme tlučenou praženou kávu, strouhanou čokoládu, z bílků tuhý sníh a strouhané vlašské ořechy. Těsto vlijeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a zvolna pečeme 1 hodinu. Pečený, studený dort polijeme čokoládovou polevou a než oschne, ozdobíme půlkami ořechů. Tento dort můžeme naplniti dobrou zavařeninou neb máslovým krémem viz (Čokol. dort I.) neb oříškovou nádivkou (viz Oříškový dort II.).

Rozpočet velká forma: 20 *dkg* cukru — 10 žloutků — tlučená vanilka — 8 zrnek pražené tluč. kávy — 1 tabulka čokolády — z 10 bílků tuhý sníh a 30 *dkg* strouh. vlašských ořechů — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Polevu viz Polevy.

Libušin dort.

Tlučený cukr, žloutky, citronovou kůru a vanilku třeme v míse 20 minut. Pak přidáme z bílků tuhý sníh a krupičkovou mouku. Z připraveného těsta upečeme na máslem potřeném a moukou posypaném papíře čtyři stejné kruhy, které si tužkou na papír naznačíme. Upečené těsto zbavíme papíru, načež úplně studené tři kruhy naplníme připravenou nádivkou, čtvrtým přiklopíme a dort zatížíme prkénkem. Potom jej polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme nádivkou pomocí kornoutku s hvězdičkovou trubičkou.

Rozpočet: 12 *dkg* cukru — 6 žloutků — citronová kůra — vanilka — ze 6 bílků sníh — 12 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na papír.

Nádivka: 1/8 *l* smetany, 4 žloutky, 1 *dkg* mouky, 20 *dkg* cukru a tlučenou vanilku ušleháme v kotlíku. Pak jej postavíme do kastrolu s vařící vodou a krémem šleháme, až zhoustne. Odstavíme jej a znovu šleháme, až vychladne. V míse si zatím umícháme 22 *dkg* čajového másla, do něho přidáme a dobře zamícháme vařený studený krém ze žloutků. Takto připravenou nádivku rozdělíme na 3 díly, první díl rozetřeme hned na jeden upečený kruh, do druhého dílu nádivky přidáme 1 tabulku změklé čokolády nebo 2½ *dkg* kakaa a do třetího

dílu nádivky přidáme 3 kapky červeného bretonu a 2 lžíce bílého punče neb rumu. Takto připravenou nádivkou střídavě naplníme dort.

Na polevu: 12 *dkg* čokolády, ½ *dkg* másla, 20 *dkg* cukru, ¼ litru vody.

Dobošův dort s polevou z páleného cukru.

Upečeme si 5 kruhů z téhož těsta jako na Libušin dort. Čtyři kruhy naplníme čokoládovou nádivkou, a když dobře ztuhla (ve studenu nebo u ledu), nakrájíme dort na dílky. Pátý kruh položíme na máslem potřený plech a polijeme jej polevou z páleného cukru. Než poleva ztvrdne, nasekáme namočeným nožem stejné dílky, které složíme na povrch ztuhlého dortu. Rozpočet těsta jako na Libušin dort.

Nádivka: ¼ *l* smetany, 3 žloutky, 2 *dkg* mouky a tlučenou vanilku dobře ušleháme, necháme ve vařící vodě s kotlíkem stále šlehajíce zahoustnouti a pak dáme na talíř vychladnout. (Místo mouky můžeme dáti žloutek.) V míse si umícháme 15 *dkg* čajového másla s 15 *dkg* cukru (pudru), načež přidáme 10 *dkg* změklé čokolády a studený vařený krém.

Poleva z páleného cukru: Na ocelovou pánev nasypeme 16 *dkg* tlučeného cukru a necháme jej na plotně zežloutnouti (bez vody). Pak hned polijeme připravený kruh.

Drážďanský dort.

Do prosáté hladké mouky rozsekáme na vále máslo, přidáme moučkový cukr, strouhanou citronovou kůru, na špičku nože rozváleného amonia a žloutky. Z toho vypracujeme dobře těsto a dáme do studena ztuhnouti. Potom je vložíme do suché dortové formy a dáme do trouby na polovic upéci. Na toto nedopečené těsto nalijeme jiné, zvlášť připravené těsto a dort v mírné troubě zvolna upečeme. Upečený dort buď podáváme pocukrovaný nebo jej ještě povrchu potřeme lehce meruňkovou zavařeninou a polijeme citronovou polevou.

Druhé těsto: v míse si umícháme máslo, přidáme prosátý cukr, žloutky a tluč. vanilku. Pak bedlivě míchajíce přidáváme loupané mleté mandle a po lžicích kyselou hustou smetanu. Řádně vymíchané těsto nalijeme na první nedopečenou placku a upečeme.

Rozpočet na první křehkou placku (velká forma): 21 *dkg* hladké mouky — 16 ½ *dkg* másla — 16 ½ *dkg* cukru — z ½ citr. kůra — na špičku nože amonia — 3 žloutky.

Rozpočet na druhé třené těsto 6 *dkg* másla — 21 *dkg* cukru — 3 žloutky — 21 *dkg* loup. mandlí — ¼ *l* husté kys. smetany — tluč. vanilka — 3 *dkg* vanilk. cukru — neb 5 *dkg* meruňkové zavařeniny a polevu citronovou z 10 *dkg* cukru (pudru).

Jiný rozpočet na tentýž postup: *I.* těsto křehké: 20 *dkg* hl. mouky — 14 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — z ½ citr. kůra — 4 žloutky — na špičku nože amonia — zpracujeme v těsto a upečeme napolo.

II. třené těsto bez másla: 14 *dkg* loup. strouh. mandlí utřeme s 1 lžicí kyselé smetany, pak přidáme do mandlí 14 *dkg* cukru, 2 žloutky a

trochu vanilky a dobře utřené rozetřeme na spodek a zvolna dort dopečeme. Pak potřeme meruňkovou zavařeninou a polijeme citr. polevou.

Linecký dort hnědý.

Do hladké mouky rozsekáme máslo, přidáme sítem prolisované vařené žloutky, 1 celé syrové vejce, moučkový cukr, strouhanou čokoládu, strouhanou citronovou kůru, ½ kávové lžičky skořice, 1 tlučený hřebíček a na špičku nože amonia. Vše zpracujeme v těsto a ve studenu je necháme ztuhnouti. Potom těsto vyválíme, kruhem vykrojíme, položíme na papír, povrchu potřeme zavařeninou, z téhož těsta upravíme z tenkých válečků přes zavařeninu mřížky a kolem ze silného válečku uděláme okraj. Poté potřeme mřížky i okraj vajíčkem a posypeme na tenké plátečky (jako hoblinky) loupanými mandlemi. V dortovém kruhu na papíře upečeme dort do růžova. Posypeme jej vanilkovým cukrem a podáváme.

Rozpočet: 21 *dkg* hladké mouky — 14 *dkg* másla — 2 vař. prolis. žloutky — 1 vejce — 1 tab. čokolády — 14 *dkg* cukru — z ½ citr. kůra — ½ kávové lžičky skořice — 2 tluč. hřebíčky — na špičku nože amonia — 1 vejce na potření — 15 *dkg* rybíz. zavařeniny — papír — 3 *dkg* mandlí na posypání.

Linecký dort.

Do hladké mouky rozsekáme máslo, přidáme cukr (pudr), loupané strouhané mandle, citronovou kůru, tlučenou vanilku a vejce i žloutky. Naposled přidáme čtvrt kávové lžičky rozváleného amonia, vypracujeme rychle těsto a dáme je do studena na 3 hodiny odpočinouti. Pak těsto vyválíme, vykrojíme silný kotouč, potřeme jej rybízovou zavařeninou. Z odkrojeného těsta uděláme tenké válečky, upravíme z nich mřížky na dort, kolem položíme silný okraj z těsta, načež dort potřeme umíchaným vajíčkem, posypeme na tenké plátečky nakrájenými mandlemi a dort zvolna upečeme na papíře v železném kruhu v dobře vyhřáté troubě. Pocukrovaný studený dort podáváme.

Rozpočet 28 *dkg* hladké mouky — 24 *dkg* másla — 20 *dkg* cukru — 10 *dkg* mandlí — 2 celá vejce — 2 žloutky — amonium — se ¼ citronu kůra — vanilka — 1 vejce na potření — 2 *dkg* loup. mandlí — 12 *dkg* zavařeniny — papír pod dort.

Jiný rozpočet na linecký dort (velmi dobrý), tentýž postup: 25 *dkg* hladké mouky — 12 *dkg* moučkového cukru — 12 *dkg* opražených lískových strouhaných oříšků neb loup. mandlí — tlučená vanilka — strouhaná citronová kůra — 20 *dkg* másla — 3 žloutky — na špičku nože amonia — 1 vejce na potření — 15 *dkg* zavařeniny — papír pod dort.

Pískový dort.

Do dobře umíchaného másla zamícháme cukr, žloutky, přilijeme rum, citronovou šťávu a třeme asi ¾ hodiny. Pak přidáme z bílků sníh a prosátou bramborovou mouku. Těsto pečeme v máslem vymazané a moukou vysypané dortové formě 1¼ hodiny. Upečený vychladlý dort potřeme dobrou zavařeninou a posypeme cukrem.

Rozpočet: 28 *dkg* másla — 28 *dkg* cukru — 4 žloutky — ze ¼ citr. šťáva — 1 plná lžíce rumu — ze 4 bílků sníh — 28 *dkg* bramb. mouky — 10 *dkg* zavařeniny — 5 *dkg* cukru.

Studený dort můžeme prořízknouti, naplniti zavařeninou a povrchu políti citronovou polevou.

Poleva: 15 *dkg* cukru (pudru) — 1 lžíce vody a asi z ¼ citr. šťáva.

Oplatkový dort (Pischingrův).

Máslo s cukrem a žloutky umícháme do pěny, pak přidáme změklou čokoládu, po částech opražené strouhané oříšky a naposled přimícháme smetanu a rum nebo punč. Karlovarské oplatky potřeme lehce smetanou, pomažeme tímto krémem, spojíme je dohromady, kolem dobře uhladíme a zatížíme. Pak povrch polijeme čokoládovou polevou nebo polevou z čokoládové máčecí hmoty a posypeme jej loup. sekanými pistaciemi.

Rozpočet: 5 karlovarských neslazených oplatek — 15 *dkg* čaj. másla — 15 *dkg* cukru — 2 žloutky — 15 *dkg* čokolády — 15 *dkg* lís. oříšků neb mandlí — 1 lžíce rumu neb i jiného likéru a ⅛ *l* sladké smetany — ½ *dkg* pistacií.

Příprava polevy z čokoládové máčecí hmoty. 25 *dkg* čokoládové máčecí hmoty rozehřejeme v hrnečku, který postavíme do kastrolu s vodou na plotnu. Je-li hmota hustá, přidáme do ní 3 *dkg* kakaového másla a hned polijeme dort. Tato poleva jest velmi chutná, protože není přeslazená.

Turecký dort.

Do hladké mouky rozsekáme na vále máslo, přidáme cukr, na špičku nože amonia, žloutky a vše vypracujeme v těsto. Pak je rozválíme, vykrojíme kruh, dáme na papír, ze zbytku těsta uděláme dlouhý váleček, položíme jej kolem dortu, prostředek potřeme lehce meruňkovou, rybízovou neb malinovou zavařeninou a přes dáme železný kruh a kolem papír zatočíme. Pak na takto připravený dort nalijeme mandlové těsto a dort zvolna pečeme asi ¾ hodiny. Upečený a prochladlý zbavíme opatrně železného kruhu i papíru, dáme na dortovou rovnou mísu jako každý dort. Povrch pomažeme zavařeninou a potřeme (potáhneme) bílou citronovou polevou.

První těsto velká forma: 18 *dkg* hladké mouky — 14 *dkg* másla — 5 *dkg* cukru — na špičku nože amonia — 3 žloutky — 10 *dkg* zavařeniny — 1 arch bílého papíru.

Mandlové těsto: 20 *dkg* loupaných strouhaných mandlí smícháme s 3 lžicemi studené vody a v hmoždíři utlučeme. Pak dáme mandle do mísy, přidáme k nim 32 *dkg* moučkového cukru, 3 bílky, z 1 citronu kůru i šťávu a dobřevše promícháme. Pak lehce zamícháme ze 2 bílků tuhý sladký sníh, do kterého jsme zašlehaly 7 *dkg* cukru. Naposled přimícháme do těsta 5 *dkg* krupičkové mouky. Na upečený dort 8 *dkg* zavařeniny. Citronovou polevu z 20 *dkg* cukru (pudru), 1 lžíce vody a podle potřeby citronové šťávy.

Brabantový dort.

Do hladké mouky, cukru, neloupaných, strouhaných oříšků neb mandlí rozsekáme máslo, přidáme 1 lžíci skořice a vypracujeme na vále lehce a dobře křehké těsto. Pak z něho vyválíme tři placky, kruhem je vykrojíme a na papíře v kruzích upečeme. Vychladlé potřeme zavařeninou, každý plátek jinou, vrchní pomažeme meruňkovou zavařeninou a povrch polijeme bílou polevou. (Tento dotr dlouho vydrží.)

Rozpočet: 28 *dkg* hladké mouky — 14 *dkg* oříšků neb mandlí — 14 *dkg* cukru — 28 *dkg* másla — 1 lžíce tlučené skořice — bílý papír. — 10 *dkg* angreštové zavař. — 10 *dkg* malinové neb rybízové a 10 *dkg* meruňkové zavař. — Rozpočet na polevu viz turecký dort.

Dort z mrkve.

Žloutky utřeme s cukrem, citronovou šťavou i kůrou do husta. Poté přidáme opranou strouhanou mrkev, rum a se sněhem lehce zamícháme oloupané mleté mandle a housku neb piškotové drobečky. Dort upečeme ve vymazané a moukou vysypané formě v mírné troubě (peče se 1 hod.). Upečený prochladlý dort polijeme rumovou neb citronovou polevou a ozdobíme jej malými mrkvičkami z mandlového těsta.

Mandlové těsto: Opařené, oloupané strouhané mandle utlučeme v hmoždíři s cukrem, přidáme bílek a na vále zpracujeme tvárlivé těsto, ze kterého můžeme dělati ozdoby na dorty. (Mrkvičky obarvíme oranž. bretonem.)

Rozpočet na velký dort: 35 *dkg* cukru — 8 žloutků — 35 *dkg* mrkve — 20 *dkg* mandlí — 15 *dkg* housky neb drobečků — $^1/_8$ *l* rumu — z 1 citr. kůra i šťáva — z 8 bílků sníh. — *Rumová poleva*: 35 *dkg* cukru (pudru) — $^1/_8$ *l* rumu. — *Mandlové těsto*: 20 *dkg* cukru — 10 *dkg* mandlí — ½ bílku a 2 *dkg* cukru — breton.

Pomerančový dort.

Žloutky, cukr, pomerančovou kůru i šťávu, citr. kůru i šťávu utřeme v míse do husta. Pak přidáme z bílků tuhý sníh a krupičkovou mouku. Těsto upečeme ve vymaz. a moukou vysypané formě do růžova (50 minut). Zchladlý dort, pokud možno druhý den, rozkrojíme jednou až dvakrát a naplníme krémem. Pak jej složíme na sebe, kolem obalíme plátkem z mandlového těsta a na okraji ozdobíme dort válečkem z téhož těsta. Na povrchu naklademe osminy oloupaného pomeranče uvařeného v cukru a citr. šťávě a zalijeme ovocným rosolem.

Rozpočet na těsto: 28 *dkg* cukru — 7 žloutků — z 1 pomeranče šťáva i kůra — 22 *dkg* mouky — 1 celý citron — ze 7 bílků sníh — 2 *dkg* másla a mouky na formu.

Krém: 15 *dkg* másla utřeme s 10 *dkg* vanilkového cukru. Pak přidáme 12 *dkg* opražených rozemletých oříšků a 12 *dkg* strouhané čokolády.

Mandlové těsto: 12 *dkg* mandlí spaříme, oloupáme, rozstrouháme a v hmoždíři utlučeme s 10—15 *dkg* pudrového cukru a půl bílku. Pak těsto rozválíme na tenounký plást a dort obalíme.

Ozdoba a rosol: 5 pomerančů zbavíme jader, rozdělíme je na $^1/_8$ a vložíme do malého množství vody s 15 *dkg* cukru a šťavou z ½ citronu. Necháme, aby je přešel var, vyndáme je a zchladlé narovnáme na dort. Do šťávy, ve které se pomeranče vařily, přidáme 1½ *dkg* rozvařeného agaru (viz agarový koláč str. 267). Když se šťáva táhne, nalijeme ji na pomeranče (15 *dkg* cukru a $^1/_4$ *l* vody na $1^1/_2$ *dkg* agaru).

Kaštanový dort.

Do umíchaného másla zamícháme žloutky, tlučený cukr, vanilku, citronovou kůru a třeme 25 minut. Pak přidáme kaštany, které nejdříve oloupáme, pak zalijeme mlékem a uvaříme do měkka. Polovinu uvařených kaštanů prolisujeme žíněným sítem, ostatní nakrájíme na hodně drobné kousky. Takto upravené kaštany přidáme k utřenému těstíčku, načež přimícháme ještě neloupané, strouhané mandle, 2 lžíce bílého punče nebo likéru maraschino a z bílků tuhý sníh. Těsto upečeme ve dvou stejných, máslem vymazaných a moukou vysypaných formách do růžova asi ¾ hodiny. Upečený studený dort spojíme nádivkou buď kaštanovou nebo kaštanovou se šlehanou smetanou nebo jen šlehanou smetanou. Povrch polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme cukrovými kaštany.

Rozpočet těsta na dort: 9 *dkg* másla — 18½ *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — ze ¼ citr. kůra — 37 *dkg* syrových kaštanů — ½ *l* mléka na uvaření kaštanů — 10½ *dkg* mandlí — 1 lžíce punče neb likéru — ze 6 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

I. nádivka kaštanová: 12 *dkg* kaštanů oloupáme, spaříme, znovu oloupáme a uvaříme ve $^1/_4$ *l* mléka do měkka. Pak je prolisujeme. V $^1/_8$ *l* vody svaříme 18 *dkg* cukru na husto, načež do něho zamícháme prolisované kaštany, 9 *dkg* strouh. lískových oříšků, chvíli je ještě povaříme a do úplně studeného zamícháme $^1/_8$ *l* ušlehané smetany.

Nádivka II.: 18 *dkg* kaštanů oloupáme, spaříme, uvaříme ve $^3/_{16}$ *l* mléka a prolisujeme. Pak do nich zamícháme 8 *dkg* vanilkového cukru a 1 lžíci maraschina neb rumu a dobře promícháme.

Nádivka III.: $^1/_4$ *l* smetany šlehané a 3 *dkg* cukru do ní.

Kaštany na ozdobu: 1 *kg* kaštanů se slupkou uvaříme, oloupáme a prolisujeme sítem neb naříznuté upečeme, oloupáme a ustrouháme. Potom do nich zamícháme 20 *dkg* cukru (pudru) a kávovou lžičku rumu neb bílého punče. Z tuhého těsta utvoříme rukou kaštany a na pocukrovaném prkénku je usušíme. Suché kaštany polijeme čokoládovou máčecí hmotou (viz mandlové švestky str. 312), kterou dáme ztuhnouti, a pak jimi ozdobíme dort. ($^1/_4$ *kg* čokoládové máčecí hmoty a 4 *dkg* kakaového másla.)

Poleva. Hmotu rozehřejeme v kastrolku a kaštany polijeme. Je-li hustá, můžeme do ní přidati kakaové máslo.

Datlový dort.

V míse si utřeme máslo, pak přidáme tlučený prosátý cukr, žloutky vanilku, citronovou kůru a znovu dobře umícháme. Pak přidáme současně se sněhem z bílků drobně nakrájené datle, neloup. strouh. mandle neb oříšky, piškotové drobečky neb strouhanou housku. Těsto upečeme velmi zvolna (1 hod.) v máslem vymazané, moukou vysypané dortové formě a pečený dort buď podáváme jenom pocukrovaný, nebo jej druhý den rozkrojíme, naplníme nádivkou, polijeme libovolnou polevou, buď mramorovou neb bílou polevou, a ozdobíme plněnými datlemi.

Rozpočet: 6 *dkg* másla — 10½ *dkg* cukru — vanilka — citr. kůra — 6 žloutků — 4½ *dkg* neloup. mandlí neb oříšků — 4½ *dkg* datlí — ze 6 bílků sníh — 7½ *dkg* drobečků neb housky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky.

Nádivka: 12 *dkg* čajového másla utřeme do pěny. Pak do něho dobře zamícháme 6 *dkg* vanilkového cukru, 2 *dkg* loup. strouhaných mandlí, 5 *dkg* nakrájených datlí a 1 lžíci rumu.

Plněné datle: ze 12 *dkg* datlí vyjmeme pecky a nahradíme je mandlovým neb oříškovým těstem, které si připravíme ze 3 *dkg* loupaných ustrouhaných mandlí neb opraž. oříšků, 6 *dkg* cukru (pudru) a ½ bílku. — (Viz hříbečky.)

Polovinu těsta obarvíme 1 kapkou bretonu a druhou necháme bílou, takže máme dort ozdobený střídavě datlí s peckou růžovou a bílou.

Mramorovou polevu viz mandlové řezy, týž rozpočet.

Citronovou polevu viz citronové oválky.

Janovský dort.

V míse mícháme ¾ hodiny tlučený cukr se žloutky, citronovou kůrou a vanilkou do husta. Pak přidáváme po lžičkách stále míchajíce rozpuštěné vlahé máslo, z bílků tuhý sníh a krupičkovou mouku. Těsto upečeme v máslem vymazané, moukou vysypané formě do růžova (¾ hod.). Upečený, studený dort dvakrát rozřízneme, potřeme meruňkovou zavařeninou a krémem, složíme na sebe a trochu zatížíme. Potom dort polijeme pomerančovou neb citronovou polevou a ozdobíme zavařenými šípky a andělikou.

Rozpočet na menší dort: 28 *dkg* cukru — 10 žloutků — z 1 citr. strouh. kůra — vanilka — 28 *dkg* rozpušť. másla — z 10 bílků sníh — 28 *dkg* krupič. mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — 20 *dkg* meruňkové zavařeniny.

Krém: V $^1/_{16}$ *l* smetany rozmícháme 5 žloutků, načež postavíme nádobu do kastrolu s horkou vodou a krémem kverláme, až zhoustne. Pak přidáme kávovou lžičku hladké mouky, 10 *dkg* moučkového cukru, 3 *dkg* čerstvého másla a krémem znovu mícháme na plotně ve vařící vodě. Pak nádobu s plotny odstraníme a dáme vychladnouti. Do studeného krému zamícháme 5 *dkg* loupaných, na nudličky krájených mandlí a naplníme dort.

Pomerančovou polevu připravíme jako citronovou, přidáme však šťávu z pomeranče (viz rozpočet citr. oválky).

Skládaný dort.

I. těsto: Do 3 *dkg* umíchaného másla zamícháme 8 *dkg* cukru a 4 žloutky, načež přidáme 4 *dkg* strouhané čokolády, ze 4 bílků sníh současně se 2 *dkg* strouhaných oříšků a 5 *dkg* krupičkové mouky. Lehce promíchané těsto rozetřeme do máslem vymazané a moukou



Skládaný dort.

vysypané formy (2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky) a v mírnější troubě upečeme.

II. těsto: 5½ *dkg* cukru, 3 žloutky, citronovou kůru a tlučenou vanilku třeme v míse, až vše zhoustne. Potom přidáme tuhý sníh ze 3 bílků a 5½ *dkg* krupičkové mouky. Lehce promíchané těsto upečeme v máslem vymazané a moukou vysypané formě do růžova.

Studený dort z I. těsta rozřízneme, potřeme jej třetinou máslové nádivky, na ni položíme upečený dort z II. těsta tak velký jako první, potřeme jej opět nádivkou a na ni položíme druhou polovinu prvního dortu. Takto složený dort potřeme po stranách i na povrchu malinovou zavařeninou a posypeme jej loupanými, hrubě sekanými, trochu s cukrem opraženými mandlemi neb oříšky. Do prostředku dortu položíme malý čokoládový dortík a do jeho středu umístíme růži z mandlového těsta, okolo ní položíme poupata růží, kterými i dort okolo ozdobíme. Potom dáme zbylou nádivku do papírového kornoutu s hvězdičkovou trubičkou a dort vkusně ozdobíme.

III. těsto na malý čokoládový dortíček: V míse si umícháme do husta 5 *dkg* cukru, 2 žloutky a utlučenou vanilku. Pak přidáme ze 2 bílků tuhý sníh současně se 2 *dkg* bílé strouhané housky neb piškotových drobečků a 5 *dkg* loupaných strouhaných mandlí. Těsto dáme do syrovým máslem vymázaného a moukou vysypaného kastrolku, poloviční, jako je průměr předešlých dortů, a upečeme je v mírnější troubě do bledě růžova.

Studený dortíček polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme jej.

Rozpočet na polevu viz ořechové řezy.

Ozdoba: 4 *dkg* loupaných, jemně strouhaných mandlí smícháme s ½ bílku a v mosazném hmoždíři utlučeme na kaši. Potom ji dáme na čisté prkénko, přidáme k ní 8 *dkg* cukru (pudru), 2 kapky červeného bretonu a dobře vypracujeme. Potom těsto vyválíme, malým kroužkem vykrájíme a uděláme nejdříve velkou růžičku, pak poupátka, která upravíme vkusně na celý dort.

Nádivka: 26 *dkg* čajového másla umícháme do pěny. Do toho přimícháme 26 *dkg* cukru (pudru) a vanilku, znovu umícháme, načež stále bedlivě míchajíce přidáváme $^3/_{16}$ *l* husté sladké smetany a 1 lžíci bílého punče nebo citronové šťávy. (Pozor, aby se nádivka nesrazila). ¼ *l* šlehané smetany, 2 *dkg* práškového cukru.

Smícháme 4 *dkg* loupaných sekaných mandlí, ½ *dkg* moučkového cukru a na pánvi opražíme 1 minutu. Pak jimi posypeme dort potřený 14 *dkg* malinové zavařeniny.

Místo zbylou nádivkou můžeme dort ozdobiti slazenou šlehanou smetanou.

Jarní dort.

Do umíchaného másla zamícháme prosátý tlučený cukr a tlučenou vanilku. Poté přidáme současně se sněhem z bílků loupané, jemně umleté mandle a krupičkovou mouku. Těsto nalijeme do syrovým máslem vymazané, moukou vysypané malé formy a upečeme je do růžova. Studený dort polijeme žloutkovou polevou a okraj dortíku, než poleva ztuhne, hustě posypeme drobně usekanými, loupanými pistaciemi.

Rozpočet: 14 *dkg* másla — 14 *dkg* cukru — vanilka — ze 4 bílků sníh — 14 *dkg* loup. mandlí — 7 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Poleva: 3 žloutky, 14 *dkg* cukru (pudru) s prosátou vanilkou třeme pilně čtvrt hodiny.

1 *dkg* pistacií na posypání.

Mandlový dort I.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme polovinu tlučeného, prosátého cukru, poté metlu vyndáme a vařečkou lehce přidáme druhou polovinu cukru, do které jsme prosály tlučenou vanilku. Potom přidáme loupané, jemně ustrouhané mandle, opražené, ustrouhané lískové oříšky a piškotové drobečky neb housku. Lehce promíchané těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou neb jemnou prosátou houskou vysypané dortové formy a zvolna dort pečeme asi 1 hod. Pečený pocukrujeme vanilkovým cukrem, nebo úplně studený ozdobíme šlehanou smetanou a zavařenými višněmi.

Rozpočet: 7 bílků — 14 *dkg* tlučeného cukru — 14 *dkg* vanilkového cukru — 14 *dkg* mandlí — 14 *dkg* lískových oříšků — 2 *dkg* piškotových drobečků nebo strouhané housky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu — ¼ *l* šlehané smetany — 2 *dkg* moučkového cukru — 10 zavař. višní.

Mandlový dort II.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme polovinu cukru a druhou polovinu jenom lehce zamícháme, načež přidáváme neloupané strouhané mandle, strouhanou čokoládu, jemně nakrájenou citronádu a strouh. housku. Polovinu těsta rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy, na ni položíme neslazenou oplatku, potřenou rybízovou neb malinovou zavařeninou, a přidáme druhou polovinu těsta. Pěkně je urovnáme a dort pečeme v mírné troubě zvolna asi 1 hod. Prochladlý dort polijeme vařenou citronovou polevou.

Rozpočet: 7 bílků — 21 *dkg* tluč. prosátého cukru — 14 *dkg* mandlí — 1 tabulka čokolády — 6 *dkg* citronády — 1 *dkg* housky — 1 karlovarská oplatka — 6 *dkg* zavařeniny — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Poleva: ¼ *kg* cukru a lžičku bílého syrobu svaříme v ¼ *l* vody na třetí stupeň. (Nitka se netrhá.) Svařený cukr nalijeme rychle na studenou vodou opláchnutou misku, přidáme z 1 citronu šťávu a třeme. Jakmile začne cukr bělat, polijeme dort a kulatým nožem, namočeným v horké vodě polevu uhladíme.

Bílý mandlový dort III.

Do mísy dáme moučkový prosátý cukr, celá vejce, žloutky, strouhanou citronovou kůru, bílou strouhanou housku a třeme 15 minut. Poté přidáme loupané mleté mandle a neloupané, mleté, hořké mandle a těsto třeme pilně ještě ¾ hod. Do toho lehce zamícháme tuhý sníh ze 4 bílků, načež těsto rozetřeme do máslem vymazané, strouhanou houskou vysypané velké formy a dort pečeme zvolna 1 hod. Pečený studený dort polijeme bílkovou, citronovou nebo čokoládovou polevou.

Rozpočet: 25 *dkg* moučkového cukru — 5 celých vajec — 5 žloutků — z ½ citr. kůra — 3 *dkg* strouh. housky — 25 *dkg* loup. mandlí — 6 *dkg* hořkých mandlí — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla a 3 *dkg* housky na formu.

Mandlový dort se šlehanou smetanou.

Z uvedeného rozpočtu připravíme těsto jako na mandlové řezy str. 282. Lehce promíchané těsto vložíme do máslem vymazané, moukou vysypané dortové formy a pečeme je asi ½—¾ hod. Potom dort opatrně vyklopíme na síto a dáme vychladnouti. Potom povrchu (u dortu jest vrch ta strana, která při pečení přiléhá ke dnu formy) potřeme dort dobrou zavařeninou a ozdobíme jej šlehanou slazenou smetanou.

Rozpočet pro 5—10 osob: 15 *dkg* másla — 21 *dkg* cukru — 15 *dkg* loupaných strouhaných mandlí — 22½ *dkg* krupičkové mouky — ¼ balíčku kypřicího prášku — 1 *cm* utlučené vanilky — z 9 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* krupičkové mouky na formu — 15 *dkg* malinové neb meruňkové zavařeniny — ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* pudru cukru do ní.

Jahodový dort.

V míse si umícháme do husta tlučený, prosátý cukr, žloutky a tlučenou vanilku. Pak přimícháme lehce tuhý sníh z bílků současně s přikapávanou citronovou šťavou a krupičkovou moukou. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané dortové formy a upečeme do růžova. Pečený studený dort rozřízneme, naplníme hustým krémem, poklademe na půlky nakrájenými zahradními jahodami nebo posypeme lesními jahodami, složíme na sebe, načež rovněž potřeme krémem a ozdobíme zahradními neb lesními jahodami. Dáme jej do studena a pak teprve dort podáváme.

Rozpočet: 21 *dkg* cukru — 4 velké žloutky — vanilka — 1 lžíce citr. šťávy — 11 *dkg* mouky — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — ½ *kg* jahod.

Krém: ⅛ *l* sladké smetany, 1 *dkg* hladké mouky, 3 žloutky, tluč. vanilku a 3 *dkg* moučkového cukru v kotlíku dobře ušleháme. Pak jej postavíme na plotnu do vařící vody a krémem šleháme, až hodně zhoustne, načež kotlík vložíme do studené vody a šleháme krémem do vychladnutí. Potom do úplně studeného krému lehce zamícháme ⅛ *l* slazené, ušlehané a husté smetany (2 *dkg* cukru do ní), načež naplníme a ozdobíme dort.

Punčový dort.

Tlučený prosátý cukr, žloutky, strouhanou citronovou kůru a tluč. vanilku třeme v míse 25 minut. Pak přidáme zlehka sníh z bílků a krupičkovou mouku. Lehce promíchané těsto rozdělíme na polovinu, kterou rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a upečeme do růžova. Druhou polovinu těsta rozdělíme na 3 díly. První díl dáme do jiné, máslem vymazané, moukou vysypané dortové formy a upravíme jej v podobě trojúhelníku. Vedle něho (ne na sebe) upravíme stejný trojúhelník z druhého dílu těsta, do kterého jsme zamíchaly lehce 2 kapky červeného bretonu. Do třetího dílu lehce zamícháme 3 *dkg* strouhané čokolády a upravíme vedle prvých dvou trojúhelníků třetí. Pak upečeme barevné těsto do růžova a pečené prochladlé nakrájíme na stejné kostečky neb proužky. První polovinu pečeného těsta rozkrojíme na dva plásty a potřeme je rybízovou zavařeninou. Jeden potřený plást vložme do

suché, menší, papírem vyložené dortové formy, na něj urovnáme střídavě barevné kostečky neb proužky namočené v punčovině a to tak, aby byla celá plocha kostečkami vyplněna. Pak na ně nalijeme zbytek punčoviny a přidáme druhý, zavařeninou potřený plást. Dort položíme obráceně na suché čisté prkénko a zatížený ve formě necháme do druhého dne. Druhý den dort zbavíme formy a povrch potřeme hustou punčovou neb rumovou polevou a ozdobíme zavař. ovocem.

Rozpočet na dort: 20 *dkg* cukru — 10 žloutků — vanilka — citr. kůra — z 10 bílků sníh — 19 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla a 2 *dkg* mouky na formy — 2 kapky červeného bretonu — 3 *dkg* čokolády — 16 *dkg* rybízové zavařeniny.



Punčový dort (různě ozdobený).

Punčovina na namáčení kostek: 12 *dkg* cukru, $^1/_8$ *l* studené vody smícháme a na plotně uvaříme na slabou nit. Pak přimícháme 16 *dkg* rybízové neb malinové zavařeniny a vaříme 2 minuty. Povařenou zahoustlou směs necháme vychladnouti, načež do ní přidáme z 1 citronu a 1 pomeranče šťávu, $^1/_{16}$ *l* dobrého rumu a $^1/_{16}$ *l* bílého punče. V promíchané punčovině rychle namáčíme kostky.

Poleva: 30 *dkg* cukru (pudru), lžíci horké vody, 2 kapky červeného bretonu a podle potřeby punče mícháme, až poleva zhoustne.

Agrární dort.

Tlučený, prosátý cukr a žloutky třeme pilně ½ hodiny. Pak přidáme strouhané, loupané mandle, strouhanou bílou housku, drobně usekanou citronádu, drobně usekanou, v cukru zavařenou pomeran-

čovou kůru, trochu tlučené skořice, hřebíčku, 3 lžíce citronové šťávy neb zředěnou zavařeninu, strouhanou citronovou kůru, 1½ tabulky čokolády na kostečky nakrájené (dáme ji dříve do trouby změknouti) a naposled zamícháme lehce do těsta tuhý sníh z bílků. — Dortovou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto do ní rozetřeme a v mírné troubě pečeme ¾—1 hodinu. Studený dort polijeme růžovou polevou jako punčový dort.

Rozpočet: 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — 12 *dkg* mandlí — 12 *dkg* bílé housky — 3 *dkg* citronády — 3 *dkg* pomerančových kůrek — tluč. skořice — 2 tluč. hřebíčky — 3 lžíce citr. šťávy (neb 3 lžíce zřed. zavařeniny nebo šťávy ze zavař. višňového kompotu) — citr. kůra — 1½ tab. čokolády — z 6 bílků sníh — 2 *dkg* másla a mouky na formu. — *Polevu* si připravíme ze 25 *dkg* cukru (pudru) — z 1 citronu — 1 lžíce vařící vody a 2 kapek bretonu.

Pražský dort.
(Svatební dort.)

V míse smícháme mouku s tluč. cukrem a pomerančovou kůrou, přidáme žloutky a chvíli třeme. Potom přimícháme celá vejce, znovu dobře utřeme, načež do toho stále míchajíce přikapáváme rozehřáté a prochladlé máslo a z bílků tuhý sníh. Tři formy různé velikosti (velká, menší, nejmenší) vymažeme máslem, vysypeme moukou, naplníme těstem, složíme je na plech a v mírné troubě upečeme do růžova. Upečené, vyklopené, úplně studené dorty potřeme lehce zavařeninou a bílou polevou a dáme oschnouti. Potom složíme dorty na sebe, okrášlíme je šlehanou smetanou a květinkami jako skládaný dort, nahoru upravíme růžičku. Také můžeme dort místo květinkami v létě ozdobiti zahradními jahodami. Místo smetany ozdobíme jej hubinkami z bílků a cukru.

Rozpočet: 50 *dkg* krupičkové mouky — 50 *dkg* cukru — ze ¼ pomeranče kůra — 50 *dkg* másla — 5 žloutků — 10 celých vajec — z 5 bílků sníh — 6 *dkg* másla na formy a 6 *dkg* mouky — 30 *dkg* malinové zavařeniny.

Polevu si připravíme z 50 *dkg* cukru (pudru) a z 1 citronu šťávy. Vařící vody přidáme podle potřeby.

Ozdobu viz skládaný dort, aneb ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* mouč. cukru — ¼ *kg* jahod.

Bílkové hubinky; 1 bílek, 12 *dkg* cukru, 3 kapky citronové šťávy třeme do husta. Pak děláme kornoutem ozdoby.

Sacherův dort.

Do umíchaného másla zamícháme cukr, žloutky, citronovou kůru, tlučenou vanilku a třeme pilně 25 minut. Pak přidáme současně se sněhem strouhanou čokoládu, neloupané strouhané mandle a mouku. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a pečeme je zvolna ¾—1 hodinu. Pečený studený dort rozkrájíme, naplníme zavařeninou a polijeme čokoládovou neb mramorovou polevou.

Rozpočet: 6 *dkg* másla — 12 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — citronová kůra — 6 *dkg* čokolády — 6 bílků — 6 *dkg* mandlí — 6 *dkg* krupičkové

mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu — 12 *dkg* rybíz. zavařeniny. — Polevu ze 12 *dkg* čokolády — ½ *dkg* másla — 20 *dkg* cukru — ¼ *l* vody.

Dort můžeme též naplniti tímto krémem: 10 *dkg* cukru svaříme v $^1/_8$ *l* vody na husto. Pak přidáme 2 lžičky silné černé kávy, necháme přejít var a dáme vychladnouti. V míse si zatím utřeme 12 *dkg* másla, do toho bedlivě míchajíce přilijeme prochladlý cukr s kávou a krém necháme ztuhnouti. Pak naplníme dort.

Dort „Malakov".

Nejdříve si připravíme piškoty: Prosátý, tlučený cukr, žloutky a tlučenou vanilku třeme v míse ½ hodiny. Pak přidáme z bílků tuhý sníh současně s krupičkovou moukou. Těsto vložíme do papírového kornoutu s hladkou trubičkou a uděláme na plech papírem vyložený a syrovým máslem potřený 15 malých piškotků, načež z ostatního těsta uděláme velké stejné piškoty. Povrchu posypeme syrové piškoty cukrem a v prostředně horké troubě je upečeme do růžova. Upečené sejmeme s papíru a malé zatím uschováme. Velké piškoty rozpůlíme, načež čistou dortovou formu vylijeme studenou vodou, vysypeme tlučeným cukrem, dno vyložíme vrstvou rozpůlených piškotů, na ně rozetřeme mandlový krém, na ten vložíme opět piškoty a tak pokračujeme, až je forma plná. Na povrchu musí býti piškoty. Takto upravený dort zatížíme a ve studenu nebo na ledě necháme 24 hodiny ztuhnouti. Potom dort vyklopíme, na povrchu i po stranách jej potřeme dobrou meruňkovou zavařeninou, ozdobíme šlehanou slazenou smetanou a malými piškoty.

Rozpočet na piškoty: 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — vanilka — citr. kůra — ze 6 bílků sníh a 18 *dkg* krupičkové mouky — 1 *dkg* cukru na posypání — 1 *dkg* másla na papír — 15 *dkg* meruňkové zavařeniny a ¼ *l* šlehané smetany na ozdobu a 3 *dkg* cukru.

I. Nádivka — mandlový krém: 12 *dkg* čajového másla dobře umícháme, pak přimícháme 12 *dkg* cukru (pudru), vanilku, 3 žloutky a znovu dobře utřeme. Potom přiléváme bedlivě míchajíce po lžičkách $^3/_{16}$ *l* sladké, svařené studené smetany a 10 *dkg* loupaných, jemně umletých mandlí. Dobře umíchanou nádivkou potíráme vrstvy piškotů.

Také můžeme připraviti nádivku tak, že do ní přikapeme lžíci silné černé kávy, nebo lžíci ananasové šťávy.

Jiná náplň na piškoty. V $^1/_8$ *l* mléka umícháme 2 žloutky, 2 *dkg* hladké mouky a 5 *dkg* cukru. Pak postavíme krém s hrnečkem do kastrolu s vařící vodou a kverláme, až zhoustne. (Vařečka se krémem potahuje.) Pak šleháme znovu, až krém vychladne. V míse si umícháme 14 *dkg* másla se 14 *dkg* cukru, do toho zamícháme vařený studený krém a buď $^1/_{16}$ jakéhokoliv likéru neb 1 lžíci černé kávy nebo 1 lžíci prolisovaného ananasu.

Smetanový dort.

Prosátý, tlučený cukr, žloutky, tluč. vanilku a celé vejce mícháme, až vše zhoustne. Potom přidáme z bílků sníh a krupičkovou mouku. Těsto upečeme ve dvou stejných, máslem vymazaných, moukou

vysypaných formách do růžova. Upečené placky dáme vychladnouti. Jednu potřeme meruňkovou zavařeninou a hodně vysoko ušlehanou slazenou smetanou, druhou rovněž potřeme zavařeninou, nakrájíme ji na dílky, složíme je na plást se smetanou, načež každý dílek ozdobíme šlehanou smetanou a dort dokrájíme. V létě zdobíme dort zahradními jahodami.

Rozpočet: 18 *dkg* cukru — 5 žloutků — 1 vejce — vanilka — z 5 bílků sníh — 11 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky ¾ *l* šlehané smetany — 10 *dkg* cukrové moučky — ¼ *kg* jahod.

Merenkový dort se smetanou.

Vlašské strouhané ořechy neb loupané mleté mandle smícháme s 3 bílky a dobře v míse utřeme. Pak přidáme moučkový cukr, vanilku a znovu utřeme. Pak si ušleháme tuhý sníh, do kterého zašleháme cukr a sladký sníh lehce zamícháme do utřeného těsta současně s krupičkovou moukou. Kornoutem s hladkou trubičkou uděláme na plech papírem vyložený 10 hubinek, poprášíme je cukrem, zvolna upečeme, spíše sušíme v mírné troubě do růžova. Ze zbylé hmoty uděláme na papír na plech 2 kulaté plásty (dorty), poprášíme je cukrem a zvolna upečeme jako hubinky. Prochladlé plásty nakrájíme každý na 10 dílů, polovinu jich složíme na rovnou dortovou mísu, potřeme je šlehanou slazenou smetanou, na ni složíme druhé dílky a povrch zdobíme smetanou a hubinkami, načež dort nakrájíme.

Rozpočet: 12 *dkg* vlašských ořechů neb loupaných mandlí — 3 bílky — 12 *dkg* cukru — vanilka a 4 *dkg* krupičkové mouky — sníh ze 6 bílků a do něho 12 *dkg* cukru — papíry na plech a kornout. — Na ozdobu ½ *l* šlehané smetany — 5 *dkg* vanilkového cukru.

Skládaný smetanový dort.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme tlučený cukr, přidáme lehce žloutky, krupičkovou mouku, strouhané lískové oříšky a přikapeme rozpuštěné vychladlé máslo. Těsto upečeme ve dvou máslem vymazaných, moukou vysypaných formách do růžova. Jeden plást (kruh) rozřízneme na 2 díly. První díl vložíme do suché dortové formy, potřeme jej připraveným krémem, na něj složíme z druhého plástu nakrájené kostečky a přilijeme zbytek krému. Na to přidáme druhý díl rozříznutého plástu, načež dort zatížíme a ve studenu necháme ztuhnouti do druhého dne. Druhý den potřeme dort meruňkovou zavařeninou a ozdobíme slazenou šlehanou smetanou.

Rozpočet na těsto: 10 bílků — 25 *dkg* cukru — 10 žloutků — 5 *dkg* másla — 10 *dkg* oříšků — 18 *dkg* mouky — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky.

Krém: ¼ *l* sladké smetany, 15 *dkg* cukru, 5 žloutků a vanilku dobře ušleháme, pak přistavíme kotlík do kastrolu s vařící vodou a necháme krém zahoustnouti, stále jím šlehajíce. Pak dáme krém vychladnouti, načež polijeme kostečky.

Na ozdobu ¼ *l* šl. smetany, 3 *dkg* cukru — 12 *dkg* meruňkové zavařeniny.

Smetanový dort s čokoládovou polevou.

Tlučený, prosátý cukr, žloutky, citronovou kůru a vanilku třeme v míse, až vše zhoustne. Poté přidáme tuhý sníh z bílků a krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a upečeme do růžova (½ hodiny). Vychladlý dort vyklopíme na síto jako každý dort a necháme jej na sítě prochladnouti do druhého dne. Druhý den dort svrchu asi na 1 *cm* seřízneme. (U dortu je vždy vrchní strana ta, která při pečení přiléhá k plechu.) Vnitřek opatrně vydlabeme, usušíme jej (upotřebíme ho jako piškotových drobečků do cukrovinek), dort vymažeme dobrou malinovou neb rybízovou zavařeninou, naplníme slazenou šlehanou smetanou, přiklopíme seříznutým těstem, načež dort polijeme čokoládovou polevou a když tato ztuhla, ozdobíme jej šlehanou smetanou.

Rozpočet: 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — citronová kůra — vanilka — ze 6 bílků sníh — 15 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu — 10 *dkg* rybíz. zavařeniny — $^3/_8$ *l* šlehané smetany — 4 *dkg* cukru. — Polevu viz rozpočet str. 354.

Máslový bochníček.
(Bomba.)

Připravíme si piškotové těsto jako na smetanový dort s čokoládovou polevou, ale místo do dortové formy rozetřeme těsto na máslem vymazaný, moukou vysypaný plech asi 1 *cm* vysoko a v prostředně horké troubě je upečeme do růžova. Z pečeného, prochladlého těsta uřízneme úzký obdélník, ostatní větší díl pečeného těsta, dokud je ještě teplé, potřeme tence rybízovou zavařeninou a vložíme jej opatrně do čistého suchého malého kotlíčku (na sníh), nebo do zvláštní formy na tento bochníček a v něm necháme těsto vychladnouti. Pak rozetřeme na těsto stejnoměrně čokoládový máslový krém a dáme do studena neb na led ztuhnouti, pak přidáme růžový krém, opět dáme ztuhnouti, načež bochníček doplníme žlutým krémem, na který položíme uříznutý obdélník, upravený tak, aby krém byl jím úplně přikrytý. Takto upravený bochníček převrátíme na prkénko a ve studenu dáme do třetího dne ztuhnouti. Potom jej zbavíme formy a povrch polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme barevným krémem.

Rozpočet na těsto: 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — citr. kůra — vanilka — ze 6 bílků sníh — 15 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech — 5 *dkg* zavařeniny.

Krém: 35 *dkg* čajového másla umícháme do pěny, pak přidáme 35 *dkg* prosátého cukru pudru, 1 žloutek a znovu umícháme. Těsto rozdělíme na 3 díly. Do prvního zamícháme 2 tabulky změklé čokolády, do druhého 3 kapky červ. bretonu a do třetího dílu přilijeme 1 lžíci bílého punče nebo rumu a trochu vanilky. Též můžeme přidati v cukru naložené, na nudle nakrájené ovoce.

Polevu čokoládovou si připravíme z 15 *dkg* cukru, $^3/_{16}$ *l* vody, ½ *dkg* másla a 9 *dkg* čokolády (viz polevy str. 354).

Velikonoční vejce se šlehanou smetanou.

Připravíme si piškotové těsto jako na smetanový dort s čokoládovou polevou (strana 349) a nalijeme je do malého, máslem vymazaného a moukou vysypaného kotlíčku a 1 hodinu pečeme v mírné troubě. Upečené těsto hned vyklopíme a dokud je teplé, upravíme z něho vejce a to tak, že je na jedné straně širokou stuhou z plátna stiskneme a dáme do druhého dne vychladnouti. Potom stuhu odstraníme, rovnou stranu seřízneme a z vejce opatrně vykrojíme menší vejce, takže máme 2 půlky vajec, jednu dutou, druhou menší plnou. Dutou půlku povrchu polijeme čokoládovou polevou a necháme ji ztuhnouti. Potom ji převrátíme na mísu, uvnitř potřeme zavařeninou a naplníme barevným krémem jako bochníček. Na to přidáme ještě ušlehanou smetanu, na ni položíme seříznuté těsto, potřeme je šlehanou smetanou a do prostředka položíme druhou menší plnou půlku vajíčka, kterou jsme rovněž ozdobily slazenou šlehanou smetanou. Kolem této půlky postavíme malé piškoty a celé vejce pomocí kornoutu s hvězdičkovou trubičkou ozdobíme šlehanou smetanou. Potom je dáme na skleněnou mísu, vkusně papírem ozdobíme a podáváme je o velikonočních svátcích jako dort.

Rozpočet: 15 *dkg* cukru — 6 žloutků — citr. kůra — vanilka — ze 6 bílků sníh — 15 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu — 6 *dkg* zavařeniny.

Krém si připravíme jako na bochníček z téhož rozpočtu, avšak rozdělíme jej na 2 díly. Jeden obarvíme 2 tabulkami změklé čokolády, druhý bretonem a přidáme 1 lžíci rumu. Místo třetího dílu ušleháme $^1/_8$ *l* šlehané smetany. Polevu umícháme z téhož rozpočtu jako na bochníček a na ozdobu si ušleháme $^1/_4$ *l* šlehané smetany a 3 *dkg* cukru. Piškotky si připravíme jako na dort Malakov z rozpočtu: 5 *dkg* cukru, 2 žloutky, vanilka, citronová kůra, ze 2 bílků sníh a 6 *dkg* mouky, ½ *dkg* cukru na posypání piškotů.

Toto vejce můžeme připraviti s kávovou polevou a kávovým máslovým krémem (viz kávový dort str. 328).

Piškotový kbelíček.

Připravíme a upečeme piškotové těsto na máslem vymazaném a vysypaném plechu jako na piškotový závin (viz str. 242). Z upečeného studeného těsta vykrájíme čtyři stejně kulaté placky podle menší dortové formy neb kastrolku. Jednu položíme na plochou dortovou mísu, potřeme ji náplní, přidáme druhou, opět potřeme náplní, dáme třetí, potřeme ji opět, načež přiložíme poslední placku. Strany vzniklého dortíčku potřeme rovněž náplní a přilepíme po stranách postavené piškoty tak, aby dortík vypadal jako kbelíček. Potom zbylou náplň dáme do sáčku neb papírového kornoutu s trubičkou a na poslední náplní potřenou placku vystříkáme hubinky neb nudličky do kopečku. Povrch posypeme upraženými, loupanými, sekanými mandlemi neb čokoládovou rýží. Kolem piškotů uvážeme stužku na konci vkusně ukončenou.

Náplň si připravíme z téhož návodu a rozpočtu jako na malý piškotový dort. (Viz Krém, strana 352.)

Příprava piškotů. Tlučený, prosátý cukr, žloutky třeme v míse bedlivě 20 minut. Poté zlehka přidáme z bílků sníh a suchou krupičkovou mouku. Hustou směs vložíme do papírového kornoutu s hladkou trubičkou a na plech papírem vyložený a lehce syrovým máslem potřený vystříkáme stejné piškoty, které povrchu posypeme tlučeným cukrem a dáme je na 3 hodiny na stůl. Když se utvoří na povrchu kůrčička, upečeme je v mírnější troubě do bledě růžova.

Rozpočet těsta na dortíčky viz Piškotový závin, str. 342.

Rozpočet těsta na piškoty: 8 *dkg* cukru — 6 žloutků — ze 3 bílků sníh a 6 *dkg* krupičkové mouky — ½ *dkg* másla — 1 *dkg* tlučeného cukru.

Malý čtverhranný dortíček.

Z upečeného piškotového těsta jako na máslový bochníček nakrájíme pět čtverců, aby postupně byl každý o 1 *cm* menší, potřeme je kávovým máslovým krémem, složíme na sebe, upravíme malý dortík nahoře užší, celý jej kolem potřeme kávovým krémem, posypeme sekanými, s cukrem opraženými mandlemi nebo tlučeným griliášem. Povrchu dortík vkusně ozdobíme krémem pomocí kornoutu s hvězdičkovou trubičkou a zavařeným ovocem, neb jen griliášem posypeme a dort upravíme na ozdobný papír na malou mísu neb papírový talíř.

Z téhož těsta můžeme vykrájeti kulaté placky, vždy asi o 1 *cm* menší, naplniti je čokoládovým krémem, načež celý dortík potřeme krémem a posypeme na tenké plátky nakrájenými, s cukrem opraženými mandlemi a povrchu rovněž dortík ozdobíme. Tyto dortíky jsou velmi dobré a zdobí pěkně stůl.

Rozpočet na těsto: 10 *dkg* cukru — 4 žloutky — citr. kůra — vanilka — ze 4 bílků sníh — 10 *dkg* krupičkové mouky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na plech.

Kávový krém: 25 *dkg* čajového másla dobře rozmícháme, přidáme 25 *dkg* cukru (pudru), 1 žloutek a 3 lžíce silné černé kávy (1 *dkg* pražené kávy), 5 zavařených višní, 4 *dkg* loupaných mandlí a ½ *dkg* tlučeného cukru do bledě růžova upražíme na pánvi. Griliáš viz griliášové řezy. Čokoládový krém si upravíme jako kávový, avšak místo kávy rozetřeme do másla 2 tabulky změklé čokolády a 1 lžíci punče neb rumu.

Makový dort.

Makovec.

Tlučený, prosátý cukr, žloutky, citronovou kůru, strouhanou čokoládu třeme v míse ½ hodiny, načež přimícháme lehce z citronu šťávu, tlučený hřebíček, tlučenou skořici, současně se sněhem přidáme jemně umletý mák a strouhané neloupané oříšky. Promíchanou hmotu vložíme do syrovým máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy a dort pečeme zvolna ¾ hodiny. Upečený dort druhý den rozřízneme, potřeme zavařeninou, složíme na sebe, povrchu dort rovněž potřeme zavařeninou a polijeme čokoládovou neb citronovou polevou (viz polevy strana 354).

Rozpočet: 14 *dkg* cukru — 6 žloutků — 3 *dkg* čokolády — kousek strouhané citr. kůry — z 1 citronu šťáva — 14 *dkg* oříšků — 2 tlučené hřebíčky — na špičku nože skořice — 14 *dkg* máku — ze 6 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky na formu.

Rozpočet na citronovou polevu: 35 *dkg* pudrového cukru — 2 lžíce vařící vody — z ½ citronu šťáva.

Rozpočet na čokolád. polevu: 20 *dkg* kusového cukru — ¼ *l* vody povař. na nitku, která se netrhá — 12 *dkg* čokolády a ½ *dkg* másla.

Piškotový dort s jablkovou nádivkou.

Připravíme si piškotové těsto jako na smetanový dort s čokoládovou polevou a upečeme z něho 2 stejné kulaté plásty v máslem vymazaných a moukou vysypaných dortových formách. Upečené plásty spojíme jablkovou nádivkou a polijeme rumovou polevou.

Nádivka: ¼ *kg* jablek udusíme v ⅛ *l* vody s 10 *dkg* cukru a šťavou z ½ citronu do měkka. Potom je prolisujeme žíněným sítem. V míse si umícháme do husta 7 *dkg* cukru, 2 žloutky a citronovou kůru, pak přimícháme prolisovaná jablka a 8 *dkg* neloupaných strouhaných mandlí nebo housky současně se sněhem z 1 bílku. Lehce promíchanou nádivkou naplníme dort.

Na polevu. 20 *dkg* cukru pudru, 1 lžíci vařící vody a dle potřeby rumu umícháme do husta.

Malý piškotový dort.

Tlučený, prosátý cukr, žloutky, 4 hořké strouhané mandle, z ½ citronu šťávu i kůru třeme v míse 20 minut. Poté přidáme z bílků tuhý sníh (do kterého jsme zašlehaly 2 *dkg* cukru), krupičkovou mouku a rozpuštěné, vychladlé máslo. Malou dortovou formu vymažeme syrovým máslem, vysypeme krupičnou moukou, těsto do ní rozetřeme a pečeme v troubě ¾ hodiny. Pečený studený dvakráte rozřízneme, naplníme krémem, načež dort povrchu i po stranách potřeme krémem. Část krému dáme do kornoutu, který jest opatřen ozdobnou trubičkou a ozdobíme povrchu dort. Pak krém ještě ozdobíme zavařenými višněmi.

Rozpočet. 6 žloutků, 20 *dkg* cukru, 4 hořké mandle, 5 *dkg* rozpuštěného vychl. másla, z ½ citr. šťáva i kůra, 6 bílků, 2 *dkg* cukru do sněhu, 20 *dkg* krupičkové mouky, 2 *dkg* másla, 2 *dkg* mouky na formu, zavař. višně.

Krém: 3 celá vejce, 11 *dkg* cukru, tlučenou prosátou vanilku v kotlíku dobře ušleháme, načež postavíme kotlík do kastrolu s vařící vodou a šleháme metlou, až zhoustne. Pak jej na talíři necháme vychladnouti. V míse si umícháme 20 *dkg* čajového másla, přidáme 15 *dkg* pudrového cukru, znovu zamícháme, načež přidáme studený vařený krém, 1 lžíci rumu neb bílého punče a dobře vše promícháme.

Různé vařené krémy k plnění dortů a cukrovinek.

Ořechová nádivka do dortů.

Cukr, studenou vodu, ½ kávové lžíce bílého syrobu (koupíme jej u materialisty) dáme vařit do kastrolu. Při vaření odstraníme

s cukru pěnu, aby byl čistý. Potom uvaříme cukr na silnou nitku. (Nitka se netrhá.) Takto povařený cukr nalijeme do misky vypláchnuté studenou vodou a mícháme tak dlouho, dokud nezbělí. Potom přilijeme umíchaný cukr do utřeného másla, načež přidáme buď strouhané vlašské ořechy neb oříšky, mandle neb rum neb punč. Nádivkou plníme dorty. Na př. brabantový, Libušin, piškotový a pod.

Rozpočet: ¼ *kg* cukru — ¼ *l* vody — ½ kávové lžíce bílého syrobu — 5 *dkg* ořechů — 15 *dkg* čaj. másla — 1 lžíce punče neb rumu.

Žloutkový krém oříškový.

V kotlíku umícháme v syrovém mléce cukr, mouku, žloutky a vanilku. Pak dáme kotlík do vařící vody a metlou šleháme, až zhoustne. V míse si umícháme čajové máslo a cukr, přidáme studený krém a dobře vše zamícháme. Pak přisypeme do krému opražené strouhané lískové oříšky a naplníme jím oříškový dort neb řezy. Přidáme-li loupané strouhané mandle, máme krém mandlový, přidáme-li mleté vlašské ořechy, dostaneme krém ořechový. Taktéž můžeme zamíchati do krému různé v hustém cukru zavařené ovoce, nakrájené na kostečky a krém různě obarviti buď změklou čokoládou, nebo pro chuť přidáme punč neb rum.

Rozpočet: ¼ *l* dobrého mléka neb smetany — 3 *cm* vanilky — 5 žloutků — 5 *dkg* cukru — 1½ *dkg* hladké mouky — 20 *dkg* čajového másla — 12 *dkg* pudrového cukru. — 5 *dkg* lískových oříšků nebo 5 *dkg* vlašských ořechů — 5 *dkg* loupaných mandlí nebo 2 tab. změklé čokolády nebo 1 lžíce bílého punče neb rumu.

Piškotový věnec.

V míse míchámě tlučený cukr, žloutky, vanilku, strouh. citr. kůru 25 minut. Pak přidáme lehce z bílků tuhý sníh současně s krupičkovou moukou, rozpuštěným, vychladlým máslem, očištěnými hrozinkami a loupanými sekanými mandlemi. Plechovou, věncovou formu vymažeme čerstvým máslem, vysypeme krupičkovou moukou, těsto do ní rozetřeme a upečeme v přiměřeně vytopené troubě do růžova. Upečený, prochladlý věnec vyklopíme a úplně studený potřeme slabě rybízovou neb malinovou zavařeninou a polijeme vařenou citronovou polevou. Nežli poleva úplně ztuhne, ozdobíme věnec zavařeným ovocem (višněmi a andělikou).

Poleva: Kusový cukr, vodu, bramborový bílý syrup uvaříme na silnou nit (bublinu). Poté vše nalijeme do studenou vodou vylité mísy a stále mícháme, až začne poleva tuhnouti a zbělí Pak tam přilijeme citronovou šťávu, nebo bílý punč; zamícháme a rychle polevu uhladíme v horké vodě namočeným kulatým nožem na věnec.

Rozpočet na těsto: 14 *dkg* cukru, 10 žloutků — citr. kůra, vanilka, 6 bílků — 14 *dkg* krupič. mouky, 5 *dkg* hrozinek, 5 *dkg* mandlí, 3 *dkg* másla dovnitř — 2 *dkg* másla a 1 *dkg* mouky na formu — 15 *dkg* rybízové neb malinové zavařeniny.

Rozpočet na polevu: ¼ *kg* kusového cukru — ¼ *l* studené vody — ½ lžičky syrobu — z 1 citronu šťáva neb 1 lžíce bílého punče — zavařené ovoce.

XIV. Polevy.

Citronová poleva.

25 *dkg* prosátého pudrového cukru, 3 menší lžíce horké vody a 2 menší lžíce citronové šťávy třeme, až poleva zhoustne, načež ji nožem rozetřeme na dort a dáme ve studenu ztuhnouti. Tímto způsobem upravujeme i rumovou, punčovou a růžovou polevu. Místo citronu dáme příchuť nebo breton a příchuť.

Bílková poleva.

2 bílky, 20 *dkg* pudrového cukru a 2 lžičky citronové šťávy třeme, až poleva zhoustne. Hustou polevu rozetřeme na dort.

Vařená poleva.

50 *dkg* kusového cukru svaříme ve $^1/_2$ litru vody s kávovou lžičkou octa na třetí stupeň. Svařený cukr vlijeme na studenou vodou opláchnutou misku, přidáme do něj ze 2 citronů šťávu a třeme. Jakmile cukr začne bělat, poléváme dort. Místo citronu můžeme přimíchat 3 lžíce silné černé kávy a máme kávovou vařenou polevu. Polevu uhladíme v horké vodě omočeným kulatým nožem.

Kávová poleva třená.

25 *dkg* pudrového cukru, asi 5 lžic silné černé vařící kávy třeme v míse, až poleva zhoustne. Pak hned polijeme dort a kulatým nožem namočeným v horké vodě polevu uhladíme.

Čokoládová poleva.

15 *dkg* kusového cukru a $^3/_{16}$ *l* vody povaříme na silnou nitku. $^1/_2$ *dkg* másla a 9 *dkg* čokolády si dáme do hluboké misky rozehřáti, načež čokoládu s máslem umícháme a stále míchajíce přikapeme vařený horký cukr. Jakmile na okrajích misky poleva tuhne, nalijeme ji na dort a nožem, namočeným v horké vodě, po stranách uhladíme.

Vařená poleva.

Kusový cukr, studenou vodu a lžičku bílého syrobu povaříme na plotně na silnou nit. Mezi vařením pěnu stále sbíráme. Potom cukr nalijeme do vodou opláchnuté misky a mícháme jím, až úplně zhoustne a zbělí. Pak přilijeme do polevy buď bílý punč, nebo na rumovou polevu rum, na kávovou 4 lžíce černé kávy, neb na citronovou polevu

5 lžic citronové šťávy, na pomerančovou 5 lžic pomerančové šťávy, na růžovou 4 kapky červeného bretonu a 4 lžíce punče, na čokoládovou 2 tabulky změklé čokolády a asi 2 lžíce horké vody. Kdyby byla poleva příliš hustá, necháme ji na okraji plotny rozehřáti nebo do ní přilijeme trochu horké vody. Bílou vařenou polevu můžeme míti v zásobě a před upotřebením ji zředíme neb nahřejeme a pak teprve ji upravíme buď s kávou, rumem, citronem a pod.

Rozpočet: ½ *kg* cukru — ½ *l* vody — 1 lžička bílého syrobu a dle potřeby buď horké kávy — citr. šťávy a pod.

Příprava polevy z čokoládové máčecí hmoty.

25 *dkg* čokoládové máčecí hmoty rozsekáme na malé kousky, načež ji rozehřejeme v hrnečku, který postavíme do kastrolu s vodou na plotnu. Když čokoláda se rozehřeje, polijeme hned dort neb cukrovinku. Je-li hmota hustá, přidáme do ní 3 *dkg* kakaového másla, umícháme na plotně a hned polijeme dort. Tato poleva jest velmi chutná, protože není přeslazená.

Poleva z kakaového prášku.

Máslo utřeme s kakaovým práškem, načež stále míchajíce přikapáváme na nitku s vodou svařený cukr. Jakmile poleva na okraji misky tuhne, ihned poléváme dort neb cukrovinky.

Rozpočet: 5 *dkg* čaj. másla — 1 *dkg* kakaa — 10 *dkg* kusového cukru — ⅛ *l* vody.

Poleva na drobné cukrovinky.

Do mísy dáme čokoládu a kakaové máslo neb bílý tvrdý tuk togo (značka Vita) a vložíme vše do mírně vyhřáté trouby. Rozehřátou čokoládu s tukem umícháme do vychladnutí, načež dáme polevu opět ohřáti a sice jen tak, aby se mísa ohřála a poleva nikoliv. Potom polevu znovu umícháme do vychladnutí. Umíchanou polevou poléváme různé drobné cukrovinky (Mandlové švestky, bombičky, pralinky a pod.).

Rozpočet: ⅕ *kg* čokolády značka „Eva“ — 5 *dkg* kakaového másla neb bílého tuku togo.

XV. Zmrzliny, krémy a pěny.

Vanilková zmrzlina.

V kotlíku na sníh umícháme nebo ušleháme metlou ve sladké smetaně nebo mléce žloutky, cukr a ½ tyčinky po délce rozříznuté vanilky. Pak dáme vše s kotlíkem do kastrolu s vařící vodou a stále krémem šlehajíce zahřejeme jej, až v tekutině omočená vařečka se potáhne silnější vrstvou (vařiti se nesmí, neboť by se srazila). Hotovou směs procedíme, řádně ve studené vodě vychladíme a pak teprve dáme do strojku mraziti. Když nemáme strojku, připravíme si dřez, do něho nasypeme hodně drobně roztlučený led a prosolíme jej červenou neb čpavkovou solí. Potom postavíme do prostředka kotlík s krémem, led kolem dobře upěchujeme a kotlíkem dosti rychle otáčíme. Zmrzlinu přimrzlou na stěnách kotlíku odkrojíme občas dřevěnou lžicí. Když jest zmrzlina úplně tuhá, upravíme ji na studené skleněné talířky a můžeme ji ozdobiti šlehanou smetanou.

Poznámka: Příprava ledu do stroje. Kusy ledu zabalíme do pytle a dřevěnou palicí nebo sekerou jej utlučeme na drobné kousky. Do dřevěného kbelíku, do něhož se postaví stroj, dáme vždy vrstvu ledu, vrstvu červené soli a led dobře kolem strojku upěchujeme, až je kbelík kolem stroje plný. Potom do strojku nalijeme připravenou zmrzlinovou směs, dobře jej uzavřeme a klikou otáčíme tak dlouho, až zmrzlina ztuhne, což trvá asi 20—25 minut. Strojek čistě otřeme utěrkou a pak teprve jej otevřeme. Pozor, aby sůl nevnikla do zmrzliny. Led musí býti dobře prosolený, jinak zmrzlina nezmrzne. Ve strojku připravená zmrzlina je hladká a jemná.

Rozpočet: ½ *l* dobrého mléka neb smetany — 5 žloutků — 12 *dkg* cukru — ½ tyčinky vanilky — 5 *kg* ledu — ½ *kg* červ. solí.

Čokoládová zmrzlina.

Připravíme si krém jako na vanilkovou zmrzlinu, přidáme však do něho 6 *dkg* ve vodě změklé čokolády a v kotlíku s vařící vodou připravíme tak hustý krém, jako na vanilkovou zmrzlinu. Pak studený krém dáme zmrznouti.

Oříšková zmrzlina.

Do vanilkového krému zamícháme 4 *dkg* opražených ustrouhaných oříšků, které jsme s 1 lžicí vody v hmoždíři dobře utloukly. Prohřátou a pak prochladlou směs procedíme a pak dáme mrznouti.

Mražená káva.

Připravíme si krém jako na vanilkovou zmrzlinu, načež do něj přilijeme $^1/_8$ *l* silné studené černé kávy, kterou si připravíme ze 3 *dkg* pražené kávy a $^1/_4$ *l* vody. Procedíme ji, přidáme do krému mrazíme jako vanilkovou zmrzlinu. Ve skleničkách ji ozdobíme šlehanou smetanou ($^1/_4$ *l* šlehané smetany na ozdobu).

Rozpočet: ½ *l* smetany neb dobrého mléka — 5 žloutků — 14 *dkg* cukru 3 *cm* vanilky — 3 *dkg* kávy — ¼ *l* vody.



Přístroj na zmrzlinu.

Ovocné zmrzliny.

Citronová zmrzlina I.

Do ½ *l* vařeného cukru na 25° přidáme $^1/_4$ *l* citronové šťávy, z 1 citronu jemně ustrouhanou kůru. Směs na plotně malou chvíli, asi 2 minuty povaříme, pak zašleháme do tekutiny 1 bílek a 3 listy v 1 lžíci vody rozpuštěné želatiny. Vše procedíme ubrouskem, zmrzlinu

vahou změříme na 18—20° a dáme mrazit jako vanilkovou. Má-li zmrzlina při měření více než 18—20°, přilijeme do ní studené vody, má-li méně, přidáme cukru.

½ *l* vody, 30—40 *dkg* cukru na svaření. (Cukrovou váhu koupíme na Poříčí u firmy Vydra a Bohu lav.)

Citronová zmrzlina II.

¼ *l* studené vody, 30 *dkg* cukru a ¼ *l* citronové šťávy promícháme, procedíme a dáme mrznouti. Tak si připravíme jahodovou, rybízovou a malinovou zmrzlinu. Ovoce dříve vymačkáme a pak odměříme.

Rozpočet: Z ½ *kg* ovoce jest ¼ *l* šťávy — 5 *citronů* na ½ litru šťávy.

Rozpočet II.: 10 citronů — 1½ *l* vody a asi 30 *dkg* tluč. cukru.

Jemná citronová zmrzlina.

17 *dkg* tlučeného cukru umícháme se 4 vejci, pak stále šlehajíce přilijeme ½ *l* vařící smetany a chvíli na plotně povaříme. Pak přidáme na 2 kostkách cukru otřenou kůru a ze 3 malých citronů šťávu. Směs necháme chvíli státi, pak ji procedíme a dáme mrznouti.

Zmrzlina pomerančová.

¼ *kg* cukru otřeme o kůru z půl citronu. Pak nalijeme na cukr ¼ *l* vody a povaříme jej jen 4 minuty. Do studeného povařeného cukru přidáme ze dvou pomerančů šťávu, 4 lístky želatiny rozpuštěné v 1 lžíci vody, přilijeme ještě ¼ *l* čisté studené vody, zamícháme, procedíme a dáme mrznout. Také citronovou zmrzlinu můžeme tímto způsobem připraviti.

Zmrzlina jahodová.

¼ *l* vody, 30 *dkg* tluč. kostkového cukru povaříme 4 minuty. Pak přidáme ⅜ *l* šťávy z lesních jahod, z ½ citronu šťávu, 2 lístky rozpuštěné želatiny a ⅜ *l* studené čisté vody. Vše procedíme, obarvíme několika kapkami červeného bretonu a dáme mrazit. Tímto způsobem připravíme si i malinovou zmrzlinu. Podobně připravujeme všechny ovocné zmrzliny.

Malinová zmrzlina.

Čerstvé lesní maliny prolisujeme žíněným sítem. Na ½ *l* prolisované šťávy dáme ½ *l* studené vody, z ½ citronu šťávu, 25 *dkg* cukru a 3 lístky bílé želatiny. Směs promícháme, na plotně necháme přejít jeden var a ihned ji s plotny odstraníme (déle se vařit nesmí!). Pak ji procedíme, obarvíme bretonem a úplně studenou dáme do stroje mrznout. Takto si připravíme i zmrzlinu rybízovou, jahodovou, višňovou a z hodně zralých meruněk. Meruňky můžeme dříve trochu rozvařiti a pak prolisovati.

Zmrzlina z malinové šťávy.

Sladkou malinovou šťávu, studenou vodu, citronovou šťávu dobře promícháme, dáme vše do kotlíku, stále jím otáčejíce, mrazíme zmrzlinu v jemně utlučeném a osoleném ledě. Při mrznutí ji občas promícháme dřevěnou lžicí. Tuhou zmrzlinu upravíme na studené skleněné talířky a ozdobíme ji šlehanou smetanou.

Rozpočet: ¼ *l* malinové sladké šťávy — ½—¾ *l* studené vody — z ½ citronu šťáva.

Tuto zmrzlinu můžeme připraviti též z prolisovaných malin neb jahod, ale i z jiného ovoce.

Na ¼ *l* prolisované šťávy — ¾ *l* vody — ze ¼ citronu šťávy a podle chuti tlučeného cukru — 5 *kg* ledu — ½ *kg* červené soli.

Malinová zmrzlina se smetanou.

Čerstvé lesní maliny prolisujeme, načež je odměříme, do ½ litru šťávy přidáme ¼ *kg* cukru, ½ litru studené svařené smetany a šťávu z ½ citronu. Vše zamícháme, procedíme a dáme do stroje neb kotlíku umrznout. Právě tak připravujeme i jahodovou zmrzlinu neb zmrzlinu míchanou z jahod a malin.

Rozpočet: Z 1 kg malin jest ½ *l* šťávy.

Zavařené šťávy na ovocné zmrzliny.

Do ½ *l* prolisované šťávy z jahod neb malin, rybízu, meruněk zamícháme 15 *dkg* cukru. Vše povaříme a tvořící se pěnu dřevěnou lžicí dobře odstraníme. Vaříme jen tak dlouho, dokud se tvoří pěna, kterou odstraníme všechny kvasivé látky. Pak nalijeme ještě horkou šťávu do ohřátých silných lahví a dáme vychladnouti. Láhve zazátkujeme čistými rozpařenými korky, načež ponoříme hrdlo láhve do roztavené bednářské smůly a to tak, aby korek i hrdlo byly smolou dobře ukryty. Potom láhve ve studenu uložíme.

Druhý způsob: Do 1¼ *kg* odvážené syrové šťávy malinové neb rybízové, meruňkové atd. přidáme 1/16 *l* čistého lihu, lžíci salicylového prášku, dobře promícháme, dáme do lahví, zazátkujeme je, zatmelíme bednářskou smolou a ve studenu uložíme. Meruňky dříve bez vody rozvaříme a pak lisujeme.

Studený ananasový krém (studený dort).

Šlehanou smetanu ušleháme na hustou pěnu, pak do ní lehce zamícháme moučkový prosátý cukr, prolisovaný neb nakrájený ananas a ve 2 lžicích vlažné vody rozředěnou želatinu. Lehce vše promícháme a dáme do plechové, vodou vypláchnuté, cukrem vysypané formy. Uzavřeme ji, zatmelíme umělým máslem, zabalíme celou formu do pergamenového papíru a pak ji zahrabeme do drobně utlučeného prosoleného ledu a dáme mrznout na 2—3 hodiny. Pak formu otřeme utěrkou, opatrně otevřeme, vyklopíme na mísu, ozdobíme malými piškoty (viz Malakov dort), ušlehanou smetanou a nakrájeným ananasem.

Forma na studené krémy jest cínová, buď čtverhranná neb kulatá, která se na obou stranách otvírá. Jest to vlastně plechová krabice. Vylévá se vodou a vysype tlučeným cukrem, neb se vytře mandlovým olejem.

Rozpočet: ½ *l* šlehané smetany — 12 *dkg* ananasu — 10 *dkg* cukru — 3 lístky želatiny — 2 lžíce vlahé vody — 2 *dkg* cukru na formu — ¼ *l* šlehané smetany na ozdobu — 2 *dkg* cukru — 10 *dkg* ananasu — 5 *kg* ledu — ½ *kg* čpavkové soli neb červené soli.

Jahodový krém.

Připravíme jej jako ananasový, avšak místo ananasu prolisujeme do ušlehané smetany 15 *dkg* lesních neb zahradních jahod a červený breton. Potom upravíme krém jako předešlý. Zdobíme jej na míse jahodami.

Rozpočet: ½ *l* šlehané smetany, 12 *dkg* jemného cukru 4 kapky bretonu, 15 *dkg* jahod, 3 lístky želatiny, 1 lžíce vlahé vody, ¼ litru šlehané smetany na ozdobu, 2 *dkg* cukrudo ní, 2 *dkg* cukru do formy. V zimě ozdobíme krém zavařenými jahodami a do smetany prolisujeme rovněž zavařené jahody. Místo prolisovaných jahod můžeme zamíchati do smetany celé lesní jahody.

Malinový krém (bomba).

Připravíme si z ⅛ *l* neslazené malinové šťávy, ⅛ *l* vody, ze 6 *dkg* cukru, 2 lístků želatiny a ze ¼ citronu šťávy polo umrzlou malinovou zmrzlinu. Do toho lehce promícháme ½ *l* ušlehané smetany, 3 *dkg* cukru, načež přidáme 5 *dkg* lesních očištěných malin (v zimě zavařené). Promíchanou směs dáme do vodou vylité, cukrem vysypané formy, načež ji zabalíme do pergamenového papíru, zahrabeme do prosoleného ledu a dáme na 2—3 hodiny mrazit. Potom formu vyndáme, zbavíme papíru, vnoříme s formou na vteřinu do vlahé vody, vyklopíme na skleněnou mísu, ozdobíme malinami a hned podáváme. Takto můžeme připraviti z rybízové zmrzliny rybízový krém, do kterého místo rybízu nakrájíme rybízový rosol a z jahodové zmrzliny jahodový krém, který zdobíme jahodami.

Vanilkový krém.

V kotlíku ve sladké smetaně rozmícháme žloutky, cukr a celou vanilku. Pak postavíme kotlík do kastrolu s vařící vodou a krémem šleháme, až zhoustne. Potom jej dáme vychladnouti, nebo kotlík s obsahem postavíme do kastrolu se studenou vodou. Do krému zamícháme ve 3 lžicích vlažné vody rozehřátou želatinu a ušlehanou hustou smetanu. Formu jako na ananasový krém vytřeme mandlovým olejem neb vylijeme vodou, vysypeme jemným cukrem, naplníme asi do ¾ připraveným krémem, uzavřeme, umělým máslem obě víčka zatmelíme, zabalíme do pergamenového papíru a formu zahrabeme do prosoleného ledu a necháme 2—3 hodiny mrznout. Vyklopený krém zdobíme na míse piškoty a šlehanou smetanou.

Přidáme-li před umrznutím do krému 5 *dkg* opražených ustrouhaných lískových oříšků, jest to krém oříškový, nebo přidáme-li 5 *dkg* sekaných vlašských ořechů, máme krém ořechový. V létě ozdobíme krém malinami neb jahodami.

Rozpočet: ¼ *l* sladké smetany — 5 velkých žloutků — 10 *dkg* cukru — 3 *cm* vanilky — 5 tabulek želatiny — 3 lžíce vody — ¼ *l* šlehané smetany dovnitř — 1 *dkg* mandlového oleje neb 2 *dkg* cukru na formu — ⅛ *l* šlehané smetany na ozdobu — 2 *dkg* cukru.

Čokoládový krém.

Ve sladké smetaně umícháme si v kotlíku žloutky, cukr a vanilku. Pak postavíme kotlík do vařící vody a šleháme metlou, až zhoustne. Pak do prochladlého zamícháme strouhanou čokoládu a stále míchajíce necháme krém úplně vychladnouti. Do studeného zamícháme ve 3 lžicích vlažné vody rozehřátou želatinu a ušlehanou smetanu. Potom krém nalijeme do formy olejem vytřené, neb vodou vypláchnuté a cukrem vysypané, uzavřeme formu zatmelíme ji umělým máslem, zahrabeme ji do utlučeného, prosoleného ledu a necháme mrazit 2—3 hodiny. Potom krém vyklopíme, ozdobíme ušlehanou smetanou neb sněhovými hubinkami.

Rozpočet: ¼ *l* sladké smetany — 6 žloutků — 12 *dkg* cukru — 3 *cm* v celku vanilky — 12 *dkg* čokolády (Eva) — ½ *l* šlehané smetany — 2½ *dkg* želatiny — 6 lžic vody — ¼ *l* šlehané smetany na ozdobu — 1 *dkg* oleje na formu neb 2 *dkg* cukru.

Kávový krém I.

Připravíme si vanilkový krém, do kterého zamícháme ⅛ litru silného odvaru černé kávy, a když krém vychladne, přidáme šlehanou smetanu, načež jej dáme mrazit do prosoleného ledu jako ostatní krémy. (4 *dkg* pražené kávy na odvar.)

Kávový krém II.

Do ¼ *l* ušlehané smetany lehce zamícháme cukr, tlučenou vanilku, ⅛ *l* studené silné černé kávy a naposled ve 2 lžicích vlahé vody rozpuštěnou želatinu. Formu vypláchneme studenou vodou, vysypeme cukrem neb vymažeme olejem, naplníme směsí, uzavřeme, zatmelíme a dáme do prosoleného ledu 2—3 hod. mrazit. Potom vyklopený krém vkusně ozdobíme šlehanou smetanou.

Rozpočet: ¼ *l* šlehané smetany — ⅛ *l* černé kávy (4 *dkg* kávy) — 6 *dkg* moučkového cukru — vanilka — 1½ *dkg* želatiny — 2 *dkg* cukru na formu — ¼ *l* šlehané smetany na ozdobu.

Flameri.

V hrnci rozehřejeme čokoládu a umícháme ji. Pak do ní nalijeme mléko, povaříme a stále krémem míchajíce přisypeme krupici, zrnko soli, cukr a tlučenou vanilku. Takto si připravíme kaši, načež do horké lehce zamícháme opražené strouhané oříšky, žloutky a z bílků sníh. Formu vypláchneme vodou, vysypeme cukrem, naplníme směsí, uzavřeme jako ostatní krémy a dáme mrazit na 3 hod. do prosoleného ledu. Potom krém vyklopíme na skleněnou mísu a ozdobíme šlehanou smetanou, višněmi neb jahodami.

Rozpočet: ¾ *l* mléka — 8 *dkg* čokolády — 5 *dkg* cukru — zrnko soli — 2 *cm* vanilky — 15 *dkg* krupice — 2 žloutky — 4 *dkg* oříšků — ze 2 bílků sníh — 2 *dkg* cukru na formu — ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* cukru na ozdobu — 15 *dkg* višní neb jahod.

Košíčky z pomerančů plněné ovocem.

Pěkné pomeranče upravíme na košíčky, nožem neb ostrou lžičkou vnitřek vydlabeme. Pak košíčky naplníme různým nakrájeným ovocem a ozdobíme je šlehanou smetanou. Naplněné pomeranče složíme na skleněnou mísu papírovou krajkou vyloženou a podáváme jako ovocný desert.

Rozpočet pro 5 osob: 5 pomerančů — ¼ *l* šlehané smetany — 2—3 *dkg* pudrového cukru.

Ovoce: 1 oloupaná hruška — loupaný banán — loupané jablko — dílky očištěného pomeranče, 5 *dkg* očištěných pecek zbavených datlí (místo pecky dáme loupanou mandli), 3 *dkg* ořechů, vše nakrájíme na nudličky neb kostečky, promícháme tluč. cukrem pomerančovou šťávou z vydlabaných pomerančů a naplníme košíčky a ozdobíme je šlehanou smetanou.

Příprava šlehané smetany.

Hodně studenou smetanu šlehačku nalijeme do studeného kotlíka neb mísy. Hned do ní nasypeme prosátý pudrový cukr a šleháme nejdříve rychle, ale stejnoměrně. Jakmile začne smetana houstnouti, šleháme ji zvolna a opatrně, aby se nesrazila. V létě šleháme smetanu ve studené místnosti neb na utlučeném osoleném ledě, nebo můžeme přidati do smetany při šlehání kousek čistého ledu. Ušlehanou smetanu, dokud nepotřebujeme, dejme do studené místnosti.

Rozpočet pro 5 osob: ½ *l* šlehané smetany — 5—6 *dkg* pudrového cukru — 4 *dkg* ledu do smetany v létě.

Šlehaná smetana se sněhem.

Šlehanou smetanu nalijeme do čistého studeného kotlíku a šleháme ji metlou ve studenu neb na ledě nejdříve rychlejším pohybem, a jakmile začne houstnouti, přidáme cukr a ušleháme ji, až přiměřeně zhoustne. Pak do ní lehce zamícháme z bílků tuhý sníh, do kterého jsme dříve lehce vařečkou zamíchaly tlučený prosátý cukr a tlučenou prosátou vanilku. Takto upravenou smetanou zdobíme cukrovinky, dorty, linecké košíčky a pod. Tato úprava smetany je levnější a pak není smetana příliš tučná.

Rozpočet: ¼ *l* šlehané smetany — 2 *dkg* pudru cukru — ze 3 bílků sníh — 12 *dkg* tlučeného cukru do sněhu a na špičku nože vanilky.

Čokoládová smetana.

Šlehanou syrovou studenou smetanu smícháme se změklou čokoládou, dáme na plotnu a přivedeme jen k varu, déle se vařiti smetana nesmí. Poté ji dáme do studena neb na led vychladnouti do druhého dne. Potom smetanu nalijeme do kotlíku a ušleháme ji do husta. Hustou smetanou potřeme polovinu upečeného čokoládového těsta

(viz Čokol. kostky, str. 290), druhou polovinu pečeného těsta nakrájíme na kostky, polijeme je čokoládovou polevou z máčecí hmoty (viz. str. 355), a když poleva oschla, složíme polité kostky na upravenou smetanu a podle nich dokrájíme kostky. Nebo upečeme z linecké těsta vykrájené koláčky (viz Linecké koláčky II., str. 296), na ně věžovitě nakupíme smetanu a pak je polijeme hustou studenou kávovou polevou (viz Polevy, str. 354) nebo čokoládovou polevou z máčecí hmoty a na špičku položíme jádro ořechu neb zavařenou višni. Cukrovinky složíme do papírových košíčků. Celou úpravu smetany připravujeme ve studené místnosti.

Rozpočet: ½ *l* šlehané smetany — 3 tabulky čokolády — (t. j. 9 *dkg*).
Rozpočet těsta čokoládového a lineckého viz udané stránky. Ušlehanou čokoládovou smetanou můžeme naplniti a ozdobiti čokoládové dorty a pod.

Šlehaná smetana s čokoládou.

Ve větší míse si dáme rozehřáti čokoládu. Do ní nalijeme horký vařený cukr s vodou a stále krémem míchajíce dáme jej vychladnouti, načež lehce přimícháme ušlehanou smetanu. Takto připravenou smetanu necháme asi 3 hod. státi s mísou na prosoleném ledu, načež ji podáváme neb jí upotřebíme při zdobení cukrovinek.

Rozpočet: 6 *dkg* čokolády — 11 *dkg* cukru — $^1/_{16}$ *l* vody — ¼ *l* ušlehané smetany.

Pomeranče se šlehanou smetanou.

Menší pomeranče nebo mandarinky opereme, otřeme utěrkou a u stopky uřízneme malý vršek, načež lžicí vyndáme vnitřek pomerančů a prolisujeme jej žíněným sítem. Do menšího kastrolu dáme studenou vodu a krystalový cukr, postavíme na plotnu a cukr uvaříme na nitku, která se netrhá; poté do něho zamícháme prolisované pomeranče, šťávu z citronu neb rum a želatinu, kterou jsme dříve ve vlažné vodě rozpustily. Vše promícháme a rozdělíme na 2 díly. Vydlabané pomeranče postavíme na mísu, 1 díl šťávy do nich nalijeme a s mísou postavíme na utlučený, prosolený led. Když šťáva dobře ztuhla, upravíme na ni slazenou šlehanou smetanu, na ni nalijeme druhý díl šťávy, kterou obarvíme červeným bretonem, načež pomeranče přiklopíme uříznutým vrškem a s mísou dáme opět na prosolený led. Asi za 1½ hod. pomeranče upravíme na čistou mísu tak, že každý rozkrojíme na 4 díly, ozdobíme je zelenými listy a ušlehanou slazenou smetanou. Pomeranče můžeme též naplniti jen šťavou bez šlehané smetany a dáti na led.

Rozpočet pro 5 osob: 5 menších pomerančů — 4 lžíce vody — 12 *dkg* cukru — 1 *dkg* želatiny — 1 lžíce vody na rozpuštění želatiny — 2 kapky červeného bretonu — z ½ citronu šťávy neb ½ kávové lžičky rumu — $^1/_8$ *l* šlehané smetany a 1 *dkg* cukru do pomerančů — $^1/_8$ *l* šlehané smetany a 2 *dkg* cukru na ozdobu.

Vinná pěna.

Vinnou pěnu viz dukátové buchtičky str. 212.

Vanilková pěna.

Vanilkovou pěnu viz dukátové buchtičky str. 212.

Ovocná pěna I.

Opraná jablka se slupkou upečeme na ocelové pánvi do měkka. Potom je žíněným sítem prolisujeme do větší porculánové mísy. Přidáme k nim tlučený prosátý cukr, bílky, citronovou šťávu a třeme vařečkou 1 hodinu. Pak pěnu obarvíme bretonem neb malinovou šťavou a dáme k ledu na 1 hodinu. Pomocí kornoutu naplníme pěnou mandlové kornouty neb pěnu urovnáme pěkně na mísu a ozdobíme piškoty.

Rozpočet: 6 kyselých jablek — 16 *dkg* cukru — 2 bílky — ze ¼ citr. šťáva — 2 kapky bretonu neb káv. lžička malinové šťávy.

Ovocná pěna II.

Do mísy si dáme zavařeninu, moučkový cukr, citronovou šťávu a bílky a vařečkou mícháme pilně ¾ hodiny. Pak lehce přidáme tuhý sníh a promíchanou pěnu dáme k ledu. Dále ji upravíme jako předešlou.

Rozpočet: 10 *dkg* rybízové neb meruňkové zavařeniny — 10 *dkg* cukru — ze ¼ citr. šťáva — 2 bílky — ze 2 bílků sníh.

Jahodová pěna.

Prolisované lesní jahody, moučkový cukr, bílek a citronovou šťávu třeme v míse ½ hodiny i déle. Potom dáme pěnu k ledu na ½ hodiny. Podáváme ji ve sklenicích neb v mandlových kornoutkách.

Rozpočet: 10 *dkg* cukru — 10 *dkg* jahod — ze ¼ citr. šťáva — 1 bílek.

Meruňková pěna.

Pěkné, syrové meruňky a višně zbavené pecek prolisujeme žíněným sítem, přidáme cukr, bílek a v kotlíku na sníh tak dlouho šleháme, až pěna zhoustne a zbělí. Pak do ní lehce zamícháme čerstvé, celé jahody neb i jiné ovoce a dáme k ledu neb do studena. Potom pěnu urovnáme vkusně na skleněnou mísu a ozdobíme ji ovocem a šlehanou slazenou smetanou, nebo ji rozestřeme na upečený koláč. (Viz Jablíčkový koláč, strana 270. Týž rozpočet.)

Rozpočet: 10 *dkg* meruněk — 5 *dkg* višní (kyselých) — 12½ *dkg* tlučeného cukru — 1 bílek — 5 *dkg* jahod neb jiného ovoce dovnitř a 10 *dkg* ovoce na ozdobu — ¼ *l* šlehané smetany — 3 *dkg* pudru cukru.

XVI. Ovoce.

Zeptáme-li se kohokoliv: „Jíte rád ovoce?“ zajisté nám každý odpoví kladně, neboť mléko, ovoce a zelenina jsou tři druhy potravin lidstvu velmi prospěšné. Všechny obsahují vitaminy, bez nichž by se lidské tělo neobešlo. Z těchto tří druhů potravin jest ovoce pro sladkost a svěžest nejlahodnější a nejoblíbenější. Zvláště pro děti jest pochoutkou lepší než různé cukrovinky a pamlsky. Od doby květu až do uzrání vystavuje strom své plody slunečku, a není proto divu, že je v ovoci tolik vůně a sladkosti, a že občerstvuje člověka a dodává mu zdravé barvy.

Nejdůležitější součástí ovoce je cukr a různé kyseliny, jako jablečná, citronová, vinná a pod., které napomáhají při trávení jiných pokrmů. Vedle toho obsahuje ovoce malý počet látek bílkovitých a rosol rostlinný čili pektin, který se při vaření rozpouští, a když rozvařené ovoce vychladne, zrosolovatí.

Ovoce dělíme na *jadernaté* (hrušky, jablka, fíky, citrony, pomeranče) a na *peckovité* (třešně, meruňky, broskve, švestky, datle, hrozny). V poslední době se velice rozšiřují banány, jejichž domovina je v Indii, nyní se však pěstují v celé tropické oblasti, hlavně v Americe. Banánovníky, které bývají vysoké až 9 *m*, podobají se spíše keřům než stromům. Pěstují se na rozsáhlých plantážích. Na každém keři vyroste jediný trs obsahující průměrně asi 140 banánů. Banány se smějí prodávati jen úplně zralé, a proto se jejich sklizeň a doprava po lodi do celého světa děje velice rychle.

Požívání banánů se velice rozšířilo a dnes platí banány nejen za lahůdku, nýbrž jsou chutným ovocem zvláště pro děti. Obsahují více bílkovin, cukru i vitaminů než všechno ostatní naše ovoce a jsou též ze všech potravin nejstravitelnější. Kromě toho jest to jediné ovoce, které nečerviví.

Ovoce požíváme buď syrové nebo různým způsobem konservované. Syrové ovoce podléhá brzy zkáze, nejdéle vydrží jablka a hrušky.

Na delší dobu je sušíme nebo zavařujeme. Ze sušeného ovoce jsou nejoblíbenější švestky. Ovoce rozvařujeme na povidla, zavařeniny, rosoly nebo je konservujeme v cukerném roztoku. Narovnáme je do lahví, zalijeme svařeným cukrem a sterilisujeme v páře. Sterilisací se vypudí vzduch z lahví, jež jsou hermeticky uzavřeny, takže se k nim nadále zamezí přístupu vzduchu.

a) *Ovocné kompoty.*

Jahodový kompot.

Ze zahradních jahod opatrně ukroutíme stopky. V kameninovém čistém kastrole vaříme 5 minut cukr s vodou a sebereme s něho pěnu. Pak do něho přidáme jahody, které povaříme 2 minuty. Pak je vybereme na mísu, šťávu znovu povaříme asi 3 minuty s citronovou šťavou a nalijeme na jahody. Potom kompot dáme vychladnouti. Čím podáváme kompot studenější, tím je chutnější. Tím způsobem upravujeme i kompot višňový, třešňový a malinový.

Rozpočet: ½ *kg* jahod — 8 *dkg* cukru — ¼ *l* vody — ze ¼ citronu šťáva.

Jablkový kompot.

Oloupaná jablka rozčtvrtíme, zbavíme jadřinců a dáme zatím do studené vody s citronem, aby nezhnědla. V kastrole ve vodě povaříme cukr, odpěníme jej, načež do něho vložíme jablka, citronovou šťávu a udusíme je do měkka. Pak jablka vyndáme na mísu, do šťávy, ve které se vařila, přidáme kousek citronové kůry v celku, 2 *cm* vanilky neb skořice a hřebíček, povaříme vše asi 3 minuty a procezenou šťávu nalijeme na jablka. Kompot podáváme studený. Také můžeme upraviti na míse na urovnaný kompot sladký sněhový krém (viz jablka v závěji), neb šlehanou smetanu a pak hodně studený podávati. Nebo můžeme jablka úplně v cukru rozvařiti, pak prolisovati a upraviti kaši na mísu, ozdobiti ji sladkým sněhem a napíchati do ní loupané, na nudličky nakrájené mandle a okolo upraviti malé piškoty.

Rozpočet: 1¼ *kg* jablek — 25 *dkg* cukru — ¾ *l* vody — 3 *cm*³ citronové kůry — 2 *cm* vanilky neb skořice — 1 hřebíček — z ½ citronu šťáva — sníh ze 4 bílků — 28 *dkg* cukru neb ¼ *l* šlehané smetany — 1 *dkg* mandlí.

Hruškový kompot.

Zralé hrušky (solnohradské neb muškatelky) oloupáme ostrým nožem, stopku očistíme a zkrátíme, ale neodřízneme, hrušku rozpůlíme, jaderník žlábkovitým řezem vykrojíme a hrušky dáme vařiti do svařeného cukru s citronem jako jablka. Když jsou měkké, vyndáme je dřevěnou lžicí na mísu, šťávu povaříme, načež ji nalijeme na hrušky a kompot podáváme studený. Kompoty můžeme dávat na 20 minut k ledu. Tímto způsobem můžeme připraviti kompot z kdoulí.

Rozpočet: Na 1 *kg* hrušek 12 *dkg* cukru — ¼ *l* vody — 1 citron.

Meruňkový kompot.

Pěkné meruňky rozpůlíme, zbavíme opatrně pecek a na několik vteřin je hodíme do vařící vody. Pak je drátěnou lžicí vyndáme na síto a oloupáme. V kastrole povaříme si ve vodě cukr, meruňky do něho vložíme a 6 minut povaříme. Potom je vybereme na mísu, šťávu, ve které se vařily, ještě na plotně 3 minuty povaříme, pak ji

nalijeme na meruňky a kompot podáváme studený. Tímto způsobem upravíme si též švestkový kompot.

Rozpočet: Na 1 *kg* ovoce 20 *dkg* cukru — $^3/_8$ *l* vody.

Reveňový kompot.

Řapíky i žebra listů z reveně oloupáme, nakrájíme na kostky a spaříme vařící vodou. Reveň necháme okapati, načež ji dáme do čistého kamenného kastrolu, posypeme cukrem a dáme do studena do druhého dne. Druhý den šťávu s reveně slijeme, přivedeme ji k varu, přidáme citronovou kůru i šťávu a bílé víno. Do vařící šťávy nasypeme reveň a vaříme, až změkne, což trvá asi 2—4 minuty. Potom reveň urovnáme na mísu i se šťavou a kompot podáváme studený.

Rozpočet: Na 1 *kg* reveně 25—50 *dkg* cukru — z citronu kůra i šťáva — $^1/_4$ *l* bílého vína.

Banánový kompot.

Pěkné, žluté banány oloupáme a nakrájíme na stejná kolečka. Zralé pomeranče oloupáme, rozkrájíme napříč na koláčky a zbavíme všech jader. Poté upravíme vrstvu banánů na skleněnou kompotovou mísu, na ni dáme vrstvu pomerančů, obé posypeme jemným cukrem a strouhaným kokosovým ořechem neb americkým ořechem (para) a tak ovoce skládáme, až je všechno na mísu urovnáno. Upravený kompot uložíme do studena na 2 hodiny. Potom jej podáváme s malými piškoty. Kompot můžeme připraviti též místo s ořechy s nakrájenými meruňkami, broskvemi neb ananasem.

Rozpočet pro 5 osob: 5 zralých banánů — 4 pomeranče — 10—15 *dkg* cukru — 5 *dkg* strouhaného kokosu neb amerického ořechu — 10 meruněk, neb 6 broskví neb 15 *dkg* ananasu.

Druhý způsob: Tento kompot můžeme připraviti také tak, že každou vrstvu pokapeme pomerančovou a citronovou šťavou a celý kompot polijeme dobrým bílým vínem a dáme do studena. Než kompot podáváme, pokapeme jej rumem neb dobrým koňakem.

Rozpočet pro druhý způsob: šťáva z 1 pomeranče — z $^1/_2$ citronu šťáva — $^1/_4$ *l* vína a 1 lžíce rumu neb koňaku.

b) Ovoce zavařené v páře.

Při zavařování ovoce dbáme úzkostlivé čistoty. Především si na zavařování ovoce připravíme nové nádoby hliněné čili kamenné, dobře vyvařené. Vyvaříme je nejlépe, povaříme-li v nich vodu s octem neb se solí, čímž se odstraní všechny součástky olova, které jsou obsaženy v polevě na nádobě (na 1 *l* vody 1 lžička octa neb 1 lžička soli). Nikdy nádob určených na zavařování ovoce nepoužíváme k přípravě jiných pokrmů. K zavařování nesmíme upotřebiti ovoce příliš přezralého, pokaženého neb pomačkaného. Ovoce musí býti úplně zdravé, dobře vyzrálé a důkladně umyté. Pouze angrešty a zelené ringle zavaříme nezralé. Láhve na ovoce musíme nejdříve se studenou vodou postaviti na plotnu a dobře je vyvařiti, načež je

ve vodě necháme vychladnouti. Pak je řádně kartáčem vyčistíme, studenou vodou vypláchneme a poklopíme. Pak je vypláchneme čistým lihem nebo rumem a studené upotřebíme na kompot aneb je dobře prohřejeme, aby se zničily bakterie ze vzduchu na nádobě usazené. Horké láhve plníme horkou zavařeninou, takže nevzniknou v láhvi žádné bublinky vzduchové a obsah se nekazí. Prohřátá láhev nepraskne a zavařenina na povrchu utuhne, čímž se chrání celý obsah láhve. Na zavařování ovoce kupujeme cukr krystalový neb homolový. Při vaření sbíráme s něho dirkovanou lžicí modrou usazeninu a vařený cukr procedíme čistým plátnem a pak teprve studený upotřebíme. Na 1 *kg* ovoce počítáme ½—¾ *kg* cukru při upotřebení obyčejných lahví. Na zalití ovoce u patentních lahví počítáme na 1 litr vody 20—40 *dkg* cukru. Cukr vaříme dosti zprudka a přihlížíme, aby neutekl.

Jak vaříme cukr.

Podle hustoty rozeznáváme sedm stupňů při vaření cukru. Prvých tří stupňů hustoty užíváme nejvíce na konservování ovoce k přípravě vína, likérů a pod.

Prvý stupeň. Podle udaného množství v předpise vaříme cukr s vodou. Když se začne vařiti, sebéřeme opatrně s povrchu všechnu pěnu a pak do něj ponoříme vařečku a ihned ji vytáhneme. Padá-li cukr s vařečky v podobě velkých kapek, jest cukr svařen na první stupeň čili „na kapku".

Druhý stupeň. Cukr vaříme dále. Smočíme-li do něho vařečku a vytáhneme-li ji, stéká cukr v podobě drobných perliček, které jako by byly zavěšeny na slabé niti. Druhý stupeň hustoty poznáme též, lepí-li se mezi palcem a ukazováčkem. Cukr jest svařen „na perlu" čili „na slabou nitku".

Třetí stupeň hustoty cukru poznáme, vaříme-li cukr dále. Učiníme-li pak zkoušku, stéká cukr s vařečky v podobě niti, na jejímž konci visí větší perla. Třetí stupeň se nazývá též „na silnou nitku". Omočíme-li do cukru palec a ukazováček, tvoří se mezi nimi delší nitka, jež se netrhá.

Čtvrtý stupeň vyzkoušíme, namočíme-li do cukru drátěnou lžíci a rychle pak na ni foukneme. Cukr svařený na čtvrtý stupeň vytvoří bublinky. Nazývá se „na bublinu" nebo „na puchýř".

Pátý stupeň. Při tomto stupni hustoty se tvoří větší bublinky asi jako hrách. Pátý stupeň se nazývá „velká bublina" čili „velký let". Nyní jsme dosáhli již značné hustoty, a jest proto třeba cukrem neustále míchati a okraje nádoby otírati, aby se nepřipálil.

Šestý stupeň. Této hustoty potřebujeme jen zřídka. Vyzkoušíme ji, ponoříme-li dřevěnou vařečku prudce do cukru. Pak ji vytáhneme a vložíme do studené vody. Cukr, který se na ni zachytil, nelepí se na prsty. Můžeme jej rozlomiti, jest úplně ztvrdlý. Tento stupeň se nazývá též „lom".

Sedmý stupeň jest poslední při vaření cukru. Abychom ho dosáhli, jest třeba velice zručnosti a obratnosti, jinak se spálí. Barva jeho jest žlutá, až do hněda, při tom příjemně nasládle voní. Jakmile

dosáhneme této hustoty, jest třeba rychle nádobu odstaviti, poněvadž, kdybychom vařili cukr déle, spálil by se. Tento stupeň se nazývá též „karamel“.

Zavařování ovoce v obyčejných lahvích.

Ve studené vodě vyvařené, pak vychladlé láhve vypláchneme čistou studenou vodou a pak čistým lihem neb rumem. Připravené ovoce do nich naplníme do polovice hrdla, asi na 4 *cm* do otvoru lahví. Pak zalijeme ovoce čistým cukrovým roztokem a to tak, aby cukr ovoce přesahoval a aby láhev zůstala asi na 2 *cm* od okraje nedolitá. Potom položíme na otvor láhve ve vlahé vodě namočený a čistou utěrkou otřený pergamenový papír a sklenice povážeme tenkým pevným motouzem. Pak potřeme povrch napiatého pergamenového papíru na špičku nože salicylovým práškem a sklenici znovu pergamenem a motouzem zavážeme. Kyselinu rozetíráme proto mezi papíry, protože jest papír porovitý a vzduch, který do láhve vniká, se kyselinou částečně čistí a konservuje a tak snadno se nezkazí. Také můžeme láhve povázati v teplé vodě řádně vypraným měchýřem, palcem ruky přejedeme měchýř, čímž vymáčkneme z láhve zbývající vzduch a v tom okamžiku povážeme láhve tenkým motouzem. Do hrnce určeného k vaření dáme seno, dřevitou vlnu neb vložku z bramborového pařáku, na ni postavíme připravené láhve a prostor mezi lahvemi vyplníme čistými staršími utěrkami, aby na sebe láhve nenarážely a nerozbily se při vaření. Nyní nalijeme do hrnce studenou vodu tak vysoko, by sahala do ¾ výše lahví. Pak zahříváme přikrytý hrnec na mírném ohni až k bodu varu, hned jej odstavíme na okraj plotny a dle druhu ovoce ponecháme určitý počet minut. Pak poklici odstraníme, nahradíme ji utěrkou, aby se do ní pára vsákla a nenavlhčila pergamen na lahvích. Láhve necháme, až úplně vychladnou. Potom je vyndáme, lněnou utěrkou vyčistíme, vyleštíme, opatříme štítkem se jménem ovoce a letopočtem a uložíme ve studenu a v suchu.

Zavařené ovoce častěji prohlížíme a jakmile pozorujeme, že ovoce v láhvi vystupuje a papír se nazvedá, odstraníme jej, na ovoce přidáme čistě povařený cukr, láhev znovu povážeme a znovu přehřejeme, při 100° C 2 minuty, dáme prochladnouti a pak uložíme.

Zavařování ovoce v patentních lahvích.

Vyvařené, čistou vodou vypláchnuté patentní láhve vypláchneme čistým lihem neb rumem, naplníme ovocem, zalijeme cukerným roztokem, na okraj sklenice položíme čistě opraný, osušený kaučukový kroužek a pak teprve skleněné víčko. Sklenice postavíme na stojan s pružnými péry, umístěný v sterilisačním hrnci. Víčko sklenice připevníme péry. Pak zalijeme sklenice vodou a hrnec opatříme teploměrem a přiklopíme víkem. Pak sterilisujeme ovoce při udaném stupni. Na příklad: Vodu zahřejeme na 80° a hrnec necháme stát na okraji plotny při 80° 20 minut. Tedy ovoce při 80° sterilisujeme 20 minut. Při zahřívání sklenic v hrnci naplněném vodou nastane hermetické uzavření. Teplem vypudí pára vzduch uvnitř

sklenice obsažený a když sklenice opět vychladne a pára se zas srazí ve vodu, nemůže již vzduch dovnitř zpět, čímž nastane uvnitř láhve pod víkem vzduchoprázdný prostor. Tlakem vnějšího vzduchu přitlačováno je víčko ke gumovému podkladu, takže když po zchladnutí lahví odstraníme péra, víčka na lahvích pevně drží. Při otvírání patentních lahví povytáhneme rozšířený vyčnívající gumový jazýček, čímž vnikne do láhve vzduch a láhev se otevře. Dobře očištěné, uzavřené, studené láhve s ovocem otřeme utěrkou, opatříme štítky a uložíme ve studenu.

Ovoce v patentních lahvích má jemnější chuť, není přeslazené a popraskané. Láhve patentní i obyčejné kupujeme vždy menší (½ *l*), aby se obsah najednou spotřeboval. Neboť zbude-li ovoce v láhvi jednou otevřené, musí se znovu povařiti.

Angreštový kompot.

Tvrdý, velký, ještě zelený angrešt zbavíme stopek a kalíšku, načež angrešt vypereme a dáme na síto okapati. Potom bobule se všech stran propícháme čistým špendlíkem. Propíchaný angrešt dáme do studené vody s citronem a pak jej i s nádobou postavíme do kastrolu s vařící vodou. Necháme jej malounko změknouti, jen aby se voda na něm prohřála. Potom dáme angrešt na síto dobře okapati. Čisté láhve vypláchneme čistým lihem nebo rumem, angrešt do nich složíme, zalijeme na I. stupeň svařeným, vyčištěným, procezeným, studeným cukrem, považeme dvakráte pergamenovým papírem, mezi který rozetřeme prášek kyseliny salicylové, a angrešt sterilisujeme v páře při 100° 3 minuty. Vařený cukr můžeme vyzkoušeti hustoměrem. Angrešt zalijeme cukrem 22° hustým.

Rozpočet: Na 5 *kg* angreštu 75 *dkg* cukru — 1¼ *l* vody.

Zavazování lahví je u všech kompotů stejné.

Jahodový kompot.

K zavařování béřeme pouze ty zahradní jahody, které mají pevnou dužinu a nejsou přezrálé. Vhodné jsou tak zvané „bílé ananasové“ nebo rubínové „jubilejky“, které mají hodně tuhou dužinu. Z jahod opatrně vykroutíme stopky a okvětí, pak je na sítě studenou vodou opláchneme a dobře okapané složíme do kamenného kastrolu. Na 5 *kg* jahod dáme si vařiti 1 *l* vody a 70 *dkg* cukru na II. stupeň. Povařený, náležitě vyčištěný, procezený, studený cukr nalijeme na jahody. Potom je postavíme na okraj plotny a zahřejeme je na 90° (vařiti se nesmějí). Jahody necháme 24 hodiny ve studenu, načež je urovnáme do rumem vylitých sklenic, zalijeme je cukrovým roztokem, láhve uzavřeme a v patentních lahvích je sterilisujeme při 80° 15 minut. Při 100° sterilis. 5 minut. Jahody zaléváme šťavou jen do ¹/₁ láhve, aby nevystouply.

Jahodový kompot II.

Do porculánové mísy vrstevnatě složíme očištěné zahradní jahody s tlučeným cukrem a tak necháme ve studenu klidně státi

do druhého dne. Druhý den šťávu s jahod slijeme, povaříme ji a odpěníme. Pak do ní vložíme jahody, které ve šťávě jenom prohřejeme. Jahody složíme do lahví, lihem neb rumem vypláchnutých, šťávu povaříme, dobře odpěníme a nalijeme na jahody. Úplně studené sklenice uzavřeme kaučukovým proužkem a skleněným víčkem i pérem a při 80° sterilisujeme 10 minut. Jahody zavařujeme v patentních lahvích. Šťávu vaříme jen tak dlouho, dokud se na ní tvoří pěna. Dlouhým vařením ztrácí na chuti a vůni.

Rozpočet: Na 2 *kg* jahod 50—75 *dkg* cukru.

Hruškový kompot.

Zdravé, tvrdé, prostředně velké hrušky (solnohradské) ostrým nožem jemně oloupáme, stopku očistíme a zkrátíme. Hrušky rozpůlíme i se stopkou, jaderníky vyřízneme a hrušky dáme do studené vody s citronovou šťavou, by nezhnědly. Do jiné nádoby dáme vařiti čistou vodu s citronovou šťavou, když se vaří, vhodíme do ní hrušky a povaříme je, až napolo změknou. Pak je hned vyběřeme do studené vody, a když vychladnou, dáme je na síto neb na čistý ubrousek, aby voda dobře okapala. Hrušky urovnáme střechovitě do sklenice, zalijeme vařeným studeným cukrem a při 85° sterilisujeme 20 minut, neb při 100° 10 minut. Týmž způsobem zavařujeme jablka a kdoule. Nakrájíme je však na čtvrtky a vodorovně skládáme do sklenic.

Rozpočet: Na 1 *kg* hrušek ½ *l* vody — 25 *dkg* cukru — 1 citron.
Na 1 *kg* jablek ½ *l* vody — 30 *dkg* cukru — 1 citron.

Hrušky s citronem.

Ne příliš přezrálé, dobré, šťavnaté hrušky prostřední velikosti oloupáme, stopku očistíme a zkrátíme, jaderníky žlábkovitým řezem odstraníme. Potom dáme do kamenného čistého kastrolu vrstvu tlučeného cukru, vrstvu hrušek, lžičku citronové šťávy, což tak dlouho opakujeme, až máme kastrol plný. Pak hrušky necháme s počátku na hodně mírném ohni 2—3 hodiny. Jakmile se cukr rozpustil, dáme hrušky na větší oheň a vaříme ještě asi 25 minut. Potom je dáme na síto okapati, složíme je do lahví, načež do šťávy přidáme ještě citronovou šťávu, jemně na nudličky nakrájenou, bílého vnitřku zbavenou citronovou kůru a povaříme je. Procezenou, prochladlou šťávu nalijeme na hrušky a přidáme několik nudliček vařené kůry. Láhve poväžeme dvakráte pergamenovým papírem a při 100° sterilisujeme 10 minut. Také můžeme do žlábku po jadernících vložiti povařený, vyčištěný šípek a hrušky klademe pak ozdobnou stranou na stěnu láhve, což velmi pěkně vypadá.

Takto zavařené hrušky jsou velmi chutné.

Rozpočet: Na 1 *kg* hrušek (muškatelek) ½ *kg* tluč. cukru — 2 citrony.

Meruňky a švestky.

Tvrdé meruňky neb švestky hodíme na několik vteřin po částech do vařící vody. Pak je hned drátěnou lžicí vyndáme, načež je oloupáme a vložíme do studené vody s citronem, aby nezhnědly. Pak je dobře okapané složíme do lahví, zalijeme vychladlým cukrem svařeným

na první stupeň, dvakráte považeme pergamenem a při 100° sterilisujeme (vaříme v páře) 15 minut. Obojí toto loupané ovoce můžeme rozpůliti a zbaviti pecek, neb zavařiti celé neloupané. Tímto způsobem můžeme zavařiti též broskve. Pěkné zralé meruňky loupáme syrové, aniž je spaříme.

Rozpočet: Na 3 *kg* ovoce 1 *l* vody — 50 *dkg* cukru — 1 citron, v patentních lahvích na 1 *l* vody 30—35 *dkg* cukru.

Třešně, višně, amarelky.

Bezvadné tvrdé třešně neb višně a amarelky zbavíme stopek, neb je zkrátíme a očistíme a propláchneme je svařenou, čistou, studenou vodou. Pak je prolijeme rychle na sítě vařící vodou a dáme dobře okapati. Potom je těsně, ale opatrně, aby se nepomačkaly, urovnáme do sklenic, zalijeme cukrem svařeným na první stupeň, považeme a sterilisujeme při 80° 20 minut. Nemáme-li teploměru, tedy při 100° 8—10 minut. Když se začne voda vařiti, hned hrnec odstavíme na okraj plotny a ponecháme tak 8—10 minut. Tímto způsobem zavařujeme i žluté třešně. Žluté třešně neprolijeme vařící vodou.

Rozpočet: Na 5 *kg* ovoce v obyčejných lahvích 100—125 *dkg* cukru — 2½ *l* vody — v patentních 25—30 *dkg* cukru na 1 litr vody. — Je-li ovoce kyselé, přidáme více cukru. Na 1 *kg* třešní ½ *l* vody — 20 *dkg* cukru — litrová láhev patentní.

Brusinky v cukru I.

Přebrané, velkozrnné červené brusinky opereme a dáme na síto okapati. V čisté kamenné nádobě svaříme cukr na druhý stupeň (nitka se netrhá). Do takto svařeného odpěněného cukru vsypeme brusinky, ale jen tolik, aby se jimi povrch kryl, a vaříme je v cukru asi 4 minuty. Takto pokračujeme, až jsou brusinky všechny povařeny. Vařené brusinky složíme do sklenic, načež do šťávy, ve které se vařily, přidáme v celku skořici a citronovou kůru, zbavenou bílého vnitřku, znovu ji povaříme a nalijeme na brusinky. Vychladlé sklenice považeme a sterilisujeme při 100° 5 minut.

Rozpočet: Na 1 *kg* brusinek ⅜ *l* vody — ½ *kg* cukru — 3 *cm* skořice — 2 *cm*² citronové kůry. Brusinky dobře zavařené nemusíme sterilisovati.

Brusinky v cukru II.

Přebrané, vyprané, okapané brusinky vrstevnatě složíme s jemným krystalovým cukrem do kamenného kastrolu, přikryjeme poklicí, kastrol dáme do trouby ne příliš horké a zahříváme je zvolna tak dlouho, až pustí šťávu a jsou v ní potopeny. Potom jimi zamícháme, 2 minuty je povaříme, načež je vybereme do sklenic. Do šťávy z brusinek přidáme skořici a citron, znovu ji povaříme asi 3 minuty, pěnu sebereme a nalijeme na brusinky. Studené sklenice považeme dvakráte pergamenovým papírem, mezi který jsme rozetřely salicylový prášek, a při 100° sterilisujeme brusinky 8 minut.

Rozpočet: Na ½ *kg* brusinek ¼ *kg* cukru — 3 *cm* skořice — 1 *cm*² citronové kůry. Pro lepší chuť můžeme přidati do hotových 1 lžíci lihoviny.

Brusinky s jablky neb hruškami.

Oprané ovoce oloupáme, jablka nakrájíme na čtvrtky, hrušky pouze na půlky a zbavíme jadřinců. Cukr s vodou povaříme na první stupeň a zbavíme pěny, pak ovoce do něho vložíme a povaříme. Pozor, aby se ovoce nerozvařilo! Pak je (jablka neb hrušky) vybereme na plochou mísu, urovnáme vedle sebe a přikryjeme čistým papírem. Do šťávy, ve které se ovoce vařilo, vložíme přebrané, vyprané brusinky a vaříme je 4 minuty. Nesmějí se rozvařit. Potom skládáme brusinky vrstevnatě s ovocem do lahví, do šťávy přidáme skořici, povaříme ji a nalijeme na urovnané ovoce. Studené láhve považeme a při 100° sterilisujeme 10 minut.

Rozpočet: na 1 *kg* brusinek ½ *kg* velkých nakyslých jablek nebo ½ *kg* tuhých hrušek Bergamotek — ½ *l* vody — ½ *kg* cukru — 2 *cm* skořice.

Rybíz, maliny, ostružiny v cukru.

Pěkné, nepřezrálé bobulky rybízu ostříháme nůžkami a na sítě prolijeme svařenou studenou vodou. Pak je na síto dáme dobře okapati. Čisté sklenice vypláchneme lihem neb rumem (děláme tak na každý kompot), tvrdé ovoce do nich opatrně složíme, načež je zalijeme studeným, vyčištěným cukrem, svařeným na první stupeň. Láhve považeme dvakráte pergamenovým papírem a ¼—½ *l* láhve sterilisujeme při 80° 10 minut. Litrové láhve při 80° C až 15 min. Při bodu varu jen 3 minuty.

Rozpočet: na 2½ *kg* ovoce ½ *l* vody — 20—40 *dkg* cukru.

Láhve s ovocem necháme ve vodě vychladnouti, pak je uložíme ve studenu a v suchu. Tímto způsobem můžeme zavařiti i lesní jahody, maliny neb ostružiny.

Loupané švestky.

Připravíme je právě tak jako loupané meruňky.

Švestky půlené.

Pěkné švestky opereme a zbavíme pecek. V kamenném kastrole ve vodě povaříme na první stupeň cukr, pěnu sebereme, načež v něm po částech povaříme 4 minuty švestky. Pak je dáme na síto okapati, načež je složíme do sklenic. Do šťávy, ve které se švestky vařily, přidáme celou skořici a citronovou kůru a na plotně ji několik minut povaříme. Pak šťávu nalijeme na švestky, a když vychladnou, považeme láhve dvakráte pergamenovým papírem, mezi který nasypeme salicyl a při 100° sterilisujeme (vaříme v páře) 12 minut.

Rozpočet: na 2½ *kg* švestek 30 *dkg* cukru — ¾ litru vody — 2 *cm* skořice — 1 *cm*² citr. kůry.

Švestky v lihu.

Pěkné, velké, tvrdé, ale dobře vyzrálé švestky vypereme, osušíme, propícháme se všech stran špendlíkem až k pecce a to proto, že cukr lépe do ovoce vnikne. K tomu účelu si 5—6 špendlíků za-

pícháme do korkové zátky, takže jsou švestky brzo propíchány. V kastrole si ve vodě povaříme cukr na první stupeň, pěnu sebereme, pak cukr odstavíme a ještě do horkého vložíme švestky. Kastrol přikryjeme čistou utěrkou a uložíme do studena. Druhý den cukr se švestek slijeme, povaříme jej znovu na ohni, švestky do něho opět vložíme a uložíme je ve studenu dobře přikryté. Třetí den švestky na síto dáme okapati, složíme je do lahví, šťávu povaříme, pěnu dobře sebereme a dáme vychladnouti. Pak zamícháme do šťávy salicylový prášek a čistý líh, načež promíchaný cukr nalijeme na švestky, láhve považeme pergamenovým papírem a ve studenu a v suchu uložíme. Tyto švestky nesterilisujeme. V zimě jich můžeme použíti do knedlíků, koláčů atd. Višně i třešně připravujeme tímtéž způsobem.

Rozpočet: na 2½ *kg* ovoce ½ *kg* cukru — ¾ vody — ½ *dkg* salicylového prášku — ¼ *l* lihu.

Švestky v octě.

Pěkné, za sucha trhané, oprané, osušené švestky propícháme špendlíky neb tenkou dřevěnou špejlí a dáme je do kamenného hrnce. V kamenném kastrole v dobrém vinném octě svaříme skořici, hřebíček, citronovou kůru a cukr na třetí stupeň (nitka se netrhá). Pak z uvařeného cukru odstraníme koření a usušíme je, načež vychladlý cukr nalijeme na švestky, přikryjeme je a ve studenu uložíme na 6 dní. Sedmý den švestky vyndáme, cukr znovu povaříme na nitku, která se netrhá, do horkého cukru vkládáme po částech švestky a vždy je povaříme 1 minutu. Pak je urovnáme do sklenic, povařenou, odpěněnou šťavou zalijeme, přidáme utlučené koření, a když sklenice úplně vychladly, zavážeme je dvakráte pergamenovým papírem a ve studenu a v suchu uložíme.

Rozpočet: Na 3 *kg* švestek 1 *l* octa — 1½ *kg* cukru — 1 *dkg* skořice — 5 hřebíčků — 2 *cm* citronové kůry.

Třešně v octě.

Pěkné třešně (srdcovky) opereme a na síto dáme okapati. V kastrole ve vodě s octem povaříme cukr na druhý stupeň (nitka se trhá), ovoce do něho po částech vložíme a povaříme asi 2 minuty. Pak třešně hned vyndáme na síto, šťávu dáme povařiti na třetí stupeň (nitka se netrhá), načež do vychladlé zamícháme dobře v rumu rozpuštěný salicylový prášek a šťávu nalijeme na třešně, které jsme pěkně urovnaly do lahví (sklenic). Pak je zavážeme pergamenovým papírem a uložíme.

Rozpočet: Na 2 *kg* třešní 1 *l* vody — ⅓ *l* vinného octa — 50 *dkg* cukru — 1 lžíce rumu — 1 *dkg* salicylového prášku.

Tímto způsobem můžeme zavařiti i švestky neb meruňky.

Míchané ovoce v rumu.

Do široké láhve dáme rum, vrstvu zralých, očištěných jahod, vrstvu drobného, tlučeného cukru a láhev zavážeme a uložíme do

studena. Pak přidáme vrstvu rybízu, vrstvu cukru, opět považeme a uložíme. Takto pokračujeme a dáváme ovoce do láhve, až je plná. Ovoce dodáváme, jak zraje; na př. jahody, rybíz, třešně, angrešt, maliny, višně, půlky meruněk, mirabelky a naposled dáme švestky. Plnou láhev ovoce, je-li málo šťavou zatopené, doplníme rumem a ve studenu uložíme. V zimě podáváme ovoce jako kompot a šťávu jako chutný likér. Jablka a hrušky nedáváme, neboť by se ovoce kazilo.

Rozpočet: 1 litr rumu a vždy 20 *dkg* cukru na 25 *dkg* ovoce.

Borůvky v cukru.

Pěkné přebrané borůvky upravíme do kastrolu vrstevnatě s tlučeným cukrem jako brusinky a ve vlažné troubě je necháme, až se šťavou zatopí. Pak je vybereme do lahví, šťávu povaříme a když zhoustne, nalijeme na borůvky. Studené láhve považeme dvakrát pergamenovým papírem a sterilisujeme při 100° malé láhve 8 minut, velké 15 minut.

Rozpočet: na 2 *l* borůvek 25 *dkg* cukru.

Borůvky bez cukru.

Přebrané, velké, suché borůvky vložíme do čistých lahví, dobře je setřeseme a otevřené láhve složíme do sterilisačního hrnce se studenou vodou a zvolna je zahříváme, až jsou tak horké, že pustí samy šťávu a jsou v ní potopeny. Potom uzavřeme láhve ihned horké čistým, rozpařeným korkem a ve vodě je necháme zvolna vystydnouti. Pak korek na láhvi zapečetíme voskem a borůvky uschováme ve studenu. V zimě při úpravě vdolečků neb buchet je povaříme s cukrem.

Mirabelky v cukru.

Tvrdé, pěkné, stopek zbavené, oprané mirabelky třikrát propíchneme a u stopky malinko nařízneme, aby se lépe prosladily a nepopraskaly. Pak je vhodíme na 3 minuty do vařící vody, ihned je vybereme, složíme do čistých lahví (rumem neb lihem vypláchnutých), dobře setřeseme, načež je zalijeme studeným cukrem svařeným na 2° a dáme do studena na 2 hodiny. Pak je považeme dvakrát pergamenovým papírem a při 100° sterilisujeme 10 minut (vaříme v páře). V páře necháme láhve vychladnouti, načež je očistíme a uložíme.

Rozpočet: Na 1 *l* vody 50—60 *dkg* cukru a 2 *kg* mirabelek.

Zelenčata.

(Zelené ringle.)

Nedozrálé, zelené, oprané ringle propícháme se všech stran tenkou dřevěnou špejlí neb špendlíky až k pecce, načež je dáme do studené vody, do které jsme přidaly na špičku nože salicilového prášku. V jiném kamenném kastrole přivedeme hodně vody k varu, vhodíme do ní ringle a za minutu je přendáme do studené vody. Když ringle vychladly, dáme je na síto okapati. Pak je složíme do čistých,

rumem neb lihem vypláchnutých sklenic, zalijeme studeným, procezeným, na druhý stupeň svařeným cukrem, ve kterém jsme povařily vanilku neb citronovou kůru. Láhve považeme dvakrát pergamenovým papírem a sterilisujeme při 85° C 25 minut; při 100° jen 8 minut. (Řídíme se tvrdostí ovoce a velikostí lahví.)

Rozpočet: Na 1½ *l* vody 50—60 *dkg* cukru a 3 *kg* ringlí.

Ovoce proto propícháme, aby je cukr mohl dobře prostoupiti a aby nepukalo. To platí též o mirabelkách, velkých žlutých i obyčejných švestkách. Pravé ringle (zelenčata) poznáme podle krátké stopky a podle toho, že dužina jde dobře od pecky.

Malé černé slívky.

Ne příliš přezrálé černé slívy (druh velkých zahradních trnek) opereme, osušíme, složíme do lahví, zalijeme studeným cukrem svařeným na 2° (nitka se trhá), láhve považeme dvakrát pergamenovým papírem a při 100° sterilisujeme 10 minut. Toto ovoce čerstvé jest velice nechutné, kdežto zavařené je chutnější nežli kterékoliv jiné ovoce. Slívky můžeme též vrstevnatě složiti s tlučeným cukrem do lahví a ve šťávě nechati zatopiti jako borůvky bez cukru. Když vychladnou, považeme je dvakrát pergamenem a sterilisujeme při 100° 10 minut.

Rozpočet: 1 *kg* sliv — 75 *dkg* cukru — a na 1 *l* vody 80 *dkg* cukru a 2—3 *kg* slív.

Višně v hustém cukru.

Zralé, tvrdé višně vypereme a zbavíme pecek. Do kastrolu dáme si vařit 1 litr vody a 40 *dkg* cukru, povaříme jej na první stupeň, vložíme do něho višně a vaříme je podle tvrdosti 5—10 minut. Povařené višně přendáme do porculánové mísy, přikryjeme je a necháme do druhého dne. Druhý den cukr s višní slijeme, přidáme ještě 40 *dkg* cukru, povaříme jej na druhý stupeň, višně do něho opět vložíme, povaříme 3 minuty, načež je dobře okapané složíme do sklenic. Cukr povaříme na třetí stupeň, pak jej nalijeme na višně a dáme vychladnouti. Studené sklenice považeme dvakrát pergamenovým papírem a sterilisujeme při 100° 3 minuty. Studené láhve druhý den z vody vyndáme, očistíme a v suchu a studenu uložíme.

Takto můžeme připraviti i míchané ovoce, na př. višně, bobulky rybízu, angrešt, maliny a jahody. Toto ovoce vaříme postupně, ne najednou a podle druhu, aby se nám jemnější ovoce nerozvařilo. Ve sklenicích skládáme druhy vrstevnatě.

Rozpočet: Na 2 *kg* ovoce 1 *l* vody — 80 *dkg* cukru.

Zavařené višně na ozdobu cukrovinek.

Pěkné, zralé, oprané višně zbavíme pecek a dáme je do kamenného kastrolu, posypeme cukrem a dáme do druhého dne do studena. Druhý den šťávu s nich nalijeme do kotlíku na sníh a na prudkém ohni ji povaříme 8 minut. Do vařící šťávy vložíme višně a povaříme je asi 15—20 minut. Při vaření dáme dobrý pozor, aby se nerozva-

řily. Horké višně dáme se šťavou do vyhřátých lahví a studené dvakráte povážeme a uložíme ve studenu a v suchu. Hodí se jako ozdoba na cukrovinky neb dorty, neb jimi naplníme košíčky (viz cukrovinky).

Rozpočet: 1 *kg* višní — 50 *dkg* tlučeného cukru.

Andělikový stonek v cukru zavařený.

Stonky anděliky vhodíme do vařící vody, malou chvíli je povaříme a v téže vodě dáme vychladnouti. Potom stonky oloupáme a ještě jednou je v čisté vařící vodě povaříme asi 3 minuty, načež je přendame do studené vody a uložíme do studena do druhého dne. Druhý den na ½ *kg* anděliky povaříme v 1 *l* vody a 40 *dkg* cukru na I. stupeň. Do vařícího cukru hodíme anděliku, povaříme ji 3 minuty a necháme přes noc. Poté přidáme do šťávy s cukrem opět 20 *dkg* cukru, povaříme jej, do vařícího vložíme anděliku, též ji povaříme a opět uložíme do studena. Pak anděliku opět vyndáme, znovu přidáme 20 *dkg* cukru, opět povaříme nejdříve cukr a pak v něm povaříme 3 minuty anděliku. Konečně ji složíme do lahví, cukr povaříme ještě jednou, přidáme zelený breton (3 kapky) a cukr nalijeme na anděliku. Studené sklenice povážeme dvakráte pergamenovým papírem jako každý kompot a při 100° sterilisujeme 5 minut. Nakrájenou andělikou zdobíme dorty a cukrovinky.

Šípková jablíčka v cukru.
Azarolky.

Červená neb žlutá malá nepřezrálá jablíčka opereme, stopky očistíme a zkrátíme, načež jablíčka špendlíkem dobře propícháme. V kastrole ve vodě povaříme na špičku nože salicylového prášku a když se voda vaří, vložíme do ní jablíčka a necháme je tam tak dlouho, až změknou (vařiti se nesmí!). Dáme je na okraj plotny. Potom je přendáme do studené vody, a když jablíčka vychladla, dáme je okapati na síto. V čistém kastrole ve vodě povaříme cukr na 2° a dáme prochladnouti. Pak do něho vložíme jablíčka, přikryjeme je utěrkou a ve studenu uložíme do druhého dne. Druhý den cukr s jablíček slijeme, znovu povaříme a prochladlý nalijeme na jablíčka. Toto se ještě jednou opakuje. Čtvrtý den slitý cukr znovu povaříme, jablíčka do něho vložíme a 2 minuty povaříme. Pak je vyndáme na síto a okapaná urovnáme do sklenic lihem neb rumem vypláchnutých. Cukr znovu povaříme a prochladlý nalijeme na jablíčka. Studené sklenice povážeme dvakráte pergamenovým papírem a při 100° sterilisujeme (vaříme v páře) 12 minut.

Rozpočet: na 1 *kg* jablíček ¾ *l* vody — ¾ *kg* cukru.

Zavařené šípky.

Červené, velké, tvrdé šípky rozpůlíme, dřívkem vyčistíme všechna jadérka a chloupky. Potom šípky dobře vypereme ve studené vodě, dáme je do čisté studené vody a uložíme do studena do druhého dne. Druhý den vodu slijeme, nahradíme ji čerstvou a opět uložíme do studena. To se ještě jednou opakuje. Čtvrtý den dáme si do kastrolu

vodu s cukrem a (1 *kg* šípků, ½ *l* vody, 35 *dkg* cukru) povaříme ji na II. stupeň. Šípky z vody vyndáme na síto a dobře okapané složíme do povařeného, vychladlého cukru a uložíme do studena do druhého dne. Poté se šípků cukr slijeme, přidáme k němu opět 35 *dkg* cukru, znovu jej povaříme, prochladlý nalijeme na šípky a opět ve studenu uložíme. Šestý den šípky z cukru vyndáme, cukr povaříme, načež do něho vložíme šípky a vaříme je 4 minuty. Vařené šípky urovnáme do láhve se širokým otvorem, cukr svaříme na třetí stupeň (nitka se netrhá) a horký a hustý nalijeme na šípky. Studené láhve povážeme dvakráte pergamenovým papírem a při 100° sterilisujeme 3 minuty.

Rozpočet: 1 *kg* šípků — ½ *l* vody — 35 *dkg* cukru — 35 *dkg* cukru.

Též můžeme šípky v celku zavařiti tak, že tvrdé šípky opatrně u stopky nakrojíme a tímto otvorem odstraníme opatrně tenkým dřívkem všechna jadérka, aby zůstal šípek celý. Pak zavaříme šípky jako půlené.

Pomerančová kůra v cukru. I.

Pomerančovou kůru zbavíme částečně bílého vnitřku a vykrájíme z ní tvořítkem kolečka neb čtverečky, které necháme 4 dny ve studené vodě namočené. Každý den vodu vyměníme. Pátý den zahřejeme kůru ve studené vodě až téměř k bodu varu, dobře okapanou dáme do mísy, zalijeme cukrem svařeným na první stupeň a uložíme do studena. Šestý den cukr s kůry slijeme, povaříme jej na II. stupeň (nitka se trhá) a opět na kůru nalijeme. Sedmý den znovu cukr slijeme, svaříme jej na III. stupeň (nitka se netrhá) a opět na kůru nalijeme. Osmý den přidáme do slitého cukru s kůry lžičku bílého syrobu (bramborový syrup koupíme u materialisty), povaříme jej, načež do něho vsypeme kůru a necháme ji tak dlouho vařit, až se na ní cukr usazuje. Potom kůru vyndáme, na ploché míse usušíme a suchou uložíme ve sklenici. Také můžeme kůru při posledním vaření v cukru jen povařiti, složiti do sklenic a šťavou zalíti a povázané sklenice uložiti ve studenu. Kůru upotřebíme do různých perníčků, chlebíčků, dortů atd. (viz předpisy).

Rozpočet: Kolik si odvážíme kůry, tolik dáme cukru. Na ¼ *kg* cukru dáme ¼ *l* vody.

Pomerančová kůra v cukru. II.

Pomerančovou kůru zbavíme bílého vnitřku a nakrájíme ji na čtverečky neb kolečka. Potom ji namočíme na 3 dny do studené vody. Každý den dáme čerstvou studenou vodu. Třetí den vložíme dobře okapanou kůru do málo osolené vařící vody a uvaříme ji skoro do měkka. Pak ji procedíme a dáme do svařeného cukru, ve kterém ji vaříme tak dlouho, až se cukrem hodně nasákne.

Poté ještě teplou kůru obalíme na talíři v jemném krystalovém cukru a usušíme ji na suchém bílém papíře, načež ji dáme do sklenice, povážeme a v suchu uložíme. Kůru upotřebíme do cukrovinek a pod.

Rozpočet: na ¼ *kg* kůry — ¼ *l* vody — ¼ *kg* cukru — 7 *dkg* krystalového cukru na obalení.

Černé ořechy.

Zelené ořechy nejlépe čerstvě trhané a pokud jsou uvnitř měkké (asi koncem června) propícháme špendlíky a máčíme je ve studené vodě tak dlouho, až všechny zčernají, což trvá 2—3 neděle. Každý den vodu vyměňujeme. Poté ořechy s čistou vodou přistavíme na oheň a zvolna je uvaříme do měkka. Pak je vybereme, dáme do mísy, nalijeme na ně svařený řídký cukr (na 1 *l* vody 20 *dkg* cukru) a uložíme je do studena. Druhý den ořechy vyndáme, do roztoku přidáme opět 20 *dkg* cukru, znova povaříme a na ořechy nalijeme. To se ještě jednou opakuje. Po čtvrté přidáme opět 20 *dkg* cukru, celý hřebíček, v celku skořici a znovu povaříme. Pak ořechy vložíme na 2 minuty do horké šťávy, vyndáme je, šťávu povaříme do husta a horkou nalijeme na ořechy a dáme vychladnouti. Potom láhve považeme dvakráte pergamenovým papírem a sterilisujeme při 100° 8 minut.

Rozpočet: na 1 *kg* ořechů celkem 1 *l* vody — 80 *dkg* cukru — 5 zrnek hřebíčků — 3 *cm* skořice.

Takto zavařené ořechy podáváme jako kompot s jiným ovocným kompotem, neb jich používáme na ozdobení dortů a cukrovinek.

Dýně I.

Pěknou, zelenou podélnou dýni rozkrájíme na pruhy, oloupáme je, měkkou dužinu vyškrábeme i s jádry, načež tuhou dužinu nakrájíme ozdobným nožem na kostičky. Také z ní můžeme kulatou lžičkou vykrájeti kuličky. Připravenou dýni dáme do kamenného kastrolu, polijeme vinným octem a uložíme na 12 hodin do studena. Pak slijeme ocet do čistého kastrolu, přidáme k němu víno, citronovou šťávu, cukr a svaříme na III. stupeň. Pak tam vložíme dýni a vaříme ji tak dlouho, až je průhledná. Vybereme ji do čistých sklenic, do šťávy přidáme kousek citronové a pomerančové kůry, bílého vnitřku zbavené a nakrájené na jemné nudličky, celou skořici a hřebíček. Šťávu svaříme hodně hustě a horkou nalijeme na dýni. Když sklenice vychladnou, zavážeme je dvakráte per amenovým papírem a sterilisujeme při 100° 5 minut. Takto můžeme zavařiti na kolečka nakrájená zelená rajská jablíčka.

Rozpočet: na 1 *kg* dýně ½ *kg* cukru — ½ *l* octa — ⅛ *l* vína — 1 citron — s ½ pomeranče kůra — 3 *cm* v celku skořice — 5 hřebíčků.

Dýně II.

Připravíme a nakrájíme si dýni jako v předešlém předpise, dáme ji do kastrolu, zalijeme octem a necháme v něm do druhého dne (24 hodin). Druhý den ocet slijeme, na dýni nasypeme jemný krystalový cukr a dáme uležeti do třetího dne. Pak postavíme dýni s cukrem na oheň a vaříme ji, až je průhledná. Potom ji vybereme do sklenic, do šťávy, ve které se vařila, přidáme skořici, hřebíček, citronovou šťávu i kůru, kousek pomerančové kůry a uvaříme ji do husta. Potom horkou šťávu nalijeme na dýni, a když vychladne, považeme láhev dvakráte pergamenovým papírem a sterilisujeme

při 100° 5 minut. Právě tak můžeme upraviti zelená, na kolečka nakrájená rajská jablíčka.

Rozpočet: Na ¾ *kg* dýně — ½ *l* octa — ½ *kg* cukru — 1 citron — s ½ pomeranče kůra — 3 hřebíčky — 3 *cm* skořice neb vanilky.

Ananasový meloun v cukru zavařený.

Žlutý ananasový meloun ne přezrálý rozpůlíme, ostrou lžicí vydlabeme všechna jádra, každou půlku rozdělíme ještě na čtyři podélné díly, pak meloun oloupáme a nakrájíme na 3 *cm* dlouhé kousky (proužky). Takto připravený meloun vložíme do studené vody, do které jsme nakapaly citronovou šťávu, postavíme jej na plotnu a zahříváme. Když přešel první var, meloun odstavíme.

Zatím si povaříme ve vodě krystalový neb kusový cukr, do vařícího, odpěněného cukru vložíme dobře okapaný meloun a znovu jej zahříváme až do bodu varu. Nádobu s melounem odstavíme, přikryjeme ubrouskem a uložíme do studena do druhého dne. Pak meloun vyndáme, cukr přivedeme k varu, načež do něho meloun vložíme a znovu zahřejeme, až se začne vařiti. Poté opět meloun uložíme do studena. Třetí den opět šťávu povaříme nejdříve bez melounu a pak s melounem. Uvařený meloun urovnáme vrstevnatě do láhve s citronem, který jsme nakrájely na kolečka a zbavily jader, šťávu znovu povaříme s citronovou šťavou, a když prochladne, nalijeme do láhve na meloun. Studenou láhev uzavřeme gumovým proužkem a skleněným víčkem neb zavážeme dvakrát pergamenovým papírem a při 100° sterilisujeme 12 minut. Tento kompot jest velmi chutný, podává-li se se zavařenými brusinkami.

Rozpočet: Na 1 *kg* melounu — 80 *dkg* cukru — ⅔ *l* vody — 1 citron.

c) Rosoly, šťávy, zavařeniny a povidla.

Jablkový rosol.

Neloupaná jablka opereme (mohou býti nezralá a padavky), rozčtvrtíme, zbavíme jadřinců, srovnáme do kamenného kastrolu, zalijeme studenou vodou, aby byla maloučko potopena, a na mírném ohni je dusíme pod poklicí. Úplně měkká (ne rozvařená) přecedíme přes ubrousek. Při dušení ani při kapání se nesmí jablka míchati. Když šťáva dobře prokapala (nejlépe přes noc), svaříme ji na prudkém ohni stále sbírajíce pěnu. Když je asi na třetinu až čtvrtinu svařena, přidáme cukr (na 1 *l* prokapané šťávy 18 *dkg* jemného krystalového cukru). Šťávu vaříme s cukrem opět na prudkém ohni asi ½ hodiny a pěnu opět sbíráme dřevěnou lžicí. Lépe málo šťávy vařiti najednou. Po půlhodinovém varu kápneme tekutinu na studený talíř; neroztéká-li se, jest rosol hotový. Horký rosol nalijeme rychle do vyhřátých horkých širokých lahví a úplně studený považeme dvakráte pergamenovým papírem. Pěkně nakrájeným rosolem zdobíme cukrovinky neb dorty a i jako kompot pro děti jest velmi zdravý.

Rozpočet: Na 1 *l* prokapané šťávy — 18 *dkg* cukru.

Rybízový rosol.

Rybízová zrnka ne přezrálá opereme, dřevěnou vidličkou otrháme a dáme do kamenné nádoby na 3 minuty povařiti. Pak je protlačíme jemným žíněným sítem neb čistým plátnem. Šťávu odvážíme a na 1 *kg* šťávy přidáme 1 *kg* jemného krystalového cukru. Šťávu i cukr dáme zpět do kastrolu a vaříme prudce 10 minut. Při vaření sbíráme dřevěnou lžicí pěnu, která se při vaření tvoří. Horkou tekutinu nalijeme do vyhřátých širokých sklenic, a když vychladnou, považeme je 2kráte pergamenovým papírem a ve studenu uložíme.

Kdoulový sýr.

Kdoulová jablka neb hrušky otřeme utěrkou, zbavíme stopek a okvětí, rozčtvrtíme je, zbavíme jadřinců a dáme do kastrolu. Zalijeme je studenou vodou, aby byly potopeny, a pod poklicí udusíme do měkka. Pak je žíněným sítem prolisujeme a vaříme v kamenném kastrolu bez cukru, stále jimi míchajíce. Vaříme je tak dlouho, dokud se nám brázdy za vařečkou hned nezacelují. Je-li hmota takto hustá, přidáme cukr a mícháme na plotně asi 10—15 minut. Pak přidáme na nudličky jemně nakrájenou citronovou kůru i šťávu a loupané, na nudličky nakrájené mandle. Libovolnou formu (biskupský chlebíček, bábovku, malé formičky) vymažeme stolním olejem neb vylijeme studenou vodou, sýr do ní nalijeme a necháme 1 den oschnouti. Pak sýr vyklopíme na žíněné síto, přikryjeme pergamenem aby se nezaprášil, a dáme na kamna 5 dní sušit. Potom ho upotřebíme do cukrovinek neb jej libovolně vykrájíme (čtverečky, hvězdičky atd.), potřeme bílkem a obalíme krystalovým cukrem. Kdoulový sýr jest dobrá cukrovinka pro děti, kterou můžeme zavěsiti i na vánoční stromek.

Rozpočet: Na 1 *kg* kdoulí 1 *kg* jemného krystalového cukru — 5 *dkg* mandlí — 1 citron.

Malinová šťáva.

Zralé lesní maliny rozmačkáme v novém, čistém kamenném hrnku novou vařečkou, přikryjeme je talířem a dáme do studena na 2 dny. Potom je přecedíme plátěnou utěrkou a přikrytou šťávu postavíme na 2 dni do kuchyně. Pěnu, která z nich vykysala, sebereme dřevěnou lžicí. Čistý kamenný hrnek považeme řídkým plátěným šatem a opět jím šťávu volně necháme protéci. Nyní šťávu odměříme a na 1 *l* šťávy připravíme 60 *dkg* jemného krystal. cukru. Potom ji rychle zahříváme bez cukru v kamenném kastrole, ale zvolna vaříme asi 5 minut (pozor, aby nevykypěla). Při vaření sbíráme s ní pěnu. Pak přidáme cukr a šťávu vaříme ještě asi 4 minuty. Šťáva musí býti řídká. Horkou nalijeme do horkých lahví, když vychladnou, uzavřeme je čistými, rozpařenými korky, zapečetíme pečetním voskem a ve studenu uložíme. Lžíce této šťávy smíšená s vodou poskytuje velmi občerstvující nápoj. Na tentýž způsob připravujeme rybízovou, jahodovou, ostružinovou šťávu a i šťávu z jiného ovoce můžeme upraviti tímto způsobem. Šťávy jmenovaného

ovoce můžeme připraviti hned z vymačkaného ovoce bez kvašení. Šťávy jsou sice velmi chutné, ale ne tak čisté. Postup vaření je stejný.

Rozpočet: 2 *kg* ovoce — 1 *kg* cukru. (Na 1 *l* šťávy — 40 *dkg* cukru.)

Malinová šťáva z čerstvých malin.

Krystalový cukr a studenou vodu svaříme na druhý stupeň, při čemž z něho sbíráme nečistou pěnu. Pak nalijeme do cukru plátěnou utěrkou prokapanou malinovou šťávu, rychle ji zahřejeme k bodu varu a zvolna povaříme 5—8 minut, sbírajíce tvořící se pěnu. Poté šťávu dáme trochu ustáti, aby se usadila zbývající pěna, kterou sebéřeme a šťávu ještě horkou naléváme do horkých lahví, které za studena vypláchneme rumem neb čistým lihem. Studené láhve zazátkujeme rozpařenými korky, zapečetíme pečetním voskem a ve studenu uložíme.

Šťávu naléváme též do patentních lahví, ale pak ji sterilisujeme při 100° 10—20 minut. Šťávu sterilisujeme úplně vychladlou až příští den. Právě tak můžeme připraviti šťávu jahodovou neb rybízovou, ale i z jiného ovoce.

Rozpočet: ½ *l* vody — 40 *dkg* cukru — ¾ *l* malinové šťávy.

Višňová šťáva.

Vyprané zralé višně utlučeme i s peckami, načež je procedíme. Na 1 *l* prokapané šťávy svaříme ¾ *l* vody s ½ *kg* cukru. Když je cukr úplně čistý, vlijeme do něho procezenou šťávu a povaříme ji 5 minut. Při vaření odstraníme se šťávy všechnu pěnu. Horkou šťávu nalijeme do horkých lahví, a když vychladla, láhve zazátkujeme, zapečetíme a ve studenu uložíme.

Citronová šťáva.

Ostrouháme na strouhátku 20 citronů, šťávu vymačkáme a procedíme ji bílým plátnem. Můžeme ji nechati do druhého dne ustáti, protože všechna zbývající dřeň klesne ke dnu. Svaříme 1 *kg* cukru se dvěma litry vody, k tomu přilijeme očištěnou šťávu z citronů a pilně sbírajíce pěnu vaříme šťávu tak dlouho, až se zcela vyčistí. Pak ji nalijeme do láhve a sterilisujeme při 75° 15 minut. Horké láhve zazátkujeme a dáme do vody vychladnouti, načež je zapečetíme a ve studenu uschováme. Takto upravená šťáva dlouho vydrží a můžeme ji upotřebiti jak do vody, tak i do čaje. Citronovou usekanou kůru naložíme do porculánového hrnečku neb do sklenice. Dáme vždy vrstvu tlučeného cukru a vrstvu citronové kůry. Když je hrneček plný, zasypeme jej nahoře cukrem a povážeme pergamenovým papírem. Též můžeme si připraviti citron do čaje takto: nakrájíme jej na kolečka a s utlučeným cukrem jej vrstevnatě vložíme do sklenice a povázaný uschováme do studena.

Jahodová zavařenina.

Zralé lesní neb zahradní jahody prolisujeme hustým žíněným sítem do kamenného kastrolu a pak je odvážíme. Na 1 *kg* proliso-

vaných jahod si připravíme 50 *dkg* cukru. Vaříme je stále míchajíce bez cukru nejprve tak dlouho, pokud se nám brázda za vařečkou hned nezaceluje. Pak přidáme cukr a zavařeninu vaříme ještě tak dlouho, až se kapka zavařeniny na studeném talíři neroztéká. Horkou zavařeninu nalijeme do horkých širokých sklenic, rumem vypláchnutých a dáme ji vychladnouti. Na zavařenině utvoří se pevný povrch, který, není-li potrhaný, chrání celý obsah zavařeniny před vniknutím zárodků. Na tento povrch položíme kolečko pergamenového papíru, veliké jako průměr hrdla sklenice. Kolečko potřeme rumem neb lihem a posypeme práškem salicylovým, načež láhev povážeme dvakráte pergamenovým papírem, mezi který rovněž rozetřeme salicylový prášek, a uložíme zavařeninu ve studenu a v suchu. Takto připravujeme zavařeninu z lesních a zahradních malin, ostružin, nebo zavařeninu míchanou z jahod a malin.

Rozpočet: Na 1 *kg* prolisovaných jahod 50 *dkg* cukru — na 1 *kg* jahod 30 *dkg* cukru.

Rybízová zavařenina.

Bobulky zralého rybízu lehce opereme a syrové prolisujeme žíněným sítem, neb je dobře vymačkáme plátěným šatem. Protlačenou šťávu povaříme $^1/_4$ hodiny, pak přidáme na 1 *kg* šťávy 40 *dkg* cukru a vaříme tak dlouho, až kapka na talíři zůstává kulatou a po chvilce tuhne. Horkou zavařeninu nalijeme do vyhřátých lahví a úplně zchladlou upravíme a považeme jako jahodovou zavařeninu.

Rozpočet: Na 2 *kg* rybízu 60 *dkg* cukru. — Na 1 *kg* prolis. šťávy 40 *dkg* cukru.

Meruňková zavařenina.

Otřené zralé meruňky zbavíme pecek a s malou částí vody je rozvaříme. Pak prolisujeme horké meruňky žíněným sítem a nejprve je vaříme bez cukru, stále jimi míchajíce, a pak je vaříme s cukrem tak jako rybíz. Hotovou horkou zavařeninu nalijeme do lahví a studenou považeme.

Rozpočet: Na 1 *kg* prolisovaných meruněk 70—80 *dkg* cukru (čili na 1 *kg* meruněk 25 *dkg* cukru).

Višňová zavařenina.

Višně lehce opereme, pecky vyndáme a za syrova je prolisujeme (kyselé višně). Pak je svaříme nejprve bez cukru, pak s cukrem jako zavařeninu předcházející. Zavařeninu nalijeme do lahví a zchladlou považeme.

Rozpočet: Na 1 *kg* ovoce 30 *dkg* cukru. (Na *kg* prolisovaného ovoce 75 *dkg* cukru.)

Rybízová a třešňová zavařenina.

Připravíme syrový rybíz jako na rybízovou zavařeninu (viz str. 329). Načež do syrového prolisujeme pecek zbavené, syrové, černé třešně janovky a smíchanou zavařeninu na plotně stále míchajíce, vaříme asi 20 minut. Pak přidáme jemný krystalový cukr a zavařeninu vaříme ještě tak dlouho, až kapka na talíři zůstává kulatou a po

chvilce tuhne. Horkou nalijeme do širokých horkých sklenic rumem vypláchnutých, a studenou považeme tak, jak jest popsáno při jahodové zavařenině, str. 382.

Rozpočet: Na 1 *kg* rybízu — 1 *kg* třešní — 60 *dkg* krystalového cukru.

Angreštová zavařenina.

Červený zralý angrešt zbavíme okvětí a stopek, podlijeme jej trochu vodou a na plotně rozvaříme. Potom jej prolisujeme žíněným sítem, svaříme na husto, přidáme jemný krystalový cukr a vaříme tak jako rybízovou zavařeninu. (Kapka na talíři zůstává kulatá a po chvilce tuhne.) Horkou zavařeninou naplníme vyhřáté láhve a studenou považeme. (Na 1 *kg* angreštu 35 *dkg* cukru.) Přidáme-li do syrového prolisovaného angreštu prolisované maliny neb jahody a pak zavařeninu svařujeme společně nejdříve bez cukru, pak s cukrem jako v předešlých předpisech, obdržíme zavařeninu zvláště dobrou.

Rozpočet: Na 1 *kg* angreštu ¼ *kg* lesních neb zahradních malin neb jahod.

Angreštová a rybízová zavařenina.

Připravíme a prolisujeme angrešt jako na angreštovou zavařeninu (str. 384). Do prolisovaného angreštu prolisujeme syrový rybíz a zavařeninu vaříme jako předešlou.

Rozpočet: na 1 *kg* angreštu — ¼ *kg* rybízu — 35—40 *dkg* krystal. cukru.

Též prolisované meruňky smíchané s prolisovaným rybízem poskytují výbornou zavařeninu.

Na 1 *kg* meruněk — ¼ *kg* rybízu — 50 *dkg* cukru.

Malinová a jahodová zavařenina.

Očištěné lesní syrové maliny a lesní jahody prolisujeme a vaříme nejdříve bez cukru, pak s cukrem jako zavařeninu jahodovou. Horkou zavařeninu nalijeme do lahví a studenou považeme.

Rozpočet: Na ½ *kg* malin ½ *kg* jahod — 30 *dkg* cukru (nebo na 1 *kg* prolisovaných malin 60—75 *dkg* cukru).

Též prolisované meruňky smíchané s prolisovanými malinami poskytují výbornou zavařeninu.

Rozpočet: Na 1 *kg* meruněk ¼ *kg* malin — 40 *dkg* cukru.

Šípková zavařenina.

Pěkné, hodně červené šípky očistíme, okvětí a stopečku odstraníme, rozpůlíme a jadérka i chloupky dobře vyškrábeme. Potom šípky opereme, dáme do kastrolu, podlijeme vodou a rozvaříme, načež je horké prolisujeme žíněným sítem. Pak je dáme do čistého kastrolu a svaříme do husta. Přidáme cukr, znovu svaříme jako v předešlých předpisech, horkou zavařeninu nalijeme do vyhřátých lahví a studenou považeme jako ostatní zavařeniny. Z této zavařeniny připravujeme šípkové cukrovinky (viz cukrovinky).

Rozpočet: Na 1 *kg* šípků 25—30 *dkg* cukru (neb na 1 *kg* prolisovaných šípků 50—60 *dkg* krystal. cukru).

Zavařenina z jablek a ostružin.

Oloupaná, šťavnatá jablka neb hrušky rozčtvrtíme, zbavíme jadřinců, dáme do kamenného kastrolu, podlijeme málo studenou vodou, přikryjeme poklicí a rozvaříme je. Poté je žíněným sítem prolisujeme do čistého kastrolu, načež do nich prolisujeme syrové, očištěné ostružiny, dáme na plotnu a vaříme tak dlouho, pokud se nám brázda (cestička) za vařečkou hned nezaceluje. Potom přidáme krystalový cukr a vaříme zavařeninu ještě tak dlouho, až se kapka zavařeniny na studeném talíři neroztéká. Horkou zavařeninu nalijeme do horkých, lihem neb rumem vypláchnutých sklenic a zavážeme ji jako jahodovou, viz str. 382.

Rozpočet: Na 1 *kg* kyselých jablek neb hrušek — 1 *kg* ostružin a 50 *dkg* jemného krystalového cukru.

Míchaná zavařenina.

Červená rajská jablíčka opereme, dáme do kastrolu a povaříme je. Pak je prolisujeme. Švestky hodíme do horké vody, zbavíme rychle slupky, pecek, rozvaříme je a prolisujeme do jablíček. Loupaná jablka a hrušky rozčtvrtíme, zbavíme jadřinců, podlijeme trochu vodou, a jablka i hrušky, každé zvlášť, udusíme do měkka a pak prolisujeme do rajských jablíček a švestek. Takto smíchané ovoce svaříme na plotně jako každou zavařeninu, načež přidáme cukr a vaříme tak dlouho, až kapka na talíři zůstává kulatá a po chvilce tuhne. Horkou zavařeninu nalijeme do vyhřátých lahví a úplně studenou považujeme jako ostatní zavařeniny. Jest velmi dobrá. Tuto zavařeninu můžeme připraviti bez rajských jablíček, ale dáme jen ¾ *kg* cukru.

Rozpočet: 1 *kg* rajských jablíček — 2 *kg* švestek — 2 *kg* hrušek — 2 *kg* kyselých jablek — 1½—2 *kg* krystal. cukru.

Třená jahodová zavařenina.

Dobře zralé lesní nebo zahradní jahody prolisujeme a třeme 1 hodinu s tlučeným cukrem do pěny. Pak přidáme 1 lžíci rumu neb čistého lihu a znovu utřeme. Čisté sklenice lihem vypláchnuté naplníme zavařeninou a považujeme je dobře dvakráte pergamen. papírem. Potom sklenice složíme na solí posypaný plech, prohřejeme je v mírné troubě, potom je v troubě necháme vychladnouti, načež je uložíme. Tuto zavařeninu můžeme v zimě upotřebiti na zmrzlinu.

Rozpočet: Na 1 *kg* jahod 60—80 *dkg* cukru.

Pomerančová zavařenina.

Pomeranče i citrony očistíme vlhkým šatem, rozpůlíme je, odstraníme jádra a vytlačíme z nich šťávu do čisté porculánové nádoby. Zbytek vytlačeného ovoce nakrájíme na tenké, hodně jemné řízky, dáme je do jiné nádoby a polijeme vodou pouze tolik, aby slabě kryla ovoce. Pak je postavíme na 24 hodiny do studena. Vymačkanou, připravenou šťávu nalijeme na ovoce a opět je necháme

státi 24 hod., načež přidáme drobný krystalový cukr a směs vaříme 2 hodiny na mírném ohni, až zhoustne. Horkou zavařeninu dáme do horkých sklenic, studenou považeme jako v předešlých předpisech a uložíme je. Tuto zavařeninu můžeme požívati již po 2 týdnech.

Rozpočet: 12 pomerančů — 2 citrony a tolik cukru, kolik váží ovoce.

Zavařeninka z mrkve.

Pěknou mrkev, nejlépe karotku, očistíme, vypereme, nakrájíme na kolečka. Potom ji vložíme do kamenného kastrolu, zalijeme málo studenou vodou a udusíme do měkka. Uvařenou mrkev umeleme na masovém strojku, načež ji dáme zpět do kastrolu, přisypeme tlučený cukr, přikapeme citronovou šťávu a zavařeninu vaříme, až přiměřeně zhoustne. Potom ji nalijeme do ohřátých sklenic a považeme pergamenovým papírem. Tato zavařenina jest velmi chutná a levná, ale nedá se dlouho uchovati.

Rozpočet: Na 2 *kg* mrkve — 60 *dkg* cukru a ze 3 citronů šťáva.

Angreštový james (čteme džém).

Očištěný opraný angrešt rozvaříme, sítem prolisujeme a v kamenném kastrole povaříme rychle 25 minut. Do jiného kastrolu si dáme svařiti vodu s cukrem na III. stupeň (na nitku, která se netrhá). Do takto svařeného cukru vložíme pecek zbavené celé višně, nakrájené meruňky, očištěné celé maliny, jahody a bobulky rybízu. Vše povaříme jen 2 minuty (aby přešel var). Pak hned ovoce vyndáme. Do cukru, ve kterém se ovoce povařilo, zamícháme prolisovaný a povařený angrešt, vaříme jej 10—20 minut v cukru, načež přidáme v celku povařené ovoce, které povaříme opět 10 minut. Pak nalijeme james do vyhřátých lahví, když utuhne, položíme na povrch rumem namočené kolečko z pergamenového papíru, posypeme salicylem a láhev považeme dvakráte pergamenem, mezi který rozetřeme salicylový prášek. Takto zavazujeme každou zavařeninu a povidla.

Rozpočet: Na 1 *kg* prolis. angreštu 80 *dkg* cukru — ¼ *l* vody — 50 *dkg* ovoce (višní, meruněk, rybízu, malin, jahod).

Tímto způsobem můžeme též připraviti meruňkový james. Do toho zamícháme 50 *dkg* ovoce, a to: višně, maliny, rybíz a jahody. Tento james je zvlášť jemný a dobrý. Tyto zavařeniny „james“ mažeme na chléb neb housky, zvláště dětem. Také je můžeme jísti k čaji, avšak u nás nejsou dosud dosti známé. Nejvíce jsou oblíbeny v Anglii ve všech domácnostech, neboť jsou velmi zdravé a chutné. Můžeme jich používati též do pečiva.

Rybízový james (džém).

Opraný rybíz otrháme dřevěnou vidličkou, rozmačkáme jej a sítem prolisujeme do kamenného kastrolu a povaříme 20—25 minut. V jiném kastrolu povaříme studenou vodu s krystalovým cukrem na III. stupeň (nitka se netrhá). Do vařeného cukru vložíme pecek zbavené višně, rozpůlené meruňky, velké zahradní jahody, lesní jahůdky, očištěné lesní maliny a ovoce povaříme 2 minuty. Potom

je vyndáme na mísu a cukr, v němž se ovoce vařilo, nalijeme na povařený prolisovaný rybíz a vaříme jej 10—20 minut, načež přidáme povařené celé ovoce, vše vaříme ještě asi 10 minut. Potom james nalijeme do širokých horkých rumem vypláchnutých lahví a zavážeme jako angreštový james viz str. 386.

Rozpočet: Na 1 *kg* prolisovaného rybízu — 80—90 *dkg* krystal. cukru — ¼ *l* vody — 50 *dkg* ovoce (višně — meruňky — zahradní jahody — lesní jahody a maliny).

Jahodový james (džém).

Připravíme jablečnou prokapanou šťávu podle předpisu na jablkový rosol str. 380. Prokapanou šťávu dáme vařiti, při čemž sbíráme pěnu, aby byla šťáva úplně čistá. Pak přidáme krystalový cukr a vaříme dále stále pěnu sbírajíce. Jakmile se pěna již netvoří, vložíme do vařící šťávy očištěné zahradní jahody a povaříme je pouze ¼ hod. Některé jahody zůstanou celé, některé v kouscích, což je nutné pro james. Pak nalijeme james do vyhřátých lahví, které studené zavážeme jako předešlé.

Tento james můžeme připraviti též bez jablečné šťávy, ale není tak pěkný. Šťávu získáme tím, že jahody vrstevnatě složíme s cukrem do porculánového hrnce, až pustí šťávu, což trvá 12—24 hod., kterou pak svaříme, odpěníme a zavaříme do ní jahody.

Rozpočet: 1½ *l* prokapané jablečné šťávy — 1¼—1½ *kg* krystalového cukru — 1¼—1½ *kg* velkých zahradních jahod.

Povidla.

Meruňková povidla.

Povidla meruňková připravíme jako zavařeninu jen s tím rozdílem, že rozvařené neloupané meruňky zavaříme na hustou kaši, načež je osladíme a povaříme do husta. Tvrdé meruňky podlijeme trochu vodou, jsou-li měkké a šťavnaté, rozvaříme je bez vody. Horká povidla dáme do horkých lahví a studená zavážeme jako zavařeninu.

Rozpočet: Na 1 *kg* meruněk 40 *dkg* cukru.

Borůvková povidla.

Pěkné, přebrané, lehce oprané borůvky rozvaříme a necháme do druhého dne. Poté je svaříme do husta, přidáme cukr a znovu svaříme, až zhoustnou. Horká povidla nalijeme do horkých sklenic a studená považeme jako zavařeniny. Rozvařené borůvky můžeme též prolisovati a připraviti jako zavařeniny.

Rozpočet: Na 1 *kg* borůvek ½ *kg* cukru.

Švestková povidla.

Hodně zralé, oprané švestky zbavíme pecek, trochu je rozvaříme a dáme do druhého dne do studena. Pak stále jimi míchajíce uvaříme je hodně na husto. Hustá horká povidla nalijeme do čistých nádob,

když vychladla, položíme na povrch rumem namočené kolečko ve velikosti průměru nádobky z pergamenového papíru a nádobu povážeme dvakráte pergamenovým papírem, mezi který rozetřeme salicylový prášek.

Poznámka. Při vaření veškerých povidel dbáme, aby nádoby nebo kastroly byly zdrátovány a aby celá plocha dna se stejně zahřívala. Pod ruku, kterou povidla míchame, dáme si kastrol se studenou vodou, kterou častěji vyměníme, aby rozžhavená plotna nám nepálila na ruku. Vařečku máme s dlouhým držadlem, aby nás zavařenina nepostříkala a nespálila.

Švestková povidla slazená.

Oprané, pecek zbavené švestky rozvaříme a prolisujeme. Pak přidáme do nich dobrý vinný ocet neb citronovou šťávu a uvaříme je do husta, načež přisypeme cukr a znovu je povaříme jako zavařeniny. Horká povidla nalijeme do vyhřátých nádob a studená upravíme jako v předešlém předpise.

Rozpočet: Na 2½ *kg* zralých švestek 40 *dkg* až 50 *dkg* krystal. cukru — ¼ *l* vinného octa neb z 5 citronů šťáva.

Hrušková povidla.

Šťavnaté oprané hrušky rozkrájíme, zbavíme jadřinců, vložíme do kastrolu, podlijeme oslazenou vodou, přikryjeme poklicí a udusíme do měkka. Pak poklici odstraníme a stále míchajíce uvaříme je do husta. Přidáme cukr a znovu uvaříme do husta. Horká povidla nalijeme do horkých sklenic, studeňá povážeme pergamenem a sterilisujeme při 100° 10 minut. Takto si připravíme též jablková povidla. Obojí povidla nemusíme sterilisovati, ale pak je musíme dosti brzo spotřebovati, neboť se snadno kazí.

XVII. Nápoje.

Kakao, káva, čaj.

Stejně důležitý jako pokrm jest pro člověka i nápoj. Podává se nám jednak v pokrmech tekutých, jako je polévka nebo kakao, káva, čaj, jednak jako voda.

Voda jest nejpřirozenějším nápojem člověka, neboť vyhovuje nejlépe požadavkům jeho organismu. Bohužel se jí mnohdy opovrhuje a dává se přednost nápojům lihovým, které sice zdánlivě člověka posilují, ale poněvadž obsahují alkohol, jsou vždy zdraví škodlivé.

Kakao, káva, čaj jsou nápoje teplé a jsou zároveň pokrmem.

Kakao jest ze všech těchto tří nápojů nejvýživnější. Do našich obchodů přichází v podobě hnědého prášku, který rozvařený v oslazeném mléce skýtá nápoj velice chutný a výživný. Získává se ze zralých semen plodů kakaovníků, který se pěstuje v tropech. Jeho původ jest v Brasilii. Usušená zrna se rozemílají, čímž vzniká kakaové těsto, z něhož se vyrábí čokoláda. Odstraní-li se z něho tuk — kakaové máslo, vznikne jemný prášek — kakao.

Kakao jest velice výživné hlavně pro děti. Jest v něm zastoupen nejen tuk a cukr, ale i bílkoviny a teobromín, dusíkatá látka, která jest podobného složení jako kofein v kávě.

Po prvé začali vyráběti kakao v Holandsku a dosáhli takové dokonalosti, že dosud platí holandské kakao za nejlepší.

Velice důležité jest kakao při výrobě *čokolády*. Jest to směs kakaa, cukru a různých přísad. Čím více obsahuje čokoláda kakaa, tím jest lepší. Laciné druhy obsahují málo kakaa a mnoho různých přísad a koření, které jsou často nestravitelné.

O kávě.

Jméno kávy co nápoje je původu arabského (kavah či kaveh) a je to odvar z pražených plodů (bobulí) tropické rostliny kávovníku, patřící do rodu rostlin Rubiacei. Kávovník pochází z Habeše; Habešané jej pěstili už od nepamětných dob a od nich to převzali Arabové. Peršané byli první, kteří připravovali odvar z kávových zrnek. Z Persie dostal se kávovník do Přední Indie, na Ceylon, Jávu atd. Do Brasilie, která dnes produkuje skoro dvě třetiny světové žně, dostal se kávovník až r. 1723, tedy před dvěma stoletími, však teprve

mnohem později nabylo zde pěstění kávovníku většího rozsahu a světového významu.

Zprvu se užívalo kávy jen jako léku — jako nápoje se jí začalo užívati až asi kolem 15. století a to především v říši půlměsíce; tak bylo už r. 1638 v Kahýře přes 2000 kaváren. V Paříži byla první ka-



Kávovník.

várna zřízena r. 1671, ve Vídni r. 1683, v Praze v r. 1710 armenský obchodník Georgius Deodatus Damascenus prodával kávu po ulicích a v r. 1714 si zřídil první kavárnu v domě č. 182 (roh Liliové a bývalé Jesovitské ul.) na Starém městě pražském.

Uzrálý plod kávovníku, t. zv. třešeň kávová, se sbírá, suší, loupe a zbavuje blan a slupek. Zrnková káva se rozesílá ve stavu ze-

leném, používati se tak ovšem nedá a nutno ji před použitím pražiti. Pražením se objem její zvětší, ale ubude jí na váze a při tom zhnědne. Nejznámější druhy kávy jsou: Rio, Santos, Java, Ceylon, Menado a mokka různé provenience.

Podstatnou součástí kávy, vznikající při pražení, je vedle rostlinného jedu (alkaloidu) *cofeinu* též olej coffeol, vonící po kávě. Vlivem kofeinu, v kávě obsaženého, má požívání odvaru pražené kávy za následek rychlejší a silnější činnost srdce, příjemné povzbuzení nervové činnosti, zvýšení pocit tepla. Káva působí jako prostředek podporující trávení (černá káva po jídle), zahání ospalost, dodává dobré nálady a je dobrým protijedem při otravě alkoholem. Hasí dobře žízeň, zvláště v parnu, při únavě po těžké tělesné či duševní práci a po namáhavých sportovních výkonech vzpružuje a osvěžuje jako žádný jiný nápoj.

Blahodárný vliv kávy na zažívací orgány spočívá v tom, že obsahem svých hořkých látek, vzniklých při pražení, podporuje vylučování žaludečních šťav v míře daleko větší než jiné nápoje, kteréžto zvýšené vylučování je pro tělo osvěžením. Při tom působí v žaludku podobně odvar pouhé zrnkové kávy jako odvar dobré kávové přísady neb náhražky.

Kávoviny (povšechné označení pro kávové přísady, náhražky, cikorku) mají v kávě mnohem větší význam než se všeobecně má za to: tlumí účinek kofeinu a činí kávu plnější, chutnější a kořenitější. Dávají kávě krásnou barvu a jemnou vůni a značně ji zlevňují, ježto se ušetří zrnek, mají tedy význam nejen zdravotní, ale i hospodářský. Patří jak do bílé, tak i do černé kávy a jen káva obzvláště silná (turecká či mocca) se může obejíti bez přísady.

Kávoviny se vyrábějí z různých plodin, nejčastěji ale z čekankových kořenů, fíků, cukrovky, žita a sladu.

U nás se používá nejvíce čekankové cikorie, jež se pro svou nahořklou chuť nejlépe pojí s chutí kávy zrnkové i kávy žitné. Méně rozšířená je cikorie „mandlová“, vyrobená z cukrovky, a fíkovka, vyrobená z fíků; obě jsou chuti nasládlé.

Z obilných káv užívá se u nás káva *sladová*, vyrobená z pravého ječného sladu, chuti trochu nasládlé, nejvíce však je u nás rozšířena káva žitná, patrně pro svou nahořklou chuť.

Nejméně výživný z těchto tří nápojů jest *čaj*. Jsou to usušené a zvláště upravené lístky keře čajovníkového. Původní jeho vlast jest v Číně, nyní však se pěstuje i v ostatním tropickém pásmu. Několikrát do roka se odřezávají lístky tohoto keře, které jsou podlouhlé, tuhé a na okraji pilovité. Jsou-li lístky mladé, jsou porostlé na spodu jemným chmýřím.

Podle úpravy těchto lístků máme buď čaj *zelený* neb *černý*. Rozdíl při úpravě je ten, že čaj se dává do košů zapařiti, čímž ztmaví, nabude však příjemné vůně. Čaj zelený se ihned suší, a proto si zachová pěknou, zelenou barvu.

V Americe jest více oblíben čaj zelený, u nás čaj černý. Dobrý čaj má příjemnou chuť i vůni, barva jeho jest zlatová. Domorodci pijí odvar čistý, u nás však se obyčejně sladí a pije se s různými lihovi-

nami, s koňakem neb rumem, nebo se do něho lije mléko, citronová šťáva a pod.

Rozpočet na vaření čokolády a kakaa.

Na jeden šálek $^3/_{16}$ *l* veliký počítáme tolikéž mléka, ½ tabulky čokolády (1½ *dkg*) a 1 až 2 kostky cukru. Na šálek kakaa počítáme 1 rovnou kávovou lžičku kakaového prášku a 3 kostky cukru, $^3/_{16}$ *l* mléka.

I. *způsob:* Rozstrouhanou čokoládu vsypeme do studeného, odměřeného mléka neb smetany a stále míchajíce ji povaříme.

II. *způsob:* Změklou čokoládu rozmícháme s několika lžicemi vlažného mléka na hladkou kaši a vlijeme ji, stále mlékem míchajíce do ostatního mléka a povaříme. Do šálku dáme (pro zlepšení při bohatší svačině) žloutek a stále jím míchajíce, nalijeme do něho čokoládu.

K čokoládě podáváme na skleněné míse upravenou šlehanou smetanu.

Vaření kakaa: V několika lžicích studeného mléka rozmícháme kakao na hladkou kaši, vlijeme ji do vařícího mléka a povaříme.

K čokoládě a ke kakau podáváme jemnější pečivo nežli ke kávě, na př.: biskupský chlebíček, drobné cukroví, suchar atd. Nikdy nemají býti zákusky z kynutého těsta neb dokonce sladké krémy.

Rozpočet kávové svačiny pro 5 osob.

Na silnou *černou* kávu dáme na 1 litr vody 6 až 8 *dkg* jemně mleté zrnkové kávy a 1—2 *dkg* (2—4 kávové lžičky) čekankové cikorie.

Na 1¼ litru *bílé* kávy stačí 2 *dkg* (5 kávových lžiček) kávy zrnkové a 1 *dkg* (2 lžičky) čekankové cikorie.

Vaří-li se káva ze *žitné* kávy, dá se na 1 litr vody 2 lžiček (2 *dkg*) dobré žitné kávy a 1½ *dkg* (3 lžičky) čekankové cikorie; zrnkové kávy možno přidati dle libosti.

I v tom případě, používají-li se jiné přísady, je dobře přidati do kávy malou dávku čekankové cikorie, jež jí dodá správné, kořenité chuti.

Továrníci kávovin prodávají své výrobky v původních balíčkách, označených firmou a ochrannou známkou, na př. kávovým mlýnkem atp. Obilí doma pražené aneb prodávané z pytlů má jen nepatrné množství látek extraktivních (rozpustných) a proto se používání jeho nedoporučuje.

Mléka se na 1 litr černé kávy spotřebuje asi ¼ až $^1/_{16}$ litru, *cukru* 4—8 *dkg* na 1 litr; jedna kostka cukru váží 5—7 gramů.

Pravidla pro vaření kávy.

Kávu vařme vždy v čistě umytém hrnci, jehož k jiným účelům nepoužíváme. *Voda* musí býti bezpodmínečně čerstvá, ať už studniční, či z vodovodu (odtočená). Kávovou přísadu nutno dáti hned do studené vody a nechati dobře povařiti. Doporučuje se používati

osvědčených známek, neboť dobrá přísada chuť každé kávy pozvedne a doplní. Poslední dobou přichází do obchodu i cikorie *dělená* v kolečkách a kostkách různé velikosti a jakosti. Jde-li o výrobek solidní firmy, lze užívání kostkové cikorie jen doporučiti, je s ní méně práce a docílí se kávy vždy stejné chuti a barvy.

Zrnkovou kávu beřme jen čerstvě praženou, nemelme ji do zásoby, nýbrž vždy jen tolik, kolik je třeba na jednu várku. Umletou kávu nasypme až do vařící vody a nechme jen vzkypěti, nikoliv vařiti, neboť vařením by vůně kávy vyprchala a ze zrnek by se vyluhovalo mnoho třísloviny, čímž by ovšem káva na chuti nezískala.

Používáme-li kávostroje, uvaříme si zvlášť cikorkový odvar, případně odvar žitné kávy s cikorkou, načež umletou zrnkovou kávu napěchujeme na sítko kávostroje a lejeme na ni zvolna vřelý odvar cikorkový.

Kávu nevařme nikdy do zásoby, nýbrž vždy jen tolik, kolik se jí najednou vypije, a na stůl ji podávejme horkou, neboť taková je nejchutnější. Mléko k ní podávejme jen čerstvé, plnotučné, nikoliv mléko ohřívané. Ohříváním ztrácí mléko a tím více ovšem káva to hlavní: aroma a chuť. Máme-li hosty, ozdobme kávu navrch šlehanou smetanou a podejme k ní bratislavské rohlíčky, kynutou neb třenou bábovku a pod. Nemáme-li pečiva, dostačí i čerstvé rohlíky od pekaře aneb dobrý chléb s čerstvým máslem.

Rozpočet a vaření čaje.

Jedna rovná kávová lžička jemného čaje pro 3 osoby. Na jednu osobu počítáme $^1/_4$ *l* vody a na jeden šálek nejméně 3—4 kostky cukru.

Vaření čaje: *I. způsob*: Čaj na cedníčku prolijeme studenou vodou, zbavíme jej tím nečistoty a hodíme jej do vařící vody. Čaj hned odstavíme (nesmí se vařiti!) a necháme ve vodě tak dlouho, až má zlatovou barvu. Pak jej hned scedíme.

II. způsob: Čajovou konvici vypláchneme vařící vodou. Odměřený čaj prolijeme na sítku studenou vodou a pak lijeme hned do konvice vařící vodu.

III. způsob: Studenou vodou propláchnutý čaj vložíme do čajové konvice a nalijeme naň tolik vařící vody, kolik jest třeba tresti, a necháme tam dle libosti (vařiti se nesmí). Tresť tuto upravujeme, jen když je samovar. Hosté si nalijí do šálku z malé konvice trochu tresti a ostatní dolévají vařící vodou ze samovaru. (V samovaru se čaj neupravuje.) Vaří se v něm jenom voda na dolití tresti. K čaji podáváme vedle sladkých i slané zákusky.

Čajový večírek.

K čaji podáváme na kolečka nakrájený citron, rum, šlehanou smetanu neb vařenou smetanu, jemnou zavařeninu neb james. Obložené housky, plněné housky (viz harlekýnský chlebíček), housky potřené sardelovým máslem nebo obložené paštikou, slané tyčky. Potom podáváme buď lososa s majonézou (viz ryby), studené omáčky, nebo obloženého candáta. Na konec čajové svačiny podáváme zákusky, drobné cukrovinky (sušenky, oříškové rohlíčky), oplatkový dort, studený krém neb zmrzlinu, ovoce a jemné víno.

Šípkové víno.

Pěkné červené šípky zbavíme okvětí, stopek, opereme je a po stranách jemně nařízneme. Pak dáme šípky do 5 *l* láhve s malým hrdlem. Zvlášť si povaříme cukr s vodou (asi 5 minut vařiti), procedíme jej ubrouskem a studený cukr nalijeme na šípky, načež láhev pevně povážeme dvakráte pergamenovým papírem a v teplém místě necháme stát asi 6—10 neděl. Lahví nesmíme hnouti, ani ji otvírati. Když poslední šípek spadne dolů, slijeme opatrně víno pomocí nálevky a čisté vaty do čistých lahví, zazátkujeme je a ve studenu uložíme na rok. Čím jest víno starší, tím jest lepší. Na zbylé šípky v láhvi naiijeme znovu uvařený čistý cukr (stejné množství) a za další 3 neděle je víno opět hotovo. Slijeme je opět, zazátkujeme a uložíme. Druhé víno jest chutnější prvého. Právě tak připravujeme víno z trnek a ostružin.

Rozpočet: Na 3 půllitry šípků 1·70 *kg* cukru a 3 litry vody.

Jiný způsob.

2 *kg* očištěných šípků opereme, rozřízneme, dáme do láhve a nalijeme na ně procezený, 5 minut povařený, studený cukr. Na 1¾ *l* vody dáme 1¾ *kg* cukru, přidáme k nim kvasnice Vierka, malaga, 3 *g* chloroamonia. V láhvi vše dobře promícháme a otevřenou láhev s úzkým hrdlem necháme v teplém místě asi 5—7 dnů při 15—20°, aby šípky bujně vykvasily. Potom je plátnem procedíme, čistou šťávu nalijeme do láhve, dolijeme svařenou čistou studenou vodou, aby láhev byla plná, přidáme 5 gramů upáleného cukru (tluč. cukr dáme na pánev a když zhnědne, zalijeme jej trochu vodou a obarvíme víno), láhev uzavřeme rozpařeným korkem s kvasnou rourkou, kolem korek zatmelíme voskem a v přiměřené teplotě 15—25° dáme klidně víno kvasit na 2—4 měsíce. Pak víno znovu procedíme do lahví a zazátkované uschováme. Kvasnice koupíme u materialistů. Na šípky, které nám zbyly po prvním kvašení, nalijeme povařený, procezený cukr. Dáme na 3 *l* vody a 2 *kg* cukru, kvasinky Vierka, láhev uzavřeme korkem s kvasnou rourkou, zatmelíme voskem a necháme kvasit 2 měsíce. Pak víno slijeme a šípků již dále neupotřebíme. Tímto způsobem můžeme si též připraviti víno rybízové s tím rozdílem, že kyselý rybíz dříve dobře rozmačkáme dřevěnou palicí a pak dále upravíme jako šípkové víno s kvasnicemi Vierka-rýnskými, 3 *g* živných solí na 1 *kg* rybízu, ¾ *kg* cukru a 3¾ *l* vody.

Víno angreštové nebo rybízové.

Dobře vyzrálé ovoce (angrešt nebo rybíz) dáme i se stopkami do dřevěné nádoby a necháme v ní asi týden, aby ovoce změklo a počalo kysati. Denně je musíme promíchati, aby neplesnivělo, a přikrýti, aby se neznečistilo prachem. Když ovoce dosti změklo, počneme je lisovati. Zaopatříme si jednoduchý domácí lis, který je již dnes poměrně dosti levný, protože lisování se sáčky jest velmi obtížná práce. Vylisovanou čistou šťávu smícháme se stejným dílem vody (1 : 1). Na 1 litr směsi přidáme pak 40 *dkg* tlučeného cukru neb dobrého medu a naplníme nádobu, nejlépe soudek od vína, až do tří čtvrtin

tak, aby tato směs mohla kysati. Poté nádobu zátkou jen lehce uzavřeme a uložíme v místnosti, kde neklesá temperatura pod 12° C. Aby se šťáva s cukrem dobře sloučila, jest nutno asi po 8 dní denně dřevěnou hůlkou šťávu promíchati nebo soudkem zahýbati. Druhý týden stačí promíchati víno třikráte, třetí a čtvrtý týden jen dvakráte. Pak soudek uzavřeme a dáme do místnosti, kde nemrzne. V této místnosti zůstane víno až do doby, kdy se nové zralé ovoce počne opět česati. Po této době stáčíme víno do lahví tak dlouho, až přijdeme na kvasnice (na usazeninu v sudě). Víno však můžeme stočiti i píti za kratší dobu v tom případě, když bylo ponecháno v teplejší místnosti a prodělalo proces kvašení za kratší dobu. Kvalita vína však jest závislá hlavně na jeho stáří. Čím jest víno starší, tím je lepší. Zdálo-li by se nám víno příliš silné a málo sladké, což závisí právě na jeho stáří, můžeme na každý litr vína přidati ještě několik *dkg* cukru nebo medu. V tom případě však musíme nechati víno opět po nějaký čas v soudku a jest nutno víno opět řádně promíchati. Velikou výhodou jest, že víno takto získané nevyžaduje žádného ošetřování nebo přilévání, ať je nádoba zcela nebo jen zčásti plná. Víno tím naprosto netrpí a udrží se stejné. V malém množství dá se toto víno vyráběti i v lahvích. Postup výroby jest stejný, jak bylo již uvedeno. Láhve však nesmějí býti plné a těsně uzavřené, neboť by při kvašení praskly. Při výrobě tohoto vína nesmíme míchati plody červené s bílými. Je nutno dáti každé zvlášť.

Víno borůvkové.

Borůvky rozmačkáme a postavíme na týden do chladného místa, načež je nejjemnějším sítem procedíme. Na 1 *l* šťávy dáme 25 *dkg* cukru, vše vlijeme do malého soudku, který zcela naplníme. Po dobu, kdy víno kyše, ponecháme sud ve sklepě a nehýbáme jím. Pak jej dolijeme svařenou vodou a necháme dále ležeti. Po půl roce víno slijeme do lahví, uzavřeme a uschovámc. Čím je starší, tím je chutnější.

Třený vaječný koňak I.

Prosátý moučkový cukr, žloutky, vanilkový prášek neb utlučenou prosátou vanilku třeme v míse 15 minut. Pak přidáváme svařené, *vychladlé* mléko neb smetanu a naposled zamícháme čistý líh. Dobře umíchaný koňak nalijeme do čistých lahví, zazátkujeme je a zapečetíme.

Rozpočet: 4 žloutky — 25 *dkg* cukru — 1 vanilkový prášek (neb 2 *cm* vanilky) — ½ *l* svařeného mléka neb smetany a 12 *dkg* čistého lihu.

Jiný rozpočet na třený koňak: 8 žloutků — 30 *dkg* cukru — tluč. vanilka — ½ *l* svařené smetany — ⅙ *l* lihu.

Vaječný koňak II.

V kotlíku zamícháme v syrovém mléce neb smetaně vanilku v celku, moučkový cukr a žloutky. Kotlík s obsahem postavíme do kastrolu s horkou vodou a na plotně šleháme, až zhoustne. Pak jej dáme vychladnouti, vanilku vyndáme (usušenou můžeme upotřebiti do buchet) a zamícháme do něho ⅙ *l* čistého lihu.

Rozpočet: ½ *l* mléka — 20 *dkg* cukru — 3 *cm* vanilky — 8 žloutků — ⅛ *l* lihu. Jiný rozpočet: 1 *l* mléka — 5 *dkg* čajového másla — 35 *dkg* cukru — 12 žloutků — 3 *cm* vanilky — 3/16 *l* lihu. — Postup je stejný, avšak do mléka přidáme ještě máslo.

Višňový likér.

Pěkné višně (kyselé) vypereme a na sítě osušíme. Poté je vložíme do velké láhve (okurkové), přidáme k nim 5 višňových jadérek, fíky, celou skořici, zázvor, hřebíček, v cukru naložený puškvorec (nakládá se jako pomerančová kůra), v cukru naloženou pomerančovou kůru, kousek citronové kůry, zbavené bílého vnitřku, sladké mandle, samožitnou kořalku, čistý líh a tlučený cukr. Dobře vše promícháme a dáme na 6 neděl na místo slunci dobře přístupné. Poté likér slijeme do lahví, zazátkujeme je a uschováme. Z višní můžeme připraviti ještě jednou likér tímtéž způsobem.

Rozpočet: Na 1 *kg* višní — 3 fíky — 3 *cm* celé skořice — zázvor — hřebíček — 1 kousek puškvorce — 1 *dkg* sladkých mandlí — jádra z pecek — 4 kolečka naložené pomerančové kůry — 3 cm^3 citronové kůry — 1 *l* žitné kořalky — ⅛ *l* čistého lihu — 35—50 *dkg* cukru. — Místo kořalky a lihu můžeme dáti 1 *l* koňaku.

Borůvkový likér.

Asi 2 *kg* pěkných borůvek dáme do kamenného hrnce, považeme a ve studenu necháme 3 dny (nejlépe ve sklepě). Poté vytlačíme borůvky přes plátno do kastrolu a odměříme je. Kolik naměříme šťávy, tolik nalijeme studené vody, načež přidáme k ní kousek celé skořice, 3 hřebíčky a kousek v cukru naloženého puškvorce. Směsenínu povaříme na plotně ½ hod. Pak ji procedíme plátnem, dáme vychladnouti a znovu odměříme. Na 2 litry povařené šťávy povaříme si 5 minut ve ¼ *l* vody ½ *kg* cukru. Když cukr vychladne, zamícháme do něho ½ *l* čistého lihu a vše smícháme dobře se šťavou. Hotový likér nalijeme do lahví, které zazátkujeme, zapečetíme a uschováme ve studenu.

Meruňkový likér.

Lehce oprané, zralé meruňky rozpůlíme, nebo upotřebíme jen meruňkové slupky. Dáme je do kastrolu, polijeme studenou vodou a necháme 24 hodin stát. Poté vodu s meruněk slijeme, přidáme do ní cukr a vaříme 12 minut. Pak vše procedíme plátnem, aby byl likér úplně čistý, přidáme k němu rum neb koňak a líh. Pak nalijeme likér do lahví, zapečetíme je a uschováme. Z meruněk uvaříme povidla.

Rozpočet: Na 1¼ *kg* meruněk neb slupek — 1 l vody — ½ *kg* cukru — ⅛ *l* rumu neb koňaku a ¼ *l* čistého lihu.

Pomerančový likér.

Do láhve do čistého dobrého lihu namočíme bílého vnitřku zbavenou a na nudličky nakrájenou pomerančovou kůru a šťávu z 1 sladkého pomeranče. Dobře uzavřenou láhev necháme státi 20 dní. Poté si ve vodě 20 minut povaříme cukr a dáme jej vychladnouti. Pomerančovou kůru procedíme a šťávu z ní nalijeme do studeného

vařeného cukru. Dobře vše promícháme, znovu plátnem procedíme, nalijeme do lahví, zazátkujeme, zapečetíme a uschováme.

Rozpočet: Z 10 pomerančů kůra a z 1 šťáva — ½ *l* čistého lihu — 1 *l* vody — ¾ *kg* cukru.

Opálový likér.

Dobré svařené mléko smícháme s krystalovým cukrem. Pak přidáme šťávu citronovou, vanilku a čistý líh. Likér dobře promícháme a dáme uležeti na 10 dní. Každý den likér dobře protřeseme. Hotový likér procedíme neb jen vanilku odstraníme. Likér má lesk jako opál.

Rozpočet: ¼ *l* mléka — 50 *dkg* drobného krystalového cukru — 1 citron — ½ lusky vanilky — ¼ *l* čistého lihu.

Jahodový likér.

Pěkné, zralé, lesní neb zahradní červené jahody dáme do láhve, nalijeme na ně koňak, přidáme k nim celou skořici a hřebíček, načež láhev pevně uzavřeme a postavíme ji na 6 neděl na slunné místo. Lahví častěji zatřepeme. Pak uvaříme ve vodě cukr (20 minut), dáme jej vychladnouti, přidáme k němu procezenou šťávu s lihem z jahod, znovu přecedíme a čistý likér nalijeme do lahví, které zazátkujeme, zapečetíme a uschováme. Právě tak připravujeme likér z malin.

Rozpočet: Na 1 *kg* jahod neb malin — 1 *l* koňaku — 3 *cm* v celku skořice — 4 hřebíčky — ½ *l* vody — ½ *kg* cukru.

Ořechový likér.

30 nezralých ořechů nakrájíme (každý asi na 8 dílů) a namočíme je do studené vody přes noc. Druhý den vodu slijeme, ořechy dáme do láhve a dáme na ně 1½ litru dobré žitné kořalky. Láhev postavíme na slunné místo a necháme 40 dní. Poté kořalku slijeme do jiné láhve a zatím ve studenu uschováme. Na ořechy nalijeme znovu ½ litru dobré čisté žitné kořalky a ⅛ *l* čistého lihu, přidáme 5 celých hřebíčků, kousek celé skořice, 5 koleček naložené pomerančové kůry a ½ *kg* cukru rozvařeného v půl litru vody (15 minut). Láhev postavíme opět na slunné místo asi na 3 neděle. Konečně kořalku s ořechů slijeme, přidáme do ní uschovanou první kořalku, oba likéry dobře promícháme, přecedíme přes čistou plátěnou utěrku, nalijeme do lahví, zazátkujeme, zapečetíme a ve studenu uschováme.

Kmínový likér.

7 *dkg* kmínu hrubě utlučeme, vysypeme do ¼ *l* čistého lihu do láhve, láhev dobře uzavřeme a necháme týden stát. 50 *dkg* cukru povaříme v 1 *l* vody na slabou nit (druhý stupeň). Po té době líh s kmínem necháme pijavým papírem prokapat, načež čistou tekutinu nalijeme do připraveného studeného cukru. Přidáme ještě ¼ *l* dobrého čistého lihu, zamícháme a likér slijeme do lahví, které zazátkujeme a zapečetíme. Vanilkový likér připravujeme právě tak, avšak místo

kmínu namočíme do lihu 1 lusk po délce rozříznuté vanilky, a nežli dáme hotový likér do lahví, obarvíme jej červeným bretonem neb malinovým likérem.

Čokoládový likér.

Do ½ *l* čistého lihu dáme 10 *dkg* dobré strouhané čokolády a dáme ji 8 dní na vlažné místo. Pak přidáme 10 *dkg* studeného cukru 5 minut povařeného s $^1/_{16}$ *l* vody, dobře promícháme, procedíme přes pijavý papír a slijeme do lahví, které zazátkujeme a zapečetíme.

Kávový likér.

Připravíme si ½ *l* silné černé kávy (z nejlepšího druhu pražené kávy). V čisté nádobě povaříme 15 minut cukr, celou vanilku po délce rozříznutou. Když cukr vychladne, nalijeme do něho ½ litru černé kávy a ¼ *l* čistého jemného lihu. Dobře vše promícháme, přecedíme a slijeme do lahví.

Rozpočet: 6 *dkg* pražené kávy — 40 *dkg* cukru — $^3/_8$ *l* vody — 5 *cm* vanilky — $^1/_3$ *l* lihu.

Ananasová bowle.

Na plátky nakrájený čerstvý ananas dáme do bowlové nádoby, pocukrujeme, polijeme madeirským vínem, přikryjeme a necháme celý den stát. Na vyloužený ananas nalijeme čtyři láhve rýnského vína, jednu láhev červeného vína. Prosátý cukr ve vodě povaříme, vyčistíme a procezený přilijeme k ostatnímu. Na 1 láhev vína počítáme 7—9 *dkg* cukru. Takto upravenou bowli necháme zasazenou v ledu. Teprve před podáváním do ní nalijeme láhev šampaňského vína.

Jahodová bowle.

Očištěné lesní jahody lehce vypereme a dáme dobře oschnouti. Potom je dáme do bowlové nádoby, posypeme je jemným cukrem, zalijeme studenou svařenou vodou a dáme k ledu. Za hodinu přilejeme dobře chlazené šampaňské víno a likér maraschinový a podáváme.

Rozpočet pro 10 osob: 1 *kg* jahod (lesních) — 32 *dkg* cukru — $^2/_3$ *l* vody — 1 láhev šampaňského — 6 lžic marschinového likéru.

Broskvová bowle.

Oloupané velké broskve nakrájíme na plátky, dáme do bowlové mísy, posypeme je jemným cukrem, přikryjeme a dáme do studena na 6 hodin. Poté době nalijeme na broskve 2 láhve studeného rýnského vína a vše dáme opět do ledu. Za hodinu bowli procedíme, přidáme do ní jiné čerstvé, loupané, nakrájené, pocukrované broskve, načež přilijeme 1 láhev dobře chlazeného šampaňského vína a hned podáváme. Místo vína šampaňského můžeme přilíti dobře chlazenou sodovku. Šumivá vína dáváme přesně před podáváním.

Rozpočet: 2 *kg* broskví — 15—20 *dkg* cukru — $^1/_2$ *kg* broskví — 5 *dkg* cukru — 2 láhve rýnského a 1 láhev šampaňského vína.

Slané mandle k vínu.

Pěkné mandle hodíme do vařící vody, oloupáme a osušíme. Pak je vložíme do čerstvého stolního oleje a necháme asi ½ hod. Dobře okapané dáme na ocelovou pánvičku a v troubě je opatrně upražíme do růžova. Hotové promícháme s jemnou bílou solí a předkládáme je na skleněném talířku k vínu.

Rozpočet: 10 *dkg* mandlí — 2 lžíce stolního olivového oleje — kávová lžička bílé soli.

Nápoje pro nemocné.

Mandlové mléko.

40 sladkých a 2 hořké mandle spaříme, oloupáme, ustrouháme, smícháme s 2 *dkg* cukru a utlučeme v hmoždíři na jemnou kaši, k té přidáme stále míchajíce po kapkách 1 *l* čisté studničné vody, načež protlačíme čistým klůckem mandlové mléko.

Chlebová voda.

2 krajíčky pšeničného neb žitného bílého chleba osmažíme, polijeme vařící vodou, přidáme lžičku cukru a lžičku citronové šťávy a procedíme.

Rýžová voda.

20 *dkg* přebrané rýže rozprostřeme na jemné žíněné sítko a polijeme ½ *l* vařící vody. Proteklou tekutinu dáme vychladnouti a pije se bez jakýchkoliv přídavků.

Jablečná voda.

Rozpůlená jablka uvaříme do měkka ve vodě. Poté procedíme vodu sítem, přidáme cukr a dáme vychladnouti. (Pije se při horečce.)

Citronová voda.

Do studené vody přidáme vylisovanou šťávu z citronu a cukr a necháme stati několik minut, potom vodu zamícháme a hned podáváme.

Rozpočet. ⅓ *l* studené vody — 1 citron — 1—2 kostky cukru.

XVIII. Různá úprava pokrmů k večeři.

Mozečky na lasturách.

Telecí neb vepřové mozečky spaříme, očistíme, vypereme a dáme vařiti do osolené vody se zeleninou asi na 15 minut. Potom mozečky vyndáme do porcelánové misky, nalijeme na ně připravenou směs a ve studenu je necháme 6 hodin uležeti. Poté je vyndáme, rozkrájíme, upravíme na lastury, polijeme olejovou neb smetanovou majonézou (viz studené omáčky str. 153—154), ozdobíme vkusně nakrájenou šunkou, kaviárem a červenou řípou neb míchanou naloženou zeleninkou.

Směs na naložení mozečků: $^1/_8$ *l* dobrého vinného octa smícháme s 3 lžičkami stolního oleje, 5 zrnky utlučeného pepře a s několika lístky sekané zelené petrželky, promícháme a nalijeme na mozečky.

Rozpočet pro 5 osob: 2 telecí neb 4 vepřové mozečky — 5 *dkg* zeleniny — sůl — 10 *dkg* šunky — 3 *gr* kaviáru — červ. řípa neb nalož. zelenina.

Pečený mozeček s chlebem.

Vepřový neb telecí mozeček polijeme horkou vodou, zbavíme žilek, vypereme a drobně rozsekáme. V kastrole na dobře rozehřátém másle si usmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, přidáme do ní připravený mozeček, v mléce namočenou, dobře vymačkanou prolisovanou housku, sekanou zelenou petrželku a podusíme jej. Pak přidáme 2—3 vejce neb jen žloutky a malou chvíli ještě dusíme. Směsí pomažeme tenké krajíčky chleba, posypeme je povrchu strouhanou houskou, složíme na suchý plech, pokropíme je dobře rozpuštěným máslem a dáme opéci do trouby asi na 5 minut. Poté je pěkně upravíme na mísu vyloženou ubrouskem a ihned podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 1 telecí neb 2 vepřové mozečky — sůl — 8 *dkg* másla — 5 *dkg* cibule — zel. petrželka — $^1/_8$ *l* mléka — 5 *dkg* housky — 2—3 vejce — 10 krajíčků chleba — 5 *dkg* strouhané housky — 2 *dkg* másla na polití.

Vaječná směs.

Syrová vajíčka dobře umícháme v kamenném čistém kastrolu, načež do nich přilijeme rozpuštěné, prochladlé máslo, strouhaný ementálský sýr a studené mléko. Kastrol postavíme na plotnu na prudký oheň a směsí mícháme tak dlouho, až vejce ztuhnou. Pak ji osolíme, opepříme, načež kastrol otřeme utěrkou a postavíme jej

na mísu, vkusně ubrouskem vyložíme a rychle neseme na stůl. K směsi podáváme nakrájený chlebíček.

Rozpočet pro 5 osob: 5 vajec — 3 *dkg* másla — 5 *dkg* ementálského sýra — 5 lžic mléka — sůl — tluč. bílý pepř.

Květák se zeleným hráškem na lasturkách.

Pěkný bílý květák opereme ve slané vodě. Poté jej vložíme do vařící osolené vody, uvaříme jej do měkka a dáme vychladnouti. Právě tak si uvaříme zelený mladý hrášek. — V kastrole si rozpálíme máslo, přidáme krupičkovou mouku a upražíme žlutou jíšku. Nato jí zředíme mlékem, tak aby vznikla přiměřeně zahoustlá omáčka a povaříme ji. Do vychladlé omáčky zamícháme žloutky, sůl a z bílků tuhý sníh. Lasturky vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou žemlí. Pak do nich upravíme studený, uvařený, na růžičky rozebraný květák a zelený hrášek. Vše polejeme připravenou omáčkou a povrch posypeme strouhaným parmezánským sýrem a pokapeme máslem. Naplněné lasturky složíme na posolený plech a dáme je péci do horké trouby. Jakmile povrchu zčervenají, upravíme je na mísu ubrouskem vyloženou. Potom je ozdobíme zel. kadeřavou petrželkou, nakrájeným citronem a podáváme jako předkrm neb jako lehce stravitelný pokrm k večeři.

Rozpočet pro 5 osob: 1 květák — sůl — 10 *dkg* zeleného hrášku. — O m á č k a : 3 *dkg* másla — 3 *dkg* krupičkové mouky — sůl — 2 žloutky — ze 2 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* strouh. žemle na vysypání lastur — 2 *dkg* parmezánského sýra — 1 *dkg* másla na polití. Zelená petržel — 1 citron na ozdobu.

Pečený květák. (Nákyp)

Očištěný, vypraný květák uvaříme ve slané vodě ne příliš do měkka. Ohnivzdornou nádobu vymažeme máslem, vysypeme houskou, vařený, na malé růžičky rozebraný květák urovnáme na dno formy, zalijeme jej směsí a pečeme v troubě ½ hodiny. Pak upravíme nádobu s květákem na mísu vyloženou ubrouskem a hned podáváme. Tento pokrm podáváme s hlávkovým salátem k večeři nebo také jako předkrm.

Směs na zalití květáku: z rozehřátého másla a mouky připravíme si světležlutou jíšku, zalijeme ji sladkou smetanou, povaříme a stále jí míchajíce necháme vychladnouti. Potom do ní zamícháme žloutky, 2 lžíce strouhaného ementálského neb parmesánského sýra, sůl a lehce z bílků tuhý sníh. Lehce promíchanou směs nalijeme na květák.

Rozpočet pro 5 osob: 1 větší květák — sůl — 2 *dkg* másla — 3 *dkg* strouh. housky. *Směs*: ze 6 *dkg* másla — 4 *dkg* mouky — ¼ *l* smetany — 6 žloutků — 3 lžíce strouh. ementálského neb parmesánského sýra — sůl — a ze 6 bílků sníh.

Pečené brambory s uzeným masem. (Nákyp)

V míse si dobře umícháme máslo se solí, načež přimícháme žloutky, oloupané, vařené, strouhané neb prolisované brambory, kyselou smetanu a lehce tuhý sníh ze 4 bílků. Polovinu utřeného těsta roze-

třeme do máslem vymazané, strouhanou houskou vysypané ohnivzdorné formy neb do kastrolu, načež na těsto rozestřeme sekané uzené vařené maso, které jsme promíchaly se 6 lžícemi kyselé smetany, pak přidáme druhou polovinu bramborového těsta a vše upečeme v troubě do růžova. K tomu hodí se špenát neb hlávkový salát. Tento pokrm podáváme k večeři nebo jako předkrm.

Rozpočet pro 5 osob: 8 *dkg* másla — 3 žloutky — 21 *dkg* uvař. oloupaných bramborů — sůl — 3 lžíce kyselé smetany do brambor — ze 4 bílků sníh — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* housky na formu — 12 *dkg* uzeného masa — 6 lžíc kyselé smetany.

Ledvinkový nákyp.

Vepřové ledvinky, telecí játra, namočíme do mléka, dáme okapati, načež je nakrájíme na tenké plátky. Na másle si usmažíme drobně nakrájenou cibulku s kmínem, přidáme ledvinky a játra a rychle je podusíme. Při dušení je zalijeme. Vepřový mozeček odblaníme, vložíme jej rovněž na usmaženou cibulku, osolíme a opepříme a malou chvíli jej podusíme. Z mouky a vajec uděláme nudlové těsto, rozválíme z něho silnější placky a usušíme. Pak nakrájíme úzké nudle a v osolené vařící vodě je povaříme 5 minut. Ohnivzdornou nákypovou formu vymažeme dobře máslem, upravíme do ní vrstvu nudlí neb povařených italských spagettů, pak dáme vrstvu ledvinek, jater a na kousky nakrájený mozeček a druhou část nudlí. Takto upravený nákyp polijeme omáčkou s ledvinek, pokropíme máslem, strouhaným parmezánským sýrem a v troubě upečeme. Pečený nákyp i formou upravíme na mísu ubrouskem vyloženou, ozdobíme jej zelenou petrželkou a teplý podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* ledvinek — 10 *dkg* telecích jater — $^1/_8$ *l* mléka — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cibule — kmín — 2 vepřové mozečky — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* cibule — sůl — pepř — 25 *dkg* suchých nudlí neb spagettů — sůl — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* parmez. sýra — 2 *kgd* másla na formu. — zelená kadeřavá petrželka.

Mozečkové kotlety.

V míse si umícháme máslo, sůl, pepř, přidáme v mléce namočenou prolisovanou housku, celé vejce, zelenou sekanou petržel a očištěný, vypraný, usekaný syrový telecí mozeček. Z promíchané směsi uděláme kotlety, místo kosti dáme kousek kořínku petržele, načež kotlety obalíme v mouce, ve vejci a strouhané housce a usmažíme je v rozpáleném másle neb sádle po obou stranách do růžova. Poté je urovnáme na mísu a podáváme k nim dušený zelený hrášek neb špenát.

Rozpočet: Na 1 telecí mozeček — 2 *dkg* másla — sůl — pepř — 10 *dkg* housky (emle) — $^1/_8$ *l* mléka — 1 celé vejce — zel. petržel ka — 2—3 *dkg* mouky — 1 vejce na obalení — 12 *dkg* strouh. housky — 15 *dkg* převařeného másla neb sádla — 1 kořen petržele.

Slaneckové bochánky.

Housky nakrájíme na kostky a trochu je navlhčíme sladkou smetanou (ale aby zůstaly celé kostečky). Pak do nich přidáme celé vejce a v mléce vymočeného, kostí zbaveného, na masovém strojku

umletého slanečka. Dobře a lehce vše promícháme, podle potřeby zahustíme strouhanou houskou, uděláme bochánky, obalíme je ve vejci a strouhané housce a usmažíme je v rozpáleném sádle do zlatova. Smažené upravíme na mísu, kolem nich upravíme věneček z bramborového salátu a kyselých nakrájených okurek a ozdobíme vše zelenou petrželkou.

Rozpočet: 2 housky (žemle) — $^1/_{16}$ *l* smetany — 1 vejce — 1 slaneček — 1 vejce na obalení — 10 *dkg* strouh. housky — 12 *dkg* sádla na smažení.

Pečené plněné housky.

Z kulatých křehkých hladkých housek (bulky) seřízneme malá víčka a vyřízneme z nich všechnu střídku, načež dutinu vymažeme čerstvým čajovým máslem a naplníme ji míchanými osolenými syrovými vejci, do kterých jsme zamíchaly drobně usekanou šunku. Seříznutá víčka housek potřeme máslem a přikryjeme jimi housky. Plech vymažeme syrovým máslem, naplněné housky na něj složíme a v troubě pečeme 10 —12 minut. Potom složíme housky na mísu ubrouskem vyloženou, ozdobíme je zelenou petrželkou a horké podáváme na stůl.

Rozpočet pro 5 osob: 5 křehkých kulatých housek — 10 *dkg* másla — 10 *dkg* šunky — 3 celá vejce — sůl — 2 *dkg* másla na plech.

Pečená šunka s vejci.

Na pánvi rozehřejeme si máslo, vložíme tam jemně nakrájenou šunku a nalijeme na ni rozmíchaná vajíčka a na ohni necháme tak dlouho, až vejce ztuhnou. Potom rychle upravíme šunku s vejci na ohřátý talíř a hned podáváme.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* šunky — 5 vajec — 10—15 *dkg* másla — dle chuti soli.

Míchaná vejce.

Vejce umícháme v hrnečku se smetanou a osolíme. V kastrole si rozpálíme máslo, do něho nalijeme vejce a mícháme jimi na plotně, až jsou přiměřeně tuhá. Pak je hned podáváme. Též můžeme do hotových vajec zamíchati vařené, sekané uzené maso, šunku, uzený vařený jazyk, nebo vařený, na růžičky rozebraný květák, nebo vařené hlavičky chřestu.

Rozpočet pro 5 osob: 5 *dkg* másla — 5 vajec — 3 lžíce smetany — sůl — 10 *dkg* uz. masa — 15 *dkg* květáku neb chřestu.

Řízky z telecích jater.

Telecí játra vypereme ve zředěném mléce a odblaníme je. Pak je nakrájíme na 1 *cm* silné řízky, protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou, okořeníme je tlučeným kmínem, tlučeným pepřem a tlučenou majoránkou, načež je lehce obalíme moukou a dosti zprudka opečeme na rozpáleném másle na obou stranách. Poté řízky podlijeme polévkou z kostí neb vařící vodou, přikryjeme poklicí a dusíme asi 10 minut. Část omáčky nalijeme do kyselé osolené smetany, za-

mícháme, nalijeme vše na játra, promícháme, povaříme a hned podáváme s máslovými noky nebo knedlíkem.

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* telec. jater — 5 *dkg* slaniny — 5 *dkg* másla — 2 *dkg* mouky — kmín — tluč. pepř — trochu majoránky — $^1/_8$ *l* kys. smetany — sůl.

Rýže s květákem a máslovou omáčkou.

Přebranou, opranou, spařenou rýži vložíme na drobně nakrájenou, na másle usmaženou cibulku. Zalijeme ji studenou vodou, přikryjeme pokličkou a udusíme v troubě do měkka. Pak zamícháme do rýže na másle udušené, nakrájené hříbky, na plátky nakrájená, na másle udušená telecí játra nebo husí játra a strouhaný parmezánský sýr. Vše dobře promícháme, osolíme, opepříme, načež promíchanou rýži vtlačíme do sádlem vymaštěné kulaté věncové formy, vyklopíme na kulatou mísu, do prostředka věnce postavíme vařenou růži květáku, kterou posypeme smaženou strouhanou houskou a pokapeme rozpáleným máslem. Kolem ozdobíme věnec malými růžičkami z květáku a zelenou kadeřavou petrželkou a podáváme k ní máslovou omáčku.

Taktéž můžeme kolem ozdobiti rýži míchanými vejci, nebo můžeme upraviti rýži bez jater na mísu a místo květáku vyplniti prostředek dušenými ledvinkami (viz předpis) a ozdobiti zelenou petrželkou a míchanými vejci. V tomto případě podáváme k tomu omáčku z ledvinek.

Máslová omáčka: Z dobrého másla a mouky upravíme si světle žlutou jíšku, zředíme ji polévkou neb osolenou vodou, přidáme šťávu z udušených jater a dobře ji svaříme v hladkou omáčku. Přisolíme, opepříme, přidámecitronovou šťávu a stále jí míchajíce přilijeme žloutek. Poté omáčku hned podáváme k rýži.

Rozpočet pro 5 osob: 25 *dkg* rýže — sůl — 3 *dkg* másla — 3 *dkg* cibulky — 2 hřiby — 2 *dkg* másla — 15 *dkg* jater — 2 *dkg* másla — 1 *dkg* parmezánského sýra — sůl — pepř — 1 *dkg* sádla — 1 květák — 2 *dkg* másla — 2 *dkg* strouh. housky — 1 *dkg* másla — ½ malého květáku na ozdobu — zel. petrželka. Místo jater můžeme právě tak upraviti vepřové ledvinky.

Rozpočet na omáčku: 2 *dkg* másla — 3 *dkg* mouky — sůl — pepř — z ½ citr. šťáva — 1 žloutek.

Malé paštičky z vepřového masa.

Libové upečené neb udušené vepřové maso umeleme na masovém stroji a osolíme. Pak do něho zamícháme na kostečky nakrájenou slaninu citronovou kůru a šťávu, celá vejce, v bílém víně nebo ve vodě namočenou housku a tlučený bílý pepř. Hmotu vypracujeme na pomoučeném prkénku, uděláme malé válečky, které zabalíme do čtverečků, nakrájených z máslového těsta (viz předkrmy ragoût v máslovém věnci str. 51). Takto upravené válečky složíme na suchý plech, povrchu je potřeme vajíčkem a upečeme je v horké troubě. Pak je složíme na mísu a ozdobíme dušenou brukví, špenátem a pod. Nebo k nim podáváme hořčicovou omáčku (viz omáčky str. 151).

Rozpočet pro 5 osob: 50 *dkg* vepřového masa — sůl — 2 menší vejce — 5 *dkg* slaniny — 3 zrnka tlučeného bílého pepře — 10 *dkg* housky —

3 lžíce bílého vína — z ¼ citronu kůra i šťáva — 5 *dkg* mouky na prkénko. Rozpočet na máslové těsto: 10 *dkg* másla — 10 *dkg* hladké mouky — 1 žloutek — sůl — citr. šťáva.

Tvaroh s máslem (rozhuda).

V míse si umícháme dobré máslo, přidáme tvaroh, podle chuti soli a papriky, přilijeme smetanu a sekanou pažitku a dobře umícháme. Pak upravíme tvaroh na mísu a ozdobíme jej sekanou pažitkou.

Rozpočet pro 5—10 osob: 12 *dkg* másla — 50 *dkg* tvarohu — sůl — paprika — 3 lžíce smetany — zel. sekaná pažitka.

Ovčí sýr I. (liptovský).

Kostí zbavené sardele utřeme s máslem a ovčím sýrem a prolisujeme žíněným sítem do mísy, načež přidáme sekané kapary, francouzskou hořčici, lžičku oleje, strouhaný ementálský sýr, podle chuti papriky, kmínu a zelené sekané pažitky. Sýr dobře umícháme a dáme uležeti do studena 4 hodiny. Poté upravíme sýr na mísu, ozdobíme zelenou petrželí a růžičkami z másla, ozdobenými paprikou.

Rozpočet pro 5 osob: 2 sardele — 12 *dkg* másla — 25 *dkg* ovčího sýra — na špičku lžičky kaparů — ½ kávové lžičky hořčice — lžička stolního oleje — 5 *dkg* ementálského sýra — kmín — paprika — pažitka — kadeřavá zel. petrželka na ozdobu — 6 *dkg* másla na růžičky.

Ovčí sýr II. (liptovský).

Kostí zbavené sardele utřeme s máslem a ovčím sýrem nebo tvarohem a prolisujeme žíněným sítem do mísy. Pak přidáme usekané kapary, strouhanou cibulku, drobně nakrájenou kyselou okurku a podle chuti papriku. Vše dobře promícháme, sýr upravíme vkusně na mísu, ozdobíme růžičkami z másla, paprikou a kyselou okurkou.

Rozpočet pro 5 osob: 2 sardele — 12 *dkg* másla — 25 *dkg* ovčího sýra nebo tvarohu — 1 *dkg* kaparů — 1 menší cibule — 2 menší kyselé okurky — paprika — 6 *dkg* másla na růžičky a 1 kyselá okurka na ozdobu.

Domácí sýr.

Tvaroh osolíme, okmínujeme, dáme do porcelánové nádoby a dáme ubrouskem přikrytý 3—4 dny v kuchyni uležeti. Každý den jím zamícháme. Poté sýr prolisujeme nebo na masovém strojku umeleme a přidáme do něho strouhanou cibulku. Na kastrole si rozpálíme do žluta máslo, přidáme trochu papriky a sýr a stále jím míchajíce vaříme, až začíná houstnouti. Porcelánovou mísu vypláchneme studenou vodou, horký sýr do ní nalijeme a dáme ztuhnouti. Potom jej vyklopíme a 1—2 dny sušíme na vzduchu. Taktéž můžeme při vaření přidati do sýra žloutek.

Rozpočet pro 5—10 osob: 50 *dkg* tvarohu — sůl — kmín — 2 *dkg* cibule — 10—12 *dkg* másla — paprika — 1 žloutek.

Nepravý kaviár.

V misce si umícháme do pěny máslo, načež přidáme v zředěném mléce vyprané jikry ze slanečků, strouhanou cibulku, 2 lžičky oleje

a podle chuti citronové šťávy. Směs promícháme a pomažeme jí nakrájený chléb neb housky. Též můžeme namazati chléb nejdříve čistým máslem a pak připraveným kaviárem.

Rozpočet pro 5 osob: 15 *dkg* másla — jikry ze 2 slanečků — malou cibulku — 2 lžíce stolního oleje — podle chuti citronové šťávy — 3 *dkg* másla.

Pomazánka na chléb I.

Do dobrého umíchaného másla prolisujeme sýr imperiál neb gervais, osolíme, načež přidáme drobně na kostečky nakrájenou šunku neb uzené maso, kyselé okurky, sekané kapary a strouhanou cibulku. Vše dobře promícháme a pomažeme krajíčky chleba neb housky. Též můžeme do směsi zamíchati utřenou sardeli neb usekanou sardinku.

Rozpočet pro 5 osob: 10 *dkg* másla — 10 *dkg* sýra imperial — sůl — 15 *dkg* šunky neb uzeného vař. masa — 3 malé kyselé okurky — 3 *dkg* cibule — ½ *dkg* kaparů — 5 krajíčků chleba neb 5 housek — 1 sardeli neb sardinku.

Pomazánka II.

V míse si umícháme žloutky, načež stále míchajíce přikapeme stolní olivový olej, přidáme francouzskou hořčici a bedlivě mícháme ½ hodiny. Pak přikapeme stále míchajíce citronovou šťávu a strouhanou cibulku. Do toho lehce promícháme na kostečky nakrájená, na tvrdo uvařená vajíčka a drobně usekané sardele nebo kostí zbaveného, usekaného matjesa. Dlouhou housku neb chléb nakrájíme na 1 *cm* silné plátky, potřeme je máslem a asi ½ *cm* vysoko upravenou směsí a podáváme na míse ubrouskem vyložené k večeři.

Rozpočet pro 5 osob: 2 žloutky — 2 lžíce stolního oleje — 1 lžíčku hořčiče — z 1 citronu šťáva — 5 *dkg* cibulky — 10 *dkg* sardelí neb 1 matjes — 1 vejce na tvrdo uvařená — 1 dlouhá houska.

Výroba domácí hořčice.

Hořčici umeleme na makovém strojku (mlýnku), pak přidáme moučkový cukr, načež stále míchajíce přilijeme svařený studený ocet a připravíme z toho hustou kaši, kterou necháme 2 hodiny uležet. Poté přidáme ještě tolik octa, aby byla hořčice přiměřeně hustá. Hořčici dáme do sklenice, zavážeme ji a uložíme. Po 14 dnech ji můžeme upotřebiti. Jest velmi dobrá.

Rozpočet: Na 10 *dkg* hořčicových semen — 4 *dkg* moučkového cukru a asi ¼ — ½ *l* vinného svařeného octa.

XIX. Jídelní lístek pro čtyři roční doby.

Předkládajíc pozornosti našich hospodyněk jídelní lístky pro čtyři roční období, mám na mysli podati vzor, jak nutno stravu střídati a to při lístcích jednoduchých i složitějších, aby prospěla nejen zdraví stolovníků, ale byla též pomůckou hospodyním, jak skrovně tak i bohatěji stravu upravujícím.

Změny v jednotlivostech i některých jídlech dojista upraví si každá kuchařka podle vlastní prakse, zkušenosti neb i z ohledů finančních.

Jarní jídelní lístek.

1. *Oběd*: Polévka z jarních bylinek se smaženou houskou, pečené jehně s reveňovým kompotem, vdolečky.
   Večeře: Vejce na kyselo s třenými noky.
2. *Oběd*: Krupicová polévka, zadělávané telecí maso s houskovými knedlíčky, pomerančové řezy z bramborového těsta.
   Večeře: Mozečkové kotlety se špenátem.
3. *Oběd*: Hovězí polévka s jaterním svítkem, maso s dušenou mrkví, makovníčky.
   Večeře: Brambory s vejci a šunkou.
4. *Oběd*: Chřestová polévka s piškotovým svítkem, smažené kuře se zeleným hráškem, palačinky.
   Večeře: Dušené ledvinky s rýží.
5. *Oběd*: Housková polévka, sázené vejce se špenátem, dukátové buchtičky s krémem.
   Večeře: Přírodní řízky se zavařeným třešňovým kompotem.
6. *Oběd*: Špenátová polévka s houskovými knedlíčky, velikonoční sekanina s opečenými brambory, rychlé omelety se zavařeninou.
   Večeře: Chléb s máslem a tvarohem (rozhuda).
7. *Oběd*: Mozečková polévka s třeným svítkem, telecí závitky (španělští ptáci) s brambory, smaženými mrkvičkami, citronový nákyp s malinovou šťavou.
   Večeře: Míchaná vejce s hlávkovým salátem.

Letní jídelní lístek.

1. *Oběd*: Polévka z kyselého mléka, přírodní řízky, kompot z čerstvého ovoce (jahod, třešní a pod.), nové brambory, třešňové knedlíky.

Večeře: Květák vařený s máslem a houskou nebo květákový puding.

2. *Oběd*: Pórová polévka s morkovými knedlíčky, plněná brukev, husí krev s okurkovým salátem — rybízový koláč.
Večeře: Hříbky s vejci.

3. *Oběd*: Drůbková polévka s rýží, kapustové karbanátky s bramborovou kaší, košíčky s ovocnou pěnou neb šlehanou smetanou a jahodami.
Večeře: Chléb s máslem, sýr, šunka a naložené okurky.

4. *Oběd*: Polévka z čerstvých hříbků s vaječnou ssedlinou neb sněhovými nočky, nadívaná rajská jablíčka, třešňovec.
Večeře: Vepřové uz. vařené nožičky se zeleninovým salátem (viz str. 189.)

5. *Oběd*: Francouzská polévka, dušená telecí játra, třený knedlík, hanácké koláče.
Večeře: Smažené řízky s míchaným kompotem.

6. *Oběd*: Hovězí polévka s taštičkami se zeleninou, maso s koprovou omáčkou, meruňkové knedlíky.
Večeře: Kapustové závitky s brambory.

7. *Oběd*: Játrová polévka se smaženým hráškem, mladá husa s hlávkovým neb brukvovým zelím, obrovský knedlík — jahodový krém neb zmrzlina.
Večeře: Zadělávané drůbky s nudlemi a květákem.

Podzimní jídelní lístek.

1. *Oběd*: Květáková polévka, dušené kotlety s rýží, piškotový závin.
Večeře: Cezené nudle sypané strouhaným parmezánským sýrem.

2. *Oběd*: Cibulová polévka se sněhulkami, nudlové čtverečky s uzeným masem. Máslové koláčky.
Večeře: Smažený brzlík s tatarskou omáčkou.

3. *Oběd*: Zeleninová polévka, špenátový závin s citronovou omáčkou, švestkové knedlíky, medvědí tlapičky.
Večeře: Beefsteak s vejci, smažené brambory.

4. *Oběd*: Brukvová polévka s houskovým neb krupicovým svítkem, kuře na paprice, jemný houskový knedlík, vaječný trhanec se švestkovým kompotem.
Večeře: Květák s parmezánem, neb pečený květák neb květákový puding.

5. *Oběd*: Rybí polévka se smaženou houskou, smažený kapr s fazolkovým neb bramborovým salátem, lívanečky.
Večeře: Kapr na sardelích, brambory.

6. *Oběd*: Hovězí polévka s játrovou rýží, maso obložené dušenou mrkví neb naloženou červenou řípou, tvarohové knedlíky se smaženou houskou neb malinovou šťavou.
Večeře: Smažené telecí nožičky se špenátem.

7. *Oběd*: Brzlíková polévka se sněhovým svítkem, telecí závitek s uzenou moravskou klobásou a s omeletovými nudlemi. Jablkové smažinky.
Večeře: Pečené koroptve s rýží neb brusinkami aneb s červeným zelím.

Zimní jídelní lístek.

1. *Oběd*: Hrachová polévka se sněhovými nočky neb smaž. houskou, bramborový závin s uzeným masem a hořčicovou omáčkou neb dušeným zelím. Krupicová kaše neb krupicový nákyp.
Večeře: Mozeček s vejci.
2. *Oběd*: Zelná polévka, risotto neb pilaf s rýží, bramborové řezy.
Večeře: Smažená telecí játra, opečené brambory.
3. *Oběd*: Jáhlová polévka, sekaná pečeně v kapustě, jablkový závin neb jablkovec.
Večeře: Zajíc na černo, moučné noky.
4. *Oběd*: Celerová polévka s kapustovým svítkem, zajíc na smetaně, třený knedlík, koblihy.
Večeře: Uzený jazyk s hrachovou kaší (viz hovězí jazyk naložený).
5. *Oběd*: Bramborová polévka, slaninové knedlíky se zelím, smažené boží milosti neb růže.
Večeře: Zadělávané pličky s bramborovými noky.
6. *Oběd*: Rybí polévka se smaženou houskou, kapr v rosolu s majonézou, pomerančový koláč.
Večeře: Klobásy nebo jaterničky se zelím.
7. *Oběd*: Telecí polévka s mozečkovou ssedlinou, krocan s houskovou neb mandlovou nádivkou, se zavařeným kompotem (višňovým, rybízovým, jahodovým), jablka v závěji.
Večeře: Studený krocan s bramborovým salátem.

Slavnostní oběd.

Královská polévka s dvojitým svítkem, míšeninka na lasturkách, přírodní srnčí kýta obložená paštičkami z máslového těsta a brusinkami, dort „Malakov", pařížské dortíčky, košíčky se šlehanou smetanou ozdobené ovocem, vanilková neb jahodová zmrzlina s piškoty.

Teplá večeře:

Štika na smetaně s malými brambůrky neb jen s máslem. Pečený poularde s kompotem. Kaštanový neb kávový puding.

Studená večeře:

Vejce plněná v rosolu s hlávkovým salátem, neb telecí ořech v rosolu se smetanovou majonézou. Galantina neb játrová paštika ozdobená aspikem, citronem a pod.

Svatební dort neb kávové trojhránky, ovoce a sýr.

XX. O stravě pro nemocné a střídmosti v jídle a pití.

Nemocní vyžadují nejen pomoci lékařské, ale i největší pozornosti při podávání pokrmů a nápojů, které jim lékař nařizuje.

Lidé ochořelí horečkami nežádají potravy, ale trpí žízní, poněvadž při rychlém oběhu krve a zvýšené teplotě vypařují více vody, než tělo jejich přijímá. Tu nutno je podávati jim nápoje horkost tělesnou zmírňující, jako citronovou vodu, mandlové mléko, ovocné limonády (ne však příliš slazené). Osobám a dětem zesláblým chlebovou neb rýžovou vodu, obyčejnou neb minerální vodu s vínem v určitém poměru smíchanou vždy teprve po lékařském nařízení.

Rekonvalescenti z nemoci se probírající pro nabytí nových sil dostávají hovězí polévku, lehká masa, jako maso telecí, z mladé drůbeže, libové skopové, srnčí, bílé maso dravých ryb, vše ovšem bez koření a v nepatrných dávkách, aby žaludek stačil stráviti požitou potravu.

Téměř každá nemoc vyžaduje zvláštní úpravy jídel v určitém množství a v přiměřeném čase, aby požitím některého těžšího pokrmu neb nápoje se nemoc nezhoršila a nezpůsobila nebezpečný obrat k horšímu. Choroby žaludeční, chudokrevnost, cukrovka, blednička, skrofulosa, křivice i tuberkulosa vyžadují zvláštní kuchyně. Je tudíž nutno, aby kuchařka bedlivě dbala nařízení lékařských.

Téměř všechna jídla pro nemocné i rekonvalescenty jsou obsažena v této knize a hospodyně dle potřeby snadno si předpis vyhledá, majíc na paměti nařízení lékařské i stav nemocného. Jak často hrozně chybí žena-matka, uposlechne-li proseb nemocného a podá rekonvalescentu těžší jídlo ve větším množství, jež organismu jeho je záhubné. Rovněž chybují velmi mnozí rodiče, když dítko své překrmují masem, neb podávají mu nápoje opojné, organismus jeho ničící. Dětem nejprospěšnější jsou mléko, voda a maso v míře nepatrné, zato hojnost ovoce a potravy škrobovité. Lidem starším a zvlášť na čerstvém vzduchu pracujícím maso prospívá a rovněž i v menší míře nápoje lihové. Pro všechny platí však stará a osvědčená pravda, životem a zkušeností posvěcená: „Jez do polosyta, pij do polopita, vyjdou ti na plno léta.“ Lidé skromně žijící dosahují většího stáří než pijani a blahobytníci u plného stolu. Střídmost v jídle a pití prodlužuje živobytí.

XXI. Kolik asi potravin je třeba pro 1 osobu.

1. *Polévky*:
Vody na hovězí polévku $^1/_3$ *l*
Vody na polévku s jíškou ¼ *l*
Tuku na jíšku do polévky
¾—1 *dkg*
Mouky na jíšku do polévky
1—1½ *dkg*
Soli na 1 *l* vody asi 1 *dkg*

2. *Vložek a závarů do polévek:*
Krupice ½ *dkg*
Krup ½—1 *dkg*
Rýže, sága, jahel 1—1½ *dkg*
Nudlí a čtverečků 1 *dkg*
Svítku 1 lžíce
Smaženého hrášku 1 lžíce
Luštěnin (hrachu, čočky, fazolí) 2—3 *dkg*
Housky neb chleba 1—1½ *dkg*

3. *Tuků* (másla):
Tuku na 1 *kg* hov. pečeně
5—10 *dkg*
Tuku na 1 *kg* telecí pečeně
8—10 *dkg*
Tuku na 1 *kg* skop. pečeně
5—10 *dkg*
Tuku pro jednu osobu na zadělávanou zeleninu 1 *dkg*
Tuku na dušení zeleniny pro 1 osobu 1—1½ *dkg*
Tuku na omáčku pro 1 osobu
½—1 *dkg*

4. *Masa*:
Hovězího na vaření 10—12 *dkg*
Hovězího na pečení 15 *dkg*
Telecího 10—15 *dkg*
Vepřového 12 *dkg*
Skopového 15—18 *dkg*
Sekaného 6—8 *dkg*
Jater, ledvinek, pliček 6—10 *dkg*
Mozeček vepřový je pro 1 osobu
Mozeček telecí je pro 1—2 osoby
Králík je pro 5—6 osob

5. *Drůbeže*:
Husa pečená je pro 10—12 osob
Kachna pečená je pro 5—7 osob
Kuře smažené je pro 2—4 osoby
Kuře pečené je pro 4—6 osob
Holub je pro 1—2 osoby
Krocan je pro 12—15 osob

6. *Zvěřiny*:
Bažant je pro 4—6 osob
Koroptev je pro 1—2 osoby
2 kvíčaly jsou pro 1 osobu
Sluka je pro 1 osobu
Divoká kachna je pro 5 osob
Zaječí předek je pro 3—5 osob
Zaječí zadek je pro 6—10 osob
Srnčí kýty pro 1 osobu 12—15 *dkg*
Srnčích plecí pro 1 osobu
15—20 *dkg*
Jeleního masa pro 1 osobu
12—15 *dkg*

7. *Ryby*:
Kapra pro 1 osobu 10 *dkg*
Bílé ryby pro 1 osobu 12-15 *dkg*

8. *Příkrmů*:
a) zeleninových:
Brukve, mrkve, špenátu pro 1 osobu 15 *dkg*
Kapusty, zelí, dýně 12—15 *dkg*
b) bramborových:
Brambor pro 1 osobu 20—25 *dkg*
c) luštěninových:
Čočky, hrachu, fazolí pro 1 osobu
3—4 *dkg*

d) moučných:

Mouky na knedlíky pro 1 osobu 5—10 *dkg*
Na 1/4 *kg* mouky počítá se 1 *dkg* droždí
Mouky na nudle pro 1 os. 3—4 *dkg*
Krup, krupice pro 1 os. 3—4 *dkg*
Rýže pro 1 os. 3—5 *dkg*

9. *Moučníků:*

Krupičkové mouky na těsto kynuté pro 1 os. 8—10 *dkg*
Hladké mouky na těsto kynuté 10—12 *dkg*
Hladké mouky na těsto omeletové 4—5 *dkg*
Hladké mouky na tažený závin 2—4 *dkg*
Hladké mouky na těsto nudlové 5—8 *dkg*
Krupice na kaši 2—3 *dkg*
Rýže na kaši 3—4 *dkg*

10. *Kávy, čaje, čokolády, kakaa.*

Kávy zrnkové pro 1 os. ½—1 *dkg*
Kávy obilné pro 1 os. ½—1 *dkg*
Čaje ½ kávové lžičky
Čokolády 1½—2 *dkg*
Kakaa 1 *dkg*
Mléka na kávu 1/3 *l*
Mléka na kakao 1/4 *l*
Vody na kávu 1/8 *l*
Vody na čaj 1/4 *l*
Vaječny bílek váží 3 *dkg*



ÚPRAVA STOLU K HOSTINĚ

XXII. Stolničení.

Jos. Hrdinová:

O prostírání.

K obědu a k večeři se stůl prostírá bílým ubrusem. Na ten se postaví tolik talířů, kolik osob zasedne za stůl. Talíře mají býti stejné velikosti i vzoru. Dospodu postavíme talíř mělký. Předkládá-li se polévka, postavíme na něj ještě talíř polévkový. Talíře dáváme — dovolí-li to stůl — asi $\frac{2}{3}$ *m* od sebe a asi na 2 prsty od kraje stolu. Vedle talíře položíme příbory. Mají být také stejné pro všechny. Po pravé ruce položíme nůž, ostřím obrácený k talíři, po levé ruce vidličku, hroty obrácenou vzhůru. Lžíce na polévku klade se nad talíř, držátkem k pravé ruce a to špičatým koncem vzhůru. Dáváme-li na stůl zároveň zvláštní moučníkový nebo příkrmový příbor, položí se polévková lžíce vedle nože po pravé straně a moučníkový příbor nad talíř a to tak, že nůž jest obrácen střenkou k pravé ruce a ostřím k talíři, vidlička střenkou k levé ruce a hroty vzhůru.

Nad ně klade se pak ještě kompotová nebo kávová lžička. Na hostinách, zvláště tam, kde mají krásné příbory, jež se mají uplatniti, prostírá se tak, že se oba nože, větší i menší, položí k pravé straně, obě vidličky k levé straně, obě lžíce nad talíře. Pod nože a vidličky kladou se někdy stříbrné nebo skleněné kozlíčky, aby se ubrus od použitých příborů nepotřísnil. Nad talíře klade se k levé ruce desertní talířek nebo talířek na kompot či salát, k pravé straně sklenice na vodu. Podává-li se víno, staví se tam i vinný kalíšek. Nalévá-li se několik druhů vína, stojí od levé ruky k pravé tolik kalíšků, kolik druhů má být podáváno (na bílé, na červené, na šampaňské). U pravé ruky stojí pak sklenička na vodu nebo na pivo. Ubrousek klade se buď pod vidličku k levé ruce, nebo pod lžíci k pravé ruce, při hostinách často všelijak ozdobně složen i před talíř, nebo přímo do talíře. Bývá i ozdoben drobnou kytičkou nebo v něm leží malá kulatá houstička, podávaná k polévce. V rodině má každý stolovník vlastní ubrousek, jejž po použití složí, sbalí a vloží do kroužku, aby mu mohl býti při příštím jídle zase prostřen. Host dostává vždy ubrousek bezvadně čistý. Doprostřed stolu postavíme slánku, pepřenku, talířek nebo košíček s chlebem, láhev s vodou; podává-li se salát, postavíme tam i láhvičky s octem a olejem; podává-li se moučník neb černá káva, též cukřenka. U rodinného stolu klade se často pod všechny tyto věci ještě zvláštní ozdobná pokrývka, aby se chránil ubrus, zejména před stopami, jež vytisknou mísy. Při hostinách nesmí na stole chyběti květinová výzdoba, jež tabuli oživuje a zjem-

ňuje. Vkusně a ladně upravený stůl, svítící sněhobílým prádlem, průsvitným porculánem, jemným sklem a skvoucím stříbrem, jest radostí i pýchou paní domu a zároveň i osobitým a často velmi rafinovaným uměním, jež lze zdokonaliti až do velmi složitých, uměleckých, barevných dojmů podle vytříbenosti vkusu a plné tobolky těch, kdož jej upravují. Ale i každodenní rodinný stůl, třeba prostý a nenákladný, má býti vkusně a pečlivě upraven. Stolování jest často jediná chvíle, kdy se rodina schází. I má přispěti k rodinné náladě, k jejímu teplu a důvěrnosti. To děje se nejen požitky, jež připravuje jazyku a žaludku, nýbrž i potěšením oka a krasocitu.

Prostírání k snídani a k svačině.

K snídani a k svačině lze prostříti i ubrus barevný. Koflíky a talířky mají býti stejné. Rozestavíme předem na stůl tolik koflíků a talířků, kolik osob zasedne za stůl. Ouška koflíků obrátí se k pravé ruce. Lžička položí se buď na talířek nebo na ubrousek k pravé ruce špičkou vzhůru, nebo nad talířek, držátkem k pravé ruce. K levé ruce postavíme nad koflík malý desertní talířek na zákusky. Dáváme-li desertní talířek, klademe ubrousek na něj, a malý desertní nůž, po případě vidličku.

Doprostřed stolu postavíme cukřenku s kleštičkami na cukr, na podnose láhev s vodou a skleničky a na míse zákusky. Jsou-li přítomni hosté, nemají nikdy chyběti květiny.

Prostírání k čaji.

Někdejší kávové a čokoládové společnosti, jež se těšily tak veliké oblibě u našich maminek a babiček, vyšly dnes úplně z módy a tam, kde ještě vládnou, nabyly přísně důvěrného, starosvětsky rodinného, ale tím teplejšího rázu. Chceme-li pohostiti méně blízké přátele a známé, zveme je na čaj, obyčejně v pět hodin. Je-li to čaj důvěrný, prostírá se podobně jako k snídani a svačině. Jenže se k čaji podávají vedle sladkých často i slané zákusky (sandwiche, slané tyčky atd.). Je-li pozváno mnoho hostů, zejména naplňují-li několik pokojů, upraví se v jednom z nich na velikém stole nebo na kredenci bufet. Stůl se prostře, mísy se zákusky slanými i sladkými se úpravně po něm rozestaví, na menší stolek připraví se desertní talířky a příbory, koflíky atd. Čaj připravuje buď hostitelka sama (není-li hostů tuze mnoho) u malého stolečku se samovarem, anebo se přináší už hotový, nalitý v koflíkách, z kuchyně. Služebné dívky čaj podávají na podnose, na němž stojí zároveň cukřenka, talířek s citronem nebo nádobka se šlehanou smetanou. Zákusky berou si hosté sami. Na talířek, připravený na menším stolku, vyberou si z mís, co se jim nejlépe zamlouvá, a pojídají to stojíce.

Obsluha.

U rodinného stolu jest obsluha jednoduchá. Služka nebo hospodyně sama přinesou jídlo z kuchyně, položí v mísách na stůl a stolovníci sami pak podávají mísu jeden druhému.



ÚPRAVA STOLU K PODÁNÍ ČAJE

Je-li v domě služebné děvče, umyje si před podáváním jídla čistě ruce, obleče čistou zástěrku a přináší mísy vždy na podnose. Polévka se podává v polévkové míse a nese se na stůl i s naběračkou. Maso se nakrájí a upraví na mísu už v kuchyni a klade se k němu vždy vidlička a lžíce. K zelenině, luštěninám, rýži, tedy k pokrmům sypkým, stačí lžíce, k pokrmům, jež se podávají v kouskách a s omáčkou, lžíce a vidlička. K nákypům, pudingům patří lžíce, k moučníkům, zejména jsou-li zdobeny krémem, sněhem nebo smetanou, lopatička. K sýru nůž.

Mísy staví děvče vždy nejprve před domácí paní. Ta si béře první a pak mísy podává dále. Jsou-li hosté u stolu, zejména je-li společnost četnější, roznáší dívka pokrmy kolem stolu, k vůli rychlejší obsluze, aby nevychladly. Mísy podává slevé strany obratně až k talíři. Mísa nesmí se držeti při tom vysoko, a tak, aby host nemusil žádného zvláštního úsilí vynaložiti, aby z mísy pokrm na talíř přenesl. Chce-li domácí paní dívky při roznášení pokrmů takto použíti, musí ji v tom dříve řádně vycvičiti. Je-li hostů u stolu mnoho, zejména při hostinách, nutno mísy podávati se dvou neb i více stran současně, aby jídlo nedocházelo k stolovníkům úplně studené. Pak je ovšem třeba k obsluze lidí několik.

Mísy se podávají se strany levé, upotřebené talíře se odebírají a vyměňují za čisté se strany pravé. Nápoje se nalévají také se strany pravé.

Upotřebených talířů staví se vždy několik na sebe, lžíce a příbory se položí na vrchní z nich a odnášejí se na podnose v menších vrstvách.

Do jídelny vstupuje služebná dívka toliko na zavolání, nehlučně a vždy s podnosem v ruce. Vše, co přináší nebo odnáší, klade na podnos, třeba to byl jediný talíř.

Víno nalévá v důvěrném kruhu obyčejně hostitel sám.

Čestné místo u stolu.

Čestné místo u stolu jest na užší straně stolu, odkud jest viděti na dveře a odkud lze přehlédnouti celý pokoj. Toto čestné místo zaujímá v rodině vždy matka, ve společnosti hostitelka. Pro hosta jest čestné místo po pravé a levé ruce hostitelky. Tato místa vykazuje hostitelka nejstarším a nejváženějším členům společnosti. Jim také může podati mísu, jež jí byla předložena, aby si vzali dříve než ona. Je-li hostem pán, nikdy této pocty neužije, nýbrž poprosí hostitelku, aby si vzala první.

O chování se u stolu.

Do jídelny vcházíme vždy, i doma, slušně oblečeni. V rodině nezapomeneme si před jídlem umýti ruce. Počkáme u vykázaného místa a neusedneme a jísti nezačneme, dokud není u stolu matka nebo hostitelka. Pozvaní hosté dbají, aby se dostavili přesně v stanovenou hodinu. Dát na sebe s obědem nebo večeří čekat, jest nešetrnost. Jídlům, připraveným na určitou hodinu, neprospívá, osuší-li se v troubě nebo ohřívárně, a host, přicházející pozdě, připra-

vuje hospodyni, jež často jídlo chystá s nekonečnou pečlivostí, trapné rozpaky. Mimo to jest nezdvořilé nutiti ostatní členy společnosti, aby na něho čekali.

U stolu smíme zaujmouti pro sebe jen tolik místa, kolik je nezbytně nutno. Lokte držíme u těla, o stůl smíme opříti jen předloktí. Při krájení pohybujeme jen rukou a zápěstím. Sedíme zpříma, blízko u stolu; toliko hlavu nakláníme nad talíř.

Ubrousek, z poloviny nebo ze dvou třetin rozložený, rozprostřeme po kolenou. Zastrkávat ubrousek za živůtek nebo vestu jest směšné.

U stolu se vystříháme všeho, co by spolustolujícím kazilo chuť k jídlu a veselou náladu, nebo co by dokonce vzbuzovalo ošklivost. Proto při jídle nikdy nehovoříme o věcech smutných, ošklivých nebo nepříjemných, na př. o úmrtí, nemocech, o věcech, jež mohou vyvolati spory mezi přítomnými atd. Že u stolu nesrkáme, nemlaskáme, nefoukáme do talíře, nesmrkáme, nekašleme, rozumí se samo sebou. Nálada u stolu má být srdečná, družná a veselá a každý účastník má něčím k ní přispěti. Jeviti přílišnou chtivost předložených jídel nebo nápadně vyhledávati nejlepší a největší kousky, jest společenskou nevychovaností.

Na talíř si vezmeme jenom tolik jídla, kolik sníme, raději méně než více. Nechávati zbytky na talíři není zdvořilé. Zbylou omáčku lžicí ani nožem nevyjídáme, proto si jí nebéřeme příliš mnoho.

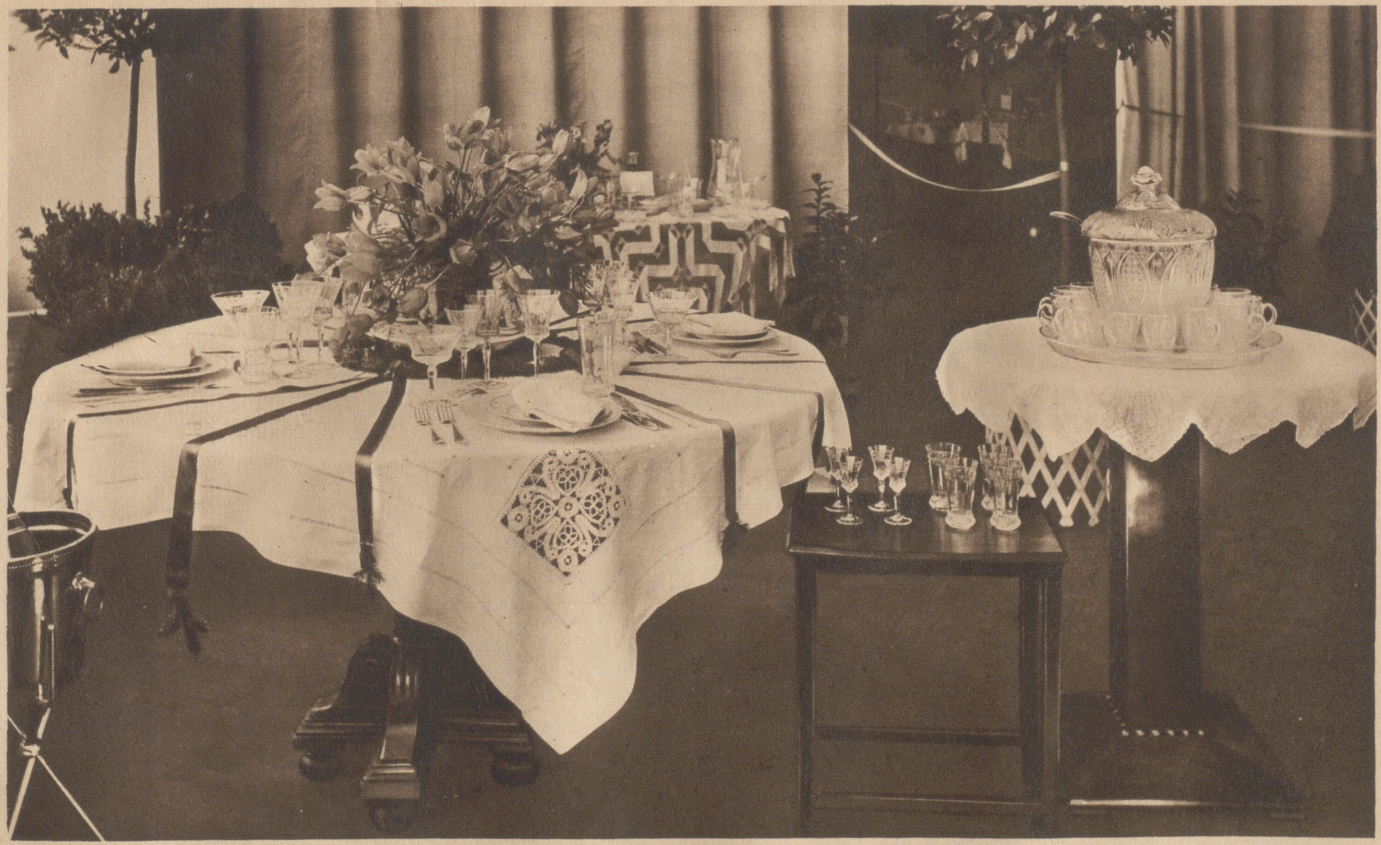
Polévku jíme lžicí, již držíme v pravé ruce palcem a ukazováčkem a prostředním prstem podpíráme. Lžíci neneseme k ústům špičkou, nýbrž širokou stranou blízko špičky. Nenaplňujeme ji příliš, aby nám polévka nekapala zpět do talíře. Jsou-li v ní větší knedlíčky (lépe dělat malé) nebo noky, překrojíme je v talíři lžicí a neseme k ústům. Jsou-li v ní nudle, nabereme, přitiskneme lžíci k talíři, čímž odkrojíme přesahující nudle, aby nevisely se lžíce, a potom teprve neseme k ústům. Na hostinách nenahýbáme talíře, abychom dojedli polévku do poslední kapky. V rodině v důvěrném kruhu můžeme to udělat. Talíř nakloníme mírně od sebe, polévku nabíráme lžicí směrem k sobě. Zbytek polévky slévati s talíře na lžíci nesmíme.

Ryby jedí se na hostinách zvláštním příborem, sestávajícím z vidličky a nože, podobného lopatičce. Vidličku držíme pak v levé ruce, nůž na ryby v pravé. V rodině jíme je vidličkou v pravé ruce a kouskem chleba v levé ruce rybí maso přidržujeme. Masový nůž k rybám nepatří.

Maso pečené jíme vidličkou v levé ruce a nožem v pravé ruce. Odkrojíme vždy jen malý kousek masa nebo příkrmu (knedlík, brambor atd.), nožem je potřeme omáčkou a vidličkou neseme do úst. Nůž i vidličku držíme lehce při hořejším konci střenky palcem a ukazováčkem a prostředním prstem přidržujeme. Všechny naše pohyby mají být klidné, snadné, prosté všeho úsilí.

Nůž za žádných okolností nesmí se dávati do úst. Jíst nožem jest považováno mezi evropskými národy za neomalenost a budí pohoršení. Ani omáčku nesmíme vyjídati nožem.

Kostí ve společnosti neokusujeme. Okrájíme je, pokud lze, nožem a vidličkou na talíři. V rodině v důvěrném kruhu můžeme poprositi domácí paní, abychom směli kosti vzíti do rukou.



ÚPRAVA STOLU K SLAVNOSTNÍ VEČEŘI

Zeleninu, luštěniny, kaše, pudingy, všechno jídlo, jež se nekrájí, jíme vidličkou v pravé ruce. Vidličkou jídlo nabíráme a kouskem chleba je na vidličku postrkujeme.

Moučník (vdolky, lívanečky, buchty, vše, co je mastné a čím lze si potřísniti prsty) jíme nožem a vidličkou. K dortům a nákypům má se dáti buď lžička nebo desertní nůž a vidlička, nikdy pouhý nůž, neboť nožem nésti k ústům nesmíme ani moučník.

Salát jíme nožem a vidličkou.

Kompot jí se malou lžičkou. Jsou-li v ovoci pecky, oddělíme pecku od dužniny v ústech a pecku položíme nazpět do lžičky, tou pak na talířek.

Sýra, másla odkrojíme nožem, jenž se k nim podává, kousek z mísy na svůj talířek. Vlastním nožem pak máslo rozetřeme na kousek chleba a z toho přímo ukusujeme. Ze sýra odkrojíme vždy sousto, nožem posuneme je na chléb a s chlebem jíme.

Chléb se z krajíčku neb skývy neodkrojuje, nýbrž láme. Přichází-li chléb na stůl už obložený, jí se nožem a vidličkou. Předkládá-li se k chlebu s máslem studený nářez, jíme nářez nožem a vidličkou, chléb neseme k ústům rukou a ukusujeme z něho.

Salámy přicházívají na stůl loupané. Nejsou-li, odstraníme slupku nožem a vidličkou z každého kolečka zvlášť teprve než je nakrojíme a jíme nožem a vidličkou.

Uzenky jíme nožem a vidličkou, odkrojíme sousto nožem a vidličkou odstraníme slupku a neseme vidličkou do úst.

Vajíčka míchaná jíme lžičkou nebo vidličkou a chlebem nebo houskou. Sázená vejce jíme nožem a vidličkou. Vejce na tvrdo rozkrojíme nožem i se skořápkou, půlky ze skořápky vybereme, překrojíme na čtvrtky, osolíme, postrčíme na chléb a s ním jíme. Vejce na měkko dáme do kalíšku, nožem odkrojíme vršek i se skořápkou, ostatek jíme lžičkou a střídkou chleba.

K hlemýžďům dává se zvláštní úzká, dlouhá, dvouzubá vidlička, jíž se míšeninka z ulity vybere a jí. Kde té není, stačí obyčejná vidlička.

Syrové ovoce (drobné) jí se rukou. Jablka, hrušky, broskve se rozkrojí, oloupou a rukou se nesou k ústům. K hroznům se podává nádobka s vodou na opláchnutí.

Nápoje nalévají se do ¾ sklenice. Před napitím si osušíme rty ubrouskem, aby nebyly mastné. Pijeme malými doušky, ne mnoho najednou. Teplé nápoje se osladí a po zamíchání se lžička položí na talířek dřív, než se pije.

U stolu sedí všichni stolovníci, dokud nepovstane domácí paní. Ta vstává, až všichni dojedli. Jakmile ona povstane, vstávají od stolu i ostatní členové společnosti.

Chemické složení různých potravin.

Masa:	Voda	Tuk	Bílkovina	Cukr a škrob
hovězí	65%	8%	20%	—
telecí	72%	5%	20%	—
vepřové	55%	30%	16%	—
kuře	73%	5%	18%	—
husa	47%	14%	35%	—
holub	74%	1%	21%	1%
hovězí játra	70%	5%	20%	2%
zajíc	75%	1%	22%	—
srnec	76%	2%	20%	—
mléko	87%	3%	3%	5%
vejce	75%	10%	14%	1%
máslo	10%	80%	1%	—
sýr	40%	25%	30%	3%
luštěniny	13%	2%	22%	53%
brambory	76%	0·5%	2%	21%
mouka pšeničná	12%	2%	10%	69%
mouka žitná	14%	3%	12%	70%
rýže	12%	1%	8%	79%
Zelenina:				
celer	85%	0·5%	2%	12%
mrkev	86%	0·5%	2%	10%
kapusta	80%	1%	4%	12%
brukev	86%	0·5%	3%	8%
zelený hrášek	80%	1%	6%	12%
okurka	95%	—	1%	2%
salát hlávkový	92%	0·5%	2%	2%
chřest	93%	0·5%	2%	3%
Ovoce:				
jablka	85%	—	0·5%	12%
hrušky	84%	—	0·5%	12%
třešně	80%	—	0·7%	11%
švestky	81%	—	0·7%	11%
ořechy	7%	56%	16%	13%
oříšky	7%	63%	17%	7%
mandle	6%	52%	23%	8%
kaštany	8%	3%	11%	73%
banány	75%	—	1%	20%

Doba zrání jednotlivých zelenin.

Kořenovou petržel můžeme již upotřebiti od poloviny května. Čím dále k létu a podzimu, tím má kořeny tvrdší a větší. V téže době můžeme již použíti *mrkve a celeru.*

Kapusta zraje již v červnu, její hlávky jsou však ještě malé. Zimní kapusta má velké a tvrdé hlávky. Zároveň s kapustou zraje též *zelí.*

Jarní *brukev* zraje v květnu, jest jemnější chuti než brukev zimní, brzo však dřevnatí.

Cibule zraje v květnu, jest však nutno ji brzo upotřebiti. Zimní cibule vydrží ve tmě a ve studenu až do dubna.

Česnek zraje v červnu.

Doba *chřestu* jest pouze na jaře, od dubna do května, nejvýše do poloviny června.

Rané druhy *brambor* zrají v červnu a v červenci, není možno však je uschovati. Podzimní druhy se vykopávají v září, říjnu.

Květák zraje v červnu. Podzimní druh uchováme přes zimu.

Okurky dorůstají na jaře v červnu a po celé léto.

Hlávkový salát jest nejjemnější na jaře.

Špenát jarní se trhá v jarních a letních měsících. Podzimní druh vydrží však dlouho do zimy.

Ředkvička jest nejchutnější na jaře.

Pažitku máme nejlepší v březnu, uchováme ji však do podzimu.

Zelená petrželka zůstane svěží po celý rok.

Abecední seznam.

Andělikový stonek zavařený v cukru 377
Artyčoky 185
Aspik (příprava aspiku) 56

Bábovka z bramborové mouky 229
Bábovka jednoduchá 227
Bábovka jemná 227
Bábovka kynutá 226
Bábovka mramorová 228
Bábovka piškotová I. 230
Bábovka piškotová II. 230
Bábovka prášková 228
Bábovka se šlehanou smetanou 230
Bábovka šlehaná 229
Bábovka třená prášková bez másla 229
Bábovka třená prášková menší 228
Bábovka třená velká 227
Badian 124
Banány 303
Bažant pečený 138
Beefsteak škrábaný 79
Beefsteaky na víně 80
Beefsteak à la Tartare 80
Beefsteaky anglické 79
Beefsteaky dušené 79
Beefsteaky sekané 80
Beránek velikonoční 221
Beránek velikonoční z piškotového těsta 222
Bobkový list 124
Bochánek velikonoční 223
Bochníček máslový (bomba) 349
Bombičky 312
Borůvky bez cukru 375
Borůvky v cukru 375
Bouillon 9
Bowle ananasová 398
Bowle broskvová 398
Bowle jahodová 398
Boží milosti 248
Brambory cukrové 290
Brambory francouzské 164
Brambory nové s tvarohem 158
Brambory opečené 157
Brambory pečené s uzeným masem I. 160
Brambory pečené s uzeným masem II. 160
Brambory plněné s vejci 162
Brambory smažené I. 163
Brambory smažené II. 164
Broskve zavařené (viz Meruňky a švestky 371)
Brukev s brambory 180
Brukev dušená 180
Brukev s máslem (viz Chřest s máslem 40)
Brukev nadívaná 39
Brusinky v cukru I. 372
Brusinky v cukru II. 372
Brusinky s jablky neb hruškami 373
Brzlík smažený 99
Bublanina II. 235
Bublanina III. 235
Bublanina třešňová I. 234
Bublinky 37
Bůček vepřový nadívaný 101
Buchtičky dukátové s vinnou pěnou 212
Buchty I. 210
Buchty II. 211
Buchty třené 211
Burašky 162

Candát 143
Celer nadívaný 40
Celer naložený 192
Celer smažený (viz Smažený květák 42)
Cibulky v octě 192
Crokety bramborové 159
Cukrovinky drobné 319
Cukrovinky kakaové 313
Cukrovinky křehké stříkané k čaji 316
Cukrovinky máslové 315
Cukrovinky z piškotových drobečků 285
Cukrovinky šípkové 313 a 285
Cukrovinky z vepřových škvarečků 320
Cukrovinky ze zbytku polevy 285

Čeampelo italské s červeným vajíčkem 215
Čočka s cibulkou (viz Čočka na kyselo 167)
Čočka na kyselo 167
Čokoládová smetana 362
Čtverečky punčové 282

Desertky kávové 280
Dort agrární 344
Dort brabantový 338
Dort čokoládový I. 330
Dort čokoládový II. 331
Dort čokoládový III. se šlehanou smetanou 331
Dort čokoládový levný malý 331
Dort datlový 340
Dort Dobošův s polevou z páleného cukru 335
Dort dražďanský 335
Dort jahodový 344
Dort janovský 340
Dort jarní 342
Dort kaštanový 339
Dort kávový 328
Dort kávový s griliášem 328
Dort kávový mandlový 327
Dort kávový sněhový 329
Dort Libušin 334
Dort linecký 336
Dort linecký hnědý 336
Dort makový 351
Dort „Malakov“ 347
Dort mandlový I. 343
Dort mandlový II. 343
Dort mandlový III. bílý a jiné 343, 351 a 355

Dort mandlový se šlehanou smetanou 344
Dort merenkový se smetanou 348
Dort mocca 329
Dort z mrkve 338
Dort oplatkový (Pischingrův) 337
Dort ořechový I. 333
Dort ořechový II. 333
Dort ořechový III. (velmi dobrý) 334
Dort oříškový I. 332
Dort oříškový II. 332
Dort oříškový III. 333
Dort pískový 336
Dort piškotový s jablkovou nádivkou 352
Dort piškotový malý I. 327
Dort piškotový malý II. 352
Dort pomerančový 338
Dort pražský (svatební) 346
Dort presidentův 327
Dort punčový 344
Dort Sacherův 346
Dort skládaný 341
Dort skládaný smetanový 348
Dort smetanový s čokoládovou polevou 349
Dort turecký 337
Dortíček malý čtverhranný 351
Dortíčky čokoládové I. 291
Dortíčky čokoládové II. 301
Dortíčky išlské 300
Dortíčky oříškové I. 290
Dortíčky oříškové II. 291
Dortíčky pařížské 300
Dortíčky s pistaciemi 304
Drobenka máslová na koláče 226
Dršťky s uz. masem 89
Dýně I. 379
Dýně II. 370
Dýně na smetaně 177

Fazolka k obložení masa II. způsob 181
Fazolka zelená na smetaně I. způsob 180
Fenykl 124
Flameri 361

Galantina 57
Guláš bramborový 158
Guláš hamburský 86
Guláš hovězí I. 86
Guláš hovězí II. 82
Guláš hovězí s bramborovými nočky 85
Guláš italský 87
Guláš obyčejný 85
Guláš szegedinský I. 110
Guláš szegedinský II. 110
Guláš uherský 87
Guláš vepřový zahuštěný chlebem 110
Guláš ze skopového masa 105
Guláš znojemský 87

Hadimord (černý kořen) 189
Haše z vařeného hovězího masa 81
Hlemýždi nadívaní 46
Hnízdečka bramborová smažená 163
Holubi na divoko 137
Holubi nadívaní 136
Holubi zadělávaní 137
Hořčice 124
Houby smažené suché 168
Housky pečené plněné 403
Housky smažené 248
Hrách vařený 166
Hrášek zelený 184
Hrudí telecí nadívané po vlašsku 91
Hrudí telecí s nádivkou 90
Hrudí telecí plněné uzeným masem a rýží 91
Hrudí telecí smažené 91
Hrušky s citronem 371
Hřbet daňčí 123
Hřbet skopový na způsob zvěřiny 104
Hřbet srnčí (cukrový) 294
Hřebíček 124
Hříbečky z mandlového těsta 311
Hříbky v octě I. 194
Hříbky v octě II. 195
Hříbky v soli 195
Hříbky s vejci 168
Hřiby smažené (viz Smažený květák 37) 42
Hubinky datlové 307
Hubinky kávové 306
Hubinky mikulášské 307
Hubinky sněhové 305
Hubinky sněhové (jiný způsob) 306
Hubinky třené 306
Hubinky z vařeného cukru 306
Husí játra 130
Husa pečená 131
Husa s podpoušťkou 131
Husí drůbky zadělávané 132
Husa naložená 133
Husí krev 135
Husí krk nadívaný 134
Husí prsa dušená 132
Husí stehýnka s hrachem a kroupami 132
Husí stehýnka s risii-bisii 132
Huspenina vepřová 116
Hvězdičky oříškové 319
Hvězdičky skládané 297
Hvězdičky skořicové 317

Chaloupka máslová hořící se zmrzlinou 317
Chaloupka perníková 320
Chlebíček bílkový 286
Chlebíček biskupský I. 286
Chlebíček biskupský II. 286
Chlebíček harlekýnský 63
Chlebíček komisní 288
Chlebíček mandlový 289
Chlebíček s máslem 284
Chlebíček ořechový I. 285
Chlebíček ořechový II. 288
Chlebíček ovocný I. 287
Chlebíček ovocný II. 288
Chlebíček trojbarevný 287
Chmelíček 184
Chrupinky tvarohové k masu 166
Chřest s máslem 40
Chřest v omáčce 40
Chumáče smažené 248

Indiánky 289

Jablíčka rajská v octě 193
Jablíčka šípková v cukru 377
Jablíčka v županu 252
Jablka v sněhové závěji 271
Jablkovec 236
James americký I. 193
James americký II. 194
James angreštový 386
James meruňkový (viz James angreštový 386)
James jahodový 387
James rybízový 381
Jaternice 115
Játra dušená (viz Vepřové ledvinky 114)
Játra dušená se slaninou 101
Játra husí s cibulkou 133
Játra husí neb telecí v rosolu 57
Játra z krmené husy 134

Játra pečená s brambory 114
Játra telecí smažená 101
Jazyk hovězí naložený 88
Jazyk hovězí se sardelovým máslem 88
Jazyk mořský 146
Jazyk s polskou omáčkou 88
Jazyk vepřový uzený v aspiku (viz Šunka v aspiku 57)
Jehně pečené 107
Jehně na sardelích (viz Pečené jehně 107)
Jehněčí nebo kozlečí nadívané 106
Jehněčí nebo kozlečí smažené 107
Jehněčí nebo kozlečí zadělávané 107
Ježečky na vánoční stromek 325
Ježky neb hvězdičky sněhové 308
Jidášky 214

Kačenky 295
Kachna divoká pečená 140
Kachna na divoko 135
Kachna pečená (viz Husa pečená 131)
Kapání 27
Kapary 124
Kapr 141
Kapr na černo 142
Kapr na modro v rosolu 142
Kapr na sardelích 142
Kapr smažený 140
Kapusta s brambory 181
Kapusta dušená 181
Kapusta plněná 41
Kapusta vařená 181
Kapustová poupata s máslem (viz Chřest s máslem 40)
Kapustová poupata v omáčce (viz Chřest v omáčce 40)
Karbanátky dušené 118
Karbanátky hrachové 167
Karbanátky kapustové 118
Karbanátky z ovesných vloček 167
Karbanátky smažené 117
Karlovarský kotouč 92
Kartičky křehké 295
Kaše bramborová 158
Kaše bramborová nastavovaná 158
Kaše z hrachu 166
Kaše krupicová 283
Kaše rýžová 233
Káva mražená 357
Kaviár nepravý 405
Kbelíček piškotový 350
Klas kukuřičný (viz Chřest s máslem 40)
Klobásy 115
Kmen čokoládový 293
Kmín 124
Knedlíčky bramborové 29
Knedlíčky bramborové kynuté 161
Knedlíčky bramborové smažené 161
Knedlíčky houskové 27
Knedlíčky houskové příkrm) 172
Knedlíčky játrové 28
Knedlíčky kapustové 28
Knedlíčky morkové 30
Knedlíčky mozečkové 28
Knedlíčky rýžové 29
Knedlíčky rýžové smažené 37
Knedlíčky špenátové 28
Knedlíčky šunkové 28
Knedlíčky tyrolské 29
Knedlík houskový „Pálffy" 172
Knedlík jemný 169
Knedlík karlovarský 170
Knedlík krupicový vařený v ubrousku 138 165
Knedlík obrovský 169
Knedlík v páře vařený 170
Knedlík třený (litický) 169
Knedlík třený k zajíci na smetaně 170
Knedlíky bramborové s krupicí 160
Knedlíky houskové 168
Knedlíky krupicové 165
Knedlíky kynuté 171
Knedlíky kynuté (ovocné) 218
Knedlíky ovocné 232
Knedlíky plněné 171
Knedlíky slaninové 170
Knedlíky ze spařeného těsta 231
Knedlíky se syrových a vařených brambor 160
Knedlíky švestkové z bramborového těsta 231
Knedlíky třešňové 231
Knedlíky tvarohové s krupicí 232
Knedlíky tvarohové se strouhanou houskou 232
Koblihy I. 218
Koblihy bramborové 220
Koblihy cukrářské 221
Koblihy gaskoňské 219
Koblihy levné 219
Kobližky bramborové s uzeným masem 164
Kobližky ořechové se šleh. smetanou 305
Kobližky z páleného těsta 173
Koláč bramborový 272
Koláč jablíčkový 270
Koláč křehký 269
Koláč makový s třešněmi 279
Koláč mřížkami ozdobený 210
Koláč oříškový s mřížkami 210
Koláč pomerančový 269
Koláč reveňový 271
Koláč rybízový nebo meruňkový s agarem I. 267
Koláč rybízový II. 268
Koláč skládaný 208
Koláč skládaný (křehký) 271
Koláč švestkový 208
Koláč třený (bleskový) 270
Koláč třešňový 273
Koláč třešňový krupicový 273
Koláč tvarohový I. 270
Koláč tvarohový II. 272
Koláč višňový s čokoládou 273
Koláč višňový piškotový 273
Koláče české I. 206
Koláče české II. 207
Koláče hanácké 210
Koláčky bílkové třené 309
Koláčky bílkové vařené 309
Koláčky bramborové 208
Koláčky důlkové 293
Koláčky kokosové I. 311
Koláčky kokosové II. 211
Koláčky krupicové 247
Koláčky kulaté 207
Koláčky kynuté z máslového těsta 208
Koláčky linecké I. 296
Koláčky linecké II. 296
Koláčky linecké III. 296
Koláčky linecké IV. 296
Koláčky malé 245
Koláčky z parmezánského sýra 174
Koláčky perníkové 324
Koláčky růžové na vánoční stromek 325
Koláčky rychlé 207
Koláčky z těsta kynutého za studena 208

Koláčky třešňové 284
Koláčky tvarohové máslové 252
Kompot angreštový 370
Kompot banánový 367
Kompot hruškový 366
Kompot hruškový (zavařený) 371
Kompot jablkový 366
Kompot jahodový 366
Kompot jahodový I. 370
Kompot jahodový II. 370
Kompot malinový viz Kompot jahodový 370
Kompot meruňkový 366
Kompot reveňový 367
Kompot třešňový a višňový (viz Kompot jahodový 370)
Koňak vaječný třený I. 395
Koňak vaječný II. 395
Kopr v octě 195
Kopr v soli 195
Kornoutky mandlové 309
Koroptve pečené 137
Koření 123
Kostky čokoládové I. 290
Kostky čokoládové II. 330
Košíčky křehké s pomeranči 298
Košíček perníkový 321
Košíčky griliášové 316
Košíčky mandlové s křížkem 299
Košíčky z pomerančů plněné ovocem 362
Košíčky smažené 169
Košíčky se šlehanou smetanou 299
Kotlety bramborové se šunkou 45
Kotlety mozečkové 402
Kotlety telecí na víně 95
Kotlety vepřové dušené 107
Kotlety vepřové na hříbkách (viz Kotlety na paprice 108
Kotlety vepřové na paprice 108
Kotlety vepřové s pikantní omáčkou (viz Duš. vepř. kotlety 107)
Kotlety vepřové v rosolu 109
Kotlety vepřové smažené 109
Kotouč kynutý ke zvěřině 175
Koule čokoládové 276
Koule sněhové 246
Koule sněhové křehké 247
Králík 125
Králík domácí na paprice 125
Králík smažený 125
Králík se zeleninkou 126
Kraple se zeleninou neb mozečkem do polévky 27
Krém ananasový studený 359
Krém čokoládový 361
Krém jahodový 360
Krém kávový I. 361
Krém kávový II. 361
Krém malinový (bomba) 360
Krém vanilkový 360
Krém žloutkový oříškový 353
Krocan pečený s nádivkou 131
Kroužky karlovarské 292
Kroužky lomnické 224
Krupice pražená 165
Krůta pečená (viz Krocan 131)
Křen kyselý 151
Kuličky smažené z nudlového těsta 37
Kůra pomerančová v cukru I. 378
Kůra pomerančová v cukru II. 378
Kuřata pečená 126
Kuřata pečená nadívaná 128
Kuřata rosolovaná 128
Kuřata smažená 129
Kuře dušené v rýži 127
Kuře s paprikou 127
Kuře na víně 128
Kuře zadělávané s hříbky 127
Květák v octě 192
Květák s máslem (viz Chřest s máslem 40)
Květák s parmezánem 42
Květák pečený 401
Květák se zeleným hráškem na lasturách 401
Květák smažený 42
Květákové karbanátky 183
Kvíčaly pečené 139
Kýta daňčí 123
Kýta holandská 112
Kýta kančí se šípkovou omáčkou 123
Kýta skopová s česnekem 102
Kýta skopová na houbičkách 104
Kýta skopová s rajskými jablíčky 103
Kýta skopová na smetaně 102
Kýta srnčí s červeným vínem 121
Kýta srnčí nebo hřbet 121
Kýta telecí na slanině 94
Kýta vepřová à la Hamburg 112

Ledvinky vepřové dušené 114
Likér borůvkový 396
Likér čokoládový 398
Likér jahodový 397
Likér kávový 398
Likér kmínový 397
Likér meruňkový 396
Likér opálový 397
Likér ořechový 397
Likér pomerančový 396
Likér višňový 396
Lívanečky jemné 245
Lodičky čokoládové se smetanou 292
Losos nepravý 93
Losos studený 144

Maggiho koření 125
Majonéza bramborová 153
Majonéza máslová 152
Majonéza olejová bílá 153
Majonéza olejová třená 153
Majonéza rychlá 152
Majonéza smetanová 154
Majonéza vařená 154
Majonéza z vařených žloutků 153
Majoránka 124
Makaronky 27
Makarony 173
Makovníčky 210
Mandle pražené 316
Mandle slané k vínu 399
Mandlové pralinky 326
Mandolety 310
Marcipán 325
Martinské podkovy 218
Máslo převařené 205
Maso hovězí dušené 70
Maso hovězí se studenou pikantní omáčkou 75
Maso hovězí na způsob zvěřiny 72
Maso hovězí s uzenkami 72
Maso jelení přední zadělávané 122
Maso skopové s majoránkou 106
Maso skopové na paprice 106
Maso telecí na paprice 95
Maso telecí s rýží 101
Maso telecí zadělávané 89

Maso vepřové s mrkví (brukví, kapustou, vodnicí neb tuřínem) 111
Maso vepřové na sardelích 113
Maso vepřové na smetaně 113
Maso vepřové s vejci a brambory 113
Meloun ananasový v cukru zavařený 380
Meruňky švestky 371
Mirabelky v cukru 375
Mističky máslové 300
Míšeninka na lasturkách 46
Mléko mandlové 399
Mořský jazyk 146
Mošničky máslové 250
Mozeček dušený s vejci 99
Mozeček pečený s chlebem 400
Mozečkové chrupinky 53
Mozečky na lasturkách 400
Mozečky smažené 99
Mrkev dušená 182
Mrkev na smetaně 183
Mrkev s fazolkou a brambory 183
Mrkev s kapustou 182
Mrkev se zeleným hráškem 182
Mrkvička (karotka) s nov. brambory 182

Nádivka jablková 225
Nádivka maková 225
Nádivka ořechová 226
Nádivka ořechová do dortů 352
Nádivka povidlová 226
Nádivka z rozvařených švestek 226
Nádivka ze suchých švestek 226
Nádivka tvarohová 225
Nádivka velikonoční 118
Nakládání svíčkové 78
Nákyp citronový 253
Nákyp čokoládový I. 258
Nákyp čokoládový II. 259
Nákyp houskový 257
Nákyp chlebový 255
Nákyp jablíčkový 255
Nákyp krupicový I. 253
Nákyp krupicový II. 253
Nákyp krupicový III. 253
Nákyp ledvinkový 402
Nákyp makaronový 53
Nákyp mandlový II. 256
Nákyp mandlový s vinnou pěnou I. 255
Nákyp moravský 254
Nákyp nudlový 258
Nákyp ořechový se šlehanou smetanou 259
Nákyp oříškový 256
Nákyp ovocný 257
Nákyp z páleného těsta 258
Nákyp punčový 256
Nákyp rýžový 257
Nákyp smetanový 258
Nákyp solnohradský 254
Nákyp třešňový 258
Nákyp tvarohový 254
Naložený jelení hřbet nebo kýta se smetanovou omáčkou 122
Nočky krupicové 31
Nočky z parmezánského sýra 30
Nočky sněhové 30
Nočky sněhové s krémem 235
Nočky ze strouhaného chleba 30
Nočky třené 30
Noky krupicové k masu 165
Noky z kyselé smetany 172
Noky třené moučné 172
Nové koření 124
Nožičky telecí smažené 99
Nudle 27
Nudle bramborové 161
Nudle cezené 173
Nudle omeletové (fridátové) 36
Nudle omeletové k masu 175
Nudle s tvaroh. nádivkou 236
Nudlové čtverečky s houbami 173
Nudlové čtverečky s uzeným masem 174
Nugát — turecký med 314

Obloučky mandlové 308
Obloučky s polevou 309
Obloučky sněhové 308
Obložené housky 63
Ocet estragonový 191
Ocet ze slupek jablek 190
O kávě 389
Okoun 141
Okurky kyselé s majonézou 191
Okurky v octě 196
Okurky v soli 195
Omáčka celerová 150
Omáčka cibulková 149
Omáčka citronová 151
Omáčka česneková 149
Omáčka holandská 152
Omáčka hořčicová 151
Omáčka hořčicová (studená) 152
Omáčka houbová 150
Omáčka jaterní 151
Omáčka kaparová 149
Omáčka koprová 149
Omáčka koprová smetanová 149
Omáčka ledvinková (viz Omáčka jaterní 151)
Omáčka máslová křenová 150
Omáčka okurková 148
Omáčka okurková 148 se smetanou 148
Omáčka pažitková 150
Omáčka pórová (viz Omáčka česneková 149)
Omáčka povidlová 151
Omáčka z rajských jablíček 148
Omáčka sardelová 149
Omáčka smetanová mandlová křenová 150
Omáčka šípková 150
Omáčka tatarská 152
Omastek míchaný 205
Omeleta z bramborové mouky 244
Omeleta květáková 41
Omeleta plněná 246
Omeleta rychlá 244
Omeleta švýcarská 49
Omelletes souffés au chocolat 260
Omelety bramborové s míšeninkou 48
Omelety kynuté 246
Omelety plněné 49
Omelety špenátové I. 43
Omelety špenátové II. 43
Omelety šunkové 49
Omelety třené 244
Ořechy černé 379
Ořechy kávové 312
Ořechy plněné 315
Oříšek a květ muškátový 124
Oválky citronové 283
Ovar s křenem 110
Ovoce míchané v rumu 374

Palačinky s tvarohem 245
Paprika 124
Paprika zelená plněná (Sárma) 42
Pasianz 314
Paštičky máslové 251
Paštičky malé z vepřového masa 404
Paštika z husích jater 54
Paštika lovecká 55

Paštika z telecího a vepřového masa 56
Paštika z telecích jater 54
Paštika z vepřových neb telecích jater 54
Paštikové koření 58
Pečeně bavorská 74
Pečeně cikánská 71
Pečeně hamburská 92
Pečeně hovězí 70
Pečeně hovězí anglická 75
Pečeně hovězí na hříbkách 73
Pečeně hovězí na smetaně 73
Pečeně italská 73
Pečeně myslivecká 72
Pečeně sekaná 116
Pečeně sekaná v kapustě 117
Pečeně sekaná na smetaně 116
Pečeně slovenská 74
Pečeně svíčková anglická 75
Pečeně svíčková Golbert 76
Pečeně svíčková s madeirským vínem 76
Pečeně svíčková v máslovém těstě 77
Pečeně svíčková nadívaná chlebovou nádivkou 77
Pečeně svíčková plněná vařenými vejci 77
Pečeně svíčková přírodní 76
Pečeně svíčková sekaná s vejci 78
Pečeně svíčková na smetaně 76
Pečeně šťavnatá 71
Pečeně telecí na francouzský způsob 93
Pečeně telecí s ledvinou 94
Pečeně telecí s moravskými klobásy 92
Pečeně telecí na sardelích 94
Pečeně telecí sekaná 101
Pečeně vepřová s ledvinkou 112
Pečeně vepřová panenská 111
Pečeně znojemská 71
Pěna jahodová 364
Pěna ovocná I. 364
Pěna ovocná II. 364
Pěna vanilková 363
Pěna vinná 363
Pepř 125
Perlička 137
Perníčky malé 322
Pilaf skopový 185
Piškoty 289
Placičky čokoládové s pomerančovou kůrou 313
Placičky bramborové 159
Placičky škvarečkové 175
Placky bramborové slezské 159
Plec jelení 12
Poleva bílková 354
Poleva citronová 354
Poleva čokoládová 354
Poleva na drobné cukrovinky 355
Poleva z čokoládové máčecí hmoty 355
Poleva kávová třená 354
Poleva vařená I. 354
Poleva vařená II. 354
Polévka z amerického ovsa 16
Polévka belgická 21
Polévka z bílých fazolí 19
Polévka bramborová 14
Polévka bramborová lisovaná 15
Polévka bramborová s hrachem 15
Polévka brukvová 22
Polévka brzlíková 8
Polévka celerová 21
Polévka cibulová 13
Polévka z čerstvých hříbků 14
Polévka čočková (viz Hrachová polévka 18)
Polévka dršťková 7
Polévka z dýně (viz Polévka celerová 21)
Polévka gulášová 6
Polévka housková 19
Polévka hovězí 5
Polévka hovězí rychlá 6
Polévka hrachová 18
Polévka hrášková 18
Polévka z husích drůbků 9
Polévka chlebová (viz Polévka housková 19)
Polévka chřestová 22
Polévka jáhlová 16
Polévka z jarních bylinek 23
Polévka jaternicová 12
Polévka játrová 7
Polévka kapustová 22
Polévka kmínová 14
Polévka z kostí 6
Polévka královská 8
Polévka kroupová 17
Polévka kroupová s telecím a vepřov. masem 10
Polévka krupovka 17
Polévka krupicová 17
Polévka květáková 20
Polévka květáková s parmezánem 20
Polévka z kyselého mléka 20
Polévka ledvinková I. 10
Polévka ledvinková II. 10
Polévka meruňková 24
Polévka milánská 16
Polévka mléčná bramborová 16
Polévka mléčná houbová 14
Polévka z mléka 19
Polévka mozečková 8
Polévka mrkvová viz polévka celerová 21
Polévka nepravá hovězí 6
Polévka námořnická 19
Polévka oháňková 7
Polévka petrželová 21
Polévka pivní 23
Polévka z plic 9
Polévka pórková 23
Polévka pro nemocné 10
Polévka ragoût 12
Polévka z rajských jablíček 20
Polévka rybí 13
Polévka z rýže a zeleného hrášku 18
Polévka rýžová 18
Polévka ságová 13
Polévka strouhánková 171
Polévka ze slepice 11
Polévka ze sleziny s kroupami 9
Polévka ze suchých hříbků 14
Polévka špenátová 22
Polévka telecí 8
Polévka uzená s praženou krupicí 12
Polévka vinná 23
Polévka zeleninová 21
Polévka zeleninová francouzská 11
Polévka zelná 20
Polévka želvová nepravá 11
Polévkové koření 37
Pomazánka na chléb I. 406
Pomazánka II. 406
Pomeranče v čokoládě 313
Pór s máslem (viz Chřest s máslem 40)
Póry dušené 183
Poularde a kapoun 129
Poularde neb kapoun pečený 129
Poularde neb kapoun na sardelích 120

Povidla borůvková 387
Povidla hrušková 388
Povidla meruňková 387
Povidla švestková 387
Povidla švestková slazená 388
Pralinky mandlové 325
Preclíky máslové 215
Preclíky vařené 215
Proužky piškotové 285
Příprava šlehané smetany 362
Pstruh 145
Pstruh na modro v rosolu 146
Pstruh vařený s máslem 146
Ptáci španělští 98
Puding ananasový 261
Puding banánový 262
Puding citronový 262
Puding čokoládový 266
Puding griliášový 262
Puding hořící 261
Puding houskový 265
Puding chlebový 266
Puding jemný z telecího masa 52
Puding kapucínský 260
Puding kapustový 40
Puding karamelový 263
Puding kaštanový 264
Puding kávový 261
Puding krupicový 263
Puding květákový 41
Puding mozečkový 52
Puding omeletový 52
Puding ořechový 265
Puding oříškový 267
Puding pomerančový 265
Puding rýžový 264 a 53
Puding rýžový studený (americký) 264
Puding sněhový 266
Puding špenátový 45
Puding třešňový 267
Puding tvarohový 266
Puding vánoční 263
Puding žlutý 265
Půlměsíčky hrozinkové 304

aci vaření 46
Ragoût jelení (viz ragoût srnčí 120)
Ragoût v máslovém věnci 15
Rajská jablíčka plněná I. 44
Rajská jablíčka plněná II. 44
Rajská jablíčka plněná vlašským salátem 63
Reveň v omáčce (viz Chřest v omáčce 40)
Risotto z husích jater 134
Rohlíčky anýzové 315
Rohlíčky čokoládové 292
Rohlíčky křehké s ořechovou nádivkou I. 217
Rohlíčky kynuté ke kávě 216
Rohlíčky ke kávě nebo čaji II. 216
Rohlíčky mandlové 310
Rohlíčky máslové 216
Rohlíčky oříškové I. 293
Rohlíčky oříškové II. 310
Rohlíčky s oříškovou nádivkou II. 217
Rohlíčky pignolové 310
Rohlíčky primátorské 217
Rohlíčky sněhové 307
Rohlíčky vanilkové 294
Rosol jablkový 380
Rosol rybízový 381
Roštěnec dušený 74
Roštěnky bavorské 85
Roštěnky dušené 83
Roštěnky Esterházyovy 84
Roštěnky pikantní 83
Roštěnky rychlé (vídeňské) 83
Roštěnky na slanině 84
Roštěnky uherské 84
Rozpočet kávové svačiny 392
Rozpočet a vaření čaje 393
Rozpočet na vaření čokolády a kakaa 392
Růžičky máslové 295
Růžové kuličky na vánoční stromeček 325
Rybíz, maliny, ostružiny v cukru 373
Ryzce v octě 195
Rýže dušená 165
Rýže játrová 29
Rýže s květákem a máslovou omáčkou 404
Rýže morková (viz Morkové knedlíčky 30
Rýže z parmezánu 30
Rýže se švestkami 234

Řetězy sněhové na vánoční stromek 306
Řezy anýzové 316
Řezy čokoládové s rumovou polevou 275
Řezy duhové 284
Řezy dvojbarevné I. 279
Řezy dvojité s kávovou polevou II. 279
Řezy griliášové 278
Řezy horské 283
Řezy jahodové 302
Řezy kávové 280
Řezy krémové s polevou 275
Řezy křehké s tvarohovou nádivkou 238
Řezy mandlové I. 282
Řezy mandlové II. 283
Řezy máslové se žloutkovým krémem 252
Řezy meruňkové 278
Řezy morkové 238
Řezy ořechové 275
Řezy ořechové s rumovou polevou 281
Řezy perníkové I. 323
Řezy perníkové II. 324
Řezy piškotové s polevou 276
Řezy pomerančové 277
Řezy tvarohové z bramborového těsta 277
Řezy tvarohové s jablkovou nádivkou 232
Řípa červená naložená k masu 192
Řízky císařské (viz Řízky na paprice 97)
Řízky holštýnské (telecí) 98
Řízky hovězí 81
Řízky hovězí po námořnicku 81
Řízky hovězí sekané 80
Řízky s hříbky (telecí) 98
Řízky myslivecké 81
Řízky na paprice (telecí) 97
Řízky pražské (telecí) 98
Řízky přírodní (telecí) 97
Řízky na sardelích (viz Řízky na paprice 97)
Řízky smažené (telecí) 96
Řízky srnčí s madeirským vínem 122
Řízky se šunkou (telecí) 97
Řízky z telecích jater 403
Řízky s vejci (telecí) 97
Řízky vepřové nadívané I. 109
Řízky vepřové nadívané II. 109

Sádlo ze stažené husy 135
Salám čokoládový 317
Salám fíkový 326
Salám jablkový 317
Salát z bílých fazolí 188
Salát bramborový I. 189
Salát bramborový s majonézou II. 189
Salát bramborový míchaný 190
Salát celerový (viz Bramb. salát I. 187)

Salát z červeného zelí 187
Salát hlávkový I. 187
Salát hlávkový II. 187
Salát okurkový 188
Salát polníček 188
Salát vlašský 190
Salát zelný 187
Salát z chmelíčků 184
Salát z rajských jablíček 191
Salát zeleninový 189
Salmy z holubů 48
Sekanina z tel. kořínků 100
Selátko pečené 114
Skořice 125
Slaneči marinovaní I., II. 147
Slaneček marinovaný (viz Marinovaný úhoř 145)
Slaneček smažený 146
Slaneckové bochánky 402
Slepice na paprice 136
Slepice pečená 136
Slepice zadělávaná 136
Slívky malé černé 376
Slučí vnitřnosti napodobené 47
Sluky pečené 139
Smaženky bramborové 161
Smaženky jablkové 247
Smrže do polévky 29
Sněhulky z páleného těsta 37
Soufflé au chocolat 259
Soufflé (moučník pro děti 260)
Srdce telecí na slanině 100
Srnčí zadělávané (ragoût) 120
Ssedlina brzlíková 35
Ssedlina hrášková 35
Ssedlina játrová 35
Ssedlina mozečková 35
Ssedlina z rajských jablíček 34
Ssedlina šunková 35
Ssedlina vaječná 34
Ssedlina zeleninová 35
Stahování zajíce 119
Strouhanka 27
Suchar 288
Suchar černý 287
Suchary křehké 224
Sumec 141
Sušenky 315
Svítek bramborový 31
Svítek dvojitý játrový 34
Svítek dvojitý se špenátem 33
Svítek houskový 32
Svítek jaterní 32
Svítek kapustový I. 33
Svítek kapustový II. 33
Svítek krupicový 34
Svítek krupicový v mléce 235
Svítek levný do polévky 34
Svítek masový 32
Svítek mozečkový 32
Svítek piškotový 31
Svítek pražský 32
Svítek šunkový I. 31
Svítek šunkový II. 32
Svítek třený 31
Svítek zeleninový 33
Sýr domácí 405
Sýr kdoulový 381
Sýr ovčí I. (liptovský) 405
Sýr ovčí II. (liptovský) 405

Šípky zavařené 377
Šišky 220
Šišky tvarohové (chrupinky) 220
Škubánky bramborové 159
Šlehaná smetana s čokoládou 363
Šlehaná smetana se sněhem 362
Špenát jako příkrm 184
Štika 143
Štika na smetaně 143
Štika v rosolu (viz Kapr v rosolu 142)
Šťáva citronová 382
Šťáva malinová 381
Šťáva malinová z čerstvých malin 382
Šťáva višňová 382
Šunka v aspiku 57
Šunka pečená s vejci 403
Šunka vařená 115
Šunkové koláčky malé 50
Švestky v lihu 373
Švestky loupané 373
Švestky mandlové 312
Švestky v octě 374
Švestky půlené 373

Telecí kořínek s kyselou smetanou 100
Telecí ořech s majonézou 96
Telecí ořech marinovaný 96
Telecí kolínko pečené 94
Telecí po vlašsku 95
Tetřev 138
Tetřívek dušený 139
Tlačenka 115
Tlapičky medvědí 297
Trhanec krupicový 233
Trhanec moučný 233
Trhanec tvarohový 233
Trojhránky kávové 281
Trojhránky mandlové 304
Trubičky máslové I. 249
Trubičky máslové II. jiný způsob) 249
Třešně v lihu (viz švestky v lihu 373)
Třešně v octě 374
Třešně, višně, amarelky 372
Tvaroh s máslem (rozhuda) 405
Tyčinky čokoládové 318
Tyčinky mandlové 319
Tyčinky máslové k čaji 250
Tyčinky slané k čaji 225
Tyčky datlové 326

Úhoř marinovaný po vlašsku 145
Úhoř pečený 145
Úhoř v rosolu (viz Kapr v rosolu 142)

Vaječná směs 400
Vaječné krupky 37
Vaječný smažený hrášek 37
Vajíčka míchaná 59
Vajíčka ruská 60
Vajíčka sázená 62
Vajíčka smažená plněná 61
Vandličky žloutkové 316
Vanilka 125
Vanilkové tyčky 310
Vánočka 222
Vánočka levná 223
Vdolečky bavorské 213
Vdolečky české 213
Vejce pikantní 61
Vejce v kyselé omáčce 59
Vejce míchaná 403
Vejce plněná 61
Vejce plněná dušenými játry 62
Vejce plněná šunkou 62
Vejce šunkou obložená 62
Vejce vařené ve formičkách 61
Vejce velikonoční se šleh. smetanou 350
Vemínko smažené 89
Věnec kynutý 223
Věnečky čokoládové 314
Věnečky dvojité 298
Věnečky krupicové 166
Věnečky mandlové 302
Věnečky žloutkové 303
Větroplašky se šlehanou smetanou 303
Víno angreštové nebo rybízové 394
Víno borůvkové 395
Víno šípkové 394

Víno šípkové (jiný způsob) 394
Višně v hustém cukru 376
Višně v lihu (viz Švestky v lihu 373)
Višně zavařené na ozdobu cukrovinek 376
Voda citronová 399
Voda chlebová 399
Voda jablečná 399
Voda rýžová 399
Voskování plechu 293
Výroba domácí hořčice 406

Zaječí předek na černo 120
Zajíc pečený 119
Zajíc sekaný 120
Zajíc se smetanovou omáčkou 119
Zavařené šťávy na ovocné zmrzliny 359
Zavařenina angreštová 384
Zavařenina angreštová a rybízová 384
Zavařenina jahodová 382
Zavařenina jahodová třená 385
Zavařenina malinová (viz Jahodová zavařenina382)
Zavařenina malinová a jahodová 384
Zavařenina meruňková 383
Zavařenina míchaná 384
Zavařenina z mrkve 386
Zavařenina pomerančová 385
Zavařenina z jablek a ostružin 386
Zavařenina z rajských jablíček 193
Zavařenina rybízová 383
Zavařenina rybízová a třešňová 383
Zavařenina šípková 384
Zavařenina višňová 383
Závin s bramborovou nádivkou 240
Závin bramborový kynutý 240
Závin bramborový s uzen. masem 162
Závin čokoládový 244
Závin jablkový 239
Závin jablkový z křehkého těsta 243
Závin krupicový 240
Závin makový 213
Závin masitý 36
Závin máslový 241
Závin z omeletových nudlí 36
Závin s ořechovou nádivkou 241
Závin ořechový s máslovým krémem 243
Závin oříškový s citronovou polevou 242
Závin piškotový 242
Závin pomerančový 242
Závin špenátový (do polévky) 36
Závin špenátový 45
Závin tvarohový I. 239
Závin tvarohový II. 239
Závitek piškotový s masovou nádivkou 49
Závitek telecí II. 99
Závitky hovězí plněné II. 82
Závitky hovězí s uzeným masem I. 82
Závitky kapustové 117
Závitky z kynutého těsta 214
Závitky telecí I. 98
Závitky s uzenkou 82
Zázvor 125
Zázvorky I. 314
Zázvorky II. 315
Zelenčata (zelené ringle) 375
Zelenina míchaná v octě 194
Zelí z brukve 185
Zelí červené 186
Zelí hlávkové dušené 185
Zelí hlávkové moravské 186
Zelí nakládané 196
Zelí naložené 186
Zelí naložené moravské 186
Zelné listy plněné 185
Zmrzlina citronová I. 357
Zmrzlina citronová II. 358
Zmrzlina citronová jemná 358
Zmrzlina čokoládová 356
Zmrzlina jahodová 358
Zmrzlina malinová 358
Zmrzlina z malinové šťávy 359
Zmrzlina malinová se smetanou 359
Zmrzlina oříšková 356
Zmrzlina pomerančová 358
Zmrzlina vanilková 356

Žabí stehýnka smažená 47
Žemličky pařížské 311
Žemličky plněné 237
Žemlovka třená 237
Žemlovka tvarohová 237

OBSAH.

	Strana
Předmluva	4
I. O polévkách	5
Polévky masové:	
Hovězí polévka	5
Rychlá hovězí polévka	6
Polévka z kostí	6
Nepravá hovězí polévka	6
Gulášová polévka	6
Oháňková polévka	7
Dršťková polévka	7
Játrová polévka	7
Telecí polévka	8
Mozečková polévka	8
Brzlíková polévka	8
Královská polévka	8
Polévka z husích drůbků	9
Polévka ze sleziny s kroupami	9
Polévka z plic	9
Bouillon	9
Polévka pro nemocné	10
Ledvinková polévka I.	10
Ledvinková polévka II.	10
Polévka kroupová s telecím a vepřovým masem	10
Polévka ze slepice	11
Nepravá želvová polévka	11
Francouzská zeleninová polévka	11
Polévka ragoût	12
Jaternicová polévka	12
Uzená polévka s praženou krupicí	12
Ságová polévka	12
Polévka rybí	13
Polévky vodové:	
Cibulová polévka	13
Kmínová polévka	14
Polévka z čerstvých hříbků	14
Polévka ze suchých hříbků	14
Mléčná houbová polévka	14
Bramborová polévka	14
Bramborová polévka s hrachem	15
Jemná bramborová polévka	15
Bramborová řisovaná polévka	15
Mléčná bramborová polévka	16
Polévka z amerického ovsa	16

	Strana
Milánská polévka	16
Jáhlová polévka	16
Krupovka	17
Kroupová polévka	17
Krupicová polévka	17
Strouhánková polévka	17
Rýžová polévka	18
Polévka z rýže a zeleného hrášku	18
Hrachová polévka	18
Hrášková polévka	18
Polévka z bílých fazolí	19
Námořnická polévka	19
Housková polévka	19
Polévka z mléka	19
Polévka z kyselého mléka	20
Zelná polévka	20
Polévka z rajských jablíček	20
Květáková polévka I.	20
Květáková polévka s parmezánem II.	20
Belgická polévka	21
Zeleninová polévka	21
Celerová polévka	21
Petrželová polévka	22
Brukvová polévka	22
Špenátová polévka	22
Chřestová polévka	22
Kapustová polévka	23
Polévka pórková	23
Polévka z jarních bylinek	23
Polévka pivní	23
Polévka vinná	23
Meruňková polévka	24
II. Zavářky a vložky	25
a) Zavářky domácí	25
b) Zavářky cizí	26
c) Další zavářky do polévek	27
Kapání	27
Nudle	27
Makaronky	27
Strouhanka (drobenka)	27
Kraple se zeleninou neb mozečkem do polévky	27
Houskové knedlíčky	27
Mozečkové knedlíčky	28

Strana

Šunkové knedlíčky 28
Špenátové knedlíčky 28
Kapustové knedlíčky 28
Játrové knedlíčky 28
Játrová rýže 29
Smrže do polévky 29
Bramborové knedlíčky 29
Rýžové knedlíčky 29
Tyrolské knedlíčky 29
Morkové knedlíčky 30
Sněhové nočky 30
Třené nočky 30
Nočky z parmezánského sýra . . 30
Nočky ze strouhaného chleba . 30
Rýže z parmezánu 30
Krupicové nočky 31

Vložky do polévky:

Piškotový svítek 31
Třený svítek 31
Bramborový svítek 31
Šunkový svítek I. 31
Šunkový svítek II. 32
Jaterní svítek 32
Pražský svítek 32
Houskový svítek 32
Mozečkový svítek 32
Masový svítek 32
Kapustový svítek I. 33
Kapustový svítek II. 33
Zeleninový svítek. 33
Dvojitý svítek se špenátem. . . 33
Dvojitý svítek játrový 34
Krupicový svítek 34
Levný svítek do polévky . . . 34

Ssedliny:

Vaječná ssedlina 34
Ssedlina z rajských jablíček . . 34
Hrášková ssedlina 35
Mozečková ssedlina 35
Brzlíková ssedlina 35
Játrová ssedlina 35
Zeleninová ssedlina 35
Šunková ssedlina 35
Omeletové nudle (fritátové) . . 36
Masitý závin 36
Závin z omeletových nudlí . . . 36
Špenátový závin 36

Smažené vložky do polévek:

Vaječné krupky 37
Vaječný smažený hrášek . . . 37
Sněhulky z páleného těsta . . . 37
Smažené rýžové knedlíčky . . 37
Smažené kuličky z nudlového těsta (bublinky) 37
Polévkové koření do slabších polévek 37

Strana

III. Předkrmy 39

Nadívaná brukev (kedlubny). . 39
Nadívaný celer 40
Chřest s máslem 40
Chřest v omáčce 40
Kapustový puding 41
Kapusta plněná 41
Květákový puding 41
Květáková omeleta 41
Květák s parmezánem 42
Květák smažený 42
Plněná zelená paprika (Sárma) . 42
Špenátové omelety I. 43
Špenátové omelety II. 43
Špenátové omelety plněné smaženými vejci 43
Plněná rajská jablíčka I. . . . 44
Plněná rajská jablíčka II. . . . 44
Špenátový závin 45
Špenátový puding 45
Bramborové kotlety se šunkou . 45
Míšeninka na lasturkách . . . 46
Vaření raci 46
Nadívaní hlemýždi 46
Napodobené slučí vnitřnosti . . 47
Smažená žabí stehýnka 47
Salmy z holubů 48
Bramborové omeletky s míšeninkou 48
Piškotový závitek s masovou nádivkou 49
Plněné omelety 49
Šunkové omelety 49
Švýcarská omeleta 50
Malé šunkové koláčky 50
Ragoût v máslovém věnci . . . 51
Játrový puding 52
Jemný puding z telecího masa . 52
Mozečkový puding 52
Omeletový puding. 52
Makaronový nákyp 53
Mozečkové chrupinky (baveuses) 53
Rýžový puding 53

Studené předkrmy:

Paštiky 54
Paštika z husích jater 54
Paštika z telecích jater 54
Paštika z vepřových neb telecích jater 54
Lovecká paštika 55
Paštika z telecího a vepřového masa 56
Příprava aspiku 56
Husí neb telecí játra v rosolu . . 57
Šunka v aspiku 57
Galantina 57
Paštikové koření 58

O vejcích 58

Strana

Různá úprava vajec:

Míchaná vajíčka 59
Vejce v kyselé omáčce 59
Ruská vajíčka 60
Smažená plněná vajíčka . . 60
Vaječné smaženky 60
Vejce vařená ve formičkách . . 61
Pikantní vejce 61
Plněná vejce 61
Vejce plněná šunkou 62
Vejce plněná dušenými játry . . 62
Sázená vajíčka 62
Vejce šunkou obložená 62
Harlekýnský chlebíček 63
Obložené housky 63
Rajská jablíčka plněná vlašským salátem 63

IV. Maso a jeho druhy 64

V. Úprava masa 70

a) Hovězí:

Dušené hovězí maso 70
Hovězí pečeně 70
Šťavnatá pečeně 71
Cikánská pečeně 71
Znojemská pečeně 71
Myslivecká pečeně 72
Hovězí maso na způsob zvěřiny . 72
Hovězí maso s uzenkami . . . 72
Italská pečeně 73
Hovězí pečeně na smetaně . . . 73
Hovězí pečeně na hříbkách . . 73
Bavorská pečeně 74
Slovenská pečeně 74
Dušený roštěnec 74
Hovězí maso se studenou pikantní omáčkou 75
Hovězí pečeně anglická 75
Svíčková anglická pečeně 75
Přírodní svíčková pečeně . . . 76
Svíčková s madeirským vínem . 76
Svíčková na smetaně 76
Svíčková Colbert 76
Svíčková pečeně v máslovém těstě 77
Svíčková nadívaná chlebovou nádivkou 77
Svíčková plněná vařenými vejci 77
Sekaná svíčková s vejci 78
Nakládání svíčkové 78
Anglické beefsteaky 79
Dušené beefsteaky 79
Škrábaný beefsteak 79
Beefsteak à la Tartare 80
Sekané beefsteaky 80
Beefsteaky na víně 80
Sekané hovězí řízky 80
Haše z vařeného hovězího masa . 81
Myslivecké řízky 81

Strana

Hovězí řízky 81
Hovězí řízky po námořnicku . . 81
Hovězí závitky s uz. masem I. . . 82
Hovězí závitky plněné II. . . . 82
Hovězí závitky s uzenkou . . . 82
Dušené roštěnky 83
Rychlé roštěnky (vídeňské) . . 83
Pikantní roštěnky 83
Roštěnky Esterházyovy 84
Uherské roštěnky 84
Roštěnky na slanině 84
Bavorské roštěnky 85
Obyčejný guláš 85
Hovězí guláš s bramborovými nočky 85
Hovězí guláš I. 86
Hovězí guláš II. 86
Hamburský guláš 86
Italský guláš 87
Znojemský guláš 87
Uherský guláš 87
Hovězí jazyk naložený 88
Hovězí jazyk se sardelovým máslem 88
Jazyk s polskou omáčkou . . . 88
Držky s uzeným masem 89
Smažené vemínko 89

b) Telecí maso:

Telecí maso zadělávané 89
Telecí hrudí s nádivkou 90
Telecí hrudí plněné uzeným masem a rýží 91
Telecí hrudí smažené 91
Nadívané telecí hrudí po vlašsku 91
Telecí pečeně s moravskými klobásy 92
Karlovarský kotouč 92
Hamburská pečeně 92
Telecí pečeně na francouzský způsob 93
Nepravý losos 93
Telecí pečeně s ledvinou 94
Telecí kýta na slanině 94
Telecí pečeně na sardelích . . . 94
Pečené telecí kolínko 94
Telecí po vlašsku 95
Telecí maso na paprice 95
Telecí kotlety na víně 95
Telecí ořech s majonézou 96
Telecí ořech marinovaný 96
Smažené řízky 96
Řízky se šunkou 97
Přírodní řízky 97
Řízky na paprice 97
Řízky s vejci 97
Řízky s hříbky 98
Pražské řízky 98
Holštýnské řízky 98
Telecí závitky I. (španělští ptáci) 98
Telecí závitek II. 99

Strana

Smažené mozečky 99
Dušený mozeček s vejci 99
Smažený brzlík 99
Smažené telecí nožičky 99
Telecí kořínek s kyselou smetanou 100
Sekanina z telecího kořínku (prýt) 100
Telecí srdce na slanině 100
Smažená játra telecí 101
Dušená játra se slaninou 101
Sekaná telecí pečeně 101
Telecí maso s rýží 101

c) Skopové maso:

Skopová kýta s česnekem 102
Skopová kýta na smetaně . . . 102
Skopová kýta s rajskými jablíčky 103
Skopový hřbet na způsob zvěřiny 104
Skopová kýta na houbičkách . . 104
Guláš ze skopového masa . . . 105
Skopový pilaf 105
Skopové maso na paprice . . . 106
Skopové maso s majoránkou . 106

Jehněčí a kozlečí maso:

Nadívané jehněčí nebo kozlečí . . 106
Zadělávané jehněčí nebo kozlečí . 107
Smažené kozlečí nebo jehněčí . . 107
Pečené jehně 107

d) Vepřové maso:

Dušené vepřové kotlety 107
Kotlety na paprice 108
Smažené kotlety 109
Nadívané vepřové řízky I. . . . 109
Nadívané vepřové řízky II. . . 109
Vepřové kotlety v rosolu 109
Ovar s křenem 110
Vepřový guláš zahuštěný chlebem 110
Szegedinský guláš I. 110
Szegedinský guláš II. 110
Vepřové maso s mrkví 111
Vepřová panenská pečeně . . . 111
Vepřový bůček nadívaný . . . 111
Vepřová pečeně s ledvinkou . . 112
Holandská kýta 112
Vepřová kýta à la Hamburg . . 112
Vepřové maso na smetaně . . . 113
Vepřové maso na sardelích . . . 113
Vepřové maso s vejci a brambory 113
Pečené selátko 114
Vepřové dušené ledvinky . . . 114
Pečená játra s brambory . . . 114
Vařená šunka (uzená kýta) . . . 115
Tlačenka 115
Klobásy 115
Jaternice 115
Vepřová huspenina 116
Sekaná pečeně 116
Sekaná pečeně na smetaně . . . 116
Kapustové závitky 117
Sekaná pečeně v kapustě 117

Strana

Smažené karbanátky 117
Dušené karbanátky 118
Kapustové karbanátky 118
Velikonoční nádivka 118

e) Zvěřina:

Stahování zajíce 119
Zajíc pečený 119
Zajíc se smetanovou omáčkou . 119
Zaječí předek na černo 120
Sekaný zajíc 120
Srnčí zadělávané (ragoût) . . . 120
Srnčí kýta nebo hřbet 121
Srnčí kýta s červeným vínem . . 121
Srnčí řízky s madeirským vínem 122
Naložený jelení hřbet nebo kýta se smetanovou omáčkou . . . 122
Jelení plec 122
Zadělávané jelení přední maso . 122
Daňčí hřbet 123
Daňčí kýta 123
Kančí kýta se šípkovou omáčkou 123
Koření 123
Badián 124
Bobkový list 124
Fenykl 124
Hořčice 124
Hřebíček 124
Kapary 124
Kmín 124
Majoránka 124
Nové koření 124
Oříšek a květ muškátový . . . 124
Paprika 124
Pepř 125
Skořice 125
Vanilka 125
Zázvor 125
Maggiho koření 125

Úprava králíků:

Králík 125
Domácí králík na paprice . . . 125
Smažený králík 126
Králík se zeleninou 126

f) Úprava domácí drůbeže:

Pečená kuřata 126
Kuře s paprikou 127
Zadělávané kuře s hříbky . . . 127
Dušené kuře v rýži 127
Kuře na víně 128
Kuřata rosolovaná 128
Nadívaná pečená kuřata . . . 128
Smažená kuřata 129
Poularde a kapoun 129
Pečený kapoun nebo poularde . 129
Poularde na sardelích 130
Pečený krocan s nádivkou . . . 131
Pečená husa 131
Husa s podpouštkou 131
Zadělávané husí drůbky 132

Strana

Husí stehýnka s hrachem a kroupami 132
Husí stehýnka s risi-bisi . . . 132
Dušená husí prsa 132
Naložená husa 133
Husí játra s cibulkou 133
Játra z krmené husy 134
Husí játra 134
Risotto z husích jater 134
Nadívaný husí krk 134
Husí krev 135
Úprava sádla ze stažené husi . 135
Kachna na divoko 135
Zadělávaná slepice 136
Slepice pečená 136
Slepice na paprice 136
Nadívaní holubi 136
Holubi na divoko 137
Zadělávaní holubi 137
Perlička 137

g) Úprava divoké drůbeže:

Pečené koroptve 137
Pečený bažant 138
Tetřev 138
Dušený tetřívek 139
Pečené sluky 139
Pečené kvíčaly 139
Pečená divoká kachna 140

h) Ryby sladkovodní:

Smažený kapr 140
Kapr 141
Lín 141
Okoun 141
Sumec 141
Kapr na sardelích 142
Kapr na černo 142
Kapr na modro v rosolu 142
Štika 143
Štika na smetaně 143
Candát 143
Losos studený 144
Pečený úhoř 145
Pstruh 145
Marinovaný úhoř po vlašsku . . 145
Pstruh na modro v rosolu . . . 146
Vařený pstruh s máslem . . . 146
Mořský jazyk 146

ch) Mořské ryby:

Mořský jazyk (kambala) . . . 146
Smažený slaneček 146
Marinovaní slanečci I. 147
Marinovaní slanečci II. 147

VI. Úprava omáček.

a) Teplé omáčky:

Omáčka z rajských jablíček . . 148
Okurková omáčka 148
Okurková omáčka se smetanou 148

Strana

Cibulková omáčka 149
Česneková omáčka 149
Koprová omáčka 149
Smetanová koprová omáčka . . 149
Kaparová omáčka 149
Sardelová omáčka 149
Pažitková omáčka 150
Celerová omáčka 150
Houbová omáčka 150
Máslová křenová omáčka . . . 150
Smetanová mandlová křenová omáčka 150
Šípková omáčka 150
Povidlová omáčka 151
Hořčicová omáčka 151
Jaterní omáčka 151
Citronová omáčka k špenátovému závinu 151

b) Studené omáčky:

Kyselý křen 151
Hořčicová omáčka 152
Holandská omáčka 152
Tatarská omáčka 152
Rychlá majonéza 152
Máslová majonéza 152
Majonéza z vařených žloutků . . 153
Bramborová majonéza 153
Bílá olejová majonéza 153
Olejová majonéza třená 153
Smetanová majonéza 154
Vařená majonéza 154

VII. O bramborách, luštěninách a houbách.

Brambory 155
Luštěniny 156
Houby 157

a) Bramborové příkrmy:

Opečené brambory 157
Nové brambory s tvarohem . . 158
Bramborová kaše 158
Bramborová kaše nastavovaná . 158
Bramborový guláš 158
Bramborové placičky 159
Slezské bramborové placky . . 159
Bramborové krokety 159
Bramborové škubánky 159
Pečené brambory s uzen. masem . 160
Knedlíky ze syrových a vařených brambor 160
Bramborové knedlíky s krupicí . 160
Bramborové nudle 161
Smažené bramborové knedlíky . 161
Kynuté bramborové knedlíčky . 161
Bramborové smaženky 161
Burašky 162
Bramborový závin s uzeným masem 162
Plněné brambory s vejci . . . 162
Smažená bramborová hnízdečka . 163

Strana

Bramborové paštičky 163
Smažené brambory I. 163
Smažené brambory II. 164
Bramborové kobližky s uzeným masem 164
Francouzské brambory 164

b) Jiné příkrmy:

Dušená rýže 165
Pražená krupice 165
Krupicové noky k masu 165
Krupicové knedlíky 165
Krupicový knedlík vařený v ubrousku 166
Krupicové věnečky 166
Tvarohové chrupinky k masu . . 166
Vařený hrách 166
Kaše z hrachu 166
Čočka na kyselo 167
Hrachové karbanátky 167
Karbanátky z ovesných vloček . 167
Hřiby s vejci 168
Suché houby smažené 168

c) Příkrmy z mouky:

Houskové knedlíky 168
Obrovský knedlík 169
Jemný knedlík 169
Třený knedlík (litický) 169
Knedlík vařený v páře 170
Karlovarský knedlík 170
Třený knedlík k zajíci na smetaně 170
Slaninové knedlíky 170
Plněné knedlíky 171
Kynuté knedlíky 171
Knedlík houskový „Pálffy“ . . . 172
Houskové knedlíčky 172
Třené moučné noky 172
Noky z kyselé smetany 172
Kobližky z páleného těsta . . . 173
Cezené nudle 173
Makarony 173
Nudlové čtverečky s houbami . 173
Nudlové čtverečky s uz. masem . 174
Smažené košíčky 174
Koláčky z parmezánského sýra . 174
Houskové lívanečky 175
Omeletové nudle k masu 175
Kynutý kotouč ke zvěřině . . . 175
Škvarečkové placičky 175

VIII. O zelenině 177

a) Úprava zeleninových pokrmů:

Dýně na smetaně 179
Brukev dušená (kedlubny) . . 180
Brukev s brambory 180
Zelená fazolka na smetaně I. způsob 180
Brukev na smetaně 180
Fazolka k obložení masa II. způsob 181
Kapusta dušená I. způsob . . . 181

Strana

Kapusta vařená II. způsob . . . 181
Kapusta s brambory 181
Dušená mrkev 182
Mrkvička malá čili karotka s novými brambory 182
Mrkev s kapustou 182
Mrkev se zeleným hráškem . . . 182
Mrkev na smetaně 183
Mrkev s fazolkou a brambory . . 183
Hadímord (černý kořen) 183
Květákové karbanátky 183
Dušené póry 183
Špenát jako příkrm 184
Zelený hrášek 184
Chmelíček 184
Artyčoky 185
Zelí z brukve 185
Plněné zelné listy 185
Dušené hlávkové zelí 186
Zelí naložené 186
Moravské hlávkové zelí 186
Moravské zelí naložené 186
Zelí červené 186

b) Saláty:

Salát z červeného zelí I. . . . 187
Zelný salát II. 187
Salát hlávkový I. 187
Salát hlávkový II. 187
Salát polníček 188
Salát okurkový 188
Salát z bílých fazolí 188
Žebeninový salát 189
Bramborový salát I. 189
Bramborový salát s majonézou II. 189
Míchaný bramborový salát . . 190
Salát z rajských jablíček . . . 190
Vlašský salát 190
Ocet ze slupek jablek 191
Kyselé okurky s majonézou . . 191
Estragonový ocet 191

c) Zavařené zeleniny a houby:

Naložená červená řípa k masu . 192
Naložený celer 192
Květák v octě 192
Cibulky v octě 192
Rajská jablíčka v octě 193
Zavařenina z rajských jablíček . 193
Americký james I. 193
Americký james II. 194
Míchaná zelenina v octě 194
Hříbky v octě I. 194
Hříbky v octě II. 195
Ryzce v octě 195
Kopr v octě 195
Kopr v soli 195
Hříbky v soli 195
Okurky v soli 195
Okurky v octě 196
Nakládané zelí 196

Strana

IX. O mouce a kvasnicích 197

Různá úprava moučných pokrmů 199

X. Tuky a mléko.

Máslo, sádlo, lůj 201

Tuky původu rostlinného a tuky umělé . . 201

Mléko, jogurt, kefír, sýry 204

Převařené máslo 205

Míchaný omastek 205

XI. Moučníky.

Kynuté pečivo 206

Příprava kvasnic do těsta . . . 206

České koláče I. 206

České koláče II. 207

Kulaté koláčky 207

Rychlé koláčky 207

Koláčky z těsta kynutého za studena 208

Švestkový koláč 208

Kynuté koláčky z máslového těsta 208

Skládaný koláč 208

Bramborové koláčky 208

Hanácké koláče 210

Koláč zdobený mřížkami . . . 210

Makovníčky 210

Buchty I. 211

Buchty II. 211

Třené buchty 211

Dukátové buchtičky s vinnou pěnou nebo s vanilkovým krémem 212

Livance 212

České vdolečky 213

Bavorské vdolečky 213

Makový závin 213

Závitky z kynutého těsta . . . 214

Jidášky 214

Italské čeampelo s červeným vajíčkem 215

Máslové preclíky 215

Vařené preclíky 215

Kynuté rohlíčky ke kávě . . . 216

Rohlíčky ke kávě neb čaji . . 216

Máslové rohlíčky 216

Rohlíčky primátor 217

Křehké rohlíčky s ořechovou nádivkou I. 217

Rohlíčky s oříškovou nádivkou II. 217

Martinské podkovy 218

Kynuté knedlíky 218

Koblihy 218

Levné koblihy 219

Gaskoňské koblihy 219

Bramborové koblihy 220

Šišky 220

Strana

Tvarohové šišky (chrupinky) . . 220

Cukrářské koblihy 221

Velikonoční beránek 221

Beránek velikonoční z piškotového těsta 222

Vánočka 222

Levná vánočka 223

Velikonoční bochánek 223

Kynutý věnec 223

Lomnické kroužky 224

Křehké suchary 224

Slané tyčinky k čaji 225

Nádivky do těsta:

Tvarohová nádivka 225

Maková nádivka 225

Jablková nádivka 225

Ořechová nádivka 226

Nádivka ze suchých švestek . . 226

Povidlová nádivka 226

Nádivka z rozvařených švestek . 226

Máslová drobenka na koláče . . 226

Bábovky:

Kynutá bábovka 226

Jednoduchá bábovka 227

Třená velká bábovka 227

Jemná bábovka 227

Mramorová bábovka 228

Prášková bábovka 228

Třená prášková bábovka menší . 228

Třená prášková bábovka bez másla 229

Šlehaná bábovka 229

Bábovka z bramborové mouky . 229

Piškotová bábovka I. 230

Piškotová bábovka II. 230

Bábovka se šlehanou smetanou 230

Jiné moučníky:

Třešňové knedlíky 231

Knedlíky ze spařeného těsta . . 231

Švestkové knedlíky z bramborového těsta 231

Ovocné knedlíky 232

Tvarohové knedlíky se strouhanou houskou 232

Tvarohové knedlíky s krupicí . . 232

Tvarohové řezy s jablkovou nádivkou 232

Krupicová kaše 233

Rýžová kaše 233

Krupicový trhanec 233

Tvarohový trhanec 233

Moučný trhanec 233

Rýže se švestkami 234

Bublanina třešňová I. 234

Bublanina II. 235

Bublanina III. 235

Sněhové nočky s krémem . . . 235

Krupicový svítek v mléce . . . 235

Nudle s tvarohovou nádivkou . 236

Jablkovec 236

Strana

Tvarohová žemlovka 237
Třená žemlovka 237
Plněné žemličky 237
Morkové řezy 238
Křehké řezy s tvarohovou nádivkou 238

Závin y:

Jablkový závin 239
Tvarohový závin I. 239
Tvarohový závin II. 239
Závin s bramborovou nádivkou . 240
Bramborový kynutý závin . . . 240
Krupicový závin 240
Máslový závin 241
Závin s ořechovou nádivkou . . 241
Piškotový závin 242
Pomerančový závin 242
Oříškový závin s citronovou polevou 242
Jablkový závin z křehkého těsta 243
Ořechový závin s máslovým krémem 243
Čokoládový závin 244

O m e l e t y:

Třené omelety 244
Omeleta z bramborové mouky . 244
Rychlá omeleta 244
Piškotové lívanečky se šlehanou smetanou 245
Jemné lívanečky 245
Malé koláčky 245
Palačinky s tvarohem 245
Plněná omeleta 246
Kynuté omelety 246

S m a ž e n é m o u č n í k y:

Sněhové koule 246
Křehké sněhové smažené velké koule 247
Smažinky jablkové 247
Krupicové koláčky 247
Smažené housky 248
Smažené chumače 248
Boží milosti 248

L í s t k o v a n é m á s l o v é t ě s t o:

Máslové trubičky I. 249
Jiný způsob trubiček II. 249
Máslové mošničky 250
Máslové tyčinky k čaji 250
Máslové rohlíčky k čaji 251
Máslové pastičky 251
Jablíčka v županu 252
Máslové řezy se žloutkovým krémem 252
Tvarohové máslové koláčky . . 252

N á k y p y:

Krupicový nákyp I. 253
Krupicový nákyp II. 253
Krupicový nákyp III. 253

Strana

Citronový nákyp 253
Solnohradský nákyp 254
Tvarohový nákyp 254
Moravský nákyp 254
Chlebový nákyp 255
Jablíčkový nákyp 255
Mandlový nákyp s vinnou pěnou 255
Mandlový nákyp II. 256
Punčový nákyp 256
Oříškový nákyp 256
Ovocný nákyp 257
Rýžový nákyp 257
Houskový nákyp 257
Třešňový nákyp 258
Nudlový nákyp 258
Nákyp z páleného těsta 258
Smetanový nákyp 258
Čokoládový nákyp I. 258
Čokoládový nákyp II. 259
Ořechový nákyp se šlehanou smetanou 259
Soufflé au chocolat 259
Omeletes soufflés au chocolat . 260
Soufflés (moučník pro děti) . . 260

P u d i n g y:

Kapucínský puding 260
Kávový puding 261
Hořící puding 261
Ananasový puding 261
Citronový puding 262
Banánový puding 262
Griliášový puding 262
Vánoční puding 263
Karamelový puding 263
Krupicový puding 263
Rýžový puding 264
Studený americký rýžový puding 264
Kaštanový puding 264
Houskový puding 265
Ořechový puding 265
Pomerančový puding 265
Žlutý puding 265
Chlebový puding 266
Tvarohový puding 266
Čokoládový puding 266
Sněhový puding 266
Třešňový puding 267
Oříškový puding 267

J e m n é k o l á č e:

Koláč rybízový neb meruňkový s agarem I. 267
Rybízový koláč II. 268
Oříškový koláč s mřížkami . . . 268
Křehký koláč 269
Pomerančový koláč 269
Jablíčkový koláč 270
Třený koláč (bleskový koláč) . 270
Tvarohový koláč 270
Reveňový koláč 271
Jablka v sněhové závěji 271
Skládaný koláč 271

Strana

Bramborový koláč 272
Tvarohový koláč 272
Třešňový koláč krupicový . . 273
Višňový koláč piškotový . . . 273
Třešňový koláč 273
Višňový koláč s čokoládou . . . 273
Makový koláč s třešněmi 273

XII. Cukrovinky.

Ořechové řezy 275
Krémové řezy s polevou . . . 275
Piškotové řezy s polevou . . . 276
Čokoládové koule 276
Čokoládové řezy s rumovou polevou 276
Pomerančové řezy 277
Tvarohové řezy z bramborového těsta 277
Meruňkové řezy 278
Griliášové řezy 278
Dvojbarevné řezy I. 279
Dvojité řezy s kávovou polevou II. 279
Kávové řezy 280
Kávové desertky 280
Kávové trojhránky 281
Ořechové řezy s rumovou polevou 281
Punčové čtverečky 282
Mandlové řezy I. 282
Mandlové řezy II. 283
Citronové oválky 283
Horské řezy 283
Duhové řezy 284
Třešňové koláčky 284
Piškotové proužky 285
Cukrovinky ze zbytku polevy . 285
Cukrovinky s piškotových drobečků 285
Ořechový chlebíček I. 285
Biskupský chlebíček I. 286
Biskupský chlebíček II. . . . 286
Bílkový chlebíček 286
Černý suchar. 287
Trojbarevný chlebíček 287
Ovocný chlebíček I. 287
Ovocný chlebíček II. 288
Ořechový chlebíček II. 288
Suchar 288
Komisní chlebíček 288
Mandlový chlebíček 289
Piškoty 289
Indiánky 289
Cukrové brambory 290
Čokoládové kostky 290
Oříškové dortíčky I. 290
Oříškové dortíčky II. 291
Čokoládové dortíčky 291
Karlovarské kroužky 292
Čokoládové lodičky se smetanou 292
Čokoládové rohlíčky 292
Oříškové rohlíčky I. 293
Důlkové koláčky 293

Strana

Voskování plechu 293
Čokoládový kmen 293
Srnčí hřbet 294
Chlebíček s máslem 294
Vanilkové rohlíčky 294
Křehké kartičky 295
Kačenky. 295
Máslové růžičky 295
Linecké koláčky I. 296
Linecké koláčky II. 296
Linecké koláčky III. 296
Linecké koláčky IV. 296
Skládané hvězdičky. 297
Medvědí tlapičky 297
Dvojité věnečky 298
Křehké košíčky s pomeranči . . 298
Košíčky se šlehanou smetanou . 299
Mandlové košíčky s křížkem . . 299
Máslové mističky 300
Išlské dortíčky 300
Pařížské dortíčky 300
Čokoládové dortíčky 301
Čokoládové kostky 301
Mandlové věnečky 302
Jahodové řezy 302
Žloutkové věnečky 303
Větroplaštky se šlehanou smetanou 303
Banány 303
Dortíčky s pistaciemi 304
Hrozinkové půlměsíčky 304
Mandlové trojhránky 304
Ořechové kobližky se šlehanou smetanou 305
Plněné ořechy 305
Sněhové hubinky 305
Hubinky z vařeného cukru . . . 306
Sněhové řetězy na vánoční stromek 306
Kávové hubinky 306
Sněhové hubinky jiný způsob . . 306
Třené hubinky 306
Datlové hubinky 307
Mikulášské hubinky 307
Sněhové rohlíčky 307
Sněhové ježky nebo věžičky . . 308
Sněhové obloučky 308
Mandlové obloučky 308
Obloučky s polevou 309
Mandlové kornoutky 309
Třené bílkové koláčky 309
Vařené bílkové koláčky 309
Rohlíčky mandlové 310
Pignolové rohlíčky 310
Oříškové rohlíčky. 310
Mandolety 310
Kokosové koláčky I. 311
Kokosové koláčky II. 311
Pařížské žemličky 311
Hříbečky z mandlového těsta . . 311
Mandlové švestky 312
Bombičky 312

Strana

Kávové ořechy 312
Šípkové cukrovinky 313
Kakaové cukrovinky 313
Pomeranče v čokoládě 313
Čokoládové placičky s pomerančovou kůrou 313
Čokoládové věnečky 314
Nugát — turecký med 314
Pasianz 314
Zázvorky I. 314
Zázvorky II. 315
Sušenky 315
Máslové cukrovinky 315
Anýzové rohlíčky 315
Anýzové řezy 316
Stříkané křehké cukrovinky k čaji 316
Žloutkové vandličky 316
Pražené mandle 316
Griliášové košíčky 316
Jablkový salám 317
Čokoládový salám 317
Skořicové hvězdičky 317
Hořící máslová chaloupka se zmrzlinou 317
Čokoládové tyčinky 318
Vanilkové tyčinky 319
Mandlové tyčinky 319
Oříškové hvězdičky 319
Drobné cukrovinky 319
Cukrovinky z vepřových škvarečků 320
Perníková chaloupka 320
Perníkový košíček 322
Malé perníčky 322
Perníkové řezy I. 323
Perníkové řezy II. 324
Perníkové koláčky 324
Marcipán 325
Růžové kuličky na vánoční stromeček 325
Ježečky na vánoční stromek . . 325
Mandlové pralinky 326
Datlové tyčky 326
Fíkový salám 326

XIII. Dorty.

Presidentův dort 327
Malý piškotový dort 327
Mandlový kávový dort 327
Kávový dort s griliášem . . . 328
Kávový dort 328
Mocca dort 329
Sněhový kávový dort 329
Čokoládový dort I. 330
Čokoládový dort II. 331
Čokoládový dort III. se šlehanou smetanou 331
Levný malý čokoládový dort . . 331
Oříškový dort I. 332
Oříškový dort II. 332
Oříškový dort III. 333
Ořechový dort I. 333

Strana

Ořechový dort II. 333
Ořechový dort (velmi dobrý) III. 334
Libušin dort 334
Dobešův dort s polevou z páleného cukru 335
Dráždanský dort 335
Linecký dort hnědý 336
Linecký dort 336
Pískový dort 336
Oplatkový dort (Pischingrův) . 337
Turecký dort 337
Brabantový dort 338
Dort z mrkve 338
Pomerančový dort 338
Kaštanový dort 339
Datlový dort. 340
Janovský dort 340
Skládaný dort 341
Jarní dort 342
Mandlový dort I. 343
Mandlový dort II. 343
Bílý mandlový dort III. . . . 343
Mandlový dort se šlehanou smetanou 344
Jahodový dort 344
Punčový dort 344
Agrární dort 344
Pražský dort 346
Sacherův dort 346
Dort „Malakov“ 347
Smetanový dort 347
Merenkový dort se smetanou . . 348
Skládaný smetanový dort . . . 348
Smetanový dort s čokol. polevou 349
Máslový bochníček 349
Velikonoční vejce se šl. smetanou 350
Piškotový kbelíček 350
Malý čtverhranný dortíček . . . 351
Makový dort 351
Piškotový dort s jablkovou nádivkou 352
Malý piškotový dort 352
Ořechová nádivka do dortů . . 352
Žloutkový krém oříškový . . . 353
Piškotový věnec 353

Různé zavařené krémy k plnění dortů a cukrovinek:

XIV. Polevy.

Citronová poleva 354
Bílková poleva 354
Vařená poleva I. 354
Kávová poleva třená 354
Čokoládová poleva 354
Vařená poleva II. 354
Příprava polevy z čokoládové máčecí hmoty 355
Poleva z kakaového prášku . . 355
Poleva na drobné cukrovinky . 355

Strana

XV. Zmrzliny, krémy a pěny.

Vanilková zmrzlina 356
Čokoládová zmrzlina 356
Oříšková zmrzlina 356
Mražená káva 357

Ovocné zmrzliny:

Citronová zmrzlina I. 357
Citronová zmrzlina II. 358
Jemná citronová zmrzlina . . 358
Zmrzlina pomerančová 358
Zmrzlina jahodová 358
Malinová zmrzlina 358
Malinová zmrzlina se smetanou . 359
Zmrzlina z malinové šťávy . . 359
Zavařené šťávy na ovocné zmrzliny 359
Studený ananasový krém 359
Jahodový krém 360
Malinový krém (bomba) 360
Vanilkový krém 360
Čokoládový krém 361
Kávový krém I. 361
Kávový krém II. 361
Flameri 361
Košíčky z pomerančů plněné ovocem 362
Příprava šlehané smetany . . . 362
Šlehaná smetana se sněhem . . 362
Čokoládová smetana 362
Šlehaná smetana s čokoládou . 363
Vinná pěna, Šódo 363
Vanilková pěna 363
Ovocná pěna I. 364
Ovocná pěna II. 364
Jahodová pěna 364

XVI. Ovoce 365

a) Ovocné kompoty:

Jahodový kompot 366
Jablkový kompot 366
Hruškový kompot 366
Meruňkový kompot 366
Reveňový kompot 367
Banánový kompot 367

b) Ovoce zavařené v páře:

Vaření cukru na určité stupně . . 368
Zavařování ovoce v obyčejných lahvích 369
Zavařování ovoce v patentních lahvích 369
Angreštový kompot 370
Jahodový kompot I. 370
Jahodový kompot II. 370
Hruškový kompot 371
Hrušky s citronem 371
Meruňky a švestky 371
Třešně, višně, amarelky 372

Strana

Brusinky v cukru I. 372
Brusinky v cukru II. 372
Brusinky s jablky neb hruškami . 373
Rybíz, maliny, ostružiny v cukru 373
Loupané švestky 373
Švestky půlené 373
Švestky v lihu 373
Švestky v octě 374
Třešně v octě 374
Míchané ovoce v rumu 374
Borůvky v cukru 375
Borůvky bez cukru 375
Mirabelky v cukru 375
Zelenčata (zelené ringle) 375
Malé černé slívky 376
Višně v hustém cukru 376
Zavařené višně na ozdobu cukrovinek 376
Zavařený andělikový stonek v cukru 377
Šípková jablíčka v cukru . . . 377
Zavařené šípky 377
Pomerančová kůra v cukru I. . . 378
Pomerančová kůra v cukru II. 378
Černé ořechy 379
Dýně I. 379
Dýně II. 379
Ananasový meloun v cukru zavařený 380

c) Rosoly, šťávy, zavařeniny a povidla:

Jablkový rosol 380
Rybízový rosol 381
Kdoulový sýr 381
Malinová šťáva 381
Malinová šťáva z čerstvých malin 382
Višňová šťáva 382
Citronová šťáva 382
Jahodová zavařenina 382
Rybízová zavařenina 383
Meruňková zavařenina 383
Višňová zavařenina 383
Rybízová třešňová zavařenina . 383
Angreštová zavařenina 384
Angreštová a rybízová zavařenina 384
Malinová a jahodová zavařenina 384
Šípková zavařenina 384
Zavařenina z jablek a ostružin 385
Míchaná zavarenina 385
Třená jahodová zavařenina . . 385
Pomerančová zavařenina . . . 385
Zavařenina z mrkve 386
Angreštový james (čteme džém) . 386
Rybízový james 386
Jahodový james 387
Meruňková povidla 387
Borůvková povidla 387
Švestková povidla 387

Strana

Švestková povidla slazená . . 388
Hrušková povidla 388

XVII. Nápoje.

Kakao, káva, čaj. . . . 389
O kávě 389
Rozpočet na vaření čokolády a kakaa 392
Rozpočet kávové svačiny . . . 392
Pravidla při vaření kávy 392
Rozpočet a vaření čaje 393
Šípkové víno 394
Jiný způsob 394
Víno angreštové neb rybízové . . 394
Víno borůvkové 395
Třený vaječný koňak I. 395
Vaječný koňak II. 395
Višňový likér 396
Borůvkový likér 396
Meruňkový likér 396
Pomerančový likér 396
Opálový likér 397
Jahodový likér 397
Ořechový likér 397
Kmínový likér 397
Čokoládový likér 398
Kávový likér 398
Ananasová bowle 398
Jahodová bowle 398
Broskvová bowle 398
Slané mandle k vínu 399
Mandlové mléko 399
Chlebová voda 399
Rýžová voda 399
Jablečná voda 399
Citronová voda. 399

XVIII. Různá úprava pokrmů k večeři.

Mozečky na lasturách 400
Pečený mozeček s chlebem . . 400
Vaječná směs 400
Květák se zel. hráškem na lasturkách 401

Strana

Pečený květák 401
Pečené brambory s uzen. masem 401
Ledvinkový nákyp 402
Mozečkové kotlety 402
Slanečkové bochánky 402
Pečené plněné housky 403
Pečená šunka s vejci 403
Míchaná vejce 403
Řízky z telecích jater. 403
Rýže s květákem a máslovou omáčkou 404
Malé paštičky z vepřového masa 404
Tvaroh s máslem 405
Ovčí sýr I. (liptovský) 405
Ovčí sýr II. (liptovský). . . . 405
Domácí sýr 405
Nepravý kaviár 405
Pomazánka na chléb I. 406
Pomazánka II. 406
Výroba domácí hořčice 406

XIX. Jídelní lístek pro čtyři roční doby.

Jarní jídelní lístek 407
Letní jídelní lístek 407
Podzimní jídelní lístek 408
Zimní jídelní lístek 409

XX. O stravě pro nemocné a střídmosti v jídle a pití 410

XXI. Kolik asi potravin je třeba pro 1 osobu 411

XXII. Stolničení.

O prostírání 413
Prostírání k snídani a svačině . 414
Prostírání k čaji 414
Obsluha 414
Čestné místo u stolu 415
O chování se u stolu 415
Chemické složení různých potravin 418
Doba zrání jednotlivých zelenin 419

Všeobecné poznámky vyzkoušených předpisů.

Kuchařské předpisy



Z péra odborné učitelky vaření a domácího hospodářství

M. JANKŮ-SANDTNEROVÉ

vyšly nákladem České grafické Unie a. s. v Praze tyto knihy:

Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných i levných pokrmů. S 27 obrázky v textu a 4 tabulkami. Vydání čtvrté, doplněné. Váz. za Kč 50·—.

Cukrovinky a pamlsky pro vánoční stromeček a stoleček. Obsahuje 82 předpisy s rozpočtem a návodem k výrobě různých sladkostí, určených ponejvíce pro dobu vánoční. Druhé vydání v tisku.

60 obědů a večeří s výměrem potravin pro pět osob podle čtyř ročních období, z nichž je 40 obědů a večeří jednoduchých a 20 pro stůl bohatší. Bez rozmýšlení může každá hospodyně si zaříditi oběd i večeři podle autorčina návodu, jenž vyplynul z mnohaleté zkušenosti a praxe školní. Za Kč 12·—.

Francouzská kuchyně. Pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk. Za Kč 11·—.

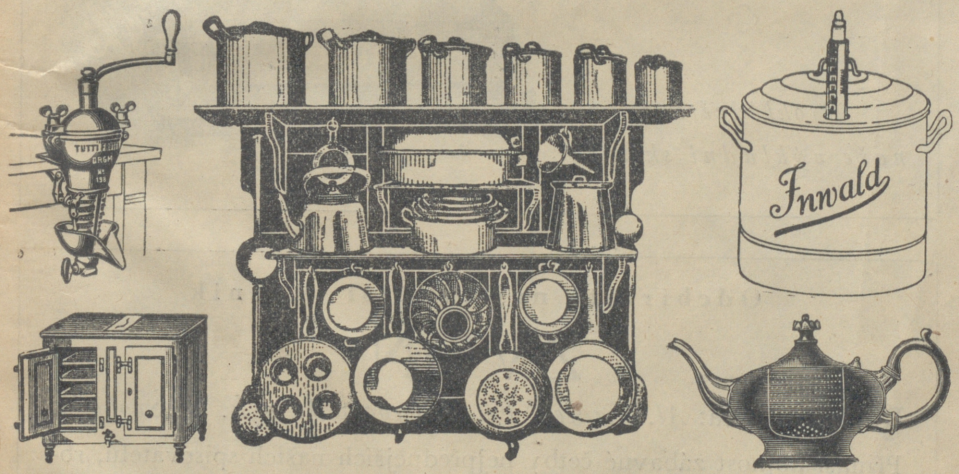
Příručka pro vaření a nauka o potravinách. Pro občanské školy dívčí. Schválena výnosem ministerstva školství a národní osvěty ze dne 5. ledna 1926, č. 158.722/I-26. Váz. za Kč 13·50.

Kuchyňské výbavy — Sklo — Porculán — Alpaka

Nerezavějící příbory a nádobí

„INWALD" zavář. přístroje a sklenice — „SILIT" ocelové nádobí

Ceníky zdarma



MÜNZBERGER & ŠTĚPNIČKA

PRAHA II., SPÁLENÁ UL. 24.



SMALTOVANÉ
A HLINÍKOVÉ NÁDOBÍ.

OCELOVÉ, ALPAKOVÉ
A NEREZAVĚJÍCÍ PŘÍBORY.

ZÁZRAČNÉ HRNCE
NA VAŘENÍ A DUŠENÍ „LILOR“.

Expresní pánve na smažení „Frigo“ a nádoby k úspornému vaření „Abazzo“. — Různé praktické strojky na maso, housku, mák, zeleninu a na lisování ovoce. — Velký výběr amerických smetáků na koberce a stiračů prachu O'Cedar.

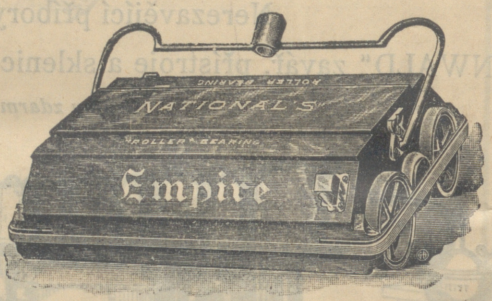
KAMNA IRSKÁ A SPORÁKY „METEOR“.

ÚPLNÉ VÝBAVY PRO KUCHYNI A DOMÁCNOST.

Ceníčky výbav pro nevěsty zasíláme zdarma.

BRATŘÍ KAUCKYCH,

Král. Vinohrady,
Bělehradská tř. 7.



Prohlédněte si naše výkladní skříně.

Odebírejte nejlevnější týdeník

ZVON

Redakční rada: *Al. Jirásek, Fr. S. Procházka a F. X. Svoboda.*

Přináší hojnost zábavné četby nejpřednějších našich spisovatelů, romány, povídky, básně, články ponaučné, zprávy z uměleckého světa atd.

Roční předplatné Kč 64·— i s poštou. Žádejte na ukázku 1. číslo, vyřídí kterékoli knihkupectví nebo nakladatelství České Grafické Unie a. s. v Praze.

Nejstarší obchodní dům módním zbožím

St. Kynzl

V Praze I., Staroměstské nám. č. 26, 27 a 30

nabízí v nejlevnějších cenách dámské a pánské módní látky, hedvábné látky, samety, pliše, prací látky bílé zboží stolní a ložní prádlo, přikrývky vlněné i prošívané, záclony, šály, šátky, pánské prádlo atd.

Na venek vzorky!

Založeno 1876 Telefon 20310.



POKORNÝ A LEPŠA

VELKOOBCHOD UHLÍM

Praha II., Školská ulice číslo 13.

DODÁVÁ NA POVOZY

UHLÍ — KOKS — BRIKETY A ANTRACIT

ZA CENY KONKURENČNÍ

Telefony 220.06 a 436.72.



HELLADA
EXPORT

**DOKONALE PERE, MYJE, OSVĚŽÍ,
PLETI PROSPÍVÁ!**

Za Kč 50·-